



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

72°

CONGRESSO NAZIONALE ASOENOLOGI

LA SCIENZA DELLA
SOSTENIBILITÀ DEL VINO

FIRENZE

STAZIONE LEOPOLDA
17-20 NOVEMBRE 2017



Il Congresso è organizzato in collaborazione con



PITTI IMMAGINE

Con il patrocinio di



PITTI IMMAGINE

DOPO 28 ANNI IL NOSTRO CONGRESSO TORNA IN TOSCANA

■ Dopo 28 anni il Congresso nazionale di Assoenologi torna finalmente a riposizionarsi in Toscana, una tra le regioni sicuramente più vocate, per tradizione, terreni e clima, ad una produzione vitivinicola di qualità. Nel 1989 fu Siena ad ospitarci, con un Congresso memorabile, anche perché proprio lì vennero gettate le basi per la proposta di legge sul riconoscimento del titolo di enologo. Quest'anno ritorniamo in questa meravigliosa terra, scegliendo il suo capoluogo storico, artistico e culturale. Firenze è la culla del Rinascimento. Ovunque è caratterizzata da quello straordinario sviluppo letterario, artistico e scientifico che ebbe luogo tra il XIV e XVI secolo.

■ Con i propri artisti, pensatori, letterati, scienziati di fama mondiale, fu sicuramente uno dei più importanti centri della rinascita culturale del nostro paese. Ma la Toscana, con il suo capoluogo, è anche capostipite di quel Rinascimento che ha fatto grande l'Italia del vino. Frutto di uomini, impegno, tecnologia e conoscenza enologica che da sempre contraddistinguono la tenace e nel contempo serena e schietta popolazione.

Grazie al Comune di Firenze e a Pitti Immagine ci ritroveremo in luoghi veramente esclusivi: a Palazzo Vecchio, nel Salone dei 500, e alla Stazione Leopolda, luogo tra i più trend degli eventi del made in Italy.



DARIO NARDELLA
Sindaco di Firenze



ANNA PAOLA CONCIA
Assessora al Turismo e Congressi
Comune di Firenze



GAETANO MARZOTTO
Presidente Gruppo Vini
di Santa Margherita
e Past President Pitti Immagine



A FIRENZE

CULLA DEL RINASCIMENTO CULTURALE ED ENOLOGICO



**Un appuntamento
da non perdere**

IN UN MUSEO A CIELO APERTO

■ Sede dei lavori congressuali e di due serate sarà la "Leopolda", l'ex stazione rilanciata come sede di importanti convegni. Tutti gli alberghi previsti per i pernottamenti sono vicini tra loro in modo da permettere spostamenti a piedi. In questo tempio di arte e cultura, fonte interminabile di capolavori creativi e di geni italia-

ni, nonché luogo carico di significativi legami col mondo del vino, nella sua location più moderna e innovativa, si parlerà di sostenibilità a 360 gradi, con diversi elementi di contorno: i confronti con le nuove tecnologie delle aziende sponsor, le degustazioni dei vini e momenti dedicate all'arte, alla cultura e allo spettacolo.



LA 72^a EDIZIONE

IL PROGRAMMA ORA PER ORA

VENERDÌ 17 NOVEMBRE

Dalle ore 13 arrivi nei rispettivi hotel

CONGRESSISTI

Ore 14 - Stazione Leopolda

Prima sessione dei lavori

Presentazione e degustazione vini toscani

con la partecipazione di **Pierluigi Gorgoni**
e **Filippo Bartolotta**

PROGRAMMA COMUNE

Ore 18 - Stazione Leopolda

Apertura ufficiale 72° Congresso

Intervengono:

Nino D'Antonio - Scrittore e Direttore de "l'Enologo":
Ritratto di un territorio

Dario Nardella - Sindaco Comune di Firenze

Ivangiorgio Tarzariol - Presidente Sezione Toscana
Assoenologi

Marco Remaschi - Assessore Agricoltura Regione Toscana

Leonardo Di Gioia - Coordinatore Assessori Regionali
Agricoltura

Anna Paola Concia - Assessora Turismo e Congressi
Comune di Firenze

Gaetano Marzotto - Presidente Gruppo Vini di Santa
Margherita e Past President Pitti Immagine

Claudio Marenzi - Presidente Pitti Immagine

Leonardo Bassilichi - Presidente Camera di Commercio
di Firenze

Donatella Carmi Bartolozzi - Vicepresidente Fondazione
CR Firenze

Alessandra Ricci - Amministratore delegato Simest

Sandro Boscaini - Presidente Federvini

Massimiliano Giansanti - Presidente Confagricoltura

Roberto Moncalvo - Presidente Coldiretti

Secondo Scanavino - Preside Cia

Serge Dubois - Copresidente Uioe

Riccardo Cotarella - Presidente nazionale Assoenologi

Maurizio Martina - Ministro delle Politiche Agricole
Alimentari Forstali

Durante la serata:

Consegna Premio Assoenologi-Versini 2017

a **Daniela Fracassetti**

Presentazione del libro "Vinifera - l'Italia dei Vitigni"
edito da Assoenologi, con commento di **Marcello Masi**
e **Rocco Tolfa**

Ore 20,00 - Stazione Leopolda

Cena di benvenuto

SABATO 18 NOVEMBRE

CONGRESSISTI

Ore 9 - Stazione Leopolda

Seconda sessione dei lavori sul tema

"La scienza della sostenibilità del vino"

con interventi di:

Ruggero Mazzilli - Agronomo, fondatore Stazione sperimentale
per la viticoltura sostenibile - Spevis

La sostenibilità del vigneto

Nicolas Joly - Titolare Coulée de Serrant

La viticoltura biodinamica moderna: l'esempio francese

Steve Matthiasson - Titolare Matthiasson Wines

Biodinamica e altri approcci: l'esempio californiano

Raffaele Borriello - Direttore generale Ismea

La sostenibilità economica attraverso i dati di mercato

Ruena Santandrea - Coordinatrice Settore Vitivinicolo Alleanza

Cooperative Italiane Agroalimentare

La sostenibilità della cooperazione

Stefano Vaccari - Capo Dipartimento dell'Ispettorato

centrale della tutela della qualità e repressione

frodi dei prodotti agroalimentari - Mipaaf

La sostenibilità dei controlli. I primi dati della Cantina Italia

forniti dai registri telematici

Andrea Zanfi - Editore

La comunicazione, fra la sostenibilità della cultura e del sociale

Ore 12,30 - Stazione Leopolda

Colazione a self-service

Ore 14 - Stazione Leopolda

Terza sessione dei lavori

Presentazione e degustazione vini del Portogallo

con la partecipazione di **Jose Maria Soares Franco**
e **David Guimaraens**

FAMILIARI

Ore 9 - Visita al Duomo, Battistero e Campanile di Giotto

Ore 12,30 - Stazione Leopolda

Colazione a self-service con i congressisti

Pomeriggio libero con possibilità di visita prenotata
alla **Galleria degli Uffizi** (se indicato nella scheda di
iscrizione)

PROGRAMMA COMUNE

Ore 19,30 - Palazzo Vecchio - Piazza della Signoria

Salone dei Cinquecento

Musica e Poesia. Concerto a cura dell'**Accademia del**

Maggio Musicale Fiorentino con lettura di poesie sul vino

A seguire buffet nei cortili di Palazzo Vecchio

DOMENICA 19 NOVEMBRE

CONGRESSISTI

Ore 9 - Stazione Leopolda

Quarta sessione dei lavori

"La scienza della sostenibilità del vino"

con interventi di:

Oscar Farinetti - Presidente di Eataly

La sostenibilità vista dal consumatore

Renzo Cotarella - Enologo,

amministratore delegato Marchesi Antinori

La sostenibilità economica aziendale

Attilio Scienza - Docente di Viticoltura Università di Milano

La sostenibilità della genetica

Talk show condotto da **Fiammetta Fadda**,

contributing editor "La Cucina Italiana"

con la partecipazione di: **Enrico Chiavacci**,
Benedetto Condreas, **Lorenzo Donini**, **Edoardo Grassi**,
Antonia Klugmann, **Ciccio Sultano**, **Yoji Tokuyoshi**

La sostenibilità dell'alta ristorazione

Ore 12,30 - Stazione Leopolda

Colazione a self-service

Ore 14 - Stazione Leopolda

Quinta sessione dei lavori

Presentazione e degustazione
di due vini simbolo della Toscana:

Tignanello e Sassicaia

con la partecipazione di **Piero Antinori**

e **Nicolò Incisa della Rocchetta**

Conduttore **Luciano Ferraro**

FAMILIARI

Ore 9 - Visita a Piazza della Signoria

Palazzo Vecchio e Ponte Vecchio

Ore 12,30 - Stazione Leopolda

Colazione a self-service con i congressisti

PROGRAMMA COMUNE

Ore 18 - Stazione Leopolda

Serata di chiusura condotta da Bruno Vespa

Faccia a faccia con i **presidenti dei Consorzi** di tutela vini:
Bolgheri, Brunello di Montalcino, Chianti, Chianti Classico,
San Gimignano e Vino Nobile di Montepulciano.

