

MWF

Merano Wine Forum

organizzato da / organized by


**GOURMET
INTERNATIONAL**

Jane Couture

IL FUTURO DEL VINO THE FUTURE OF WINE

Merano Wine Forum 2015

5 - 6.11.2015

Hotel Terme Merano

Il cambiamento del clima e l'incidenza sulla qualità del vino

Il cambiamento di clima con un progressivo aumento di temperatura pone soprattutto il viticoltore di fronte a nuove sfide da una parte la protezione dai possibili danni da surriscaldamento e da un ritardo della maturazione e dalla seconda parte anche al cambiamento della fertilità del suolo e di cicli alterati di diversi microorganismi. L'impatto del cambiamento climatico impone un graduale spostamento dei vigneti ad altitudini più elevate cambiando radicalmente le varie micro aree vitivinicole.

Quali sono i provvedimenti che dovranno essere adottati da subito e quali sono i possibili scenari nei prossimi 30 - 50 anni in vista di scelte agronomiche e gestionali per mantenere un alto livello qualitativo delle produzioni?

The future of the wine making in Europe and climate change

Climate change and the continuing rise in temperature pose new challenges to wine makers. On one side they have to protect vineyards from the damage caused by overheating and from delayed maturation, on the other side they have to face the change in soil fertility and the altered cycles of various microorganisms. Because of the impact of climate change vineyards will have to be moved to higher altitudes, therefore radically changing the various micro-areas devoted to wine. What measures will wine makers need to take? What are the possible scenarios for the next 30-50 years concerning agronomic decisions and management to guarantee high quality production?

Giovedì / Thursday 5.11.2015

Hotel Terme Merano

ore / h. 15.00 – 18.00

3 workshops aperti ad pubblico specializzato invitato a partecipare anche attivamente sulle seguenti tematiche

3 workshops open to a specialized audience, invited to take part to the discussion, about the following topics

Workshop 1.

In base agli studi attuali come si trasformeranno le zone vitivinicole soprattutto quelle Europee nei prossimi 30 – 80 anni di fronte al cambiamento climatico?

How will wine areas change in Europe in the next 30-80 years because of climate change according to the most recent studies?

Workshop 2

Il cambiamento climatico causerà diverse nuove malattie nelle viti e ne diminuirà la qualità. Quali saranno i vitigni che subiranno maggiormente il cambiamento climatico e quali saranno i possibili nuovi vitigni garanti di una qualità superiore?

Climate change will contribute to the rise of new vine diseases and at the same time will cause some to slowly disappear. What will be the most delicate vines and which new ones will guarantee superior quality? Will biodiversity be the trump card?

Workshop 3

Considerando le previsioni dei climatologi dei prossimi 30 anni alcune zone vitate tradizionalmente e considerate “vocate” si trasformeranno gradualmente in aree a clima sub-tropicale mentre altre oggi considerate “marginali” si trasformeranno in zone vocate. Come si dovrà orientare il produttore di fronte a queste previsioni?

According to climatology research, some areas traditionally considered “suitable for wine making” will slowly turn into sub-tropical areas in the next 30 years, while some others, now considered marginal, will become suitable. How should wine makers tackle such forecasts?

PROGRAMMA

h. 15.00 – 15.15

Introduzione

Helmut Koecher, *Presidente di Gourmet's International*

h. 15.15 – 16-30

PANEL 1

Considerando le previsioni dei climatologi dei prossimi 30 anni alcune zone vitate tradizionalmente e considerate "vocate" si trasformeranno gradualmente in aree a clima sub-tropicale mentre altre oggi considerate "marginali" si trasformeranno in zone vocate. Come si dovrà orientare il produttore di fronte a queste previsioni?

Modera:

Alberto Schieppati, *direttore editoriale di Artù Magazine*

Intervengono

Stefano Chioccioli, *enologo*

Marco Fay, *produttore Vini Fay*

Mario Pojer, *produttore di Pojer&Sandri*

Adriano Zuppel, *responsabile artistico e architettonico FARECANTINE*

h. 16.30 – 17.30

PANEL 2

Il cambiamento climatico causerà diverse nuove malattie nelle viti e ne diminuirà la qualità. Quali saranno i vitigni che subiranno maggiormente il cambiamento climatico e quali saranno i possibili nuovi vitigni garanti di una qualità superiore?

Modera:

Alessandro Torcoli, *Direttore Civiltà del bere*

Intervengono

Gianni Menotti, *agronomo ed enologo*

Giacomo Mojoli, *opinionista e consulente sui temi dell'innovazione e della sostenibilità nel settore food and wine, consulente FARECANTINE*

Marco Caprai, *produttore Arnaldo Caprai*

h. 17.30

Speech in video conferenza dagli USA

Lee Hannah, *scienziato senior per la biologia del cambiamento climatico c/o Conservation International's Betty and Gordon Moore Center for Science and Oceans.*

h. 18.00 - 19.00

PANEL 3

In base agli studi attuali come si trasformeranno le zone vitivinicole soprattutto quelle Europee nei prossimi 30 – 80 anni di fronte al cambiamento climatico?

Modera:

Costanza Fregoni, *responsabile di redazione di VQ Vino, Vite Qualità*

Intervengono

Dott. Marco Mancini, *Direttore Fondazione per il Clima e la Sostenibilità*

Daniele Izzo, *climatologo, meteorologo, certificato ONAV*

Amabile Turcatel, *marketing e sviluppo FARECANTINE*

Helmut Koecher, *Presidente di Gourmet's International*

Venerdì / Friday 6.11.2015
Hotel Terme Merano
ore / h. 9.00 – 12.30

Presentazione lavori dei 3 workshop al pubblico – max 120 partecipanti

Presentation of the results of the 3 workshop to the public - - max 120 participants

Presentatore / announcer

Giacomo Mojoli, *opinionista e consulente sui temi dell'innovazione e della sostenibilità nel settore food and wine, consulente FARECANTINE*

EVENTUALI VARIAZIONI AL PROGRAMMA
VERRANNO COMUNICATE
IN TEMPO REALE AI RELATORI DEL FORUM