

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 3372 del 26/11/2021**

**In diretta streaming il seminario e la cerimonia**

## **Il 2 dicembre la premiazione della prima Rassegna nazionale dei vini Piwi**

**Si terrà giovedì 2 dicembre, a partire dalle ore 9, presso l'aula magna della Fondazione Edmund Mach, il seminario scientifico e la cerimonia di premiazione della prima rassegna nazionale dei vini ottenuti da varietà resistenti alle malattie fungine.**

**L'evento, che si terrà in presenza e in diretta streaming sul canale youtube FEM, vedrà la presenza in apertura dell'assessore provinciale all'agricoltura, Giulia Zanotelli, il presidente FEM Mirco Maria Franco Cattani, il presidente di CIVIT, Enrico Giovannini, e il presidente di PIWI international, Alexander Morandel.**

**Moderato dal professor Mario Pezzotti, dirigente del Centro Ricerca e Innovazione, il seminario prevede gli interventi di tre illustri esperti: prof Luigi Moio, presidente dell'Organizzazione internazionale della vite e del vino (OIV), Attilio Scienza professore dell'Università di Milano e Fulvio Mattivi professore dell'Università di Trento. In conclusione, saranno presentati alcuni dati emersi dal concorso e si terrà la premiazione delle cantine vincitrici a cui seguirà un tavolo di assaggi dei vini partecipanti.**

L'evento, supportato dal Consorzio Innovazione Vite e dall'associazione Piwi international, ha visto una grande adesione da parte del mondo vitivinicolo nazionale, come dimostrano i dati. La manifestazione ha lo scopo di promuovere la conoscenza di queste nuove varietà attraverso un confronto tra vini prodotti con almeno il 95 per cento di uve provenienti da varietà Piwi (PilzWiderstandsfähig). Facendo tesoro dell'eredità acquisita sia con l'attività di ricerca e sperimentazione sulle varietà tolleranti alle principali patologie fungine che hanno portato di recente la FEM ad iscrivere del Registro nazionale quattro nuove varietà "resistenti", che con il concorso dei vini del territorio ormai giunto alla sua quarta edizione, è nata l'idea di dar vita a questa manifestazione che intende valorizzare e promuovere i vitigni innovativi e sostenibili in grado di offrire tolleranza alle malattie fungine riducendo sensibilmente l'uso degli agrofarmaci. I 95 vini in gara di 53 aziende sono stati attentamente valutati il 18 novembre da una commissione composta da qualificati esperti. I 30 commissari, sono stati selezionati tra enologi, enotecnici, giornalisti, sommelier e ricercatori afferenti al mondo agroalimentare, hanno attribuito un punteggio ma anche ai parametri descrittivi ai vini presenti in ognuna delle cinque categorie previste: rossi, bianchi, orange, frizzanti, spumanti.

Tre le relazioni scientifiche previste dopo i saluti di apertura. "Il meticcio ci salverà o meglio salverà la viticoltura" di Attilio Scienza dell'Università di Milano, "“Uguali, diversamente: la composizione dei vini dai vitigni tolleranti ai patogeni fungini” a cura di Fulvio Mattivi professore dell'Università di Trento, "Il futuro del vino nell'era della sostenibilità" di Luigi Moio, presidente dell'Organizzazione internazionale della vite e del vino.

Importante è stata la collaborazione degli studenti e dei docenti del Centro Istruzione e Formazione del Corso Enotecnico sia nell'organizzazione della degustazione del 18 novembre sia nel supportare la commissione nella valutazione dei vini. Gli studenti saranno protagonisti anche nella giornata del 2 dicembre nella quale saranno coinvolti nei tavoli di assaggio dei vini ma anche nella preparazione dei prodotti agroalimentari. Per loro le due giornate organizzate da FEM sono parte integrante per arricchire le competenze e conoscenze acquisite in classe.

- Programma evento
- Diretta streaming dalle ore 9 sul canale <https://www.youtube.com/user/fondazionemach>

I colleghi giornalisti sono invitati a partecipare, previa esibizione del Green pass. Si prega di contattare l'Ufficio Stampa 339.7392973 [silvia.ceschini@fmach.it](mailto:silvia.ceschini@fmach.it)

(sc)