



AMORIM CORK ITALIA  
*Academy*

PARTECIPA  
ALL'EVENTO  
LIVE 

[https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting\\_Njg4O-DjZjMmNDIINC00OWI2LTk1MmMtNGE2NjM4MjNjNGQ5%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%2234e65771-3eb3-4479-b810-a601768563ab%22%2c%22Oid%22%3a%22e194472e-f8c4-44b4-b7ab-ded8ea84c1ad%22%2c%22IsBroadcastMeeting%22%3atrue%7d](https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_Njg4O-DjZjMmNDIINC00OWI2LTk1MmMtNGE2NjM4MjNjNGQ5%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%2234e65771-3eb3-4479-b810-a601768563ab%22%2c%22Oid%22%3a%22e194472e-f8c4-44b4-b7ab-ded8ea84c1ad%22%2c%22IsBroadcastMeeting%22%3atrue%7d)

## WEBINAR\_29 aprile\_ore 10:00

- 10:30** **Saluto Presidente Assoenologi Riccardo Cotarella**
- 10:40** **L'eradicazione del famigerato “gusto di tappo” e degli “off-flavours”**  
*Relatore Prof. Miguel Cabral, Capo Ricercatore Amorim Cork*
- 11:10** **Gestione dell'ambiente di appassimento nei vini di qualità**  
*Relatore Prof. Fabio Mencarelli, Docente di Enologia, Università di Pisa*
- 11:50** **La sostenibilità del packaging del vino**  
*Relatore Carlos Veloso dos Santos, Amministratore Delegato Amorim Cork Italia*
- 12:10** **Spazio alle domande**
- 12:30** **Fine Webinar**



La partecipazione di questo webinar dà diritto  
a un credito formativo per i soci Assoenologi