

Centro di Ricerca per l'Enologia



CONSIGLIO PER LA RICERCA  
E LA SPERIMENTAZIONE  
IN AGRICOLTURA

Via Pietro Micca 35 – 14100 Asti



## DEGUSTAZIONE GUIDATA DI VINI E PRODOTTI TIPICI ASTIGIANI

2 brevi conferenze a cura dei ricercatori del **Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti** per conoscere l'affascinante mondo del vino abbinate ad una degustazione di vini e prodotti tipici astigiani per diffondere una nuova cultura enologica nella terra del vino

### P r o g r a m m a :

**LUNEDÌ 14 SETTEMBRE 2009 ORE 17:**

**“Percorso sensoriale tra gli aromi del vino”** : “gustosa” e breve conferenza seguita da una **degustazione** gratuita e guidata dai ricercatori del Centro di Ricerca con una selezione di vini e prodotti tipici astigiani: sarà l'occasione per apprezzare dal vivo le differenze aromatiche e le caratteristiche dei vini proposti in una sorta di aperitivo “formativo”, assoluta novità per il **Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti** all'interno del programma della Douja d'Or.

**MERCOLEDÌ 16 SETTEMBRE 2009 ORE 17:**

breve approfondimento dal titolo: **“I veri “produttori” del vino: lieviti e batteri nella produzione del vino”** . Per millenni l'uomo è stato affascinato dalla misteriosa trasformazione dell'uva in vino ed ha cercato di spiegarne le cause invocando la magia e l'intervento divino.

In questo incontro si ripercorrerà la storia della conoscenza della fermentazione alcolica, ovvero di come l'uomo ha cercato di spiegarne l'origine attraverso fantasiose teorie e accese dispute scientifiche, fino all'identificazione del principale responsabile: il lievito *Saccharomyces cerevisiae*. A seguire **degustazione** gratuita guidata dai ricercatori del Centro di Ricerca.



gli incontri avverranno presso il **CENTRO DI RICERCA PER L'ENOLOGIA**

in via P. Micca 35 ad Asti con inizio alle **ORE 17.**

**PRENOTAZIONE** entro l'11 settembre (MAX 40 POSTI): 0141 433811

- [analisi.sensoriale@isenologia.it](mailto:analisi.sensoriale@isenologia.it)