I vertici dell’Enologia Mondiale all’Istituto Gallini

written by Marco Salvaterra | 6 luglio 2022

Lunedì 11 luglio p.v. il Prof. Pierre Louis Teissedre, terrà un seminario c/o l’Istituto Tecnico Agrario Statale “Carlo Gallini” di Voghera (programma in allegato). Teissedre, docente c/o l’Institut des Sciences de la Vigne et du Vin dell’Università di Bordeaux, è anche responsabile del progetto Erasmus, del Master di Enologo, coordinatore e redattore di molteplici altri progetti ed altrettante pubblicazioni, nonché Vicepresidente dell’Union Internationale des Oenologues, al pari del suo collega italiano Emilio Renato Defilippi, al quale va riconosciuta la paternità dell’evento. Oltre ai sopracitati, sarà presente anche il Presidente UIO e di Assoenologi Riccardo Cotarella, costituendo a tutti gli effetti in loco il vertice mondiale dell’Enologia. Il seminario del prof. Teissedre, composto da momenti teorici alternati a sessioni di degustazione di 24 vini rappresentativi della produzione enologica italiana, toccherà tutti i principali processi e le tecniche di vinificazione. 60 selezionati partecipanti suddivisi tra i soci Assoenologi, docenti e studenti neo diplomati al 6° anno dell’indirizzo Enologico nell’Istituto ospitante. A tal proposito, la scrivente Sezione Assoenologi nella persona del Presidente Alessandro Schiavi, esprime un sincero ringraziamento a tutti coloro che si sono prodigati per la realizzazione dell’evento, con particolare riferimento alla Dott.ssa Silvana Bassi, Dirigente Scolastico dell’Ist. Gallini, che metterà a disposizione gli spazi per lo svolgimento dei lavori ed offrirà il pranzo a tutti i partecipanti. Non vanno dimenticate infine le aziende partner dell’iniziativa: Adama (prodotti per l’agricoltura), Mobile Fill Group (linee mobili di imbottigliamento), Nomacorc by Vinvetions (tappi e chiusure), R-Biopharm (strumenti per analisi) e Verallia (vetrerie).

Partner dell’evento Universitè de Bordeaux

Partner tecnici di Assoenologi Lombardia Liguria

ASSOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE
SEZIONE LOMBARDIA LIGURIA

ISTITUTO TECNICO AGRARIO CARLO GALLINI

université de BORDEAUX

Prof. Pierre Louis Teissedre

Docente c/o l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin dell'Università di Bordeaux
e
Responsabile Relazioni Internazionali ISSV
Responsabile del Diploma Nazionale di Enologo e del Master Erasmus
Coordinatore OENOVITI International
Redattore OENO ONE
Vicepresidente dell'Union Internationale des Oenologues

lunedì 11 luglio 2022
c/o Aula Magna Istituto Tecnico Agrario Statale "Carlo Gallini"
Corso Rosselli 22, 27058 Voghera (PV)

SESSIONE MATTUTINA

Ore 9.30	Registrazione partecipanti
Ore 10.00	Saluti Istituzionali: Dott.ssa Silvana Bassi (Preside Istituto Gallini) Riccardo Cotarella (Presidente Assoenologi e Union Int. des Oenologues) Emilio Renato Defilippi (Vicepresidente Union Internationale des Oenologues) Alessandro Schiavi (Presidente di Sezione)
Ore 10.25	Luigi Mariani – Crop Specialist Manager Adama
Ore 10.30	Prima sessione teorica – Panoramica sulla vinificazione: *la vinificazione in bianco, rosso, rosato, tecnica spumantistica e dei vini dolci-passiti-liquorosi*
Ore 11.40	Simone Piovani – CSO Mobile Fill Group
Ore 11.45	Prima sessione di degustazione Vini bianchi: *Sauvignon Friuli, Etna Bianco, Friulano, Chardonnay, Lugana, Soave Classico* Vini rosati: *Maremma* Spumanti Metodo Classico: *Oltrepò Pavese Pinot Nero bianco e rosato* Vini dolci: *Moscato d'Asti, Picolit*
Ore 12.45	Pranzo

ASSOENOLOGI Sezione Lombardia Liguria
Via Privata Vasto 3 - 20121 Milano -Tel. 02.99785721 - e-mail sezione.lombardialiguria@assoenologi.it

SESSIONE POMERIDIANA

Ore 13.55	Alessandro Defilippi – Responsabile Commerciale Nomacorc
Ore 14.00	Seconda sessione teorica – La gestione del vino e l'affinamento in legno: *tipologie di affinamento, confronto fra diverse tipologie di legni e diverse tecniche di affinamento*
Ore 15.40	Tiziana Mariarita Granato – Resp. Div. Enologia R-Biopharm
Ore 15.45	Seconda sessione di degustazione Vini rossi: *Primitivo, Barbera, Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, Carmignano, Cannonau, Nero d'Avola, Cabernet Franc, Brunello di Montalcino, Barolo*
Ore 16.40	Diego Dalla Torre – Direttore Vendite Verallia
Ore 16.45	Dibattito finale

Presente in sala servizio di traduzione simultanea con cuffie

MODALITA' DI ADESIONE

(entro e non oltre il 01/07 p.v. o fino al raggiungimento dei 50 posti disponibili)

La quota di partecipazione è fissata in **€ 190,00** (€ 160,00 per i soci under 30)

L'iscrizione sarà ritenuta valida al versamento della somma sul c/c

IBAN **IT 48I 05034 11795 00000 02188 76**

Specificando in causale: nome, cognome, n° tessera Asssoenologi

La partecipazione darà diritto al riconoscimento Crediti Formativi nazionali

sezione.lombardialiguria@assoenologi.it oppure 333 8709941

ASSOENOLOGI Sezione Lombardia Liguria
Via Privata Vasto 3 - 20121 Milano -Tel. 02.99785721 - e-mail sezione.lombardialiguria@assoenologi.it