

***“PIWI Wines: uno sguardo alle prospettive globali partendo dal Solaris”***

**Forni di Sotto (UD), 3 e 4 maggio 2024**

**BREVE PRESENTAZIONE**

Siamo lieti di poterVi parlare di ***“PIWI Wines: uno sguardo alle prospettive globali partendo dal Solaris”***, un’occasione unica per confrontarsi su sfide ed opportunità che coinvolgono i produttori PIWI di tutto il mondo, e per scoprire il territorio della Carnia, patrimonio del Friuli-Venezia Giulia.

L’appuntamento sarà il **3 e 4 maggio 2024 a Forni di Sotto (UD)**, località dove il vitigno Solaris ha ottenuto risultati eccellenti grazie alle peculiarità di questa zona montana.

Si parlerà di sviluppo sostenibile, di viticoltura in montagna, di sperimentazioni e nuovi incroci, di vinificazioni... Questi e molti altri temi saranno lo spunto per condividere esperienze in una prospettiva di crescita globale.

Il **programma** prevede:

- sessioni tecniche durante la mattinata con produttori di vino, giornalisti e sommelier;
- seguiranno nel pomeriggio masterclass e degustazioni su tutte le varietà Resistenti;
- per concludere, proporremo due cene aperte al pubblico con menù tipici della Carnia accompagnati da vini PIWI, un piacevole momento dedicato alla scoperta delle biodiversità.

Saranno presenti per tutte le giornate anche molti produttori di cibo locali che porteranno le eccellenze del territorio, per vivere un’esperienza di formazione e confronto in un clima di grande ospitalità.

A seguire alleghiamo il programma dettagliato.

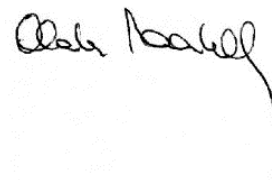
Desideriamo infine ricordare che l’evento sarà promosso dalla Rete d’Impresa ADALT in collaborazione con PIWI International, entrambe fortemente impegnate a supporto di una viticoltura sempre più sostenibile.

Fiduciosi possiate partecipare a questa importante iniziativa, i nostri più cordiali saluti.

Rete d’Impresa ADALT  
Pres. Roberto Baldovin



PIWI International  
Pres. Alexander Morandell



### PROGRAMMA VENERDI' 3 MAGGIO 2024

- 8.30 – 9:00 Accoglienza e registrazione partecipanti presso la Sala Azzurra, Auditorium di Forni di Sotto (UD).
- 9:00 – 11:30 Saluto iniziale e prima parte di approfondimenti su sfide ed opportunità nel mercato dei vitigni Resistenti, la viticoltura montana, residuo zero e certificazioni, clima e malattie.
- 11:30 – 11:45 Coffee Break.
- 11:45 – 14:30 Seconda parte del convegno sulla sostenibilità della viticoltura in montagna, le tecniche di vinificazione, l'esperienza in Friuli Venezia Giulia, il profilo enologico delle qualità Resistenti, i droni in vigneto.
- Quick Lunch con prodotti locali offerti dalla rete ADALT
- 14:00 – 20:00 Banco degustazione con PIWI wines provenienti da tutta l'Europa.  
*(Euro 15,00 a persona)*
- 14:30 – 18:30 Masterclass con Mara Micolino (Sommelier AIS) e Nicola Biasi (consulente enologo) dal titolo *"Viticoltura pionieristica: climi freddi e vitigni Resistenti"*.  
In assaggio 10 vini da 5 territori diversi.  
*(Euro 25,00 a persona)*
- Masterclass tenuta da VCR (Vivai Cooperativi Rauscedo) per presentare nuove varietà Resistenti in fase di registrazione nazionale.  
*(Euro 15,00 a persona)*
- 20:00 – 22:00 Cena di gala con menù Carnico a cura degli Chef Daniele Cortiula e Fulvio De Santa, accompagnato da un'ampia degustazione PIWI (10 vini) da tutta Europa.  
Romina Orlando (Sommelier AIS) ci accompagnerà nella degustazione.  
*(Euro 50,00 a persona)*

**RELATORI E TEMI PREVISTI PER VENERDI' 3 MAGGIO:**

**Roberto Baldovin (Presidente ADALT) e Claudio Coradazzi (Sindaco Forni di Sotto)**

Saluti di apertura e benvenuto

**Benvenuto dalle Istituzioni**

**Matteo Lovo - Presidente Assoenologi FVG**

*Breve intervento istituzionale di saluto da parte di Assoenologi*

**dott. Eugenio Sartori – Consulente VCR**

*Sfide ed opportunità nel mercato dei vitigni Resistenti: superare gli ostacoli alla diffusione.*

**prof. Marco Stefanini – Presidente PIWI Italia**

*Pratiche di viticoltura in montagna*

**dott. Nicola Mazzucato - RESIDUO ZERO ODV ETS**

*Residui Zero: Certificazioni e Best Practices Europee per un Nuovo Standard di Qualità*

**dott. Michele Bertolami - Direttore CEVIQ**

*Vitigni Resistenti: esplorando le opportunità delle Certificazioni di Sostenibilità*

