



77° congresso nazionale di Assoenologi a Cagliari. Dopo trent'anni gli enologi italiani si riuniscono in Sardegna il 30 e 31 maggio 2024



Il 30 e 31 maggio 2024 la città di Cagliari ospita l'evento più importante per l'associazione nazionale enologi. A fare gli onori di casa il presidente di **Assoenologi Sardegna**, Mariano Murru.

Si parlerà di vino a 360 gradi: passato e futuro del settore si incontreranno sotto le antiche mura del Bastione di Saint Remy. Enologi ed esperti internazionali provenienti da diverse parti del mondo: Cina, USA, Germania, Inghilterra, e un omaggio importante ad una cantina palestinese, dove ancora una volta la guerra diventa cronaca quotidiana. Il *vino della pace*, così viene definito quello prodotto dalla **Cantina Cremisan** di Betlemme.

I temi di questa 77° edizione ruotano intorno ai concetti di **competenza, sostenibilità e biodiversità**. La Sardegna ha dato prova di avere le competenze, le materie prime e l'amore per la propria terra, caratteristiche che danno vita a prodotti eccezionali, sempre più apprezzati dal mercato nazionale e internazionale.

Il congresso Nazionale Assoenologi, sarà una straordinaria opportunità di approfondimento e confronto di tematiche di rilievo internazionale per il comparto vitivinicolo, ma soprattutto un momento importante di promozione di tutte le eccellenze

dell'isola a partire da quelle enologiche; durante i due giorni si approfondiranno tematiche molto care alla nostra isola, come la particolarità geologica della nostra antichissima terra e della straordinaria biodiversità di cui l'isola riporta un primato assoluto.

La Sardegna è tra le regioni più ricche di biodiversità a livello europeo, con tantissimi vitigni e biotipi diversi che danno vita ad una grande varietà di prodotti, che spaziano dagli spumanti ai vini a carattere ossidativo.

Si parlerà di paesaggio, salute e longevità mettendo in evidenza la specificità delle **Blue zone**, le tradizioni enogastronomiche e culturali, con la partecipazione delle massime autorità in campo scientifico: le università e le due agenzie di ricerca e culturale. La partecipazione di musicisti di caratura internazionale come **Paolo Fresu** e i **Tenores Di Bitti**, e ancora gruppi folkloristici, suonatori di Launeddas e maschere tradizionali.

La manifestazione si svolge nel luogo più iconico e rappresentativo del capoluogo, la **Galleria Umberto I** nel **Bastione Saint Remy**. L'evento sarà arricchito dalla presenza della mostra sui centenari della compianta fotografa e artista **Daniela Zedda**, da una mostra dei pani rituali a cura dell'Accademia del lievito madre, e da una mostra sulle viti selvatiche millenarie a cura dell'**Agenzia Agris**.

Sarà un momento eccezionale per far conoscere l'isola: la cultura, le tradizioni, i colori i profumi e i Sapori della Sardegna, un'occasione unica per lasciare agli ospiti un lungo e piacevole ricordo della loro permanenza.

L'evento è sold out, le prenotazioni sono chiuse

Il programma completo



Vino, biodiversità e sostenibilità: l'agenda del 77° Congresso Assoenologi



Tempo lettura: 2'

Un'agenda ricca di eventi per scoprire le tendenze del mercato vinicolo internazionale e per orientare le scelte future degli enologi e produttori.

Si avvicina l'appuntamento con il 77° Congresso nazionale Assoenologi, dal titolo "**Il vino: un'isola di valori. Competenze, sostenibilità e biodiversità per un mercato di successo**", che si terrà il 30 e 31 maggio 2024 in Sardegna nella splendida cornice della Galleria Umberto I di Cagliari.

Tanti gli ospiti illustri che, con la loro presenza, arricchiranno ancor di più di contenuti uno dei massimi appuntamenti **nazionali e internazionali** che il mondo del vino organizza ogni anno.

Tra gli altri, da segnalare la partecipazione straordinaria del ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste **Francesco Lollobrigida** e dell'imprenditore umanista **Brunello Cucinelli**. Entrambi saliranno sul palco di Assoenologi nella giornata inaugurale di giovedì 30 maggio, che avrà inizio (come da programma allegato) alle ore 15,30, per concludersi alle ore 20.

A salutare l'avvio dei lavori saranno il presidente di Assoenologi nazionale, **Riccardo Cotarella** e il presidente della Sezione Sardegna di Assoenologi, **Mariano Murru**. A seguire i saluti istituzionali della neo presidente delle Regione Sardegna, Alessandra Todde, dell'assessore regionale all'agricoltura, Gian Franco Satta e di un rappresentante del Comune di Cagliari.

La seconda giornata dei lavori congressuali, venerdì 31 maggio, avrà inizio alle ore 9, per concludersi con l'esclusiva serata di gala.

Il pomeriggio è in programma il grande omaggio ai vini della regione che ospita il Congresso con due **Masterclass** che si annunciano imperdibili.

Altro momento imperdibile, nella mattinata di venerdì, quello con **Fadi Batarseh**, l'enologo della cantina di Cremisan a Betlemme, che parlerà di "Viticoltura eroica in una terra martoriata"

“Tutto il Congresso, dall’inizio alla fine, riserverà grandi spunti di riflessione e sarà una grande occasione per capire meglio i mercati internazionali del vino. L’obiettivo di questo appuntamento è offrire un contributo importante agli enologi e ai produttori per indirizzare le scelte future. Lo faremo senza preconcetti e analizzando i mercati a ogni latitudine del pianeta e soprattutto lo faremo con i massimi esperti dell’enologia mondiale”, ha tenuto a sottolineare il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella.



Assoenologi, congresso su nuove sfide dei mercati del vino



ROMA, 28 maggio 2024, 14:46

Redazione ANSA

"Sarà un evento internazionale, utile per affrontare le nuove sfide che i mercati del vino chiedono ad enologi e produttori". Così il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella ha annunciato il 77/mo Congresso nazionale Assoenologi, dal titolo "Il vino: un'isola di valori.

Competenze, sostenibilità e biodiversità per un mercato di successo", che si terrà il 30 e 31 maggio in Sardegna, nella Galleria Umberto I di Cagliari. Tra gli ospiti attesi nella giornata inaugurale il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida e l'imprenditore umanista Brunello Cucinelli. A salutare l'avvio dei lavori saranno il presidente di Assoenologi nazionale, Riccardo Cotarella e il presidente della Sezione Sardegna di Assoenologi, Mariano Murru. E i saluti istituzionali della neo presidente delle Regione Sardegna, Alessandra Todde, dell'assessore regionale all'agricoltura, Gian Franco Satta e di un rappresentante del Comune di Cagliari.

Nel pomeriggio della seconda giornata dei lavori congressuali, un omaggio ai vini della regione che ospita il Congresso con due Masterclass. Altro momento imperdibile, nella mattinata di venerdì, quello con Fadi Batarseh, l'enologo della cantina di Cremisan a Betlemme, che parlerà di "Viticoltura eroica in una terra martoriata". "Tutto il Congresso, dall'inizio alla fine, riserverà grandi spunti di riflessione e sarà una grande occasione per capire meglio i mercati internazionali del vino. L'obiettivo di questo appuntamento è offrire un contributo importante agli enologi e ai produttori per indirizzare le scelte future. Lo faremo senza preconcetti e analizzando i mercati a ogni latitudine del pianeta e soprattutto lo faremo con i massimi esperti dell'enologia mondiale", ha tenuto a sottolineare il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



«Per il **vino** di oggi e di domani le sfide sono qualità e sostenibilità»

Si è concluso a Cagliari il 77° congresso nazionale di **Assoenologi**

di **Andrea Sini**

Cagliari La ricerca della qualità come faro, la voglia di migliorarsi da parte dei produttori, la compattezza della politica sulla difesa del patrimonio agroalimentare dell'Italia. Sono alcuni dei punti chiave emersi nella due-giorni isolana di Assoenologi. Il convegno nazionale numero 77, che quest'anno si è svolto a Cagliari, si è concluso ieri mandando in archivio una serie di input e indicazioni molto interessanti su un settore in forte crescita ma anche in rapido mutamento.

«Ormai il mestiere di enologo non è relegato più solo a fare il vino – ha infatti sottolineato il presidente nazionale di Assoenologi, Riccardo Cotarella –, ma deve puntare ad avere un piglio imprenditoriale, cercare di capire cioè cosa fare al di là delle poesie e della retorica per consentire alle aziende di fare reddito e andare avanti.

Tantissimi gli interventi di esperti e operatori intervenuti, con il mercato italiano che è stato vivisezionato e analizzato a fondo, ma grande spazio ha trovato anche l'analisi della situazione di alcuni dei grandi mercati esteri: dagli Stati Uniti alla Gran Bretagna, dalla Germania sino alla Cina. Ognuno con le proprie abitudini, tendenze e pecu-

liarità. Ma in un mercato ormai completamente globalizzato - è stato più volte sottolineato - è fondamentale avere contezza di quanto avviene oltre i confini di casa nostra.

Pur in un contesto internazionale e "aperto", la Sardegna ha avuto comunque

grande spazio. In particolare con le due Master class: nella prima, intitolata "Tre fuoriclasse che sfidano il tempo", riflettori puntati su Terre Brune Annata 1996 DOC Carignano del Sulcis Superiore - Santadi, Turriga Annata 1997 Rosso IGT Isola dei Nuraghi - Argiolas e Vernaccia di Oristano Annata 2004 Doc Riser-va - Silvio Carta.

La seconda Master class tutta isolana, intitolata "La Sardegna - Un Piccolo Continente. Sette Vini Per Sette Territori", ha visto come protagonisti Spumante Metodo Classico Oscarì Sella & Mosca per il territorio di Alghero; Nuragus Di Cagliari Doc 2023 Antonella Corda per il Parteolla; Semidano di Mogoro Superiore 2021 per l'Alta Marmilla; Capichera Vendemmia Tardiva 2021 per la Gallura; Kentannos Mandrolisai Doc Superiore 2020 per lo stesso Mandrolisai; Arbore Cannonau di Sardegna Classico 2016 per il Nuorese-Oliena; Malvasia di Bosa Dolce 2020 Salto di Coloras per la Planargia di Bosa.

Tra i tanti momenti di alto livello, imperdibile quello che ha avuto come protagonista Fadi Batarseh, l'enologo della cantina di Cremisan a Betlemme, che ha parlato di "Viticoltura eroica in una terra martoriata".

«Gli spunti di riflessione sono stati tantissimi e tutti di grande interesse per chi opera in questo settore – ha sottolineato Mariano Murrù, presidente di Assoenologi Sardegna –. Da parte nostra, come organizzatori, abbiamo l'orgoglio di avere ospitato un evento di altissimo livello, mettendo in vetrina alcune delle nostre eccellenze e facendo il massimo dal punto di vista dell'ospitalità».



Riccardo Cotarella
presidente nazionale di Assoenologi



Due
momenti
del 77°
congresso
nazionale
di Assoenologi
che si è
svolto
a Cagliari



Vini e cibi di eccellenza nella serata di gala del 77° Congresso Nazionale di Assoenologi

02/06/2024

Si è concluso davvero nel migliore dei modi il 77° Congresso Nazionale dell'Assoenologi, con una splendida serata di gala in una suggestiva location immersa tra vigneti e uliveti.

Zona agricola per entrambe le eccellenze sarde, il vino e l'olio, trovano in questi luoghi uno degli ambienti più favoriti per fornire prodotti di alta qualità.

E qui, immersa in uno stupendo scenario rurale si trova Is Paulis, un'eccellenza nella ristorazione e nell'ospitalità.

Grandi professionisti che hanno accolto, nella serata di venerdì 31 maggio, relatori e ospiti del Congresso per trascorrere una serata elegante con ottimi vini, squisiti piatti, musica, balli e spettacoli della tradizione popolare.

Un aperitivo di benvenuto per i invitati alla luce di un bellissimo tramonto sulle campagne e i vigneti della zona circostante.

Oltre 500 gli ospiti alla cena di gala con un tipico menu sardo sapientemente rivisitato dalla maestria dello chef Alessandro Taras.

Il convivio si apre con una tartare di sardo modicana, ricotta mustia, cipolle agrodolci, capperi e croccante al pecorino. Una vera delizia seguita da un primo piatto che difficilmente si potrà scordare, una meravigliosa fregola mantecata ai gamberi, bisque di crostacei, fiori di zucca e scorze di limone.

A questo punto si apre una prima parte coreografica di prestigio con la forte presenza dei Mamuthones e Issohadores, tipiche maschere arcaiche della Sardegna. Maschere di legno annerito e pelli e campanacci sulla spalle dei primi e maschere bianche e corpetto rosso sui secondi, con i loro riti di venerazione degli animali che molti studiosi fanno risalire all'età nuragica.

Poi la cena continua, il primo piatto con la sua armonia ed equilibrio di sapori lascia spazio ad un secondo piatto che a pieno titolo è una delle maggiori espressioni della cucina regionale sarda: il maialetto. Anche qui una deliziosa variazione sul tema con un maialetto da latte glassato, patata morbida, scalogni e salsa al Carignano.

E infine il dessert con una mousse di ricotta, agrumi e zafferano, meringhe e salsa al miele.

Il raffinato sapore e la leggerezza di questa prelibatezza lasciano gli animi disposti all'esibizione dei Tenores di Bitti, un'eccellenza musicale sarda, conosciuta in tutto il mondo e che è entrata a pieno titolo fin dal 2005 come patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco. Quattro brani che hanno incantato gli ospiti, voci arcaiche di canti che si perdono nella notte dei tempi, canti profani che narrano storie di pastori e animali. Ma è anche la sacralità del canto che emerge in una struggente Ave Maria.

Infine un'esibizione dei Gruppi folk di Serdiana e di Sestu in abito tradizionale, che si sono esibiti nei più caratteristici balli sardi e poi suonatori di launeddas, uno dei più antichi strumenti musicali del Mediterraneo.

Una serata davvero spettacolare, come spettacolare l'infinita lista di vini che hanno accompagnato la cena, rigorosamente presentati e versati dai sommeliers dell'Ais che

ancora una volta ha avuto modo di esprimere la loro grande professionalità.

A conclusione della serata i ringraziamenti e i saluti del presidente nazionale dell'Assoenologi Riccardo Cotarella e del presidente regionale Mariano Murru. Un arrivederci al prossimo anno in Sicilia in uno scenario d'incanto come quello di Agrigento.

Gianfranco Quartu giornalista e food blogger. Si occupa di storie di cucina, di cibo, alimentazione e food photography. Su Instagram @Cucinieremoderno

Post Views:19



Francesco Lollobrigida: “l’Europa deve tornare ad essere orgogliosa delle nostre produzioni”



A WineNews, il Ministro dell’Agricoltura dal Congresso Assoenologi, sui dossier da portare in Ue per l’agroalimentare in vista delle elezioni europee

Protezione comune dei confini da concorrenti sleali, etichettatura trasparente, opposizione al Nutri-score, fiscalità comune e revisione del codice doganale: ecco alcuni dei dossier più importanti per l’agroalimentare in Ue in vista delle elezioni europee, secondo il Ministro dell’Agricoltura Francesco Lollobrigida che, dal Congresso Assoenologi che si è chiuso, ieri, a Cagliari, a WineNews ha detto che “l’Europa deve tornare ad essere orgogliosa e consapevole delle nostre produzioni e del nostro sistema di tutela dell’ambiente”.

Copyright © 2000/2024

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt

Seguici anche su Facebook: @winenewsit

Questo articolo è tratto dall’archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2024



CONTINENTE SARDEGNA



Sono circa 300 i vini sardi in degustazione per la seconda giornata del 77° **Congresso nazionale Assoenologi** che si svolge a Cagliari. Vini che permettono un meraviglioso viaggio enoico capace di raggiungere ogni angolo della regione. Sono stati selezionati per le due eccezionali Masterclass e per accompagnare i momenti conviviali del congresso, quello della pausa pranzo e della cena di gala. La prima Masterclass, dal titolo **“La Sardegna, un piccolo continente”**, ha portato in degustazione sette vini rappresentativi dei diversi territori sardi. Mentre la seconda Masterclass – “Tre fuori classe che sfidano il tempo” – si è posta l’obiettivo di porre l’accenti su annate con almeno vent’anni di affinamento.

“La Sardegna enologica è la grande protagonista di questa seconda giornata di lavori – spiega **Mariano Murru**, presidente regionale Assoenologi – Attraverso i nostri vini facciamo vivere l’esperienza di un viaggio che raggiunge tutti i territori vitivinicoli della Sardegna e questo consente di mettere in evidenza non solo i vini che sono espressione dei più noti vitigni come Vermentino o Cannonau, ma anche quelle varietà meno diffuse e conosciute ma che riservano delle grandi e piacevoli sorprese”. Nel corso delle due Masterclass sono state stappate circa 400 bottiglie da 10 vini selezionati. Un assaggio che conduce direttamente in dieci territori diversi che di fatto toccano ogni latitudine dell’Isola.

Nella cena di gala, riservata agli ospiti Assoenologi, la possibilità di scegliere vini da una carta con 200 etichette. “Questa regione esprime vini di grande qualità anche con i suoi vitigni meno noti, penso ad esempio al Nuragus e al Nasco di Cagliari, tanto per citarne due. La biodiversità dell’Isola è straordinaria e si ritrova completamente in tutti i suoi vini, che sanno raccontare ed esprime tutta la forza della Sardegna”, sottolinea invece il presidente nazionale Assoenologi, **Riccardo Cotarella**.

