

*ENEA e SoGel, con il patrocinio del Comune di Orvieto e dell'Associazione Italiana di Geologia e Turismo
e con la collaborazione dell'Ordine dei Geologi della Regione Umbria,
presentano*

GIORNATA DI STUDIO

SCIENZA, GEOLOGIA, VINO E TERRITORIO

IN SCIENTIA ET VINO VERITAS

11 APRILE 2014

Orvieto, Palazzo del Popolo - Sala dei 400

È opinione ormai acquisita che le caratteristiche di un vino siano influenzate in maniera determinante da un insieme di molti fattori naturali quali la composizione del substrato e del suolo, le caratteristiche geomorfologiche, il clima, oltre che dal tipo di vitigno, dal metodo di coltivazione, di produzione e di conservazione. Ciascuno di questi elementi ha un suo effetto nelle fasi di “vitificazione” e “vinificazione”, e la loro somma conferisce tipicità e unicità al vino. Questa idea, che incorpora il concetto di *terroir*, comprende non solo fattori fisici, chimici, ma anche antropici e storici. Tutti i fattori lavorano insieme per creare un “luogo” che infonde particolari caratteristiche al vino. Si inizia con la roccia e il suolo che ne deriva, attraverso il clima e le pratiche di coltivazione dei vigneti, per finire con l'arte dell'enologo e la percezione del consumatore.

Il fattore più importante, che influenza anche buona parte degli altri, è la natura geologica del luogo. Infatti, oltre a determinare il tipo di terreno, il contenuto minerale di questo, la sua struttura, il contenuto d'acqua, la disponibilità di nutrienti, essa influenza la morfologia del paesaggio e insieme il microclima, le tecniche di coltivazione e la stessa disposizione dei vigneti nella regione. La geologia del terreno è un fattore così decisivo da determinare le diversità non solo in ambito regionale, ma addirittura fra vigne limitrofe e con stesse tipologie di vitigni.

Fino a qualche decennio fa, alla base della viticoltura c'era la vite come centro di tutta l'attenzione, mentre il terreno era visto semplicemente come un mezzo inerte per fornire i nutrienti e l'acqua necessari per la crescita della pianta. Oggi i vigneti sono visti giustamente come agroecosistemi, con molti fattori che “lavorano” insieme e la vite è solo uno di essi. Ma la conoscenza scientifica intorno al vino non si esaurisce qui, sempre più vengono applicati metodi e tecniche sviluppati ad esempio per rilevare frodi o semplicemente per determinare le caratteristiche del vino, a volte senza neanche la necessità di aprire nessuna bottiglia. La realizzazione di strumenti, quali specifici sistemi di informazione territoriale, aiuta ad inserire il vino in un contesto più ampio di fruizione del territorio e della cultura legata ad esso.

La nostra comprensione del sapore del vino – in termini sia di sua percezione da parte dell'uomo che della sua base chimica – è, dunque, cambiata moltissimo negli ultimi anni. Questa è una zona estremamente interessante di studio, che attraversa i confini disciplinari e sconfina persino nella filosofia e nella psicologia.

Il vino non si beve soltanto, si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e... se ne parla (Edoardo VII)

