



Regione Toscana

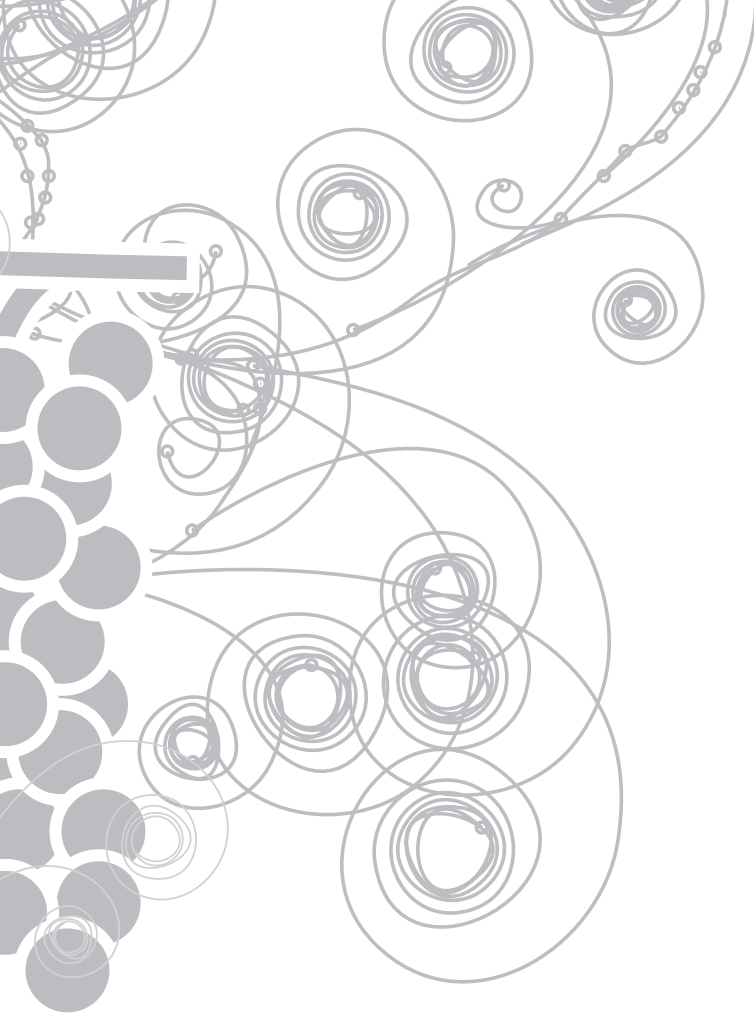
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



Arsia

26-27 maggio 2010 Alberese
Località Spergolaia, Grosseto

Simposio
Il Vermentino,
un vitigno mediterraneo:
peculiarità viticole
ed enologiche



Segreteria organizzativa

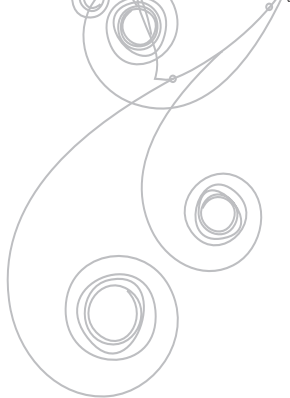
ARSIA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale
via Pietrapiana, 30 - 50121 Firenze (Italia)

www.arsia.toscana.it

Alessandra Gemmiti
alessandra.gemmiti@arsia.toscana.it
tel. +39 055 2755238 fax +39 055 2755234

Varo Bucciantini
varo.bucciantini@arsia.toscana.it
tel. +39 335 419486

Presentazione



Il settore vitivinicolo è uno dei comparti agricoli più importanti dell'agricoltura toscana e di altre regioni italiane e internazionali. Un settore, che nel corso del tempo, ha dimostrato di saper coniugare innovazione e tradizione, riuscendo ad acquisire una propria riconoscibilità commerciale.

La qualità delle produzioni, la storia e la cultura che esse rappresentano e lo straordinario *terroir* da cui provengono sono alla base del prestigio della viticoltura toscana nel mondo.

Ma il comparto vitivinicolo toscano ha conquistato un ruolo di preminenza a livello mondiale anche grazie alla capacità di promuovere e sviluppare strategie aziendali e progetti di ricerca originali, di cui beneficia l'intera filiera vitivinicola.

