

# WINE SQUARE

LA PIAZZA DEI PRODUTTORI DI VINO

Mercoledì 11 Giugno 2014


In piazza si parla di

VINO E TERRITORIO

EVENTI E FIERE

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

DATI E MERCATI

 LOGIN

Eventi e Fiere

+ SERVIZI +

Servizi riservati ai Produttori

- COMUNICAZIONE
- CONTRIBUTI EUROPEI
- ASSICURAZIONI
- BANCHE DATI
- SERVIZI EXPORT
- CONVENZIONI CONSORZIO BAROLO BARBARESCO

[Vedi l'elenco completo](#)

+ AGENDA +

19

 dal 19/10 al 23/10  
Wine Innovation Forum

[Vedi l'agenda completa](#)

+ TWITTER +

[@RandomYerevan](#)  
#sweets #coctails #wine #bread  
#yummy #cafe #bakery  
#louischarden #yerevan  
#amiryanstreet by louischarden  
#yereva... <http://t.co/ubHa83x295>  
[Continua a leggere »](#)

[@RandomYerevan](#)  
#sweets #coctails #wine #bread  
#yummy #cafe #bakery  
#louischarden #yerevan  
#amiryanstreet by louischarden  
#kentro...  
<http://t.co/MfQDC2u3Th>  
[Continua a leggere »](#)

[@tv1imweb](#)  
S♦dafrikanische Weingueter mit  
z.T. Jahrhunderte alter Tradition  
<http://t.co/bH7qGlenQr>♦#Recommended♦  
#reisemagazinTV♦#fb♦#Africa♦#wine♦  
[Continua a leggere »](#)

[@clanviaggi](#)  
Amazing villa 200 m from the  
#beach -Villa Rubino- #Gallipoli  
#sun #holiday #fun #culture  
#food #wine #Salento #Italy  
<http://t.co/0rNB9xQJN8>  
[Continua a leggere »](#)

[@SHIRANEbot](#)  
胃袋を幸せでイッパイにしま  
す★ブーミンvinum★夜は豚料  
理とワインのお店  
<http://t.co/4gdGb2xHPi>  
★Twitter @BoominVinum  
#ginza #kanda #wine #winejp  
[Continua a leggere »](#)

## Millevigne organizza una conferenza tecnica ad Alba

Venerdì 13 giugno, presso l' Aula Magna dell'Ampelion, il periodico diretto da Maurizio Gily si rivolgerà a tecnici e operatori per fare il punto della situazione su alcune innovazioni in vigna e cantina



# Mille Vigne

IL PERIODICO DEI VITICOLTORI ITALIANI



Il periodico specializzato **Millevigne** organizza una conferenza tecnica ad Alba presso l'Aula Magna del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, in collaborazione con l'Università di Torino, il prossimo venerdì 13 giugno.

L'incontro, dedicato all'innovazione nel settore, si terrà nel pomeriggio, a partire dalle 15.30, e si rivolge a tecnici e produttori, affrontando argomenti di attualità: viticoltura e stress idrico, valutazione preventiva della qualità del frutto, tecniche "sostenibili" di vinificazione e di gestione della cantina, con particolare riferimento alla vinificazione senza solfiti (al termine del convegno degustazione di vini ottenuti con queste tecniche) e al risparmio dell'acqua e dei detergenti.

A moderare il convegno sarà il direttore di **Millevigne**, Maurizio Gily.

La partecipazione è gratuita: l'organizzazione invita tuttavia a confermare la presenza a [info@millevigne.it](mailto:info@millevigne.it).

---

### PROGRAMMA

**Venerdì 13 giugno** - Ampelion, Aula Magna del Corso di Laurea in Viticoltura ed En, Corso Enotria 2/C, Alba

Ore 15.45, Accogliimento partecipanti

Ore 16.00, Introduzione e saluti

Moderatore Maurizio Gily, direttore di Millevigne

**Alberto Puggioni**, NETAFIM, Patrizia Marengo, Marengo Vini, Strevi:

Stress idrico e qualità del vino

**Luca Rolle**, Università di Torino, Dip. Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - Metodi analitici rapidi nella valutazione della qualità delle uve

**Marco Tebaldi**, Tebaldi - La salubrità del vino: l'esperienza del progetto Freewine a contatto con il mercato

**Nir Levav**, Tebaldi - Tecniche di vinificazione senza l'impiego della solforosa: i passaggi chiave, i metodi, i suggerimenti

**Cristian Carboni**, Industrie De Nora - Igiene sostenibile in cantina con l'impiego dell'ozono: zero residui

Spazio domande e discussione

Ore 18.45, conclusioni e aperitivo con i vini del progetto **Freewine** e prodotti tipici piemontesi

---

L'evento è organizzato con la collaborazione di: Tebaldi, Netafim, W-Green technology, ENOS, Clayver, Assopiemonte DOP, Consorzio Tutela Nocciola Piemonte IGP.

---

Categoria **EVENTI E FIERE** Scritto da **Gabriele Pieroni**

millevigne, gily, conferenza,

0 COMMENTI

+ SEGNALA ARTICOLO (0)

## Cosa ne pensi?

Nome:

E-mail:

Inserisci il codice che vedi:

mmw g fj

*Prendi parte alla discussione, aggiungi un commento o una risposta*

COMMENTA

**Aggiungi un commento +**

[NOTIZIE](#)

[SERVIZI](#)

[AGENDA](#)

[LA PIAZZA](#)

[SERVIZI SELEZIONATI](#)

[REGISTRATI](#)

[Regolamento & Privacy](#)

[Note legali](#)

[Contattaci](#)



**Associazione WHYNET**

Corso Piave 176/D, 12051 Alba (CN) - C.F. 90047720041 - [info@wine-square.it](mailto:info@wine-square.it)

Design UP!