



# Le vie dell'uva

TRA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E  
COMMERCIALIZZAZIONE

Visita Studio in Piemonte

08 - 12 NOVEMBRE 2022



PO FEAMP  
ITALIA 2014 | 2020



**RINOVA** agricoltura  
ambiente  
alimentazione

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



## **LE VIE DELL'UVA**

### **TRA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE**

Un momento di apprendimento pratico su buone prassi realizzate dagli operatori agricoli del Piemonte

## **FOCUS TEMATICO**

La filiera vitivinicola

## **DOVE**

La Visita Studio avrà come destinazione la regione del Piemonte.

Faremo tappa nelle principali realtà vitivinicole regionali tra le quali un viaggio nel comprensorio di produzione dei vini Moscato, dei vini Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, del Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello, la Barbera e anche una esperienza di Uva da tavola.

Piccole e grandi realtà produttive, aziende agricole, consorzi, cooperative, enti di ricerca in ambito agricolo e realtà del territorio interessanti per i produttori di uva da tavola.

## **QUANDO**

08-12 novembre 2022

## **PERCHE'**

Almeno quattro sono i validi motivi per partecipare:

- VIVERE in prima persona un momento di apprendimento pratico e diretto
- CONOSCERE le buone prassi realizzate nella filiera vitivinicola in Piemonte
- APPROFONDIRE il miglioramento della qualità del prodotto, i modelli di valorizzazione delle tipicità varietali, il tema della sicurezza delle produzioni e le forme di innovazione
- INCONTRARE gli agricoltori e le aziende industriali che stanno contribuendo alla crescita del settore



**MARTEDÌ 8 NOVEMBRE**

Ore 14:30 - 20:00

## **L'uva da tavola apirene del Monviso**

**Cooperativa Monvisofruit Soc. Agricola, Pagno (CN)**

<http://www.monvisofruit.it/>

Via Bonanate, 47, 12030 Pagno CN

*L'uva da tavola apirene del Monviso è un progetto ambizioso che è nato pochi anni fa. I primi vigneti sono sorti nella zona pedemontana del saluzzese, da Revello a Piasco, passando per Saluzzo, Falicetto, Lagnasco e Costigliole.*

*L'apirenia è il fenomeno naturale che porta alla formazione di acini che si presentano senza semi e, conseguentemente, di dimensioni ridotte rispetto agli acini con seme. Dal punto di vista botanico si distinguono due forme di apirenia: Stenospermocarpia (frutto con semi rudimentali) definita di tipo Sultanina - le uve apirene attualmente commercializzate per il consumo fresco - e Partenocarpia (frutto senza semi) definita di tipo Corinto.*

*Le varietà coltivate sono: Crimson, Thompson, Regal e anche Arra 32 di cui si è avviata la coltivazione su una superficie di oltre 50 ettari.*

**Visita al Magazzino**

**Visita in campo all'Azienda agricola**

**Degustazione di una selezione di uve**





**MERCOLEDÌ 9 NOVEMBRE**

## **Il mondo dell'aromatico**

Ore 10:00 - 12:00

### **Il vitigno Moscato**

*Il vitigno Moscato è l'omonimo vino che brilla di color oro e illumina i calici quando viene versato. Quest'uva vanta origini antichissime e nel trascorre dei secoli ha saputo contribuire in maniera importante allo sviluppo dei processi di vinificazione e alla vita socio-economica della Regione Piemonte. Il suo nome deriva dal latino "muscatum", letteralmente "odore di muschio", che si ritrova ampiamente e dolcemente quando lo si assaggia nelle versioni Moscato d'Asti Docg e Asti Docg. I comuni adibiti alla produzione del Moscato d'Asti Docg e Asti Docg sono ben 52, tutti situati a cavallo tra le Langhe e l'Alto Monferrato.*

### **Il Consorzio per la tutela dell'ASTI**

Via Valtiglione,73 - 14057 ISOLA D'ASTI (AT)