La capacità degli imprenditori e dei tecnici – unita ai risultati della ricerca scientifica – di individuare nei diversi ambienti, vitigni, cloni, interventi colturali e di cantina per il conseguimento di produzioni di qualità riconoscibili e riconosciute dal mercato, è oggi una delle caratteristiche fondamentali della 'personalità vincente' della viticoltura regionale.

In questo contesto la valorizzazione del germoplasma rappresenta un concreto e immediato supporto alle imprese per accrescere e differenziare l'offerta vitivinicola rispetto ad altri potenziali concorrenti commerciali, evitando il rischio di una loro omologazione a modelli esportabili, anche nelle realtà di più recente affiliazione vitivinicola. Il comparto vitivinicolo rappresenta un grande patrimonio di risorse genetiche autoctone. In particolare risulta essenziale individuare quelle "varietà autoctone a minore diffusione" in grado di esaltare l'interazione fra vitigno e ambiente, proprio per tipicizzare sempre di più le produzioni vitivinicole e valorizzarle sul mercato.

La grande ricchezza del patrimonio genetico è sicuramente un valore aggiunto per l'intero comparto vitivi-

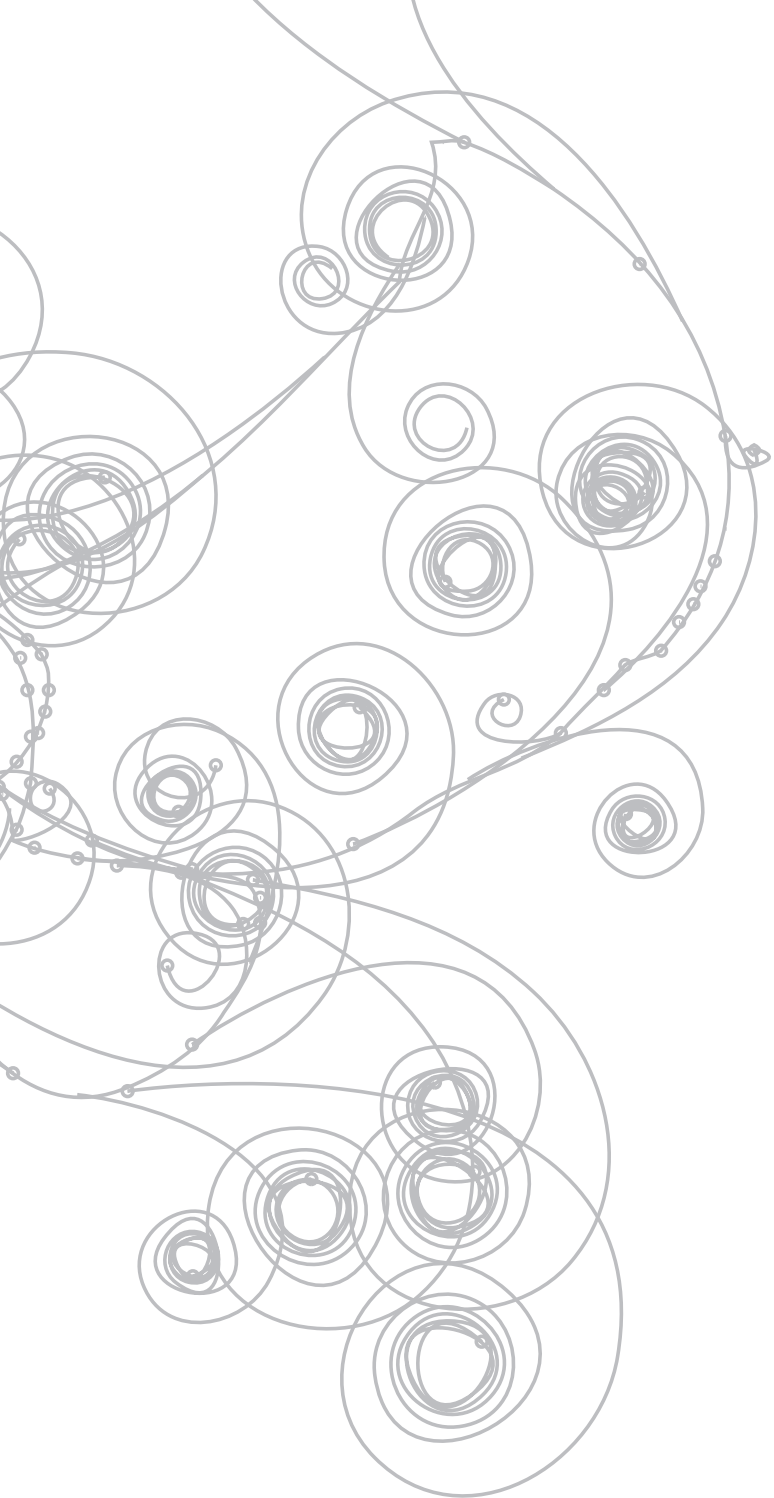
nicolo. Tra i vitigni che nel corso degli anni hanno registrato un certo interesse tra i viticoltori e un significativo incremento delle superfici va segnalato il Vermentino che si sta gradualmente affermando per la produzione di vini bianchi. La diffusione di questo vitigno è stata spesso motivata dalla conoscenza empirica delle caratteristiche dei vini e dall'adattabilità ai climi e ai territori costieri delle regioni mediterranee. Un ulteriore margine di miglioramento può essere raggiunto attraverso l'attuazione di iniziative di aggiornamento delle conoscenze acquisite dalla ricerca su questo vitigno.

