

## INAUGURAZIONE E PROGRAMMA CONVEGNO - GIOVEDÌ 20

### 10.00 Inaugurazione Enovitis in campo

- Saluto Introduttivo: Michele Angiolini, Sindaco di Montepulciano; Ernesto Abbona, Presidente Unione Italiana Vini.

### Premiazione Technology Innovation Award

### 11.00 Convegno: “Terre di frontiera: suolo – vitigno nella sfida della qualità e del cambiamento climatico”

- Saluto introduttivo: Presidente Consorzio Vino Nobile di Montepulciano; Marco Remaschi, Assessore all’Agricoltura della Regione Toscana
- Introduzione lavori: Giulio Somma, Direttore Corriere Vinicolo
- Moderatore: Gioacchino Bonsignore, Mediaset TG5

### Interventi

- Attilio Scienza – Università di Milano  
*Come tutelare e valorizzare il patrimonio viticolo italiano*
- Lucio Brancadoro – Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali, Università degli Studi di Milano  
*La resilienza del vigneto ai cambiamenti climatici: il ruolo del portainnesto e l’esperienza degli “M”*
- Diego Tomasi – Centro di Viticoltura ed Enologia, CREA
- Edoardo A.C. Costantini – CREA, Istituto Sperimentale per lo Studio e la Difesa del Suolo, Firenze  
*Caratteri del suolo non modificabili e qualità dei vini*
- Riccardo Velasco – Direttore Centro di Viticoltura ed Enologia, CREA-VE  
*Interazione pianta-patogeno a fronte dei cambiamenti climatici*

### Tavola rotonda

#### *“Suolo e Vitigno: testimonianze in campo”*

Esperienze dei produttori a confronto con focus sul Vino Nobile di Montepulciano.

Interverranno i rappresentanti di alcune imprese vitivinicole e l’enologo Riccardo Cotarella per raccogliere testimonianze “in campo” relative alla gestione dei suoli, come viene subito/affrontato il cambiamento climatico e su quali problemi/criticità la viticoltura chiede alla ricerca scientifica soluzioni innovative.

### Pomeriggio:

### Degustazione guidata

#### *“Carattere dei suoli e analisi organolettica: 12 etichette a confronto”*

Degustazione guidata a cura di Daniele Cernilli (DoctorWine) e Yiannis Karakasis (Master of Wine).

Degustazione comparata tra 6 vini italiani e 6 stranieri, bianchi e rossi, nella quale si cercherà di mettere in evidenza l’impronta che diversi suoli sono in grado di dare ai vini dal punto di vista dell’espressione stilistica, organolettica e qualitativa. Il format della degustazione prevederà la messa a confronto in un “debate” tra vini italiani, ed etichette internazionali.

IN COLLABORAZIONE CON



STRADA DEL VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
E DEI SAPORI  
DELLA VALDICHIANA SENESE



VALDICHIANALIVING  
Tours & Vacation in Tuscany

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI

CON IL PATROCINIO DI



REGIONE  
TOSCANA

COMUNE DI  
MONTEPULCIANO

## PROGRAMMA EVENTI ENOVITIS IN CAMPO 20-21 GIUGNO

### Giovedì 20 giugno

- ore 10.00 PREMIAZIONE TECHNOLOGY INNOVATION AWARD  
In collaborazione con Vinidea
- ore 11.00 TERRE DI FRONTIERA: SUOLO – VITIGNO NELLA SFIDA DELLA QUALITÀ E DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO  
ESPERIENZE DI SANGIOVESE NEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
A cura de “Il Corriere Vinicolo”, in collaborazione con il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
- Ore 13:30 Strategie nutrizionali e difesa naturale della vite con biostimolanti fogliari a base di estratti di alghe marine  
A cura di Olmix sa
- Ore 14:00 Mal dell’Esca della vite: risultati pluriennali con l’impiego di Trichoderma spp  
A cura di Isagro spa
- Ore 14.30 Il progetto Nutripreciso: un esempio di applicazione dell’irrigazione e della concimazione di precisione in viticoltura
- Ore 15:00 La gestione della Nutrizione idrico-minerale del Vigneto in Conduzione Biologica  
A cura di Haifa Italia srl
- ore 15.30 Nuova sensoristica per una viticoltura intelligente  
In collaborazione con l’Ambasciata di Israele
- Ore 17:00 Piattaforme digitali territoriali a supporto delle aziende vitivinicole  
A cura di DAGRI – università di Firenze

### Venerdì 21 giugno

- Ore 09:30 Innovazione e sostenibilità dei trattamenti fitosanitari: i progetti europei INNOSETA, OPTIMA e PERFECT  
A cura di DiSAFA – Università di Torino
- Ore 10:00 Il microbioma del suolo: dalla ricerca ai risultati in campo  
A cura di Bluagri srl
- Ore 10:30 Strategia di difesa alla luce della nuova normativa Rame - Prev-Am Plus, Insetticida Fungicida Polivalente  
A cura di Agricola Internazionale srl
- Ore 11:00 Focus Vite - Nuove tecniche di gestione sostenibile del vigneto  
A cura di Image Line in collaborazione con Donne della Vite
- Ore 12:00 Concimazione della vite con Nitrophoska: effetti della tecnologia di nitrofosfatazione Odda sullo sviluppo della pianta e sulle caratteristiche qualitative dell’uva  
A cura di Eurochem Agro spa
- Ore 12:30 La trasformazione digitale parte dal vigneto: metodologie e strumenti per l’azienda vitivinicola  
A cura di Sistemi spa

IN COLLABORAZIONE CON



STRADA DEL VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
E DEI SAPORI  
DELLA VALDICHIANA  
SENESE



VALDICHIANALIVING  
Tours & Vacation in Tuscany

ORGANIZED BY



UNIONE ITALIANA VINI

CON IL PATROCINIO DI



REGIONE  
TOSCANA



COMUNE DI  
MONTEPULCIANO