



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO  
DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE  
VEGETALE



SEMINARIO APERTO  
I NUOVI ORIZZONTI DI UNA VITICOLTURA DI QUALITÀ

**Sabato 16 luglio 2011**

**Cantine Storiche Bolla**

*Pedemonte della Valpolicella, Via Alberto Bolla 3*

Sempre più la concorrenza sui mercati interni ed esteri dei vini di vitigno, vini *commodity* e di *brand*, nei confronti dei vini di territorio, artigianali e di origine, assume connotati di estrema durezza.

Può permettersi la viticoltura di territorio un'ulteriore riduzione del prezzo delle uve per mantenere il comparto concorrenziale?

Eco-sostenibilità e multifunzionalità possono essere coniugati con la competitività delle produzioni?

Può la tecnologia della viticoltura di precisione essere funzionale anche alla viticoltura di territorio?

Dopo una serie di brevi interventi introduttivi, saranno questi i temi sui quali desideriamo invitare gli operatori della filiera vitivinicola della Valpolicella ad un confronto aperto, che riteniamo possa dare un contributo per la definizione delle strategie di consolidamento del settore a partire dalla gestione del vigneto.

## PROGRAMMA

- Ore 9.15 Saluto di apertura  
*Christian Scrinzi – Cantine Storiche Bolla*
- Ore 9.30 Lo scenario internazionale di riferimento: vini di vitigno vs. vini di origine  
*Attilio Scienza – Università di Milano*
- Ore 9.50 Le politiche per una Viteicoltura di Territorio  
*Emilio Pedron – Consorzio Tutela Vini Valpolicella*
- Ore 10.10 Tecniche a basso impatto ambientale nella distribuzione degli agrofarmaci  
*Paolo Balsari – Università di Torino*
- Ore 10.30 Viteicoltura Eco-Sostenibile: dalla teoria alla pratica  
*Ettore Capri – Università Cattolica – Piacenza*
- Ore 10.50 La viteicoltura di precisione per la viteicoltura di territorio  
*Luca Toninato – Ager s.c. Milano*
- Ore 11.10 I costi di produzione della viteicoltura di territorio: dove intervenire  
*Enzo Corazzina – Agronomo, Libero Professionista*
- Ore 11.30 Principi di potatura soffice e longevità del vigneto: possibili applicazioni sulle forme di allevamento veronesi  
*Marco Simonit – Preparatori d'Uva*
- Ore 11.50 Filosofia ed esperienze di moderne tecniche di gestione del vigneto  
*Andrea Lonardi – Coordinamento Viticolo GIV*
- Ore 12.10 Eventuali interventi del pubblico
- Ore 12.30 Buffet con degustazione di vini del G.I.V. che si ispirano a questa filosofia

**Preghiamo confermare la presenza alla Segreteria Organizzativa, preferibilmente entro il 12/07/2011, Sig.ra Fanny Manfredi, Cantine Storiche Bolla**

**Tel. 045 6836511 – Email: [f.manfridi@giv.it](mailto:f.manfridi@giv.it)**



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO  
DIPARTIMENTO DI PRODUZIONE  
VEGETALE

SEMINARIO APERTO  
I NUOVI ORIZZONTI DI UNA VITICOLTURA DI QUALITÀ

*Sabato, 16 luglio 2011 – ore 9.00*

*Cantine Storiche Bolla*

*37029 S. Pietro in Cariano – Fraz. Pedemonte (VR), Via Alberto Bolla 3*

Istruzioni per raggiungere le Cantine Bolla

a Pedemonte

»» da Milano e da Venezia ««

**BOLLA**

**VIA A. BOLLA n. 3**

**37029 SAN PIETRO IN CARIANO – Fraz. Pedemonte (VR)**

**Tel. 045 6836511 – Fax 045 6836556**

- Autostrada A4, prendere la direzione per Autostrada A22 (Brennero), proseguire fino all' uscita: Verona Nord.
- Rimanere sulla Strada Statale 12 (tangenziale ovest) in direzione Trento fino al termine della stessa.
- Svoltare a destra in direzione San Pietro in Cariano.
- Superare San Pietro e San Floriano. Arrivati a Pedemonte, al primo semaforo, girare a sinistra e poi alla prima a destra.
- La cantina e' sulla sinistra.

www.bolla.it



FONDATA NEL 1883  
**BOLLA**