

Centro Interdipartimentale per la
Ricerca in Viticoltura ed Enologia

Università di Padova
Via XXVIII Aprile, 14
31015 Conegliano (TV)
Tel 0438 450475 049 8278922-2729
Fax 0438 453736
P. IVA 00742430283



CIRVE – Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia

Dipartimenti aderenti: DAFNAE – Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente

TESAF – Territorio e Sistemi Agro-Forestali

RELAZIONE SULL'ATTIVITA' SVOLTA NEL QUADRIENNIO MAGGIO 2017- DICEMBRE 2021

Elenco dei Docenti aderenti:

DAFNAE

Barcaccia Gianni
Bona Stefano
Bonghi Claudio
Botton Alessandro
Casella Sergio
Concheri Giuseppe
Corich Viviana
Crapisi Antonella
Curioni Andrea
Duso Carlo
Giacomini Alessio
Lomolino Giovanna
Lucchin Margherita
Malagoli Mario
Masin Roberta
Mazzon Luca
Morari Francesco
Pitacco Andrea
Ruperti Benedetto
Varotto Serena
Vincenzi Simone

TESAF

Dalla Fontana Giancarlo
Defrancesco Edi
Favaron Francesco
Galletto Luigi
Rossetto Luca
Sartori Luigi
Trestini Samuele

ATTIVITA' DI RICERCA

Obiettivi primari del CIRVE sono (art. 2 dello Statuto del Centro):

- a) il coordinamento e potenziamento della ricerca scientifica svolta nei Dipartimenti dell'Università di Padova nell'ambito dei settori della Viticoltura e dell'Enologia,
- b) la fornitura di servizi per la didattica alle strutture della Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria nella sede di Conegliano e di servizi per la ricerca viticolo-enologica a strutture sia interne che esterne all'Ateneo.

Nel quadriennio 2017-2021 il CIRVE ha realizzato una significativa attività di ricerca scientifica interamente compresa nelle finalità del Centro, che ha riguardato i seguenti ambiti:

- **Viticoltura:** si sono intensificate le ricerche sulla fisiologia della vite, anche nell'ottica dello sviluppo di modelli matematici dei processi fisiologici. In particolare le ricerche hanno riguardato il monitoraggio della fertilità delle gemme, in funzione della previsione delle produzioni, e le risposte ecofisiologiche della pianta a condizioni di stress idrico, termico, radiativo, anossico, anche in combinazione tra loro. Un'altra linea di ricerca ha riguardato lo studio dell'effetto di biostimolanti per la protezione dagli stress e il miglioramento della qualità delle uve. È proseguita l'attività relativa all'analisi delle *carbon* e *water footprint* del vigneto, in funzione dello sviluppo di tecniche sostenibili di coltivazione, al monitoraggio dei bilanci energetico, idrico e del carbonio del vigneto mediante tecniche micrometeorologiche, allo studio degli effetti del cambiamento climatico, all'applicazione di *remote sensing* e alla certificazione ambientale in viticoltura.
- **Genetica e genomica della vite:** è proseguita l'attività volta alla comprensione dei meccanismi molecolari di tolleranza alla clorosi ferrica e allo stress idrico e alla valutazione di portainnesti sperimentali, allo studio dei processi di sviluppo degli organi riproduttivi e di regolazione del metabolismo secondario con particolare attenzione alla biosintesi degli stilbeni. È stato inoltre condotto uno studio sulla plasticità biochimica della vite in relazione alle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche dei suoli. Attualmente il gruppo è impegnato anche nella messa punto dei protocolli per l'applicazione in vite di tecniche di genome editing e di cisgenesi. Recentemente è stato avviato uno studio, in collaborazione con il gruppo di enologia, volto alla caratterizzazione del profilo proteico delle uve e dei vini prodotti da vitigni resistenti ai principali patogeni fungini a confronto con il profilo proteico dei loro parentali "nobili".
- **Difesa del vigneto:** sono state intensificate le ricerche riguardanti il possibile impiego di agenti per il biocontrollo sia di patogeni che di parassiti e lo studio del comportamento biologico di alcuni parassiti di recente introduzione e diffusione nel nostro paese, nonché la messa a punto di adeguati metodi di controllo. La recente comparsa di *Erasmoneura vulnerata* e *Halyomorpha halys* in Europa è stata accompagnata da una crescente preoccupazione negli ambienti viticoli dell'Italia nord-orientale. Sono state intraprese indagini volte a chiarire aspetti fondamentali dell'ecologia e del comportamento di entrambe le specie. *E. vulnerata* ha dimostrato grande capacità di adattamento agli ambienti europei e ha causato locali pullulazioni. Per tale motivo sono state delineate strategie di protezione integrata basate sull'impiego di mezzi chimici o di antagonisti naturali. Nel caso di *H. halys* sono necessarie densità molto elevate di popolazione per procurare danni economici su vite. Allo stato attuale delle conoscenze questo fenomeno non è prevedibile anche per la crescente diffusione di parassitoidi oofagi specifici.
- **Meccanizzazione viticola:** l'attività ha riguardato in via prevalente l'applicazione dell'Intelligenza Artificiale e del Deep Learning per il riconoscimento di alcune malattie della vite, l'utilizzazione di robot agricoli in viticoltura, l'uso di sensori per la distribuzione di prodotti fitostratifici a volume variabile, l'uso di ozono nei trattamenti di difesa della vite. Sono state inoltre condotte valutazioni tecniche e funzionali sulle irroratrici a recupero. In collaborazione con il CREA-VE è stata inoltre sviluppata una linea di ricerca relativa alla messa a punto di tecniche di concimazione a dose variabile in vigneto.
- **Microbiologia enologica:** l'attività di ricerca ha riguardato la riduzione dell'uso dei solfiti e il prolungamento della shelf-life del vino Prosecco, l'impiego di acqua ozonizzata per migliorare la gestione

dei solfiti, la valutazione dell'interazione tra lieviti non-*Saccharomyces* con *S. cerevisiae* durante la fermentazione alcolica del mosto, il miglioramento della qualità dei vini passiti.

Chimica enologica: sviluppate ricerche riguardanti nuovi metodi per la stabilizzazione proteica dei vini bianchi e le proteine responsabili dell'intorbidamento, l'effetto della bentonite e delle proteine sulla componente aromatica dei vini, la messa a punto di chiarificanti alternativi per il collaggio dei vini, la schiuma e la schiumabilità dei vini spumanti.

Sono state inoltre condotte ricerche sulle componenti macromolecolari dei vini rossi italiani, in particolare sulla diversità dei tannini dal punto di vista biochimico e delle caratteristiche sensoriali al fine di sviluppare dei modelli per un'enologia di precisione e sostenibile. Sempre nei vini rossi è stata studiata l'instabilità della quercitina e lo sviluppo di metodi per prevenirla.

Un'altra linea di ricerca ha riguardato il recupero e la valorizzazione delle fecce di fermentazione per l'ottenimento di polisaccaridi (mannoproteine e beta-glucani) da impiegare come additivi nell'industria alimentare ed enologica. In particolare si è studiata l'applicabilità di fecce come antiossidanti. È stata inoltre condotta una caratterizzazione chimica per l'utilizzo di uva acerba come ingrediente acidificante per l'industria delle conserve. Messi a punto metodi per la produzione di bevande a base di uva a basso contenuto alcolico.

Recentemente si è avviato uno studio volto a caratterizzare le proteine presenti nell'uva e nei vini ottenuti da ibridi resistenti a patogeni fungini.

• **Economia e marketing dei prodotti viti-vinicoli:**

Sono state sviluppate le seguenti linee di ricerca:

- Studio delle dimensioni "misurabili" dell'identità sensoriale del Prosecco Superiore DOCG l'individuazione di modelli sensoriali di "alto pregio" che possano rappresentare il modello sensoriale distintivo su cui basare un modello di autenticità (o tipicità), a supporto anche delle attività di controllo, la garanzia, la tutela e valorizzazione delle Denominazione svolta dal Consorzio di Tutela.
- Valutazione del valore di mercato degli attributi di qualità dei vini spumanti nei mercati nazionali e internazionali e comprensione del ruolo di tali attributi nella formazione del prezzo al dettaglio.
- Studio degli strumenti di gestione del rischio utili alla stabilizzazione del reddito delle imprese viticole nelle forme di strumenti innovativi sussidiati dalla Politica Agricola Comune e dalle Misure dello sviluppo rurale.
- Analisi e gestione degli elementi della percezione degli elementi della sostenibilità ambientale e sociale con riferimento ai portatori di interesse coinvolti e interessati alla produzione vitivinicola sostenibile e sviluppo di approcci partecipativi per la gestione e composizione di conflitti potenziali/presenti nei territori vitivinicoli (Progetto Mis. 16 GAL - INNOSOSS)
- Analisi delle implicazioni per il settore vitivinicolo della riforma della PAC sulla base del confronto del nuovo quadro normativo prefigurato dai nuovi regolamenti con quello definito dalla riforma del 2008 (reg. 478/2008) e della valutazione della performance della vitivinicoltura dell'UE nel periodo 2010-2019.
- Analisi della situazione competitiva del mercato del vino basata sulla valutazione dei flussi di commercio internazionale e sull'andamento dei consumi di vino e sull'analisi dell'evoluzione strutturale del settore di offerta, con approfondimenti sul mercato USA degli spumanti basati su interviste a ampi campioni di consumatori e professionisti del settore.
- Analisi delle implicazioni economiche della transizione verso modelli vitivinicoli sostenibili attuata mediante analisi dell'effetto sui costi e sulla redditività dell'adozione di innovazioni green nella difesa e nella gestione dei vigneti e delle cantine e dei modelli organizzativi a supporto della transizione ecologica

- Studio sul fenomeno dell'enoturismo virtuale emerso a seguito delle restrizioni imposte dalla pandemia su mobilità e distanziamento. Tale fenomeno che si estende a tour virtuali della cantina, degustazioni, eventi enogastronomici ed altre esperienze virtuali sul vino, sta diventando uno strumento per attrarre visitatori e/o consumatori, mantenendo viva l'offerta anche a distanza. In questo contesto, il progetto intende analizzare l'impatto delle esperienze enoturistiche online sulle scelte del consumatore (enoturista), profilare tale consumatore e valutare le sue effettive intenzioni di acquisto.

- Valutazione dell'impatto della pandemia Covid-19 evento sui consumi di vino e sul mercato italiano dei vini segmentato in spumanti e fermi. Un primo progetto, avviato in collaborazione con alcuni Paesi europei (Francia, Spagna, Portogallo, Italia) ha valutato gli effetti della pandemia sulle abitudini di acquisto e di consumo di vino. Il secondo progetto si è focalizzato sul mercato italiano degli spumanti nel canale del dettaglio despecializzato con l'intento di misurare l'impatto delle restrizioni sulle vendite degli spumanti e dei vini fermi anche a livello di principali indicazioni geografiche.

- Studi sul comportamento di acquisto del consumatore italiano di vino spumante. I fondi disponibili sulle infrastrutture immateriali hanno permesso di acquisire i dati consumer panel la cui analisi si è focalizzata sul ruolo delle marche dei produttori con l'intento di stimare la fedeltà del consumatore alla marca o a un portafoglio di marche e sulla segmentazione del mercato sulla base delle principali tipologie di vino spumante nonché la dinamica negli acquisti nel corso del tempo.

Nel settore economico è inoltre proseguita l'attività dell'Osservatorio sul mercato mondiale del vino, che analizza i fattori competitivi, la struttura produttiva, il comportamento del consumatore, le strategie di marketing per le imprese enologiche. L'Osservatorio collabora attivamente con l'Unione Italiana Vini e con ISMEA, oltre che con i Consorzi DOC e DOCG.

