



ACCADEMIA DI AGRICOLTURA DI TORINO



Enoteca Regionale Piemontese Cavour - Grinzane

Sabato 23 settembre 2023 – ore 9 - 18.30

Convegno internazionale

Vermouth di Torino IGP e Barolo Chinato DOP Passato, presente e futuro dei vini aromatizzati tra Denominazioni di Origine e Marchi collettivi

Sin dall'antichità ci sono attestazioni che mettono in evidenza come l'unione di vini e spezie era molto apprezzata nell'antico Egitto e a Cipro. I Greci e i Romani avevano la consuetudine di aggiungere resina, spezie e miele nelle anfore di vino, dando vita a prodotti complessi e aromatici e ancora oggi il Retsina è viva testimonianza di questa antichissima tradizione. Questi vini erano apprezzati per gli aspetti gustativi, ma anche per le loro proprietà terapeutiche e digestive. Alla fine del '700 comparve in Piemonte, grazie all'opera di esperti liquoristi, il Vermouth (o Vermut) di Torino, coniugando il vino Moscato di Canelli - di recente divenuto DOCG - con erbe officinali e le spezie, ed in primis l'artemisia. Il Vermouth di Torino si diffuse prima in Francia e in Spagna, poi in tutto il mondo. A fianco di questa affascinante storia, si dipana quella del Barolo Chinato, grazie a farmacisti abilitati all'utilizzo medicale della china che portarono all'elaborazione di vini chinati. Il Barolo chinato si produce all'interno del disciplinare del Barolo DOCG, mentre il Vermouth di Torino è un'Indicazione Geografica Protetta, con uno specifico disciplinare che ne regola la produzione e la composizione. Nel convegno si approfondiranno i profili giuridici dei vini aromatizzati, con particolare focus sulle tematiche inerenti all'etichettatura e alla tutela della proprietà intellettuale.

Since ancient times in Egypt and Cyprus there is evidence that combination of wine and spices was highly valued. Greeks and Romans were used to add resin, spices and honey to wine amphorae, resulting in complex and aromatic products, and even today Retsina is testifying this tradition. These wines were appreciated for their taste, but also for their therapeutic and digestive properties. At the end of the 18th century, Vermouth (or Vermouth) di Torino appeared in Piedmont, thanks to expert liqueur connoisseurs, combining Moscato di Canelli wine – a recent DOCG - with medicinal herbs and spices, namely artemisia. Vermouth di Torino spread first to France and Spain, then all over the world. Alongside this fascinating history, that of Barolo Chinato unfolds, thanks to pharmacists trained in the medicinal use of cinchona, which led to production of chinato wines. Barolo Chinato is produced within the Barolo DOCG specification; Vermouth di Torino is a Protected Geographical Indication, having specific regulations governing its production and composition. The conference will explore aromatized wines from a legal perspective, with focus on labelling and intellectual property protection issues.

PROGRAMMA

e

Saluti introduttivi (ore 9:00):

- Dott. Roberto Bodrito (Presidente Enoteca Regionale Piemontese Cavour)
- Dott. Roberto Bava (Presidente Consorzio del Vermouth di Torino)
- Dr. Matteo Ascheri (Presidente Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe, Dogliani)
- Dott. Marco Devecchi (Presidente Accademia di Agricoltura di Torino)
- Prof. Vincenzo Gerbi (Presidente OICCE)
- Avv. Diego Saluzzo (Presidente UGIVI)

1^ SESSIONE –Il Vermouth e il suo disciplinare

Presiede ed introduce ai lavori: Avv. Diego Saluzzo - Presidente UGIVI

Presidente Commissione UIA di Diritto Agroalimentare – Foro di Torino

- Dott.ssa Giusi Mainardi (Docente Esperta di Storia del Vino - Università di Torino - Accademia di Agricoltura di Torino) - **Il Vermouth di Torino: profilo storico**
- Dott. Pierstefano Berta (Consorzio del Vermouth di Torino – Accademia di Agricoltura di Torino - UGIVI) – **Il Vermouth di Torino e il suo disciplinare**
- Dott. Piero Porcu (Agenzia delle Dogane Monopoli)
Il piano di controllo del Vermouth di Torino

2^ SESSIONE – il Barolo chinato

Presiede: Prof. Oreste Calliano - Docente Jean Monnet di Food Law and Consumer Protection, Università di Torino – UGIVI

- Prof. Luciano Bertello (Esperto di storia di Langa e Roero, Animatore culturale)
Il barolo chinato nella storia e tradizione langarola
- Dott. Giulio Bava (Azienda Cocchi) – **Le caratteristiche del barolo chinato**
- Dott. Matteo Ascheri (Presidente Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani)
Il barolo chinato: trend attuali e sviluppi futuri

Tavola rotonda: **Botaniche dei vermouth: caratteristiche e normativa applicabile.**

Moderatore: Dott. Alberto Cugnetto (Accademia di Agricoltura di Torino - UGIVI)

Dr.ssa Maria Teresa Della Beffa (Istituto Protezione Piante del CNR presso Orto Botanico Università di Torino – Accademia di Agricoltura di Torino) – Dott. Mauro Chiusano (Aromata Group – Avv. Andrea Ferrari (UGIVI – Foro di Asti):

PRANZO

3^ SESSIONE – Etichettatura e tutela della proprietà intellettuale dei vini aromatizzati

Presiede: Avv. Stefano Dindo, (Past President UGIVI, Foro di Verona)

- Avv. Ermenegildo Mario Appiano (UGIVI - Foro di Torino) – Avv. Mirella de Martiis (UGIVI - Foro di Torino) - **Etichettatura dei vini aromatizzati**
- Dott. Stefano Sequino (ConfCooperative – UGIVI)
Vini aromatizzati: lista ingredienti e valori nutritivi
- Avv. Paolo Veronesi (Foro di Verona – UGIVI) - Avv. Stefano Vergano (Foro di Torino-UGIVI)
Dott.ssa Maria Cristina Baldini: **Tutela della proprietà intellettuale dei vini aromatizzati: ingredienti segreti, denominazioni e marchi collettivi**
- Dott. Martin McNeese (UGIVI) - **Esportare vini aromatizzati in USA: tips and tricks**

4^ SESSIONE – Vini aromatizzati: contesto internazionale e sviluppi possibili

Presiede: Avv. Filippo Moreschi (Vicepresidente UGIVI - Foro di Mantova)

- Prof. Avv. Theodore Georgopoulos (Università di Rheims – Past President AIDV) – **Retsina Wine – A unique history and unique ingredients**
- Avv. Guglielmo Della Corte (Foro di Torino) – **I vini aromatizzati tedeschi a IGP**
- Prof. Stefano Massaglia (Facoltà di Agraria di Torino) - **Profili economici e strategici di sviluppo dei vini aromatizzati e nuovi mercati**
- Avv. Floriana Risuglia (Vicepresidente UGIVI – Foro di Roma) - **Nuovi trend e “flavored wines”- bevande a base di vini aromatizzati**

-----000000-----

- **Tavola rotonda: i vini aromatizzati come benchmark del mercato globale del Food & Beverage-**

Moderatore Avv. Marco Didier :(Foro di Asti – UGIVI)

Bordiga, Bosca, Martini & Rossi, Cocchi, Colla, Toso, F.lli Branca, La Canellese, Quaglia.

AL TERMINE DEL CONVEGNO È PREVISTA UNA DEGUSTAZIONE

