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. 437 del 27/02/2014

Al via una serie di incontri formativi sull'elaborazione degli spumanti metodo classico

SPUMANTE METODO CLASSICO, LE CINQUE LEZIONI DELLA FONDAZIONE MACH

Produrre uno spumante metodo classico è un'operazione piuttosto difficile che contempla molti aspetti da gestire oculatamente nelle varie fasi di elaborazione. Per questo motivo la Fondazione Edmund Mach propone in collaborazione con Vinidea e Udias, Unione Alunni San Michele un ciclo di incontri di aggiornamento per fornire ad enologi e produttori indicazioni utili ad adattare il proprio processo di produzione allo stile di vino desiderato. L'iniziativa formativa, promossa dal Centro Istruzione e Formazione, è in programma dal mese di marzo ad ottobre e c'è tempo fino al 13 marzo per iscriversi al primo incontro dedicato alla limpidezza dei vini e base e alla qualità degli assemblaggi.-

"I vini spumanti, malgrado le difficoltà indotte dalla crisi economica, incontrano da anni un buon successo commerciale, che induce produttori di tutto il mondo a cimentarsi sulla via delle bollicine. Ma non sempre i risultati sono quelli attesi" spiega Massimo Bertamini, responsabile dell'area post-secondaria e universitaria della Fondazione Mach. Indipendentemente dal metodo utilizzato per la presa di spuma, infatti, l'elaborazione del vino base è un'operazione basilare e ricca di peculiarità, concettualmente differente dalla realizzazione di un vino bianco. Molteplici sono gli aspetti difficili da gestire (maturità, pressatura, evoluzione), così come numerose si prospettano le evoluzioni tecnologiche, soprattutto in Champagne (gestione dell'ossigeno e della solforosa, sviluppo dei lieviti, tappatura).
Il corso si compone di cinque moduli, di quattro ore ciascuno, che si svolgeranno al Palazzo Ricerca e Conoscenza, in coincidenza delle operazioni stagionali previste nel ciclo di produzione degli spumanti metodo classico:
Limpidezza dei vini base e qualità degli assemblaggi mercoledì 19 marzo (9 – 13)
I punti chiave del tiraggio mercoledì 16 aprile (9 – 13)
Sboccatura: "rien ne va plus" mercoledì 14 maggio (9 – 13)
Pressatura e fasi prefermentative mercoledì 25 giugno (9 – 13)
Riduzione SO2 nella spumantizzazione mercoledì 29 ottobre (9 – 13)
(sc)

http://eventi.fmach.it/corsospumanti -

()