

PROGRAMMA

25-29 SETTEMBRE 2017

SUMMER SCHOOL

SANGUIS JOVIS



Presidente Sanguis Jovis 2017 Alta Scuola del Sangiovese: Professor Attilio Scienza

Direttore Sanguis Jovis 2017 Alta Scuola del Sangiovese: Professor Alberto Mattiacci

Tutor d'Aula: Dott. Alberto Miravalle

Segretaria organizzativa: Chiara Naso

Orari delle lezioni della mattina: 09.00-12.30

Orari delle lezioni pomeridiane: 14.00-18.00

LUNEDÌ 25 SETTEMBRE

La genetica,
l'origine,
la biodiversità
del Sangiovese

MATTINA

Benvenuto della Fondazione. *Rodolfo Maralli*

Introduzione al corso e al progetto Sanguis Jovis. *Prof. Attilio Scienza*

Il Sangiovese tra mito e storia. *Prof.ssa Giusi Mainardi*

L'origine del Sangiovese e le relazioni genetiche con il germoplasma italiano. *Dott.ssa Manna Crespan*

La pressione selettiva debole e i nuovi cloni del Sangiovese. *Prof. Lucio Brancadoro*

Confronto tra le prestazioni vegeto-produttive dei cloni di Sangiovese in Toscana. *Dott. Paolo Storchi*

POMERIGGIO **Approfondimento**

Risultati della selezione clonale del Sangiovese valutati attraverso la degustazione dei vini dei cloni VCR.

Partecipano: Dott. Gianni Savelli, Dott. Gabriele Pazzaglia, Prof. Lucio Brancadoro, Prof. Paolo Storchi, Dott.ssa Valeria Fasoli

SERA

Discussione sui temi della giornata.

MARTEDÌ 26 SETTEMBRE

I territori, la geologia,
le peculiarità
pedo-paesaggistiche

MATTINA

Le matrici geologiche e i fenomeni di pedogenesi alla base dei *terroir* del Sangiovese. *Prof. Edoardo Costantini*

Vocazionalità e limitazioni d'uso dei *terroir* del Sangiovese in Toscana. *Dott. Francesco Lizio*

Il contributo della trascrittomica nella valutazione della vocazionalità dei *terroir* del Sangiovese. *Prof. Mario Pezzotti*

POMERIGGIO

Le possibilità offerte dai modelli climatici nella mitigazione degli effetti del cambio climatico. *Prof. Simone Orlandini*

La valutazione del micro-mesoclima nella formulazione dei modelli predittivi sulla maturazione dell'uva Sangiovese. *Dott. Luigi Mariani*

I Portinnesti M e la risposta della vite al cambio climatico. *Prof. Lucio Brancadoro*

Le prospettive della *space economy* nelle applicazioni della viticoltura di precisione. *Dott. Luca Toninato*

Effetto del suolo sulle risposte qualitative del Sangiovese. *Dott. Paolo Storchi*

SERA

Discussione sui temi della giornata.

PROGRAMMA

25-29 SETTEMBRE 2017

SUMMER SCHOOL

SANGUIS JOVIS



MERCOLEDÌ 27 SETTEMBRE

**Le risposte adattive
del Sangiovese
agli ambienti
di coltivazione**

MATTINA

Eco fisiologia della fotosintesi e comportamento del Sangiovese nei confronti degli stress ambientali. *Prof. Giovan Battista Mattii*

Suolo, apparato radicale e cambiamento climatico. *Dott. Diego Tomasi*

Aspetti innovativi nel miglioramento genetico del Sangiovese. *Riccardo Velasco*

POMERIGGIO **Approfondimento**

Esperienze relative a prove di densità d'impianto, gestione del suolo, irrigazione. Confronto di portinnesti nell'ottica della mitigazione del cambiamento climatico e la sostenibilità ambientale con degustazione vini.

Dott. Diego Tomasi, Dott. Luca Toninato

SERA

Discussione sui temi della giornata.

GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE

**Cambio climatico,
sostenibilità
e innovazione
genetico-agronomica**

MATTINA

I processi di maturazione della bacca del Sangiovese e le influenze del *terroir*. *Prof. Osvaldo Failla*

Particolarità compositive del Sangiovese e tecnica enologica. *Prof. Fulvio Mattivi*

Conoscenza e valorizzazione del patrimonio aromatico del Sangiovese. *Prof. Claudio D'Onofrio*

POMERIGGIO

Incontro con i Wine Maker.

Dott. Cristian Scrinzi, Dott. Vittorio Fiore, Dott. Paolo Vagaggini, Dott. Leonardo Bellaccini, Dott. Gabriele Pazzaglia

SERA

Discussione sui temi della giornata.

VENERDÌ 29 SETTEMBRE

**Produzione e mercato:
nuovi approcci
di conoscenza**

MATTINA

Il mercato: concetto, configurazione, metriche. Nuove tendenze della domanda. *Prof. Alberto Mattiacci*

Produzione e mercato: coordinamento e conflitto. *Prof. Fabio Babiloni*

Introduzione al product testing. *Prof. Fabio Babiloni + Dott.ssa Cecchinato*

POMERIGGIO

Principi della biometria. *Prof. Fabio Babiloni*

Neuro-degustazione. *Prof. Fabio Babiloni*

Sperimentazione delle tecniche di rilevazione delle risposte biometriche agli stimoli sensoriali. *Prof. Fabio Babiloni*

Intervento di chiusura e anticipazioni sui corsi a venire. *Prof. Alberto Mattiacci*

SERA

Consegna dei diplomi e cena di commiato a Castello Banfi.