L'ARSIA, d'intesa con la Direzione Generale dello Sviluppo Economico della Regione Toscana e con la collaborazione delle Regioni del bacino del Mediterraneo in cui si coltiva il Vermentino ha ritenuto opportuno organizzare un evento a carattere scientifico e divulgativo per illustrare e approfondire le tematiche viticole ed enologiche del Vermentino nei diversi areali di produzione. Tutto questo con lo scopo di favorire le conoscenze sullo stato delle ricerche e valorizzare le potenzialità e peculiarità qualitative di questo vitigno.

Il Simposio sul Vermentino si terrà presso
Azienda Regionale Agricola di Alberese
località Spergolaia, in provincia di Grosseto
il 26-27 maggio 2010.

Si prevedono:

- I Sessione: *Il vitigno e i terroir del Vermentino*
- II Sessione: *Strategie produttive e peculiarità dei vini*
- Tavola rotonda "Il futuro e le prospettive del Vermentino: aspetti di mercato e comunicazione" con la partecipazione di operatori e tecnici
- Degustazione guidata con vini a base Vermentino.



Programma

Mercoledì, 26 maggio 2010

9.30 Registrazione dei partecipanti

10.30 Apertura del Simposio

Presiede i lavori:

Maria Grazia Mammuccini - *Direttore ARSIA*

Indirizzi di salute

Leonardo Marras, *Presidente della Provincia di Grosseto*

Stefano Barzagli, *Commissario dell'Azienda Agricola Regionale "Alberese"*

Marzio Favini, *Sindaco del Comune di Castelnuovo Magra*

Filiberto Loreti, *Presidente della Sezione Centro Ovest dell'Accademia dei Georgofili*

Rappresentante Agenzia LAORE, *Regione Sardegna*

Intervento di apertura dei lavori

Gianni Salvadori, *Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana*

12.30 Relazione introduttiva

› ***Il valore dei vitigni bianchi autoctoni nella vitivinicoltura del futuro: l'esperienza del Vermentino***

Mario Fregoni, *Presidente onorario Oiv*

13.00 Pausa dei lavori - Buffet

14.30 Ripresa dei lavori

I Sessione - Il vitigno e i terroir del Vermentino

Presiede la sessione: Antonio Calò, Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

La sessione intende affrontare le tematiche relative alle caratteristiche e caratterizzazione del vitigno, ai modelli di *terroir*, agli aspetti agronomici ed ambientali della coltivazione.

