



COMUNICATO STAMPA 07 SETTEMBRE 2023

per la tutela dei vini: Grignolino del Monferrato Casalese doc, Barbera del Monferrato Superiore docq, Rubino di Cantavenna doc e Gabilano doc

Festa del Vino: incontri culturali, tecnico-scientifici e sensoriali

Wine&Climate

Convegno tecnico-scientifico al Castello Paleologo

Si parlerà di TEA, Sovescio, Potatura, Tecnologia. Si degusteranno vini monferrini. Si vinceranno premi. Si incontreranno i vigneroni.

* * * * *

Triplo appuntamento enoico curato dal Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese, dall'Ais (Associazione Italiana Sommelier) di Casale Monferrato e dal Centro di Documentazione delle Doc "Paolo Desana", col sostegno della Città di Casale Monferrato, **alla prossima Festa del Vino, con tre diversi momenti di carattere cultural-scientifico e sensoriale**, organizzati nella storica cornice del Castello Paleologo, già custode di pregiate produzioni enologiche, come si evince da un documento del 1600.

Presso la Sala intitolata all'enologo Arturo Marescalchi, **sabato 23 settembre (ore 17,30)**, il Consorzio, in collaborazione con il Centro delle Doc, organizza un **convegno tecnico-scientifico dal titolo "Dalle azione agronomiche agli aspetti genetici, come affrontare i cambiamenti climatici in ambito enoico"**. A parlare di "*La potature della vite come strategia di adattamento climatico*" sarà l'agrotecnico di VignaVeritas **Davide Ferrarese**, mentre il biologo e consulente

Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese - Castello Paleologo del Monferrato -
Casale Monferrato

Ufficio Stampa e Comunicazione - Chiara Cane - +39 340 9443635 - info@vinimonferratocasalese.it

commerciale viticolo **Fulvio Scovazzi** relazionerà su: “*Il sovescio: un’antica e sostenibile pratica agronomica*”. Seguirà l’intervento dell’agronomo e divulgatore scientifico **Maurizio Gily** in materia di “*L’ipotesi genetica: le Tecniche di Evoluzione Assistita (TEA)*”, per poi concludere con “*La tecnologia al servizio della viticoltura*” a cura del docente del Politecnico di Torino **Daniele Trincherio**. L’introduzione sarà affidata agli assessori alla Manifestazione ed Eventi Emanuele Capra e all’Agricoltura Daniela Sapio, mentre le conclusioni saranno del Presidente del Consorzio organizzante Claudio Coppo e del Centro Studi Nazionale delle Doc “Paolo Desana” Andrea Desana. Ingresso libero.

Due, invece, le Degustazioni Guidate dall’Ais di Casale Monferrato, con i vini dei produttori del Consorzio di tutela Colline del Monferrato Casalese: **la prima, sabato 16 settembre alle ore 18** (Manica Lunga), sarà **interamente dedicata a 6 etichette di Grignolino del Monferrato Casalese nelle sue versioni tradizionale, Riserva e Metodo Classico** (scelte nei diversi areali di produzione); **la seconda, sabato 23 settembre ore 19**, sarà una **blind tasting a premio con 6 etichette da scoprire**, seguendo gli indizi che verranno esposti. **In premio**, a chi totalizzerà il maggior punteggio, la Città di Casale Monferrato consegnerà **un buono pranzo o cena per due persone spendibile presso una struttura ricettiva del Monferrato casalese**.

Quota di adesione alla degustazione: euro 20,00. Manica Lunga. Info e prenotazioni necessarie: info@vinimonferratocasalese.it o su whatsapp 340 9443635.

Infine, **presso l’Enoteca Regionale del Monferrato, sono previsti gli incontri “A tu per tu col vigneron”**, per uno story telling aziendale, a cura del produttore, accompagnato dalla degustazione di un calice di vino. Ingresso libero fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Info: info@vinimonferratocasalese.it .