

Relatori

G. Mainardi – Università di Torino

A. Schneider – IPSP, CNR, Torino

F. Mannini - IPSP, CNR, Torino

B. Lercari- Presidente Cons. Sciacchetrà

V. Gerbi – Università di Torino

G. Scalabrelli - Università di Pisa

C. D'Onofrio - Università di Pisa

M. Sorbini – Accademico AIVV

*Con il patrocinio del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali dell' Università di Pisa*

*Con il contributo finanziario:  
del Parco Nazionale delle Cinque Terre  
e della CARI Spezia – Credite Agricole*



*Accademia dei Georgofili  
Sezione Centro Ovest*



*Accademia italiana  
della Vite e del Vino*



*Consorzio 5 Terre  
Sciacchetrà*

**CONVEGNO**

*La vitivinicoltura delle Cinque Terre*

**ACCADEMIA DEI GEORGOFILI**

*Sezione Centro Ovest*

*Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Alimentari e Agro-ambientali  
via del Borghetto, 80*

*56124 Pisa*

*tel. 050.2216134-135*

*e-mail: filiberto.loreti\_presidenza\_centrovest@georgofili.it*

*Segreteria: Ferruccio Giorgessi, AIVV*

*e-mail: ferruccio.giorgessi@gmail.com*

*Vernazza, 16 ottobre 2015*

*Chiesa dei Frati  
Via San Francesco, 54*

Cinque Terre e' il nome di un tratto della Riviera Ligure di Levante che riunisce i paesi di Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore. La viticoltura riveste un ruolo fondamentale nella storia di questo territorio che insieme all'olivicoltura hanno fatto delle Cinque Terre quello che oggi rappresenta un paesaggio unico al mondo tra cielo e mare, creato e mantenuto dall'uomo, tanto da meritarsi di essere inserito nella World Heritage List dell' UNESCO e da costituire l'istituzione del Parco Nazionale delle Cinque Terre.

Questo è un territorio dalle caratteristiche oltremodo difficili: sentieri impervi a strapiombo su dirupi su cui inerparsi giornalmente, nessuna possibilità di meccanizzazione, venti salmastri che se da una parte conferiscono al vino le tipiche note salmastre-iodate dall'altra, quando troppo forti, provocano, con il salino, ingenti danni quantitativi ai vigneti.

I vitigni risultati idonei per la zona e per le tipologie di vino prodotto sono l'Albarola, il Bosco e il Vermentino, che hanno conquistato ogni spazio nell'acclività del versante, con i tipici appezzamenti sostenuti da muretti a secco (fasce terrazzate o terrazze). Le particolari condizioni pedoclimatiche, consentono di ottenere uve di alta qualità che, grazie a corrette tecniche di gestione in cantina, consentono di ottenere, oltre al famoso ed unico passito Sciacchetrà, anche vini bianchi secchi, sapidi e profumati in grado di esaltare da par loro le potenzialità di un territorio di rara bellezza. Inoltre i vini delle Cinque Terre si fregiano della DOP Cinque Terre dal 1973.

## **Ore 9.00 - Saluti di benvenuto**

Dr. Vincenzo Resarco - Sindaco di Vernazza

Prof. Antonio Calò - Presidente dell' Accademia Italiana della Vite e del Vino

Prof. Filiberto Loreti - Presidente della Sez. Centro Ovest dell' Accademia dei Georgofili

9.20 Giusi Mainardi: **Cinque Terre: valori umani, paesaggistici e culturali di un vigneto storico**

9.40 Anna Schneider: **Ampelografia del Levante ligure: storie di vitigni viaggiatori**

10.00 Franco Mannini: **Il recupero dei vitigni minori del Levante ligure: accademia o risorsa?**

10.20 Bartolomeo Lercari: **La gestione del vigneto**

10.40 Vincenzo Gerbi: **Le tecniche di vinificazione**

11.00 Giancarlo Scalabrelli: **Le tecniche di appassimento**

11.20 Claudio D'Onofrio: **Profilo aromatico dei vini delle Cinque Terre**

11.40 Maurizio Sorbini: **Strategie del mercato dei vini di nicchia**

12.00 discussione e conclusioni

13.00 buffet