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. 3709 del 28/11/2022

Seminario scientifico e cerimonia di premiazione delle cantine vincitrici con 82 vini in gara

Venerdì 2 dicembre premiazione 2^ Rassegna nazionale dei vini PIWI

Venerdì 2 dicembre, a partire dalle ore 9, presso l'aula magna della Fondazione Edmund Mach, sono in programma in presenza e in diretta streaming sul canale youtube FEM il seminario scientifico e la cerimonia di premiazione della seconda rassegna nazionale dei vini ottenuti da varietà resistenti alle malattie fungine che ha visto partecipare 82 vini provenienti da tutta Italia.
L'evento prevede i saluti iniziali delle autorità, con 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 autorevoli ricercatori tedeschi e francesi che illustreranno i progetti di introduzione delle loro denominazioni, vale a dire il prof Ulrich Fischler del Weincampus di Neustadt, la prof. Geraldine Uriel del Comitato interprofessionale del vino di Champagne; seguirà l'intervento del dott. Gabriele Di Gaspero dell'Istituto di Genomica Applicata di Udine sul miglioramento genetico per le resistenze della vite. In conclusione, saranno presentati alcuni dati della rassegna 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 l'adesione di 37 cantine italiane. Gli 82 vini in gara, suddivisi in cinque categorie (rossi, bianchi, orange, frizzanti, spumanti) sono stati valutati il 9 e 10 novembre da una commissione composta da qualificati esperti, selezionati tra enologi, enotecnici, giornalisti, sommelier e ricercatori afferenti al mondo agroalimentare. Importante è stata la collaborazione degli studenti e dei docenti del corso enotecnico del Centro Istruzione e Formazione 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 e nella preparazione dei prodotti agroalimentari in degustazione. Per loro le due giornate organizzate da FEM sono parte integrante per arricchire le competenze e le conoscenze acquisite in classe.
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).
La parola Piwi è un'abbreviazione della parola tedesca Pilzwiderstandsfähige e significa "viti resistenti ai funghi". Con il regolamento pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 6 dicembre 2021, l'Unione Europea ha dato il suo via libera all'inserimento dei vitigni resistenti alle malattie fungine o "Piwi"nei vini a Denominazione di Origine.
Il Registro Nazionale delle Varietà di Vino comprende ad oggi 36 varietà PIWI e la superficie coltivata con queste varietà supera alcune centinaia di ettari. Ad oggi la coltivazione delle varietà risulta autorizzata in Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Abruzzo, Emilia Romagna e Marche, ed è in via di autorizzazione in altre regioni.
Facendo tesoro dell'eredità acquisita sia con l'attività di ricerca e sperimentazione sulle varietà tolleranti alle principali patologie fungine che ha portato la FEM ad iscrivere del Registro nazionale quattro nuove varietà "resistenti", che con il concorso dei vini del territorio, è nata l'idea lo scorso anno 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.

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

I colleghi giornalisti sono invitati a partecipare. Si prega di contattare l'Ufficio Stampa 339.7392973 silvia.ceschini@fmach.it

(sc)