

MARTEDÌ 24 NOVEMBRE

PRESSO AULA MAGNA FACOLTA' DI AGRARIA – AMPELION CORSO ENOTRIA 2/C ALBA

si svolgerà un *pomeriggio di divulgazione* dei risultati di lavori relativi al settore viticolo-enologico realizzati nel corso del 2009 da varie società e istituzioni regionali e provinciali. Gli incontri si succederanno a partire dalle 15,00 sino alle 19,00 secondo il seguente programma.

Ore 15,00

Regione Piemonte, Vignaioli Piemontesi Sca, Enocontrol Scarl, Think Quality Srl

PROGETTO "COMPETITOR"

Come si posizionano nella grande distribuzione organizzata i vini piemontesi? Sono venduti al giusto prezzo rispetto alla loro qualità sensoriale? In relazione ai principali concorrenti nazionali come si collocano?

Si presentano i risultati di un' interessante ricerca condotta su alcune denominazioni piemontesi e sui loro principali competitors italiani distribuiti nel canale GDO, in base alla matrice definita dalle coordinate prezzo/caratteristiche sensoriali.

Interverranno: Paola Borlatto di Enocontrol Scarl, Cristina Sanità di Think Quality Srl, Caterina Ronco dell'Assessorato Agricoltura Regionale.

ORE 16,00

Provincia di Cuneo, Enocontrol Scarl

VINO SICURO - monitoraggio 2008-2009

Annualmente l'Assessorato Agricoltura della Provincia di Cuneo in collaborazione con Enocontrol Scarl monitora attraverso la raccolta dei campioni e le analisi di laboratorio, lo "stato di salute" dei vini di Langa e Roero. Le finalità del lavoro sono quelle di tutela del consumatore e del mercato tramite la ricerca analitica di inquinanti noti e meno noti quali ocratossina A, ammine biogene e residui di agrofarmaci. L'appuntamento con la *pubblicazione e distribuzione* dell'opuscolo contenente i risultati analitici è un momento per un aggiornamento sulle problematiche emergenti.

Intervengono: Claudio Sacchetto Assessore Agricoltura della Provincia di Cuneo, Luca Rolle della Facoltà di Agraria - DIVAPRA, Fabrizio Stecca di Enocontrol Scarl,.

ORE 17,00

Regione Piemonte, CNR-IVV, Facoltà di Agraria - DIVAPRA

BIAN VER, BUBBIERASC, MONTANERA, PIGNEUL SPAN: INVITO ALL'ASSAGGIO DI VINI DA VITIGNI RARI

Dopo un triennio di studi volti alla valutazione qualitativa di vitigni minori e rari del Piemonte, vengono presentati alcuni risultati: Bian ver, Bubbierasco, Montanera e Pignolo spano sono nomi che ancora non dicono nulla ai produttori ma che, per originalità e potenzialità qualitative, potrebbero essere gli Arneis o l'Albarossa del domani.... Alla ricerca, finanziata dalla Regione Piemonte, hanno collaborato Università di Torino – DiVa.P.R.A., CNR – Istituto di Virologia Vegetale, Vignaioli Piemontesi, scuola Malva-Arnaldi di Bibiana, Società Ampelografica Tortonese, Tenuta Cannona, Centro Bonafus. Verrà anche presentata l'attività del progetto "Gonomica funzionale della vite" che ha tra i suoi obiettivi la caratterizzazione compositiva del frutto di 50 vitigni coltivati in Piemonte.

Al termine delle relazioni si procederà ad una degustazione guidata dei vini sperimentali più interessanti.

Interverranno: Anna Schneider del CNR-IVV, Andrea Schubert e Luca Rolle della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, Riccardo Brocardo e Moreno Soster dell'Assessorato Agricoltura Regionale.

MODERATORE GIANCARLO MONTALDO

Per motivi organizzativi le persone interessate alla degustazione dei vitigni rari piemontesi dovranno prenotarsi alla segreteria della Vignaioli Piemontesi: 0173.211261 o per e-mail: info@vignaioli.it