

PREMIO INTERNAZIONALE SIAD - OICCE

VINCE LA CANTINA "IL CASCINONE",

CON UN PROGETTO DI MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DEI VINI A BASE CORTESE

Il Premio Internazionale SIAD per l'innovazione nell'utilizzo dei gas tecnici in enologia, alla sua seconda edizione, ha avuto un importante riscontro.

Le candidature pervenute sono state analizzate da una Giuria internazionale composta di tecnici, docenti universitari, ricercatori ed esperti di gas.

Tra le numerose proposte pervenute, la Giuria ha valutato in modo particolare il progetto dal titolo "Valorizzazione dei vini a base di Cortese mediante macerazione pre-fermentativa con gas criogenico", presentato da un gruppo di lavoro guidato dal Dottor Alberto Caudana e costituito dall'Enologo Carlo Manera della Cantina Araldica, dagli Enologi Gaetano Pio Liscio e Camilla De Paolis della Cantina Sperimentale dell'Università di Torino e dall'Enologa Martina Bordellini.

Il progetto sperimentale è incentrato su un modello di vinificazione capace di estrarre maggiormente la componente di aromi primari dell'uva mediante una macerazione a freddo di breve durata, ma efficace sfruttando il tempo in pressa per ottenere una cessione di composti solubili nel mosto, limitando la cessione di sostanze fenoliche.

L'impiego dell'anidride carbonica erogata sul pigiato che confluisce nella pressa, può consentire di ottenere un rapido raffreddamento, un'azione leggermente cauterizzante dei tessuti della buccia che favorisce le cessioni, una limitazione della presenza di ossigeno che è causa delle attività ossidative. Dato che anche



altre varietà possono giovare di questi effetti, sono previste prove su vitigni aromatici come il Brachetto, il Sauvignon blanc e anche sul Nebbiolo dove le condizioni di abbassamento della temperatura e la scarsa

presenza di ossigeno potrebbero favorire l'estrazione e la protezione delle prime frazioni antocianiche che fuoriescono dalle bucce durante l'ammostamento.

Il progetto è iniziato con la vendemmia 2021, presso la Cantina "Il Cascinone" di Acqui Terme, in Piemonte, azienda della Cantina Araldica.

Araldica, con 900 ettari distribuiti tra Monferrato, Gavi, Langhe e Roero, coltivati da circa 140 soci, coltiva e gestisce uno dei più grandi vigneti del Piemonte.

Il Premio, costituito da un riconoscimento economico e da una speciale Medaglia SIAD, sarà consegnato da SIAD in collaborazione con OICCE durante un importante evento tecnico-scientifico organizzato nel corso del 2022.



Il gruppo di lavoro vincitore del premio tra i vigneti del "Cascinone": da sinistra Martina Bordellini, Alberto Caudana, Carlo Manera.



*Gli Enologi Gaetano Pio Liscio e Camilla De Paolis
collaboratori del progetto vincitore, presso la
Cantina Sperimentale dell'Università di Torino.*

È stata ora presentata l'edizione 2022 del Premio, rivolto a promuovere la ricerca applicativa dei gas tecnici in Viticoltura ed Enologia.

Il Premio è aperto a ricercatori universitari, tecnici, studenti, aziende, consorzi e a chi

presenti originali progetti di ricerca che abbiano come oggetto l'utilizzo innovativo di azoto, anidride carbonica, argon e ossigeno, nell'ambito dell'intera filiera del settore viticolo/enologico.

In questo modo si desidera stimolare tecnici e ricercatori a proporre idee nuove, che potranno ricevere un sostegno economico per la loro realizzazione.



*L'inizio dei test sul Nebbiolo,
presso la Cantina "Il Cascinone" - Acqui Terme (AL).*

L'ERRORE UMANO: COME RIDURLO? DALL'ESPERIENZA AERONAUTICA ALLA SICUREZZA SUL LAVORO

L'errore è parte stessa della nostra vita quotidiana, eppure gli errori possono avere conseguenze molto diverse tra loro a seconda del contesto e del momento in cui si verificano. Studiare e reagire all'errore è quindi prevenire futuri accadimenti anche gravi.

Per questo AIAS Piemonte ha organizzato il 22 settembre scorso un videoforum molto seguito.

Durante l'evento, Gianni Borgo, consulente e formatore specializzato in gestione dell'errore umano, ha accompagnato i partecipanti alla scoperta delle tecniche utilizzate nel mondo del trasporto aereo per ridurre il ripetersi degli errori e ha dato delle utili indicazioni su come poter traslare queste tecniche nell'ambito della sicurezza sul lavoro.

Seguirà su questo tema un corso avanzato, in presenza, organizzato da AssoForma nei giorni 19 e 26 novembre 2021.

Per informazioni: info@assoforma.net.



Gianni Borgo, consulente e formatore.