

OGGI ALL'UNIASTISS

Asti Secco, un convegno spiega la vinificazione

GAIA FERRARIS
ASTI

Una giornata di studio dedicata al mondo delle bollicine, nella quale, per la prima volta, si presenta il metodo di vinificazione dell'Asti Secco nell'ambito di un convegno scientifico. Si intitola «Ricerca e tecnica nella produzione dei vini spumanti» e la organizza oggi, nell'Aula Magna dell'Uni-Astiss dalle 9,30 alle 16,30, l'Oicce (Organizzazione interprofessionale per la comunicazione delle conoscenze in Enologia). Tra i numerosi



Una bottiglia di Asti secco

temi approfonditi da ricercatori, docenti universitari e operatori tecnici di importanti consorzi, il focus sul legame tra le bollicine e il territorio di produzione che prenderà in esame le innovazioni tecniche di Alta Langa e Asti. Ma si parlerà anche di Trento Doc e delle ultime innovazioni sulla vinificazione del Prosecco. A presentare i metodi innovativi di produzione di basi spumante senza solforosa, il celebre enologo francese Jean-Victor Thomann. Saliranno in cattedra anche i rappresentanti di due aziende leader del settore enomeccanico: le canellesi Robino&Galandrino e Arol, che faranno il punto sulle innovazioni tecnologiche nell'imbottigliamento. Info: www.oicce.it. —

© BY NC ND ALGUNI DIRITTI RISERVATI