ATTIVITA' DI SUPPORTO ALLA PROGETTAZIONE DI CORSI POST LAUREAM E DI FORMAZIONE NON CURRICOLARE

- 2018: Progettazione della proposta di master di 1° livello “Prosecco Wine”, docente proponente prof. Simone Vincenzi. Il master ha ricevuto l'approvazione dell'Ateneo, ma non è stato attivato per numero insufficiente di iscritti.
- Maggio-giugno 2019: – Speaking about wine: corso di inglese specialistico per operatori del settore enologico tenuto dal prof. Alan Bakalinsky, Oregon State University. Il corso, della durata di 12 ore, è stato replicato una seconda volta per l'elevato numero di richieste di partecipazione. Ciscuna edizione è stata frequentata da 40 iscritti.
- 19 Giugno 2019: Sustainability of grapevine production. Sessione dedicata alla sostenibilità delle produzioni viticole nell'ambito dell'VIII Annual Meeting of the Plant Genetics and Biotechnology Network, tenutosi a Conegliano e dedicato essenzialmente a dottorandi di ricerca:
 - “Berry ripening and climate change - an unhappy marriage in need of understanding”, dr. Christopher Davies - CSIRO, Australia
 - “Responses to abiotic stresses in grapevine rootstocks”, dott. Alessandro Vannozzi, UniPD.
 - “Applied genomics toward sustainability in modern viticulture”, dott. Riccardo Velasco, CREA-VE
 - “Stress-responsive miRNAs in grapevine”, dott.ssa Chiara Pagliarani, CNR IPSP, Torino
 - “Main regulators of berry ripening: molecular tools to cope with climate changes”, dott.ssa Sara Zenoni, UniVR
- 18-19-20-21 giugno 2019 Summer School. Wine consumer and sustainability. State of industry and research methodologies. Corso dedicato a dottorandi e collaboratori di ricerca.
“Overview approaches – stated vs. revealed preferences” and “Discrete choice experiments”, dr. Simone Manueller Loose, 18/06/2019

- “Panel data - Data gathering & processing” and “Panel data - Case studies on sustainable wine preferences”, dr. Simone Manueller Loose, 19/06/2019
- “Survey research to measure preferences for sustainable wine - Sampling & design”, dr. Evelyn Pabst, 20/06/2019
- “Economic experiments for measuring consumer preferences - Theory and experimental design”, dott. Riccardo Vecchio, 20/06/2019
- “Survey research - Data analysis”, dr. Evelyn Pabst, 21/06/2019
- “Economic experiments for measuring consumer preferences - Applications in sustainable wine studies”, dott. Riccardo Vecchio, 21/06/2019
- 2021 - Adesione alla IV edizione del Contamination Lab Veneto attraverso il co-finanziamento di tre sfide lanciate da due Aziende del Coneglianese (Cantine Maschio e Azienda VOL) e dall’Associazione Colline dell’Unesco allo scopo di favorire il coinvolgimento di studenti e neo laureati dei corsi di laurea presenti a Conegliano.

ATTIVITA’ DI TERZA MISSIONE, TRASFERIMENTO TECNOLOGICO E PARTECIPAZIONE A INCONTRI DIVULGATIVI

Anno 2021

- Contratto con Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene per la consulenza nell’implementazione e nella stesura del “Piano Paesaggistico di Dettaglio” (PPD), del “Regolamento intercomunale di polizia rurale” e del “Disciplinare Tecnico – Articolo Unico” secondo le raccomandazioni ICOMOS e per lo sviluppo del Piano di gestione del Sito UNESCO. 2021-2022.
- Partecipazione estable al gruppo ENVIRO dell’Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino per lo sviluppo di tecniche viticole sostenibili, per il contrasto al cambiamento climatico e per la resilienza del settore vitivinicolo.
- “The Prosecco system in the CoronaVirus year: a case of resilience - Focus on the Conegliano Valdobbiadene appellation”. Relazione presentata, per conto del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, nell’ambito della manifestazione Wine for future, sessione ECONOMICS & FINANCES IN CHALLENGING TIMES, Wine Portugal, evento online, 23.02.2021. Prof. Eugenio Pomeraci
- Convegno Sinergie tra prodotto e territorio per la ripartenza post Covid19 delle Colline di Conegliano Valdobbiadene, organizzato dal comune di Valdobbiadene presso Antica Fiera di San Gregorio, 9 aprile 2021. Prof. Eugenio Pomeraci
- Organizzazione del Convegno Opportunità e operatività dei Consorzi di tutela rispetto agli obiettivi dello sviluppo sostenibile tra normativa vitivinicola nazionale e le sfide della nuova PAC e del Green Deal, presso Rive-Enotrend, Pordenone, 10 novembre 2021. Prof. Eugenio Pomeraci
- “Lo scenario del vino nel secondo anno di pandemia, aspetti quantitativi e qualitativi e posizione dell’Italia” relazione presentata al convegno “La viticoltura e le sfide della nuova PAC tra sostenibilità e mercato”, Montù Beccaria, 15 novembre 2021. Prof. Eugenio Pomeraci
- Presentazione risultati preliminari della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco per l’anno 2020, webinar 07.05.2021. Prof. Eugenio Pomeraci
- Presentazione risultati definitivi per l’anno 2020 della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco e stime preliminari per l’anno 2021, webinar 22.12.2021. Prof. Eugenio Pomeraci
- “Applicazioni robotiche in viticoltura”, workshop “Enologia e viticoltura SMART: AUTOMAZIONE DI PRECISIONE E ROBOTICA DAL CAMPO ALLA CANTINA”, Rive-Enotrend 2021 - Fiera di Pordenone, 11.11.2021. Prof. Luigi Sartori
- “Presente e futuro della robotizzazione in agricoltura”, Webinar ANGA nazionale, imprenditori agricoli under 40 di Confagricoltura, 11.11.2021. Dott. Marco Sozzi

- “Prevenire le precipitazioni di quercetina nei vini rossi: la rivoluzione nel collaggio”. Relazione orale a Enoforum 2021 (19 maggio, online), <https://www.enoforum.eu/enoforum-italia-virtual/prevenire-le-precipitazioni-di-quercetina-nei-vini-rossi/>. Prof. Simone Vincenzi
- “Precipitazioni di quercetina: definizione e soluzione”, Webinar organizzato da Vinidea,(08.11.2021, https://www.infowine.com/it/novit%EO/precipitazioni_di_quercetina_definizione_e_soluzione_sc_20_046.htm), evento online. Prof. Simone Vincenzi
- “Starmerella bacillaris: un lievito non *Saccharomyces* con diverse potenzialità di utilizzo” nell’evento organizzato dalla Confraternita di Valdobbiadene “Risultati dei progetti PSR OZOPLUS GRAPE (Applicazione integrata di acqua ozonizzata e chitosano in vigneto per una gestione sostenibile dei patogeni) e OZOPLUS WINE (Applicazione integrata di acqua ozonizzata e lieviti autoctoni in vigneto per la riduzione dei solfiti in cantina)” Villa dei Cedri, Valdobbiadene (TV), 19 novembre 2021. Prof.ssa Viviana Corich
- “Risultati del progetto OZOPLUS WINE” nell’evento organizzato dalla Confraternita di Valdobbiadene “Risultati dei progetti PSR OZOPLUS GRAPE (Applicazione integrata di acqua ozonizzata e chitosano in vigneto per una gestione sostenibile dei patogeni) e OZOPLUS WINE (Applicazione integrata di acqua ozonizzata e lieviti autoctoni in vigneto per la riduzione dei solfiti in cantina)” Villa dei Cedri, Valdobbiadene (TV), 19 novembre 2021. Dott.ssa Chiara Nadai
- “Risultati dei progetti PSR OZOPLUSGRAPE (Applicazione integrata di acqua ozonizzata per una difesa sostenibile della vite) e OZOPLUSWINE (Applicazione integrata di acqua ozonizzata per una migliore gestione dei solfiti in cantina)”, Valdobbiadene, 19.11.2021. Prof. Simone Vincenzi
- “Applicazioni enologiche delle proteine estratte da vinaccioli”, Living lab “Strategie innovative per la valorizzazione delle vinacce”, Conegliano, 2 dicembre 2021. Prof. Simone Vincenzi
- “Processi innovativi di trattamento e riutilizzo di rifiuti industriali” - Strategie innovative per la valorizzazione delle vinacce e di altri sottoprodotti dell’industria enologica. Presentazione risultati progetto POR FSE 1695-0016-1463-2019 (DGR 1463/2019 Regione Veneto). Dicembre 2021. Prof. Matteo Marangon
- “The Prosecco case” (con degustazione), seminario tenuto presso l’Università Rovira i Virgili, Tarragona, Spagna, 16.12.21. Prof. Andrea Curioni
- “Alcune nuove idee per la stabilità proteica dei vini bianchi”, seminario nell’ambito dei corsi di alta formazione 2021-2022 organizzati dalla accademia italiana della Vite e del Vino. Prof. Andrea Curioni
- “Miglioramento della qualità dei vini passiti mediante applicazione di chitosano e lieviti non *Saccharomyces* in fruttaio” 09 luglio 2021 – evento online. Living Lab

Anno 2020

- Redazione per i Consorzi di tutela delle DOC delle Venezie e Venezia di relazioni di appoggio a misure ex art. 39 della Legge 238/2016, 2020. Prof. Eugenio Pomarici
- “La difesa integrata nel controllo delle avversità della vite e delle frutticole”, Comune di Ponzano Veneto, 19.05.2020. Incontro aperto ad agricoltori e tecnici del settore. Prof. Carlo Duso
- “Tendenze e innovazioni nella difesa della vite dai fitofagi” Associazione Biovenezia, Incontro aperto ad operatori del settore e cittadinanza, Oderzo, 24.10.2020. Prof. Carlo Duso
- “Flavescenza dorata e altri giallumi”, Coldiretti Treviso, evento online per agricoltori e tecnici del settore, 05.05.2020. Prof. Carlo Duso
- “Le instabilità colloidali del vino e gli strumenti per combatterle”. Webinar organizzato in seno al progetto Vintegro (sottomisura 1.2) , Novembre 2020. Prof. Matteo Marangon

Anno 2019

- “Insetti – vecchie e nuove emergenze in vigneto”, Consorzio Vini Valpolicella, workshop on line, 10.12.2020. Prof. Carlo Duso

- FOCUS INNOVAZIONE – VITICOLTURA “Migliorare la comunicazione con la società civile sulla difesa fitosanitaria in viticoltura: buone prassi e linee guida” CREA-VE Tavola rotonda, Conegliano, 22.11.2019, Prof. Carlo Duso
- Manifestazione per la biodiversità in vigna. Consorzio Vini Soave, Vinitaly, Verona, 08.04.2019. Prof. Carlo Duso
- “Le nuove minacce del vigneto” Consorzio Vini Soave, incontro aperto alla cittadinanza, 05.12.2019. Prof. Carlo Duso
- “La flavescenza dorata della vite nell’Italia nord-orientale: è di nuovo emergenza?” Seminario rivolto a tecnici e viticoltori, 13.12.2019. Prof. Carlo Duso
- “The Prosecco case: territory, product, markets, governance”, seminario tenuto presso l’Università Rovira i Virgili, Tarragona, Spagna, 12.12.19. Prof. Andrea Curioni
- “Strategie dei principali paesi produttori e percezione dei consumatori”, Coldiretti Veneto, Legnaro 28.02.2019. Prof. Eugenio Pomarici
- “Effetti economici delle nuove varietà resistenti: analisi preliminare”, MIPAAF, Verona 09.04.2019. prof. Eugenio Pomarici
- “Scenario italiano e internazionale su consumi e rimanenze di vino”, Assemblea Unindustria Veneto Centro, Treviso 23.07.2019. Prof. Eugenio Pomarici
- “Le sfide globali dell’agricoltura e il ruolo e le prospettive degli agricoltori europei” convegno “Alimentare il futuro”, Radici del vino, Rauscedo (PN) 12.10.2019. Prof. Eugenio Pomarici
- “Cinquant’anni di crescita del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG - Evoluzione produttiva e del valore di una delle prime Denominazioni italiane”, Consorzio Prosecco DOCG, S. Pietro di Feletto 30.01.2019. Prof. Eugenio Pomarici.
- “Polisaccaridi e proteine nei vini rossi italiani”. Enoforum 2019 – Vicenza, 21-23 May 2019. Prof. Matteo Marangon
- “La gestione del lievito nelle fasi post-fermentative: riduzione dell’uso dei solfiti e prolungamento della shelf-life del vino Prosecco” in Enoforum, Vicenza Convention Centre (Vicenza) 21-23 maggio 2019. Prof.ssa Viviana Corich
- “La gestione delle fasi post-fermentative nella produzione del vino Prosecco: riduzione dei solfiti e prolungamento della shelf-life”, Villa Sandi Crocetta del Montello, TV, 21 giugno 2019. Prof.ssa Viviana Corich
- “Nutrizione azotata durante la fase di adattamento/propagazione dello starter: effetto sulla presa di spuma e sulla vitalità del lievito” nell’evento organizzato dalla Confraternita di Valdobbiadene “La gestione delle fasi post-fermentative nella produzione del vino Prosecco: riduzione dei solfiti e prolungamento della shelf life” Villa dei Cedri, Valdobbiadene (TV), 22 novembre 2019.Dott.ssa Chiara Nadai
- Uso di un polimero assorbente nella messa a dimora di barbatelle in vasetto – Caso di studio su Glera. Session “Optimizing the water resources in the vineyard - Polygreen “ENOFORUM 2019 – Innovazione ed Eccellenza” 21-23 maggio 2019, Vicenza (Italia), dott. Franco Meggio.
- “Le coltivazioni arboree nell’Antropocene”. Convegno AISSA, Viterbo 14-15 febbraio 2019, prof. Andrea Pitacco.
- “La gestione precisa dell’irrigazione in viticoltura”. Giornata tecnica Nòva Agricoltura in Vigneto. Spresiano, 6 giugno 2019, prof. Andrea Pitacco.
- “Agricoltura sostenibile e cambiamento climatico: Minacce, Impatti, Opportunità”, 2019. Corso di formazione di 6h frontali per un totale di 3 incontri. Associazione di promozione culturale “Progetto Formazione Continua”, Padova, dott. Franco Meggio.
- Forum Macchine, in collaborazione con l’Informatore Agrario. Giornata dimostrativa con la presentazione delle innovazioni tecnologiche in ambito viticolo e la premiazione delle Aziende che hanno proposto soluzioni di particolare interesse, Susegana, 03.05.2019
- “Le radici territoriali nella valorizzazione dei vini”, Convegno CIA, Conegliano, 2019. Prof. Luigi Galletto