Ospiti d'onore **Peppino di Capri** e **Carlo Conti**

Al termine cena di gala

LUNEDÌ 20 NOVEMBRE

Le camere devono essere lasciate

libere entro le ore 10



LE LOCATION DEL CONGRESSO

LA STAZIONE LEOPOLDA SEDE DEI LAVORI CONGRESSUALI

■ La stazione Leopolda è stata la prima stazione ferroviaria costruita a Firenze, oggi sede di meeting, congressi e varie manifestazioni. Si trova in viale Fratelli Rosselli, sui viali di Circonvallazione, a solo 1 km dalla Stazione di Santa Maria Novella. È uno degli spazi più duttili della città, gestito da una società di Pitti Immagine, con il grande vano dell'ex officina appositamente allestito, di volta in volta, per manifestazioni e eventi diversi, dalla musica alla moda, dalle fiere mercato agli eventi enogastronomici.

■ Si tratta di uno spazio che, per le sue caratteristiche, è vocato ad accogliere programmi interdisciplinari ed eventi significativi della contemporaneità, oltrepassando sia le frontiere di genere tra le diverse discipline, sia le frontiere geografiche tra le diverse culture. Grazie alla collaborazione tra Assoenologi e Pitti Immagine sarà possibile vivere il nostro 72° Congresso in questa maestosa e importante location, luogo ideale per ospitare un evento così ricco e diversificato come il più importante appuntamento dell'anno degli enologi ed enotecnici italiani.

GLI HOTEL CONVENZIONATI

Gli hotel riservati ai partecipanti al 72° Congresso sono dodici. Uno cinque stelle, sette quattro stelle e quattro tre stelle.

■ Il Sina Villa Medici (cinque stelle) è quello più vicino alla Stazione Leopolda (500 metri), ma un po' più distante da Piazza della Signoria e Palazzo Vecchio.

■ L'Orologio, Santa Maria Novella, Croce di Malta, Rosso 23/Garibaldi Blu, Paris e Residenza Fiorentina sono posizionati in Piazza Santa Maria Novella o nelle immediate vicinanze (circa 1000 metri dalla Leopolda). Mentre gli hotel: Beacci Tornabuoni, Strozzi Palace, Milù e Pierre sono più spostati verso Palazzo Vecchio e quindi un po' più distanti dalla Leopolda (circa 1500 metri).



SINA VILLA MEDICI (*****)

Via Il Prato 42 - www.sinahotels.com
distanza dalla Leopolda 0,5 km

CROCE DI MALTA (****)

Via della Scala 7 - www.crocedimaltafirenze.com
distanza da Leopolda 1,1 km

L'OROLOGIO (****)

P.zza Santa Maria Novella 24 - www.hotelorologiofirenze.com
distanza da Leopolda 1,3 km

MILU (****)

Via de' Tornabuoni 8 - www.hotelmilu.com
distanza da Leopolda 1,5 km

PIERRE (****)

Via de' Lamberti 5 - www.hotel-pierre-florence.com
distanza da Leopolda 1,8 km

SANTA MARIA NOVELLA (****)

P.zza Santa Maria Novella 1 - www.hotelsantamarianovella.it
distanza da Leopolda 1,3 km

STROZZI PALACE (****)

Via dei Vecchietti 4 - www.strozzipalacehotel.com
distanza da Leopolda 1,5 km

TORNABUONI BEACCI (****)

Via de' Tornabuoni 3 - www.tornabuonihotels.com
distanza da Leopolda 1,5 km

LA RESIDENZA FIORENTINA (***)

Via Dei Fossi 12 - www.laresidenzafirentina.it
distanza da Leopolda 1,3 km

ROSSO 23/GARIBALDI BLU (***)

P.zza Santa Maria Novella 23 - www.hotelrosso23.com
distanza da Leopolda 1,3 km

PARIS (***)

Via Dei Banchi 2 - www.parishotel.it
distanza da Leopolda 1,5 km

La partecipazione in camera doppia in hotel cinque stelle e quattro stelle ha un costo di 450 euro. Scegliendo una struttura a tre stelle il costo si abbassa a 380 euro.

Tutti gli spostamenti sono previsti a piedi.

Un comodo tramvia che parte da via Alamanni (dietro alla Stazione di Santa Maria Novella) conduce in soli 5 minuti alla Leopolda (prima fermata).

In alternativa Autobus n° 1 e 9 da Via della Scala.





I LAVORI CONGRESSUALI



NICOLA PRUDENTE

FEDERICO QUARANTA

“La scienza della sostenibilità del vino” è il tema generale che caratterizzerà gli interventi delle sessioni congressuali di sabato 18 e domenica 19 novembre. Si alterneranno al podio alcuni tra i personaggi chiave della ricerca scientifica e culturale in tema di sostenibilità. Anche quest’anno condurranno i lavori Nicola Prudente e Federico Quaranta, conduttori di “Decanter” su Radio 2.

LA SOSTENIBILITÀ SCIENTIFICA



“La sostenibilità, oltre ad essere oggi una condizione necessaria per la sicurezza alimentare globale, costituisce una vera e propria opportunità strategica per il settore agroalimentare. Per le caratteristiche peculiari dell’ecosistema viticolo ed enologico, e il suo stretto legame con il territorio e le comunità locali, le aziende e gli imprenditori devono necessariamente impegnarsi in percorsi di crescita sostenibile. Ma questa consapevolezza da parte del settore si è tradotta in una vera e propria “ondata” di sostenibilità che sta “travolgendo” le produzioni alimentari in gran parte del mondo, generando una gran confusione soprattutto nel consumatore finale.”

(Centro Ricerca sviluppo sostenibile)

■ Noi di Assoenologi vogliamo fare chiarezza, parlando soprattutto di sostenibilità scientifica, in tutti gli ambiti. Da quello viticolo a quello della cooperazione, da quello economico aziendale a quello del consumatore finale, dei controlli e della comunicazione.

IL PARERE DEGLI ESPERTI

■ A Firenze, la mattina di sabato 18 novembre, nei saloni della Leopolda appositamente allestiti, si alterneranno al podio i più esperti personaggi in tema di sostenibilità. **Ruggero Mazzilli**, fondatore di Spevis, ci motiverà perché il Bio è oggi lo strumento eccellente per realizzare contemporaneamente i migliori traguardi enologici (massima impronta territoriale), economici (giusto reddito e maggiore durata degli impianti) ed ecologici (con dosi di rame/zolfo molto basse). **Nicolas Joly**, titolare della Coulée de Serrant, impegnatissimo a portare per il mondo il metodo e il pensiero di maggior tendenza degli ultimi venticinque anni, ci spiegherà perché, secondo lui, i risultati della ricetta Steineriana applicata su alcuni vini ha pochi eguali al mondo. **Steve Matthiasson**,



RUGGERO MAZZILLI

Agronomo, fondatore Stazione sperimentale per la viticoltura sostenibile - Spevis



NICOLAS JOLY

Titolare Coulée de Serrant



STEVE MATTHIASSEN

Titolare Matthiasson Wines



RUENZA SANTANDREA

Coordinatrice Settore Vitivinicolo Alleanza Cooperative Italiane Agroalimentare



STEFANO VACCARI

Capo Dipartimento ICQRF - Mipaaf



ANDREA ZANFI

Editore



proprietario/viticolto/enologo della Matthiasson Wines in Napa (California), nominato “Winemaker dell’anno” dalla San Francisco Chronicle, descriverà alcuni programmi di sostenibilità che vengono realizzati in California, tra cui la certificazione “Napa Green” e il Codice di condotta sostenibile. **Ruenza Santandrea**, coordinatrice Settore Vitivinicolo Alleanza Cooperative Italiane Agroalimentare, spiegherà che essere sostenibile significa non solo adottare pratiche agricole virtuose, ma anche mettere in atto un processo volto al mantenimento ed alla salvaguardia del sistema territoriale grazie alle complesse interconnessioni che esistono fra l’aspetto sociale, economico ed ambientale. **Stefano Vaccari**, capo Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, ci presenterà le misure per rendere più sostenibili i controlli e, per la prima volta, i dati della “Cantina Italia” così come emergono del Registro telematico. **Andrea Zanfi**, scrittore toscano e autore di numerosi libri sui vini e i territori italiani, focalizzerà sul ruolo innovativo della comunicazione e del marketing, oggi sempre più impegnato a sviluppare progetti culturali e sociali.



LA SOSTENIBILITÀ PER IL CONSUMATORE IN AZIENDA, NELLA RICERCA...

La prima parte della mattina di domenica 19 novembre vedrà come protagonisti tre illustri personaggi.