<https://www.astidocg.it/storia/>

*Viene fondato nel 1932. La sua è una storia di dedizione, di famiglie capaci di qualunque sacrificio in nome del territorio, dell'uva, di viticoltori esperti, uomini, donne, costantemente alla ricerca della perfezione.*

*La storia del Consorzio è tutta piemontese e parte dalla città considerata capitale per eccellenza dello spumante: Canelli. L'esperienza tramandata per generazioni insieme alle più recenti scoperte scientifiche hanno portato all'ottimizzazione del processo di produzione e alla definizione di importanti procedure indispensabili per assicurare l'elevata qualità dell'Asti.*

### **Incontro con il presidente**

#### **La tracciabilità: ogni bottiglia, una storia.**

*Il processo di tracciabilità è un servizio innovativo offerto dal Consorzio al consumatore, che permette attraverso un apposito procedimento telematico di verificare in tempo reale l'intero iter di una bottiglia. Una tutela in più, garanzia ulteriore degli altissimi livelli di qualità promessi dall'ente.*

**Il Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Asti» del MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**

Visita guidata



### **Laboratorio Analisi e Progetti Viticoli**

<https://www.astidocg.it/laboratorio-analisi/>

*Primo laboratorio analisi sulle sostanze aromatiche in Italia (base terpenica) delle uve Moscato e Malvasia.*

*Rappresenta un patrimonio per l'intero territorio, grazie alla professionalità dello staff e all'alto grado di innovazione ed affidabilità dei macchinari.*

*La principale attività consiste nella verifica dell'idoneità analitica di partite di vino per le quali è stata richiesta la DOCG o la DOC. Il laboratorio analisi è autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione operando in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 Febbraio 2018. Parallelamente, fornisce servizi di certificazione per l'esportazione dei vini nei Paesi della Ue ed extracomunitari.*

*Studi scientifici in collaborazione con enti di ricerca ed aziende operanti nel settore vitivinicolo completano il quadro delle attività che coinvolgono il laboratorio.*

Ore 14:00 - 18:30

### **Visita all'Azienda vitivinicola e al Vigneto di Moscato**

#### **Cantina "TRE SECOLI"**

Via Roma 2 - 15010 Ricaldone (AL)

<https://www.tresecoli.com/>

*La più grande a livello regionale di Moscato, è locata sul fianco della Collina di Ricaldone. Dalle sue terrazze panoramiche domina il paesaggio di vigneti. Nelle sue moderne cantine viene vinificato il Moscato Bianco con le migliori tecnologie oggi disponibili. Questa unione, che interessa il territorio di 18 comuni tra le province di Asti e Alessandria, ha generato la più grande cooperativa vitivinicola Piemontese con una superficie interessata di circa 1.100 ha (ettari) di cui 400 ha a vitigno Moscato Bianco, 160 ha a vitigno Brachetto, 300 ha a vitigno Barbera e via via quasi tutte le varietà autoctone e internazionali del Monferrato Astigiano e Alessandrino. Inoltre si è creata la situazione ottimale per l'implementazione di sistemi di qualità e ricerca continua del miglioramento, sia in vigna che in cantina, ottenendo numerose certificazioni. Dal 2018 la Società si è resa autonoma nella produzione dei vini in bottiglia, realizzando un impianto di imbottigliamento di vini fermi, frizzanti e spumanti.*

### **Visita e Degustazione Asti, Moscato d'Asti e Passito**



**GIOVEDÌ 10 NOVEMBRE**

## **I grandi vini del Piemonte e la produzione della barbatella**

Ore 10:00 - 12:00

### **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**

Corso Enotria, 2/c – Ampelion - Alba (Cn)

