

[Homepage](#) > [Società](#)

A Faenza, un corso gratuito per presentare l'esperienza di Freewine®

Lunedì 6 Luglio 2015 - [Faenza](#)

Nell'ambito del progetto Tergeo di Unione Italiana Vini, si insegna come eliminare l'utilizzo di anidride solforosa e altri allergeni.

Si svolgerà il 9 luglio, nei locali della cooperativa agricola Caviro di Faenza, un corso formativo tecnico e gratuito dal titolo: "Vini ad alta concentrazione di salubrità: l'esperienza Freewine®", organizzato nell'ambito del **progetto Tergeo di Unione Italiana Vini**, in collaborazione con **Tebaldi srl**, e nato con l'obiettivo di promuovere e incrementare la sostenibilità nella filiera vitivinicola.

Scopo dell'incontro sarà quello di trasmettere agli ospiti conoscenza tecnica, teorica e pratica sulle tecniche di vinificazione e relative best practices a partire dall'esperienza sviluppata con il protocollo **Freewine®**, che permette la completa eliminazione dell'uso di anidride solforosa e di altri additivi considerati allergeni.

Dopo i saluti introduttivi di **Giordano Zinzani** di Caviro e di **Sandro Cavicchioli** di Unione Italiana Vini, **Giovanni Rizzotti** di Unione Italiana Vini, introdurrà il **progetto Tergeo** sulla raccolta, qualificazione e divulgazione di soluzioni innovative, tecnologiche e gestionali, per migliorare la sostenibilità delle imprese vinicole. Seguirà poi l'intervento di **Marco Tebaldi** che illustrerà il progetto **Freewine®** e continuerà con un approfondimento sulle tendenze del mercato attuale per proiettare le imprese in nuovi scenari competitivi. **Cristian Carboni**, in rappresentanza di De Nora NEXT, business unit di Industrie De Nora, che fornisce sistemi e prodotti altamente innovativi, a basso impatto ambientale, disponibili on site e on demand, è stato invitato a partecipare alla riunione in qualità di ricercatore e relatore esperto in materia di soluzioni per una maggiore sostenibilità economico-ambientale dell'igiene in cantina con ozono. L'intervento evidenzierà come il trattamento con ozono, la cui produzione ricordiamo avviene on demand, risulta maggiormente efficace e consente una più elevata sostenibilità economico-ambientale in quanto non lascia residui, i valori delle acque reflue sono migliori e i consumi sono ridotti, a vantaggio della salubrità.

A seguire l'esplorazione delle tecniche di vinificazione adottate per ottenere vini a basso contenuto di solforosa con metodologie e suggerimenti (**Nir Levav** – Tebaldi di Verona). Una sessione sarà poi dedicata agli aspetti di controllo microbiologico (**Fabio Fracchetti** – Università di Verona dip. Biotecnologia) e allo studio degli effetti degli antiossidanti sul vino e sulla salute (**Vincenzo Longo** – CNR di Pisa IBBA).

Grazie a Tergeo di Unione Italiana Vini – commenta **Marco Tebaldi**, titolare dell'omonima azienda di Verona - abbiamo avuto modo di trasmettere alle aziende associate le nostre esperienze e concreti strumenti d'uso

COMMUNITY

[La posta dei lettori](#)[Redazione diffusa](#)[La città che...](#)[L'opinione](#)[Videointerviste](#)[Info utili](#)[L'angolo dei libri](#)[Giovinbacco](#)[Il parere dei lettori](#)[Meteo](#)

che permettono di ottenere ottimi livelli di qualità di prodotto e buona redditività di impresa, mission della nostra azienda. Ed è proprio nell'ottica di offrire soluzioni enologiche che abbiamo sviluppato il protocollo Freewine, che offre vantaggi di sostenibilità sul prodotto vino e il progetto "Ozono".

Al termine del seminario, verrà offerto un rinfresco con degustazione di vini Freewine®.

La partecipazione al corso è gratuita, ma è indispensabile la **pre-registrazione entro il 6 luglio 2015** all'indirizzo: <http://goo.gl/esz62p>.

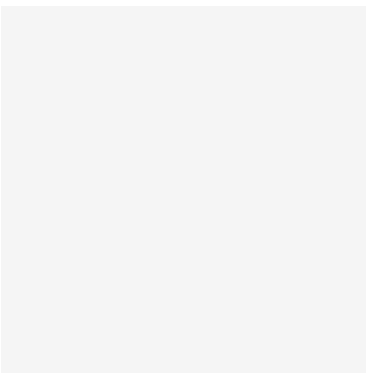
Per informazioni: Segreteria Tergeo, tergeo@uiv.it, Tel. 045 48 51 408-3.

[Società](#)



0 [Commenti](#) [...Commenta anche tu!](#)

[Tweet](#)



...Commenta anche tu!

Nome*

Email*

(Non sarà mostrata)

Commento*

(1000 caratteri)

INVIA