L'enologo Fadì Batarseh, 'il vino per unire e creare pace'



CAGLIARI, 31 maggio 2024, 18:09

Redazione ANSA

"La speranza è che i vini della cantina di Cremisan un giorno possano unire Palestina e Israele". Un auspicio per Fadì Batarseh, enologo della cantina fondata dai Salesiani nel 1885 in Terra Santa, laureato in Italia, ospite del congresso nazionale di Assoenologi che si chiude oggi a Cagliari.

"La cantina - racconta all'ANSA - si trova di fatto sul confine, a cinque chilometri da Betlemme e 12 da Gerusalemme, il momento che stiamo vivendo non è ovviamente facile. La guerra impedisce ogni mercato, non riusciamo a vendere i nostri vini".

L'esperienza di Batarseh ha conquistato l'attenzione degli enologi italiani. "Le nostre vigne si trovano sia in territorio palestinese che israeliano e acquistiamo uve da contadini che vivono sia in Palestina che in Israele. Questo - sottolinea l'enologo -, oltre a crearci qualche difficoltà, ci dà anche la speranza che un giorno tornerà tutto un unico Paese, senza confini e senza problemi". Per lui "il vino per sua natura è qualcosa che unisce, quindi speriamo che anche in questo caso possa essere veicolo di pace".

VideoVino di Cremisan per la pace in Terra Santa

I vini prodotti dalla cantina di Cremisan nascono anche da varietà autoctone e "questo dà molta identità al nostro territorio", chiarisce Batarseh che tiene a mettere in luce la missione della cantina stessa: "Così come era nata, tutt'oggi lo scopo è sostenere la missione Salesiana in tutto il Medio Oriente".

Ora la guerra sta bloccando il percorso intrapreso alla fine dell'Ottocento. "Non riusciamo a vendere nemmeno una bottiglia del nostro vino - ribadisce l'enologo - I turisti non arrivano più e anche l'export è davvero molto complicato".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Al 77° congresso di Assoenologi riconoscimento alla memoria di Giacomo Tachis, ma perché non conferirne uno anche a Giulio Gambelli?



di Carlo Macchi, 31 Maggio 2024
ShareTweet

Al 77° Congresso nazionale di Assoenologi in corso a Cagliari è stato conferito un premio alla memoria di Giacomo Tachis, ritirato dalla figlia Ilaria.



La cosa fa indubbiamente piacere ma mi porta alla memoria anche un fatto, avvenuto in verità molti anni fa e accaduto a Giulio Gambelli, l'altro personaggio che, assieme a Giacomo Tachis, ha portato in alto il vino toscano a partire dagli anni '60 del secolo scorso, praticamente l'alter ego di Tachis per molti anni. Nessuno può negare infatti che Tachis e Gambelli, persone molto diverse, siano stati comunque per molti anni le due colonne su cui è cresciuto il vino toscano.

Ma veniamo al fatto accennato sopra. La storia, non certo edificante, venne narrata da Luigi Veronelli e riguarda la consegna nel 2006 del Premio Veronelli di "Miglior Enologo alla carriera" a Giulio Gambelli, che venne "stoppato" da Giuseppe Martelli, a quel tempo direttore generale di Assoenologi. Pochi giorni prima la consegna del premio, Veronelli ricevette una lettera dove Martelli diceva che nel caso Giulio fosse stato il vincitore del Premio con quella dicitura, sarebbe stato costretto "ad attivare formale diffida legale per abuso del titolo".

Naturalmente Giulio vinse il premio e Veronelli dovette sostituire la parola “enologo” con “winemaker”. Un'azione, quella di Martelli, che per me si commenta da sola ma da allora le cose in Assoenologi sono cambiate e non poco: lo testimonia l'impegno nel Premio Nazionale Giulio Gambelli al fianco di ASET e le numerose attestazioni di stima a Giulio Gambelli di tanti enologi da ogni parte d'Italia.



A questo punto, mi domando, perché non conferire un premio alla memoria anche a Giulio Gambelli, che enologo non era ma che ha insegnato tanto a decine di enologi che oggi vanno per la maggiore?

Potrebbe essere una buona idea per il prossimo congresso nazionale di Assoenologi.



rassegna stampa vino di venerdì 31 maggio 2024!

By : admin

QUIDQUID presenta le news vitivinicole di venerdì 31 maggio 2024!

Orange Wine: Il Trend dell'Estate

Quest'estate tutti berranno orange wine, o almeno li fotograferanno. Secondo il Guardian, gli orange wine, vini bianchi macerati sulle bucce, stanno conquistando sempre più appassionati e anche TikTok. Ocado, supermarket online del Regno Unito, ha registrato un aumento delle vendite del 99% rispetto all'anno scorso, con picchi mensili del 437% a Londra, 120% a Manchester e 115% a Kent.

Ribolla Gialla Wine Festival: Tutte le Novità

A San Vito al Tagliamento, è stata presentata la seconda edizione del Ribolla Gialla Wine Festival, che si terrà dal 31 maggio al 2 giugno. Novità principali: il festival durerà tre giorni, l'area food and drink si espanderà al Castello e a piazzale Poste, ci sarà la Notte gialla del 1 giugno, la Selezione delle migliori Ribolle gialle regionali e la partnership con Pordenonelegge.

VinItaly-OperaWine: Successi e Critiche

VinItaly-OperaWine è stato un successo, ma non sono mancate le critiche riguardo alla comunicazione. Tra apprezzamenti per i vari vini e scambi di commenti tra appassionati, emergono le sfide legate all'evoluzione lessicale e ai luoghi comuni sui consumatori di vino.

La Cantina Abruzzese Senza Vigne

Valentino Sciotti, partendo con una bicicletta e senza vigne, ha creato una cantina da milioni di bottiglie. La sua storia, che inizia con il nonno che produceva vino e prosegue con il trasporto dell'uva in Germania negli anni '70, è un esempio di passione e innovazione.

Nuovo Presidente del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Docg

Franco Adami è stato eletto presidente del Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. Con una solida conoscenza del settore, Adami guiderà il consorzio per il triennio 2024-2026, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.

50 Anni di Tignanello

Il Tignanello celebra i suoi 50 anni. Creato da Piero Antinori, è stato il primo Sangiovese affinato in barrique con varietà internazionali. Dal 1971, questo vino è diventato un'icona dell'enologia italiana, segnando il passaggio alla modernità e ottenendo successo mondiale.

Colli Bolognesi: Un Grido d'Allarme

Novanta cantine del Consorzio vini Colli Bolognesi lanciano un grido d'allarme per

la viticoltura di collina. Il calo produttivo e l'abbandono dei vigneti stanno mettendo in crisi il settore, con conseguenze negative per l'intera area socio-economica e il paesaggio locale.

Convegno sul Futuro del Vino

Un convegno dedicato alle sfide e opportunità del settore vinicolo esplorerà la storia del vino, le tendenze di mercato e le innovazioni tecnologiche. L'obiettivo è creare una filiera sempre più sostenibile e in linea con le aspettative delle nuove generazioni.

Brunello di Montalcino 2019: Un Trionfo

Il Brunello di Montalcino 2019 è stato celebrato da Wine Spectator come un'annata fenomenale. Il wine report di Bruce Sanderson ha assegnato valutazioni superiori a 90/100 a oltre 125 assaggi, evidenziando l'importanza di questa annata per il mercato internazionale.

Cotarella (Assoenologi): Meno Vino, Più Qualità

Il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella, ha dichiarato che è necessario diminuire la produzione di vino per aumentare la qualità. Durante il 77° Congresso nazionale a Cagliari, Cotarella ha sottolineato l'importanza della storia e dei paesaggi italiani nel valorizzare il vino.

30 Anni di Marketing del Vino

Il marketing del vino è diventato sempre più importante negli ultimi trent'anni. Secondo Ciencia & Vinho, i cambiamenti nel comportamento dei consumatori, i progressi tecnologici e le nuove sfide hanno trasformato le strategie di marketing, rendendole cruciali per il successo nel mercato globale.

Congresso Assoenologi a Cagliari

Il 77° Congresso nazionale di Assoenologi si è aperto a Cagliari, con interventi di personalità come il ministro Lollobrigida e l'imprenditore Brunello Cucinelli. Il presidente Cotarella ha sottolineato l'importanza del vino come patrimonio culturale e storico dell'Italia.

Rocca di Frassinello: La Cantina di Renzo Piano

La cantina Rocca di Frassinello, progettata da Renzo Piano, è un esempio unico di fusione tra architettura contemporanea e tradizione vitivinicola. Situata tra Bolgheri e Montalcino, rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale, esaltando la sacralità del vino.

Chandon Garden Spritz: Il Must Have dell'Estate?

Chandon nasce nel 1950 in Argentina grazie all'intuizione di Robert-Jean de Vogüé, allora presidente di Moët & Chandon. Oggi è presente in California, Brasile, Australia, India e Cina con una squadra di 16 enologi di 7 nazionalità diverse. Tra loro c'è Ana Paula Bartolucci, giovane enologa originaria di Mendoza, nel cuore della regione vinicola argentina. Incontrata a Milano, Ana Paula dimostra grande competenza e maestria nel parlare degli spumanti a base di Pinot Nero e Chardonnay

coltivati ai piedi delle Ande.

Inaugurata la Nuova Cantina di Masseria Frattasi dal Ministro Sangiuliano
Una giornata all'insegna delle eccellenze alimentari italiane con l'inaugurazione della nuova Masseria Frattasi in Campania, alla presenza del Ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano. La nuova struttura, un gioiello di architettura e sostenibilità, comprende quattro piani ipertecnologici e una barriera che ospita annate iconiche come Kapnios e Donnalaura. Un vero monumento vinicolo nel cuore del Sannio.

Buone Notizie per le Giacenze di Vino: Sotto la Soglia dei 50 Milioni di Ettolitri
Gli stock di vino italiano sono scesi sotto i 50 milioni di ettolitri al 30 aprile, con un calo del 6,2% rispetto a marzo. Le cantine italiane registrano 49,9 milioni di ettolitri di vino, 11,8% in meno rispetto all'anno scorso. I mosti sono scesi a 4 milioni di ettolitri, con un calo del 27,9% su aprile 2023. Questo trend è dovuto principalmente a un'annata 2023 scarsa.

Brunello di Montalcino 2019: Un'Annata Trionfale
Bruce Sanderson di Wine Spectator ha definito l'annata 2019 del Brunello di Montalcino "una pletora di bottiglie impressionanti", assegnandole un punteggio di 98/100. L'annata ha ricevuto valutazioni di 90/100 o superiori in oltre 125 degustazioni, con vendite negli Stati Uniti in aumento del 17% nei primi 4 mesi del 2024. Il Brunello di Montalcino è la denominazione italiana più premiata nella Top 100 di Wine Spectator.

Tre Eccellenze di Cantina Valtidone Premiati alla "Fenice"
Cantina Valtidone sarà premiata il 3 giugno con la medaglia d'oro per tre delle sue eccellenze al concorso di Pramaggiore, il più antico d'Italia a livello enologico. L'evento si terrà al Teatro La Fenice di Venezia. I vini partecipanti sono valutati da commissioni formate da enologi selezionati tramite sorteggio, utilizzando il sistema di valutazione "Union Internationale des Oenologues".

Primitivo Neprica 2021 di Tormaresca
Antinori, noto ai winelovers e non solo, ha investito anche in Puglia nelle zone di Castel del Monte e del Salento con la cantina Tormaresca, composta dalle tenute Bocca di Lupo e Masseria Maime. Con circa 20 etichette tra rossi, bianchi e rosati, oggi vi parliamo del loro Primitivo Neprica 2021.

Tortellata di San Giovanni alla Cantina Visconti
La notte di San Giovanni è carica di magia e tradizione. La rugiada di questa notte protegge da affanni e malanni, mentre erbe e fiori acquisiscono poteri speciali. Alla Cantina Visconti, celebriamo con una cena di tortelli d'erbetta al calar del sole, in attesa della rugiada. Un'esperienza unica tra leggenda e sapori.

Estate di Cultura ed Eventi in Armenia
L'Armenia accoglie i visitatori italiani con una serie di eventi che celebrano la sua cultura, enogastronomia e musica. La maggior parte si svolge a Yerevan, ma ci

sono appuntamenti anche nelle regioni di Tavush e Vayots Dzor, patria del vino. L'11-13 settembre, l'Armenia ospiterà l'ottava Conferenza Internazionale sul Turismo del Vino di UN Tourism.

Serata Degustazione alla Trattoria Hesperia con la Cantina Von Blumen
Giovedì 6 giugno, la Trattoria Hesperia ospiterà una serata degustazione con la cantina Von Blumen. Un viaggio enogastronomico lungo lo stivale: dai vini del Südtirol agli asparagi veneti, fino al pesce pugliese, il tutto introdotto dalla sommelier Valentina Meleddu.

Spumanti in Vetta, Amarone Stabile, Altri in Difficoltà
Gli spumanti italiani mantengono una forte posizione nei mercati internazionali, con un Amarone che resiste discretamente. Tuttavia, altri vini affrontano difficoltà, eccetto i grandi brand. Nonostante le sfide, i trend emergenti come gli orange wine e la resilienza degli spumanti offrono prospettive positive.

Opportunità Industriale a Conegliano
Un complesso industriale di 35.000 mq a Conegliano offre un potenziale illimitato per le vostre attività. Situato vicino al casello autostradale, il complesso è versatile e frazionabile, con accessi diretti e un'altezza di 6 metri, perfetto per installazioni industriali, artigianali e commerciali.

Fattoria Biologica e Salumificio Certificato CEE nelle Marche
Una magnifica fattoria biologica con salumificio certificato CEE nelle colline marchigiane è in vendita. Con 24 ettari di terreni, un agriturismo panoramico e un salumificio a filiera verticale integrata, è un'opportunità unica per vivere in armonia con la natura e offrire prodotti di alta qualità.

Azienda Vitivinicola nelle Colline dell'Oltrepo Pavese
Un'opportunità unica nel mondo del vino vi attende nelle Colline dell'Oltrepo Pavese. Con una cantina su tre livelli, attrezzature di alta qualità e vigneti convertiti all'agricoltura biologica, l'azienda ha una potenzialità di produzione di 250.000 bottiglie l'anno. Ideale per chi vuole entrare nel mercato vitivinicolo con successo.

Grazie per l'ascolto. Vi ricordiamo che la rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da QUIDQUID. A risentirci a domani.

Queste sono le principali notizie del giorno nel mondo del vino. Grazie per averci seguito, ci risentiamo domani con ulteriori aggiornamenti.



Più valore ed una nuova comunicazione per riconquistare i giovani contro il calo dei consumi di vino



L'ANALISI

Tra horeca e gdo, da Partesa a Langosteria, ad Esselunga, il momento ed il futuro del mercato italiano al centro del Congresso Assoenologi

Il quadro economico non aiuta, così come quello geo politico caratterizzato da guerre e tensioni che, generalmente, non sostengono i consumi voluttuari, come è quello del vino. Che, tutte le statistiche, in Italia e nel mondo, segnalano in calo. L'horeca, in realtà, almeno in Italia, sembra un po' in controtendenza, mentre la gdo vede qualche miglioramento, sebbene la crescita sia solo in valore, e non in volume. Il "bere meno ma meglio" che è stato un mantra comunicativo negli ultimi anni, nel mondo del vino, sembra aver dunque preso corpo. Per alcuni in maniera congiunturale, tra salutismo crescente, cambiamento delle occasioni di consumo, ma anche degli stili alimentari. Per altri in maniera strutturale ed irreversibile, anche per la concorrenza crescente di altre bevande, con la filiera del vino che, dunque, dovrà rassegnarsi a creare più valore e più margini con meno quantità sul mercato. Sfida non semplice, ovviamente, che chiama in causa anche aspetti culturali e comunicativi. Sintesi di un mosaico di punti di vista, sul palco al Congresso Assoenologi a Cagliari, tra chi fa da collegamento tra produttori ed horeca, come Alessandro Rossi, National Category Manager Wine Partesa, a chi si occupa di gdo, come Daniele Colombo, Category Manager di Esselunga, da chi il vino lo porta ai consumatori finali tra i tavoli dei ristoranti, come Valentina Bertini, Corportate Wine Manager Gruppo Langosteria, a chef come Roberto Serra, della trattoria Armidda di Abbasanta, ed al giornalista Gigi Brozzoni, per oltre due decenni al vertice della guida del Seminario Veronelli.

