

09.09 **SEG**

15:00 - 16:30 A Vinha, o Vinho e o Cosmos – Viticultura Biodinâmica: utopia ou realidade?

Deise Pelicioli – Enóloga e especialista em Agricultura Biodinâmica

16:30 - 17:00 Coffee Break

17:00 - 18:30 Desenvolvimento da Indicação de Procedência "Campanha"

para Vinhos Tranquilos e Espumantes

Dr. Samar Velho da Silveira – Dr em Fitotecnia pela UFRGS e Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho

10.09 TER

15:00 - 16:30 A atuação do enólogo na área comercial

Lisandro Neis – Enólogo e Gerente da Enoteca Decanter de Porto Alegre

16:30 - 17:00 Coffee Break

17:00 - 18:30 Gestão vitivinícola, indicações geográficas e enoturismo

Shana Sabbado Flores, Doutora em Geografia e Professora do IFRS e Hernanda Tonini, Doutora em Desenvolvimento Rural e Professora do IFRS

11.09 QUA

15:00 - 16:30 Tecnologia de Eletrodiálise e suas aplicações em Vinhos e Sucos de Uva e o processo STARS de estabilização tartárica

Renata Barbosa de Oliveira – Eng. de Desenvolvimento da Eurodia Eng. do Brasil

16:30 - 17:00 Coffee Break

17:00 - 18:30 Inovação, patentes e tecnologias: possibilidades e desafios

Leonardo Cury da Silva - Doutor em Fitotecnia pela UFRGS e Professor do IFRS

12.09 QUI (Deve-se optar por um dos horários)

14:00 - 16:00 Aula de Análise Sensorial – Terroir – Vinhos do Brasil

Júlio César Kunz – Mestre em Negócios do Vinho pela OIV e Dir. de Ensino da ABS-RS

16:30 - 18:30 Aula de Análise Sensorial - Terroir - Vinhos do Brasil

Júlio César Kunz – Mestre em Negócios do Vinho pela OIV e Dir. de Ensino da ABS-RS

13.09 SEX

13:15 Visita Técnica à Vinícola Don Guerino com Degustação – Alto Feliz – RS

A visita tem o custo de R\$ 35,00 por participante e inclui o transporte de ida e volta, a visita técnica e a degustação. O transporte será realizado exclusivamente por ônibus fretado. O pagamento deve ser realizado à um dos membros do DATEVE até dia 09 de setembro.





