

PIWI Wines: uno sguardo alle prospettive globali partendo dal Solaris

*PIWI Wines: exploring global
perspectives starting from Solaris*

VEN SAB	3 e 4 maggio 2024	
FORNI DI SOTTO		DALLE ORE 8.30
SALA AZZURRA · VIA BASELIA, 21		

WWW.ADALT.IT


adâlt
BONTÀ DI RILIEVO


PIWI
International



Un evento unico 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.

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

L'evento è promosso dalla Rete d'Imprese ADÂLT in collaborazione con PIWI International, entrambe fortemente impegnate a supporto di una viticoltura sempre più sostenibile.

An appointment to discuss about challenges and opportunities involving PIWI Wines producers coming from all around the world, and to discover the territory of Carnia, a true heritage of Friuli Venezia Giulia.

This event is promoted by ADÂLT - Local Business Network - in collaboration with PIWI International, both of them really engaged to support a more sustainable viticulture.

3 MAGGIO

3rd May

8:30 - 9:00

Accoglienza e registrazione partecipanti.

Registration of the guests.

9:00 - 11:30

Saluto iniziale e prima parte di approfondimenti su sfide ed opportunità nel mercato dei vitigni Resistenti, la viticoltura montana, il certificato Residuo Zero e altre certificazioni, clima e malattie.

Welcome and start of the meeting speaking about challenges and opportunities in the market of Resistant vines, mountain viticulture, zero residual and other certifications, climate change and diseases in the vineyards.

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.

The sustainability of viticulture in the mountains, winemaking techniques, the experience of PIWI wines in Friuli Venezia Giulia, the oenological profile of Resistant qualities, drones to support our daily job.

Quick Lunch con prodotti locali offerti dalla rete di imprese ADÂLT.

Quick lunch with local food offered by ADÂLT network producers.

14:00 - 20:00

Banco degustazione con vini PIWI provenienti da tutta Europa.

Euro 15,00 a persona

Wine tasting with PIWI varieties from all over Europe.

Euro 15.00 per person

14:30 - 18:30

Masterclass "Viticoltura pionieristica: climi freddi e vitigni Resistenti" con Mara Micolino, Degustatore AIS e Nicola Biasi, Consulente Enologo e Miglior Enologo d'Italia 2021. In assaggio 10 vini da 5 territori diversi.

Euro 25,00 a persona

"Pioneering Viticulture: cold climates and Resistant grape varieties". Masterclass with Mara Micolino, Sommelier and Taster AIS, and Nicola Biasi, consultant oenologist and Best Oenologist 2021. We will discover 5 different territories through 10 different wines.

Euro 25.00 per person

Masterclass tenuta da VCR - Vivai Cooperativi Rauscedo - per presentare nuove varietà Resistenti in fase di registrazione Nazionale.

Euro 15,00 a persona

A second masterclass will be held by VCR - Vivai Cooperativi Rauscedo - to present new Resistant varieties which are to be approved at the national register.

Euro 15.00 per person

20:00 - 22:00

Tra le Valli, Vini e Sapori

GustoCarnia e i celebri Chef Fulvio De Santa e Daniele Cortiula, proporranno una cena con finger food e piatti locali. Le specialità saranno accompagnate da undici vini PIWI. Romina Orlando, Sommelier AIS, ci guiderà nella degustazione.

Euro 50,00 a persona

GustoCarnia, along with renowned Chefs Fulvio De Santa and Daniele Cortiula, will host a dinner featuring finger food and local dishes. The specialties will be paired with eleven PIWI wines. Romina Orlando, AIS Sommelier, will guide us through the tasting.

Euro 50.00 per person

RELATORI E TEMI

Speakers and topics

Dott. Roberto Baldovin

PRES. ADÂLT

e Claudio Coradazzi

SINDACO FORNI DI SOTTO / MAYOR IN FORNI DI SOTTO

Saluti di apertura e benvenuto delle Istituzioni.

Opening and welcome greetings from the Institutions.

Matteo Lovo

PRES. ASSOENOLOGI FVG

Intervento istituzionale di saluto da parte di Assoenologi.

Institutional greeting from Assoenologi.

Dott. Eugenio Sartori

CONSULENTE VCR

Sfide ed opportunità nel mercato dei vitigni

Resistenti: superare gli ostacoli alla diffusione.

Challenges and opportunities in the Resistant grape varieties: how to overcome barriers to their diffusion.

Prof. Marco Stefanini

PRES. PIWI ITALIA

Pratiche di viticoltura in montagna.

Mountain viticulture practices.

Dott. Nicola Mazzucato

RESIDUO ZERO ODV ETS

Residuo Zero: Certificazioni e Best Practices

Europee per un Nuovo Standard di Qualità.

Zero Residual: certifications and European best practices for a New Quality Standard.

Dott. Michele Bertolami

DIRETTORE CEVIQ

Vitigni Resistenti: esplorando le opportunità delle Certificazioni di Sostenibilità.