"È vero che si beve meno e che la comunicazione deve cambiare per avvicinare i giovani, ma si deve partire dalle basi. Oggi il 56% dei giovani tra i 19 ed i 24 anni - **sottolinea Alessandro Rossi di Partesa** - non si avvicinano al mondo del vino. In passato nonni e padri ci hanno insegnato cosa era il vino a tavola, si mangiava in

famiglia ed il vino c'era sempre. Oggi questo non c'è più e dobbiamo tenerne conto. **Va bene cercare un linguaggio più moderno, più inclusivo e meno esclusivo, perché il vino è del popolo, ma se non si risolve il tema culturale non si va da nessuna parte. Perché anche quel 56% di giovani che oggi non bevono vino sono i consumatori dei prossimi 30 anni. Spesso si dà colpa anche a ricarichi eccessivi dei ristoratori, ma non è proprio così, o non è solo questo. Se analizziamo il consumo, sono i Boomer, i 65enni che stanno facendo crescere il segmento degli aperitivi. In comunicazione non si inventa niente di nuovo, semmai, come settore del vino, dobbiamo attingere in modo costruttivo a chi comunica già bene con i giovani, come la moda.** Serve meno "polvere", dobbiamo tornare a costruire brand e marchi. Ma il problema è che in Italia non esistono investimenti a medio lungo termine, servono 10 anni di studio a volte per pianificare i 50 anni successivi". Eppure, almeno al ristorante, il vino resta importante, e pesa anche sul fatturato, come racconta **Valentina Bertini di Langosteria**. **"Parlo in particolare di Milano, dove io vivo. È vero che tanti miei colleghi mi dicono che i consumi scendono, ma noi - ha spiegato a WineNews - nel primo trimestre siamo cresciuti sullo stesso periodo 2023. Il sommelier deve entrare in empatia con il cliente. Per anni la sommellerie si è posta in modo un po' "saccente" rispetto ai clienti, e questo ha allontanato e allontana, soprattutto i giovani.** Serve un rapporto diverso, noi sommelier dobbiamo ascoltare, è quello che faccio io e che fanno i ragazzi in Langosteria. Cerchiamo di portare il cliente a scoprire cose nuove. **E poi va rivista la gestione del vino nei ristoranti. La carte dei vini devono essere in linea con il target che cerchi. Spesso si fanno errori, si vedono carte dei vini non consone alle tipologie del ristorante. Se io avessi una clientela diversa la carta sarebbe diversa. La carta deve permettere la rotazione delle referenze, deve far vendere vino. Poi spazio c'è per tutti i produttori, ovviamente. Ma per fare carte dei vini che funzionano, ben calibrate, ci vogliono anni.** Il tema dei ricarichi è un tema difficile: un ristorante a Milano ha costi diversi di gestione rispetto ad un ristorante di un piccolo borgo. Il posizionamento di prezzo è fatto di tante cose, dal valore, dalla qualità, dalla reperibilità. E a volte i produttori non devono aver paura di alzare i prezzi, perché la qualità c'è". **Ma se la ristorazione fa il suo corso "anche grazie ad una cultura del vino che cresce", ha testimoniato lo chef Roberto Serra della trattoria Armidda di Abbasanta, in parte diverso è il percorso e l'osservatorio della gdo, come raccontato da Daniele Colombo di Esselunga, che con il vino realizza il 3% degli oltre 9 miliardi di euro di fatturato complessivo, lavorando con 400 cantine per oltre 3.000 etichette a scaffale. "Come sappiamo il 2023 è stato difficilissimo, l'inflazione ha colpito duro. In questo inizio 2024 vediamo valori tornano in positivo, ma le quantità no. Ma abbiamo capito che il futuro è della qualità, non della quantità.** È vero che i vini bianchi hanno messo la freccia, stanno sorpassando i rossi. I bianchi costano un po' meno, i giovani li preferiscono, lo vediamo anche con le bollicine. Ma nel calo e nel cambiamento di consumi c'è anche il tema alimentare: si cercano piatti più freschi che chiamano vini più freschi, i bianchi rispondono a questa esigenza. In ogni caso, in gdo dovremo guardare sempre di più a tutelare i margini con meno volumi. La distribuzione ha un ruolo determinante nell'essere inclusiva per il mondo del vino, e per far tornare i giovani a consumare vino. I giovani sono curiosi, vogliono sapere e conoscere, cercano la qualità. I giovani sono attenti, si avvicinano meglio a prodotti alternativi come il bio, ma non solo. Sono attenti alla sostenibilità, agli zero solfiti aggiunti. Ma serve una comunicazione diversa".

Anche perché la comunicazione fatta fino ad oggi "è stata un po' ampollosa, e certe cose oggi per i consumatori più giovani - **dice dal canto suo Gigi Brozoni** - non funzionano più. Servono più elementi di inclusione e condivisione, di avvicinamento, mentre la comunicazione del vino che abbiamo fatto fino ad oggi ha allontanato un po'. Oggi va ripensata una comunicazione ad hoc specifica per i vari mercati e destinatari".

Copyright © 2000/2024

Contatti: **info@winenews.it**

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](#)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](#)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2024



I vini sardi in primo piano al congresso nazionale Assoenologi - Terra e Gusto



(ANSA) - CAGLIARI, 31 MAG - La Sardegna enologica in primo piano al 77/o congresso nazionale Assoenologi in programma da ieri a Cagliari alla passeggiata coperta del bastione San Remy.

Un migliaio le bottiglie stappate, circa 300 le tipologie di vini sardi da sorseggiare e conoscere nei diversi momenti del congresso, tra le masterclass con la maxi degustazioni e la cena di gala.

Nel corso delle due masterclass saranno stappate circa 400 bottiglie da 10 vini selezionati. Un assaggio da dieci territori diversi raccontato dai tre giornalisti Giuseppe Carrus, Gilberto Arru e Angelo Concas, moderati da Mariano Murru, presidente Assoenologi Sardegna. I temi: "La Sardegna, un piccolo continente", degustazione di sette vini rappresentativi dei diversi territori sardi; "Tre fuori classe che sfidano il tempo", degustazione di annate con almeno vent'anni di affinamento. "In una sola giornata si può vivere l'esperienza di un viaggio che attraversa tutti i territori vitivinicoli della Sardegna - sottolinea all'ANSA il presidente Murru - per mettere in luce non solo i vini espressione dei più noti vitigni ma anche delle varietà meno diffuse che riservano grandi sorprese.

Occasione per lasciare agli ospiti un piacevole ricordo della loro permanenza nella nostra antica e amata terra e non solo dal punto di vista gustativo".

Rafforza il concetto Riccardo Cotarella, presidente nazionale Assoenologi. "Non solo Vermentino e Cannonau, questa regione esprime vini di grande qualità anche con i suoi vitigni meno noti, penso ad esempio al Nuragus e al Nasco di Cagliari, tanto per citarne due. La biodiversità dell'Isola è straordinaria e si ritrova completamente in tutti i suoi vini, che sanno raccontare ed esprimere tutta la forza della Sardegna". (ANSA).



Omaggio a Giacomo Tachis: targa in ricordo dell'enologo, creatore del Sassicaia



Venerdì 31 Maggio 2024, 12:00

2 Minuti di Lettura

Un omaggio allo storico enologo delle **cantine Antinori**, scomparso nel 2016, tra i creatori del **Sassicaia**: tra i tanti premi assegnati al 77esimo congresso nazionale Assoenologi a **Cagliari** una targa ricordo è stata consegnata alla figlia di **Giacomo Tachis**, Ilaria.

«A lui dobbiamo la figura dell'enologo moderno. Se oggi c'è un grande rispetto della figura dell'enologo e del vino italiano è in buona parte opera sua - ha detto **Mariano Murru**, presidente Assoenologi Sardegna - La sua eredità vive non solo attraverso i vini che ha creato, ma anche attraverso gli enologi di grande capacità che hanno avuto la fortuna di collaborare con lui e che oggi realizzano grandi vini che danno lustro alla Sardegna».

APPROFONDIMENTI

È stato poi assegnato a **Brunello Cucinelli** il premio personaggio dell'anno assoenologi. Ancora, a **Francesca Violardo** dell'**università di Trento** va il premio di laurea in memoria dell'enologo **Marco Accordini**, scomparso nel 2022, a 26 anni. "Caratterizzazione isotopica del chitosano" è il tema trattato. Il premio comunicazione Italia va a **Luciano Pignataro**, per la comunicazione internazionale al noto critico tedesco **Jens Priewe**.



Lollobrigida ad Assoenologi: "Vino eccellenza del Paese"

"Serve un'Europa che torni alle sue radici, quella dei padri fondatori che misero l'agricoltura e la produzione al centro per garantire prosperità ai propri popoli": a dirlo all'ANSA è il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e foreste, Francesco Lollobrigida, a margine del congresso nazionale di Assoenologi che si svolge a Cagliari. "L'obiettivo che venne inciso nei Trattati di Roma era garantire sicurezza alimentare, garantire la tutela dell'ambiente attraverso l'agricoltura - ha ricordato il ministro - Poi l'Europa ha visto prevalere forze che in preda a follie ideologiche hanno marginalizzato il settore primario della nostra economia. Oggi però il quadro è di nuovo cambiato grazie a un'Italia che è tornata protagonista con il governo di Giorgia Meloni", ha detto ancora. "Oggi c'è un'Europa più attenta ai suoi settori e comincia a capire che l'agricoltura e la pesca sono qualcosa di irrinunciabile", ha sottolineato Lollobrigida. (ServizioDi Gianluigi Basilietti)



Il congresso Assoenologi a Cagliari, Cotarella: “Dobbiamo diminuire la produzione di vino”



“Il vino è la miniera d’oro dell’Italia, un bene inesauribile, un patrimonio di cultura, storia e tradizione che dobbiamo difendere e promuovere”. Così il presidente nazionale di Assoenologi, **Riccardo Cotarella**, ha introdotto il 77° Congresso nazionale dell’Associazione degli enologi ed enotecnici italiani, dal titolo “Il vino: un’isola di valori”, che si è aperto a Cagliari al Bastione di Saint Remy, dove i lavori congressuali continueranno anche nell’intera giornata di oggi. Un grande evento con circa 500 ospiti presenti. Un Congresso impreziosito dalla presenza del ministro **Francesco Lollobrigida** (Agricoltura e Sovranità alimentare) e dall’imprenditore umanista **Brunello Cucinelli**. “È un Congresso che parla e guarda al mondo – spiega il presidente Cotarella – Un appuntamento che mette al centro il valore del vino e affronta le sfide del cambiamento. Siamo in un momento estremamente delicato, le crisi internazionali mettono a dura prova i mercati e i nostri relatori, tra i massimi esperti in materia, hanno fotografato alla perfezione quelli che sta accadendo. La sfida principale che riguarda il mondo del vino è legata alla sovrapproduzione, dobbiamo assolutamente diminuire le nostre produzioni, al di là delle richieste del mercato. L’ottimo sarebbe diminuire la produzione e innalzare ulteriormente la qualità dei nostri vini così da essere super concorrenziali a livello mondiale. In questo congresso emerge ancora, con grande forza, il ruolo chiave degli enologi che, assieme, ai produttori, sono l’anima profonda della vitivinicoltura italiana”.

Il ministro dell’agricoltura, Francesco Lollobrigida, ha sottolineato l’importanza dell’agricoltura e “serve un’Europa che torni alle sue radici, quella dei padri fondatori che misero proprio l’agricoltura e la produzione al centro, per garantire prosperità ai propri popoli”. Evidenziando che “dove non c’è agricoltura non c’è nemmeno manutenzione dell’ambiente”. Parlando nello specifico di vino, il ministro ha ricordato che “è cultura, identità, storia. Il vino è da sempre patrimonio della nostra alimentazione”, ha aggiunto il ministro. L’imprenditore Brunello Cucinelli si è soffermato su “**l’intelligenza artificiale** che ci aiuterà moltissimo, ma non posso immaginare che ci possa sostituire. Avremo bisogno sempre più di persone che generano, creano e di mani sapienti, ma le mani



Imprenditori del vino, creatori di un “sogno in bottiglia”, che racconta il made in Italy al mondo



CONGRESSO ASSOENOLOGI

Le riflessioni di Riccardo Cotarella, Antonio Galloni (Vinous), Brunello Cucinelli e del Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida

Il Congresso di Assoenologi a Cagliari



Il Congresso di Assoenologi a Cagliari



Il Congresso di Assoenologi a Cagliari



Il Congresso di Assoenologi a Cagliari



Il Congresso di Assoenologi a Cagliari



Il Congresso di Assoenologi a Cagliari



Il mondo del vino ha bisogno di enologi che diventino sempre più imprenditori, e di imprenditori che rimettano ancora di più al centro la dignità del lavoro, con salari più alti ma anche con luoghi di lavoro capaci di dare benessere a chi lavora e di stimolarne capacità e creatività. Imprenditori che, come del resto è sempre stato, devono continuare a battere i mercati, ad essere presenti ed in prima linea, a contatto costantemente con il trade e con i consumatori, che, attraverso il vino, cercano un pezzo di quel sogno, di quello stile di vita italiano fatto di convivialità, di bellezza, di storia, di paesaggi, di arte, e di qualità in genere, che nel mondo è amato più di quanto a volte, nella stessa Italia, non si riesca a comprendere. Un vino che, peraltro, ha bisogno di vedere riaffermato ancora di più il suo valore economico, sociale, ambientale e culturale, per difendersi dalla ondata sempre più forte di “neoproibiziosmo”, che, insieme ad un’economia mondiale in difficoltà e ad un clima geo politico e morale minato dalle tante guerre e tensioni che si vivono ogni giorno, sta vivendo un calo dei consumi importante, che sembra sempre più strutturale e non è semplice da gestire per un settore che vive, mediamente, di margini economici meno elevati rispetto ad altri settori. Messaggio di sintesi che arriva dal Congresso Assoenologi, di scena a Cagliari, “firmato” a quattro voci dal presidente degli Enologi italiani e mondiali, Riccardo Cotarella, dall’imprenditore-umanista e produttore di vino Brunello Cucinelli, dal giornalista

Antonio Galloni (Vinous), considerato uno dei critici del vino più influenti al mondo, e dal Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida.

“Il vino è un amore trasversale. È un simbolo del nostro Paese e della nostra terra. Dobbiamo essere consapevoli che noi enologi - **ha detto Riccardo Cotarella** - abbiamo guidato con professionalità una rivoluzione nel vino, nell’ottica della qualità e della sostenibilità. Ma non possiamo vivere di rendita, anzi. Dobbiamo essere ancora più precisi, più presenti, disposti a più sacrifici, e serve una conoscenza viscerale del mercato e del suo mutare. **Il nostro vino deve avere successo sul mercato, se non non ha valore.** Siamo nati tecnici, ma dobbiamo crescere, allargare le nostre competenze. Dobbiamo diventare imprenditori, però, ed è difficile, perché l'imprenditore è poliedrico. Deve avere una cultura a 360 gradi, scientifica ma anche umanistica. Dobbiamo saper raccontare il vino affascinando le persone, non possiamo parlare di Ph. Dobbiamo conoscere bene il mercato che cambia. Dobbiamo riconoscere che oggi produciamo troppo vino rispetto a quello che chiede il mercato. Nel 2023 abbiamo prodotto, in Italia, 12 milioni di ettolitri di vino in meno sulla produzione media. Ma, pur con meno prodotto, i prezzi dei vini non sono cresciuti sul mercato. Questo ci dice chiaramente che dobbiamo rivedere molte cose, puntando su una produzione minore ed una valorizzazione maggiore dei nostri vini”.

Una valorizzazione che passa anche dal racconto dell'identità del vino italiano, dalla valorizzazione delle sue peculiarità, della sua biodiversità e della sua qualità, da comunicare raccontando lo stile di vita italiano, il sogno italiano che il vino racchiude in bottiglia, con il vino medium dei territori, della loro bellezza, della loro storia e cultura, e non solo. Come ha ricordato, Antonio Galloni, in collegamento da Los Angeles, una delle città più importanti di quegli Usa che sono primo mercato del vino del mondo e primo approdo straniero del vino italiano. Che guarda a questo momento di impasse con una certa serenità.

“È un momento particolare, ma ho imparato negli anni a cedere meno ai facili entusiasmi quando le cose vanno bene, ma anche ad essere meno pessimista quando vanno male. È vero che i consumi sono cambiati. La gente compra vino diversamente, magari non compra più una cassa da 6 bottiglie di un solo vino, ma 6 vini diversi. Il consumatore è meno legato a singole aziende o brand, ed inoltre molti non hanno neanche dove conservarlo bene, quindi rispetto al passato magari si compra una bottiglia nel momento in cui si vuole berla, e non si fa più molta “cantina” in casa. **Si parla di disinteresse da parte dei più giovani - ha detto Galloni - ma non ci credo tanto. Negli eventi, nelle degustazioni e nei corsi che facciamo ci sono tanti trentenni, che sono interessati al vino, e che stanno iniziando a fare le loro professioni, attraverso le quali avranno una buona capacità di spesa, e compreranno anche tanto buon vino. È un tipo di consumatore che dobbiamo coltivare. Ma hanno un approccio diverso rispetto al passato, vogliono vivere degustazioni, esperienze, non vogliono solo il calice, ma vogliono vivere il contesto del vino, e noi dobbiamo adattarci, ma sono molto fiducioso sul futuro.** Poi non c'è dubbio che si cerchino vini più freschi e leggeri rispetto al passato, e questo avviene di pari passo ad un cambiamento degli stili alimentari. E le aziende si devono saper adattare, ma senza diventare troppo schiave del mercato. Va trovato un approccio che concili le esigenze del mercato senza stravolgere quello che ha funzionato fino ad oggi. Questo è il vostro compito di enologi: a volte manca fiducia su alcuni vostri territori, e su alcuni vitigni. **Serve più enfasi sul territorio, e sui vitigni autoctoni, dal cui connubio nascono vini che esprimono l'identità dei luoghi, che è la forza del vino italiano. Che è un pezzo importante del “sogno italiano” che hanno tanti americani, e non solo, che guardano al made in Italy come espressione della “dolce vita”, della moda, del cinema, dell'arte, del design. L'Italia ha questa forza unica, la forza di un “sogno” che va messo un po' di più anche in bottiglia. E va raccontato, con gli imprenditori, i produttori, che devono essere sempre più presenti nel mercato, partecipare a più eventi, fare più**

promozione, anche grazie magari ai fondi Ocm vino, che aiutano da un punto di vista economico e fiscale, e che vanno usati bene”.

