



FREE WEBINAR – INVITO

18 Marzo 2021, 15.00 – 16.30 CET

UVA RICCA IN AROMI, COLORE E ZUCCHERI? Dal vigneto, pratiche semplici ed efficaci

UVA RICCA IN AROMI, COLORE E ZUCCHERI?
Dal vigneto, pratiche semplici ed efficaci

Free Webinar ILSA
18 Marzo 2021
15.00 - 16.30



DUILIO PORRO
Agronomo ed Enologo
Fondazione Edmund Mach



MARTA MAGNANO
Crop Specialist ILSA
Specializzata in tecnologie viticole ed enologiche

[Link per la registrazione al webinar](#)

(Arzignano, VI). **Ilsa** invita **Duilio Porro** della **Fondazione Edmund Mach** di San Michele all'Adige (TN) a presentare buone pratiche da realizzare in vigneto per ottenere uve di qualità.

Le diverse pratiche agronomiche adottate in campagna hanno una ripercussione sostanziale sulle caratteristiche delle uve per la vinificazione; sui loro aromi, sul colore e gli zuccheri. Una corretta gestione favorisce un equilibrio vegeto-produttivo e un accrescimento omogeneo della pianta in tutte le sue parti, così il viticoltore può portare il vigneto alla migliore maturazione fenolica, tecnologica ed aromatica.

Conferire in cantina delle uve con una maturazione ottimale è il primo grande passo per ottenere vini di qualità.

Duilio Porro presenterà le evidenze riscontrate in molti anni di sperimentazione su uve rosse e bianche, analizzando il profilo aromatico dei vini ottenuti, i contenuti in antociani e in zuccheri delle uve. **Marta Magnano** *crop specialist* Ilsa, presenterà le soluzioni aziendali per una corretta gestione del vigneto.



Programma del Webinar:

Giovedì 18 marzo 2021

Ore 15:00 – Introduzione

Ore 15:05 – DUILIO PORRO (Fondazione E. Mach)

Ore 15:50 - MARTA MAGNANO (ILSA)

Ore 16:00 - Sessione domande e risposte

I relatori

Duilio Porro nato a Milano nel 1960, laureato nel 1985 in Scienze Agrarie presso l'Università degli studi di Milano, agronomo ed enologo. Dal 1987 lavora alla Fondazione Edmund Mach (San Michele all'Adige – TN – Italia) e attualmente fa parte dell'unità operativa Viticoltura ed Olivicoltura del Centro di Trasferimento Tecnologico. I principali settori di sperimentazione e ricerca di cui si occupa, collaborando a progetti nazionali ed internazionali di ricerca, riguardano la nutrizione delle piante e del suolo (assorbimento, traslocazione e ripartizione dei nutrienti minerali e dell'acqua, efficienza e timing delle fertilizzazioni sia per via radicale che fogliare) e la valutazione delle migliori performance quanti-qualitative delle piante in relazione alla fisiologia, alle tecniche colturali ed all'ambiente di coltivazione (interazione genotipo x ambiente, zonazione, caratterizzazione territoriale e agricoltura di precisione). È autore di oltre 250 pubblicazioni su diverse riviste scientifiche e divulgative.

Marta Magnano si laurea nel 2014 in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche e immediatamente entra in una azienda multinazionale sviluppando competenze nell'ambito dei prodotti fitosanitari. Per circa un quinquennio segue coltivatori e viticoltori lombardi con consulenze tecniche, approfondendo molti aspetti legati all'uso corretto ed efficiente di mezzi tecnici per il benessere delle coltivazioni, in particolare nell'ambito della viticoltura. Nel 2019 approda in ILSA dove diviene *crop specialist* per la vite. Marta per ILSA, oltre a fornire una consulenza pratica e puntuale ai viticoltori, è promotrice di svariate attività di aggiornamento rivolte ai tecnici del settore sulla nutrizione e biostimolazione dei vigneti e si occupa di divulgazione a livello nazionale.