■ Il primo relatore, **Oscar Farinetti**, fondatore e presidente di Eataly, ci racconterà quanto l'impegno, il dubbio e la fiducia costituiscano i tre grandi valori attorno ai quali costruire armonia tra i protagonisti del ciclo del consumo: produttori, commercianti e consumatori. Compito del commerciante è quello di trasferire al cliente finale i valori di chi produce, ma nello stesso tempo di portare a chi produce le aspettative di chi consuma. Il vino è (e diventerà sempre più) l'esempio più eclatante di questo percorso.

■ **Renzo Cotarella**, agronomo, enologo e amministratore delegato della Marchesi Antinori, ci parlerà dell'impatto della sostenibilità a 360 gradi sull'organizzazione e sul bilancio di un'Azienda con riferimento ad Antinori. Emergerà che per produrre prodotti autentici, legati al territorio, con forte identità e che abbiano futuro, quella della sostenibilità è una scelta obbligata.

■ **Attilio Scienza**, grande luminaire della vite e del vino, che con l'Università di Milano ha guidato la ricerca sulle viti anti siccità, presenterà i nuovi "Portinnesti M", che aiutano le piante a resistere alla siccità e a risparmiare acqua durante la fase di crescita. "Qualcuno dice che la genetica sia violenza sulla natura - dice Scienza - senza pensare che nell'evoluzione genetica c'è la nostra evoluzione. Le viti resistenti sono il futuro".



OSCAR FARINETTI
Presidente di Eataly



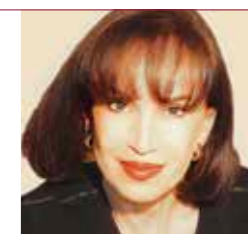
RENZO COTARELLA
Enologo, amministratore delegato Marchesi Antinori



ATTILIO SCIENZA
Professore di viticoltura all'Università degli Studi di Milano

...NELL'ALTA RISTORAZIONE

Domenica 19, a seguire, la giornalista **Fiammetta Fadda**, contributing editor de **La Cucina Italiana** e responsabile della rubrica di gastronomia su **Panorama**, condurrà una tavola rotonda sul tema della sostenibilità dell'alta ristorazione, con chef, giornalisti e comunicatori di primo piano e altri illustri nomi legati al mondo dell'enogastronomia.



FIAMMETTA FADDA
Contributing editor de "La Cucina Italiana"



ENRICO CHIAVACCI
Direttore marketing Marchesi Antinori

BENEDETTO CONDREAS
Titolare agenzia di comunicazione e design Pescerosso

LORENZO DONINI
Docente di Scienza dell'alimentazione Università La Sapienza

EDOARDO GRASSI
Cotitolare Ristorante Ceresio 7

ANTONIA KLUGMANN
Chef Ristorante L'Argine Vercò, Dolegna del Collio

CICCIO SULTANO
Chef Ristorante Il Duomo Ragusa

YOJI TOKUYOSHI
Chef Ristorante Tokuyoshi Milano

IL CONFRONTO

CON LE AZIENDE AMICHE

Nell'ambito del congresso le aziende amiche presenti avranno a disposizione alcuni spazi per presentare nuovi prodotti o servizi della loro attività. Momenti di informazione e confronto utili per tutti coloro che operano nel nostro settore.





IVANGIORGIO TARZARIOL



WALTER SOVRAN



PIERLUIGI GORGONI



FILIPPO BARTOLOTTA

DEGUSTAZIONE VINI TOSCANI



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO



Chianti
CONSORZIO VINI CHIANTI



Quest'anno il Congresso aprirà i battenti venerdì 17 novembre, alle ore 14, con una grande degustazione guidata dedicata ai vini più rappresentativi del territorio, che anticiperà la cerimonia inaugurale e la cena di benvenuto. Tutti e tre gli eventi si svolgeranno nell'ambito della Stazione Leopolda, in spazi separatamente organizzati e allestiti per l'occasione.

La parte descrittiva sarà affidata agli enologi **Ivangiorgio Tarzariol**, presidente della Sezione Toscana di Assoenologi, e **Walter Sovran**, membro toscano del Cda, che saranno coadiuvati da alcuni giovani enologi toscani.

A condurre le degustazioni saranno invece due simpatici personaggi di spicco nel panorama eno-giornalistico: **Pierluigi Gorgoni**, giornalista, per dieci anni autore e degustatore della Guida Vini d'Italia de L'Espresso, editorialista, responsabile delle degustazioni per Spirito diVino, nonché docente presso Alma - Scuola Internazionale di Cucina Italiana; **Filippo Bartolotta**, uno dei più esperti food&wine tester, tanto che proprio a lui è stato dato il compito di scegliere i vini italiani da far assaggiare agli Obama in visita in Toscana. È amministratore de Le Baccanti, tour operator specializzato in eventi in ambito enogastronomico e artistico.

I MOMENTI DEDICATI ALLE DEGUSTAZIONI

I pomeriggi di venerdì 17, sabato 18 e domenica 19 novembre saranno dedicati alle degustazioni. La prima riguarderà i vini più rappresentativi del territorio. La seconda avrà come protagonisti i vini portoghesi - dopo quelli francesi, spagnoli e tedeschi dei precedenti congressi. L'ultima riguarderà Brunello e Chianti Classico, nonché i due vini simbolo del risascimento enologico della Toscana: Tignanello e Sassicaia.



A FIRENZE, CULLA DEL RINASCIMENTO CULTURALE ED ENOLOGICO



DEGUSTAZIONE

VINI PORTOGHESI



JOSE MARIA SOARES FRANCO



DAVID GUIMARAENS

Dopo i focus su i vini francesi, spagnoli e tedeschi degli ultimi tre congressi, quest'anno, nel pomeriggio di sabato 18 novembre, si degusteranno quattro grandi vini del Portogallo.

Il famoso enologo **Jose Maria Soares Franco** presenterà due grandi rossi al top della gamma di J. Portugal Ramos, azienda tra le più rappresentative dei vini del Portogallo a livello internazionale. Uno della regione del Douro e l'altro dell'Alentejo, le due zone più importanti per la produzione di vini rossi. Quella dell'**Alentejo** è una regione vinicola di grande tradizione, che produce vini che impressionano per qualità, aroma e colore, così singolari come il paesaggio. Le peculiarità dei terreni, a seconda della zona (granitici, calcarei, mediterranei o scistosi), le innumerevoli ore di esposizione al sole e una serie di vitigni selezionati permette una produzione di grande qualità, in cui l'innovazione nei metodi di



vinificazione si unisce alla capacità di conservare il sapore tradizionale. I rossi, dal colore rubino o rosso granata, si rivelano intensi, robusti e allo stesso tempo soavi e leggermente astringenti.

La regione del **Douro**, a est di Porto, è una delle più rinomate del Portogallo, nella quale si producono vini di altissima qualità oltre al famoso Porto. 48mila ettari di vigneti adagiati sulle colline circondano il fiume formando un paesaggio incantato. La vallata, patrimonio

mondiale dell'Unesco, è tra le regioni viticole più antiche del mondo, la prima ad essere delimitata nel 1754. Qui l'influenza dell'uomo è stata fondamentale, in questi terreni montagnosi misti di argilla e calcare, con la costruzione di terrazze per coltivare l'uva oggi con allevamenti a guyot e cordone speronato. Dopo la degustazione dei due vini rossi più rappresentativi del Paese, si passerà nello specifico alla categoria del vino **Porto**, che sarà presentata da un altro illustre enologo: **David Guimaraens** della blasonata cantina Taylor's & Fladgate. Le tipologie più commerciali del Porto sono blended, cioè ottenute con uve di diverse annate. Il Porto **Ruby** è il prodotto base dal colore rubino chiaro molto trasparente, solitamente invecchiato 4 o 5 anni in legno con uve non particolarmente selezionate. Salendo di livello troviamo il Porto **Tawny**, con un invecchiamento di norma un po' superiore, dai 4 ai 6 anni in botte, frutto di uve un po' più selezionate e soprattutto più concentrate che danno un corpo di solito più importante ed interessante. Ma il vero grande Porto è il **Vintage**, fatto con uve millesimate, cioè di una sola vendemmia, ma solo nelle grandi annate. I Porto Vintage costano molto cari, e hanno la capacità di evolversi e mantenersi in bottiglia. 50 anni sono un tempo medio ma spesso vengono superati. **Al congresso si degusteranno due stili di Porto: uno stile Ruby-Vintage e uno Stile Tawny-Vintage (20/30 anni).**

