

**VERBALE DELLA SEDUTA DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE DEL  
“V PREMIO DI LAUREA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA RUDY BURATTI 2023”**

Il giorno 26 giugno 2023, alle ore 11.00, a seguito di convocazione tramite piattaforma online Webex, si è riunita la Commissione di valutazione del “*V Premio di Laurea in Viticoltura ed Enologia Rudy Buratti 2023*”

PRESENTI:

Dott. Rodolfo Maralli, Presidente della Fondazione Banfi;

Prof. Attilio Scienza, Presidente di SANGUIS JOVIS - Alta Scuola del Sangiovese;

Prof. Massimo Bertamini, Docente al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia del Centro Agricoltura, Alimenti e Ambiente dell’Università di Trento Fondazione Edmund Mach.

Dott. Enrico Viglierchio, Consigliere Fondazione Banfi e AD Banfi Srl

Enol. Goffredo Pasolli presidente della sezione Trentino della AIEE (assente giustificato)

Oltre alla Commissione hanno partecipato:

la Dott.ssa Elizabeth Koenig, Presidente del Comitato Scientifico Fondazione Banfi

Dott.ssa Chiara Naso Segretaria verbalizzante.

I Proff. Scienza e Bertamini illustrano alla Commissione i risultati della valutazione individuale, condotta attraverso l’esame approfondito dei *Curriculum Vitae* dei candidati e la valutazione delle tesi di laurea.

I Componenti, all’unanimità, esprimono un giudizio complessivo molto favorevole sui contenuti scientifici dei lavori presentati in questa quinta edizione del Premio di Laurea in Viticoltura ed Enologia Rudy Buratti, unitamente a un vivo apprezzamento per l’alto livello della formazione degli enologi del Centro Agricoltura Alimenti e Ambiente dell’Università di Trento e Fondazione Edmund Mach.



Si procede, quindi, alla valutazione comparativa del 12 lavori di tesi presentati a concorso per questa V edizione del Premio Rudy Buratti.

Vengono individuati si seguenti parametri di valutazione:

1. Il giudizio complessivo sulla carriera universitaria documentata con il voto di laurea;
2. La valutazione del lavoro di tesi, nello specifico:
  - a. la rilevanza dei temi trattati nella ricerca;
  - b. la sua originalità;
  - c. la forma e la qualità del testo.

Per ciascun/a candidato/a si è espresso un voto in decimi per ognuno dei parametri di valutazione. Il punteggio finale è risultato dalla media dei voti.

I primi tre lavori classificati sono risultati, nell'ordine:

1. Dott.ssa Enol. Morando Silvia “**LA MINERALITÀ DEI VINI: INDAGINE SUL SIGNIFICATO SENSORIALE DEL TERMINE**”, relatore prof.ssa Flavia Gasperi, con un punteggio di 10,1 su 10 (lo 0,1 deriva dalla lode al voto di laurea)
2. Dott. Enol. Minuzzo Tobia “**DIVERSITÀ E RELAZIONI GENETICHE DEI VITIGNI CONSERVATI NELLA COLLEZIONE MATONARI**” relatore Prof. ssa M. Stella Grando, con un punteggio di 9,9 su 10.
3. Dott. Enol. Leonardi Marco: “**ANALYSE DER WAHRNEHMUNG UND AKZEPTANZ VON WENIG VERBREITETEN AUTOCHTHONEN REBSORTEN AUS SICHT**”, relatore Prof. ssa M. Stella Grando, con un punteggio di 9,9 su 10

Con giudizio unanime, ma non senza un'attenta valutazione degli elaborati migliori, vista l'alta qualità finale, la Commissione ritiene le tesi della **dott.ssa Silvia Morando** la più meritevoli per la qualità della ricerca e le ricadute pratiche sulla viti-enologia italiana.

Decide pertanto:

- **Di assegnare V Premio di Laurea in Viticoltura ed Enologia Rudy Buratti”, alla dott.ssa Enol. Silvia Morando**

La Commissione, esprime vivo apprezzamento e ritiene degna di menzione l'autonomia e la cura nella ricerca presentata dalla dott.ssa Silvia Morando.

La studentessa non ha solo terminato il suo percorso di studi con il massimo punteggio (110 e Lode), ma ha pure ottenuto la nota di merito per l'eccellenza della sua carriera universitaria. La nota nello specifico recita: *Lo studentessa Silvia Morando ha svolto una brillante carriera universitaria, dimostrando capacità, impegno, grande autonomia, passione per lo studio e l'apprendimento, ottenendo risultati al più alto standard accademico in tutte le attività didattiche compresa la realizzazione dell'elaborato di prova finale*

Lavoro di tesi presentato per questo premio è apparso molto originale ed ha affrontato in maniera scientifica l'argomento della “mineralità” dei vini di cui spesso si parla senza precisa cognizione di

causa. Appare ben organizzato, curato nei dettagli e con buoni spunti interpretativi. I risultati appaiono in buona parte originali e danno importanti spunti per ulteriori lavori di approfondimento.

La Commissione rivolge i suoi complimenti anche alla docente, prof.ssa Flavia Gasperi, che ha seguito come supervisore il lavoro della studentessa.

La vincitrice è, pertanto, invitata il giorno 10 luglio 2023 alla cerimonia ufficiale del conferimento del Premio, che avrà luogo presso il teatro degli Astrusi, in orario che verrà comunicato.

Montalcino 26 giugno 2023

## **LA COMMISSIONE**

*Dott. Rodolfo Maralli, Presidente della Fondazione Banfi*

*Prof. Attilio Scienza, Presidente di SANGUIS JOVIS - Alta Scuola del Sangiovese*

*Dott. Enrico Viglierchio, Consigliere Fondazione Banfi e AD Banfi Srl*

*Prof. Massimo Bertamini, Docente al corso di laurea in Viticoltura ed Enologia del Centro Agricoltura, Alimenti e Ambiente dell'Università di Trento Fondazione Edmund Mach*

*Enol. Goffredo Pasolli Presidente della Sezione Trentino della AIEE*

## **SECRETARIA**

Dott.ssa Chiara Naso Segretaria verbalizzante