Relazioni introduttive

› ***La coltivazione del Vermentino in Italia: opportunità e criticità***

Giovanni Nieddu, *Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei, Università di Sassari*

› **L'importanza del Vermentino in Francia**

Laurent Bourde, CIVAM - Region Corse (F)

Comunicazioni di carattere scientifico

15.15 **Modelli di impianto per il Vermentino**

Giancarlo Scalabrelli, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa

15.30 **Selezione genetica e sanitaria del vitigno Vermentino e dei suoi Sinonimi**

Franco Mannini, Istituto di Virologia vegetale, CNR, Torino

15.45 **Rapporti tra vitigno e ambiente**

Paolo Storchi CRA-Unità di ricerca per la viticoltura, Arezzo

16.00 **Aspetti fitopatologici**

Vanda A. Prota, Laura Cogotzi, Raimondo Garau

Dipartimento di Protezione delle Piante, Università di Sassari

Comunicazioni di carattere tecnico

16.15 **Aspects agronomique et viticoles de clones de Vermentino en conditions Provencales** Garance Marcantoni,

Chambre d'Agriculture du Var, Hyeres (F)

16.25 **Un'esperienza aziendale della coltivazione del Vermentino in Sardegna** Michelangelo Ruiu, Cantina Santa Maria

La Palma, Alghero (SS)

16.35 **L'esperienza di coltivazione del Vermentino nella Riviera Ligure di Ponente** Pasquale Restuccia, Cooperativa

Riviera dei Fiori, Taggia (IM)

16.45 **Esperienze di coltivazione del Vermentino nella Doc Bolgheri** Marco Ferrarese, Antinori Società Agricola - Tenuta

Guado al Tasso, Castagneto Carducci (LI)

16.55 **Esperienze sulla coltivazione e vinificazione del Vermentino in Sicilia** Leo Prinziavalli, Istituto Regionale della Vite e

del Vino, Palermo

17.05 **L'uva "Favorita" del Roero**, Paolo Gagliardo, Azienda Gianni Gagliardo, La Morra (CN)

17.15 **Presentazione dei Poster della I Sessione**

Giovan Battista Mattii, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale, Università di Firenze

Alberto Vercesi, Istituto di Frutti-Viticultura, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza

Claudio D'Onofrio, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa

Interventi e discussione

18.30 **Chiusura dei lavori della I Sessione**

20.30 **Cena con degustazione di prodotti tipici e tradizionali toscani** curata da Slow Food Toscana.

Giovedì, 27 maggio 2010

9.00 II Sessione - Strategie produttive e peculiarità dei vini

Presiede la sessione: Vincenzo Gerbi

Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle risorse Agroforestali, Università di Torino

La sessione intende affrontare le tematiche relative alle tecnologie enologiche ed all'identità percettiva

Relazioni introduttive

› **L'identità varietale del Vermentino: dall'uva al vino**

Mario Bertuccioli, Dipartimento di Biotecnologie agrarie, Università di Firenze

› **La produzione di vino varietale alla luce della situazione internazionale**

Dominique Delteil, consulente internazionale

Comunicazioni di carattere scientifico

9.45 **Acquisizioni sulla composizione chimica dei vini e ruolo dei costituenti** *Nathalie Pouzalgues, Centre de Recherche et d'Experimentation sur le Vin Rosé, Vidauban (F)*

10.00 **Relazione tra profilo sensoriale e riconoscibilità del Vermentino** *Duilio Porro, Marco Stefanini, Fondazione E. Mach, San Michele all'Adige (TN) – Francesco Iacono, Azienda agricola fratelli Muratori, Giancarlo Scalabrelli, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa*

10.15 **L'effetto del terroir sul profilo sensoriale del Vermentino** *Lionel Le Duc, CIVAM - Region Corse (F)*

10.30 **Aspetti microbiologici per la valorizzazione del Vermentino** *Lisa Granchi, Massimo Vincenzini, Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Università di Firenze; Giovanni Antonio Farris, Giacomo Zara, Severino Zara, Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agroalimentari, Università di Sassari*

10.45 **Interventi tecnologici più idonei per la produzione del vino** *Gianpaolo Andrich, Dipartimento di Biologia delle Piante agrarie, Università di Pisa*

Comunicazioni di carattere tecnico

11.00 **Esperienze enologiche sul Vermentino in California**, *Jim Moore, enologo*

11.10 **Prime esperienze di produzione di vino Vermentino in Australia**, *Daniel Newson, Master of wine*

11.20 **Esperienze enologiche sul Vermentino in Gallura**, *Dino Addis, Cantina Gallura, Tempio Pausania (OT)*

11.30 **Esperienze di elaborazione del Vermentino in barrique, nella zona del Candia**, Vittorio Fiore, *enologo*

11.40 **Aspetti enologici della produzione di vini Vermentino in Liguria**, Giorgio Baccigalupi, *enologo*