La regione del Douro, a est di Porto, è una delle più rinomate del Portogallo, nella quale si producono vini di altissima qualità oltre al famoso Porto. 48mila ettari di vigneti adagiati sulle colline circondano il fiume formando un paesaggio incantato. La vallata, patrimonio

mondiale dell'Unesco, è tra le regioni viticole più antiche del mondo, la prima ad essere delimitata nel 1754. Qui l'influenza dell'uomo è stata fondamentale, in questi terreni montagnosi misti di argilla e calcare, con la costruzione di terrazze per coltivare l'uva oggi con allevamenti a guyot e cordone speronato. Dopo la degustazione dei due vini rossi più rappresentativi del Paese, si passerà nello specifico alla categoria del vino **Porto**, che sarà presentata da un altro illustre enologo: **David Guimaraens** della blasonata cantina Taylor's & Fladgate. Le tipologie più commerciali del Porto sono blended, cioè ottenute con uve di diverse annate. Il Porto **Ruby** è il prodotto base dal colore rubino chiaro molto trasparente, solitamente invecchiato 4 o 5 anni in legno con uve non particolarmente selezionate. Salendo di livello troviamo il Porto **Tawny**, con un invecchiamento di norma un po' superiore, dai 4 ai 6 anni in botte, frutto di uve un po' più selezionate e soprattutto più concentrate che danno un corpo di solito più importante ed interessante. Ma il vero grande Porto è il **Vintage**, fatto con uve millesimate, cioè di una sola vendemmia, ma solo nelle grandi annate. I Porto Vintage costano molto cari, e hanno la capacità di evolversi e mantenersi in bottiglia. 50 anni sono un tempo medio ma spesso vengono superati. **Al congresso si degusteranno due stili di Porto: uno stile Ruby-Vintage e uno Stile Tawny-Vintage (20/30 anni).**

DEGUSTAZIONE

CHIANTI CLASSICO E BRUNELLO TIGNANELLO E SASSICAIA



LUCIANO FERRARO



PIERO ANTINORI



NICOLÒ INCISA DELLA ROCCHETTA

Nella prima parte del pomeriggio di domenica, sotto i riflettori ci saranno le due anime principali del Sangiovese toscano: il Chianti Classico e il Brunello di Montalcino, con una degustazione condotta da Luciano Ferraro, giornalista esperto di vino e capo redattore centrale del Corriere della Sera. La seconda parte del pomeriggio avrà come protagonisti due vini simbolo del Rinascimento enologico toscano: il Tignanello e il Sassicaia, che saranno presentati direttamente dai loro produttori, ovvero i marchesi Piero Antinori e Nicolò Incisa della Rocchetta.

ad un esperimento fino ad allora mai adottato e che segnerà l'ingresso delle piccole botti nelle maggiori cantine italiane.

Nel caso del Sassicaia, dietro c'è la richiesta di Nicolò al cugino Piero Antinori di avere "in prestito" Giacomo Tachis, per le ricerche già in corso sul Sassicaia e nel '68 a Bolgheri vengono fuori le prime tremila bottiglie. Niente uve appassite e niente blend per il Sassicaia, ma fermentazione malolattica e barrique. Pare che la sua scoperta non sia estranea a un pizzico di casualità.



Il Tignanello, che all'origine è solo un Chianti Classico Riserva, nasce dall'impegno e dalla ricerca di Piero Antinori, esponente di quella famiglia che ha legato il suo destino alle sorti dell'enologia toscana. A partire dal '70 si registrano due felici interventi: l'esclusione delle uve bianche e l'affinamento in barrique del Sangiovese, integrato dal Cabernet Sauvignon e dal Cabernet Franc, rispettivamente al 15%. L'uso delle barrique apre la via

D'altra parte la magia de vino vive spesso di quello che c'è dietro la bottiglia.

Dietro a tutti questi grandi vini c'è il Sangiovese, vitigno assunto a simbolo della grande vitivinicoltura italiana, concretizzata nella produzione di ben 13 Docg, tra cui Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano e Suvereto.





LE VISITE GUIDATE

Gli accompagnatori possono scegliere di aderire (contrassegnando l'apposito spazio nella scheda di adesione) al programma tecnico, o al programma turistico.

DUOMO, BATTISTERO E CAMPANILE DI GIOTTO

■ **Sabato 18 novembre**, dalle 9 alle 12, l'itinerario è quello classico, tra Medioevo e Rinascimento, con visita al Duomo, al Battistero e al Campanile di Giotto. Durante il Rinascimento, la città di Firenze si modernizza e rompe con il suo passato medievale. L'interno del Duomo conserva gli affreschi della straordinaria Cupola del Brunelleschi. Vasari vi dipinse uno spettacolare Giudizio Universale, che con i suoi 3600 m² è il più grande affresco al mondo, come la struttura, la più grande cupola a mattoni mai costruita. La visita alle Terrazze del Duomo, costituirà un'esperienza mozzafiato. Così come quello dal Campanile di Giotto (considerato il più bello d'Italia) a fianco della facciata. Suggestiva è poi la visita al Battistero, con la cupola in mosaico dorato e le magnifiche porte in bronzo.

PIAZZA DELLA SIGNORIA E PONTE VECCHIO

■ Per **domenica 19 novembre**, sempre dalle 9 alle 12, è prevista invece la visita guidata a Piazza della Signoria e a Ponte Vecchio. La magnifica Piazza ospita Palazzo Vecchio, sede oggi del Comune di Firenze. Rappresenta la migliore sintesi dell'architettura civile trecentesca cittadina ed uno dei palazzi civici più conosciuti nel mondo. Qui è possibile visitare le magnifiche sale dove lavorarono, fra gli altri, Agnolo Bronzino, Ghirlandaio, Giorgio Vasari, e dove sono esposte opere di Michelangelo Buonarroti, Donatello, Verrocchio. Da Piazza della Signoria in pochi minuti a piedi si raggiunge Ponte Vecchio, il più antico di Firenze, che attraversa l'Arno nel punto di minor ampiezza. Dopo l'alluvione del 1333 fu concepito con la doppia fila di botteghe, a cui sono state aggiunti successivamente i retrobottega.



GALLERIA DEGLI UFFIZI

■ **Sabato 18 novembre, nel pomeriggio, prenotando tramite la scheda di adesione**, sarà possibile visitare uno dei musei più famosi al mondo. La Galleria degli Uffizi è stata progettata e costruita dal celebre architetto e pittore Giorgio Vasari, artista di fiducia di Cosimo I de' Medici. Questa struttura doveva ospitare gli uffici ("uffizi", in fiorentino del Cinquecento) dei magistrati della città. Cosimo I vuole collocare nel piano nobile della nuova costruzione le collezioni che la famiglia Medici aveva accumulato e Francesco I di Toscana proseguì nell'allestimento dell'edificio.

■ Le raccolte di dipinti del Trecento e del Rinascimento contengono alcuni capolavori assoluti dell'arte di tutti i tempi: basti ricordare i nomi di Giotto, Simone Martini, Piero della Francesca, Beato Angelico, Filippo Lippi, Botticelli, Mantegna, Correggio, Leonardo, Raffaello, Michelangelo, Caravaggio, oltre a capolavori della pittura europea, soprattutto tedesca, olandese e fiamminga.

IL PROGRAMMA DEGLI ACCOMPAGNATORI

Passeggiare a Firenze significa immergersi in quella miracolosa stagione del Rinascimento artistico e culturale italiano, che ha avuto proprio qui il suo fulcro. Un laboratorio a cielo aperto dove arte, scienza e letteratura sono rifiorite dopo gli anni bui del Medioevo. Il primo grande architetto del nuovo corso fu Filippo Brunelleschi, che già nella Cupola del Duomo aveva anticipato alcuni elementi del cambiamento. Qui Donatello realizzò il David, sua opera più celebre, oggi è conservata nel Museo Nazionale del Bargello. Qui Sandro Botticelli creò capolavori quali la Primavera e la Nascita della Venere, entrambi custoditi presso la Galleria degli Uffizi. Qui lavorarono, seppur per un breve periodo, tre grandi maestri come Leonardo, Michelangelo e Raffaello. Al periodo fiorentino di Leonardo da Vinci risale la realiz-

zazione della Gioconda, ritratto di Lisa Gherardini moglie del mercante Francesco del Giocondo, emblema del Rinascimento italiano. Michelangelo Buonarroti, invece, tornò a Firenze nel 1501, ritrovando il clima dei suoi primi anni toscani. Il segno più evidente del suo secondo periodo fiorentino è senza dubbio il David, l'enorme statua di marmo oggi esposta nella Galleria dell'Accademia. Dal 1910, per ricordare la collocazione originaria dell'opera, in piazza della Signoria campeggia una copia del David, che riproduce fedelmente i lineamenti perfetti scolpiti dal Buonarroti. Ultimo e più giovane dei tre geni che hanno servito Firenze all'inizio del XVI secolo fu Raffaello Sanzio, che ha lasciato alla città la magnifica serie delle Madonne tra cui spicca la Madonna del Baldacchino, visitabile presso la Galleria Palatina.



