

COMUNICATO STAMPA

Nebbiolo Grapes,

*la grande convention internazionale sull'uva nebbiolo
Alba dal 9 al 12 marzo 2006*

Alba – A meno di un mese dall'inizio dei lavori, la macchina organizzativa del **Nebbiolo Grapes** si trova nella fase di definizione dei dettagli, mentre sono ormai concordati e confermati gli interventi in programma per la parte congressuale e scientifica e risulta chiusa e definita la lista dei produttori e quindi dei vini partecipanti alle sessioni di degustazione.

“Il congresso, avrà luogo nella prestigiosa cornice del Teatro Sociale G. Busca di Alba, durante le giornate del 10 e dell'11 marzo. – afferma Giovanni Minetti, presidente del Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Laghe e Roero - Sarà strutturato in tre sessioni: le prime due a carattere scientifico e la terza dedicata invece al marketing e alla comunicazione. I produttori di nebbiolo provenienti da tutto il mondo (Italia, Stati Uniti, Sud Africa e Australia) potranno far degustare alla stampa internazionale e al pubblico i propri prodotti presentati ai banchi d'assaggio, allestiti presso la nuova struttura dell'“Ampelio”, futura sede del Consorzio e ampliamento del corso di Laurea in Enologia dell'Università di Torino.

Il Nebbiolo Grapes sarà l'evento che inaugurerà i nuovi spazi di Corso Enotria, che per l'occasione saranno trasformati in sale da degustazione, animate da sommelier e personale di supporto, allestite con i desk per i produttori di nebbiolo che hanno aderito alla manifestazione e che potranno presentare i propri prodotti. “Considerate le esigenze dei degustatori – continua il presidente Minetti - sono previsti due spazi separati: uno riservato alla stampa ed uno riservato al pubblico. In questo modo ognuno potrà degustare secondo i propri tempi e con la concentrazione di cui necessita”.

Venerdì 10 marzo prenderanno il via i lavori con le relazioni a carattere **viticolo**. Il programma prevede l'avvicinarsi di illustri relatori che affronteranno il vitigno Nebbiolo sotto diversi aspetti: dal punto di vista genetico e clonale (A. Schneider e F. Mannini - Istituto Virologia Vegetale – US Viticoltura – CNR Torino), della gestione agronomica del vigneto (S. Guidoni - Università degli Studi di Torino), del microclima termico e luminoso e dell'accumulo di antociani (G. Cola, M Rossoni, L. Rustioni, L. Mariani, O. Failla – Università degli studi di Milano, D. Eberle – Terre da Vino S.p.A. – Barolo CN; G. Murada – Fondazione Fojanini – Sondrio), del ruolo del portinnesto (G. Gay, A. Morando – Istituto Virologia Vegetale – US Viticoltura – CNR Torino).

Nel pomeriggio dello stesso giorno, le relazioni di carattere **enologico** focalizzeranno l'attenzione sulla vinificazione del Nebbiolo (V. Gerbi, A. Caudana, L. Rolle – Di.Va.P.R.A. - Università degli studi di Torino), sulla struttura chimica dei tannini (F. Mattivi, U. Vrhovsek, L. Valenti – Istituto Agrario San Michele all'Adige), sul colore dei vini derivati (E. Cagnasso, G. Zeppa – Università degli studi di Torino) e sugli aromi (D. Borsa, F. Torchio, L. Sotgiu, L. Ponticelli).



Nebbiolo Grapes

“L’obiettivo principale, concordato con il comitato scientifico presieduto dal prof. Vincenzo Gerbi e composto da Franco Mannini, Anna Schneider, Vittorino Novello e Mario Ubigli, è quello di offrire un aggiornamento sullo stato attuale delle problematiche legate al vitigno nebbiolo in un momento di confronto e di crescita comune. – conclude Minetti – Per questo motivo la mattinata di sabato sarà dedicata a interventi e testimonianze dei produttori di nebbiolo in Langa e Roero, in Alto Piemonte, in Valtellina, nelle altre regioni italiane e nel mondo. Nella sessione intitolata “Vino, marketing e comunicazione”, coordinata dal prof. Bruno Giau, preside della Facoltà di Agraria dell’Università di Torino, interverranno anche due rappresentanti della stampa italiana ed estera, a completamento del panorama”.

Le degustazioni saranno aperte al pubblico (ingresso a pagamento) sabato 11 marzo dalle ore 15.30 alle ore 19.00 e domenica 12 marzo dalle ore 10.00 alle ore 18.00.