



**ASOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

Comunicato stampa pre-congresso

## **74° CONGRESSO ASOENOLOGI (MATERA- VENOSA 31/10 – 3/11 2019)**

### **UN GRANDE SUCCESSO CORONATO DALLA PRESENZA DEL NEO MINISTRO TERESA BELLANOVA**

*L'appuntamento annuale degli enologi enotecnici italiani si è svolto a Matera, nel ponte del 1° novembre, con un programma particolarmente ricco e importante, per le attuali tematiche affrontate e per la presenza di illustri personaggi. Due giorni di relazioni, talk show e degustazioni, e un'ambiziosa serata di gala a Venosa, ospiti dell'Enoteca Regionale, a cui ha partecipato la neo ministra delle Politiche agricole Teresa Bellanova.*

Per la prima volta nella storia di Assoenologi, il Congresso nazionale è sbarcato in Basilicata. E lo ha fatto nell'anno in cui Matera è capitale europea della cultura. Il tema generale dell'assise, **"Il vino è cultura"**, è stato declinato in un programma veramente ricco ed esclusivo. Tre i momenti congressuali. Uno dedicato ai "santuari" dell'enologia (Champagne, Borgogna e Langhe); il secondo alle "nuove frontiere" (vini del freddo di Giappone e Russia; vini in Anfora del Portogallo) e il terzo al territorio della Lucania e ai suoi vini. Il Congresso si è concluso con una serata di gala veramente esclusiva nella Piazza Orazio Flacco di Venosa, con un "faccia a faccia" condotto da Bruno Vespa a cui hanno partecipato: il presidente del Comitato nazionale vini **Michele Zanardo**, il presidente di Federdoc, **Riccardo Ricci Curbastro**, il direttore generale di Ismea, **Michele Borriello** e il vicepresidente della Regione Basilicata e Assessore alle politiche agricole **Francesco Fanelli**. Ospite d'onore il neo Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, **Teresa Bellanova**. Si tratta di una tradizione, quella della presenza del Ministro delle Politiche agricole ai Congressi Assoenologi che si perpetua da anni e che rappresenta, oltre che un'importante gratificazione dell'attività svolta da Assoenologi, un forte segnale di riconoscimento della nostra figura professionale all'interno del comparto viticolo enologico. Hanno condotto i lavori **Federico Quaranta** e **Andrea Amadei**, di "Decanter" - Radio 2.

Il 74° Congresso ha aperto i battenti alle giovedì 31 novembre, al Matera Hotel, con una **cerimonia inaugurale** a cui hanno partecipato oltre novecento persone. Si sono alternati al podio numerosi rappresentanti di istituzioni locali e nazionali. Dopo i saluti del sindaco di Matera **Raffaello De Ruggeri** e del sindaco di Venosa **Marianna Iovanni**, sono intervenuti: l'assessore regionale delle Politiche agricole e forestali **Francesco Fanelli**, il presidente dell'Enoteca Regionale Lucana **Paolo Montrone**, il responsabile per il Centro Sud della Banca BPER **Salvatore Pulignano**, il presidente della locale sede di Assoenologi **Massimo Tripaldi**, il past president **Massimiliano Apollonio** e il direttore nazionale di Assoenologi **Paolo Brogioni**. A seguire, il presidente di Veronafiere **Giovanni Mantovani** e il presidente della Commissione agricoltura della Camera dei Deputati **Filippo Gallinella**, che, per l'occasione ha ricevuto il diploma di **socio onorario** di Assoenologi.

Nell'ambito della serata è stato presentato il nuovo libro di Assoenologi dedicato ai Portinnesti della vite **"Vinifera – Ripartiamo dalle Radici"**, da parte di **Attilio Scienza**, coordinatore scientifico dell'opera. La cerimonia è terminata con la proclamazione del personaggio dell'anno di Assoenologi. Per il 2020 è stato scelto **Ezio Rivella**, pioniere dell'enologia italiana, che si è collegato in diretta Skype con la sala congressi.

**ASOENOLOGI Società Cooperativa**

Presidenza - Direzione - Sede Legale - Via Privata Vasto 3 - 20121 Milano - Tel. 02.99785721 r.a. - Fax 02.99785724  
Soc. Coop. A159748/REA.872549 - C.F.P.I. e Reg. Impr. 01748910153 - info@asoenologi.it - www.asoenologi.it



**ASOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

## UN VIAGGIO VIRTUALE ATTORNO AL MONDO

La prima sessione dei lavori congressuali di venerdì 1° novembre è stata dedicata alla conoscenza di tre zone cult del vino, considerate "santuari" della viticoltura e dell'enologia mondiale: Champagne, Borgogna e Langhe.

A parlare, il re delle bollicine **Alberto Lupetti**, uno dei più grandi esperti e conoscitori di Champagne in Europa, che ha spiegato le caratteristiche climatiche e produttive di questa regione, introducendo tre prodotti tra i più rappresentativi: un *Perrier-Jouët Blason Rosé*; un *Vilmart "Grand Cellier" 2014* e un *Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2007 di Taittinger*.

Il giornalista **Armando Castagno**, grazie alla sua dedizione per la Borgogna, per la quale ha ricevuto anche le insegne di Chevalier du Tastevin nello Château du Clos de Vougeot, ha presentato questa meravigliosa regione vitivinicola francese, mettendo in degustazione tre grandissimi vini: un *Saint-Romain Aoc Rouge 2017 di Alain Gras*; un *"La Come d'Orveau" 2017 di Bruno Clavelier* e un *Meursault 1er cru Aoc Blanc Perrières 2016 di Ballot Millot*.

**Gianni Fabrizio**, uno dei curatori della guida dei vini del Gambero Rosso, incarico che nel mondo del vino significa avere una conoscenza estrema e completa di produttori ed etichette, ha trattato il tema dei vini delle Langhe, una delle regioni italiane più blasonate per i vini rossi, proponendo un *Roero Docg Srü 2015 della Cantina Monchiero Carbone*; un *Barbaresco Docg Bernadot 2015 di Ceretto* e un *Barolo Docg "Le Vigne" 2013 di Luciano Sandrone*.

In tutto, nella mattinata di venerdì, si sono degustati nove vini di altissima portata (il solo Champagne di Taittinger costa oltre 130 euro la bottiglia, e il Vosne-Romanée di Bruno Clavelier quasi 250 euro) coinvolgendo oltre 700 enologi per un totale di oltre 6300 bicchieri.

La sessione è stata preceduta da un intervento di **Oreste Gerini**, direttore generale prevenzione e contrasto frodi agro-alimentari del Mipaaf, che ha presentato il libro *"La nuova normativa dopo il Testo unico del vino"*.

Dopo i "santuari" della viticoltura e dell'enologia, nella seconda sessione congressuale di sabato 2 novembre si è parlato di "nuove frontiere", ovvero di tre regioni particolari del panorama enologico mondiale, che presentano caratteristiche uniche per terroir e tecniche di produzione. Stiamo parlando del Giappone e della Russia, dove si applica una vitivinicoltura estrema viste le bassissime temperature raggiunte in inverno, e della pratica della vinificazione nelle anfore, per la quale il Portogallo, soprattutto nella zona dell'Antelajo, è leader.

**Nobuo Oda** in persona, presidente di Camel Group (Giappone) - settemila dipendenti e quattrocento negozi di vini e vini importati -, accompagnato dal direttore generale della Cantina Camel Farm, **Masayuki Kinoshita**, hanno parlato della regione di Hokkaido dove l'inverno si trascorre a meno 30 gradi con due metri di neve, e dove è cominciata una nuova era per il vino giapponese. Sembra proprio che, dopo la Gran Bretagna, il Nord nipponico sia diventato l'ultima frontiera dello spumante, una rincorsa orientale allo Champagne. Anche in questo caso sono stati tre i vini messi in degustazione: un *Camel Brut Méthode Traditionnelle 2014*, un *Kerner Private Reserve 2018* e un *Regent 2016*.

Dal freddo del Giappone a quello della Russia, da cui proviene **Maxim Troychuk**, figlio di Valery Troychuk proprietario della Cantina Vedernikov, a 160 km dalla città di Rostov sul Don, in una delle zone più fredde della produzione vinicola del mondo. Qui si applicano delle tecniche produttive molto particolari come quella di sotterrare i tralci delle viti prima dell'inverno per difenderli dalle gelate e poi dissotterrarli in primavera. La degustazione ha riguardato due vini a piede franco, tipici della zona, e molto preziosi: un Cabernet



**ASOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

Sauvignon Reserve 2014 e il Fantom - Krasnostop Zolotovskiy/Cabernet Sauvignon 2012, il più ricercato e costoso vino russo.

Il direttore della portoghese Herdade do Rocim, l'enologo **Pedro Ribeiro**, consulente per diversi produttori di vino in Alentejo e in altre regioni, ha infine parlato del vino in anfora e del suo progetto personale "Bojador" Vinho de Talha (Anfora), al top delle classifiche dei migliori vini portoghesi. La degustazione ha riguardato un Herdade do Rocim Amphora Bianco e un Herdade do Rocim Amphora Rosso, entrambi del 2018.

Il tutto intercalato da alcuni momenti tra cui la consegna dei **premi Assoenologi-Versini 2019** a **Viviana Corich**, **Giuseppina Parpinello** e **Silvia Ruocco** dedicati, rispettivamente, a "Ricerca e sviluppo", "Innovazione" e "Comunicazione" e al "**Progetto Enofotoshield**" contro i danni da luce, elaborato dall'Università di Milano – Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente, in collaborazione con Assoenologi.

## LA LUCANIA E I SUOI VINI

"La Lucania e i suoi vini" è stato il tema della tavola rotonda di venerdì 1 novembre, all'Auditorium Gervasio di Matera, condotta dal giornalista **Luciano Pignataro**. Vi hanno partecipato: Donato Antonacci, già direttore del Crea Utv di Turi (Ba); Filippo Corbo del Dipartimento Politiche agricole Regione Basilicata, Gerardo Giuratrabocchetti, presidente del Consorzio Qui Vulture, Francesco Perillo, presidente del Consorzio Tutela Aglianico del Vulture; Vito Cifarelli, presidente del Consorzio tutela vini Matera Doc e Giuseppe Avigliano, presidente di Eccellenze Lucane-Terre del cibo. Dario Stefàno, senatore della Repubblica, ha concluso l'incontro, parlando di vino e turismo nella regione Basilicata, dopo il varo della legge.

Più dettagliate informazioni sul programma congressuale possono essere visionate alla pagina <https://www.assoenologi.it/evento/74-congresso-nazionale/>

*Il 74° Congresso nazionale si è svolto con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari forestali, della Regione Basilicata, dei Comuni di Matera e di Venosa. Partner istituzionali Ismea e Enoteca Regionale Lucana. Sponsor ufficiali le seguenti aziende: Aeb, Amorim Cork Italia; Apra; Business Strategies, Cifo, Colombin; Dal Cin, Enartis; Enò; Enoplastic; EnoVit, Er Informatica, Eurochem, Gai Macchine Imbottigliatrici; Garbellotto; Genetica Group, HA Locazione, Juliagraf, LaFood, Lasi, Naturalia Wine, Robino & Galandrino; Tmci Padovan, TN Coopers, Vason Group; Vetreria Etrusca, Vetri Speciali; Vinext, Vinventions, Volentieri Pellenc.*