OSPITI DEL COMUNE DI FIRENZE PER UN **CONCERTO NEL SALONE DEI 500**

- Grazie alla squisita disponibilità del Comune di Firenze, nella persona del Sindaco Dario Nardella e dell'assessora al Turismo e Congressi Anna Paola Concia, sarà possibile realizzare la serata di **sabato 18 novembre** in un ambiente veramente esclusivo, luogo simbolo della potenza storica di Firenze nell'età rinascimentale.
- **Il Salone dei Cinquecento** è la sala più grande e più importante sotto il profilo storico-artistico di Palazzo Vecchio. Ha una lunghezza di 54 metri, una larghezza di 23 e un'altezza di 18 metri. Per volume è la più grande sala in Italia realizzata per la gestione del potere civile.
- In questo suggestivo ambiente si renderà **"Omaggio al Vino"** con brani lirici eseguiti da cantanti e pianisti dell'**Accademia del Maggio Musicale Fiorentino** accompagnati dalla lettura di poesie sul vino.
- A chiusura del concerto, grazie al contributo della Camera di Commercio di Firenze, sarà servito un **ricco aperitivo a buffet** nei magnifici cortili di Palazzo Vecchio.



BRUNO VESPA



PEPPINO DI CAPRI



CARLO CONTI

ALLA LEOPOLDA **LA SERATA DI GALA** CON BRUNO VESPA E I PRESIDENTI DEI CONSORZI DI TUTELA VINI

La serata di chiusura del Congresso sarà anche quest'anno condotta da Bruno Vespa, grande anfitriente di Rai 1.

- Dopo un faccia a faccia con i **presidenti dei Consorzi di tutela** che hanno aderito alla manifestazione, (Doc Bolgheri, Brunello di Montalcino, Chianti, Chianti Classico, San Gimignano, Nobile di Montepulciano) la serata prevede due ospiti d'eccezione: **Peppino di Capri**, che qualche anno fa ha festeggiato i 50 anni di carriera musicale, e **Carlo Conti**, uno dei volti più famosi del mondo televisivo. Ricordiamo che, grazie a Vespa, due anni fa in Puglia, il congresso degli enologi italiani ha potuto godere della partecipazione del gruppo canoro "Il Volo" e, lo scorso anno a Verona, di presenze quali Vittorio Sgarbi, Letizia Moratti e del musicista Giovanni Allevi.

LE SERATE

A PALAZZO VECCHIO E ALLA LEOPOLDA

Oltre a relazioni, tavole rotonde, analisi sensoriali, incontri con le aziende di prodotti e tecnologie e confronti professionali, il congresso prevede anche alcuni momenti culturali. Il primo sarà un concerto a cura dell'Accademia del Maggio Musicale Fiorentino intervallato dalla lettura di poesie sul vino nel bellissimo Salone dei Cinquecento, il più prestigioso e importante di Palazzo Vecchio, chiuso da un magnifico aperitivo nei cortili del Palazzo. Il secondo riguarda la serata di gala di chiusura, che anche quest'anno sarà condotta da Bruno Vespa, con importanti illustri ospiti, tra cui Peppino di Capri e Carlo Conti.



TERRA DI GRANDI VINI

Al barone Bettino - che sarà poi primo ministro nel Regno d'Italia - spetta infatti la paternità del Chianti, quando nella prima metà dell'Ottocento, a soli 29 anni, scelse di dedicarsi alla cura delle sue terre. Convinto che "l'agricoltura toscana vuole cuore e testa.... Quando però le si vuole giovare, è mestieri cominciare dal contadino".

■ La Toscana è anche capostipite di quel Rinascimento che ha fatto grande l'Italia del vino. Frutto di uomini, impegno, tecnologia e conoscenza enologica che da sempre contraddistinguono la tenace e nel contempo serena e schietta popolazione. Siamo nella terra del Chianti, dove Gaiole, Greve, Castellina, Radda, fanno da corona a quel castello di Brolio, dal 1300 feudo dei Ricasoli. A dominare la scena dei vini più famosi, c'è il **Brunello**. La prima Docg nel 1980, con la sua collina quasi quadrata, e chiusa da tre fiumi. Ma ad andare più indietro fino all'anno Mille, troviamo il **Nobile di Montepulciano**, che apre la rosa di quei vini largamente noti in tutto il mondo, quali **Sassicaia, Solaia, Ornellaia**. Vini che hanno dato vita alla schiera dei Supertuscan, per anni al top su tutti i mercati. E poi tanti nobili casati come quello degli Antinori e degli Incisa della Rocchetta, che hanno legato attraverso i loro vini, il loro destino a quello dell'enologia toscana. Valgano per tutti il Tignanello e il Sassicaia. Con 41 Doc e 11 Docg, la Toscana si afferma come terra di vini rossi. Non vanno però dimenticati, nei bianchi, la **Vernaccia** di San Gimignano e il **Vermentino** e, nei dolci, il **Vin Santo**. A guardia delle Doc e delle Docg **14 Consorzi di tutela** vigilano perché vengano rispettate le regole dei disciplinari e promuovono nel contempo l'immagine dei vini e dei territori toscani. Così il fascino della Toscana non va ricercato solo negli eccezionali tesori d'arte, ma anche nella fatica di quelle generazioni di vignaioli che hanno dato vita al **Chianti**, al **Carmignano**, al **Chianti Classico**, al **Bolgheri**, al **Brunello**, alla **Vernaccia**, per citarne solo alcuni. Tutti vini che hanno portato il nome dell'Italia nel mondo, con altrettanta dignità. Si accennava sopra del Rinascimento del vino italiano. Negli ultimi cinquant'anni abbiamo assistito ad una trasformazione totale del set-

tore vitivinicolo e della professione. Un rinascimento sia tecnico che economico, grazie al quale l'Italia del vino oggi ha assunto posizioni da leader. E qui va scritto, che i protagonisti di questo rinascimento sono per lo più toscani. Basti pensare a **Piero Antinori** e al suo **Tignanello**, il vino che ruppe definitivamente con il passato. A **Franco Biondi Santi**, figlio di Tancredi, creatori di quel magnifico **Brunello** che ha vinto le classifiche dei migliori vini del XX secolo. A **Vittorio Frescobaldi** e al suo progetto Luce della Vite, il primo vino che sia mai stato prodotto in Montalcino unendo alla struttura del Sangiovese la rotondità del

Merlot. Ma anche a tutte quelle piccole aziende, con nomi meno altisonanti ma non per questo inferiori in qualità, che hanno contribuito a far grande la Toscana. Doveroso qui ricordare il grande **Giacomo Tachis**. Sebbene fosse piemontese, è in Toscana che sviluppò studi e innovazioni. Nei primi anni '60, iniziò la collaborazione durata 32 anni con le Cantine Antinori, divenendo il loro direttore storico. Il sodalizio Tachis-Antinori permise di dare vita a una sorta di 'rivoluzione' in vigna e in cantina. Tachis è colui che ha cambiato

radicalmente il mondo enologico. Ha "aiutato a nascere" i più importanti vini italiani degli ultimi cinquant'anni. Il **Sassicaia, il Tignanello, il Solaia**. Nel 1999 l'Università di Pisa, dove insegnava enologia, gli ha conferito la laurea honoris causa in Scienze e tecnologie agrarie. È stato un maestro per tantissimi enologi.

■ **72° Congresso** nazionale a Firenze quindi, culla di quel Rinascimento del vino italiano iniziato oltre quarant'anni fa e che oggi continua la sua corsa verso l'innovazione e il progresso tecnologico, grazie all'opera di qualificati professionisti sempre più colti e competenti ovvero agli enologi ed enotecnici italiani.



LA VITICOLTURA TOSCANA

È il più felice esempio di quella integrazione uomo-terra, che ha finito per identificarsi con la consacrata icona del paesaggio italiano. C'è di tutto. Città, borghi, casali, torri, pievi. E ancora: ulivi e vigneti sparsi tra filari di cipressi. È la Toscana del Chianti, dove Gaiole, Greve, Castellina, Radda fanno da corona a quel Castello di Brolio, dal 1300 feudo dei Ricasoli.



GLI SPONSOR DEL CONGRESSO

72°
CONGRESSO
NAZIONALE
ASSOENOLOGI

ASSOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

Il Congresso è organizzato
in collaborazione con



PITTI IMMAGINE

Con il patrocinio di

mipaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



UNION INTERNATIONALE DES
ŒNOLOGUES

PITTI IMMAGINE

PARTNER ISTITUZIONALI



Banca CR Firenze è banca di riferimento del Gruppo Intesa Sanpaolo in Toscana. Il Gruppo Intesa Sanpaolo è il maggiore gruppo bancario in Italia con 11,1 milioni di clienti e oltre 3.900 filiali ed è leader italiano nelle attività finanziarie per famiglie e imprese, in particolare nell'intermediazione bancaria (con una quota del 16% dei prestiti e 17% dei depositi), nella raccolta premi vita (con una quota del 20%), nel risparmio gestito (20%), nei fondi pensione (22%) e nel factoring (29%). Tramite le sue controllate locali, il Gruppo si colloca inoltre tra i principali gruppi bancari in diversi Paesi del Centro-Est Europa, Medio Oriente e Nord Africa.