11.50 **“Sperimentazioni” enologiche sul Vermentino in Umbria**, Pier Paolo Chiasso, *Azienda vinicola Falesco srl, Montecchio (TR)* - Roberto Luneia, *Analysis srl, Pantalla di Todi (PG)*

12.00 **Esperienze di vinificazione del Vermentino in Corsica**, Nathalie Uscidda, *CIVAM - Region Corse (F)*

12.10 Presentazione poster II sessione

Maria Carla Cravero

CRA - Centro di ricerca per l'Enologia, Asti

Angela Zinnai, *Dipartimento di Biologia delle Piante agrarie, Università di Pisa*

Interventi e discussione

13.00 Chiusura dei lavori della II Sessione

Pausa dei lavori - Buffet

14.30 Tavola rotonda “Il futuro e le prospettive del Vermentino: aspetti di mercato e comunicazione”

Coordina: Giancarlo Gariglio

Responsabile settore Vino Slow Food

Introduce: Silvio Menghini, Direttore UniCeSV

Partecipano:

Enzo Rossi, *Assessore allo Sviluppo rurale, Provincia di Grosseto*

Brigitte Leloup, *Vice Presidente Association Sommeliers d'Europe*

Jean Charles Abbatucci, *Viticolto, Corsica*

Mariano Murru, *enologo, Sardegna*

Diego Bosoni, *imprenditore vitivinicolo, Liguria*

Pier Paolo Lorieri, *imprenditore vitivinicolo, Toscana*

Renzo Cotarella, *Direttore Antinori Società agricola*

Rosemary George, *Master of wine, Londra*

16.45 Degustazione guidata di 10 vini ottenuti con uve Vermentino, prodotti in Italia e all'estero

Conducono: Andrea Gori, sommelier

e Rosemary George, master of wine

Collaborazione: Federazione regionale

delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana

18.00 - Conclusione dei lavori del Simposio

Poster presentati al simposio

I Sessione – Il vitigno e i terroir del Vermentino

La sessione intende affrontare le tematiche relative alle caratteristiche e caratterizzazione del vitigno, ai modelli di *terroir*, agli aspetti agronomici ed ambientali della coltivazione.

- **Il “Vermentino” un vitigno per l’area mediterranea** Giancarlo Scalabrelli, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”, Università di Pisa; Lagomarsini Gianni, Consorzio di Tutela “Vino Candia dei Colli Apuani”
- **Risposta vegeto-produttiva del Vermentino a diverse forme di allevamento e densità di piantagione nella zona DOC Montenegro di Massa Marittima** Giancarlo Scalabrelli, Claudio D’Onofrio, Giuseppe Ferroni, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”, Università di Pisa; Giovanni Di Collalto, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell’Ambiente Agroforestale, Università di Firenze
- **Caratteristiche di cinque nuovi cloni di Vermentino selezionati nel litorale toscano** Giancarlo Scalabrelli, Giuseppe Ferroni, Claudio D’Onofrio, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”, Università di Pisa; Michele Borgo, CRA Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano Veneto (TV); Duilio Porro, Marco Stefanini, Fondazione E. Mach, Istituto Agrario di San Michele all’Adige (TN); Giovanni Di Collalto – Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell’Ambiente Agroforestale, Università di Firenze
- **Comportamento produttivo di alcuni cloni omologati di Vermentino coltivati nella zona DOC Montenegro di Massa Marittima** Giancarlo Scalabrelli, Giuseppe Ferroni, Claudio D’Onofrio, Alessandro Guglielmi, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”, Università di Pisa; Giovanni Di Collalto, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell’Ambiente Agroforestale, Università di Firenze
- **Comportamento produttivo del Vermentino su dieci portinesti** Giuseppe Ferroni, Giancarlo Scalabrelli, Claudio D’Onofrio, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”, Università di Pisa; Giovanni Di Collalto, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell’Ambiente Agroforestale, Università di Firenze
- **Un progetto di ricerca per la valorizzazione del Vermentino in Provincia di Grosseto** Valter Nunziatini, Fabio Fabbri, Amministrazione Provinciale di Grosseto; Giancarlo Scalabrelli, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”, Università di Pisa; Giovanni Di Collalto, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell’Ambiente Agroforestale, Università di Firenze
- **Vitigni autoctoni minori: recupero e caratterizzazione di due presunti cloni di “Vermentino bianco” in Toscana** Roberto Bandinelli, Associazione Toscana Costitutori Viticoli TosCoVir; Marco Pagano, Giovan Battista Mattii, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell’Ambiente Agroforestale, Università di Firenze; Andrea Luvisi, Alberto Materazzi, Enrico Triolo, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”, Università di Pisa

- **L'origine e la filogenesi del "Vermentino" dedotta dall'analisi dei marcatori molecolari a DNA** Claudio D'Onofrio, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa
- **L'analisi fogliare applicata al Vermentino in Liguria** S. Pini, S. Bassi, N. Rossi, Regione Liguria, Laboratorio Regionale Terreni e Produzioni Vegetali; B. Pesenti Barili, Regione Liguria, Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale
- **L'adattabilità del Vermentino al territorio ligure** B. Pesenti Barili, A. Pantera, S. Federici, L. Sassi, Regione Liguria, Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale; A. Bertucci - Regione Liguria, Laboratorio Regionale Terreni e Produzioni Vegetali
- **Ricerche sulla vocazionalità viticola del Pigato nella zona a Denominazione di origine della Riviera Ligure di Ponente** Alberto Vercesi, Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza
- **Cloni di Vermentino nella Sardegna nord occidentale: risposte agronomiche e qualitative** Luca Mercenaro, Giampaolo Usai, Nicola Tedde, Giovanni Nieddu, Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei, Università di Sassari; Renzo Peretto, Agenzia LAORE Sardegna, Cagliari
- **Studio di una nuova entità genetica di vite a bacca bianca ottenuta per incrocio: "Veronica" ("Vermentino" X "Ansonica")** Roberto Bandinelli, Associazione Toscana Costitutori Viticoli TosCoVIT; Marco Pagano, Fronti A., Giovan Battista Mattii, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'Ambiente Agroforestale, Università di Firenze; Andrea Luvisi, Enrico Triolo, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa
- **Aspetti vegeto-produttivi del Vermentino bianco coltivato in Toscana** Paolo Storchi, Franco Giannetti, Baldi M., Leprini M., Rita Perria, CRA - Unità di ricerca per la viticoltura di Arezzo
- **Reattività produttiva di Vermentino affetto da "Legno nero": un quinquennio di osservazioni** Vanda A. Prota, Aimone Sechi, Laura Cogotzi, Raimondo Garau, Dipartimento di Protezione delle Piante, Università di Sassari
- **Il "Legno nero": esperienze su Vermentino nel Nord Sardegna**; Vanda A. Prota, Laura Cogotzi, Raimondo Garau, Dipartimento di Protezione delle Piante, Università di Sassari
- **Progetto CON.VI.SAR. Programma APQ della filiera vitivinicola della Regione Autonoma della Sardegna; Vermentino, obiettivi sanitari** Raimondo Garau, Salvatorica Serra, Andrea Lentini, Dipartimento di Protezione delle Piante, Università di Sassari
- **Dinamica di popolazione e distribuzione di Planococcus ficus in un vigneto di cv Vermentino del Nord Sardegna** Serra G., Istituto per lo Studio degli Ecosistemi, CNR, Sassari; Lentini A., Coinu M., Dipartimento di Protezione delle Piante, Università di Sassari.

II Sessione - Strategie produttive e peculiarità dei vini

La sessione intende affrontare le tematiche relative alle tecnologie enologiche e all'identità percettiva

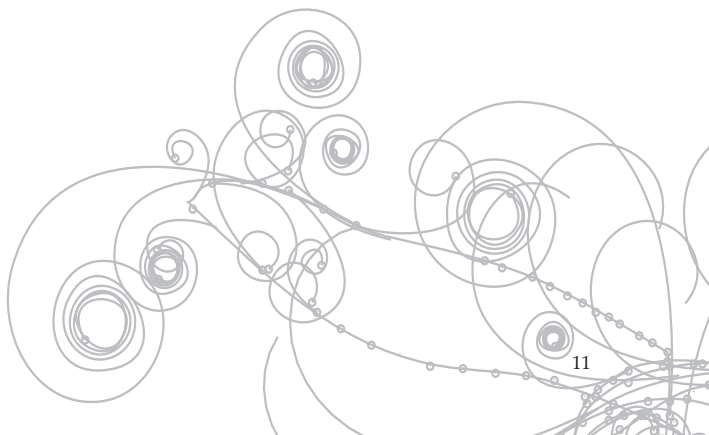
- **Influenza della tecnica di vinificazione su vini Vermentino ottenuti da uve coltivate in Sardegna** D. Borsa, A. Asproudi, M.C. Cravero, F. Bonello, CRA - Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti
- **Il profilo sensoriale di vini di Vermentino provenienti da diversi territori** Giuseppe Ferroni, Giancarlo Scalabrelli, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa
- **Effetti di diverse forme di allevamento e densità di piantagione sulla qualità dei vini Vermentino nella zona DOC Montenegro di Massa Marittima** Giuseppe Ferroni, Giancarlo Scalabrelli, Claudio D'Onofrio, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa
- **Caratteristiche analitiche e sensoriali di alcuni presunti cloni di Vermentino selezionati in Maremma** Giuseppe Ferroni, Giancarlo Scalabrelli, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa; Duilio Porro, Marco Stefanini, Fondazione E. Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN)
- **Caratteristiche sensoriali di alcuni cloni di Vermentino coltivati nella zona DOC Bolgheri** Giuseppe Ferroni, Giancarlo Scalabrelli, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa; Duilio Porro, Marco Stefanini, Fondazione E. Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN)
- **Caratteristiche delle uve e dei vini Vermentino prodotti nella zona DOC Parrina** Giancarlo Scalabrelli, Giuseppe Ferroni, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa
- **Aspetti vitivinicoli e valutazioni sensoriali dei vini di Vermentino nero** Paolo Storchi, CRA - Unità di ricerca per la viticoltura di Arezzo; Pier Paolo Lorieri, Podere Scurtarola, Massa
- **I profili aromatici delle uve del Vermentino** Claudio D'Onofrio, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi", Università di Pisa
- **La macerazione prefermentativa a freddo nella vinificazione di uve Vermentino** Zinnai A., Venturi F., Andrich G., Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie, Università di Pisa
- **Aspetti cinetici dell'ossidazione chimica ed enzimatica (tirosinasi/laccasi) della componente fenolica in soluzione modello;** Zinnai A., Venturi F., Andreotti A., Andrich G., Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie, Università di Pisa
- **Studio degli aspetti chimico-sensoriali di cloni di Vermentino coltivati nella Nurra di Alghero** Patrizia Derosas, Onofrio Graviano, Agenzia AGRIS Sardegna; Luca Mercenaro, Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei, Università di Sassari; Renzo Peretto, Agenzia LAORE Sardegna, Cagliari
- **Indici chimici per l'autenticazione di un vino da monovitigno: il caso del Vermentino;** V. Canuti, M. Salmi, M. Picchi, M. Bertuccioli, Dipartimento di Biotecnologie agrarie, Università di Firenze
- **Esperienze di microvinificazione per il miglioramento dell'espressione varietale del Vermentino;** Caudana A., Hock M., Rolle L., Giordano M., Gerbi V., Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle risorse Agroforestali, Università di Torino

Comitato scientifico

- Mario Fregoni - *Presidente onorario dell'Oiv*
- Franco Scaramuzzi - *Presidente dell'Accademia dei Georgofili*
- Antonio Calò - *Presidente dell'Accademia della Vite e del Vino*
- Giovanni Antonio Farris - *Università di Sassari*
- Raimondo Garau - *Università di Sassari*
- Giovanni Nieddu - *Università di Sassari*
- Vittorino Novello - *Università di Torino*
- Vincenzo Gerbi - *Università di Torino*
- Alberto Vercesi - *Università Cattolica Sacro Cuore, Piacenza*
- Matteo Gatti - *Università Cattolica Sacro Cuore, Piacenza*
- Gianpaolo Andrich - *Università di Pisa*
- Giancarlo Scalabrelli - *Università di Pisa*
- Mario Bertuccioli - *Università di Firenze*
- Giovan Battista Mattii - *Università di Firenze*
- Franco Mannini - *CNR-Istituto di Virologia varietale*
- Pietro Tonutti - *Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa*
- Paolo Storchi - *CRA-Unità di ricerca per la viticoltura*
- Laurent Bourde - *CIVAM-Region Corse*
- Silvio Menghini - *Direttore del Centro Universitario di Ricerca e Formazione per lo Sviluppo competitivo delle imprese del Settore vitivinicolo italiano e membro del CTS dell'ARSIA*
- Maria Grazia Mammuccini - *Direttore ARSIA*