Con l'imprenditore, il produttore di vino, dunque, che deve farsi narratore di un sogno liquido, il vino, che racchiude tanti elementi. Ma che regge quando tutto è in equilibrio, come ha ricordato **Brunello Cucinelli**, imprenditore-umanista per eccellenza, “re” del cachemire e produttore di vino, nella sua Solomeo, in Umbria, con la regia enoica dello stesso Riccardo Cotarella, intervistato sul palco di Assoenologi dalla storica giornalista del Tg1, Anna Scafuri (e nominato “Personaggio dell'Anno” 2024 e Socio Onorario Assoenologi, ndr).

“Oggi si parla tanto di sostenibilità. Che è una cosa complessa, però. C'è una sostenibilità climatica, ma anche una economica, che è possibile solo quando il lavoro è remunerativo. C'è una sostenibilità culturale, ma anche spirituale, tecnologica, morale. E l'uomo, in ogni campo, dà il meglio quando tutto è in equilibrio. Oggi si parla molto dell'Intelligenza Artificiale, qualche giorno fa ho ospitato i vertici di compagnie come Microsoft, Apple, Ibm, Google ... davanti ad un buon piatto di pasta, ad un calice di vino, sotto le stelle, però, non si parlava di tecnologia, ma di idee, di spiritualità. L'Intelligenza Artificiale spaventa, ma aiuterà molto anche noi, e non sostituirà l'uomo. Siamo davanti ad un nuovo Rinascimento. A patto, però, che si rimetta al centro la dignità del lavoro, che è un tema fondamentale. Negli Anni Sessanta del Novecento i genitori spingevano i figli a fare gli operai. Oggi no, è quasi una “vergogna”. Ma dobbiamo ridare dignità al lavoro operaio, che è fondamentale, per l'agricoltura, ma anche per la moda. Altrimenti in futuro il problema non sarà a chi vendere i nostri vini, i nostri abiti, ma trovare chi zapperà la vigna, gli olivi, o chi produrrà una giacca o una maglia. E allora noi imprenditori dobbiamo creare condizioni di lavoro diverse, essere più generosi con i salari, creando luoghi di lavoro migliori, e, ovviamente, cercando il giusto profitto, perché siamo aziende, e, secondo me, il giusto profitto è intorno al 10% del fatturato. Il resto degli utili va redistribuito. E dobbiamo valorizzare di più i nostri prodotti, vino incluso. Anche con un po' più di estetica, con un racconto migliore. E non dobbiamo avere paura di alzare i prezzi, quando c'è qualità. Dobbiamo avere il coraggio di raccontarci, di raccontare le nostre storie, dobbiamo credere nei grandi valori, e trasferirli sul prodotto e al mercato. E, cosa più importante, non dobbiamo perdere la voglia di vivere e di scherzare. Dobbiamo seguire tre semplici regole che sono valide fin dai tempi dell'Impero Romano: lavorare onestamente, non creare danni per nessuno, ed a ciascuno il suo. Dal mondo noi italiani siamo visti in modo speciale, come ha detto il giornalista Antonio Galloni. Dobbiamo rendercene conto e valorizzare questo aspetto”.

Ed a rendere speciale l'Italia, nel mondo, è anche il vino, come ha ricordato ancora una volta il Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida. “Dio, per chi crede, o la natura, per tutti, ci dà l'uva. Gli enologi di danno l'eccellenza del vino, che i consumatori vogliono conoscere sempre di più. Il vino è il centro della tavola nella ristorazione, è il pilastro della promozione della qualità italiana, è elemento di identità che fa di Enotria il centro della cultura del vino. Il vino è un emblema suggestivo del nostro modello di vita, legato a territorio, bellezza, arte e cultura, e dobbiamo pensare al suo valore, ma anche ai rischi che corre, perché c'è chi lo attacca e chi lo sminuisce. C'è, per esempio, chi ha un'opinione positiva del vino, anche per la salute, e chi lo considera una mera bevanda alcolica, anche se abbiamo sottolineato più volte che il vino contiene anche una parte minoritaria di alcol, per altro non aggiunto dall'esterno, ma è anche molto di più. Sulle etichette, che devono essere più dettagliate possibile, per semplificare scriverei, “guarda come mangia un italiano e segui il suo esempio”: siamo la popolazione più longeva insieme al Giappone, e il vino è elemento della nostra identità culturale e alimentare da migliaia di anni. Il vino, secondo molti, sempre se bevuto con moderazione, fa bene anche al corpo. Ma sicuramente fa

bene alla mente e alla convivialità, che rasserena. E magari, per iperbole, se la convivialità non riesce ad evitare guerre e conflitti, può portare a buoni trattati. Ma senza vino - ha detto Lollobrigida - è difficile pensare alla convivialità. Il vino è legato alla terra, ai vitigni, alla tradizione, alla preparazione di chi ha messo insieme sapienza nel corso del tempo tempo, e questo si riassume nelle Dop e Igp. **L'Italia è forte sulla qualità, non sulla quantità, anche se a volte la quantità di prodotto è eccessiva e si dovrebbe lavorare più sul valore. Dop e Igp sono un modello contro la standardizzazione, che economicamente, invece, sarebbe vantaggiosa per quei pochi che avrebbero il potere di ridurre i costi e di concentrare in poche mani la gestione delle filiere nelle mani di pochi". Ovviamente, non può mancare uno sguardo al futuro dell'Unione Europea, in vista delle imminenti elezioni del Parlamento Ue. "Vorrei un'Europa che rimetta al centro l'agricoltura, come quando è nata. È fondamentale. L'Europa unita è nata per scongiurare il pericolo di rivivere le guerre che hanno devastato il continente nella prima metà del Novecento, ma anche intorno all'agricoltura. Si voleva avere la garanzia di accesso al cibo, perché molti avevano conosciuto la fame, e la garanzia del presidio dei territori, perché i fondatori, tra cui l'Italia, avevano capito che territori incolti si sarebbero spopolati, e si sarebbero degradati. La Pac, Politica agricola comunitaria, nacque per garantire reddito agli agricoltori. Ecco, oggi vorrei un'Europa che rimette al centro dell'agricoltura, senza la quale non c'è sicurezza alimentare. Il Covid - ha detto il Ministro Lollobrigida - ci ha insegnato che la libertà si può perdere anche senza aver commesso crimini. Abbiamo imparato che se l'energia è in mano ai dittatori non siamo sicuri. E anche la sicurezza alimentare può essere a rischio se non torniamo ad investire sull'agricoltura come priorità. **Un'Europa che deve tornare orgogliosa dei suoi prodotti, del loro valore, a partire proprio dal vino".****

Copyright © 2000/2024

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2024



«Il vino ambasciatore di un'Isola d'oro»

L'evento.

31 maggio 2024 alle 00:26

Una grande festa del vino e della Sardegna, con la sua storia e le sue emozioni uniche. Un tuffo sensoriale nelle atmosfere e nelle tradizioni dell'Isola in una cornice d'eccezionale importanza con i grandi temi che vive oggi il mondo vitivinicolo italiano e internazionale. Eccolo il cuore del 77esimo Congresso nazionale di Assoenologi che si è aperto ieri a Cagliari e si concluderà oggi. "Il vino: un'Isola di valori. Competenze, sostenibilità e biodiversità per un mercato di successo", è il tema di fondo di questo appuntamento che dopo 30 anni premia la Sardegna con un ritorno in grandissimo stile.

Esperti

«Un evento internazionale, strategico per affrontare le nuove sfide che i mercati del vino chiedono a enologi e produttori», dichiara il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella. In apertura di lavori ha ribadito che «i vini italiani sono ottimi, grazie alla nostra storia millenaria, ai nostri paesaggi. Tuttavia occorre diminuire la produzione e innalzare ulteriormente la qualità». Definisce il vino come «la miniera d'oro dell'Italia, un bene inesauribile, un patrimonio di cultura, storia e tradizione che dobbiamo difendere e promuovere - ha detto - Anche la Sardegna grazie alla sua straordinaria biodiversità, in tal senso può fare la differenza». All'iniziativa curata da Assoenologi Sardegna, presieduta da Mariano Murru, con la supervisione del leader nazionale Cotarella, anche la presenza del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida. Luogo prescelto il Bastione San Remy con i giardini e la Passeggiata coperta. «Tra i monumenti più iconici e rappresentativi del capoluogo, dove tra le altre iniziative - ha aggiunto Murru - ci sarà anche la mostra sui centenari della fotografa Daniela Zedda, una mostra dei pani rituali dell'Accademia del lievito madre e una mostra sulle viti selvatiche millenarie a cura di Agris. Un momento eccezionale per far conoscere la nostra Isola con i suoi colori, i suoi profumi e i suoi sapori. Un modo per lasciare agli ospiti un lungo ricordo della loro permanenza nella nostra antica e amata terra».

Eventi e Masterclass

Nel corso della due giorni ci si soffermerà sulle ultime tendenze del mercato, prospettive future, vini dealcolati. In primo piano i temi legati a paesaggio, salute, longevità, tradizioni enogastronomiche e culturali. Nei vari momenti del congresso verranno degustati oltre 200 vini e nella serata mixology, oltre 50 tipologie di liquori e distillati provenienti da tutta l'Isola. (r. r.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

Questo contenuto è riservato agli utenti abbonati

Per continuare a leggere abbonati o effettua l'accesso se sei già abbonato.

- Accedi agli articoli premium
- Sfoglia il quotidiano da tutti i dispositivi

Una grande festa del vino e della Sardegna, con la sua storia e le sue emozioni uniche. Un tuffo sensoriale nelle atmosfere e nelle tradizioni dell'Isola in una cornice d'eccezionale importanza con i grandi temi che vive oggi il mondo vitivinicolo italiano e internazionale. Eccolo il cuore del 77esimo Congresso nazionale di Assoenologi che si è aperto ieri a Cagliari e si concluderà oggi. "Il vino: un'Isola di valori. Competenze, sostenibilità e biodiversità per un mercato di successo", è il tema di fondo di questo appuntamento che dopo 30 anni premia la Sardegna con un ritorno in grandissimo stile.

Esperti

«Un evento internazionale, strategico per affrontare le nuove sfide che i mercati del vino chiedono a enologi e produttori», dichiara il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella. In apertura di lavori ha ribadito che «i vini italiani sono ottimi, grazie alla nostra storia millenaria, ai nostri paesaggi. Tuttavia occorre diminuire la produzione e innalzare ulteriormente la qualità». Definisce il vino come «la miniera d'oro dell'Italia, un bene inesauribile, un patrimonio di cultura, storia e tradizione che dobbiamo difendere e promuovere - ha detto - Anche la Sardegna grazie alla sua straordinaria biodiversità, in tal senso può fare la differenza». All'iniziativa curata da Assoenologi Sardegna, presieduta da Mariano Murru, con la supervisione del leader nazionale Cotarella, anche la presenza del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida. Luogo prescelto il Bastione San Remy con i giardini e la Passeggiata coperta. «Tra i monumenti più iconici e rappresentativi del capoluogo, dove tra le altre iniziative – ha aggiunto Murru – ci sarà anche la mostra sui centenari della fotografa Daniela Zedda, una mostra dei pani rituali dell'Accademia del lievito madre e una mostra sulle viti selvatiche millenarie a cura di Agris. Un momento eccezionale per far conoscere la nostra Isola con i suoi colori, i suoi profumi e i suoi sapori. Un modo per lasciare agli ospiti un lungo ricordo della loro permanenza nella nostra antica e amata terra».

Eventi e Masterclass

Nel corso della due giorni ci si soffermerà sulle ultime tendenze del mercato, prospettive future, vini dealcolati. In primo piano i temi legati a paesaggio, salute, longevità, tradizioni enogastronomiche e culturali. Nei vari momenti del congresso verranno degustati oltre 200 vini e nella serata mixology, oltre 50 tipologie di liquori e distillati provenienti da tutta l'Isola. (r. r.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

© Riproduzione riservata

Gli enologi rendono omaggio a Tachis, padre del Sassicaia



CAGLIARI, 30 maggio 2024, 19:17

Redazione ANSA

Un omaggio allo storico enologo delle cantine Antinori, scomparso nel 2016, tra i creatori del Sassicaia: tra i tanti premi assegnati al 77/o congresso nazionale Assoenologi a Cagliari una targa ricordo è stata consegnata alla figlia di Giacomo Tachis, Ilaria.

"A lui dobbiamo la figura dell'enologo moderno. Se oggi c'è un grande rispetto della figura dell' enologo e del vino italiano è in buona parte opera sua - ha detto Mariano Murru, presidente Assoenologi Sardegna - La sua eredità vive non solo attraverso i vini che ha creato, ma anche attraverso gli enologi di grande capacità che hanno avuto la fortuna di collaborare con lui e che oggi realizzano grandi vini che danno lustro alla Sardegna".

È stato poi assegnato a Brunello Cucinelli il premio personaggio dell'anno assoenologi. Ancora, a Francesca Violaro dell'università di Trento va il premio di laurea in memoria dell' enologo Marco Accordini, scomparso nel 2022, a 26 anni.

"Caratterizzazione isotopica del chitosano" il tema trattato. Il premio comunicazione Italia va a Luciano Pignataro, per la comunicazione internazionale al noto critico tedesco Jens Priewe.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Cucinelli, l'IA utile ma non ci può sostituire nella viticoltura



L'imprenditore umanista ospite al congresso di Assoenologi

(ANSA) - CAGLIARI, 30 MAG - "L'intelligenza artificiale ci aiuterà moltissimo in ogni settore e quindi anche nella vitivinicoltura, ma non posso immaginare che ci possa sostituire". Ne è convinto Brunello Cucinelli, imprenditore umanista, tra gli ospiti del congresso nazionale di Assoenologi, oggi e domani a Cagliari. "Avremo bisogno sempre più di persone che generano, creano e di mani sapienti, ma le mani sapienti devono avere anche una giusta remunerazione", ha spiegato all'ANSA l'imprenditore del cachemire che produce anche vino, cinque ettari nella vigna di Solomeo, in Umbria, da lui restaurato e ribattezzato il 'Borgo del Cashmere e dell'Armonia'. Qui nel 2011 sono stati impiantati i filari disposti secondo le forme dei giardini tardorinascimentali, da uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, a cui viene aggiunto il Sangiovese in omaggio alla tradizione vitivinicola del Centro Italia. "I passi per una viticoltura sostenibile sono sempre gli stessi - ha chiarito Cucinelli - Innanzitutto, dobbiamo tornare a vivere in equilibrio con il Creato, dobbiamo prendere il mondo secondo misura". Perché fare agricoltura vuol dire "stipulare un contratto con il Creato", e fare vino di qualità, vuol dire produrlo nel rispetto della terra, avendo "cura e custodia" della cantina e dei vigneti, ma anche restituire dignità economica e morale all'essere umano e al lavoro, raggiungendo l'equilibrio tra profitto e dono, verso le persone, le comunità, i territori e l'ambiente. "Se tu mi tratti meglio al lavoro - questa la filosofia di impresa di Cucinelli - io sono più creativo, non c'è niente da fare". C'è chi lo definisce imprenditore illuminato, chi lo considera un degno rappresentante del cosiddetto Capitalismo Umanistico, lui però è particolarmente affezionato all'appellativo di 'mercante onorevole', una definizione che è stata utilizzata per lui durante il conferimento del Global Economy Prize nel 2017. La sua rivoluzione gentile lo ha portato a produrre un cachemire colorato secondo il gusto contemporaneo conquistando il gusto di celebrity del calibro di Jennifer Lopez, Leonardo Di Caprio e Daniel Craig nei panni di 007. (ANSA).

L'Arena è su Whatsapp. [Clicca qui](#) per iscriverti al nostro canale e rimanere aggiornato in tempo reale.



Cotarella (Assoenologi), meno vino ma di gran qualità

di **Ansa** 30-05-2024 - 16:16



(ANSA) - CAGLIARI, 30 MAG - "I vini italiani sono ottimi, grazie alla nostra storia millenaria, ai nostri paesaggi. Tuttavia occorre diminuire la produzione e innalzare ulteriormente la qualità". A dirlo all'ANSA è il presidente nazionale di Assoenologi, Riccardo Cotarella, a margine del 77° Congresso nazionale dell'Associazione degli enologi ed enotecnici italiani dal titolo "Il vino: un'isola di valori", una due giorni, oggi e domani, a Cagliari nella Terrazza del Bastione di Saint Remy.

"La sfida principale che riguarda il mondo del vino - ha aggiunto il numero uno di Assoenologi - è legata proprio alla sovrapproduzione. Dobbiamo cercare di diminuire drasticamente le produzioni di vino all'interno delle nostre cantine". "Il vino è la miniera d'oro dell'Italia, un bene inesauribile, un patrimonio di cultura, storia e tradizione che dobbiamo difendere e promuovere - ha chiarito il presidente - In tutto il mondo si produce vino, l'Italia può imporsi con rossi, bianchi, passiti, spumanti riconoscibili e richiesti sul mercato". "Anche la Sardegna - ha aggiunto Cotarella - grazie alla sua straordinaria biodiversità, in tal senso può fare la differenza". Nella giornata inaugurale del congresso, attesi gli interventi del ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, dell'imprenditore umanista, Brunello Cucinelli e del presidente di Assoenologi Sardegna Mariano Murru. (ANSA). .

di **Ansa** 30-05-2024 - 16:16



Lollobrigida, 'ok rinnovabili ma senza togliere terra agricola'



CAGLIARI, 30 maggio 2024, 14:25

Redazione ANSA

"Il governo è intervenuto in maniera diretta con l'articolo 5 del decreto agricoltura che vieta i pannelli fotovoltaici a terra". Lo ribadisce il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, questa mattina a Cagliari per alcuni appuntamenti anche in vista delle elezioni dell'8 e 9 giugno e per il congresso nazionale di Assoenologi.