Resistant varieties: exploring sustainability certification opportunities.

Dott. Federico Fantin

COUNTRY MANAGER METOS

Resilienza al clima e malattie della vite in montagna.

Climate resilience and vines diseases in mountain regions.

Alexander Morandell

PRES. PIWI INTERNATIONAL

Sostenibilità della viticoltura in montagna: PIWI

International promuove il progetto.

Mountain viticulture sustainability: PIWI International promotes the project.

Dott. Emanuele Serafin

ENOLOGO

La vinificazione delle uve da vitigni Resistenti.

Winemaking of Resistant varieties.

Prof. Paolo Sivilotti

UNIUD

Dott.ssa Selenia Tomada

ERSA FVG

Adattamento di alcune varietà resistenti all'ambiente friulano.

Suitability of resistant varieties to Friulian environment.

Nicola Biasi

ENOLOGO

Il profilo enologico delle varietà Resistenti.

The oenological profile of Resistant varieties.

Dott. Luca Grizzo

AZ. AGRIOBIETTIVO

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

Drones in the vineyards: innovations and applications for a sustainable viticulture.

Christian Waltl

PRES. PIWI AUSTRIA

PIWI in Austria – Sfide ed opportunità

PIWI in Austria: challenges and opportunities.

4 MAGGIO

4th May

8.30 - 9:00

Accoglienza e registrazione partecipanti.

Registration of the guests.

9:00 - 11:30

Saluto iniziale e presentazione del progetto “Borgo Biologico e Biodistretto”. Approfondimenti su sperimentazioni, su come perseguire la qualità, sulle prospettive di un territorio in evoluzione e sul Solaris in montagna.

Welcome and start of the meeting speaking about the “Organic Village” project and the new “Biodistrict”. Following: new experiments, the quality perception, perspectives of this incredible territory, Solaris in the mountains.

11:30 - 11:45

Coffee Break

11:45 - 14:30

Condivisione delle esperienze delle delegazioni PIWI di Friuli Venezia Giulia, Veneto, Polonia, Danimarca e Svezia.

Sharing ideas coming from different PIWI experiences: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Poland, Denmark and Sweden.

Quick Lunch con prodotti locali offerti dalla rete di imprese ADÀLT.

Quick lunch with local food offered by ADÀLT network producers.

14:00 - 20:00

Banco degustazione con vini PIWI provenienti da tutta Europa, con particolare approfondimento sul Solaris.

Euro 15,00 a persona

Wine tasting with PIWI from all over Europe, going deeply inside Solaris.

Euro 15.00 per person

15:00 - 18:30

“Solaris: 10 declinazioni”. Masterclass con Mara Micolino, Degustatore AIS e l'enologo Andrea Braidà. In assaggio 10 vini da 5 territori diversi.

Euro 25,00 a persona

“Solaris: 10 variations”. Masterclass with Mara Micolino, Sommelier and Taster AIS and the oenologist Andrea Braidà. We will discover 5 different territories through 10 different wines.

Euro 25.00 per person

Masterclass tenuta dalla Fondazione Edmund Mach per presentare nuove varietà Resistenti in fase di registrazione Nazionale.

Euro 15,00 a persona

A second masterclass will be handled by Fondazione Edmund Mach to present new Resistant varieties which are to be approved at the National register.

Euro 15.00 per person

20:00 - 22:00

Galantemente Carnia

Cena di gala con menù Carnico a cura dei ristoranti gustoCarnia e degli Chef Fulvio De Santa e Daniele Cortiula, accompagnata da una degustazione di undici vini PIWI provenienti da Italia, Austria e Francia. Romina Orlando, Sommelier AIS, ci accompagnerà nella degustazione.

Euro 50,00 a persona

This gala dinner features a menu inspired by the rich culinary traditions of Carnia, prepared by the gustoCarnia restaurants and led by the talented Chefs Fulvio De Santa and Daniele Cortiula. The dinner will be accompanied by a tasting of eleven PIWI wines from Italy, Austria and France, expertly guided by Romina Orlando, AIS Sommelier.

Euro 50.00 per person



RELATORI E TEMI

Speakers and topics

Dott. Roberto Baldovin PRES. ADÂLT
e Claudio Coradazzi SINDACO FORNI DI SOTTO
“Il Borgo Biologico e il Biodistretto”.

Dott. Roberto Baldovin
CANTINA ROBERTO BALDOVIN
La sperimentazione coi vitigni resistenti a Forni di Sotto.

The experimentation with resistant grapevines in 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.

Mountain wines: early ripening isn't the only element to be considered. Quality does not allow any shortcuts.

Paolo Valdesolo ENOLOGO
Prospettive della Viticoltura Friulana nelle alture montane.

Perspectives of Friulian viticulture in the mountains.

Thomas Niedermayr PRES. PIWI SÜDTIROL
PIWI - L'inizio di una scommessa per il futuro.
PIWI - The beginning of a bet for the future.