- Report sullo stato del prosecco DOC: prospettive del mercato del sud-est asiatico, dicembre 2018 e gennaio 2019. Prof. Vasco Boatto, dott. Marco Lucchetta e Matteo Masin

Anno 2018

- “Il valore del Brand nei mercati internazionali”, ’Istituto Cerletti, Conegliano 2018, prof. Luigi Galletto
- “Il sistema delle autorizzazioni e i riflessi sul mercato”, Fiera RIVE, Pordenone 2018. Prof. Luigi Galletto
- VINITALY 2018: “Presentazione del “Progetto Averla” stand Confagricoltura Veneto, 17/04/2018. Prof. Vasco Boatto, dott. Marco Lucchetta
- “Impatto economico del cambiamento climatico in vitivinicoltura”. Accademia dei georgofili, Avellino 23.05.2018. prof. Eugenio Pomarici
- “Le ricadute dell’innovazione delle DOC per l’economia del vino” Consorzio di Tutela Prosecco DOC, Treviso 14.12.2018. prof. Eugenio Pomarici
- La sostenibilità del vino tra responsabilità sociale e competitività” Consorzio di Tutela vini della Valpolicella, Sant’Ambrogio di Valpolicella 20/10/2018. Prof. Eugenio Pomarici
- “Certificazione della sostenibilità: strumenti, opportunità e criticità” incontro organizzato da CIA, Conegliano 22.11.2018. prof. Eugenio Pomarici.
- “Il sistema produttivo del Prosecco Superiore DOCG: modelli di impresa, flussi e mercati intermedi”, Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene, Conegliano 21.05.2018. prof. Eugenio Pomarici.
- “Flussi di CO₂ sui vigneti della Franciacorta”. Convegno Vinitaly, Verona, 16 aprile 2018, prof. Andrea Pitacco.
- “La viticoltura a difesa della sostenibilità ambientale e sociale”, Fiera Vita in Campagna” 24 Marzo 2018, Montichiari (BS), dott. Franco Meggio.
- “Aspetti fisici delle gelate tardive e loro effetti sulla vite”. Viticoltura a San Pietro di Feletto Aspetti & Problematiche, 14 febbraio 2018, prof. Andrea Pitacco.
- “L’impatto del cambiamento climatico sulle colture agrarie”. Convegno su “Cambiamenti Climatici nel vicentino, impatto e mitigazione per la nostra agricoltura”. Lonigo, 21 marzo 2018, prof. Andrea Pitacco.
- “Basi fisiologiche della produttività del vigneto”, Giornata di Studio dal titolo “Gestione della produzione in vigneto e qualità delle uve”, 7 Dicembre 2018 Campus Universitario di Conegliano, dott. Franco Meggio.
- “Le nuove sfide della viticoltura in uno scenario di cambiamento climatico” 21 dicembre 2018. IIS Duca degli Abruzzi, Padova, dott. Franco Meggio.
- “Viticoltura sostenibile e servizi ecosistemici del vigneto il sequestro del carbonio”. Incontro AgrosViti. Monselice, 30 giugno 2018, prof. Andrea Pitacco.
- “Criticità emergenti nell’irrigazione delle colture arboree: il caso della Viticoltura”. Workshop SOI. Bologna, 19 giugno 2018, prof. Andrea Pitacco.
- “Metodi di calcolo del bilancio netto del Carbonio nel sistema vigneto”. Agroecologia e Viticoltura. Ormelle, 18 maggio 2018, prof. Andrea Pitacco.
- I fitofagi della vite. Cantina Sociale Casarsa della Delizia 06.02.2018. prof. Alberto Pozzebon
- La cimice asiatica è un problema per la Viticoltura? Viticoltura a San Pietro di Feletto Aspetti e Problematiche 2018. prof. Alberto Pozzebon
- “Vite, le nuove frontiere del miglioramento genetico”, Rauscedo 12.05.2018. Prof.ssa Margherita Lucchin
- “Nuove prospettive del miglioramento genetico della vite”, Conegliano 29.05.2018. Prof.ssa Margherita Lucchin
- “Contrasto alle problematiche fungine della vite e pulizia delle uve: un nuovo modo di affrontare le vinificazioni e gli appassimenti in modo naturale e sostenibile, governando le variabili ossidative e biologiche attraverso l’utilizzo delle sostanze di base” Incontro tecnico Assoenologi, Colognola ai Colli, VR, 10.05.2018. Prof. Simone Vincenzi

- "Contrasto alle problematiche fungine della vite e pulizia delle uve: un nuovo modo di affrontare le vinificazioni e gli appassimenti in modo naturale e sostenibile, governando le variabili ossidative e biologiche attraverso l'utilizzo delle sostanze di base" Incontro tecnico Assoenologi, San Polo di Piave, TV, 14.06.2018. Prof. Simone Vincenzi
- "Caratterizzazione di lieviti non-Saccharomyces per la produzione di vini a gradazione alcolica ridotta: il caso di *Starmerella bacillaris*" 73° Congresso nazionale Assoenologi - il mondo del vino: dalla conoscenza delle produzioni e dei consumi alla cultura del vino e del cibo per il successo del made in Italy, Trieste 5/8 luglio 2018. Prof.ssa Viviana Corich

Anno 2017

- "Pinot Grigio DOC delle Venezie: crescere in valore, ampliare i mercati" Convegno "Pinot Grigio: l'unione fa la forza. Percorsi di successo per la nuova DOC" Fiera RIVE, Pordenone 17.12.2017. Prof. Eugenio Pomarici.
- "Tormaresca 2017 – Risultati della campagna di misura all'Azienda Bocca di Lupo". Workshop: Satelliti & Agricoltura tra innovazione e sostenibilità. Az.Agr. Tormaresca di Antinori, Minervino Murge, 25 ottobre 2017, prof. Andrea Pitacco.
- Corso di formazione: Sicurezza Alimentare e controlli nella filiera vitivinicola (organizzato da ULSS2) (Pieve di Soligo, TV, 12.05.2017. prof. Simone Vincenzi
- Sostenibilità in viticoltura: un'opportunità per le aziende ed il territorio, Valdobbiadene, 24.11.2017. prof. Simone Vincenzi
- "Utilizzo delle fonti azotate nella fermentazione di Chardonnay: nuove conoscenze e risultati della sperimentazione" SIVE Enoforum Vicenza, 16-18 maggio 2017. Dott.ssa Milena Carlot

BORSE DI STUDIO ATTIVATE NEL QUADRIENNIO

2017: n° 2 borse di 9 mesi, n° 1 borsa di 8 mesi, n° 2 borse bimestrali e n° 1 borsa della durata di un mese (per un visiting scientist);

2018: n° 3 borse annuali, n° 1 di 7 mesi, n° 1 di 5 mesi, n° 2 di 4 mesi e n° 2 borse trimestrali;

2019: n° 3 borse annuali, n° 1 di 8 mesi, n° 1 di 6 mesi, n° 1 borsa bimestrale e n° 3 borse di 4 mesi.

2020: n° 5 borse annuali, n° 1 borsa di 9 mesi, n° 2 borse di 6 mesi, n° 1 borsa di 5 mesi, n° 2 borse di 4 mesi, n° 1 borsa di 3 mesi.

2021: n° 1 borsa annuale, n° 1 borsa di 10 mesi, n° 1 borsa di 6 mesi, n° 1 borsa di 3 mesi:

ASSEGNI DI RICERCA ATTIVATI NEL QUADRIENNIO:

2019: n° 2 assegni di ricerca annuali.

2020: n° 3 assegni di ricerca annuali

2021: n° 2 assegni di ricerca annuali

PUBBLICAZIONI

Viticoltura

Fu, Z., Ciais, P., Makowski, D., Bastos, A., Stoy, P.C., Ibrom, A., Knohl, A., Migliavacca, M., Cuntz, M., Šigut, L., Peichl, M., Loustau, D., El-Madany, T.S., Buchmann, N., Gharun, M., Janssens, I., Markwitz, C.,

Grünwald, T., Rebmann, C., Mölder, M., Varlagin, A., Mammarella, I., Kolari, P., Bernhofer, C., Heliasz, M., Vincke, C., Pitacco, A., Cremonese, E., Foltýnová, L., Wigneron, J.-P., 2021. Uncovering the critical soil moisture thresholds of plant water stress for European ecosystems. *Global Change Biology* n/a.

Lembrechts, J.J., van den Hoogen, J., Aalto, J., Ashcroft, et al. Global maps of soil temperature. *Global Change Biology* n/a.

Prinsi, B., Simeoni, F., Galbiati, M., Meggio, F., Tonelli, C., Scienza, A., Espen, L., 2021. Grapevine Rootstocks Differently Affect Physiological and Molecular Responses of the Scion under Water Deficit Condition. *Agronomy* 11, 289.

Cogato, A., Wu, L., Jewan, S.Y.Y., Meggio, F., Marinello, F., Sozzi, M., Pagay, V., 2021. Evaluating the Spectral and Physiological Responses of Grapevines (*Vitis vinifera* L.) to Heat and Water Stresses under Different Vineyard Cooling and Irrigation Strategies. *Agronomy* 11, 1940.

Fu, Z., Ciais, P., Bastos, A., Stoy, P.C., Yang, H., Green, J.K., Wang, B., Yu, K., Huang, Y., Knohl, A., Šigut, L., Gharun, M., Cuntz, M., Arriga, N., Roland, M., Peichl, M., Migliavacca, M., Cremonese, E., Varlagin, A., Brümmer, C., Motte, L.G.d.l., Fares, S., Buchmann, N., El-Madany, T.S., Pitacco, A., Vendrame, N., Li, Z., Vincke, C., Magliulo, E., Koebsch, F., 2020. Sensitivity of gross primary productivity to climatic drivers during the summer drought of 2018 in Europe. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences* 375, 20190747.

Graf, A., Klosterhalfen, A., Arriga, N., Bernhofer, C., Bogena, et al., 2020. Altered energy partitioning across terrestrial ecosystems in the European drought year 2018. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences* 375, 20190524.

Vendrame, N., Tezza, L., Pitacco, A., 2020. Comparison of sensible heat fluxes by large aperture scintillometry and eddy covariance over two contrasting-climate vineyards. *Agricultural and Forest Meteorology* 288-289, 108002.

Meggio, F., Trevisan, S., Manoli, A., Ruperti, B., Quaggiotti, S., 2020. Systematic Investigation of the Effects of a Novel Protein Hydrolysate on the Growth, Physiological Parameters, Fruit Development and Yield of Grapevine (*Vitis Vinifera* L., cv Sauvignon Blanc) under Water Stress Conditions. *Agronomy* 10, 1785.

Cogato, A., Meggio, F., Collins, C., Marinello, F., 2020. Medium-Resolution Multispectral Data from Sentinel-2 to Assess the Damage and the Recovery Time of Late Frost on Vineyards. *Remote Sensing* 12, 1896.

Cogato, A.; Pagay, V.; Marinello, F.; Meggio F.; Grace, P.; De Antoni Migliorati, M. Assessing the Feasibility of Using Sentinel-2 Imagery to Quantify the Impact of Heatwaves on Irrigated Vineyards. *Remote Sensing*. 2019, 11, 2869. doi: 10.3390/rs11232869.

Belfiore, N.; Vinti, R.; Lovat, L.; Chitarra, W.; Tomasi, D.; de Bei, R.; Meggio F.; Gaiotti, F. Infrared Thermography to Estimate Vine Water Status: Optimizing Canopy Measurements and Thermal Indices for the Varieties Merlot and Moscato in Northern Italy. *Agronomy* 2019, 9, 821. doi: 10.3390/agronomy9120821.

Meggio F., Pitacco A. (2019). Partitioning of seasonal above-ground biomass of four vineyard-grown varieties: Development of a modelling framework to infer temperature-rate response functions. *Scientia Horticulturae*, 258, 15 December 2019, doi: 108796. 10.1016/j.scienta.2019.108796.

Ruperti, B., Botton, A., Populin, F., Eccher, G., Brilli, M., Quaggiotti, S., Trevisan, S., Cainelli, N., Guarracino, P., Schievano, E., & Meggio F. (2019). Flooding Responses on Grapevine: A Physiological, Transcriptional, and Metabolic Perspective. *Frontiers in Plant Science*, 10(339). doi: 10.3389/fpls.2019.00339.