"C'era una situazione folle che noi per primi abbiamo portato all'attenzione - ha spiegato - esiste una legge da tre anni e mezzo che prevedeva l'individuazione delle aree idonee all'installazione di pannelli fotovoltaici a terra, una legge che non si è riusciti ad applicare per un rimpallo tra istituzioni e per la burocrazia".

Per il ministro, quello di Giorgia Meloni è un governo "che investe sulle energie rinnovabili perché solo il Masaf finanzia 13.500 aziende agricole, che produrranno tre volte l'energia prevista dai governi precedenti, grazie a una serie di modifiche e a un aumento delle risorse". "Queste aziende però - precisa il ministro -, produrranno energia da solare senza togliere un metro quadro di terra agricola che deve produrre cibo. Tra l'altro i terreni agricoli così definiti urbanisticamente hanno dei vantaggi fiscali perché ci danno buon cibo. Se non producono cibo ma altro, devono cambiare la destinazione d'uso".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



"L'Italia riduca la produzione di vino". L'appello di Riccardo Cotarella al Congresso di Assoenologi

Notizie Vino

4 Giu 2024, 18:01 | a cura di
Gianluca Atzeni

Il controllo dei volumi di vino e della sovrapproduzione sono stati tra i temi dell'evento annuale degli enologi, che quest'anno si è svolto a Cagliari. Tra gli interventi anche quello di Brunello Cucinelli che ha parlato di intelligenza artificiale

Il tema delle giacenze, della sovrapproduzione e del controllo dei volumi di vino a livello nazionale è balzato in primo piano anche durante il **77esimo Congresso** di Assoenologi, che si è tenuto a **Cagliari** giovedì 30 e venerdì 31 maggio. Il presidente Riccardo Cotarella ha parlato di vino come **miniera d'oro** per l'Italia e di bene inesauribile ma ha anche lanciato un **appello** alla categoria, partendo dall'attualità: «Siamo in un momento estremamente delicato, le crisi internazionali mettono a dura prova i mercati».

La sfida è la sovrapproduzione

Assoenologi - congresso Cagliari maggio 2024

«La **sfida** principale che riguarda il mondo del vino è legata alla **sovrapproduzione** - secondo il presidente di Assoenologi, che ha lanciato un monito: «Dobbiamo **assolutamente diminuire** le nostre produzioni, al di là delle richieste del mercato. Sarebbe ottimale diminuire la produzione e innalzare ulteriormente **la qualità** dei nostri vini così da essere super concorrenziali a livello mondiale». L'espianto dei vigneti è, del resto, un argomento che è diventato molto **caldo** negli ultimi mesi. Il settimanale Tre Bicchieri, anche alla luce dell'iniziativa francese di estirpare una parte dei propri vigneti, ha anche effettuato un sondaggio tra le imprese del vino nazionali, evidenziando come sia difficile trovare una linea comune tra le diverse categorie di produttori, dalle cooperative alle piccole imprese.

Gli interventi di Lollobrigida e Cucinelli

Al congresso degli enologi, che ha registrato circa 500 ospiti, ha partecipato anche il ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida**: «Serve un'Europa che torni alle sue radici, quella dei padri fondatori che misero proprio l'agricoltura e la produzione al centro, per garantire prosperità ai propri popoli». Sul vino, nello specifico, il ministro ha ricordato che «è cultura, identità, storia e da sempre un patrimonio della nostra alimentazione». Sul palco anche l'imprenditore **Brunello Cucinelli**, anch'egli produttore di vino, che si è soffermato sull'intelligenza artificiale: «Ci aiuterà moltissimo, ma non posso immaginare che ci possa sostituire. Avremo bisogno - ha concluso - sempre più di persone che generano, creano e di mani sapienti, ma le mani sapienti devono avere una giusta remunerazione».



AL BASTIONE DI SANTA CROCE A CAGLIARI, UNA SPECIALE MIXOLOGY EXPERIENCE PER I PARTECIPANTI AL 77° CONGRESSO NAZIONALE ASSOENOLOGI

03/06/2024

Si è svolta a Cagliari nella serata del 30 maggio, nella terrazza del Bastione di Santa Croce un'interessante **MIXOLOGY EXPERIENCE** dedicata agli oltre 500 partecipanti al 77° Congresso Nazionale Assoenologi ,

La serata organizzata da **Assoenologi Sardegna** in collaborazione con il ristorante/ lounge bar **Libarium**, ha visto proporre ai congressisti degli speciali cocktail, drink e long drink con l'utilizzo esclusivo di solo prodotti sardi: spumanti, Vernaccia di Oristano Doc Flor, liquori e distillati che, per i puristi del buon bere sono stati proposti in degustazione senza essere miscelati.

Tutti i prodotti per la **MIXOLOGY EXPERIENCE** sono stati accuratamente selezionati per il Congresso Nazionale Assoenologi dal Sommelier Enogastronomo **Angelo Concas**

il servizio è stato curato dal Barman **Antonio Congia**, e dallo staff del **Libarium**, con la collaborazione del maestro distillatore **Enrico Brai** della distilleria Tremontis di Paulilatino e del Sommelier **Fabrizio Abis**.

Tra gli importanti ospiti della serata, che hanno elogiato tanto la qualità dei prodotti delle aziende sarde, c'erano:

l'imprenditore umanista **Brunello Cucinelli**, i tre master of Wine italiani: **Gabriele Gorelli**, **Andrea Lonardi** e **Pietro Russo**, il presidente di Verona Fiere **Federico Bricolo**, la Managing director di Vinitaly International **Stevie Kim**, la rappresentante dell'Unione Italiana Vini **Marzia Varvaglione**, l'enologa e comunicatrice del vino **Sissi Baratella**, la Giornalista Rai del Tg1 Terra e Sapori **Anna Scafuri**, il presidente nazionale Assoenologi **Riccardo Cotarella**, il presidente Assoenologi Sardegna **Mariano Murru**, il direttore acquisti Liberty Wine London per il Regno Unito **Nicholas Moschi**, l'ad Weinland Ariane Abayan Germany Import vini italiani **Maximillian Scheld**, il sommelier educator wine Italy e importatore di vini italiani in Cina **Leo Xiangixin Kong**, gli imprenditori del sughero **Giuseppe** e **Paolo Molinas**, il Presidente del Consorzio Vini di Sardegna **Francesca Argiolas**, e **Antonio Argiolas** della Argiolas Winery di Sordiana.

Un grande plauso va alle aziende sarde che sono state protagoniste con i loro prodotti della MIXOLOGY EXPERIENCE : Cantina Contini 1898 di Cabras, Cantina Argiolas di Sordiana, Silvio Carta distilleria e liquorificio di Zeddiani, LR Lucrezio R distilleria di Berchidda, Liquorificio Bresca Dorada di Muravera, Tremontis distilleria e liquorificio di Paulilatino.

Veduta dal Bastione di Santa Croce – Photo credit sito www.sardegnaturismo.it

Post Views:68



La Nuova Sardegna

La manifestazione

Assoenologi: «Per il vino di oggi e di domani le sfide sono qualità e sostenibilità»

di Andrea Sini



Si è concluso a Cagliari il 77° congresso nazionale dell'associazione

03 giugno 2024

3 MINUTI DI LETTURA

Cagliari La ricerca della qualità come faro, la voglia di migliorarsi da parte dei produttori, la compattezza della politica sulla difesa del patrimonio agroalimentare dell'Italia. Sono alcuni dei punti chiave emersi nella due-giorni isolana di **Assoenologi**. Il convegno nazionale numero 77, che quest'anno si è svolto a **Cagliari**, si è concluso ieri mandando in archivio una serie di input e indicazioni molto interessanti su un settore in forte crescita ma anche in rapido mutamento. «Ormai il mestiere di enologo non è relegato più solo a fare il vino – ha infatti sottolineato il presidente nazionale di Assoenologi, **Riccardo Cotarella** –, ma deve puntare ad avere un piglio imprenditoriale, cercare di capire cioè cosa fare al di là delle poesie e della retorica per consentire alle aziende di fare reddito e andare avanti».

Tantissimi gli interventi di esperti e operatori intervenuti, con il mercato italiano che è stato vivisezionato e analizzato a fondo, ma grande spazio ha trovato anche l'analisi della situazione di alcuni dei grandi mercati esteri: dagli Stati Uniti alla Gran Bretagna, dalla Germania sino alla Cina. Ognuno con le proprie abitudini, tendenze e peculiarità. Ma in un mercato ormai completamente globalizzato - è stato più volte sottolineato - è fondamentale avere contezza di quanto avviene oltre i confini di casa nostra. Pur in un contesto internazionale e "aperto", la Sardegna ha avuto comunque grande spazio. In particolare con le due Master class: nella prima, intitolata "Tre fuoriclasse che sfidano il tempo", riflettori puntati su Terre Brune Annata 1996 DOC Carignano del Sulcis Superiore - Santadi, Turriga Annata 1997 Rosso IGT Isola dei Nuraghi – Argiolas e Vernaccia di Oristano Annata 2004 Doc Riserva – Silvio Carta. La seconda Master class tutta isolana, intitolata "La Sardegna - Un Piccolo Continente. Sette Vini Per Sette Territori", ha visto come protagonisti Spumante Metodo Classico Oscarì Sella&Mosca per il territorio di Alghero; Nuragus Di Cagliari Doc 2023 Antonella Corda per il Parteolla; Semidano di Mogoro Superiore 2021 per l'Alta Marmilla; Capichera Vendemmia Tardiva 2021 per la Gallura; Kentannos Mandrolisai Doc Superiore 2020 per lo stesso

Mandrolisai; Arbore Cannonau di Sardegna Classico 2016 per il Nuorese-Oliena; Malvasia di Bosa Dolce 2020 Salto di Coloras per la Planargia di Bosa. Tra i tanti momenti di alto livello, imperdibile quello che ha avuto come protagonista Fadi Batarseh, l'enologo della cantina di Cremisan a Betlemme, che ha parlato di "Viticoltura eroica in una terra martoriata".

«Gli spunti di riflessione sono stati tantissimi e tutti di grande interesse per chi opera in questo settore – ha sottolineato **Mariano Murru**, presidente di Assoenologi Sardegna –. Da parte nostra, come organizzatori, abbiamo l'orgoglio di avere ospitato un evento di altissimo livello, mettendo in vetrina alcune delle nostre eccellenze e facendo il massimo dal punto di vista dell'ospitalità».



Dal Congresso di Assoenologi a Cagliari l'analisi del mercato italiano e internazionale: cresce il consumo di bottiglie che hanno qualcosa da raccontare, solo in Cina si punta ancora sullo sfuso e sui prezzi bassi

Sotto, Riccardo Cotarella presidente nazionale di Assoenologi. A destra, un momento del congresso di Cagliari. In basso, Antonio Galloni



Così cambia il consumo del vino

Luciano Pignataro

Un congresso che ha puntato sui mercati. Perché il vino, oltre la poesia, deve essere venduto. Il punto è che per venderlo serve sempre più poesia, ossia il fattire umano, il valore del territorio e di chi lo produce. «È stato un Congresso che ha guardato al mondo – dice il presidente Cotarella – Un appuntamento che mette al centro il valore del vino e affronta le sfide del cambiamento sui mercati. Siamo in un

momento estremamente delicato, le crisi internazionali mettono a dura prova i mercati e i nostri relatori, tra i massimi esperti in materia, hanno fotografato alla perfezione quelli che sta accadendo. La sfida principale che riguarda il mondo del vino è legata alla sovrapproduzione, dobbiamo assolutamente diminuire le nostre produzioni, al di là delle richieste del mercato. L'ottimo sarebbe diminuire la produzione e innalzare ulteriormente la qualità dei nostri vini così da essere super concorrenziali a livel-

lo mondiale. In questo congresso emerge ancora, con grande forza, il ruolo chiave degli enologi che, assieme, ai produttori, sono l'anima profonda della vitivinicoltura italiana».

Come sappiamo il consumo del vino sta cambiando rapidamente e, come ha sottolineato il presidente nazionale Riccardo Cotarella, ormai il mestiere di enologo non è relegato più solo a fare il vino, ma deve puntare ad avere un piglio imprenditoriale, cercare di capire cioè cosa fare al



di là delle poesie e della retorica per consentire alle aziende di fare reddito e andare avanti.

Alcuni dati sono emersi con chiarezza nei diversi interventi di operatori ed esperti che, oltre al mercato italiano, hanno passato in esame la situazione in Usa, Germania, Gran Bretagna e Cina.

Complici il cambio delle abitudini alimentari e dello stile di vita, oltre che di una ristorazione fusion e mediterranea in cui prevalgono il vegetale e la materia marina, il mercato dei bianchi e degli spumanti ha ormai superato quello dei vini rossi in Italia. La gente vuole vini meno alcolici, meno strutturati e, cosa che incide, anche con un prezzo più vantaggioso.

In secondo luogo è emerso che la qualità non è un mantra retorico, ma una opzione commerciale ormai prevalente tra i consumatori. Il vino non è più un alimento, per cui chi lo sceglie compra una storia, un territorio, un paesaggio, un ricordo. L'elemento culturale, umanistico è ormai decisivo nella scelta della bottiglia da stappare.

Decisivo appare l'appeal italiano sui mercati mondiali è sempre molto alto, non ha raggiunto quello della Francia ancora, ma ormai esibire un vino del nostro paese a tavola, ma anche un cibo è uno status symbol non solo di lusso, ma soprattutto culturale e mentale. Come ha detto Antonio Galloni, il consumatore quando stappa un vino del Belpaese cerca il sogno italiano. Il sogno italiano fatto di bellezza, di architettura, di storia, di paesaggio, di cibo. Tutto questo bisogna imparare a vendere.

In questo contetso, l'unico mercato in controtendenza con questi assunti è quello cinese, dove il vino vola sfuso o nei brick e registra un segmento in forte crescita. Ma quello cinese è anche il

mercato più attivo sull'e-commerce quindi chi punta a questo enorme mercato di un paese che sta diventando anche produttore, farebbe bene ad attrezzarsi di conseguenza.

Infine un dato confortante riferito dal ministro Lollobrigida nel corso della intervista con Anna Scafuri che ha chiuso la prima giornata di lavori: sulla difesa del made in Italy destra, sinistra, centro sono abbastanza compatti e in continuità. Forse l'agroalimentare è l'unico settore dove non ci sono le contrapposizioni ideologiche che vediamo su tante altre cose. Questo ha consentito ai nostri prodotti di avere maggiore tutela, a cominciare dalla questione dei nutriscore e altre indicazioni dell'algoritmo orwelliano pagato dalle multinazionali del cibo spazzatura e delle bevande gassate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANTONIO GALLONI
«I VINI DEL BELPAESE
SI DEVONO VENDERE
GRAZIE AL SOGNO
ITALIANO NEL MONDO»



ADDIO A UMBERTO PETITTO

Il mondo dell'imprenditoria e del vino irpino piange la scomparsa di Umberto Petitto, fondatore dell'azienda Donnachiara nel 2005 a Montefalcione, Par-

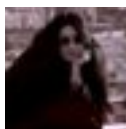
tito come professore, nel corso della sua vita ha creato il gruppo Petitto, che oggi comprende "Elbor S.p.a." e "CTP S.r.l." oltre la cantina, nato grazie all'intuizione e al lavoro quotidiano.



LE SFIDE DEGLI ENOLOGI ITALIANI RIUNITI IN SARDEGNA PER IL 77esimo CONGRESSO DI ASSOENOLOGI



News



di
Manuela Vacca

pubblicato il
5 Giugno 2024



C'è una potenza onirica tutta italiana, percepita all'estero, che si ricerca anche quando si stappa una bottiglia. Avere questa consapevolezza significa prendere atto che per fare vino oggi occorrono competenze trasversali, ricerca costante della sostenibilità e valorizzazione della biodiversità, conoscenza dei mercati (ora maggiormente curiosi davanti a territorialità e vitigni autoctoni) accanto all'ammissione che i mutamenti degli stili di vita fanno preferire bianchi e sparkling a rossi.

Gli enologi riuniti a Cagliari per il **77esimo congresso Assoenologi**, il 30 e 31 maggio 2024, intascano queste e altre indicazioni. Tra gli oltre 4 mila tecnici vitivinicoli in associazione (di cui oltre 500 donne, un dato in crescita rispetto al passato), 515 sono gli iscritti accorsi in Sardegna per il confronto sulle sfide future in un frangente di incertezza internazionale. Hanno assistito a interventi di alto livello sotto la regia attenta del presidente Riccardo Cotarella, salito sul palco della bella galleria del Bastione Saint Remy forte della consapevolezza che l'associazione goda di massima stima e riconosciuta professionalità.