La Fondazione CR Firenze è un'istituzione filantropica che persegue l'interesse della comunità locale sostenendo i progetti e le istituzioni che contribuiscono allo sviluppo del territorio, in particolare di Firenze e Città metropolitana e delle province di Arezzo e Grosseto. Per svolgere la propria mission la Fondazione opera attraverso diverse tipologie di strumenti erogativi tra cui progetti diretti, bandi tematici, contributi ordinari e soggetti strumentali. Sono cinque i settori tematici di intervento: Arte, attività e Beni Culturali; Volontariato, filantropia e beneficenza; Ricerca e innovazione; Educazione, istruzione e formazione; Protezione e qualità Ambientale.



Partire dalla pura innovazione per risolvere concretamente tutte le esigenze della filiera vitivinicola è l'obiettivo quotidiano di Apra - Var Group. Da oltre trent'anni sviluppiamo soluzioni tecnologiche in collaborazione con i più importanti produttori mondiali di informatica e li modelliamo in base alle richieste specifiche delle aziende per portare, al loro interno, un valore reale e tangibile. Con più di 350 cantine clienti sull'intero territorio nazionale, ci proponiamo come il partner ideale per vincere le sfide del mercato e cogliere tutti i vantaggi della Digital Transformation con equilibrio, stabilità e sicurezza.



SACE e SIMEST, unite nel Polo dell'export e dell'internazionalizzazione del Gruppo CDP, offrono alle imprese una gamma completa di strumenti finanziari e assicurativi per crescere in Italia e all'estero. SIMEST sostiene le aziende in tutte le fasi dello sviluppo internazionale con finanziamenti a tasso agevolato, supporto all'export credit e acquisizione di partecipazioni. SACE consente all'impresa di offrire ai clienti condizioni di pagamento competitive, assicurarsi dai rischi d'insolvenza, trasformare crediti in liquidità e ottenere finanziamenti per attività d'internazionalizzazione.

PARTNER TECNICI



Aeb è da oltre 50 anni azienda leader nell'enologia. Grazie al know-how sviluppato nelle biotecnologie e nei trattamenti di processo, Aeb offre ai propri clienti oltre 500 prodotti e attrezzature: dall'ampia gamma di lieviti e derivati, alla vasta scelta di enzimi, chips e tannini, fino ai coadiuvanti di filtrazione e ai detergenti. Senza dimenticare i prodotti pensati per la vinificazione biologica. Aeb è presente nei principali Paesi enologici e conta 8 sedi produttive, 13 filiali commerciali e 11 laboratori di R&D e di Controllo Qualità. Collabora inoltre con i più prestigiosi istituti e le università per formulare prodotti sempre all'avanguardia.





Leader indiscussa nella vendita di tappi in sughero, con oltre mezzo miliardo di pezzi venduti nel solo 2016, Amorim Cork Italia assicura l'avanguardia ai propri clienti. Ogni prodotto è il frutto di investimenti costanti nel settore Ricerca e Sviluppo, in un binomio sempre più stretto fra tecnologia e natura. La perfezione sensoriale è l'obiettivo con cui Amorim si è resa protagonista di un'innovazione tuttora senza eguali: NDtech®, tecnologia di controllo qualità individuale, che rende i tappi in sughero naturale della ditta portoghese i primi al mondo con la garanzia di TCA non rilevabile.



Partire dalla pura innovazione per risolvere concretamente tutte le esigenze della filiera vitivinicola è l'obiettivo quotidiano di Apra - Var Group. Da oltre trent'anni sviluppiamo soluzioni tecnologiche in collaborazione con i più importanti produttori mondiali di informatica e li modelliamo in base alle richieste specifiche delle aziende per portare, al loro interno, un valore reale e tangibile. Con più di 350 cantine clienti sull'intero territorio nazionale, ci proponiamo come il partner ideale per vincere le sfide del mercato e cogliere tutti i vantaggi della Digital Transformation con equilibrio, stabilità e sicurezza.



BS assiste le imprese nei processi di internazionalizzazione, con particolare attenzione alle opportunità offerte dai finanziamenti europei quali l'OCM Promozione Paesi Terzi, nonché nella pianificazione ed esecuzione di strategie di marketing e comunicazione. BS è presente in Cina con una sede nel cuore di Shanghai e una Accademia del vino Italiano. Grazie alle sue attività, BS China è un punto di riferimento per i consumatori cinesi che desiderano conoscere il Made in Italy e per gli importatori e distributori che vogliono ampliare il proprio portfolio.



Da oltre 50 anni Cifo, con sede a S. Giorgio di Piano (Bo) è attiva nel settore della nutrizione vegetale. Dal 2014 fa parte del gruppo Biolchim che, con le partecipate West Coast Marine, Ilsa e Matécsa, costituisce uno dei primi operatori mondiali nel segmento dei fertilizzanti speciali. Grazie all'attività di ricerca e sperimentazione, Cifo propone soluzioni su misura per le specifiche esigenze della viticoltura d'avanguardia, attraverso un'azione fertilizzante controllata e a basso impatto ambientale, in linea con i più avanzati orientamenti agronomici e con le normative per i prodotti biologici.



Da oltre un secolo al servizio dell'enologia con la sua gamma diversificata di chiusure in sughero, Colombin è - per il 34esimo anno consecutivo - partner e Sponsor Ufficiale del Congresso Nazionale di Assoenologi. Grazie a un know-how che affonda le radici in una tradizione sugheraia secolare e all'esperienza del suo personale qualificato, l'azienda triestina è sinonimo di brand affidabile a livello mondiale, come dimostra anche il successo dell'ultimo nato in casa Colombin, Ingenio. Colombin: il tappo in sughero alla sua massima espressione.



Cuorum ha sede a Rovereto - Trento. Nasce con l'obiettivo di creare una logistica dedicata al mondo del vino che possa semplificare la gestione aziendale ai produttori. Cuorum fornisce soluzioni per tutta la filiera del vostro vino. Miglioriamo il Vs magazzino e disponiamo di magazzini di stoccaggio, curiamo l'emissione di tutta la documentazione richiesta all'esportazione. Abbiamo una "linea diretta" con vari uffici doganali facilitando il disbrigo di ogni pratica doganale e fiscale. Facciamo sempre arrivare la merce a destino nei tempi e modi richiesti. Effettuiamo spedizioni in tutto il mondo tutelando la qualità originale del vino.



Fondata dal dott. Gildo Dal Cin nel settembre 1949, negli oltre sessant'anni di attività, Dal Cin ha ampliato il suo lavoro di ricerca e produzione, espandendo i propri mercati in Italia e all'estero. Numerosi i brevetti e le innovazioni scaturiti dalla ricerca che hanno segnato la storia dell'enologia moderna, fino alle recenti innovative linee miniTubes™ e wynTube. Dal Cin Spa è certificato secondo la norma ISO9001:2018 per la progettazione, produzione e vendita di tutti i prodotti della propria gamma. A giugno 2017 ha ottenuto anche la certificazione FSSC 22000 per la sicurezza alimentare.



Enartis oggi è un network di persone che opera direttamente nei principali Paesi vitivinicoli del globo. La presenza diretta nei vari mercati amplia gli orizzonti, consente di vivere esperienze e raccogliere informazioni in prima persona. Ciò genera un patrimonio di conoscenze e di contatti che, come in una spirale virtuosa, si propagano prima all'interno del network Enartis e da lì vengono trasferiti all'esterno, a disposizione dei clienti Enartis. Il risultato è una crescita congiunta di Enartis con i propri clienti, che si traduce in un comune successo nel mondo del vino.



Enò è un'azienda nata dall'esperienza di specialisti nella ricerca, produzione e comunicazione di biotecnologie agroalimentari specifiche nell'enologia. È dotata di un impianto pilota per la messa a punto delle tecnologie. Enò è passata da un approccio basato su un controllo finale del prodotto a un nuovo modello di gestione integrata che coinvolge il personale, la pianificazione, la documentazione dell'attività e l'atteggiamento volto al miglioramento continuo. La qualità diventa una strategia competitiva, obiettivo di un processo progettuale produttivo.



Perseguendo l'obiettivo di garantire incessantemente innovazione tecnologica e di prodotto, Enolife si proietta con sempre maggior consapevolezza verso un percorso di rinnovamento scientifico che la qualifica come azienda propositrice e riformatrice. All'intraprendenza e al dinamismo che contraddistinguono lo spirito di questo gruppo si delineano sempre più evidenti i percorsi intrapresi dal comparto R&D, il vero fulcro innovatore di Enolife in grado di coniugare vocazionalità territoriali ed esperienze internazionali integrandole tra loro e promuovendo, anno dopo anno, nuove linee guida e tendenze produttive.