- Cogato, A., Meggio F., De Antoni Migliorati, M., & Marinello, F. (2019). Extreme Weather Events in Agriculture: A Systematic Review. *Sustainability*, 11(9), 2547. DOI: 10.3390/su11092547.
- Cogato A., Meggio F., Pirotti F., Cristante A., Marinello F. (2019) Analysis and impact of recent climate trends on grape composition in north-east Italy. *BIO Web of Conferences*, 13 (2019) 04014. doi: <http://dx.doi.org/10.1051/bioconf/20191304014>.
- Tezza, L., Vendrame, N., & Pitacco, A. (2019). Disentangling the carbon budget of a vineyard: The role of soil management. *Agriculture, Ecosystems & Environment*, 272, 52-62.
- Vendrame N., Tezza L., Pitacco A. (2019) Scaling-up of evapotranspiration measurements: The promising role of scintillometry. DOI:10.1088/1755-1315/275/1/012018. pp.012018. IOP Conference Series. Earth and Environmental Science - ISSN:1755-1315 vol. 275 (1)
- Vendrame, N., Tezza, L., & Pitacco, A. (2019). Study of the Carbon Budget of a Temperate-Climate Vineyard: Inter-Annual Variability of CO₂ Flux. *American Journal of Enology and Viticulture*, 70(1), 34-41.
- Amato, A., Cavallini, E., Walker, A.R., Pezzotti, M., Bliek, M., Quattrocchio, F., Koes, R., Ruperti, B., Bertini, E., Zenoni, S. and Tornielli, G.B. (2019), The MYB5-driven MBW complex recruits a WRKY factor to enhance the expression of targets involved in vacuolar hyper-acidification and trafficking in grapevine. *Plant J*, 99: 1220-1241. doi:10.1111/tpj.14419.
- Valenti L., Ghiglino I., Sambo F., Pitacco A., Tezza L., Vendrame N., Virgili G., Minardi I., Giovenali E., LoBello J. (2019) enLIFE15 ENV/IT/000392 – LIFE VITISOM Project, viticulture innovation technology and GHG emission monitoring. *BIO Web of Conferences* 13, 02008, <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191302008>.
- Franz, D., Acosta, M., Altimir, N., Arriga, N., Arrouays, et al., (2018). Towards long-term standardised carbon and greenhouse gas observations for monitoring Europe's terrestrial ecosystems: a review. *International Agrophysics*, 32(4), 439-455.
- Sabbatini, S., Mammarella, I., Arriga, N., Fratini, G., Graf, A., Hörtnagl, L., Ibrom, A., Longdoz, B., Mauder, M., Merbold, L., Metzger, S., Montagnani, L., Pitacco, A., Rebmann, C., Sedláček, P., Šigut, L., Vitale, D., & Papale, D. (2018). Eddy covariance raw data processing for CO₂ and energy fluxes calculation at ICOS ecosystem stations. *International Agrophysics* 32, 4: 495-515.
- Biddoccu, M., Ferraris, S., Pitacco, A., Cavallo, E. (2017) Temporal variability of soil management effects on soil hydrological properties, runoff and erosion at the field scale in a hillslope vineyard, North-West Italy. *Soil and Tillage Research*, 165, 46-58, doi: 10.1016/j.still.2016.07.017.
- Scandellari F., Liguori G., Caruso G., Meggio F., Inglese P., Gucci R., Pitacco A., Celano G. and Tagliavini M. (2017) Carbon sequestration potential of Italian orchards and vineyards. *Acta Horticulturae (ISHS)* 1177, 145-150, doi: 10.17660/ActaHortic.2017.1177.19.
- Botton, A., Bonghi, C., Ranieri, A.M. and Tonutti, P. (2017). Physiological responses of wine grape berries to postharvest ethylene treatments. *Acta Hortic.* 1188, 383-390 DOI: 10.17660/ActaHortic.2017.1188.52.
- Amato, A., Cavallini, E., Zenoni, S., Finezzo, L., Begheldo, M., Ruperti, B., & Tornielli, G. B. (2017). A Grapevine TTG2-Like WRKY Transcription Factor Is Involved in Regulating Vacuolar Transport and Flavonoid Biosynthesis. *Frontiers in Plant Science*, 7(1979).
- Genetica e genomica della vite**
- Vannozzi, A., Palumbo, F., Magon, G., Lucchin, M. & Barcaccia, G. (2021) The grapevine (*Vitis vinifera* L.) floral transcriptome in Pinot noir variety: identification of tissue-related gene networks and whorl-specific markers in pre- and post-anthesis phases. *Hortic. Res.* 8. DOI:<https://doi.org/10.1038/s41438-021-00635-7>.

Jeandet, P., Vannozzi, A., Sobarzo-Sánchez, E. et al. (2021). Phytostilbenes as agrochemicals: biosynthesis, bioactivity, metabolic engineering and biotechnology. *Nat Prod Rep.* doi:10.1039/d0np 00030b.

Perin, C., Fait, A., Palumbo, F., Lucchin, M., and Vannozzi, A. (2020). The Effect of Soil on the Biochemical Plasticity of Berry Skin in Two Italian Grapevine (*V. vinifera* L.) Cultivars. *Front. Plant Sci.* 11.

PALUMBO F., VANNOZZI A., MAGON G., LUCCHIN M., BARCACCIA G., 2019. Genomics of flower identity in grapevine (*Vitis vinifera* L.). *Front. Plant Sci.* 10:316. doi.org/10.3389/fpls.2019.00316

Perin C., Lucchin M., Vannozzi A., 2019. Singular effect of soil and climate on grapevine development and berry traits in two Italian cultivars, 'Glera' and 'Corvina'. *Acta Horticulturae*, 1248, pp. 249-256; doi: 10.17660/ActaHortic.2019.1248.36

Vannozzi, A., Wong D. C. J., Höll, J., Hmamm, I., Matus, J. T., Bogs, J., Ziegler, T., Dry, I., Barcaccia, G., Lucchin, M., 2018. Combinatorial Regulation of Stilbene Synthase Genes by WRKY and MYB Transcription Factors in Grapevine (*Vitis vinifera* L.). *PLANT AND CELL PHYSIOLOGY*, ISSN: 0032-0781, doi: 10.1093/pcp/pcy045

Vannozzi A., Hmamm I., Höll J., Bogs J., Dry I., Barcaccia, G., Lucchin, M., 2017. WRKY transcription factors and regulation of the stilbene biosynthetic pathway in grapevine: New insights and perspectives. *Acta Hort. (ISHS)*, 1188: 1 – 8, doi: 10.17660/ActaHortic.2017.1188.1

VANNOZZI A., DONNINI S., VIGANI G., CORSO M., VALLE G., VITULO N., BONGHI C., ZOCCHI G., LUCCHIN M., 2017. Transcriptional characterization of a widely-used grapevine rootstock genotype under different iron limited conditions. *Front. Plant Sci.* 7: 1994. doi: 10.3389/FPLS.2016.01994

Difesa del vigneto

Tirello P., Marchesini E., Gherardo, P., Raniero D., Rossetto F., Pozzebon A., Duso C., 2021. The control of the American leafhopper *Erasmoneura vulnerata* (Fitch) in European vineyards: Impact of synthetic and natural insecticides. *Insects* 12(2), 85; <https://doi.org/10.3390/insects12020085>.

Prazaru, S.C., Zanettin, G., Pozzebon, A., Tirello, P., Toffoletto, F., Scaccini, D., Duso, C., 2021. Evaluating the Impact of Two Generalist Predators on the Leafhopper *Erasmoneura vulnerata* Population Density. *Insects* 12, 4, DOI10.3390/insects12040321.

Reineke, A, Pozzebon, A., Herczynski, O., Duso, C., 2021. Insights in genetic diversity of German and Italian grape berry moth (*Eupoecilia ambiguella*) populations using novel microsatellite markers. *Scientific Reports*11, DOI10.1038/s41598-021-83855-0z.

Zanettin G., Bullo A.; Pozzebon A., Burgio G., Duso C., 2021. Influence of Vineyard Inter-Row Groundcover Vegetation Management on Arthropod Assemblages in the Vineyards of North-Eastern Italy. *Insects* 12, 4: 349. DOI10.3390/insects1204034.

Baldessari M., Angeli G., Duso C., Anfora G., Rama F., 2020. *Antispila oinophylla* biologia e monitoraggio in vigneto. *L'Informatore agrario* 20: 52-55.

Duso C., van Leeuwen T., Pozzebon A., 2020. Improving the compatibility of pesticides and predatory mites: recent findings on physiological and ecological selectivity. *Current opinion in insect science* <https://doi.org/10.1016/j.cois.2020.03.005>

Duso C., Zanettin, G.; Gherardo, P., Pasqualotto, G., Raniero, D., Rossetto, F. Tirello, P., Pozzebon, A., 2020. Colonization patterns, phenology and seasonal abundance of the Nearctic leafhopper *Erasmoneura vulnerata* (Fitch), a new pest in European vineyards. *Insects* 11, 731: 1-17.

- Duso C., Zanettin G., Gherardo P., Pasqualotto G., Raniero D., Rossetto F., Tirello P., Pozzebon A., 2020. *Erasmoneura vulnerata* (Hemiptera: Cicadellidae) is changing its pest status in Europe. IOBC-WPRS Bulletin 154: 38-41.
- Scaccini D., Fornasiero D., Vincenzi S., Cecchetto C., Duso C., Pozzebon A., 2020. Population abundance and impact of brown marmorated stink bug *Halyomorpha halys* (Stål) on grapevine in northeastern Italy. IOBC-WPRS Bulletin 154: 51-54.
- Scaccini, D., Duso, C., & Pozzebon, A., 2019. Lethal Effects of High Temperatures on Brown Marmorated Stink Bug Adults before and after Overwintering. INSECTS, 10(10), 355
- Sabbatini Peverieri G., Mitroiu M-D, Bon M-C, Balusu R, Benvenuto L, Bernardinelli I, Fadamiro H, Falagiarda M, Fusu L, Grove E, Haye T, Hoelmer K, Lemke E, Malossini G, Marianelli L, Moore MR, Pozzebon A, Roversi P-F, Scaccini D, Shrewsbury P, Tillman G, Tirello P, Waterworth R, Talamas EJ, 2019. Surveys of stink bug egg parasitism in Asia, Europe and North America, morphological taxonomy, and molecular analysis reveal the Holarctic distribution of *Acroclisoides sinicus* (Huang & Liao) (Hymenoptera, Pteromalidae). JOURNAL OF HYMENOPTERA RESEARCH 74: 123-151.
<https://doi.org/10.3897/jhr.74.46701>
- Tacoli, F., Cargnus, E., Pozzebon, A., Duso, C., Tirello, P., & Pavan, F., 2019. Side Effects of Kaolin and Bunch-Zone Leaf Removal on Predatory Mite Populations (Acari: Phytoseiidae) Occurring in Vineyards. JOURNAL OF ECONOMIC ENTOMOLOGY, 112(3), 1292-1298.
- Duso, C., Moret, R., Manera, A., Berto, D., Fornasiero, D., Marchegiani, G., & Pozzebon, A. (2019). Investigations on the Grape Leafhopper *Erasmoneura vulnerata* in North-Eastern Italy. INSECTS, 10(2), 44.
- de Lillo, E., Pozzebon, A., Valenzano, D., & Duso, C. (2018). An intimate relationship between Eriophyoid Mites and their host plants—A review. FRONTIERS IN PLANT SCIENCE, 9, 1786.
- Lorenzon, M., Pozzebon, A., & Duso, C. (2018). Biological control of spider mites in North-Italian vineyards using pesticide resistant predatory mites. ACAROLOGIA, 58: Suppl pages: 98-118
- Tacoli F., Mori N., Pozzebon A., Cargnus E. Da Vià S., Zandigiacomo P., Duso C., Pavan, F. 2017 Control of *Scaphoideus titanus* with natural products in organic vineyards. INSECTS (ISSN: 2075-4450) 8(4),129
- Morrison W.R., III, Milonas P., Kapantaidaki D., Cesari M., Di Bella E., Guidetti R., Haye T., Maistrello L., Moraglio S., Piemontese L., Pozzebon A., Ruocco G., Short B.D., Tavella L., Vétek G., Leskey T.C. 2017 Attraction of *Halyomorpha halys* (Hemiptera: Pentatomidae) haplotypes in North America and Europe to baited traps. SCIENTIFIC REPORTS (ISSN: 2045-2322) 7(1),16941 doi: 10.1038/s41598-017-17233-0
- Tacoli F., Pavan F., Cargnus E., Tilatti E., Pozzebon A., Zandigiacomo P. 2017 Efficacy and Mode of Action of Kaolin in the Control of *Empoasca vitis* and *Zygina rhamni* (Hemiptera: Cicadellidae) in Vineyards. JOURNAL OF ECONOMIC ENTOMOLOGY (ISSN: 1938291X) 110(3), pp. 1164-1178
- Ferrigo D., Causin R, Raiola A, 2017. Effect of potential biocontrol agents selected among grapevine endophytes and commercial products on crown gall disease. Biocontrol, 62, 6: 821-833
- Bertazzon, N.a, Forte, V.a, Filippin, L.a, Causin, R.b, Maixner, M.c, Angelini, 2017. Association between genetic variability and titre of Grapevine Pinot gris virus with disease symptoms. Plant Pathology, 66, 6: 949-959
- Meccanizzazione viticola**
- Sozzi M., Benetti M., Zanchin A. (2021) Ecco chi sono i principali produttori di robot agricoli, Macchine e Motori Agricoli, n.11, 2021