"Oggi è chiaro a tutti che la categoria degli enologi ha dato il via a una rivoluzione copernicana del vino italiano", afferma. Ci tiene a dire che non si vive di rendita e il nuovo mantra è conoscere i mercati, *"perché senza non abbiamo futuro"*. E capire cosa vuole il consumatore, a volte spigoloso e non esperto, diventando imprenditori in possesso di una cultura profonda e non solo di tipo scientifico. *"Oggi i vini buoni si fanno ovunque – spiega –. Quello che non hanno gli altri è la nostra storia, la nostra cultura, la plusvalenza nell'arte"*. Sulla diatriba consumo-produzione ricorda che i consumi, da anni,

viaggiano tra i 29 e i 31 litri pro capite ma nel mondo si produce troppo vino rispetto al passato. Sarebbe meglio diminuire la produzione e spingere la qualità ulteriormente verso l'alto.



Di consumo si parla negli interventi successivi, in particolare nei mercati tedesco, americano, anglosassone e cinese (il giorno dopo). Antonio Galloni, fondatore di Vinous, con lettori per metà negli Usa e metà dal resto del pianeta, ha richiamato le aziende all'adattamento al mercato senza scivolare nella sua schiavitù. Non crede al pessimismo che vede in giro ma guarda ai cambiamenti del consumatore, mosso da curiosità (meglio assaggiare sei vini diversi che comprare sei bottiglie dello stesso) e che, privo di cantina domestica, acquista solo nel momento in cui vuole bere. Punta su consumatori giovani e interessati e sulle donne, con un approccio al vino diverso dal passato. Il vino riflette l'attualità gastronomica di piatti meno pesanti: la domanda è per vini più freschi e forse più sottili. Agli enologi il compito di dare maggiore enfasi al territorio e ai vitigni autoctoni che esprimono l'identità del luogo. L'Italia ha il vantaggio del made in Italy. Il mondo vuole in bottiglia un pezzo del sogno italiano fatto di moda, design, cinema, arte. I produttori devono quindi avere più fiducia ed essere maggiormente presenti nel mercato.



Mariano Murru

Anche nella seconda giornata si tornerà sull'intenzione forte di stipare tutti valori di italianità in una valigia da sfoggiare in giro. Lo fanno nel loro intervento pure i tre Master of Wine italiani, Gabriele Gorelli, Andrea Lonardi e Pietro Russo, ribadendo la necessità di competenze trasversali fra settori differenti secondo l'approccio contemporaneo. Molti i premi del congresso 2024, fra cui un sentito omaggio all'enologo artefice del rinascimento enologico italiano, Giacomo Tachis, a otto anni dalla scomparsa. La figlia Ilaria ricorda il legame con la Sardegna: era *"patria dell'animo di mio padre"*, che considerava il mare un ponte per tornare nell'isola e alle radici vegetali e umane. A sottolineare lo spessore di Tachis, che diede lustro alla figura dell'enologo, ci pensa, il presidente regionale dell'associazione e padrone di casa. Orgoglioso della vetrina cittadina del congresso, appositamente adornato di flora endemica e barbatelle di vite, dice in apertura che *"La Sardegna è un'isola ma anche un piccolo continente con tanta diversità"*. E il giorno seguente ricorderà l'altissima qualità del sughero isolano.

A margine dei lavori **Murru** riferirà a Vinodabere: *"C'è una grande attenzione sui vini della Sardegna che rappresenta un piccolo continente con tante sfaccettature e tradizioni fortissime. Un qualcosa di unico che possiamo dare"*. Sull'isola avverte che, al di là delle mode, c'è sempre grande rispetto per quanto la natura offre e grande repulsione per la chimica. Lo chiarisce: *"Il clima ci crea problemi di siccità ma per contro permette di fare un terzo dei trattamenti fatti in altre regioni del nord. Questo non lo sa nessuno e quindi bisogna comunicarlo"*.

Più in generale l'attenzione degli enologi alla sostenibilità è molto elevata e si continua a crescere: *"Oltre trent'anni fa i chiarificanti in enologia erano usati in dosaggi altissimi. Oggi si è ridotto tantissimo, si utilizzano prodotti sempre più naturali, di origine vegetale e c'è tanta attenzione anche alla riduzione dei solfiti"*. L'enologo precisa: *"L'obiettivo è*

diventare tutti più rispettosi dell'ambiente e del consumatore. Non è facile raggiungerlo in breve tempo e bisogna lavorare uniti. L'Italia non può autoimporsi regole fortissime e vedersi arrivare prodotti da altre parti del mondo dove non esistono controlli mentre nel nostro Paese sono numerose le verifiche dei vari organismi".



Tra i diversi riconoscimenti Assoenologi assegna a Francesca Violardo il premio di laurea Marco Accordini, in memoria del giovane enologo scomparso due anni fa. Quelli per la comunicazione Italia e Internazionale vanno rispettivamente a Luciano Pignataro e al tedesco Jens Priewe. Invece il riconoscimento del personaggio dell'anno viene conferito a **Brunello Cucinelli**, celebre imprenditore umanista e ora produttore di vino. Nell'intervista con la giornalista Anna Scafuri lo stilista sostiene il coraggio che porta a credere nella qualità e, in quel caso, nell'innalzamento dei prezzi. L'intelligenza artificiale spaventa ma sarà di supporto anche nella vitivinicoltura, sempre che non si perda di vista la centralità del lavoro. Snocciola la sua declinazione di sostenibilità: climatica, culturale, spirituale, tecnologica e naturalmente economica, possibile solo se il lavoro è remunerativo. Si chiede chi andrà a zappare le nostre vigne e i nostri oliveti se non ci saranno diverse e più generose condizioni lavorative. Trasmette che dare più stima alle persone favorisce l'assunzione di responsabilità e stimola la creatività. D'altronde la creatività è uno di valori vanto del Belpaese a cui il resto del mondo s'inchina.

In chiusura del primo giorno arriva Francesco Lollobrigida, titolare del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Il ministro non solo riporta alla centralità del vino nella ristorazione ma ne eleva l'abito identitario: cita Enotria quale centro della cultura del vino, a sua volta emblema dello stile di vita che comprende anche arte, cultura e bellezza. Difende Dop e Igp come modello contro la standardizzazione e auspica un'Europa che rimetta al centro l'agricoltura, senza la quale non c'è sicurezza alimentare.

Nella seconda e ultima giornata si torna a parlare di consumi (*“Gli enologi fanno vino e devono finalizzare al consumo”*, ribadisce **Cotarella** alla platea) ma si lascia spazio ad alcune degustazioni guidate.



Non è invece possibile assaggiare i vini della Cantina Cremisan, sorta con i Salesiani nel 1885 tra Israele e Palestina, a pochi chilometri da Betlemme. C'è un conflitto in corso e le casse non sono mai partite ma la mancata degustazione nulla ha tolto alla forza di questa storia di viticoltura eroica e di integrazione tra popoli narrata dal suo enologo Fadi Batarseh. *“Io sono convinto che il vino unisce”*, aveva professato nell'introduzione Cotarella, che aveva ricordato ai colleghi anche la sottoscrizione a favore del progetto di una cantina per la Tanzania. Nei primi dieci minuti dall'apertura erano stati offerti 8mila euro ma il presidente di Assoenologi non ha svelato il nome del generoso donatore.

Nella tavola rotonda **“Il mercato del vino italiano tra Horeca, GDO e Comunicazione”** si stigmatizza una comunicazione che, pur abbondante sul piano quantitativo, soffre su quello qualitativo. Lo fa per esempio **Daniele Colombo**, Category manager di Esselunga, che si sofferma sull'orientamento al biologico e alla sostenibilità da parte dei giovani: *“Abbiamo un consumatore più consapevole che oggi la grande distribuzione deve saper accompagnare”*. Si entra, inoltre, nel discorso sala e ristorazione. *“Il rapporto con il cliente deve essere diverso, noi dobbiamo ascoltare”*, sottolinea **Valentina Bertini**, Wine manager del Gruppo Langosteria, e aggiunge che *“la sommellerie ha sbagliato modo di porsi per tanti anni”*. Va perciò rivista la modalità di vendere vino all'interno del ristorante.

Il consumo è cambiato. *“Chi deve guidare beve al massimo due bicchieri”*, precisa lo chef sardo **Roberto Serra**, patron della trattoria Armidda di Abbasanta (Oristano). Anni fa ha ripreso l'insegna del padre e ha scelto di cucinare locale. *“Mi sono appassionato e ho una carta vini che mi fa piacere aggiornare e tenere sempre in movimento”*, riferisce.

Sempre oculato nella valorizzazione territoriale propone anche referenze fuori regione. “*In ristorante oggi il cliente viene non solo per mangiare ma pure per bere un bel calice anche fuori dal territorio*”.

La spinta del mercato richiede competenze e in questa fase esiste una necessità di esposizione mediatica assente in precedenza, rileva **Lorenzo Landi**, impegnato nell'intervento “L'enologo dagli anni '60 ad oggi: l'evoluzione di una professione”. Secondo il tecnico i vini identitari (o di terroir) possono essere una risposta alla globalizzazione ma le grandi sfide sono varie: sostenibilità e cambiamento climatico (da considerare nella possibile modifica dell'identità dei vini), diminuzione del consumo, salute e demonizzazione dell'alcol, vini naturali e vini dealcolati. Servono scienza e conoscenza, rigore o passione. Parte l'applauso quando sui vini naturali dichiara: “*È passato il messaggio che rispettino la natura ma la maggior parte di essi distrugge il territorio*”.

Al microfono di Vinodabere specifica: “*Il vino naturale adesso è inteso come minimo intervento dell'uomo sia in vigna che in cantina nel rispetto dell'ambiente. Trovo che può essere un approccio, però quantitativo e non qualitativo nel senso che c'è effettivamente un minore intervento dell'uomo ma che va a detrimento del territorio. Cioè la maggior parte di questi vini, lasciati un po' a se stessi, vanno incontro a dei processi generalmente ossidativi e l'ossidazione porta all'omologazione quindi alla distruzione del territorio. Perciò ci può essere un rispetto della natura in termini di non intervento ma c'è una distruzione delle caratteristiche del territorio perché i vini così fatti si assomigliano tutti. E siccome si può pensare che il rispetto della natura passi anche attraverso il rispetto del territorio, trovo una contraddizione in questo*”.

I temi della siccità e della sensoristica in vigna vengono affrontati nel pomeriggio dedicato alla regione ospitante, all'interno della la tavola rotonda “**La Sardegna, isola della biodiversità, terra madre della vite**” con gli interventi dei ricercatori isolani. Tra loro **Alberto Angioni**, docente del dipartimento di Scienze della vita e dell'ambiente all'Università di Cagliari, puntualizza che l'isola fa da sempre attenzione ai fitofarmaci: “*Prima guardavamo se i fitosanitari superavano i limiti di legge, oggi guardiamo se c'è il residuo e nella maggior parte dei casi non lo troviamo, grazie al rapporto tra la ricerca e cantine, oltre che alle condizioni che permettono alla Sardegna di fare pochissimi trattamenti*.” E su salute e longevità legati all'alimentazione disserta Gianni Pes, ricercatore della Facoltà di Medicina dell'Università di Sassari.

Guardare alla scienza e collaborare a tutto tondo è un imperativo emerso anche negli interventi dei consorzi di tutela isolani a cui hanno partecipato Francesca Argiolas, presidente del Consorzio vini di Sardegna, Giovanni Pinna, alla guida del Consorzio volontario del Vermentino di Sardegna, Mario Peretto a capo del Consorzio Alghero Doc e Mario Mereu, al vertice del Consorzio volontario Cannonau di Sardegna.



Il vino è *“una bellissima occasione per raccontare i nostri territori”* anche secondo una star del jazz come Paolo Fresu , collegato per la chiusura. *“Il vino ci rappresenta, dietro il vino c'è cultura da conoscere”*, sottolinea il musicista che viene dal mondo contadino della piccola Berchidda, diventata celebre grazie al suo festival Time in jazz. Per lui cibo e vino non rappresentano solo una questione di piacere ma anche una riflessione più complessa su dove stiamo andando. Immagina un mondo senza guerre grazie al cibo, al vino e all'arte. E dedica al padre, che fu socio della cantina berchiddese, il titolo di socio onorario di Assoenologi.

Per Fresu è radicamento alla terra e ai valori. E *“Il vino: un'isola di valori”* era il titolo del congresso numero 77. *“È un titolo che rispecchia il vino e la nostra isola ricchissima di valori che abbiamo voluto portare con la biodiversità che ci invidiano tutti, le nostre tradizioni, la nostra storia, le nostre bellezze paesaggistiche e la città di Cagliari”*, riassume **Mariano Murru** a Vinodabere.



Paolo Fresu socio onorario di Assoenologi, premiato a Cagliari al congresso nazionale



Paolo Fresu, musicista e compositore di importanza globale, (*per noi dovrebbe essere nominato Patrimonio dell'Unesco, come il Canto a tenore*), è stato premiato domenica 31 maggio, durante i lavori del congresso nazionale Assoenologi di Cagliari, tenutosi il 30 e 31 maggio 2024 nella bellissima passeggiata coperta del Bastione Saint Remy.



Una due giorni ricca di interventi importanti: enologi, esperti, professionisti del settore che hanno affrontato i grandi temi del futuro della viticoltura. La figura dell'enologo che si rafforza, capace di gestire il processo produttivo a 360 gradi. Il vino che diventa una finestra sul mondo, sempre più grande e importante.

Il premio conferisce l'iscrizione come socio onorario ad Assoenologi, con la seguente motivazione: "Ambasciatore del vino nel mondo, per la sua capacità di connessione tra le arti creative e l'enogastronomia sarda e italiana". Un riconoscimento fortemente voluto da **Assoenologi**, in primis dal **presidente Assoenologi Sardegna Mariano Murru**, "per aver contribuito a promuovere la cultura del vino e delle tradizioni attraverso la musica, veicolo assieme al vino di pace, convivialità e vicinanza tra i popoli".

L'artista, fondatore e direttore del festival **Time in jazz**, ha collaborato fin dalle prime edizioni con il **museo Regionale della vite e del vino di Berchidda**, suo paese natale, promuovendo ad un pubblico internazionale il vino, la cultura e le tradizioni del territorio. Per questo motivo il presidente regionale di Assoenologi Mariano Murru ha consegnato sul palco il riconoscimento alla dott.ssa Antonella Usai, coordinatrice del museo e

concittadina di Paolo.

L'intervista, condotta a distanza dalla giornalista Rai **Anna Scafuri** (visibile qui), diventa una *Lectio Magistralis* di Paolo Fresu sul legame tra la musica, in particolare il Jazz, e il vino.

La musica Jazz nasce agli inizi del 1900, grazie all'incontro della cultura africana (n.d.r. rappresentata dagli uomini e donne deportati nelle Americhe), con la tradizione europea dell'opera e bel canto, della musica partenopea e mediterranea in genere. Due antichi mondi si incontrano nel "nuovo mondo", culture che avevano bisogno l'una dell'altra. Il vino ha una storia simile ma con un viaggio al contrario, la vite americana salva la produzione europea dopo la malattia della fillossera che distrusse gran parte delle specie autoctone. Ancora una volta, il viaggio e le migrazioni producono qualcosa di nuovo, qualcosa che migliora l'esistente. Allo stesso modo si devono intendere le migrazioni contemporanee, uomini e donne che attraversano mille pericoli per cercare un futuro migliore: solo dagli incontri, dagli scambi culturali può svilupparsi una civiltà ricca e pacifica.

Il vino è esso stesso un prodotto legato alla pace, come dimostra *Il vino della pace*, così viene definito quello prodotto dalla **Cantina Cremisan** di Betlemme, presente al congresso. Vini prodotti con uve israeliane e palestinesi, vitigni che uniscono popoli che continuano a morire senza che la politica riesca a fermare il massacro. Questo è un piccolo esempio virtuoso, che ho potuto visitare qualche anno fa.

Io provengo da una famiglia rurale – afferma sempre con orgoglio Fresu -, mio padre era allevatore e agricoltore. Ancora oggi possiedo le terre che furono della mia famiglia in Gallura, nel tipico paesaggio di granito e piante mediterranee.

Sono un appassionato di vini e di buona cucina, come manifestazione del genio e della creatività. Il vino esprime tutto il legame con la terra, quei valori che si tramandano da secoli: rispetto per il lavoro e per l'ambiente, piacere della socialità e della cooperazione.

Il vino, e il cibo in particolare, sono stati il tema del mio disco **Food**, inciso a quattro mani con il mio fratello artistico **Omar Sosa**. Sono una persona estremamente curiosa, ho la fortuna di poter conoscere cibi e vini di tutto il mondo grazie al mio lavoro. Ogni viaggio una cucina diversa, una cultura diversa che in questo caso si è trasformata in musica.

Sono particolarmente felice di ricevere questo riconoscimento, che dedico a mio padre, uno dei primi soci della cantina del Vermentino di Berchidda.



Chef Serra e la sua visione cibo-vino |

Food :: 30 mag 2024

Convegno Assoenologi

Il 30 e 31 maggio 2024 a Cagliari si svolge uno tra i più importanti convegni del settore in Italia, il congresso annuale di **Assoenologi**, l'associazione che ha migliaia di soci, professionisti impegnati nel settore vitivinicolo e protagonisti del mondo del vino. Il luogo dei lavori è nella Passeggiata coperta del Bastione di Saint Remy.

Venerdì 31 maggio di mattina si svolge, tra gli altri importanti appuntamenti, la **Tavola rotonda sul tema "Il mercato del vino italiano tra Horeca, Gdo e comunicazione"**, condotta da **Anna Scafuri** volto noto del Tg1 Rai con **Alessandro Rossi**, **National Category Manager Wine Partesa**; **Daniele Colombo**, **Category Manager Esselunga**; **Valentina Bertini**, **Corporate Wine Manager Gruppo Langosteria**; **Roberto Serra**, **Chef della Trattoria Armidda di Abbasanta (OR)** e il giornalista **Gigi Brozzoni**.