Comitato organizzatore

- Carlo Chiostrì - *ARSIA*
- Varo Bucciantini - *ARSIA*
- Alessandra Gemmiti - *ARSIA*
- Stefano Barzagli - *Direzione Generale dello Sviluppo Economico, Regione Toscana*
- Riccardo Buti - *Direzione Generale dello Sviluppo Economico, Regione Toscana*
- Beatrice Pesenti Barili - *Regione Liguria*
- Renzo Peretto - *Agenzia Laore, Regione Sardegna*
- Pierpaolo Lorieri - *Federazione regionale delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana*



Informazioni generali

Il Simposio sul Vermentino si terrà presso l'Azienda Regionale Agricola di Alberese, località Spergolaia, in provincia di Grosseto, il 26 - 27 maggio 2010.

Il programma prevede

- due Sessioni tecnico-scientifiche, costituite da due relazioni introduttive, comunicazioni orali e una sessione poster:
I Sessione: Il vitigno e i *terroir* del Vermentino
II Sessione: Strategie produttive e peculiarità dei vini
- una Tavola rotonda "Il futuro e le prospettive del Vermentino: aspetti di mercato e comunicazione" aperta al contributo di enologi, tecnici e operatori del settore di varie nazionalità con l'intento di definire, attraverso l'approfondimento degli aspetti di mercato e comunicazione, le prospettive di valorizzazione del Vermentino
- una degustazione guidata con vini a base Vermentino

La sede del Simposio

Azienda Regionale Agricola di Alberese, località Spergolaia, Alberese (Grosseto)

Lingue ufficiali

Italiano, Francese, Inglese con traduzione simultanea.

Modalità di iscrizione

L'iscrizione è libera. La scheda di iscrizione debitamente compilata, dovrà pervenire alla Segreteria organizzativa del Simposio per fax o per e-mail entro il 21 maggio 2010.

Cancellazioni

In caso di necessità si prega di comunicare tempestivamente la rinuncia alla Segreteria organizzativa al fine di consentire la partecipazione ad altre persone.



Regione Toscana

Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



Simposio
Il Vermentino, un vitigno mediterraneo:
peculiarità viticole ed enologiche
Alberese, Località Spergolaia, Grosseto
26 - 27 maggio 2010

Scheda di iscrizione

da inviare alla Segreteria organizzativa
ARSIA - via Pietrapiana, 30 - 50121 Firenze (Italia)
tel. +39 055 2755238 /+39 335 419486 fax +39 055 2755234
e-mail: alessandra.gemmiti@arsia.toscana.it

Nome _____

Cognome _____

Professione _____

Istituto o ente _____

Indirizzo _____

tel. _____ fax _____

e-mail _____

Intende partecipare alla cena del 26 maggio

SI NO

Intende partecipare alla degustazione guidata del 27 maggio

SI NO





Regione Toscana

Diritti Valori Innovazione Sostenibilità

Segreteria organizzativa

ARSA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione nel Settore Agricolo-forestale
via Pietrapiana, 30 - 50121 Firenze (Italia)

www.arsia.toscana.it

Alessandra Gemmiti
alessandra.gemmiti@arsia.toscana.it
tel. +39 055 2755238 fax +39 055 2755234

Varo Bucciantini
varo.bucciantini@arsia.toscana.it
tel. +39 335 419486

Con il patrocinio di

- O.I.V. - Organisation Internationale de la Vigne e du Vin
- Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
- Conferenza dei Presidenti delle Regioni e delle Province autonome
- Consiglio Nazionale delle Ricerche
- Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura
- Accademia dei Georgofili
- Accademia Italiana della Vite e del Vino
- Enoteca Italiana
- Associazione Città del Vino
- Associazione Costitutori Viticoli Italiani
- Federazione Regionale delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana

Organizzato da



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



In collaborazione con



**FEDERAZIONE
STRADE del VINO
dell'OLIO dei SAPORI
di TOSCANA**

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



**REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA**