Sozzi M. (2021), CONCIMAZIONE a rateo variabile in vigneto, Macchine Agricole, settembre 2021

Sozzi M. (2021), VITICOLTURA DI PRECISIONE tecnologie ed opportunità Macchine Agricole, maggio 2021

Sozzi M., Zanchin A. (2021), ULTRASUONI E LASER per ridurre la deriva Macchine Agricole novembre 2021

Enologia e Microbiologia enologica

Marassi, V., Marangon, M., Zattoni, A., ... Roda, B. and Curioni, A. Characterization of red wine native colloids by asymmetrical flow field-flow fractionation with online multidetection. *Food Hydrocolloids* (2021), 110, 106204

De Iseppi, A., Marangon, M., Vincenzi, S., ... Curioni, A. and Divol, B. A novel approach for the valorization of wine lees as a source of compounds able to modify wine properties. *LWT* (2021) 136, 110274

Vendramin, V., Viel, A. and Vincenzi, S. Caftaric acid isolation from unripe grape: A “green” alternative for hydroxycinnamic acids recovery. *Molecules* (2021) 26: 1148

De Bona, G. S., Vincenzi, S., De Marchi, F., Angelini, E. and Bertazzon, N. Chitosan induces delayed grapevine defense mechanisms and protects grapevine against *Botrytis cinerea*. *Journal of Plant Diseases and Protection* (2021) 128: 715–724

Vendramin, V., Spinato, G., and Vincenzi, S. Shellfish chitosan potential in wine clarification. *Appl. Sci.* (2021) 11: 4417

Vendramin, V., Pesce, A. and Vincenzi, S. Anethole stability in aniseed spirits: Storage condition repercussions on commercial products. *Beverages* (2021) 7: 43

Curioni, A., Brearley-Smith, E.J. & Marangon, M., Are Wines from Interspecific Hybrid Grape Varieties Safe for Allergic Consumers?, *J. Agric. Food Chem.* (2021) 69, 15037.

De Iseppi, A., Marangon, M., Lomolino, G., Crapisi, A. & Curioni, A. Red and white wine lees as a novel source of emulsifiers and foaming agents, *LWT* (2021) 152, 112273.

Giacosa, S., Parpinello, G.P., Río Segade, S., Ricci, A., Paissoni, M.A., Curioni, A., Marangon, M., Mattivi, F., Arapitsas, P., Moio, L., Piombino, P., Ugliano, M., Slaghenaufi, D., Gerbi, V., Rolle, L. & Versari, A. Diversity of Italian red wines: A study by enological parameters, color, and phenolic indices, *Food Res. Int.* (2021), 143, 110277.

Jones-Moore, H.R., Jolley, R.E., Marangon, M. & Fedrizzi, B., The polysaccharides of winemaking: From grape to wine. *Trends in Food Science and Technology* (2021), 111, 731.

Marangon, M. & Kallithraka, S., "Improving wine quality and safety", *Beverages* (2021), 7, no. 2.

Mirabelli-Montan, Y.A., Marangon, M., Graça, A., Mayr Marangon, C.M. & Wilkinson, K.L., "Techniques for mitigating the effects of smoke taint while maintaining quality in wine production: A review", *Molecules* (2021), 26, no. 6.

Snyman, C., Nguela, J.M., Sieczkowski, N., Marangon, M. & Divol, B., Optimised extraction and preliminary characterisation of mannoproteins from non-saccharomyces wine yeasts. *Foods* (2021), 10, no. 5.

Zanetti, M., Cesprini, E., Marangon, M., Szczerk, A. & Tondi, G., Thermal valorization and elemental composition of industrial tannin extracts. *Fuel* (2021), vol. 289.

Nadai C., Crosato G., Giacomini A., Corich V. (2021). Different gene expression patterns of hexose transporter genes modulate fermentation performance of four *Saccharomyces cerevisiae* strains. *FERMENTATION*, vol. 7, 164, ISSN: 2311-5637, doi: 10.3390/fermentation7030164

Lemos Junior W. J. F., de Oliveira V. S., Guerra A. F., Giacomini A., Corich V. (2021). From the vineyard to the cellar: new insights of *Starmerella bacillaris* (synonym *Candida zemplinina*) technological properties and genomic perspective. *APPLIED MICROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY*, vol. 105, p. 493-501, ISSN: 0175-7598, doi: 10.1007/s00253-020-11041-9

Lemos Junior W. J. F., Treu L., Nadai C., da Silva Duarte V., Campanaro S., Fabrega-Prats M., Giacomini A., Corich V. (2021). Genomic insights into the glutathione metabolism of the wine yeast *Starmerella bacillaris*. *OENO ONE*, vol. 55, p. 105-117, ISSN: 2494-1271, doi: 10.20870/OENO-ONE.2021.55.1.4374

Nadai C., Giacomini A., Corich V. (2021). The addition of wine yeast *Starmerella bacillaris* to grape skin surface influences must fermentation and glycerol production. *OENO ONE*, vol. 55, p. 47-55, ISSN: 2494-1271, doi: 10.20870/oeno-one.2021.55.2.4556

Honisch, C., Osto, A., Dupas De Matos, A., Vincenzi, S. and Ruzza, P. Isolation of a tyrosinase inhibitor from unripe grapes juice: A spectrophotometric study. *Food Chem.* (2020) 305, 125506

De Bona, S. G. Bertazzon, N., Angelini, E. and Vincenzi, S. Influence of pruning time and viral infection on stilbenoid levels in Pinot noir grape canes. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (2020), 100, 1741

Junior, W. J. F. L., Nadai, C., Rolle, L., Corich, V. and Vincenzi, S. Influence of the mannoproteins of different strains of *Starmerella bacillaris* used in single and sequential fermentations on foamability, tartaric and protein stabilities of wines. *Oeno One* (2020) 54, 231.

Arapitsas, P., Ugliano, M., Marangon, M., Piombino, P., Rolle, L., Gerbi, V., Versari, A. Mattivi, F., "Use of Untargeted Liquid Chromatography-Mass Spectrometry Metabolome to Discriminate Italian Monovarietal Red Wines, Produced in Their Different Terroirs", *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (2020) 68, 13353.

De Iseppi, A., Lomolino, G., Marangon, M. & Curioni, A., "Current and future strategies for wine yeast lees valorization", *Food Research International* (2020) 137.

Di Gaspero, M., Ruzza, P., Hussain, R., Honisch, C., Biondi, B., Siligardi, G., Marangon, M., Curioni, A. & Vincenzi, S., "The secondary structure of a major wine protein is modified upon interaction with polyphenols", *Molecules* (2020), 25, no. 7.

Pittari E., L. Moio, P. Arapitsas, A. Curioni, V. Gerbi, G.P. Parpinello, M. Ugliano, P. Piombino, "Exploring Olfactory-Oral Cross-Modal Interactions through Sensory and Chemical Characteristics of Italian Red Wines", *Foods* (2020), 9, 1530.

P. Piombino, E. Pittari, A. Gambuti , A. Curioni , S. Giacosa , F. Mattivi, G.P. Parpinello , L. Rolle, M. Ugliano, L. Moio Preliminary sensory characterisation of the diverse astringency of single cultivar Italian red wines and correlation of sub-qualities with chemical composition. *Austr. J. Grape Wine Res* (2020) 26, 233.

Junior W. J. F. L., Nadai C., Rolle L., da Silva Gulao E., da Rocha Leao M. H. M., Giacomini A., Corich V., Vincenzi S. (2020). Influence of the mannoproteins of different strains of *Starmerella bacillaris* used in single and sequential fermentations on foamability, tartaric and protein stabilities of wines. *OENO ONE*, vol. 54, p. 231-243, ISSN: 2494-1271, doi: 10.20870/oeno-one.2020.54.2.2948

Crosato G., Nadai C., Carlot M., Garavaglia J., Ziegler D. R., Rossi R. C., De Castilhos J., Campanaro S., Treu L., Giacomini A., Corich V. (2020). The impact of CUP1 gene copy-number and XVI-VIII/XV-XVI

translocations on copper and sulfite tolerance in vineyard *Saccharomyces cerevisiae* strain populations. *FEMS YEAST RESEARCH*, vol. 20, ISSN: 1567-1356, doi: 10.1093/femsyr/foaa028

Ruzza, P., Honisch, C., Marangon, M., Curioni, A., Bakalinsky, A. and Vincenzi, S. 2019. Influence of the reducing environment in the misfolding of wine proteins. *Advances in Protein Chemistry and Structural Biology*, Volume 118, 2019, Pages 413-436

De Bona, G.S., Adrian, M., Negrel, J., Chiltz, A., Klinguer, A., Poinssot, B., Héloir, M. C., Angelini, E., Vincenzi, S., Bertazzon, N. Dual mode of action of grape cane extracts against *Botrytis cinerea*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (2019) 67: 5512-5520 (I. F. 3.571)

De Bona, G., Bertazzon, N., Angelini, E., Vincenzi, S. Influence of pruning time and viral infection on stilbenoid levels in Pinot noir grape canes. *J. Sci. Food Agric.* (2019)

Marangon M., S. Vincenzi, A. Curioni. Wine fining with plant proteins. *Molecules* (2019) 24, 2186

Dupas De Matos, M. Marangon, M. Magli, M. Cianciabella, S. Predieri, A. Curioni, S. Vincenzi. Sensory characterization of cucumbers pickled with verjuice as novel acidifying agent. *Food Chemistry* (2019) 286, 78

Rio-Segade, S., Vincenzi, S., Giacosa, S. and Rolle, L. Changes in stilbene composition during postharvest ozone treatment of 'Moscato bianco' winegrapes. *Food Research International* (2019) 123: 251-257

De Iseppi, A., Curioni, A., Marangon, M., Vincenzi, S., Kantureeva, G. and Lomolino, G. Characterization and emulsifying properties of extracts obtained by physical and enzymatic methods from an oenological yeast strain. *J. Sci. Food Agric.* (2019) 99: 5702-5710

Nadai, C., Vendramini, C., Carlot, M., Andriguetto, C., Giacomini, A., & Corich, V. (2019). Dynamics of *Saccharomyces cerevisiae* Strains Isolated from Vine Bark in Vineyard: Influence of Plant Age and Strain Presence during Grape must Spontaneous Fermentations. *Fermentation*, 5(3), 62.

G.P. Parpinello, A. Ricci, P. Arapitsas, A. Curioni, L. Moio, S. Rio Segade, M. Ugliano, A. Versari Multivariate characterisation of Italian monovarietal red wines using MIR spectroscopy. *OENO One* (2019) 4, 741.

Junior, W. J. F. L., Nadai, C., Crepalde, L. T., de Oliveira, V. S., de Matos, A. D., Giacomini, A., Corich, V. (2019). Potential use of *Starmerella bacillaris* as fermentation starter for the production of low-alcohol beverages obtained from unripe grapes. *International journal of food microbiology*, 303, 1-8.

Woods, M.J., Cullere, M., Van Emmenes, L., Vincenzi, S., Pieterse, E., Hoffman, L.C., Dalle Zotte, A. *Hermetia illucens* larvae reared on different substrates in broiler quail diets: Effect on apparent digestibility, feed-choice and growth performance. *Journal of Insects as Food and Feed* (2019) 5: 89-98

Dupas de Matos, A., Magli, M., Marangon, M., Curioni, A., Pasini, G., Vincenzi, S. Use of verjuice as an acidic salad seasoning ingredient: evaluation by consumers' liking and Check-All-That-Apply. *European Food Research and Technology* (2018) 244: 2117-2125

Crumpton, M., Atkinson, A., Marangon, M. Effect of carboxymethyl cellulose added at dosage stage on the foamability of a bottle-fermented sparkling wine. *Beverages* (2018) 4(2), 27.

Crumpton, M., Rice, C. J., Atkinson, A., Taylor, G., Marangon, M. The effect of sucrose addition at dosage stage on the foam attributes of a bottle-fermented English Sparkling Wine. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (2018) 98 (3), 1171-1178.

Dupas De Matos, A., Magli, M., Marangon M., Curioni, A., Pasini, G., Vincenzi, S.: Use of verjuice as an acidic salad seasoning ingredient: evaluation by consumers' liking and Check-All-That-Apply. *European Food Research and Technology* 244, 2117—2125 (2018) <https://doi.org/10.1007/s00217-018-3120-6>

Marangon M., Vegro M., Vincenzi S., Lomolino G., De Iseppi A., Curioni A.: A Novel Method for the Quantification of White Wine Mannoproteins by a Competitive Indirect Enzyme-Linked Lectin Sorbent Assay (CI-ELLSA). *Molecules* 23, 3070 (2018). DOI: 10.3390/molecules23123070

Nadai, Chiara, Fernandes Lemos, Wilson José, Favaron, Francesco, Giacomini, Alessio, Corich, Viviana (2018). Biocontrol activity of *Starmerella bacillaris* yeast against blue mold disease on apple fruit and its effect on cider fermentation. *PLOS ONE*, vol. 13, e0204350, ISSN: 1932-6203, doi: 10.1371/journal.pone.0204350

CROSATO, GIULIA, Carlot, Milena, DE ISEPPI, ALBERTO, Garavaglia, Juliano, Pinto, Laura Massochin Nunes, Ziegler, Denise Righetto, Ramos, Renata Cristina de Souza, Rossi, Rochele Cassanta, Nadai, Chiara, Giacomini, Alessio, Corich, Viviana (2018). Genetic variability and physiological traits of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from “Vale dos Vinhedos” vineyards reflect agricultural practices and history of this Brazilian wet subtropical area. *WORLD JOURNAL OF MICROBIOLOGY & BIOTECHNOLOGY*, vol. 34, 105, ISSN: 0959-3993, doi: 10.1007/s11274-018-2490-z

Nadai, C., Bovo, B., Giacomini, A., Corich, V. (2018). New rapid PCR protocol based on high-resolution melting analysis to identify *Saccharomyces cerevisiae* and other species within its genus. *JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY*, vol. 124, p. 1232-1242, ISSN: 1364-5072, doi: 10.1111/jam.13709

Bovo, Barbara, Nadai, Chiara, Lemos Junior, Wilson José Fernandes, Carlot, Milena, Giacomini, Alessio, Corich, Viviana (2018). The Different Physical and Chemical Composition of Grape Juice and Marc Influence *Saccharomyces cerevisiae* Strains Distribution During Fermentation. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, vol. 83, p. 2191-2196, ISSN: 0022-1147, doi: 10.1111/1750-3841.14274

Lemos Junior, Wilson José Fernandes, Duarte, Vinicius da Silva, Treu, Laura, Campanaro, Stefano, Nadai, Chiara, Giacomini, Alessio, Corich, Viviana (2018). Whole genome comparison of two *Starmerella bacillaris* strains with other wine yeasts uncovers genes involved in modulating important winemaking traits. *FEMS YEAST RESEARCH*, vol. 18, foy069, ISSN: 1567-1356, doi: 10.1093/femsyr/foy069

Viel, Alessia, Stellin, Fabio, Carlot, Milena, Nadai, Chiara, Concheri, Giuseppe, Stevanato, Piergiorgio, Squartini, Andrea, Corich, Viviana, Giacomini, Alessio (2017). Characteristics of Compost Obtained from Winemaking Byproducts. *WASTE AND BIOMASS VALORIZATION*, p. 1-9, ISSN: 1877-2641, doi: 10.1007/s12649-017-0160-2

Lemos Junior, Wilson José Fernandes, TREU, LAURA, Duarte, Vinícius da Silva, CAMPANARO, STEFANO, NADAI, CHIARA, GIACOMINI, ALESSIO, CORICH, VIVIANA (2017). Draft Genome Sequence of the Yeast *Starmerella bacillaris* (syn., *Candida zemplinina*) FRI751 Isolated from Fermenting Must of Dried Raboso Grapes. *GENOME ANNOUNCEMENTS*, vol. 5, ISSN: 2169-8287, doi: 10.1128/genomeA.00224-17

Lemos Junior, W. J. F., Viel, A., Bovo, B., Carlot, M., Giacomini, A., Corich, V. (2017). *Saccharomyces cerevisiae* vineyard strains have different nitrogen requirements that affect their fermentation performances. *LETTERS IN APPLIED MICROBIOLOGY*, vol. 65, p. 381-387, ISSN: 0266-8254, doi: 10.1111/lam.12798

Viel, Alessia, Legras, Jean-Luc, Nadai, Chiara, Carlot, Milena, Lombardi, Angioletta, Crespan, Manna, Migliaro, Daniele, Giacomini, Alessio, Corich, Viviana (2017). The geographic distribution of *Saccharomyces cerevisiae* isolates within three Italian neighboring winemaking regions reveals strong differences in yeast abundance, genetic diversity and industrial strain dissemination. *FRONTIERS IN MICROBIOLOGY*, vol. 8, 1595, ISSN: 1664-302X, doi: 10.3389/fmicb.2017.01595

VENDRAMINI, CHIARA, Beltran, Gemma, NADAI, CHIARA, GIACOMINI, ALESSIO, Mas, Albert, CORICH, VIVIANA (2017). The role of nitrogen uptake on the competition ability of three vineyard

Lemos Junior, Wilson José Fernandes, Treu, Laura, Duarte, Vinícius da Silva, Carlot, Milena, Nadai, Chiara, Campanaro, Stefano, Giacomini, Alessio, Corich, Viviana (2017). Whole-genome sequence of Starmerella bacillaris PAS13, a nonconventional enological yeast with antifungal activity. GENOME ANNOUNCEMENTS, vol. 5, e00788, ISSN: 2169-8287, doi: 10.1128/genomeA.00788-17

Di Gaspero, M., Ruzza, P., Hussain, R., Vincenzi, S., Biondi, B., Gazzola, D., Siligardi, G. and Curioni, A. "Spectroscopy reveals that ethyl esters interact with proteins in wine" Food Chemistry (2017) 217: 373-378

Gazzola, D., Pasini, G., Tolin, S., Curioni, A and Vincenzi, S. "Characterization of chitinase isoforms from grape juice". Italian Journal of Food Science (2017) 29: 50-62

Gazzola, D., Vincenzi, S., Marangon, M., Pasini, G. and Curioni, A. "Grape seed extract: the first protein-based fining agent" Australian Journal of Grape and Wine Research (2017) 23: 215-225

Dupas De Matos, A., Curioni, A., Bakalinsky, A., Marangon, M., Pasini, G., and Vincenzi, S. "Chemical and sensory analysis of verjuice: an acidic food ingredient obtained from unripe grape berries" Innovative Food Science Emerging Technologies (2017) 44: 9-14

Franceschi, D., Vincenzi, S., Boatto, V. and Bravi, M. Can sensory analysis and e-noses support the assessment work behind DOC and DOCG wines? Chemical Engineering Transactions (2017) 57: 1759-1764

Brillante, L., Gaiot, F., Lovat, L., Giacosa, S., Rio Segade, S., Vincenzi, S., Torchio, F., Rolle, L., Tomasi, D. Changes in texture analysis parameters of wine grape berries at two ripeness stages: A study on varietal effect. Italian Journal of Food Science (2017) 29: 243-252

Salazar, F. N., Marangon, M., Labbé, M., Lira, E., Rodriguez-Bencomo, J. J., Lopez, F. Comparative study of sodium bentonite and sodium-activated bentonite fining during white wine fermentation: its effect on protein content, protein stability, lees volume, and volatile compounds. European Food Research and Technology (2017) 243 (11), 2043-2054.

Economia e marketing

Pomarici, E., Corsi, A., Mazzarino, S., Sardone, R. (2021). The Italian Wine Sector: Evolution, Structure, Competitiveness and Future Challenges of an Enduring Leader, Italian Economic Journal, 7 (2), pp. 259-295.

Vecchio, R., Gergaud, O., Pomarici, E. (2021). Sparkling wines' future in the USA: Insights from the industry, International Journal of Entrepreneurship and Small Business, 44 (2), pp. 138-154.

Dubois M. Agnoli L., Cardebat J.M, Compés R., Faye B., Frick B., Gaeta D., Giraud-Héraud E.G., Le Fur E., Livat F., Malorgio G., Masset P., Meloni G., Pinilla V., Rebelo J., Rossetto L., Schamel G., Simon-Elorz K. (2021). Did wine consumption change during the COVID-19 lockdown in France, Italy, Spain and Portugal?, Journal of Wine Economics vol 16, n. 2, pp 131–168.

Bassi, F., Pennoni, F., Rossetto, L. (2021). Market Segmentation and Dynamic Analysis of Sparkling Wine Purchases in Italy, Journal of Wine Economics, vol. 16, n. 3, pp. 283-304

Gastaldello, G., Mozzato, D., Rossetto, L. (2021). Drinking Covid-19 away: wine consumption during the first lockdown in Italy. Bio-Based and Applied Economics, vol. 10, n. 3, pp. 207-218

Gastaldello, G., Livat, F., Rossetto, L. (2021). Does Covid scare wine travelers? Evidence from Italy and France. Wine Economics & Policy (accepted)

- Onofri, L., Trestini, S., & Boatto, V. (2020). Who Is Afraid of Biotic Threats? An Econometric Analysis of Veneto Wine Grape Farmers' Propensity to Insure. *Agriculture*, 10(8), 336.
- Trestini, S., Stiletto, A., & Stranieri, S. (2020). Price Determinants of Sparkling Wine in Poland: Does Reputation Really Matter. *Wine Economics and Policy*, 9(1), 73-84.
- Bassi, F., Pennoni, F., Rossetto, L (2020) The Italian market of sparkling wines: Latent variable models for brand positioning, customer loyalty, and transitions across brands' preferences, *Agribusiness*, vol. 31, n. 4, pp. 542-567.
- Rossetto, L., Malorgio, G., Gaeta D., Mozzato, D., Gastaldello G. (2020) "Vino più digitale e con più attenzione all'origine locale", *Terra e Vita*, n. 17, pp. 41-43.
- Lerro M., Vecchio R., Nazzaro C., Pomarici E. (2019). The growing (good) bubbles: insights into US consumers of sparkling wine. *BRITISH FOOD JOURNAL*, vol. ahead-of-print, ISSN: 0007-070X, doi: 10.1108/BFJ-02-2019-0139
- Pomarici, Eugenio, Vecchio, Riccardo (2019). Will sustainability shape the future wine market?. *WINE ECONOMICS AND POLICY*, p. ---, ISSN: 2212-9774, doi: 10.1016/j.wep.2019.05.001
- Trestini S., Szathvary S., Pomarici E., Boatto V. (2018). Assessing the risk profile of dairy farms: application of the Income Stabilisation Tool in Italy. *AGRICULTURAL FINANCE REVIEW*, vol. 78, p. 195-208, ISSN: 0002-1466, doi: 10.1108/AFR-06-2017-0044
- Pomarici E., Asioli, Daniele, Vecchio, Riccardo, Næs, Tormod (2018). Young consumers' preferences for water-saving wines: An experimental study. *WINE ECONOMICS AND POLICY*, vol. 7, p. 65-76, ISSN: 2212-9774, doi: 10.1016/j.wep.2018.02.002
- Trestini S., Pomarici E., Giampietri E. (2017). Around the economic sustainability of italian viticulture: Do farm strategies tackle income risks?. *CALITATEA-ACCES LA SUCCES*, vol. 18, p. 461-467, ISSN: 1582-2559
- Pomarici E. (2017). Le grandi imprese del vino italiano: dinamica e peculiarità. *AE AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE ECONOMIA ECOLOGIA*, p. 56-69, ISSN: 2036-9948
- Pomarici E., Lerro M., Chrysochou P., Vecchio R., Krystallis A. (2017). One size does (obviously not) fit all: Using product attributes for wine market segmentation. *WINE ECONOMICS AND POLICY*, vol. 6, ISSN: 2212-9774, doi: 10.1016/j.wep.2017.09.001
- Galletto, L., Barisan, L., Rossetto, L. and Boatto, V., 2017. The choice of adopting the "Rive" sub-appellation in the marketing the Prosecco sparkling wine. In Proceedings of the Ninth International Conference of the Academy of Wine Business Research. (AWBR). July 25-27, Sonoma, USA, pp.1-8.
- Rossetto, L. and Galletto, L., 2017. The market of rosé wines in Italy: a hedonic price analysis on retail channel. In Proceedings of the Ninth International Conference of the Academy of Wine Business Research. (AWBR). July 25-27, Sonoma, USA, pp.1-8.
- Galletto, L., 2018. A comparison between tourists' profiles in two Italian wine routes. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias*, 50(1), pp.187-170.
- Galletto, L. and Barisan, L., 2018. Sustainability and Landscape Importance in vine growing: Evidence from a Survey of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Wineries, In Proceedings of the sixth international congress on mountain and steep slope viticulture, San Cristobal de la Laguna (Isla de Tenerife), April 26 – 28, pp.57-65.

Pomarici, E., Barisan, L., Boatto, V. and Galletto, L., 2019. The Prosecco Superiore DOCG Industry Structure: Current Status and Evolution over Time, in Alonso Ugaglia A., Cardebat J.M., Corsi A. (eds.), The Palgrave Handbook of Wine Industry Economics. Palgrave MacMillan, Cham (CH), pp. 421-435.

Galletto, L. and Barisan, L., 2019. Carbon Footprint as a Lever for Sustained Competitive Strategy in Developing a Smart Oenology: Evidence from an Exploratory Study in Italy. *Sustainability*, 11(5), 1483, pp.20.

Rossetto, L. and Galletto, L., 2019. Retail strategies for rosé wines in Italy: a hedonic price analysis. *International Journal of Wine Business Research*, 31(3), pp. 282-302.

Barisan L., Lucchetta M., Bolzonella C., Boatto V., "How Does Carbon Footprint Create Shared Values in 2 the Wine Industry? Empirical Evidence from Prosecco 3 Superiore PDO's Wine District", *Sustainability*, April 2019;

Bolzonella C., Lucchetta M., Teo G., Boatto V., Zanella A., "Is there a way to rate insecticides that is less detrimental for human and environmental health?", *Global Ecology and Conservation*, June 2019.

CONVEGNI E SEMINARI ORGANIZZATI

Anno 2021

Convegni

- "Esperienze, e prospettive dei vitigni resistenti per una viticoltura sostenibile". Evento online, 04.02.2021.
- "I giorni della sostenibilità 2021: Problematiche attuali della sostenibilità in vigneto e in cantina". Evento online, 17-18-19 febbraio. Convegno articolato in tre sessioni:
 - "La sostenibilità: nuove prospettive per la cantina", 17/02/2021
 - "Cambiamento del clima, stress multipli e irrigazione in viticoltura", 18/02/2021
 - "Programmi per la sostenibilità a livello internazionale, nazionale, regionale e locale", 19/02/2021
- "Prospettive per il governo di una filiera viti-vinicola sostenibile". Campus di Conegliano, 08.07.2021
- "Il futuro del vino nell'era della sostenibilità", Nell'ambito del Convegno si è svolta la Lectio Magistralis del Prof. Luigi Moio, neo Presidente dell'OIV. Campus di Conegliano, 24.09.2021
- "Sostenibilità della vitivinicoltura Veneta". Campus di Conegliano, 25-26.11.2021. Convegno articolato in due sessioni:
 - "Prime evidenze della ricerca", 25.11.2021
 - "Sfide e nuove frontiere della ricerca", 26.11.2021

Seminari

- "Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene", Arch. Francesca Riccio. Campus di Conegliano, 08.06.2021
- "Irrigation management tools based on emerging remote and proximal sensing technologies" and "The use of LiDAR in agriculture: from breeding to precision farming applications", dott. Josè Antonio Jimenez Berni. Campus di Conegliano, 23.11.2021

Anno 2020

Convegni

- "La conoscenza del territorio per una viticoltura di qualità - il distretto viticolo dei Colli Euganei". Legnaro - Corte Benedettina, 24/01/2020.

- “I giorni della sostenibilità’2020: innovazioni normative e tecniche per la sostenibilità in viticoltura”. Campus di Conegliano, 5-6-7- febbraio 2020. Convegno articolato in tre sessioni:
 - “Innovazioni normative e tecniche per la sostenibilità in viticoltura”, 05/02/2020
 - “Il contributo del controllo biologico per una difesa sostenibile in viticoltura”. 06/02/2020
 - “Viticoltura collinare e prevenzione del rischio idrogeologico”, 07/02/2020

Seminari

- “Strategie innovative per la valorizzazione dei sottoprodotti dell’industria enologica: il caso delle fecce di fermentazione”, dott. Alberto De Iseppi. Campus di Conegliano, 28/10/2020.

Anno 2019

Convegni

- “I giorni della sostenibilità: problematiche attuali della sostenibilità in vigneto e in cantina”, 6-7-8 febbraio 2019 Campus di Conegliano. Convegno articolato in tre sessioni:
 - “Tecnologie di precisione in viticoltura”, 06/02/2019
 - “Analisi della metodologia utilizzata per il monitoraggio ambientale degli antiparassitari: proposte operative”, 07/02/2019
 - “La sostenibilità in cantina: soluzioni progettuali e tecniche volte al risparmio energetico e al riciclo dei sottoprodotti”. 08/02/2019
- “Vite in campo: uomini e tecnologie per la viticoltura sostenibile”. Campus di Conegliano, 03/05/2019
- “Sostenibilità nella filiera vitivinicola: valorizzazione dei sottoprodotti”. Campus di Conegliano, 11/12/2019
- “Giornata di studio: La Flavescenza dorata della vite nell’Italia nord-orientale: è di nuovo emergenza?”. Campus di Conegliano, 13/12/2019.

Seminari

- “Analizzatori multiparametrici enzimatici per l’analisi di mosti e vini”, Dott. Renato Gava. Campus di Conegliano, 24/06/2019
- “Planning and organizing an economic experiment to measure preferences for sustainable wine”, Prof. Riccardo Vecchio. Campus di Conegliano, 20/06/2019
- “Qualitative and quantitative consumer survey building and administration”, Prof. Riccardo Vecchio. Campus di Conegliano, 21/06/2019
- “La politica vitivinicola dell’America latina e la sostenibilità: il caso dell’Argentina”, dott. Alejandro Gennari. Campus di Conegliano, 31/10/2019
- “Le politiche per la sostenibilità nel settore vitivinicolo: presupposti, approcci internazionali, interesse dei consumatori”, dott. Riccardo Vecchio. Campus di Conegliano, 28/11/2019

Anno 2018

Convegni

- “Il respiro del vino”, Prof. Luigi Moio. Campus di Conegliano, 8/03/2018
- “Api e viticoltura: avversari o alleati?” Valdobbiadene, Villa dei Cedri, 23/11/2018

- “Giornata di studio: gestione della produzione in vigneto e qualità delle uve”. Campus di Conegliano, 07/12/2018

FINANZIAMENTI OTTENUTI

Finanziamenti su bandi competitivi:

- Innovativi modelli di sviluppo, sperimentazione ed applicazione di protocolli di sostenibilità della viticoltura veneta (VIT-VIVE). POR-FESR Regione VENETO 2017-2020 Importo € 324.898,75, Responsabile: prof.ssa Margherita Lucchin. Partecipanti: Prof. Duso Carlo, Prof. Pozzebon Alberto, Prof. Zanin Giuseppe, Prof.ssa Lucchin Margherita, Prof. Barcaccia Gianni, Prof. Bonghi Claudio, dott. Vannozzi Alessandro, Prof. Pitacco Andrea, dott. Cardillo Valerio, dott. Meggio Franco, Prof. Curioni Andrea, Prof.ssa Corich Viviana, Prof. Vincenzi Simone, Prof.ssa Lomolino Giovanna, Prof. Marangon Matteo, dott.ssa Vegro Mara, dott.ssa Carlot Milena, dott.ssa Franceschi Deborah, afferenti al Dipartimento DAFNAE. Prof. Boatto Vasco, Prof. Pomarici Eugenio, Prof. Galletto Luigi, Prof. Rossetto Luca, dott. Bolzonella Cristian, afferenti al Dipartimento TESAF.
- Sostenibilità delle produzioni vitivinicole venete e alta formazione per la qualificazione specialistica di figure professionali. Regione Veneto, 2018-2021 –. Importo € 300.000, Responsabile: prof.ssa Margherita Lucchin. Personale coinvolto: Prof.ssa Margherita Lucchin, Prof. Andrea Pitacco, Prof. Andrea Curioni, Prof. Simone Vincenzi, Prof.ssa Viviana Corich, Prof. Carlo Duso afferenti al Dipartimento DAFNAE; Prof. Vasco Boatto, Prof. Roberto Causin, Prof. Eugenio Pomarici, Prof. Samuele Trestini, afferenti al Dipartimento TESAF.
- PSR MIS. 16.1 e Mis 16.2 PROGETTO PROSECCO.DOC. Regione Veneto, 2019-2021 € 57.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Personale coinvolto: Prof. Vasco Boatto, Prof. Eugenio Pomarici, afferenti al Dipartimento TESAF. Prof. Andrea Pitacco, afferente al Dipartimento DAFNAE
- PSR MIS. 16.1 e Mis 16.2 PV SENSING. DIFFUSIONE DI SENSORISTICA INNOVATIVA. Regione Veneto, 2018-2020, Importo € 43.876,26, Responsabile prof. Vasco Boatto. Personale coinvolto: Prof. Vasco Boatto, Prof. Eugenio Pomarici, Prof. Luca Rossetto, Prof. Luigi Galletto, Dott. Cristian Bolzonella, afferenti al Dipartimento TESAF
- PSR MIS. 16.1 e Mis 16.2 ROVITIS 4.0 Diffusione di Robot autonomo. Regione Veneto, 2018-2020, € 24.770, Responsabile prof. Vasco Boatto. Personale coinvolto: Prof. Vasco Boatto, Prof. Eugenio Pomarici, Dott. Cristian Bolzonella, afferenti al dipartimento TESAF
- PSR MIS. 16.1.1 Progetto INNESCA. Regione Veneto, 2018-2020 € 9.564, Responsabile prof. Roberto Causin. Personale coinvolto: Prof. Roberto Causin afferente al dipartimento TESAF
- PSR MIS. 16.1 e Mis 16.2 Progetto OZOPLUS GRAPE. Applicazione integrata di acqua ozonizzata per una difesa sostenibile della vite. Regione Veneto, 2019-2021, € 97.000, Responsabile Prof. Simone Vincenzi. Personale coinvolto: Prof. Simone Vincenzi, Prof.ssa Viviana Corich, Prof. Alessio Giacomini, Prof. Andrea Curioni, dott.ssa Deborah Franceschi, dott.ssa Milena Carlot afferenti al Dipartimento DAFNAE
- PSR MIS. 16.1 e Mis 16.2 Progetto OZOPLUS WINE. Applicazione integrata di acqua ozonizzata per una migliore gestione dei solfiti in cantina. Regione Veneto, 2019-2021, € 97.000, Responsabile Prof.ssa Viviana Corich. Personale coinvolto: Prof. Simone Vincenzi, Prof.ssa Viviana Corich, Prof. Alessio Giacomini, Prof. Andrea Curioni, dott.ssa Deborah Franceschi, dott.ssa Milena Carlot afferenti al Dipartimento DAFNAE
- PSR MIS. 16.1 e Mis 16.2 Progetto INNOSOSS. Innovazione Sociale per lo Sviluppo Sostenibile della Viticoltura nell’Alta Marca. Regione Veneto, 2019-2021, € 70.089,65. Personale coinvolto: Prof. Samuele Trestini afferente al dipartimento TESAF

Finanziamenti per convenzioni di ricerca e contratti commerciali:

- VALORITALIA SRL - SUPPORTO ALLA RICERCA. 2017 - € 15.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- VALORITALIA SRL - SUPPORTO ALLA RICERCA. 2017 - € 25.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- VALORITALIA – Attività di ricerca su iniziative sviluppate nella certificazione di vini a DO con riferimento all'esame organolettico. 2018 - € 25.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- VALORITALIA – Degustazioni. 2018 € 15.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- VALORITALIA - Contratto di ricerca in merito alle iniziative sviluppate da Valoritalia nella certificazione di vini a DO con riferimento all'esame organolettico – 2019 € 25.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- VALORITALIA - Monitoraggio del metodo di valutazione qualitativa dei vini certificati, individuazione degli elementi caratteristici dei profili sensoriali dei vini tipici del territorio, soluzioni innovative per la gestione dei dati dei pannelli di analisi sensoriale. 2019 - € 15.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- CONSORZIO OLIO DOP CHIANTI CLASSICO "EAT - EUROPEAN ART OF TASTE". 2017-2020 € 4.500, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- Consorzio di Tutela Denominazione DOC PROSECCO. 2017, € 55.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- Consorzio Vini ASOLO MONTELLO. 2017 - € 10.000, Responsabile prof. Vasco Boatto
- Consorzio di Tutela del vino CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO – 2017, € 33.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- FEDERDOC - Progetto "DOC WINES-Italian excellences around the World" - 2017-2018 € 2.400, , Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- Dossier Patrimonio Colline VALDOBBIADENE. 2018, € 5.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- Consorzio di Tutela prosecco DOC - Contratto Veneto 47 2017/2018 Multiregionale Cina - Giappone - Australia - Canada e USA. 2017-18, € 31.230, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- Consorzio di Tutela del vino CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO - Analisi della performance competitiva del prosecco DOCG. 2019, € 35.000, Responsabile prof. Vasco Boatto. Dipartimento TESAF
- Consorzio di Tutela del vino CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO – Monitoraggio OCM USA Cina Canada Giappone Svizzera. 2016-17 - € 12.295, Responsabile prof. Eugenio Pomarici. Dipartimento TESAF
- CONFAGRICOLTURA – progetto AVERLA. 2018 - € 15.000, Responsabile prof. Carlo Duso. Dipartimento DAFNAE
- Consorzio Franciacorta – Attività di ricerca sulla determinazione del bilancio del Carbonio nel vigneto. 2016-2019, € 47.000, Responsabile Prof. Andrea Pitacco. Dipartimento DAFNAE
- LA GIOIOSA SPA - Attività di ricerca sul calcolo del Carbon Footprint e di altri indicatori - "Progetto VIVA Sustainable Wine". 2016-2019, € 6.000, Responsabile Prof. Andrea Pitacco. Dipartimento DAFNAE

