

GeoVino

LE TERRE GLI UOMINI LE VITI I VINI

CASTELLO DI LEVIZZANO - 7 e 8 settembre 2018

In memoria di Maria Alessandra Tagliavini

Venerdì 7 settembre

ORE 9 ACCREDITI

9:30 PRESENTAZIONE LAVORI **Daniele Sargenti**

9:40 SALUTI **Fabio Franceschini** Sindaco di Castelvetro, **Paride Antolini**
Presidente dell'OGER

Ore 10:00 **Mauro Soldati, Mauro Marchetti e Vittoria Vandelli**
Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche
"La grande varietà dei paesaggi geologici italiani"
con presentazione dei contenuti del volume 'Landscapes and
Landforms of Italy' - Springer Editore

Ore 11:00 **L'Atlante Geologico dei vini d'Italia** Giunti Editore, di
Attilio Scienza DiSAA Università di Milano
Presentazione a cura di **Diego Tomasi**

Dibattito

13:30 libero ristoro, con possibilità di utilizzare convenzione presso il
Borgo

15:00 **Luca Toninato** - Presidente Ager SC "La tecnologia a supporto
delle indagini territoriali: la zonazione di precisione"

16:00 **Paola Iacumin** - Prof. Associato Università di Parma "Gli isotopi dell'ossigeno e dell'idrogeno nello studio della provenienza geografica dei vini"

17:00 Dibattito

18 Aperitivo-degustazione dei vini della "Cantina Francesco Vezzelli" di Modena, produttore premiato da "Quattroclici" per la categoria Lambrusco Sorbara DOC



Sabato 8 settembre

Dalle 9:30 alle 12:30

Lo studio sulla vocazione dei suoli di Castelvetro alla vite ... Le terre del Grasparossa, ma non solo ... Studio Civ&Civ e Provincia di Modena

La litologia di superficie in rapporto ai vitigni della zona modenese di produzione del Lambrusco (Grasparossa - Sorbara - Salamino)

Le terre del Grasparossa e del Lambrusco Salamino. Incontro con:

Vittorio Graziano, Viticoltore appassionato e storico produttore di Castelvetro zona di produzione Lambrusco Grasparossa (MO)

Gianluca Bergianti, cantina "**Bergianti Vino**" viticoltore di Gargallo-Carpi zona di produzione Lambrusco Salamino (MO) e non solo. Fondatore della azienda agricola "Terre Vive" che sin dalla fondazione ha adottato il metodo Biodinamico come tecnica agronomica, che rispetta la sensibilità delle persone che lavorano in azienda, l'ambiente, la biodiversità e il benessere dell'uomo.

Ristoro con degustazione dei migliori vini delle Terre di Modena

Ai partecipanti sarà fornito (In omaggio?) un calice personale di vetro per la degustazione.

Quota di partecipazione 20€. Modalità di iscrizione e pagamento nella scheda allegata. È stata attivata la procedura per l'accreditamento ai fini APC per i Geologi.

A fine giornata del 8/09 saranno consegnati gli attestati di partecipazione.



28 agosto 2018 Bozza V8 Daniele Sargenti