



6° simposio internazionale delle Malvasie nel bacino del Mediterraneo

Alghero – Bosa, dal 6 al 9 settembre 2018

Sessioni:

Sessione 1 - Le Malvasie e le loro storie

Sessione 2 - Malvasie e territori

Sessione 3 - Tassonomia

Sessione 4 - Aspetti enologici

Sessione 5 - Marketing

Programma scientifico

Il programma scientifico prevede l'intervento di 24 relatori e l'esposizione di 5 poster.

Le sessioni tecniche si terranno ad Alghero presso la Sala Congressi dell'Hotel Catalunya.

Al termine del simposio, è prevista una discussione sui temi affrontati e le prospettive future.





PROGRAMMA

GIOVEDI' 6 SETTEMBRE 2018

ARRIVO - ALGHERO

- 18.00-20.00** **Arrivo ed accoglienza presso aeroporto di Alghero**
Registrazione partecipanti presso Hotel Catalunya - Alghero
- 20.30** **Brindisi di benvenuto presso Hotel Catalunya - Alghero**
Cena libera
- Pernottamento ad Alghero**





VENERDI' 7 SETTEMBRE 2018

ALGHERO – BOSCA

08.00-09.00	Sala convegni Hotel Catalunya - Registrazione dei partecipanti
09.00-09.45	Apertura del Simposio e saluti delle Autorità
09.45-11.00	SESSIONE 1: Le Malvasie e le loro storie - Presidente: G. Nieddu <ul style="list-style-type: none">• G. Campanini - Il viaggio delle Malvasie• A. Calò - L'individualità e riconoscibilità della malvasia a fine 1500 secondo " L'istoria naturale " dei vini di Andrea Bacci• A. Costacurta – Sulle rotte delle Malvasie• G. Serreli – La Sardegna nell'alto medioevo: Provincia bizantina e isola greca?• D. Riponti - L'avventura delle Malvasie in Sardegna
11.00-11.30	Coffee-break / visione poster
11.30-12.45	SESSIONE 2: Malvasie e territori - Presidente: E. Biondo <ul style="list-style-type: none">• G. Nieddu - Importanza e diffusione della Malvasia in Sardegna• E. Bartra - Malvasia Aromatica o de Sitges e altre varietà di Malvasia coltivate in Catalogna• R. Di Lorenzo - Il vitigno "Greco bianco" (<i>Malvasia delle Lipari</i>) coltivato in Calabria, nella costa ionica della provincia di Reggio Calabria• F. Capraro - Malvasia di Lipari: stato attuale e prospettive• E. Maletić - Ricerche sulla cv. Malvasia dubrovačka e sua rivitalizzazione in Croazia
12.45-13.30	Discussione e chiusura della prima giornata del Simposio
13.30-14.30	Pranzo buffet presso Hotel Catalunya
15.00-19.00	Partenza per Bosa - visite tecniche e degustazione vini del territorio
20.00	Cena a Bosa
22.30	Rientro ad Alghero per pernottamento





SABATO 8 SETTEMBRE 2018

ALGHERO – BOSA

08.30-10.00

Sala convegni Hotel Catalunya

SESSIONE 3: Tassonomia - Presidente: E. Maletić

- **E. Sartori – La selezione e propagazione delle Malvasie**
- **R. Flamini - Chemotassonomia di alcune varietà di Malvasie attraverso lo studio della metabolomica dell'uva**
- **L. Bavaresco – Risultati preliminari sulla caratterizzazione metabolomica e sensoriale della Malvasia di Candia aromatica prodotta nel piacentino (Italia)**
- **G. Merkouropoulos - Valutazione molecolare ed enologica delle varietà di vite di Monemvasia: il luogo di nascita dei vini Malvasia**
- **G. Montevicchi - Profilo aromatico di Malvasia odorosissima**
- **L. Mercenaro – Caratterizzazione secondaria di 20 biotipi di Malvasia coltivati in Sardegna**

10.00-10.30

Coffee-break / visione poster

10.30-11.45

SESSIONE 4: Aspetti enologici – Presidente: G.A. Farris

- **M. Bubola - Effetti della defogliazione sulla qualità dei vini di Malvasia Istriana**
- **P. Storchi - La nuova valorizzazione enologica della “Malvasia bianca lunga” coltivata in Toscana**
- **M. Budroni – Come un lievito aziendale diventa modello per lo studio dell'addomesticazione di *Saccharomyces cerevisiae***
- **I. Alpeza - Descrittori sensoriali caratteristici del vino *Malvasija dubrovačka***

**6° simposio internazionale
delle Malvasie nel bacino del Mediterraneo**





- **G. Lovicu - Osservazioni preliminari sull'influenza dell'uso di aminoacidi per via fogliare sugli aromi e sui precursori del vitigno Malvasia di Sardegna**

