



Il vino artigianale

Responsabilità, comunicazione, futuro

Università di Scienze Gastronomiche
8-9 maggio 2026

PROGRAMMA

8 maggio - pomeriggio, dalle ore 14.30 alle 17.30

CONOSCERE IL VINO ARTIGIANALE

Linguaggi, esperienza e relazione

Interventi a cura di:

*Nicola Perullo (Professore Ordinario di Estetica, Rettore UNISG) e
Matteo Gallelo (esperto e formatore)*

- Introduzione al vino artigianale
 - Il vino artigianale oggi: lo stato dell'arte e il modo in cui se ne parla
- I linguaggi del vino - problemi, limiti, possibilità
 - Limiti della descrizione tecnica e dei modelli standardizzati
 - Dal descrivere al fare esperienza: linguaggio come mediazione e relazione
- Il contributo dell'epistenologia
 - Il vino come esperienza relazionale
 - Proposte concettuali per ripensare la comunicazione del vino e la sua valorizzazione



9 maggio - mattino, dalle ore 9.30 alle 12.30

INCONTRO CON IL VINO

Tavola rotonda con i 6 vignaioli artigianali d'eccellenza e assaggio dei loro vini

Intervengono: AZIENDA AGRICOLA FORADORI, AZIENDA VINICOLA GRAVNER, TENUTA MIGLIAVACCA, AZIENDA AGRICOLA PACINA, AZIENDA VINICOLA EMIDIO PEPE, AZIENDA AGRICOLA TINESSA

- Conversazione aperta
- Il vino raccontato attraverso pratiche, scelte, contesti e relazioni delle 6 realtà produttive
- Assaggio guidato

PRANZO CONVIVIALE CON I VIGNAIOLI PRESSO IL RISTORANTE GARDEN

pomeriggio, dalle ore 14.30 alle 17.00

DARE FORMA AL VINO

Laboratorio esperienziale

I partecipanti sceglieranno e assaggeranno uno dei vini presentati al mattino e saranno invitati a svolgere un lavoro secondo una modalità comunicativa scelta da loro. L'obiettivo è raccontare la propria esperienza con quel vino attraverso diversi medium — parole, immagini, metafore, narrazione o altre forme espressive — verificando così come un linguaggio condiviso emerga dall'incontro partecipato e diretto con il vino, con i suoi contesti e relazioni, invece che da schemi o categorie predefinite.

Chiusura del corso