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. 1635 del 29/05/2026

Incontro alla FEM con la presentazione delle sperimentazioni sui vini

“Assaggi tecnici” alla cantina sperimentale e di microvinificazione

Oltre 50 esperti e professionisti del settore vitivinicolo locale si sono dati appuntamento, nei giorni scorsi, alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, per la giornata di assaggio tecnico organizzata dalla cantina sperimentale e di microvinificazione.
Un'occasione di confronto su alcuni degli approfondimenti e progetti attualmente in corso con degustazioni guidate dai tecnici che hanno presentato oltre 15 piani sperimentali riguardanti diversi aspetti del mondo enotecnico.

Le sessioni di lavoro hanno permesso di approfondire tematiche enologiche di grande attualità. “Tra i temi principali affrontati - spiega Tomas Roman, responsabile dell’Unità trasformazione enologica e alimentare del Centro Trasferimento Tecnologico - gli approfondimenti varietali , con un focus sia sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni, sia sui vitigni resistenti (PIWI), per i quali sono stati studiati i protocolli di vinificazione in funzione delle peculiarità compositive e sensoriali”.
Ampio spazio è stato dedicato alla gestione delle operazioni prefermentative e, in particolare, alle conseguenze della gestione dell'ossigeno nei mosti e durante la fermentazione. Sono stati inoltre analizzati gli aspetti biochimici e microbiologici della fermentazione alcolica, malolattica e della presa di spuma, focalizzando nella variabilità tecnologicamente inducibile in cantina. Infine, sono state valutate l'applicazione di nuove tecnologie e le relative conseguenze a livello compositivo e sensoriale sul prodotto finito.
L'iniziativa ha rappresentato anche un'importante opportunità formativa e di crescita per oltre 50 studenti, che hanno avuto infatti la possibilità di approfondire sul campo alcune delle tematiche più innovative direttamente con gli enologi e i tecnici della Fondazione Edmund Mach.

(sc)