Alexander Morandell
PRES. PIWI INTERNATIONAL
Chi si ferma è perduto. Storia di territorio e di personalità con protagonisti che seguono la stessa direzione e credono nell'evoluzione.

Who hesitates is lost. Protagonists and personalities coming from a territory going in the same direction and committed to evolution.

Nicola Del Monte FILANDA DE BORON
Solaris e le piste di sci. La viticoltura ai piedi di Madonna di Campiglio.

Solaris and ski slopes: viticulture at the foot of Madonna di Campiglio.

Gianni Tessari CANTINA GIANNI TESSARI
Solaris: e poi?

Solaris: what else?

Dott. Stefano Gri PRES. PIWI FVG
La nostra esperienza coi PIWI nella pianura friulana.

Our experience with PIWI vines in Friulian plain.

Daniele Piccinin PIWI VENETO
Adattamento delle varietà PIWI nel Veneto Orientale, risultati e prospettive.

PIWI experience in the East area of Veneto: results and perspectives.

Elvis Sacconi PIWI POLONIA
Viticoltura in Polonia: nuove frontiere grazie alle varietà PIWI.

Viticulture in Polonia: new opportunities thanks to PIWI varieties.

Carl Trock
Luca Filannino
CANTINA DYREHØJ VINGAARD (DANIMARCA)
La nostra esperienza con le varietà resistenti in Danimarca.

Our experience with Resistant varieties in Denmark.

IN STREAMING

Andrea Guerra
CANTINA LÅNGMYRE VINERI (SVEZIA)
L'esperienza con le varietà resistenti in Svezia sull'Isola di Gotland.
Experience with Resistant vineyards in Sweden, Gotland Island.

Nicola D'Agostini
CANTINA KULLABERGS (SVEZIA)
Le varietà resistenti in Svezia a Skane.
Resistant vines in Sweden, at Skane.

Modererà il convegno Giovanni Cattaruzzi, esperto in ambito agrario.

Giovanni Cattaruzzi, notable figure in the agricultural sector, will moderate the conference.

Gli Chef



GustoCarnia

Da quasi 10 anni gustoCarnia, un affiatato team di ristoratori e chef storici carnici, propone un calendario di eventi culinari in luoghi suggestivi, con l'obiettivo di promuovere la gastronomia, il territorio e l'accoglienza in Carnia.

For almost a decade, gustoCarnia, a close-knit team of Carnic restaurateurs and historical chefs, has been offering a calendar of culinary events in evocative locations, with the aim of promoting gastronomy, the territory and hospitality in Carnia.



Per partecipare alle cene è necessario acquistare il biglietto su [Eventbrite.it](https://www.eventbrite.it)

Dinner tickets available on [Eventbrite.it](https://www.eventbrite.it)

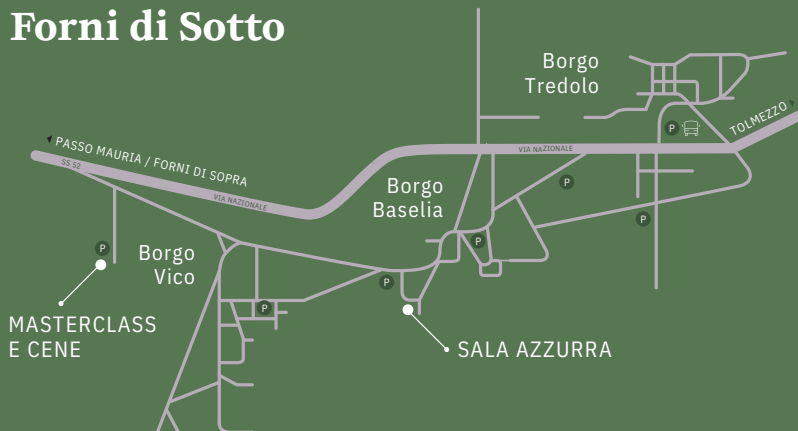


Fulvio De Santa

Primo chef nei più grandi ristoranti italiani e d'Europa, Fulvio De Santa, fornese, ha lavorato a Milano con Gualtiero Marchesi e poi al leggendario San Domenico di Imola, prima di spostarsi in Francia. Tornato in Italia, ha portato alla stella Michelin il Boschetti di Tricesimo, il celeberrimo Peck di Milano e infine il San Clemente di Padova.

Fulvio De Santa, a Friulian chef who worked as a head chef in some of the greatest restaurants in Italy and Europe, worked with Gualtiero Marchesi in Milan and then at the legendary San Domenico in Imola before moving to France. After returning to Italy, he elevated the Boschetti in Tricesimo, the famous Peck in Milan and the San Clemente in Padua to a Michelin-starred restaurants.

Forni di Sotto



ADALT



Informazioni e prenotazioni / *Information and reservations*
simposio@adalt.it



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

*We would like to thank all our commercial partners and
sponsors who made this initiative possible.*

Con il supporto di:

AMORIM
CORK
ITALIA



Con il patrocinio di:



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



Con il contributo di:

