



Il convegno è aperto a tutti, l'invio del modulo di iscrizione darà diritto al ritiro della cartella contenente il materiale didattico e a fine lavori dell'attestato di partecipazione.

Il modulo di iscrizione dovrà essere inviato via e-mail o tramite fax al numero:  
**0141/433316**

### MODULO DI ISCRIZIONE

Nome e cognome
Società o ente
Attività
Indirizzo
Telefono
E-mail

I dati comunicati verranno utilizzati solo per comunicazioni relative al presente incontro e saranno trattati ai sensi del D. L. 196/2003

**Segreteria organizzativa: Provincia di Asti**  
Tel: 0141/433296 – 433361

E-mail [gatti@provincia.asti.it](mailto:gatti@provincia.asti.it) [tomasone@provincia.asti.it](mailto:tomasone@provincia.asti.it)

CON IL CONTRIBUTO DI



Unione Industriale  
della Provincia di Asti



Camera di Commercio  
Industria Artigianato  
e Agricoltura  
di Asti



CON IL PATROCINIO DI



LANCI • BORG • MONFALCONE



**Giornata di studio**

**"L'ACQUA IN  
VITICOLTURA:  
GESTIONE DELLE  
ACQUE DI  
CANTINA E  
IRRIGAZIONE DEL  
VIGNETO"**



**24 maggio 2007**

**Sala Consiliare della  
Provincia di Asti**

**Piazza Alfieri 33, 14100 Asti**

## L'ACQUA IN VITICOLTURA. GESTIONE DELLE ACQUE DI CANTINA E IRRIGAZIONE DEL VIGNETO

### INTRODUZIONE

La corretta gestione della risorsa idrica e la necessita di razionalizzare ed ottimizzare il ciclo dell'acqua nei processi produttivi sta assumendo importanza sempre più rilevante. Ciò vale anche e soprattutto per il processo produttivo del vino che e' il prodotto d'eccellenza della Provincia di Asti e una delle sue principali risorse. Considerevoli sono, infatti, i consumi idrici nei periodi di lavorazione dell'uva che si traducono anche in una problematica gestione dei reflui enologici sia per le aziende, spesso di piccole dimensioni, sia per i gestori del servizio idrico integrato che, in determinati periodi dell'anno, si trovano nell'impossibilità di far fronte ad un carico anomalo di reflui. A seguito di un approfondito studio sulle dinamiche di formazione e sulle caratteristiche dei reflui da cantina sono state individuate possibili soluzioni gestionali che sono in corso di sperimentazione da parte del DEIAFA dell'Università degli studi di Torino, attraverso un progetto CIPE finanziato dalla regione Piemonte e dalla Provincia di Asti. Dal Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Torino sempre nell'ambito di un progetto CIPE sono state condotte delle sperimentazioni sull'irrigazione dei vigneti con valutazioni sia di carattere qualitativo e produttivo sia di sostenibilità ambientale. Con questa giornata di studio, rivolta ai tecnici, alle aziende agli enti della pubblica amministrazione, che operano nel mondo vitivinicolo o che si occupano della tutela e pianificazione ambientale, si intende riferire dei primi risultati ottenuti dagli studi e dalle sperimentazioni effettuate con la speranza di fornire un fattivo contributo alla soluzione dei problemi di gestione delle acque nel settore vitivinicolo.

9.00 Saluti delle autorità

9.25 Apertura lavori  
(*Berardino Primiani, UNITEL*)

### GESTIONE DELLE ACQUE DI CANTINA

(Moderatore: *Vincenzo Gerbi, Università di Torino*)

9.30 Introduzione al problema dell'utilizzazione delle acque nelle lavorazioni di cantina  
*Alberto Caudana, Università di Torino*

9.50 I vincoli legislativi all'utilizzo delle acque reflue della cantina  
*Carmen Gatti, Provincia di Asti*

10.10 Primi risultati del progetto CIPE "Gestione sostenibile dei reflui delle cantine": la qualità e la quantità dei reflui prodotti in cantina  
*Eliana Santoro, Università di Torino*

10.40 Coffee break

11.00 Le possibili soluzioni gestionali  
*Paolo Balsari, Università di Torino*

11.20 Trattamento di reflui ad alto carico organico mediante tecniche di fitodepurazione: esperienze italiane  
*Fabio Masi, Iridra*

11.40 L'utilizzazione agronomica delle acque reflue  
*Marco Bovio, Università di Torino*

12.00 Discussione

12.30 Pranzo a buffet

### IRRIGAZIONE DEL VIGNETO

(Moderatore: *Andrea Schubert, Università di Torino*)

14.00 L'irrigazione del vigneto ad uva da vino  
*Vittorino Novello, Università di Torino*

14.15 Wine grape irrigation in hot climate  
*Larry Williams, UC Davis, USA*

15.00 L'irrigazione della vite in Piemonte: aspetti agronomici ed ecofisiologici  
*Claudio Lovisolo, Università di Torino*

15.25 Irrigazione e fertirrigazione della vite in Piemonte: produzione e qualità delle uve  
*Silvia Guidoni, Università di Torino*

15.50 Fabbisogni e disponibilità per l'irrigazione della vite in Piemonte  
*Stefano Ferraris, Università di Torino*

16.15 Discussione

17.00 Chiusura della giornata a cura degli assessori

17.15 Brindisi con i vini astigiani

