

PROGETTO “VINO SICURO”
PRESENTAZIONE DEI RISULTATI DEL II ANNO DI MONITORAGGIO
Invito

MARTEDÌ 6 MAGGIO 2008 alle ORE 15,00

PRESSO L'AULA MAGNA ISTITUTO S.S. “UMBERTO I”
(Scuola Enologica)
CORSO ENOTRIA N. 1 – ALBA

Introduzione

Vino Sicuro è il progetto che la Provincia di Cuneo – Assessorato Agricoltura promuove nell'ambito del piano 2007 del Distretto dei Vini Langhe Roero Monferrato, in collaborazione con Enocontrol Scarl e l'Università di Torino.

Vino Sicuro, iniziato nel 2006, si prefigge:

- di approfondire le conoscenze sul livello di inquinanti nel vino attraverso lo studio bibliografico della letteratura mondiale in materia,
- la ricerca analitica qualitativa e quantitativa degli inquinanti in campioni di vino prodotto in provincia di Cuneo (**Barolo, Barbaresco, Roero, Barbera d'Alba, Roero Arneis, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto d'Alba, Dolcetto di Diano d'Alba**);
- individuazione delle cause principali di inquinamento per giungere a modelli comportamentali atti ad aumentare il livello di sicurezza,
- divulgare al mondo produttivo informazioni continue per educare e salvaguardare il patrimonio enologico cuneese,
- organizzare incontri di approfondimento e studio rivolto agli operatori.

Programma

Introduzione

Sebastiano Massa, Assessore Agricoltura Provincia di Cuneo

Davide Sandalo, Presidente Distretto dei Vini Langhe Roero Monferrato

Gianluigi Biestro, Presidente Enocontrol Scarl

Claudio Rosso, Presidente Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco e Vini d'Alba

Relazioni

Alberto Caudana e Andrea Guida – DIVAPRA, Facoltà di Agraria di Torino

Le ammine biogene dei vini: caratteristiche, origine e modalità di determinazione mediante HPLC

Fabrizio Stecca – Coordinatore del progetto Vino Sicuro:

Caratteristiche e obiettivi del Progetto “Vino Sicuro”

Luca Rolle – Ricercatore DIVAPRA, Facoltà di Agraria di Torino, responsabile scientifico del progetto Vino Sicuro:

Risultati del monitoraggio

Liliana Porro – Responsabile Servizio export – Enocontrol Scarl:

Le richieste dei paesi importatori emergenti in fatto di certificati di idoneità

***Nell'occasione saranno consegnati i certificati di analisi
alle cantine che hanno aderito all'iniziativa***