Nasce nel 1957 dall'idea dell'imprenditore italiano Piero Macchi che voleva combinare la passione per il vino con l'industria meccanica, restando attento alle esigenze del mercato. Con oltre 3 miliardi di pezzi prodotti lo scorso anno, esportazioni in 86 paesi nel mondo supportate da consociate in Spagna, Nuova Zelanda, Australia e US e grazie all'eccellenza nello sviluppo di assets tecnologici, ha guadagnato la sua posizione di leadership. Gli investimenti non si rivolgono solo alla parte industriale con lo sviluppo di nuovi prodotti ma anche sul miglioramento continuo del servizio offerto ai clienti.



Erinformatica è costituita da un pool di specialisti che operano nel settore vitivinicolo con il costante obiettivo di proporre innovazione nei processi core aziendali. Lo sviluppo dell'ICT in cantina, unito all'integrazione di sensoristica nei serbatoi (livello, temperatura, pressione), all'applicazione di etichette di vasca digitali (ESL) e all'acquisizione dei dati forniti dagli strumenti di analisi più diffusi, ci ha permesso di sviluppare una serie di applicazioni efficienti ed efficaci per gestire attività, processi, tracciabilità e gestione masse. Il tutto compliant con R&D e Industria 4.0.



Fondata nel 1946 da Giacomo Gai, la Gai è leader nel settore dell'imbottigliamento. Dal "monoblocco" alla recente rivoluzione del rubinetto elettro-pneumatico, la Gai produce macchine sia per la parte "umida" che per la parte "secca" dell'imbottigliamento (fino a 20.000 bottiglie/ora), sempre attenta alle mutevoli esigenze dei produttori nella ricerca del prodotto giusto, anche anticipando le richieste del mercato, investendo in ricerca e sviluppo. Ai suoi clienti garantisce qualità, assistenza tecnica, ricambistica. Presente in tutti i 5 continenti, con un export annuo del 75%, la GAI mantiene in Italia e nel vino le sue solide radici.



La Garbellotto Spa con oltre due secoli di esperienza, da sempre unisce l'antico mestiere di bottaiato alla continua ricerca e alla tecnologia, per raggiungere obiettivi sempre più alti e andare così incontro alle esigenze dei propri clienti in tutto il mondo, come dimostra con l'ultimissimo brevetto Digital Tasting System® grazie al quale la tostatura è controllata, costante, garantita e ripetibile. Oggi con una produzione di oltre 65.000 ettolitri è leader mondiale nel settore e impiega circa 70 addetti.





Hts enologia, partner di Fermentis, offre un'innovativa selezione di prodotti biotecnologici naturali, efficaci e sostenibili, in grado di fornire agli enologi gli strumenti adeguati per raggiungere i migliori obiettivi qualitativi. Novità del nostro R&D è la gamma Easy to Use (E2U) che permette di ottimizzare e semplificare le operazioni di cantina grazie a 7 ceppi di LSA a inoculo diretto, un estratto proteico da lievito e il nutriente liquido Viniliquid® dosabile, nelle quantità e nei tempi realmente necessari al regolare processo metabolico del lievito, con BIONICA® strumentazione in grado di monitorare e gestire automaticamente la FA.



Moretti, fondata da Vittorio Moretti, opera da 50 anni nel mondo dell'edilizia industrializzata collaborando con i migliori esperti del costruire. Interlocutore autorevole con competenze specialistiche, Moretti offre strutture prefabbricate in calcestruzzo, legno e sistemi misti ma anche consulenza strategica di progettazione ed un servizio di project & construction management chiavi in mano. Con le oltre 200 cantine realizzate nel corso della sua storia, Moretti vanta un binomio unico nel panorama italiano che coniuga l'eccellenza dell'expertise nell'edilizia con l'esperienza straordinaria di un grande produttore di vino: Vittorio Moretti.



CrystalMustgrape: l'unico mosto concentrato rettificato solido oggi disponibile per tutte le applicazioni di cantina: arricchimento, dolcificazione, frizzantizzazione e spumantizzazione. Un processo produttivo brevettato a livello internazionale per una dolcificazione naturale che prevede l'estrazione degli zuccheri in forma cristallina direttamente dalla frutta. Prodotti certificati e 100% Made in Italy, disponibili anche nella versione biologica. Naturalia Ingredients appartiene al Gruppo Industriale Maccaferri, una fra le più grandi realtà industriali italiane con sede a Bologna.



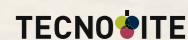
Nomacorc, membro di Vinventions fornitore leader mondiale di soluzioni complete di chiusure per vini fermi e spumanti, presenta oggi la sua nuova gamma Green Line. Frutto dell'impegno costante verso l'innovazione, la sostenibilità ed il miglioramento continuo, la Green Line deriva da materie prime sostenibili e rinnovabili a base di canna da zucchero. I tappi Green Line garantiscono una coerente e prevedibile gestione dell'ossigeno, proteggendo il vino dai difetti causati da ossidazione, riduzione o sapore di tappo ed offrono notevoli miglioramenti in termini di prestazioni, design e sostenibilità.



Competenza, tecnologia ed efficienza al servizio dell'enologia, questo è il motto che dai primi del '900 ha permesso alla Pandolfini di evolversi e acquisire alcune fra le rappresentanze più prestigiose del settore enologico. Sul finire degli anni '80 dalla storica sede di via Condotta a Firenze, l'azienda si trasferisce nel cuore del Chianti per essere ancora più vicina alla produzione e per assecondare una crescita che continua ancora oggi. E proprio nella nuova sede di Via Meliore a Tavarnelle in Val di Pesa, nel 2013 abbiamo festeggiato i 90 anni di attività. Oggi Pandolfini è un gruppo formato da 4 società, Pandolfini srl, Pandolfini Group, Enoservice Toscana ed Enologia Bianucci con 3 sedi operative.



Robino & Galandrino produce macchine gabbietatrici e monoblocchi di capsulatura per vini spumanti, vini tranquilli, alcolici, oleifici, acetifici e birrerie. Una gamma che si estende dalle semiautomatiche a quelle per altissime velocità. Esporta oltre il 75% della propria produzione in più di 40 nazioni ed è capace di proporre nuove soluzioni tecnologiche in base alle esigenze dei propri clienti. L'azienda, che ha compiuto 50 anni nel 2014, ha costituito la Omar R&G azienda per la produzione di macchine per il lavaggio e asciugatura esterna delle bottiglie e per il riscaldamento delle stesse.



Tecnovite, azienda leader nella fornitura di servizi dedicati alla cantina, è il partner ideale per ogni scelta in campo enologico. Competenza del proprio staff tecnico, moderni macchinari, presenza capillare nei luoghi-chiave della produzione enologica, compongono un'offerta diversificata, professionale ed efficiente: l'enologo potrà usufruire di singoli servizi (filtrazioni, sanificazioni, imbottigliamenti...) o scegliere di programmare e gestire la cantina completamente in "outsourcing", insieme a noi. Siamo i compagni di viaggio ideali in materia vino.



Tonelería Nacional si è da sempre dedicata alla ricerca ed allo sviluppo nel campo delle barriques e dei prodotti alternativi giungendo a nuove e rivoluzionarie forme di unione tra legno e vino. È divenuta così una delle aziende leader del settore grazie anche alle esclusive tecnologie, alla completa gamma di prodotti e alla capillare copertura dei mercati. Tonelería Nacional con sede centrale in Cile è presente in 32 Paesi, nei 5 continenti e nelle principali regioni vinicole del mondo. Grazie a questa vasta rete di distribuzione, ad un servizio personalizzato ed al sostegno di rinomati consulenti internazionali ha potuto consolidarsi a livello mondiale.



"Innovazione a 360°": questa la chiave del nostro successo. Creiamo e stampiamo etichette da oltre 70 anni, adottando tecnologie all'avanguardia sia per la progettazione grafica che per la stampa offset, flexo, serigrafica e digitale, su una vasta gamma di supporti, sia in foglio che adesivi da bobina. I nostri processi produttivi e metodi organizzativi sono in costante evoluzione al fine di migliorare continuamente la qualità del prodotto e del servizio offerto e garantire ai nostri clienti le soluzioni più flessibili e convenienti per affrontare le sfide di un mercato sempre più competitivo.



Nata da un'intuizione dell'enologo Giancarlo Vason, VasonGroup, è da più di cinquant'anni una realtà solida e riconosciuta nel settore enologico ed alimentare, oggi guidata dai figli Albano e Paola. Un percorso fondato da sempre su un approccio consulenziale, pronto a rispondere alle necessità di ogni cliente nelle più diverse realtà vinicole, italiane ed internazionali. Innovazione, ricerca e passione, sono il filo conduttore che lega le aziende del gruppo. La qualità dei loro prodotti è riconosciuta in tutto il mondo, grazie anche ad importanti brevetti. VasonGroup, ieri come oggi, al fianco degli enologi.