- Consorzio di Tutela del vino CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO - Analisi della performance competitiva del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. 2020-21, € 28.688,52, Responsabile Prof. Eugenio Pomarici. Dipartimento TESAF
- Consorzio di Tutela prosecco DOC - Attività di studio della zonazione, della tipicizzazione dei vini. 2020-21, € 125.685,09, Responsabile prof. Andrea Pitacco. Dipartimento DAFNAE
- Consorzio di Tutela del vino CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO - Analisi della performance competitiva del Conegliano Valdobbiadene prosecco DOCG, monitoraggio Web, buone prassi di governance dell'offerta e definizione di strategie per migliorare la competitività dei vini della Denominazione. 2020-21, € 18.850, Responsabile Prof. Eugenio Pomarici. Dipartimento TESAF
- Consorzio di Tutela prosecco DOC - Studio per la realizzazione di un sistema di controllo e di un modello per la governance dell'offerta del prodotto Prosecco Doc. 2020-21, € 77.000, Responsabile Prof. Luca Rossetto. Dipartimento TESAF

ATTIVITA' IN CONTO TERZI

- ENOCEA S.R.L., Analisi. 2018-19, € 2.000, Responsabile prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- LALLEMAND - Analisi vino base di partenza per consulenza finale per miglioramento profilo aromatico. 2018-19, € 5.500, Responsabile prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- SAFRALAB – Analisi di campioni di vino per la ricerca di acido aspartico. 2018,19, € 1.404, Responsabile prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- Consorzio di Tutela Prosecco DOC – Analisi per la ricerca di molecole inquinanti in uve e vini. 2018-19, € 7.000, Responsabile prof. Antonio Masi. Dipartimento DAFNAE
- Consorzio di Tutela del vino CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE– Analisi per la ricerca di molecole inquinanti in uve e vini. 2018-19, € 7.000, Responsabile prof. Antonio Masi. Dipartimento DAFNAE
- Consorzio di Tutela Prosecco DOC – Analisi per la ricerca di molecole inquinanti su foglie. 2020-21, € 5.000, Responsabile prof. Antonio Masi. Dipartimento DAFNAE
- Consorzio di Tutela del vino CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE– Analisi per la ricerca di molecole inquinanti su foglie. 2020-21, € 5.000, Responsabile prof. Antonio Masi. Dipartimento DAFNAE
- LALLEMAND - Servizio di consulenza per valutazione efficacia prodotti Lallemand mediante microvinificazioni comparative. 2020-21, € 3.300, Responsabile prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- CANTINE TUSCANIA - Analisi Sensoriale e gas-cromatografica. 2020-21, € 5960, Responsabile prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- POLINI PRODUZIONI SRL - Consulenza per la valutazione di contaminazione microbica su sciroppi ad uso alimentare. 2020-21, € 680, Responsabile prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- TEBALDI – attività di microvinificazione. 2020-21, € 4.400, Responsabile prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- LALLEMAND - Servizio di consulenza per valutazione efficacia prodotti Lallemand mediante microvinificazioni comparative. 2020-21, € 2.480, Responsabile prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE

- CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI - Servizio di spumantizzazione con miniautoclavi. 2020-21, € 2.600, Responsabile Prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- LALLEMAND - Servizio di consulenza per valutazione efficacia prodotti Lallemand mediante microvinificazioni comparative. 2020-21, € 3.600, Responsabile Prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- PERLAGE - Ricerca e consulenza "Validazione protocollo bassa SO2 e studio dell'impatto del Rame sulla fermentazione". 2020-21, € 3.500, Responsabile Prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- CREA - Contratto di consulenza per le spumantizzazioni con vini da vitigni resistenti. 2020-21, € 3.605, Responsabile Prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- LALLEMAND - Servizio di consulenza per valutazione efficacia prodotti Lallemand mediante microvinificazioni comparative. 2020-21, € 1.500, Responsabile Prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- CONSORZIO DI TUTELA PROSECCO DOC - Contratto di Consulenza su Progetto Zonazione dell'Area Prosecco DOC. 2020-21, € 112.000,00, Responsabile Prof. Simone Vincenzi. Dipartimento DAFNAE
- ING. PIASENTIN - Servizio di Vinificazione su varietà Moscato. 2020-21, € 750, Responsabile Prof.ssa VivianaCorich. Dipartimento DAFNAE
- SANTA MARGHERITA spa - Stesura di una relazione tecnico economica sulla situazione della DOC Laguna Santa Margherita. 2020-21, € 5.000, Responsabile Prof. Eugenio Pomarici. Dipartimento TESAF
- CONSORZIO DI TUTELA DEL VINO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE- Consulenza per lo sviluppo di strumenti di supporto alla redazione di bilanci di sostenibilità e all'attuazione di buone pratiche economiche. 2020-21, € 75.000, Responsabile Prof. Eugenio Pomarici. Dipartimento TESAF
- PATRIMONIO COLLINE VALDOBBIADENE - Consulenza nell'implementazione e nella stesura del "Piano Paesaggistico di Dettaglio" (PPD), del RIPR e del DT-Art.Unico". 2020-21, € 49.180,32, Responsabile prof. Samuele Trestini. Dipartimento TESAF

COMPATIBILITÀ CON L'ATTIVITÀ DIPARTIMENTALE

L'attività di ricerca svolta da docenti e ricercatori dei dipartimenti DAFNAE e TESAF nell'ambito del CIRVE si inserisce pienamente nell'attività sviluppata nei dipartimenti rappresentando un "valore aggiunto" in quanto integra le competenze presenti promuovendo l'interdisciplinarietà. L'attività del Centro è sempre stata improntata alla massima intesa e collaborazione, alla volontà di promuovere la ricerca interdisciplinare nel settore vitivinicolo, di contribuire alla formazione di studenti e collaboratori di ricerca e di sviluppare le attività di trasferimento tecnologico.

La presenza del CIRVE nel Campus di Conegliano consente di sviluppare interazioni proficue con le aziende vitivinicole e con le Istituzioni del territorio (CREA-VE, Scuola Enologica Cerletti, Veneto Agricoltura, Consorzi di Tutela, ISMEA, ecc.) a vantaggio sia delle attività didattiche (tirocini, tesi, visite, tecniche) che della formazione dei dottorandi e dei collaboratori di ricerca.

Proprio per queste intense collaborazioni sviluppate in quasi 20 anni di attività, il nome CIRVE è diventato una sorta di *brand* che identifica un Centro di ricerca attivo e costituisce un punto di riferimento per il settore viticolo ed enologico, non solo a livello regionale, ma anche nazionale e internazionale.

Tutto ciò non può che rappresentare per i due dipartimenti afferenti un'opportunità di crescita scientifica e tecnologica.

SITUAZIONE ECONOMICA

VALORI CIRVE DA PORTALE PANNELLO DI CONTROLLO BUDGET COAN

ESERCIZIO	Somma di Bdg assestato	Somma di Disponibile
2017	1.028.072,39	792.683,90
2018	861.223,88	613.202,03
2019	1.198.148,84	823.624,68
2020	1.398.130,25	951.618,95
Totale complessivo	4.485.575,36	3.181.129,56

PREVISIONE QUADRIENNIO SUCCESSIVO

- Analisi del mercato, di studio della domanda nazionale e internazionale di vini a DO e definizione delle strategie per migliorarne la competitività e ottimizzare pratiche di viticoltura sostenibile

Enti finanziatori:

- Consorzio Vini Asolo e Montello, durata 12 mesi
- Consorzio di Tutela della Denominazione Prosecco DOC, scadenza 31.12.2023
- Studio della zonazione e tipicizzazione dei vini per aree omogenee e messa a punto di tecniche innovative per la gestione del vigneto
Ente finanziatore: - Consorzio di Tutela della Denominazione Prosecco DOC, scadenza 31.12.2023
- Sostenibilità e controllo della competitività della filiera vitivinicola del prosecco DOC.
Ente finanziatore: Regione Veneto, PSR Mis. 16, scadenza ottobre 2022.
- Aspetti sociali nello sviluppo sostenibile della viticoltura.
Ente finanziatore: GAL Alta marca, INNOSOSS, scadenza settembre 2022.
- Esame organolettico e certificazione di vini a DO
Ente finanziatore: Valoritalia, durata 12 mesi
- Implementazione del Piano paesaggistico di dettalo (PPD), del Regolamento di Polizia rurale e del Disciplinare tecnico secondo le raccomandazioni ICOMOS.
Ente finanziatore: Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, scadenza 31.12.2022.
- Analisi chimico-enologiche e microbiologiche di vini a DO
Finanziamenti vari.
- Progetto didattico “Virtual Summer & Winter Schools – Diversity beyond the Landscape. Excellencies and challenges of the Prosecco Hills UNESCO World Heritage site. Bando “Shaping a World-class University”.

ATTIVITA' DI GESTIONE DEL CAMPUS DI CONEGLIANO

Il CIRVE ha sede operativa presso il Campus di Conegliano ed è ospitato, unitamente alle strutture didattiche del Campus stesso, in immobili di proprietà della provincia di Treviso concessi in uso all'Università di Padova sulla base della convenzione sottoscritta nell'aprile 2020 con validità a tutto l'a.a. 2022-2023. Sulla base di quanto previsto dalla convenzione, il CIRVE garantisce la gestione ordinaria e cura tutti gli aspetti relativi alla sicurezza degli studenti e del personale universitario che accedono alle strutture concesse in uso. In quest'ottica il Centro collabora attivamente con gli Uffici della Provincia di Treviso, cui spetta la manutenzione degli edifici, e con l'ISISS Cerletti, presente nello stesso Campus, con il quale condivide l'edificio in cui sono presenti i laboratori e con il quale condivide la biblioteca. Il raggiungimento dell'accordo che ha portato nel 2020 al rinnovo della convenzione (già scaduta nel 2019) è risultato piuttosto impegnativo anche per la richiesta da parte della Provincia di Treviso di far partecipare alla convenzione, oltre all'Istituto Cerletti, anche i 5 Consorzi di tutela presenti nella Provincia di Treviso.

La gestione ordinaria dell'attività rappresenta un capitolo importante ed impegnativo per il Centro, soprattutto in questi anni di emergenza sanitaria, ed implica lo sviluppo di continui e proficui rapporti di collaborazione con le Istituzioni del territorio. Per la gestione delle attività del Campus, il CIRVE si avvale della collaborazione del personale tecnico messo a disposizione dai Dipartimenti DAFNAE e TESAF, sia per quanto riguarda le esigenze didattiche (ufficio front-office, tutorato per gli studenti della Laurea Magistrale VEMV con sede amministrativa presso l'Università di Udine, gestione delle aule e dell'orario delle lezioni, gestione aula studio, eventuale reperimento di aule esterne al Campus per ulteriori necessità didattiche, ecc.), che per la gestione amministrativa e tecnica del Centro stesso. Al personale dei Dipartimenti afferenti, vanno aggiunti due tecnici part-time, uno messo a disposizione dal CAB per la biblioteca, l'altro da ASIT per i servizi informatici.

Tra le attività gestionali portate avanti dal CIRVE in questi anni possiamo ricordare:

- Pratica per il riconoscimento della capienza delle aule didattiche da parte dei Vigili del Fuoco di Treviso;
- Rivalutazione della capienza delle aule con l'identificazione dei posti a sedere ammissibili a seguito dell'emergenza sanitaria;
- Organizzazione delle squadre di emergenza e predisposizione delle schede tecniche per far fronte alle situazioni di emergenza;
- Gestione dell'aula magna e dell'aula di analisi sensoriale per l'utilizzo serale o festivo da arte di utenti esterni;
- Gestione e smaltimento dei rifiuti pericolosi prodotti dai laboratori di ricerca;
- È in corso l'aggiornamento della cartellonistica delle strutture UniPD nel Campus;
- Manutenzione e aggiornamento della strumentazione hardware ad uso didattico (videoproiettori e impianto audio delle aule, PC dell'aula informatica e dell'aula studenti, adeguamento delle dotazioni della segreteria didattica, adeguamento dei collegamenti delle aule, implementazione impianto di videoconferenza aula 1 e 2, ecc.);
- Lavori di miglioramento della sede: è stato ricavato, in accordo con gli uffici della provincia di TV, un nuovo spazio per l'adeguamento del vano tecnico nella ex casetta del preside (isolamento dell'area, impianto di condizionamento e di illuminazione, dispositivi di rete per infrastruttura del campus, ecc.)

La Direttrice del CIRVE
Prof.ssa Margherita Lucchin