

Siena, 6 febbraio 2009

Al Bastione San Filippo. Iniziativa di Enoteca Italiana con l'Aiab. Il progetto europeo

Vino da uve "bio": assaggi in anteprima dei nettari fatti con le nuove regole Ue

Venerdì 6 febbraio un convegno e degustazioni di etichette con i protocolli "Orwine"

Vino da uve biologiche: una giornata di degustazioni con le nuove regole. Verrà infatti offerto in anteprima in un convegno in programma venerdì 6 febbraio 2009 (ore 10) presso il Bastione San Filippo della Fortezza Medicea di Siena, sede di Enoteca Italiana, un "assaggio" dei risultati del progetto di ricerca scientifica europeo "Orwine" sulle tecniche enologiche, che dovranno contribuire a definire il nuovo regolamento dell'Unione Europea sulla vinificazione biologica.

Ad introdurre i lavori dell'incontro-degustazione, dal titolo "Il vino biologico italiano all'arrivo del regolamento europeo sulla vinificazione biologica", organizzato da Enoteca Italiana, in collaborazione con l'Aiab e l'Arsia, saranno il presidente di Enoteca Italiana, Claudio Galletti e il segretario generale, Fabio Carlesi, Valentino Valentini, presidente dell'Associazione Città del Vino e Mariagrazia Mammuccini, amministratore dell'Arsia.

Il progetto "Orwine", cofinanziato dalla Ue, è stato presentato di recente al Comitato Permanente agricoltura biologica della Commissione europea (Scof) dalla coordinatrice scientifica dell'Aiab Cristina Micheloni, che nel suo intervento a Siena illustrerà la proposta di regolamento di cui si discuterà per l'approvazione a Bruxelles, a partire da marzo 2009.

Gli altri relatori sono Matteo Balderacchi (Università del Sacro Cuore di Piacenza): "Come misurare l'impatto ambientale della viticoltura biologica"; Gianni Triola (Vinidea): "Le tecniche di cantina che più di addicono alla vinificazione biologica"; Alessandro Triantafillidys (Aiab): "L'esperienza nelle cantine pilota Orwine"; Sandra Panunti (Enoteca Italiana): "Il Progetto Bio 360° - prima analisi del sondaggio sui consumatori".

Il convegno (moderatore, Carlo Cambi), sarà occasione per conoscere i contenuti della proposta normativa prima che essa venga approvata (i risultati definitivi del progetto "Orwine" saranno presentati pubblicamente il 19 febbraio al Biofach, il Salone internazionale del biologico di Norimberga), per confrontarsi sulle tecniche di cantina sperimentate nell'ambito dello stesso progetto "Orwine". Nell'occasione verranno resi noti anche i risultati dell'indagine condotta da Enoteca Italiana con il progetto "Bio 360°", prevede a conclusione dei lavori (ore 12.40 - 13.30) degustazioni delle esperienze di vinificazione con i protocolli "Orwine" e a seguire un buffet con banchi di assaggio dei vini del Progetto "Bio 360°".

La partecipazione al convegno e alle degustazioni (previa cortese prenotazione) sono gratuite ed aperte a tutti gli interessati.