<https://www.langhevini.it/>

*Il Consorzio di Tutela è da oltre settant'anni testimone e protagonista del percorso tecnico, economico e umano della realtà vitivinicola delle Langhe. Le attività del Consorzio: Tutela e registrazione dei Marchi collettivi, attività di Vigilanza sul mercato; Gestione delle Denominazioni; Raccolta Dati, Prezzi e Statistiche di Mercato; Promozione; Laboratorio analisi chimico-fisiche (Enocontrol); Certificazione delle Denominazioni.*

### **Incontro con il direttore Andrea Ferrero**

#### **Associazione Vignaioli Piemontesi**

Via Alba, 15 - 12050 Castagnito (CN)

<https://www.vignaioli.it/>

*La più grande Organizzazione di Produttori d'Italia: forniscono servizi vitivinicoli, consulenza e servizi tecnici, legislativi, commerciali, promozionali, amministrativi/fiscali e di sperimentazione per il mondo vitivinicolo. Hanno più di 325 soci così suddivisi: 34 cantine cooperative con circa 6.000 aziende vitivinicole e 291 aziende individuali. In tutto rappresentano una produzione di 850.000 ettolitri, ovvero il 30% del vino piemontese. Obiettivo primario è rafforzare le capacità di commercializzazione dei soci (aziende vitivinicole e cantine cooperative) sui mercati italiani ed esteri attraverso la consulenza dei loro professionisti.*

**Presentazione dell'attività svolta dalla cooperativa di Il grado**, a cura del Direttore Generale Davide Viglino

L'ENOTECA DI VIGNAIOLI PIEMONTESE s.c.a.

via Alba 15 - Castagnito (CN)

<https://www.vignaioli.it/servizi-commerciali/enoteche-noi/>

*Enoteche Noi Vignaioli Piemontesi è la vetrina del vino e dell'eccellenza agroalimentare del Piemonte. Il marchio "Enoteche Noi Vignaioli Piemontesi" è giovane e nasce dall'esperienza di*



*oltre 30 anni della più grande associazione cooperativa di viticoltori in Piemonte: Vignaioli Piemontesi. Aperte tutto l'anno, nelle enoteche Noi Vignaioli Piemontesi è possibile acquistare i prodotti, prendere un aperitivo o organizzare degustazioni guidate. L'enoteca è anche luogo di incontro e di confronto: un salotto per la presentazione di libri, degustazioni, incontri con giovani talenti e personalità del mondo del vino e della gastronomia.*

Ore 14:00 - 18:30

### **Ce. Pre. Ma. Vi. Nucleo di pre moltiplicazione viticola del Piemonte Vivaio Cooperativo Piemontese**

Strada Gorreto - Fraz. Vaccheria, 45 - 12051 Alba (CN)

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/viticultura-enologia>

*Visita al centro dove viene conservato materiale genetico. Questo rappresenta il primo anello di tutta la catena: il processo di produzione di una barbatella. Il Centro di pre-moltiplicazione del Materiale Viticolo del Piemonte Ce.Pre.Ma.Vi. ha la sua sede operativa ad Alba (CN) presso Vivalb (Vivaio cooperativo regionale piemontese) dove, poste in vaso nella screen house e sotto rete anti insetto nei vigneti, sono allevate le Piante Madri dei cloni moltiplicati. La produzione delle barbatelle di categoria "BASE" viene realizzata quasi totalmente tramite barbatelle in vasetto allevate sotto rete anti insetto.*

Incontro con la Referente Nadia Ansaldi

### **Cantine "TERRE DEL BAROLO S.C.A" di Castiglione Falletto**

<https://www.astidocg.it/i-consorziati/cantina-terre-del-barolo/>

*La Cantina è nata tra le vigne che danno origine ad uno dei vini più blasonati del mondo, il Barolo. Terre del Barolo è nata nel 1958 e rappresenta tutti gli undici comuni della denominazione con più di trecento soci. Una grande famiglia nel nome del vino.*

### **Visita della Cantina**

**Degustazione guidata di tre tipologie di vini prodotti dalla cantina (Alta Langa DOCG; Barbera d'Alba DOC; Barolo DOCG)**