Abbiamo chiesto una anticipazione allo **chef Roberto Serra** sull'abbinamento cibo e vino, che propone sia vitigni sardi, soprattutto per i turisti e i viaggiatori, per far loro conoscere i vini sardi, spaziando dal **Carignano del Sulcis al Vermentino di Gallura DOCG**.

Agli ospiti locali propone anche vitigni nazionali e internazionali ovviamente; Roberto propone spesso il Mandrolisai, vicino a dove è situata la propria Trattoria, che per inciso è stata pluripremiata da diverse testate, tra cui Gambero Rosso; la Carta Vini per chef Serra è centrale e molto importante, e comprende sia vini locali di grande spessore sia etichette nazionali, provenienti da Toscana, Piemonte, Trentino Alto Adige, solo per citare alcune regioni, sia vini europei, americani, come i vini cileni, argentini, nord americani, frutto anche delle scoperte di Serra durante i propri viaggi enogastronomici in giro per il mondo. Il cliente abituale vuole variare, essere stupito, provare nuovi vini; anche per questo la Carta dei vini in un ristorante è fondamentale per far fare delle esperienze uniche, che poi diventano bellissimi ricordi e fidelizzano il cliente sintetizza lo chef che da anni è uno dei cuochi più affermati e citati nelle guide gastronomiche italiane, compresa la **Bib Gourmand Michelin**.



Congresso Assoenologi, appello di Riccardo Cotarella per ridurre la produzione di vino

Congresso Assoenologi, appello di Riccardo Cotarella per ridurre la produzione di vino

9 Giugno 2024

Boom di frutta tropicale in Italia, tra import ed export

8 Giugno 2024

Il magnate australiano Rupert Murdoch lancia il suo vino

8 Giugno 2024

Vino lombardo: 2,5 milioni per promuoverlo sui mercati extra UE

7 Giugno 2024

Export italiano del vino: boom del 188% in 20 anni. I dati Federvini

7 Giugno 2024

A Cagliari, il 30 e il 31 maggio 2024, si è tenuto il 77esimo Congresso di Assoenologi, dove l'attenzione si è totalmente concentrata sull'appello di Riccardo Cotarella. Dopo aver affrontato argomenti molto scottanti come quello delle giacenze, della sovrapproduzione e del controllo dei volumi di vino a livello nazionale, il presidente ha dichiarato: "Dobbiamo assolutamente diminuire le nostre produzioni, al di là delle richieste del mercato. Sarebbe ottimale diminuire la produzione e innalzare".

Il vino è una miniera d'oro, il problema è la sovrapproduzione

L'appello di Riccardo Cotarella potrebbe apparire come un controsenso: il presidente di Assoenologi che invita a produrre di meno può sembrare strano e incoerente, ma in realtà non è affatto così.

Il vino, secondo Cotarella, è una vera e propria **miniera d'oro per l'Italia**, oltre che **bene inesauribile**, ma ha anche sottolineato che "siamo in un momento estremamente delicato, le crisi internazionali mettono a dura prova i mercati".

Ciò per dire che il problema principale, al momento, riguarda la sovrapproduzione, una sfida di fronte alla quale l'Italia non può più farsi cogliere impreparata. Di conseguenza, sarebbe più opportuno – a suo dire – diminuire la produzione per concentrare l'attenzione sulla qualità del prodotto finale, così da smaltire le giacenze e accontentare un pubblico più vasto e indubbiamente più esigente.

Del resto, l'espianto dei vigneti è un altro tema caldo e non solo in Francia, dove ormai è un'attività all'ordine del giorno. Nel Belpaese, poi, è estremamente difficile trovare un punto di incontro tra cooperative, piccole imprese e grandi produttori, poiché ognuno intende seguire una linea diversa e in totale autonomia.

Al contrario, servirebbero lavoro di squadra e fronte comune per contrastare la sovrapproduzione e uscire da questa sorta di limbo nel quale l'Italia si trova ormai da parecchi anni.

Le dichiarazioni di Lollobrigida e Cucinelli

Al Congresso di Assoenologi, che ha contato circa 500 ospiti, hanno partecipato anche il ministro dell'agricoltura **Francesco Lollobrigida** e l'imprenditore **Brunello Cucinelli**.

Francesco Lollobrigida e Riccardo Cotarella – Fonte: LinkedIn

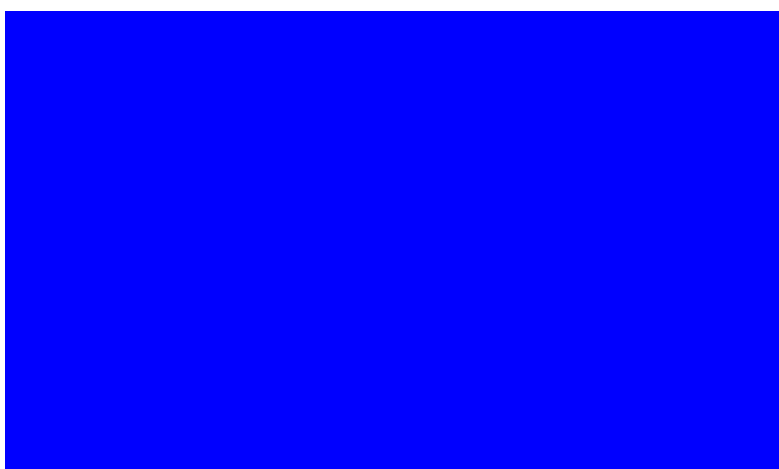
Il primo ha esortato a un ritorno al passato per trovare la chiave di volta del futuro:

“Serve un’Europa che torni alle sue radici – ha sottolineato – quella dei padri fondatori che misero proprio l’agricoltura e la produzione al centro, per garantire prosperità ai propri popoli”. E sul vino, il ministro ha insistito sul fatto che sia “cultura, identità, storia e da sempre un patrimonio della nostra alimentazione”.

Dal canto suo, Cucinelli ha parlato invece di intelligenza artificiale e di quanto possa essere utile per il settore vitivinicolo: “Ci aiuterà moltissimo – ha dichiarato – ma non posso immaginare che ci possa sostituire. Avremo bisogno sempre più di persone che generano, creano e di mani sapienti, ma le mani sapienti devono avere una giusta remunerazione”.



Paolo Fresu, da “Food” ad ambasciatore Assoenologi: “Riconoscimento dedicato a mio padre”



8 Giugno 2024

4 minute read

di **Ilenia Mura**

Food and beverage, cibo e vino. **In Sardegna, dove c'è amicizia e convivialità, non mancano mai. E l'ultimo album di Paolo Fresu s'intitola, appunto, Food. Qual è il messaggio?**

«**Food racconta il piacere del cibo e del vino** ma anche l'equità **sulla nutrizione** che ancora manca nel mondo. Ci sono luoghi dove si spreca il cibo ed altri dove non c'è. **Ci sono luoghi dove non c'è acqua per coltivare e luoghi dove per lavare i denti si tiene aperto il rubinetto per dieci minuti.** E' forse il cibo a definire lo stato di salute del pianeta e delle sue comunità e culture e c'è ancora molto da fare affinché si sia tutti sullo stesso piano. Pertanto Food **non è solamente gusto** ma anche riflessione politica e

culturale. Nel booklet del cd abbiamo messo una frase di **Sandro Pertini** che recita “**Si svuotino gli arsenali e si colmino i granai**”. Mai come in questo momento questa frase assume un significato così importante».

Paolo Fresu al congresso Assoenologi

Cuore, anima, empatia. L'uscita del cd a quattro mani nel maggio 2023: il sardo **Paolo Fresu** firma quest'ultimo lavoro col pianista cubano di Camagüey **Omar Sosa**. E proprio mentre i due musicisti, a distanza di un anno, suonano il loro concept-album dedicato (anche) al cibo, sui prestigiosi palchi della Penisola (il 24 maggio al Teatro Manzoni di Milano), **il trombettista di Berchidda diventa ambasciatore della cultura del vino e delle tradizioni** nella sua Isola: **un riconoscimento** fortemente voluto da **Assoenologi** e in primis dal presidente **Assoenologi Sardegna, Mariano Murru**, per aver contribuito – questa la motivazione – a promuovere la cultura del vino e delle tradizioni attraverso la musica, veicolo, assieme al vino, di **pace**, convivialità e vicinanza tra i popoli. E per aver collaborato, fin dalle prime edizioni – aggiunge l'enologo Murru – con il **museo regionale della vite e del vino** di Berchidda facendolo conoscere ad un pubblico internazionale”.

Dunque, ricapitoliamo: dopo l'uscita dell'album “**Food**” **Paolo Fresu è diventato ambasciatore della cultura del vino e delle tradizioni della Sardegna, ma anche socio onorario Assoenologi, l'associazione degli enologi italiani. Si aspettava questo riconoscimento?**

«**Non mi aspettavo questo riconoscimento** che ho voluto dedicare a **mio padre**, pastore, contadino e viticoltore, e ai berchiddesi che conoscono in profondità la cultura del vino. Io sono un semplice appassionato di enologia, loro sono quelli che lavorano la terra con passione e fatica, con **conoscenza e amore**».

Però anche aver portato la Sardegna in giro per il mondo e (quasi) il resto del mondo a Berchidda è un gesto d'amore. **Che cosa significa, oggi, essere ambasciatore dell'Isola? Stiamo comunicando bene o dobbiamo ancora migliorarci?**

«**Possiamo sempre migliorare.** In alcune parti del mondo non sanno cosa è la Sardegna e dove è ma questo è in qualche modo normale nella globalizzazione odierna. Sarebbe dunque importante **una riflessione ad ampio raggio** sul racconto della nostra isola che offre una **ricchezza enorme**, che è fatta non solo dalla sua bellezza ma soprattutto dalla sua **unicità**. Sono convinto che sia questo da raccontare e da offrire **andando forse controcorrente** rispetto alle campagne pubblicitarie che promuovono i territori».

Durante i lavori del congresso Assoenologi si è appunto parlato di un'Isola di valori. Quali sono dunque quelli più importanti e da preservare?

«A mio avviso i **valori da preservare** sono quelli che nascono dalla **gente, dalla terra e dal mare**. Non avessimo il mare non saremmo un'isola. Non avessimo la terra non ci sarebbe la sua gente che nei secoli ha sviluppato un senso di protezione ma anche di accoglienza».

Torniamo al vino: se fosse una canzone o un genere musicale, quale sarebbe per lei?

«Nella preparazione di **Food** abbiamo passato un intero anno a registrare i suoni dei ristoranti e delle cantine. **Il tintinnio di un calice**, lo sfregolio dell'olio che frigge, **il suono di una brace** che cucina una carne o un pesce, i suoni di un torchio che, debitamente trattato in studio, diventa una base ritmica. A questi abbiamo aggiunto **le voci** della gente che parla di cibo o che declama una ricetta. **Voci che provengono dalla Sardegna, da Cuba, dagli Stati Uniti, dal Sudafrica.**

Vino è dunque musica come è musica il cibo. Non credo che ci sia una tipologia di musica a poter raccontare il vino ma di certo **il jazz si presta** perché è vicino al concetto di gusto che apprezza il dettaglio. Bere un buon bicchiere di vino assieme agli altri non è diverso dall'andare ad un concerto o a piangere e ridere al cinema. Nella produzione del vino c'è un'artigianalità che è simile a quella del jazz e che fa sì che chi ama la nostra musica sia un appassionato di vino. Noi abbiamo scelto per Food "A Cemma" di **Fabrizio de André** che parla di una ricetta da cucinare con quella lentezza che sembra mancare in questo momento. La stessa con cui si deve assaporare un buon calice di vino».

Con il festival di **Berchidda** lei ha fatto praticamente un miracolo: un piccolo paese del nord Sardegna è diventato luogo d'incontro fra popoli, oltre che sonorità jazz, etniche, world music e musica contemporanea. **Se Fresu fosse assessore alla Cultura, o turismo, quale altro miracolo le verrebbe da compiere?**

«I miracoli non esistono ma **bisogna sempre credere in qualcosa**. Noi continuiamo a credere nel bisogno di **costruire per il bene comune**. Ognuno deve farlo con ciò che possiede e la musica e la cultura sono il suono della nostra terra. **Per poter sentire un suono bisogna essere in ascolto**.

Auspicio che il nuovo corso politico della nostra Regione possa mettere l'ascolto e il dialogo al primo posto».

Diventa anche tu sostenitore di SardiniaPost.it

Care lettrici e cari lettori,

Sardinia Post è sempre stato un giornale gratuito. E lo sarà anche in futuro. Non smetteremo di raccontare quello che gli altri non dicono e non scrivono. E lo faremo sempre sette giorni su sette, nella maniera più accurata possibile. Oggi più che mai il vostro supporto è prezioso per garantire un giornalismo di qualità, di inchiesta e di denuncia. Un giornalismo libero da censure.





Per due giorni l'isola capitale dell'enologia

Da giovedì a Cagliari il congresso nazionale

Cagliari La Sardegna diventa per due giorni la capitale italiana dell'enologia. «Il vino: un'isola di valori - Competenze, sostenibilità e biodiversità per un mercato di successo» è il titolo del 77° Congresso nazionale di Assoenologi, che quest'anno si terrà a Cagliari. L'appuntamento è fissato per le giornate di giovedì e venerdì alla Galleria Umberto I.

Tantissimi e altamente qualificati i relatori e gli ospiti che hanno confermato la propria presenza. Tra questi il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, che interverrà nella giornata di giovedì, e l'imprenditore Brunello Cucinelli. A salutare l'avvio dei lavori saranno il presidente nazionale di Assoenologi, Riccardo Cotarella, insieme al presidente della Sezione Sardegna di Assoenologi, Mariano Murru. Attesa per i saluti inaugurali anche la presidente della Regione, Alessandra Todde.

Al centro del congresso annuale ci saranno in particolare i temi della sostenibilità ambientale ed economica, le nuove tendenze dei consumatori e dei mercati, nonché aspetti legati al territorio sardo, con una specifica sessione dedicata alla degustazione di vini con due masterclass. Da segnalare, venerdì mattina, Fadi Batarseh, enologo della Cantina Cremisan vicino a Betlemme, curata dai Salesiani, che parlerà di

“Viticultura eroica in una terra martoriata”.

«Tutto il Congresso, dall'inizio alla fine, riserverà grandi spunti di riflessione e sarà una grande occasione per capire meglio i mercati internazionali del vino. L'obiettivo di questo appuntamento è offrire un contributo importante agli enologi e ai produttori per indirizzare le scelte future», ha affermato Cotarella, spiegando che «lo faremo sen-

za preconcetti e analizzando i mercati a ogni latitudine del pianeta e soprattutto lo faremo con i massimi esperti dell'enologia mondiale». «Un grande evento – sottolinea Mariano Murru – al quale teniamo molto e per il quale lavoriamo da mesi. Ora finalmente siamo pronti».

Per quanto riguarda la nostra isola, da segnalare la Tavola rotonda sul tema “La Sardegna isola della Biodiversità, terra madre della vite”, condotta da Anna Scafuri Tg1 Rai con Luca Mercenaro, ricercatore Facoltà di Agraria Università di Sassari, Alberto Angioni, dipartimento Scienze della vita e dell'ambiente Università di Cagliari, Gianni Lovicu, Agenzia Agris, Francesco Fronteddu, Agenzia Laore, Emanuele Farris e Gianluigi Bacchetta, docenti di Botanica, Università di Sassari e Cagliari.

In calendario, come detto, due Masterclass: “La Sardegna, un piccolo continente”, con la degustazione di sette

vini rappresentativi dei diversi territori sardi, e “Tre fuori classe che sfidano il tempo”, degustazione di annate con almeno vent'anni di affinamento, condotta dai giornalisti enogastronomi Giuseppe Carrus, curatore della Guida Gambero Rosso, Angelo Concas, direttore Accademia Epula e Gilberto Arru, curatore della guida Vini Buoni d'Italia. (a.s.)



Mariano Murru, presidente di Assoenologi Sardegna



Al via a Cagliari il Congresso nazionale Assoenologi



Si avvicina l'appuntamento con il 77° Congresso nazionale Assoenologi, dal titolo "Il vino: un'isola di valori. Competenze, sostenibilità e biodiversità per un mercato di successo", che si terrà il 30 e 31 maggio 2024 in Sardegna nella splendida cornice della Galleria Umberto I di Cagliari.



Tanti gli ospiti illustri che, con la loro presenza, arricchiranno ancor di più di contenuti uno dei massimi appuntamenti nazionali e internazionali che il mondo del vino organizza ogni anno.

Tra gli altri, da segnalare la partecipazione straordinaria del ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida e dell'imprenditore umanista Brunello Cucinelli. Entrambi saliranno sul palco di Assoenologi nella giornata inaugurale di giovedì 30 maggio, che avrà inizio (come da programma allegato) alle ore 15,30, per concludersi alle ore 20.

A salutare l'avvio dei lavori saranno il presidente di Assoenologi nazionale, Riccardo Cotarella e il presidente della Sezione Sardegna di Assoenologi, Mariano Murru. A seguire i saluti istituzionali della neo presidente delle Regione Sardegna, Alessandra Todde, dell'assessore regionale all'agricoltura, Gian Franco Satta e di un rappresentante del Comune di Cagliari.

