

## L'Ingegneria del Vino: Innovazione Tecnologica al Servizio della Tradizione

Visita Tecnica presso Cantina Cesarini Sartori - Località Purgatorio, 06035 Torri di Barattano PG  
domenica 17 novembre 2024 dalle ore 9:30

### PROGRAMMA VISITA TECNICA DEL 17 NOVEMBRE 2024

**ore 9:30 – Ritrovo presso la Cantina Cesarini Sartori (località Purgatorio) con mezzi propri**

**ore 10:00 – 11:30: Un viaggio tra ingegneria, innovazione e viticoltura**

- Presentazione della storia della cantina, della sua fondazione e della visione dietro la combinazione di tradizione e tecnologia.
- Soluzioni ingegneristiche applicate alla produzione vinicola.
- Integrazione delle tecnologie avanzate nel processo produttivo del vino, dalla raccolta alla fermentazione.
- Ottimizzazione energetica e gestione ambientale.
- Gestione e controllo attraverso l'approccio ingegneristico.

**ore 11:30 – 13:00: Visita guidata tecnica all'interno della cantina**

- Soluzioni ingegneristiche applicate alla produzione vinicola.
- Sistemi di automazione e controllo qualità.
- Efficienza energetica e tecnologie sostenibili implementate.
- Innovazioni nella gestione delle risorse.

### **Conclusioni**

**Costo Evento 5€/persona**

**A seguire pranzo in cantina (facoltativo) con degustazione vini (costo 40€/persona). Le modalità di pagamento del pranzo saranno comunicate più avanti.**

### **FINALITÀ**

*Approfondimento tecnologico:* Mostrare le tecnologie avanzate impiegate nella produzione vinicola, con un focus su automazione, controllo qualità, tecniche di vinificazione e innovazioni nell'uso di energia.

*Integrazione tra ingegneria e tradizione:* Esplorare come le moderne soluzioni ingegneristiche possano convivere e valorizzare le pratiche tradizionali vitivinicole, preservando la storia e l'identità del territorio.

*Studio del processo produttivo:* Analizzare in dettaglio le fasi della filiera produttiva del vino, dalla vigna alla bottiglia, con un focus su aspetti tecnici come il trattamento delle uve, la fermentazione, la maturazione e l'imbottigliamento.

*Efficienza energetica e sostenibilità:* Approfondire le soluzioni adottate per ottimizzare il consumo energetico e ridurre l'impatto ambientale della cantina, come l'uso di tecniche di produzione sostenibili.

*Networking e scambio di conoscenze:* Favorire l'incontro e lo scambio di idee tra ingegneri, esperti del settore vitivinicolo e tecnici, creando opportunità di networking e collaborazione su progetti futuri.

*Valorizzazione del territorio:* Promuovere la conoscenza del territorio circostante, storicamente vocato alla viticoltura, e il legame tra ingegneria, territorio e produzione vinicola di qualità.

*Formazione tecnica e professionale:* Offrire ai partecipanti un'occasione formativa per conoscere le ultime innovazioni tecnologiche applicate al settore enologico e per aggiornarsi sulle tecniche di ingegneria applicata alla viticoltura.

### **ORGANIZZATORI**

Ordine degli Ingegneri della Provincia di Perugia in collaborazione con la Cantina Cesarini Sartori

### **DESTINATARI**

Il corso è aperto a tutti gli interessati

*Riconosciuti n° 3 CFP per gli Iscritti all' Ordine degli Ingegneri (Apprendimento non formale)*