



Enoteca Regionale Piemontese Cavour - Grinzane

Sabato 23 settembre 2023 – ore 9 - 18.30

Convegno internazionale

Vermouth di Torino IGP e Barolo Chinato DOP Passato, presente e futuro dei vini aromatizzati tra Denominazioni di Origine e Marchi collettivi

Sin dall'antichità ci sono attestazioni che mettono in evidenza come l'unione di vini e spezie era molto apprezzata nell'antico Egitto e a Cipro. I Greci e i Romani avevano la consuetudine di aggiungere resina, spezie e miele nelle anfore di vino, dando vita a prodotti complessi e aromatici e ancora oggi il Retsina è viva testimonianza di questa antichissima tradizione. Questi vini erano apprezzati per gli aspetti gustativi, ma anche per le loro proprietà terapeutiche e digestive. Alla fine del '700 comparve in Piemonte, grazie all'opera di esperti liquoristi, il Vermouth (o Vermut) di Torino, coniugando il vino Moscato di Canelli - di recente divenuto DOCG - con erbe officinali e le spezie, ed in primis l'artemisia. Il Vermouth di Torino si diffuse prima in Francia e in Spagna, poi in tutto il mondo. A fianco di questa affascinante storia, si dipana quella del Barolo Chinato, grazie a farmacisti abilitati all'utilizzo medicale della china che portarono all'elaborazione di vini chinati. Il Barolo chinato si produce all'interno del disciplinare del Barolo DOCG, mentre il Vermouth di Torino è un'Indicazione Geografica Protetta, con uno specifico disciplinare che ne regola la produzione e la composizione. Nel convegno si approfondiranno i profili giuridici dei vini aromatizzati, con particolare focus sulle tematiche inerenti all'etichettatura e alla tutela della proprietà intellettuale.

-----oooOooo-----

Il convegno sarà trasmesso in diretta streaming nel metaverso Vinophila.

Per assistere ai lavori da smartphone scaricare l'app Vinophila dagli store, accedere al metaverso e dirigersi nell'area EVENTO. Avvicinandosi al desk di benvenuto si apre il menù degli eventi. Qui cliccare su "Partecipa".

Per assistere da computer, accedere al metaverso attraverso il sito www.vinophila.com e seguire lo stesso percorso.

Per ogni dubbio si rinvia alla demo allegata.

PROGRAMMA

Saluti introduttivi: (ore 9:00):

- o Dott. Roberto Bodrito (Presidente Enoteca Regionale Piemontese Cavour)
- o Dott. Roberto Bava (Presidente Consorzio del Vermouth di Torino)
- o Dott. Matteo Ascheri (Presidente Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe, Dogliani)
- o Dott. Mariano Rabino (Presidente Ente Turismo Langhe Monferrato Roero)
- o Prof. Marco Devecchi (Presidente Accademia di Agricoltura di Torino)
- o Prof. Vincenzo Gerbi (Presidente OICCE)
- o Avv. Diego Saluzzo (Presidente UGIVI)

Breve introduzione al Metaverso Vinophila: Dott. Lorenzo Biscontin

1^ SESSIONE – Il Vermouth di Torino IGP e il suo disciplinare (ore 9,30 – 10,45)

Presiede ed introduce ai lavori: Avv. Diego Saluzzo - Presidente UGIVI
Presidente Commissione UIA di Diritto Agroalimentare – Foro di Torino

- o Dott.ssa Giusi Mainardi (Docente Esperta di Storia del Vino - Università di Torino - Accademia di Agricoltura di Torino)
Il Vermouth di Torino: profilo storico
- o Dott. Pierstefano Berta (Consorzio del Vermouth di Torino – Accademia di Agricoltura di Torino – UGIVI)
Il Vermouth di Torino e il suo disciplinare
- o Piero Porcu (Agenzia delle Dogane Monopoli)
Il piano di controllo del Vermouth di Torino

2^ SESSIONE – il Barolo Chinato DOP (ore 10,45 – 12,00)

Presiede: Prof. Oreste Calliano - Docente Jean Monnet di Food Law and Consumer Protection, Università di Torino – Accademia di Agricoltura di Torino-UGIVI

- o Prof. Luciano Bertello (Esperto di storia di Langa e Roero, Animatore culturale)
Il barolo chinato nella storia e tradizione langarola
- o Dott. Andrea Dani (Sommelier Relatore AIS Piemonte)
Le caratteristiche del barolo chinato
- o Dott. Matteo Ascheri (Presidente Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani)
Il barolo chinato: tendenze attuali e sviluppi futuri

Tavola rotonda: **Botaniche dei vermouth: caratteristiche e normativa applicabile** (ore 12,00 – 13,00)

Moderatore: Dott. Alberto Cugnetto (Accademia di Agricoltura di Torino - UGIVI)

Dr.ssa Maria Teresa Della Beffa (Istituto Protezione Piante del CNR presso Orto Botanico Università di Torino – Accademia di Agricoltura di Torino)

Dott. Mauro Chiusano (Aromata Group)

Avv. Andrea Ferrari (UGIVI – Foro di Asti)

PRANZO

3^ SESSIONE – Etichettatura e tutela della proprietà intellettuale dei vini aromatizzati (ore 14,00 – 16,00)

Presiede: Avv. Stefano Dindo, (Past President UGIVI, Foro di Verona)

- Avv. Ermenegildo Mario Appiano (UGIVI - Foro di Torino) – Avv. Mirella de Martiis (UGIVI- Foro di Torino)

Etichettatura dei vini aromatizzati

- Dott. Stefano Sequino (ConfCooperative – UGIVI)

Vini aromatizzati: lista ingredienti e valori nutritivi

- Avv. Paolo Veronesi (Foro di Verona – UGIVI) - Avv. Stefano Vergano (Foro di Torino-UGIVI)
Dott.ssa Maria Cristina Baldini (OICCE)

Tutela della proprietà intellettuale dei vini aromatizzati: ingredienti segreti, denominazioni e marchi collettivi

- Dott. Martin McNeese (McNeese Customs & Commerce - UGIVI)

Esportare vini aromatizzati in USA: tips and tricks

4^ SESSIONE – Vini aromatizzati: contesto internazionale e sviluppi possibili (ore 15,45 – 17,15)

Presiede: Avv. Filippo Moreschi (Vice Presidente UGIVI - Foro di Mantova)

- Prof. Avv. Theodore Georgopoulos (Università di Rheims – Past President AIDV)

Retsina Wine – A unique history and unique ingredients

- Avv. Mattia Dalla Costa (Rechtsanwalt, D.E. S. en Droit Européen- Vice Presidente LES Italia e Les International)

I vini aromatizzati tedeschi: quale tutela?

- Prof. Stefano Massaglia (Università di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - DISAFA)

Profili economici strategici di sviluppo dei vini aromatizzati e nuovi mercati

- Avv. Floriana Risuglia (Vice Presidente UGIVI – Foro di Roma)

Nuovi trend e “flavored wines” - bevande a base di vini aromatizzati

-----oooOooo-----

Tavola rotonda: I vini aromatizzati come benchmark del mercato globale del Food & Beverage - (ore 17,15 – 18,30)

Moderatore Avv. Marco Didier (Foro di Asti – UGIVI)

Bordiga, Bosca, Martini & Rossi, Cocchi, Colla, Toso, F.lli Branca, La Canellese, Quaglia, Vinophila.

AL TERMINE DEL CONVEGNO È PREVISTA UNA DEGUSTAZIONE

