

LA VALORIZZAZIONE DELLA CULTURA VITICOLA ED ENOLOGICA

OICCE realizza un nuovo convegno storico per valorizzare la preziosa tradizione della cultura viticola ed enologica italiana. Dopo lo studio sulla nascita e sui protagonisti dell'Ampelografia italiana ottocentesca, che fu oggetto del convegno di novembre 2010,

OICCE compie quest'anno il passo successivo e concentra l'attenzione su quanto di importante avvenne nell'Enologia italiana del 1800.

Il XIX secolo fu infatti un'epoca molto importante. Sulla terra e sotto il cielo dell'Italia, fin dall'antichità le uve e i vini hanno trovato una dimora straordinaria. Dall'epoca romana, al Medioevo, al Rinascimento, ogni angolo dell'Italia ha espresso una sua storia, una sua tipicità vinicola.

Ma nel 1800 si concentra una serie di progressi e si affronta la produzione del vino con un approccio assolutamente innovativo.

Per questo diciamo che l'Ottocento segna la nascita della moderna enologia italiana.

In questo convegno, gli interventi di ben noti e qualificati relatori illustrano come le diverse regioni hanno vissuto le profonde trasformazioni di quegli anni.

Come entrarono in Enologia le nuove scoperte della Chimica e della Microbiologia? Quali furono le strade per trovare e adottare nuove tecniche di vinificazione per migliorare la qualità dei vini?

Come la svolta ottocentesca influenzò la realtà, la tradizione, il futuro di una impareggiabile terra del vino?

In questo incontro, tematiche storiche e scientifiche si intrecciano a comporre un quadro di estremo interesse per comprendere come si è costruita e da dove ha origine la realtà contemporanea dei grandi vini italiani.



Nella pausa di fine mattinata, chi desidera pranzare presso il ristorante dell'Enoteca Regionale, dovrà prenotarsi telefonando alla Segreteria OICCE entro il 14 novembre.

Il convegno è aperto gratuitamente a tutti.

Solo il pranzo sarà a carico di chi vuole fermarsi durante la pausa fra le due sessioni dei lavori.

Si ringraziano per il contributo
alla realizzazione del convegno:



Con il patrocinio di:



Città di Canelli



Segreteria organizzativa:

OICCE - Corso Libertà 65/a - 14053 CANELLI

tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14

e-mail: info@oicce.it - internet: www.oicce.it

© OICCE, 2011 - Elaborazione da "Dama con vassoio" di Sebastiano Carrazzo - 2011



La S.V. è invitata al Convegno
Enologia Italiana
del 1800

Venerdì 18 novembre 2011 – ore 9,30
Enoteca Regionale di Canelli
Corso Libertà 65 – Canelli (AT)



“Lo stesso Plinio suppone come cosa evidente, che se nell’Assiria fossero stati anticamente conosciuti i vini d’Italia, sarebbero stati stimati come i migliori e i più nobili alle mense dei re.”

Carlo Denina “Delle rivoluzioni d’Italia”
Venezia, 1816

“L’aver buone uvc però non basta ancora a conseguire ottimi vini, se non entra in concorso anche il metodo più confacente di fabbricazione.”

“Annali universali di agricoltura di industria e d’arti economiche”
Milano, 1828

“In Italia la fabbricazione ed il commercio dei vini è ancora in gran parte un tesoro nascosto. Esso potrà frutarci immensa ricchezza, quando sottentrino nuovi e migliori sistemi di fabbricazione.”

“Annuario scientifico ed industriale”
Milano, 1864

PARTE I - ore 9,30

Saluti delle Autorità

Introduzione e conduzione:

MORENO SOSTER
Presidente OICCE

Interventi di:

GIUSI MAINARDI

OICCE - Gruppo di lavoro “Valorizzazione cultura vitivinicola italiana”
“La grande svolta dell’*enologia piemontese* nella *Istruzione* di P. F. Staglieno.”
“Giuseppe Biundi e la manifattura dei vini in Sicilia nel 1852.”

PAOLO STORCHI

C.R.A. - Unità di Ricerca per la Viticoltura, Arezzo
“Progressi ed innovazioni nell’*enologia toscana del XIX secolo.*”

VINCENZO GERBI

DIVAPRA - Università degli Studi di Torino
“L’*Ottocento: il secolo più importante per il progresso delle conoscenze sulla fermentazione alcolica.*”

ANTONELLA MONACO

Facoltà di Agraria di Portici – Università Federico II di Napoli
“La teoria positivista ed il suo ruolo nell’*enologia dell’Italia meridionale: i casi della Campania e della Calabria dell’Ottocento.*”

MARIO UBIGLI

Accademia di Agricoltura di Torino
“*Appunti sull’*enologia del nostro Paese* dalla Restaurazione alla Belle Époque.*”



ore 13,00
PAUSA PRANZO

Aperitivo offerto dalla Antica Cantina di Canelli

PARTE II - ore 15,00

Interventi di:

PIERFEDERICO LA NOTTE

Istituto di Virologia Vegetale - CNR, Bari
“*Le Puglie nella produzione enologica ottocentesca.*”

ANTONIO VODRET

Docente di Tecnologie Alimentari - Università di Sassari
“*La viticoltura sarda nel XIX secolo.*”

GIORGIO VOLA

Accademia Italiana della Vite e del Vino
“*Le tecniche di vinificazione in Valle d’Aosta nel 1800: da Lorenzo Gatta a Laurent Argentier.*”

PIERSTEFANO BERTA

OICCE - Gruppo di lavoro “Valorizzazione cultura vitivinicola italiana”
“*Le prime macchinette in cantina: il mito di M.lle Gervais.*”
“*La chimica e l’*enologia all’inizio dell’Ottocento: il conte Dandolo, illustre veneziano.*”*”

ALESSANDRO CARASSALE

Asso Lab StArT AM - Ventimiglia (IM)
“*La vinificazione in Liguria dall’*età napoleonica al primo decennio del XX secolo.*”*”

MANUEL VAQUERO

Dipartimento di Scienze Storiche - Università degli Studi di Perugia
“*Enologia nell’Umbria del XIX secolo: fra tradizione e innovazione.*”



Convegno organizzato grazie al
Fondo OICCE per la Cultura Enologica