11.45-12.30	SESSIONE 5: Marketing – Presidente: M. Alessi
	<ul style="list-style-type: none">• M. Sorbini - La comunicazione diretta per i vini Malvasia italiani• S. Cosma - Associazione Vini Malvasia del Mediterraneo• G. Macchi - Le malvasia nella viticoltura alpina
12.30-13.30	Poster, discussioni e conclusioni del Simposio
13.30-14.30	Pranzo buffet presso Hotel Catalunya
15.00-19.00	Partenza per Bosa - visite tecniche e degustazione vini del territorio
20.00	Cena di chiusura del Simposio a Bosa
22.30	Rientro ad Alghero per pernottamento





DOMENICA 9 SETTEMBRE 2018

PARTENZA - ALGHERO

Partenze entro la mattinata dei partecipanti al Simposio

Orario

06.00-12.00 **Trasferimento presso aeroporto di Alghero per volo di rientro**

Partenze nel pomeriggio dei partecipanti al Simposio

08.30-13.00 **Mattinata e pranzo libero**

15.00 **Trasferimento presso aeroporto di Alghero per volo di rientro**





POSTER Dimensioni cm. 90 x 125 (h)	
G. Damasco, D. Delpiano, L. Demelas, M. Farci, O. Graviano, G. Lovicu	Osservazioni preliminari sull'influenza dell'uso di aminoacidi per via fogliare sugli aromi e sui precursori del vitigno Malvasia di Sardegna
L. Mercenaro, A. Oliveira, M. Cocco, G. Nieddu	Caratteristiche delle uve e dei vini di malvasia in relazione all'epoca di vendemmia
V. Gerbi, L. Rolle, S. Rio Segade, S. Giacosa	Potenzialità enologiche delle Malvasie in Piemonte
F. Bonello, R. Velasco, M. Petrozziello	Il profilo aromatico delle uve Malvasia di Bosa
P.B. Giannini, F. Civita, P. Venerito, V.N. Savino, P. La Notte	Le Malvasie nere nel panorama viticolo pugliese





INFORMAZIONI GENERALI

- **PER PARTECIPARE AL SIMPOSIO**

E' necessario iscriversi entro il termine del 31 luglio 2018, rivolgendosi a:

" Quanto basta"- email: cinzia@quantobasta.biz - cell. +39 335 7778835

- **PER PRENOTARE VOLI ED HOTEL**

Agenzia di viaggi Shardana – Via XX Settembre n.30 – 07041 Alghero (SS)

Sig. Pierpaolo Canu – Tel. +39 079 980098 – email: incoming@shardanatours.it

-

A ORGANIZZATIVA

SEGRETERI

Laore Sardegna - Servizio Sviluppo Filiere Vegetali
Via Caprera 8 – 09123 Cagliari

Contatti:

- Dott.ssa Donatella Muscianese
tel. 0783 34122 - 0783 34127 - cell. +39 3472255856
mail donatellamuscianese@agenziaaore.it

- Dott.ssa Ana Sofia Parreira Cortez Fernandes De Oliveira
cell. +39 3348224991
mail acortez@uniss.it

- Dott. Renzo Peretto
tel. 079 9722214 - cell. +39 3482363216
mail renzoperetto@agenziaaore.it





Ulteriori informazioni sul sito www.sardegnaagricoltura.it

•

A SCIENTIFICA

SEGRETERI

Giacomo Morreale, CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria

segreteria.malvasie@gmail.com

•

SCIENTIFICO:

COMITATO

Presidente: Antonio Calò, Presidente dell'AIVV

Rosario Di Lorenzo, Università di Palermo

Angelo Costacurta, Consigliere Accademia Italiana Vite e Vino

Marilena Budroni, Università di Sassari

Luca Mercenaro, Università di Sassari

Katerina Biniari, Università di Atene (Grecia)

Enric Bartra Sebastian, Institut Català de la Vinya (Spagna), membro dell'OIV

Marijan Bubola, Istituto di Agricoltura e Turismo di Parenzo (Croazia)

Gines Guirao Perez, Università de la Laguna di Tenerife (Spagna)

Gianni Lovicu, Agenzia Agris di Sardegna



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo svilupu in agricultura



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA VITE E DEL VINO

Con il patrocinio di:



In collaborazione con:



Camera di Commercio
Nuoro



Camera di Commercio
Sassari - Nord Sardegna



Comune di Bosa



STRADA
DELLA
MALVASIA
DI BOSA



Consorzio di Tutela
MALVASIA DI BOSA



uniss
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

Agris

Agenzia pro sa chirca in agricultura
Agenzia regionale per la ricerca in agricultura

6° simposio internazionale
delle Malvasie nel bacino del Mediterraneo



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppò in agricultura



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA VITE E DEL VINO



Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

**6° simposio internazionale
delle Malvasie nel bacino del Mediterraneo**

