



ACCADEMIA ITALIANA  
DELLA VITE E DEL VINO

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO  
DI SAN MICHELE ALLADIGE

### Segreteria organizzativa

Centro Trasferimento Tecnologico  
Fondazione Edmund Mach  
Erica Candioli  
erica.candioli@fmach.it  
Tel 0461 615455 - 331 6194761

# LA SPUMANTISTICA TRENTINA:

## STORIA, ATTUALITÀ E PROSPETTIVE

TORNATA DELL'ACCADEMIA

■ SABATO 7 LUGLIO 2012  
SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)  
AULA MAGNA - FONDAZIONE E. MACH

Con questa Tornata l'Accademia Italiana della Vite e del Vino inizia un ciclo di approfondimenti sugli spumanti nell'ambito delle proprie iniziative per la valorizzazione dell'arte enologica italiana.

Il percorso, con la collaborazione della Fondazione E. Mach che ci ospita presso la sede di San Michele all'Adige, prende vita dal Trentino, patria di spumanti classici rinomati ed eccellenti.

Il Presidente  
Antonio Calò

# LA SPUMANTISTICA TARENTINA:

## STORIA, ATTUALITÀ E PROSPETTIVE

### 9.30 Saluti di apertura

**Tiziano Mellarini** - Assessore provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione

**Francesco Salamini** - Presidente Fondazione E. Mach

### 9.50 Apertura dei lavori

**Antonio Calò** - Presidente Accademia Italiana della Vite e del Vino

### 10.00 Il contributo della Fondazione Mach alla conoscenza spumantistica

**Giorgio Nicolini** - Ricercatore Fondazione E. Mach

### 10.20 Il vigneto trentino base spumante

**Maurizio Bottura** - Tecnologo consulente Fondazione E. Mach

**Umberto Malossini** - Ricercatore Fondazione E. Mach

### 10.40 La spumantistica trentina: uomini e imprese

**Luciano Groff** - Consulente enologo Fondazione E. Mach

### 11.00 Pausa caffè

### 11.20 Sfide e prospettive del settore spumantistico trentino

**Enrico Zaroni** - Presidente Trento DOC

### 11.40 La posizione italiana nel contesto europeo

**Barbara Iasiello** - OIV, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

### 12.00 Presentazione del volume

**"Storia regionale della vite e del vino - Provincia di Trento"**

**Attilio Scienza** - Accademico

### 12.30 Discussione e conclusioni



### 13.00 Pranzo a buffet nel chiostro del Monastero agostiniano