

Trieste, 5 novembre 2019

Il vino Terrano: un prodotto leader dell'agricoltura transfrontaliera grazie ai continui miglioramenti di esperti e scienziati

Se ne discuterà in un simposio del progetto Agrotur II al Castello di Štanjel (San Daniele del Carso) venerdì 8 novembre 2019, dalle 16:00 alle 19:00.

Il progetto, che coinvolge scienziati e tecnici, esperti di viticoltura, enologia, biologia vegetale e animale, ha lavorato attivamente per due anni per capire come preservare e migliorare i vigneti del Carso e la lavorazione del vino Terrano.

Ora è giunto il momento di confrontare e trasmettere i risultati ottenuti con gli esperimenti di irrigazione controllata dei vigneti e la gestione dei parassiti, con la migliore conoscenza dell'ecosistema della vite e con la caratterizzazione dei microrganismi fermentativi durante la lavorazione e la maturazione del vino Terrano.

Tutte queste informazioni sono necessarie per creare una proposta per i nuovi standard di produzione del vino Terrano e portarla alla massima qualità.

Quanta salute c'è in un bicchiere di vino Terrano? È molto importante dimostrare che il vino contiene composti che migliorano il funzionamento del nostro corpo. Saranno presentati nuovi dati sull'effetto dei pigmenti di uva rossa sul normale funzionamento del fegato e sugli effetti complessivi che ne conseguono.

"Vogliamo condividere con i nostri produttori e consumatori gli ultimi dati scientifici raccolti dal nostro gruppo di lavoro negli ultimi due

anni perché sono utili per pianificare azioni volte a migliorare continuamente la produzione e la promozione e la vendita dei nostri vini", afferma il dottor Klemen Lisjak dell'Istituto Agrario della Slovenia a Lubiana e coordinatore del progetto Agrotur II e che da anni conduce ricerche scientifiche transnazionali su Terrano nel Carso transfrontaliero. All'inaugurazione della conferenza presenterà le principali caratteristiche delle uve dell'annata 2019.

Alla fine, ci sarà una cerimonia di assegnazione delle targhe agli enologi che hanno applicato le nuove tecnologie e un banchetto per mostrare l'eccellente connubio tra il vino Terrano e il prosciutto del Carso, due prodotti tipici che forgianno l'identità di questo territorio.

Per l'Università di Trieste, Partner del progetto Agrotur II, parteciperanno i proff. Andrea Nardini, esperto di fisiologia vegetale, e Sabina Passamonti, esperta di biochimica e nutrizione molecolare.

Contatto

Prof.ssa Sabina Passamonti

Università di Trieste, Dipartimento di Scienze della Vita

Via L. Giorgieri 1, 34127 Trieste

Tel 040 5588747, Cell 3665898629

e-mail: spassamonti@units.it

Allegati:

- Foto di Štanjel (San Daniele del Carso), Slovenia.
- Programma del Simposio

SIMPOZIJ O TERANU IN KRAŠKIH PRODUKTIH

SIMPOSIO SUL TERRANO E I PRODOTTI CARSICI

Trajnostni razvoj kmetijstva in turizma na čezmejnem Krasu/
Sviluppo sostenibile dell'agricoltura e del turismo nel Carso transfrontaliero

Petek, 8. november 2019, grad Štanjel, Slovenija/
Venerdì, 8 Novembre, il castello Štanjel, Slovenia

PROGRAM

15.45–16.00 Registracija udeležencev

16.00– Začetek predavanj

Letnik 2019 in dozorevanje refoška v letu 2019
(**dr. Klemen Lisjak, Luca Bariviera, dr. Andreja Vanzo**)

Vodni status kraških vinogradov: rezultati spremljanj leta
2018 in 2019 (**dr. Francesco Petruzzellis, prof. Andrea
Nardini**)

Rezultati o poskusih namakanja v letu 2019 (**dr. Paolo
Sivilotti, dr. Jan Reščič**)

Spremljanje bolezní in škodljivcev v kraških vinogradih v
letniku 2019
(**Giovanni Bigot, Giacomo Nunin**)

Izkoriščanje biodiverzitete v vinogradih, z namenom
zmanjšanja vpliva škodljivcev (**dr. Saša Širca, projekt
BIOVINE**)

Rezultati študije mlečnokislinskih bakterij, povezanih z
vinom teran (**dr. Lorena Butinar/Jelena Topić Božič**)

Vpliv antocianov na fiziologijo jeter (**prof. Sabina
Passamonti**)

Kraški pršut ob boku drugih mediteranskih pršutov –
reja, predelava, kakovost (**dr. Martin Škrlep**)

18.30 Predlog novih standardov za konzorcijski teran –
kontrola vinogradov v letu 2019 in podelitev plaketa (**dr.
Friderik Vodopivec**)

19.00 Mreženje ob prigrizku

PROGRAMMA

15.45–16.00 Registrazione dei partecipanti

16.00– Inizio della conferenza

Annata 2019 e la maturazione del Refosco nel 2019
(**Klemen Lisjak, PhD; Luca Bariviera; Andreja Vanzo, PhD**)

Livelli di stress idrico dei vigneti del Carso: risultati dal
monitoraggio 2018–2019 (**Francesco Petruzzellis, PhD;
prof. Andrea Nardini**)

Risultati sugli esperimenti di irrigazione nel 2019 (**Paolo
Sivilotti, PhD e Jan Reščič, PhD**)

Scouting delle malattie e dei parassiti nei vigneti del
Carso nel 2019 (**Giovanni Bigot, Giacomo Nunin**)

Sfruttamento della biodiversità nei vigneti al fine di
ridurre l'impatto dei parassiti (**Saša Širca, PhD, progetto
BIOVINE**)

Risultati dello studio di batteri malico-lattici associati al
vino Terrano (**Lorena Butinar, PhD/Jelena Topić Božič**)

Effetto degli antociani sulla fisiologia epatica (**prof.
Sabina Passamonti**)

Il prosciutto crudo del Carso ("Kraški pršut") e gli altri
prosciutti mediterranei: allevamento, lavorazione,
qualità (**Martin Škrlep, PhD**)

18.30 Proposta di nuovi standard per il consorzio del
Terrano – monitoraggio sperimentale dei vigneti nel
2019 e assegnazione dei premi (**Friderik Vodopivec,
PhD**)

19.00 Buffet e networking

Zagotovljeno simultano tolmačenje.

Fornita interpretazione simultanea.