La seconda giornata dei lavori congressuali, venerdì 31 maggio, avrà inizio alle ore 9, per concludersi con l'esclusiva serata di gala.

Il pomeriggio è in programma il grande omaggio ai vini della regione che ospita il Congresso con due Masterclass che si annunciano imperdibili.

Altro momento imperdibile, nella mattinata di venerdì, quello con Fadi Batarseh, l'enologo della cantina di Cremisan a Betlemme, che parlerà di "Viticoltura eroica in una terra martoriata"

"Tutto il Congresso, dall'inizio alla fine, riserverà grandi spunti di riflessione e sarà una grande occasione per capire meglio i mercati internazionali del vino. L'obiettivo di questo appuntamento è offrire un contributo importante agli enologi e ai produttori per indirizzare le scelte future. Lo faremo senza preconcetti e analizzando i mercati a ogni latitudine del pianeta e soprattutto lo faremo con i massimi esperti dell'enologia mondiale", ha tenuto a sottolineare il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella.

La due giorni congressuale sarà interamente trasmessa in diretta streaming sulla pagina Facebook di Assoenologi.

di **C. S.**



“Il vino, un’Isola di valori”: in Sardegna il 77° congresso nazionale Assoenologi



27 Maggio 2024

3 minute read

C'è molta attesa, nel settore, per l'avvio dei lavori del **77° congresso nazionale Assoenologi** in programma a **Cagliari**, dopo 30 anni di assenza dalla Sardegna, **giovedì 30 e venerdì 31 maggio**, all'interno della splendida **Galleria Umberto I** del Bastione di **Saint Remy**.

Il presidente nazionale **Riccardo Cotarella**: “Si tratta di un evento di caratura internazionale, grazie alla presenza dei maggiori esperti del mondo del vino che interverranno da Cina, Stati Uniti, Regno Unito e Germania”.

Mariano Murru

“Il congresso nazionale Assoenologi – spiega il presidente regionale **Mariano Murru** – sarà una straordinaria opportunità di approfondimento e confronto di tematiche di rilievo internazionale per il comparto vitivinicolo, ma soprattutto un momento importante di promozione di tutte le eccellenze dell' isola a partire da quelle enologiche”. Durante la due giorni “si approfondiranno tematiche molto importanti, come la particolarità geologica della nostra antichissima terra e della **straordinaria biodiversità** di cui l'Isola riporta un primato assoluto, in quanto siamo tra le regioni più ricche di biodiversità a livello europeo con tantissimi vitigni e biotipi diversi che danno vita ad una grande varietà di prodotti che spaziano dagli spumanti ai vini a carattere ossidativo”.

Si parlerà inoltre di paesaggio, salute e longevità “mettendo in evidenza la specificità delle **Blue zone**, le **tradizioni enogastronomiche** e culturali, con la partecipazione delle massime autorità in campo scientifico, con le Università e le due agenzie di ricerca”. Spazio a cultura e musica: “Parteciperanno **Paolo Fresu** e i **Tenores Di Bitti**, gruppi folkloristici, suonatori di **Launeddas** e maschere tradizionali”. La manifestazione sarà arricchita inoltre da alcune mostre: quella sui **centenari** con i ritratti della fotografa, recentemente scomparsa, **Daniela Zedda**. “Una mostra è dedicata ai pani rituali, a cura dell'**Accademia del lievito madre**. Infine una mostra sulle **viti selvatiche millenarie** a cura dell'Agenzia Agris”, aggiunge Murru.

La manifestazione si svolgerà all'interno della **Galleria Umberto I**, conosciuta come Passeggiata coperta del **Bastione di Saint Remy**, e nell'adiacente Giardino sotto le mura. Si comincia **giovedì 30 maggio dalle 15.30** con l'apertura dei lavori da parte del presidente **Assoenologi Riccardo Cotarella**. Fra gli interventi in programma: Francesca Argiolas, rappresentante Federvini; Marzia Varvaglione, rappresentante Agivi – Uiv. Segue la consegna di targhe e riconoscimenti. La prima in ricordo di Giacomo Tachis. Premio di laurea “Marco Accordini”; Premio Comunicazione Italia a Luciano Pignataro; Premio Comunicazione internazionale a Jens Priewe; Con le interviste condotte da **Anna Scafuri Tg1 Rai al ministro dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida**, e all'imprenditore **Brunello Cucinelli**, sul tema “Impresa e sostenibilità”.

Si parlerà poi del “**mercato americano**” con Jon Moramarco, manager BW166, editor Gomberg, Fredrikson & Associates (in collegamento video da Los Angeles). Spazio al “**mercato tedesco**” con Maximilian Scheld, Managing director Weinland Ariane Abayan – Hamburg. Infine “**Il mercato del Regno Unito**” a cura di Nicholas Moschi, Director of Buying Liberty Wine London.

Venerdì 31 maggio, dalle 9, Galleria Umberto I: “Il mercato cinese” di Leo Xiangxin Kong, Italian Wine Educator. Nel pomeriggio i lavori si concentreranno sulla **Sardegna**. **Dalle 14.30** al via con la Tavola rotonda sul tema “**La Sardegna isola della Biodiversità, terra madre della vite**”, condotta da Anna Scafuri Tg1 Rai, alla quale partecipano: Luca Mercenaro, ricercatore Facoltà di Agraria Università di Sassari; Alberto Angioni, docente dipartimento Scienze della vita e dell'ambiente Università di Cagliari; Gianni Lovicu, Agenzia Agris; Francesco Fronteddu, Agenzia Laore; Emanuele Farris e Gianluigi Bacchetta, docenti di Botanica, Università di Sassari e Cagliari. (**Ilenia Mura**)

Diventa anche tu sostenitore di SardiniaPost.it

Care lettrici e cari lettori,
Sardinia Post è sempre stato un giornale gratuito. E lo sarà anche in futuro. Non smetteremo di raccontare quello che gli altri non dicono e non scrivono. E lo faremo sempre sette giorni su sette, nella maniera più accurata possibile. Oggi più che mai il vostro supporto è prezioso per garantire un giornalismo di qualità, di inchiesta e di denuncia. Un giornalismo libero da censure.





Congresso nazionale

Il gotha dell'enologia si ritrova in Sardegna

ROMA

■ Si avvicina l'appuntamento con il 77° Congresso nazionale Assoenologi, dal titolo "Il vino: un'isola di valori. Competenze, sostenibilità e biodiversità per un mercato di successo", che si terrà il 30 e 31 maggio in Sardegna nella splendida cornice della Galleria Umberto I di Cagliari. Tanti gli ospiti illustri che, con la loro presenza, arricchiranno ancor di più di contenuti uno dei massimi appuntamenti nazionali e internazionali che il mondo del vino organizza ogni anno. Tra gli altri, da segnalare la partecipazione straordinaria del ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida e dell'imprenditore umanista Brunello Cucinelli. Entrambi saliranno sul palco di Assoenologi nella giornata inaugurale di giovedì 30 maggio, che avrà inizio (come da programma allegato) alle ore 15,30, per concludersi alle ore 20. A salutare l'avvio dei lavori saranno il presidente di Assoenologi nazionale, Riccardo Cotarella e il presidente della Sezione Sardegna di Assoenologi, Mariano Murru. A seguire i saluti istituzionali della neo presidente delle Regione

Sardegna, Alessandra Todde, dell'assessore regionale all'agricoltura, Gian Franco Satta e di un rappresentante del Comune di Cagliari. La seconda giornata dei lavori congressuali, venerdì 31, avrà inizio alle ore 9, per concludersi con l'esclusiva serata di gala. Il pomeriggio è in programma il grande omaggio ai vini della regione che ospita il Congresso con due Masterclass che si annunciano imperdibili. Altro momento imperdibile, nella mattinata di venerdì, quello con Fadi Batarseh, l'enologo della cantina di Cremisan a Betlemme, che parlerà di "Viticoltura eroica in una terra martoriata". "Tutto il Congresso, dall'inizio alla fine, riserverà grandi spunti di riflessione e sarà una grande occasione per capire meglio i mercati internazionali del vino. L'obiettivo di questo appuntamento è offrire un contributo importante agli enologi e ai produttori per indirizzare le scelte future. Lo faremo senza preconcetti e analizzando i mercati a ogni latitudine del pianeta e soprattutto lo faremo con i massimi esperti dell'enologia mondiale", ha tenuto a sottolineare il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella.

Giulio Santarelli



Vino, il 30 e 31 maggio a Cagliari il 77esimo Congresso di Assoenologi



Agrifood Cronaca

Cotarella: grande occasione per capire meglio i mercati internazionali
Mag 26, 2024Vino

Milano, 26 mag. (askanews) – “Il vino: un’isola di valori – Competenze, sostenibilità e biodiversità per un mercato di successo”: questo il titolo del 77esimo Congresso nazionale di Assoenologi che si tiene giovedì 30 e venerdì 31 maggio alla Galleria Umberto I di Cagliari. Tra i tanti e qualificati relatori ed ospiti, giovedì sono previsti anche il ministro dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, e l’imprenditore Brunello Cucinelli.

A salutare l’avvio dei lavori saranno il presidente nazionale, Riccardo Cotarella, e il presidente della Sezione Sardegna di Assoenologi, Mariano Murru, seguiti, tra gli altri, dalla governatrice Alessandra Todde. Al centro del congresso annuale ci saranno in particolare i temi della sostenibilità ambientale ed economica, le nuove tendenze dei consumatori e dei mercati, nonché aspetti legati al territorio sardo, con una specifica sessione dedicata alla degustazione di vini con due masterclass.

Da segnalare, venerdì mattina, Fadi Batarseh, enologo della Cantina Cremisan vicino a Betlemme, curata dai Salesiani, che parlerà di “Viticoltura eroica in una terra martoriata”. “Tutto il Congresso, dall’inizio alla fine, riserverà grandi spunti di riflessione e sarà una grande occasione per capire meglio i mercati internazionali del vino. L’obiettivo di questo appuntamento è offrire un contributo importante agli enologi e ai produttori per indirizzare le scelte future” ha affermato Cotarella, spiegando che “lo faremo senza preconcetti e analizzando i mercati a ogni latitudine del pianeta e soprattutto lo faremo con i massimi esperti dell’enologia mondiale”.



Tutto pronto per il congresso nazionale Assoenologi, Cotarella: “Pronti alle nuove sfide per il nostro vino”



Si avvicina l'appuntamento con il 77° Congresso nazionale **Assoenologi**, dal titolo “Il vino: un'isola di valori. Competenze, sostenibilità e biodiversità per un mercato di successo”, che si terrà il 30 e 31 maggio 2024 in Sardegna nella splendida cornice della Galleria Umberto I di Cagliari. Tanti gli ospiti illustri che, con la loro presenza, arricchiranno ancor di più di contenuti uno dei massimi appuntamenti nazionali e internazionali che il mondo del vino organizza ogni anno. Tra gli altri, da segnalare la partecipazione del ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste **Francesco Lollobrigida** e dell'imprenditore umanista **Brunello Cucinelli**. Entrambi saliranno sul palco di Assoenologi nella giornata inaugurale di giovedì 30 maggio, che avrà inizio (come da programma allegato) alle ore 15,30, per concludersi alle ore 20.

A salutare l'avvio dei lavori saranno il presidente di Assoenologi nazionale, **Riccardo Cotarella** e il presidente della Sezione Sardegna di Assoenologi, **Mariano Murru**. A seguire i saluti istituzionali della neo presidente delle Regione Sardegna, Alessandra Todde, dell'assessore regionale all'agricoltura, Gian Franco Satta e di un rappresentante del Comune di Cagliari.

La seconda giornata dei lavori congressuali, venerdì 31 maggio, avrà inizio alle ore 9, per concludersi con l'esclusiva serata di gala. Il pomeriggio è in programma il grande omaggio ai vini della regione che ospita il Congresso con due Masterclass che si annunciano imperdibili. Altro momento imperdibile, nella mattinata di venerdì, quello con **Fadi Batarseh**, l'enologo della cantina di Cremisan a Betlemme, che parlerà di “Viticultura eroica in una terra martoriata”. “Tutto il Congresso, dall'inizio alla fine, riserverà grandi spunti di riflessione e sarà una grande occasione per capire meglio i mercati internazionali del vino. L'obiettivo di questo appuntamento è offrire un contributo importante agli enologi e ai produttori per indirizzare le scelte future. Lo faremo senza preconcetti e analizzando i mercati a ogni latitudine del pianeta e soprattutto lo faremo con i massimi esperti dell'enologia mondiale”, ha tenuto a sottolineare il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella.

La due giorni congressuale sarà interamente trasmessa in diretta streaming sulla pagina Facebook di Assoenologi.



Assoenologi, a Cagliari il 77° congresso nazionale: ospite il ministro Lollobrigida

Focus su mercati, sostenibilità e viticoltura eroica. Tra gli ospiti Lollobrigida, Cucinelli e l'enologo Fadi Batarseh. Un'occasione per discutere le sfide del settore e il valore del vino italiano

Assoenologi, a Cagliari il 77° congresso nazionale: ospite il ministro Lollobrigida Focus su mercati, sostenibilità e viticoltura eroica. Tra gli ospiti Lollobrigida, Cucinelli e l'enologo Fadi Batarseh. Un'occasione per discutere le sfide del settore e il valore del vino italiano

In **Sardegna**, il **30** e il **31 maggio**, si terrà il **77° congresso nazionale di Assoenologi**, dedicato al tema "Il vino: un'isola di valori, nella suggestiva cornice della Galleria Umberto I di Cagliari. Il congresso si concentrerà molto sui mercati nazionali e internazionali del vino e racconterà anche l'esperienza che da anni viene portata avanti, con coraggio e passione, dalla cantina Cremisan a Betlemme, ma ampio spazio sarà dedicato anche **ai vini e alla vitivinicoltura della Sardegna**.



Assoenologi a Cagliari: le sfide del mercato e il valore del vino italiano Congresso Assoenologi, il programma

Il programma del 77° Congresso è stato illustrato, nella giornata lunedì 8 aprile a Milano, alle aziende sponsor che da sempre sostengono le iniziative dell'Associazione enologi enotecnici italiani. **Aziende che saranno a loro volta protagoniste sul palcoscenico di Cagliari**. Tra gli altri, da segnalare la partecipazione straordinaria del ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste **Francesco Lollobrigida** e dell'imprenditore umanista **Brunello Cucinelli**. Entrambi saliranno sul palco di Assoenologi nella giornata inaugurale di giovedì 30 maggio, che avrà inizio alle ore 15.30, per concludersi alle ore 20.00.

A salutare l'avvio dei lavori saranno il presidente di Assoenologi nazionale, **Riccardo Cotarella** e il presidente della sezione Sardegna di Assoenologi, **Mariano Murru**. A seguire i saluti istituzionali della neo presidente delle Regione Sardegna, **Alessandra Todde**, dell'assessore regionale all'agricoltura, **Gian Franco Satta** e di un

rappresentante del Comune di Cagliari.



Spazio verrà dato anche ai vini e alla vitivinicoltura della Sardegna

La seconda giornata dei lavori congressuali, venerdì 31 maggio, avrà inizio alle ore 9.00, per concludersi con l'esclusiva serata di gala. Il pomeriggio è in programma **il grande omaggio ai vini della regione che ospita il Congresso con due Masterclass che si annunciano imperdibili**. Altro momento importante, nella mattinata di venerdì, quello con Fadi Batarseh, l'enologo della cantina di Cremisan a Betlemme, che parlerà di "Viticoltura eroica in una terra martoriata".

«Tutto il Congresso - ha detto **Cotarella** -, dall'inizio alla fine, riserverà grandi spunti di riflessione e sarà una grande occasione per capire meglio i mercati internazionali del vino. L'obiettivo di questo appuntamento è offrire un contributo importante agli enologi e ai produttori per indirizzare le scelte future. **Lo faremo senza preconcetti e analizzando i mercati a ogni latitudine del pianeta** e soprattutto lo faremo con i massimi esperti dell'enologia mondiale».

Come sarà il 77° Congresso di Assoenologi

Il presidente nazionale Assoenologi, ha anche detto: «Sarà un evento di caratura internazionale con i maggiori esperti del mondo del vino che ci parleranno dalla Cina, piuttosto che dagli Stati Uniti, dal Regno Unito o dalla Germania. Ma sarà soprattutto **l'occasione per capire meglio come affrontare le nuove sfide che ci attendono e in particolare quelle che ci mettono di fronte ogni giorno i mercati**. Il momento che stiamo vivendo è a dir poco complesso, le crisi internazionali con i conflitti in Medio Oriente e in Ucraina creano incertezze e timori, i rincari dei prezzi delle materie prime mettono in crisi i bilanci delle aziende e, inevitabilmente, tutto questo crea una contrazione dei consumi. Ma il nostro compito è quello di dare delle risposte e quindi trovare delle soluzioni per invertire, laddove possiamo incidere, la tendenza negativa».



Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi

«Affronteremo - ha aggiunto - **tematiche di grande attualità come quella della sostenibilità e lo faremo avvalendoci di personaggi che stanno segnando la storia mondiale dell'imprenditoria, come Brunello Cucinelli.** Significativa la presenza del ministro Lollobrigida, in questi frangenti la presenza dello Stato, attraverso i suoi rappresentanti di Governo, è di fondamentale importanza. Così come sarà importante la presenza delle massime istituzioni regionali, perché quello che partirà dalla splendida Sardegna sarà un messaggio chiaro e inequivocabile: **il vino è un'isola di valori che va preservata e valorizzata**».