**dott. Federico Fantin – Country Manager METOS**

*Resilienza al clima e malattie della vite in montagna.*

**Alexander Morandell – Presidente PIWI International**

*Sostenibilità della viticoltura in montagna: PIWI International promuove il progetto.*

**dott. Emanuele Serafin – Enologo**

*La vinificazione delle uve da vitigni Resistenti.*

**prof. Paolo Sivilotti – Uniud e dott.ssa Selena Tomada - ERS A FVG**

*Adattamento di alcune varietà resistenti all'ambiente friulano*

**Nicola Biasi - Enologo**

*Il profilo enologico delle varietà resistenti.*

**dott. Luca Grizzo – Az. AgriObiettivo**

*Droni in vigneto: novità ed applicazioni per una viticoltura sostenibile.*

**PROGRAMMA SABATO 4 MAGGIO 2024**

- 8.30 – 9:00 Accoglienza e registrazione partecipanti presso la Sala Azzurra, Auditorium di Forni di Sotto (UD)
- 9:00 – 11:30 Saluto iniziale e approfondimenti sul progetto Borgo Biologico e il Biodistretto  
A seguire gli approfondimenti su sperimentazioni, come perseguire la qualità, prospettive di un territorio in evoluzione, il Solaris in montagna
- 11:30 – 11:45 Coffee Break
- 11:45 – 14:30 Condivisione esperienze riportate da diverse delegazioni PIWI: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Polonia, Danimarca e Svezia
- Quick Lunch con prodotti locali offerti dalla rete ADALT
- 14:00 – 20:00 Banco degustazione con PIWI wines provenienti da tutta l'Europa, con particolare approfondimento del Solaris  
*(Euro 15,00 a persona)*
- 15:00 – 18:30 Masterclass con Mara Micolino (Sommelier AIS) dal titolo "Solaris: 10 declinazione."  
In assaggio 10 vini da 5 territori diversi  
*(Euro 25,00 a persona)*
- Masterclass tenuta dalla Fondazione Edmund Mach per presentare nuove varietà Resistenti in fase di registrazione nazionale  
*(Euro 25,00 a persona)*
- 20:00 – 22:00 Cena con menù Carnico a cura degli Chef Daniele Cortiula e Fulvio De Santa, accompagnato da un'ampia degustazione di 10 vini Solaris provenienti da tutta l'Europa.  
Romina Orlando (Sommelier AIS) ci accompagnerà nella degustazione  
*(Euro 50,00 a persona)*

**RELATORI E TEMI PREVISTI PER SABATO 4 MAGGIO:**

Roberto Baldovin (Presidente ADALT) e Claudio Coradazzi (Sindaco Forni di Sotto)

Saluti di apertura e presentazione progetto "Il Borgo BIOlogico e il BIOdistretto"

**dott. Roberto Baldovin – Cantina Roberto Baldovin**

*La sperimentazione coi vitigni resistenti a Forni di Sotto*

**Nicola Biasi – Enologo**

*Vini di montagna: la precocità non è l'unico fattore da valutare. La qualità non si raggiunge con le scorciatoie*

**Paolo Valdesolo – Enologo**

*Prospettive della Viticoltura Friulana nelle alture montane*

**Thomas Niedermayr - Presidente PIWI Alto Adige**

*PIWI - L'inizio di una scommessa per il futuro*

**Alexander Morandell – Presidente PIWI International**

*Chi si ferma è perduto. Storia di territorio e di personalità con protagonisti che seguono la stessa direzione e credono nell'evoluzione*

**Nicola Del Monte – Filanda De Boron**

*Solaris e le piste di sci. La viticoltura ai piedi di Madonna di Campiglio*

**Gianni Tessari – Cantina Gianni Tessari**

*Solaris: e poi?*

**Christian Walt Presidente PIWI Austria**

*PIWI in Austria - Sfide ed opportunità*

**Stefano Gri – Presidente PIWI Friuli Venezia Giulia**

*La nostra esperienza coi PIWI nella pianura friulana*

**Daniele Piccinin – PIWI Veneto**

*Adattamento delle varietà PIWI nel Veneto Orientale, risultati e prospettive*

**Elvis Sacconi – PIWI Polonia**

*Viticultura in Polonia: nuove frontiere grazie alle PIWI*

In streaming:

**Andrea Guerra – Cantina Langmyre (Svezia)**

*L'esperienza con le varietà resistenti in Svezia sull'Isola di Gotland*

**Nicola D'agostini - Cantina Kullabergs (Svezia)**

*Le varietà resistenti in Svezia a Skane*

**Cantina Dyrehøj Vingård (Danimarca)**

*La nostra esperienza con le varietà resistenti in Danimarca*

Modererà il convegno il Per. Agr. Giovanni Cattaruzzi.

Per informazioni e prenotazioni, è a disposizione l'indirizzo [simposio@adalt.it](mailto:simposio@adalt.it)

*Si ringraziano tutti i partner commerciali e gli sponsor che hanno reso possibile questa iniziativa.*