

CIRVE ► IL CENTRO INTERDIPARTIMENTALE PER LA RICERCA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA DELL'UNIVERSITÀ DI PADOVA È NATO NEL 2005 PER SVILUPPARE E COORDINARE RICERCHE DI BASE E APPLICATE

Scienza e vino: un cammino lungo vent'anni

C'è un luogo, nel cuore delle colline di Conegliano, dove la scienza incontra il vino, dove la vite diventa laboratorio e la cantina un'aula di sperimentazione. Qui, da vent'anni, il CIRVE – Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia, cui partecipano i dipartimenti DAFNAE e TESAF dell'Università di Padova – intreccia ricerca, innovazione e formazione, trasformando il sapere accademico in competenza concreta, al servizio di uno dei simboli più identitari del Made in Italy: il vino.

COORDINAMENTO

Nato nel 2005 con l'obiettivo di sviluppare e coordinare ricerche di base e applicate nel campo della viticoltura e dell'enologia, il CIRVE è diventato in due decenni un punto di riferimento nazionale e internazionale. La sua forza risiede nell'approccio multidisciplinare: un dialogo costante tra agronomia, biotecnologia, economia e sostenibilità. Un laboratorio vivo, in cui il mondo della ricerca incontra quello delle imprese e delle istituzioni, contribuendo a rendere la filiera vitivinicola più innovativa, resiliente e rispettosa dell'ambiente.

VICINO AL COMPARTO

Il centro ha accompagnato l'evoluzione del comparto viticolo italiano in anni di profonde trasformazioni, anticipando sfide e tendenze. Oggi, tra i suoi filoni principali, si trovano le politiche di settore, la viticoltura di precisione, le strategie di adattamento ai cambia-

L'offerta comprende corsi universitari, master, summer school, workshop e programmi Erasmus



L'INCONTRO PER I 20 ANNI DEL CIRVE

menti climatici, le nuove tecniche di vinificazione e la valorizzazione della sostenibilità non solo come requisito produttivo, ma come visione culturale. A Conegliano si studia la vite come organismo complesso, ma anche come elemento di un ecosistema: terreno, microclima, biodiversità, tecnologia e tradizione diventano parte di un'unica rete di conoscenza. Accanto alla ricerca, il CIRVE ha sempre avuto una vocazione formativa. Qui si preparano le nuove generazioni di esperti del settore

grazie a un'offerta che comprende corsi universitari, master, summer school, workshop internazionali e programmi Erasmus. La collaborazione con enti territoriali, aziende e istituzioni europee garantisce un continuo scambio di esperienze, un ponte tra mondo accademico e tessuto produttivo.

VITAE

Tra i progetti più rilevanti spicca VITAE (Vino viTe Ambiente), che rafforza le attività del Dipartimento di Agrono-

mia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE) e amplia le infrastrutture del Campus di Conegliano: laboratori, serre e cantine sperimentali dove la ricerca si fa pratica. L'obiettivo è ambizioso: consolidare il ruolo di Padova e del CIRVE come poli di eccellenza internazionale per la ricerca vitivinicola e per l'innovazione legata alla transizione ecologica e digitale.

INTERNAZIONALIZZAZIONE

L'attenzione alla dimensione globale è

anche al centro della didattica. La laurea magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli, con un curriculum in lingua inglese e la possibilità di doppio titolo, rappresenta un modello di internazionalizzazione capace di attrarre studenti e ricercatori da tutto il mondo. È qui che la scienza del vino incontra la dimensione economica e culturale dei mercati globali, formando professionisti che sanno muoversi tra laboratorio, vigneto e business. Oggi, nel suo ventesimo anno di attività, il CIRVE celebra non solo una storia, ma una prospettiva. È un esempio di come l'università possa essere motore di innovazione, custode di saperi antichi e al tempo stesso laboratorio di futuro. In un mondo che chiede sempre più sostenibilità e consapevolezza, il lavoro del centro dimostra che il vino può essere non solo piacere e tradizione, ma anche conoscenza, ricerca e responsabilità. Tra i filari del Campus di Conegliano, la vite continua a crescere insieme alle idee. Vent'anni dopo, il CIRVE resta fedele al suo spirito originario: unire la passione per la terra alla curiosità per la scienza, trasformando ogni grappolo in una piccola storia di innovazione.

