



**Consorzio Tutela
Valcalepio**

In Collaborazione con Vignaioli Bergamaschi,
Centro Studi Assaggiatori, International Academy of
Sensory Analysis e Narratori del Gusto

VITIGNI RESISTENTI: PASSATO, PRESENTE E FUTURO.

SABATO 14 OTTOBRE 2023
ORE 9.00
SALA ALABASTRO
CENTRO CONGRESSI PAPA GIOVANNI XXIII
(MALE PAPA GIOVANNI XXIII 106 - BERGAMO)



Interventi

Moderatore Sergio Cantoni (Consorzio Tutela Valcalepio)

Luigi Bavaresco	Università Cattolica del Sacro Cuore	"Attualità e prospettive dei vitigni resistenti alle malattie (PIWI)"
Marco Stefanini	Fondazione Edmund Mach	"I Vitigni PIWI: Il contributo della fondazione Edmund Mach"
Ermanno Murari	Vivai Cooperativi Rauscedo	"Le varietà resistenti a oidio e peronospora, la loro storia di ieri e il loro sviluppo di domani"
Davide Modina	Università degli Studi di Milano	"Studio, adattamento e valorizzazione dei vitigni PIWI in Lombardia. Il progetto VITAVAL"
Franc Čuš	Università di Ljubljana, Slovenia	"Esperienze con i vitigni tolleranti in Slovenia"
Luca Gonzato	Vini e viti resistenti.it	"Produzione PIWI in Italia"
Francesca Venturi	Università degli Studi di Pisa	"Comparazione sensoriale dei vini da vitigni resistenti e vini da vitigni tradizionali"
Filippo Mobrìci	Vicepresidente Federdoc/ Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato	"Vitigni resistenti nelle DOC?"

Ulteriori interventi

Nel corso della mattinata si darà lettura di una comunicazione ad opera del Prof. Constantin Croitoru, PhD supervisore all'Università Dunărea de Jos di Galați, Romania.

In Conclusione verranno ufficialmente annunciati i vini vincitori del XIX Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" 2023.