**VENERDÌ 11 NOVEMBRE**

## **Le produzioni di nicchia e l'evento "Rosso Barbera"**

Ore 10:00 - 12:00

### **AZIENDA "Le Strette" di Novello**

Via Le Strette, 1/F Novello (CN) 12060

<https://lestrette.com/>

### **Nas-cëtta**

*I primi documenti che ci parlano della Nas-cëtta, conosciuta anche come «Nas-cëtta» o «Anascetta», raccontano di un vino straordinario. Nel 1877, lo studioso Giuseppe dei Conti di Rovasenda, nel suo «Saggio di un'ampelografia universale», definisce la Nas-cëtta «un'uva delicatissima e vino squisito». Queste prime notazioni svelano che la Nas-cëtta, un tempo, era vinificata dolce, apprezzata come vino aromatico in uvaggio con altri bianchi piemontesi. Anche la tradizione orale di Novello conferma la tesi: la Nas-cëtta era utilizzata come vino da Messa, dolce e leggermente passito, capace di resistere al tempo. Inoltre nella «Monografia Agraria sul Circondario di Alba», Lorenzo Fantini cita nel 1883 «L'Anascetta, vitigno che produce uva molto fine...È coltivata in buona quantità sul territorio di Novello, ove frutta egregiamente bene» Il vitigno autoctono della Nas-cëtta è per natura delicato e incostante, molto difficile da coltivare, con produzioni che possono essere abbondanti o poverissime. Fu così che, nel corso del XX secolo, l'avvento di vitigni più remunerativi e, soprattutto, del Nebbiolo da Barolo, ne marginalizzarono la presenza fino quasi a causarne l'estinzione. La coltivazione non fu del tutto abbandonata, ma sopravvisse in rari e piccolissimi vigneti (il più antico dei quali datato 1948) ed in sparuti filari inframezzati ad altre tipologie, mantenuti più per affetto che per essere vinificati.*

**Accoglienza e presentazione a cura del responsabile SAVIO DANIELE**

**Presentazione del Langhe DOC Nas-cëtta del Comune di Novello**

**Visita ai vigneti**

**Visita ai locali della Cantina nuova e quella storica**

**La sala degustazione**

Degustazione di 4 VINI diversi tra cui la Nas-cëtta





Ore 14:00 - 18:30

### **Il Bosco delle Galline volanti**

*AgriRistorante di un'azienda agricola innovativa, che coltiva con metodi naturali ortaggi, piccoli frutti e aromatiche. I light lunch sono preparati rigorosamente con le verdure del loro orto sinergico, con i prodotti di aziende agricole locali della rete di cui fanno parte "i giusti fattori". Nella sede a Barolo è presente anche un piccolo negozio con i prodotti freschi e trasformati. Sono anche FATTORIA DIDATTICA certificata dalla Regione Piemonte e i loro locali ospitano il piccolo percorso sulla fertilità del suolo che si chiama Nhumus*

### **Evento "RossoBarbera"**

c/o Castello di Costigliole d'Asti - Piazza Vittorio Emanuele II, 8 Costigliole d'Asti AT  
<https://www.rossobarbera.it/>

### **Degustazione e Masterclass dedicata al territorio della Barbera**

a cura dell'Associazione dei produttori di Barbera di Costigliole d'Asti e AIS di Asti

## **SABATO 12 NOVEMBRE**

Rientro



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Progetto finanziato nell'ambito del PSR Regione Puglia 2014-2020 – Misura 19.2 "Sostegno all'esecuzione degli interventi nell'ambito della Strategia di Sviluppo Locale di Tipo Partecipativo". Strategia di Sviluppo Locale 2014-2020 del GAL Sud Est Barese – Azione 2 "Capitale Umano" - Intervento 2.1 – "Convegni, Workshop e Visite Studio".

*segreteria organizzativa e realizzazione*

**RINÓVA** agricoltura  
ambiente  
alimentazione