



CHIANINA & SYRAH

SIMPOSIO INTERNAZIONALE CORTONA CITTÀ D'ARTE E DI SYRAH - 2025

**Fermentazioni spontanee e lieviti non Saccharomyces,
rischio od opportunità per la valorizzazione del Syrah**

**Nuovi orizzonti per la filiera della Chianina:
valore e innovazione in un contesto dinamico**

7 MARZO 2025

CORTONA

Museo dell'Accademia Etrusca, Sala Medicea

PROGRAMMA DEL CONVEGNO

SESSIONE DELLA MATTINA

Ore 9.00

Accredito dei partecipanti

Ore 9.15

Saluti delle autorità, dei presidenti di collegi e ordini professionali presenti, del Presidente Consorzio Vini di Cortona

Ore 9.30

Ecologia delle fermentazioni nei vini rossi di aree mediterranee, peculiarità e criticità. Dott.sa Antonella Costantini - Crea, ITALIA

Ore 10.00

Esperienze nella gestione dell'acidità nei vini rossi mediterranei mediante l'impiego di lieviti non *Saccharomyces* per la prevenzione delle alterazioni microbiologiche. Prof. Nicola Francesca - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università di Palermo, ITALIA

Ore 10.30

Pausa caffè

Ore 10.45

Defetti microbiologici dei vini rossi, il punto su carattere Brett e Mousiness
Dott. Antonio Palacios - Università della Rioja e direttore del laboratorio Excell Iberica (ES)

Ore 11.15

La macerazione carbonica, peculiarità microbiologiche e gestione del rischio di alterazioni. Dott. Raffaele Guzzon - Fondazione Edmund Mach, ITALIA

Ore 11.45

Esperienze di gestione della microbiologia nella vinificazione della Syrah in Rodano.

Dott. Christophe Gerland - Microbiologo, Rodano

Ore 12.45 - Chiusura Sessione mattutina

Coordinamento scientifico: *Dott. Raffaele Guzzon -Fondazione Edmund Mach*
Coordinamento Tecnico: *Prof. Marco Mearini- Istituto Vegni, Capezzine- Cortona*

SESSIONE POMERIDIANA

Ore 14.00

Apertura dei lavori

Ore 14:30

Saluti istituzionali e introduzione

Ore 15:00

La sostenibilità economica nell'allevamento dei bovini da carne

Manuela Cipriani - Presidente Assemblea Provinciale Allevatori Arezzo

Ore 15:20

La dimensione giuridica della carne

Prof.ssa Avv. Alessandra Di Lauro (UNIFI)

Ore 15:40

Qualità della carne di razza Chianina

Prof. Andrea Serra (UNIFI)

Ore 16:00

Allevamento del bovino da carne e servizi ecosistemici

Prof. Marcello Mele (UNIFI - Accademia dei Georgofili)

Ore 16:20

Vinacce: scarto o valore aggiunto per la razza Chianina?

Dott. Fabrizio Cella, (UNIFI)

Ore 16:40

Tavola rotonda con tecnici, associazioni di categoria, organizzazioni professionali

Ore 17:40

Chiusura dei lavori

Coordinamento scientifico: *Dott. Matteo Finocchi - Comune di Cortona, UNIFI*
Coordinamento Tecnico: *Prof. Marco Mearini - Istituto Vegni, Capezzine- Cortona*

Ai Periti Agrari, Dottori Agronomie Forestali, Enologi
ed Enotecnici, Medici Veterinarie che parteciperanno
saranno riconosciuti i
crediti formativi professionali(CFP e SPC)

con il patrocinio di



con il contributo di



Promosso da