GIORNATA DI STUDIO

SCIENZA, GEOLOGIA, VINO E TERRITORIO - *IN SCIENTIA ET VINO VERITAS*

PROGRAMMA

- 9.00 **Registrazione partecipanti e welcome coffee**
- 10.15 **Saluto di benvenuto e apertura dei lavori**
CARLO CREMISINI, Responsabile Unità Tecnica Caratterizzazione Prevenzione e Risanamento Ambientale ENEA
ANTONIO CONCINA, Sindaco Comune di Orvieto
CLAUDIO MARGOTTINI, Assessore Ambiente, Energia e Protezione Civile del Comune di Orvieto
GIULIO OTTONELLO, Presidente Società Geochimica Italiana
LAURA MELELLI, Referente gruppo "geologia e vino" dell'Associazione Geologia e Turismo
- 10.40 **Sessione mattutina** – chair: *Giovanna Armiento, ENEA*
- **Il ruolo della geomorfologia nella caratterizzazione di un *terroir***
GILBERTO PAMBIANCHI, Università di Camerino, Presidente Associazione Italiana di Geografia Fisica e Geomorfologia
 - **Il "*terroir*" Orvieto: una grande eterogeneità geomorfologica che converge in un prodotto caratteristico ed unico**
NICCOLÒ BARBERANI, Azienda Barberani. Rappresentante Assoenologi Lazio-Umbria, Consorzio tutela vino Lago di Corbara DOC e Consorzio per la Tutela dei Vini Orvieto DOC
 - **Dalla "coltura" alla "cultura": identità territoriali e paesaggi del vino**
MANUEL VAQUERO PIÑEIRO, Dipartimento di Scienze Politiche, Università di Perugia
 - **Gli eventi geologici e geomorfologici che determinano i caratteri funzionali del suolo e il *terroir***
EDOARDO COSTANTINI, Centro di ricerca per l'agrobiologia e la pedologia, Firenze
- 12.30 **Discussione**
- 12.40 **Pausa pranzo** (aperitivo con degustazione di prodotti del territorio a cura del Palazzo del Gusto e Strada dei vini Etrusco-Romana)
- 14.15 **Sessione pomeridiana** – chair: *Francesco Frondini, Università di Perugia*
- **Nuove frontiere nello sviluppo di modelli di tracciabilità geografica nell'ambito alimentare**
ANDREA MARCHETTI, CATERINA DURANTE, LUCIA BERTACCHINI, MARINA COCCHI, MICHELE SILVESTRI, Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche, Università di Modena e Reggio Emilia
 - **$^{87}\text{Sr} / ^{86}\text{Sr}$ di alcuni vini italiani e uso come fingerprint geologico per la definizione della provenienza geografica e del *terroir***
SANDRO CONTICELLI, Dipartimento di Scienze della Terra, Università di Firenze
 - **Gli isotopi dello stronzio nello studio della territorialità e tracciabilità del prosecco veneto**
RICCARDO PETRINI, Dipartimento di Scienze della Terra, Università di Pisa
 - **Il Database Viticolo Italiano**
CLAUDIO D'ONOFRIO, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa
 - **WineGIS: un portale sui *terroir* dei vini italiani**
SERGIO CHIESA, Istituto per la Dinamica dei Processi Ambientali, CNR
 - **L'etichetta scientifica del vino**
ADRIANO FIORUCCI, Dip. Ingegneria per l'Ambiente e il Territorio, Politecnico di Torino
- 16.15 **Discussione e chiusura lavori**

L'intento di questo incontro è condividere conoscenze sul vino e su studi scientifici che trovano applicazione nella ottimale fruizione di questo importante prodotto della nostra terra. Daranno il loro contributo personalità del mondo scientifico oltre a conoscitori e produttori di vino. L'evento si inserisce nell'iniziativa "Giornate Itineranti", promossa dalla Società Geochimica Italiana, che si propone di allestire, in varie sedi e in collaborazioni con Università e Centri di Ricerca, giornate di studio dedicate a problemi con valenze peculiari per il territorio interessato.

Per i partecipanti che raggiungeranno Orvieto nella giornata del 10 aprile sarà possibile partecipare ad una visita guidata presso le cantine del Palazzo del Gusto seguito da una cena (pagamento in loco). Appuntamento ore 20.00 in Via Ripa Serancia, 1 .

Durante la pausa pranzo dell'11 aprile sarà offerta una piccola degustazione di prodotti del territorio, a seguire si potrà pranzare in alcuni ristoranti convenzionati nelle vicinanze (spese a cura dei singoli partecipanti).

Sono stati richiesti i crediti per l'Aggiornamento Professionale Continuo per i Geologi (APC).