Per informazioni: cirve.unipd.it



LA SEDE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE DELL'UNIVERSITÀ DI PADOVA

L'EVENTO ► ORGANIZZATO DAL DAFNAE E DAL CIRVE, SI TERRÀ L'11 OTTOBRE PRESSO IL CAMPUS DI CONEGLIANO

Innofarm: un viaggio tra scienza natura e consapevolezza

Camminare tra i filari può essere molto più che un gesto di contemplazione: è un modo per entrare nella scienza, per capire quanto la ricerca possa trasformare il rapporto tra uomo, natura e salute. È proprio questo lo spirito di "Innofarm. Dalla vite alla salute", l'evento che l'Università di Padova – attraverso il Dipartimento DAFNAE e il CIRVE – organizza sabato 11 ottobre al Campus Viticolo ed Enologico di Conegliano.

UNA GIORNATA PER TUTTI

Una giornata aperta al pubblico, pensata per far scoprire come l'innovazione e la sostenibilità si intreccino nella

viticoltura contemporanea, lungo un percorso che parte dal vigneto e arriva fino al calice. Non una semplice visita, ma un'esperienza da vivere: un viaggio in cui il vino diventa racconto scientifico, simbolo di cultura e occasione di consapevolezza. Accompagnati da ricercatrici e ricercatori dell'Ateneo, i partecipanti potranno esplorare le diverse aree del campus e del vigneto attraverso un itinerario esperienziale a tappe, che unisce osservazione e partecipazione. Si parte "nel cuore del vigneto", dove si osservano le tecniche agronomiche più innovative e le strategie di difesa naturale della vi-

te; si prosegue nelle cantine sperimentali, per conoscere da vicino i processi di vinificazione e le sperimentazioni più recenti; si procede, quindi, all'analisi sensoriale, dove olfatto, memoria e percezione diventano strumenti di conoscenza; infine si interagisce con medici e specialisti considerando gli effetti positivi legati al consumo responsabile del vino.

RIFFLESSIONE

Al centro dell'evento è prevista una tavola rotonda con docenti di ambito agronomico, economico e medico che affronteranno il tema del vino co-



LA BATTERIA DI MINI AUTOCLAVI PER LA MICROSPUMANTIZZAZIONE SPERIMENTALE

me prodotto complesso, tra tradizione, ricerca e salute. Si parlerà di sostenibilità della filiera, economia e marketing vitivinicolo, neuroscienze e del consumo consapevole come gesto di benessere e responsabilità.

DIVULGAZIONE

"Innofarm" è parte del progetto RINASCO - Rigenerare Insieme natura Ambiente Salute Consapevolmente, finanziato dall'università di Padova e condiviso con i Dipartimenti BCA, MAPS, TESAF, DNS e DSCTV, che mira a rendere accessibile e condivisa la conoscenza scientifica sulla Salute Unica. In questo contesto Innofarm valorizza a Conegliano la ricerca che prende forma nei vigneti, nei bicchieri, nelle scelte quotidiane di chi coltiva e di chi consuma. L'evento dell'11 ottobre vuole proprio raccontare questa connessione, mostrando come la scienza possa accompagnare la vite in ogni sua fase, dal germoglio al calice. A chiusura della mattinata, una passeggiata consapevole tra i filari, guidata da medici e agronomi, inviterà a guardare con occhi nuovi il paesaggio viticolo di Conegliano, e comprendere le connessioni tra salute e viticoltura. Perché innovare, in fondo, significa continuare a coltivare - con cura, curiosità e rispetto - il legame tra la terra e chi la abita.



LA VISTA DEL CAMPUS DI CONEGLIANO CON LA SCUOLA ENOLOGICA SULLO SFONDO