Vetreria Etrusca è una realtà industriale leader nella produzione di contenitori speciali in vetro pensati, progettati e realizzati in Italia. Nel rinnovato stabilimento di Altare (Savona) si producono oltre mille modelli differenti: bottiglie per vino, spumante, distillati, olio, aceto, birra, vasi per uso alimentare, ma anche contenitori personalizzati. Il segreto del successo di Vetreria Etrusca risiede nella grande capacità di anticipare le tendenze del mercato e nel seguire i cambiamenti dei parametri estetici suggeriti dal marketing, formulando un prodotto su misura per il cliente che valorizzi e comunichi le qualità del contenuto.



È azienda specializzata nella produzione di bottiglie e contenitori in vetro per alimenti con forme e colori particolari con personalizzazione su richiesta dei clienti. Nei quattro stabilimenti situati nel Triveneto si producono contenitori in 9 colori con oltre 7.000 modelli che vanno da cl. 4 a 54 litri di capacità. Vetri Speciali si è attrezzata a rispondere a qualsiasi richiesta del mercato, applicando l'artigianalità, con le sue unicità, all'industria, considerando ogni richiesta, anche per il più particolare dei contenitori, come una sfida.



I Vivai Cooperativi Rauscedo rappresentano in assoluto, la più grande azienda vivaistico-viticola del mondo con una produzione che nel 2016 ha superato gli 80 milioni di barbatelle innestate delle quali ben il 43%, pari a 34 milioni, esportate in oltre 30 Paesi del mondo. Questo nuovo record storico di produzione e di vendita è il risultato della continua innovazione che ha consentito, tra l'altro, ai Vivai Cooperativi Rauscedo di detenere, in esclusiva mondiale, ben 380 cloni VCR, 4 nuovi portainnesti "M" e 13 varietà da vino UNIUD-IGA resistenti alle malattie. Un patrimonio unico per i viticoltori di tutto il mondo che potranno così disporre di nuove opportunità per realizzare vigneti di alto profilo genetico e sanitario.



La Volentieri Pellenc, leader nel mercato della meccanizzazione dei vigneti, investe ogni anno il 10% della sua cifra d'affari in ricerca ed in innovazione per lo sviluppo del settore viti-vinicolo. Proponiamo ai viticoltori una vasta gamma di nuove attrezzature all'avanguardia per la lavorazione dei vigneti, per il ricevimento, la diraspatura e la selezione delle uve. L'esperienza accumulata e la nostra rete di assistenza, diffusa in tutte le zone vitivinicole italiane, garantiscono ai viticoltori soluzioni tecnologicamente avanzate mirate all'ottenimento del binomio fondamentale: qualità economia.



NORME DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione al 72° Congresso nazionale Assoenologi è possibile solo a mezzo dell'apposita "scheda di adesione", che deve pervenire alla sede centrale di Assoenologi - via Vasto 3, 20121 Milano - a mezzo posta o email (congresso@assoenologi.it) compilata, firmata e corredata dai documenti relativi al pagamento (copia bonifico o assegno bancario).



I soci Assoenologi hanno diritto di precedenza fino al 30 settembre 2017. Per tutti il termine per le iscrizioni è il **20 ottobre** ma saranno accettate fino a esaurimento delle disponibilità. In caso di errato versamento o di insufficiente compilazione della scheda, la prenotazione non sarà ritenuta valida sino ad avvenuta regolarizzazione. Il pagamento può essere effettuato a mezzo bonifico bancario intestato **"Effegiviaggi di Easy Tour srl"** utilizzando il codice iban IT58X 07075 25701 0000 00800359 attivo con Banca Credumbria, specificando nella causale "72° Congresso, Sig.....". **La copia del bonifico deve essere inviata con la scheda di iscrizione all'Assoenologi. È possibile pagare anche con assegno bancario/circolare intestato "Effegiviaggi di Easy Tour srl" ed inviato con la copia della scheda di iscrizione a: Assoenologi Via Privata Vasto 3 - 20121 Milano.**

Né Assoenologi né Effegiviaggi si assumono alcuna responsabilità nel caso in cui dal bonifico non siano direttamente identificabili gli iscritti e/o non vengano forniti i dati necessari alla fatturazione. Assoenologi declina ogni responsabilità in ordine a infortuni e danni a persone e/o cose che venissero a verificarsi durante l'intera durata del 72° Congresso.

CONGRESSISTI E ACCOMPAGNATORI

■ Occorre che ogni iscritto conosca la diversità tra "congressista" e "accompagnatore" visto che essa comporta la partecipazione obbligatoria a due programmi diversi. Sono "congressisti" coloro che partecipano ai lavori tecnici, mentre sono "accompagnatori" quelli che scelgono il programma turistico culturale.

In entrambi i casi tale scelta dovrà essere chiaramente indicata nell'apposito spazio sulla scheda di iscrizione. Il socio può iscriversi solo come "congressista".

L'accompagnatore dovrà indicare sulla scheda se il pomeriggio del 18 novembre intende partecipare alla visita alla Galleria degli Uffizi.

ASSEGNAZIONE CAMERE

■ Le camere saranno assegnate dall'organizzazione nella tipologia prescelta nella scheda in base alla cronologia di iscrizione, ed alla disponibilità. In caso di mancata disponibilità nella tipologia richiesta, Assoenologi prenderà diretti contatti con l'intestatario della scheda.

Al fine di poter assegnare posti in camera a due letti singoli è necessario che si indichi nell'apposito spazio della scheda di adesione il nome della persona con cui si vuole condividere la camera.

QUOTA SOCI E NON SOCI

- Come sempre esistono quote di partecipazione diverse per soci Assoenologi e loro accompagnatori e per i non soci. Accompagnatori dei soci, abbonati alla rivista L'Enologo possono iscriversi al prezzo dei soci.
- I soci appartenenti alla Sezione Toscana possono iscriversi al congresso senza pernottamento.
- La quota di iscrizione comprende quanto indicato nel programma del 72° Congresso nell'hotel e nella tipologia di camera scelta (laddove si fruisca anche del pernottamento).

con esclusione dei bambini di età inferiore ai 12 anni. Non potranno partecipare ad alcuna fase della manifestazione le persone che non avranno provveduto ad espletare le dovute formalità di segreteria, e comunque tutti coloro che risulteranno sprovvisti del badge di riconoscimento.

■ I soci Assoenologi che non risultano in regola con le contribuzioni sociali a tutto il 2017 potranno partecipare al Congresso alle condizioni previste per i non soci.

TERMINE DI RINUNCIA

■ Le rinunce al 72° Congresso comunicate per iscritto - tramite lettera ad Assoenologi, via Vasto 3 20121 Milano o email congresso@assoenologi.it - **entro il 20 ottobre 2017** danno diritto al rimborso dell'intera quota. Dal 21



■ La quota non comprende trasferimenti pranzi e cene non indicati nel programma, garage e tassa di soggiorno. **L'iscrizione al 72° Congresso è prevista per l'intera manifestazione, non è pertanto possibile iscriversi solo a una o ad alcune fasi della medesima. Il congressista e/o accompagnatore non può cedere ad altre persone, in toto o in parte, la propria iscrizione.**

■ Dalle ore 13 alle ore 17 di venerdì 17 novembre, nei rispettivi hotel si potrà effettuare il check-in. **Le operazioni di segreteria verranno effettuate alla Stazione Leopolda a partire dalle ore 11 del 17 novembre 2017** e prevedono: la verifica della regolare iscrizione al 72° Congresso; la consegna del badge di riconoscimento; omaggio ai congressisti e agli accompagnatori

ottobre 2017 non sarà possibile alcun rimborso. In caso di impedimento si potrà cedere l'iscrizione ad altra persona, previa notifica all'Assoenologi e regolarizzazione dell'eventuale differenza di quota (socio/non socio).

■ Assoenologi ha facoltà, a suo insindacabile giudizio, di annullare in qualsiasi momento il 72° Congresso, con l'unico obbligo di restituire le quote versate.

■ Le fatture per il periodo congressuale saranno rilasciate da "Effegiviaggi di Easy Tour srl" e avranno come causale: Partecipazione al 72° Congresso Assoenologi - Firenze 17/20 novembre 2017 del Sig.....". Le fatture verranno emesse all'intestatario della scheda di iscrizione. Chi necessita di una intestazione diversa deve completare l'apposito spazio della scheda.



SCHEDA DI ADESIONE

72° CONGRESSO NAZIONALE ASSOENOLOGI

Da compilare in ogni sua parte e far pervenire ad Assoenologi - via Vasto 3, 20121 Milano - a mezzo posta o email (congresso@assoenologi.it) entro il 20 ottobre 2017 allegando la copia del pagamento effettuato. Le iscrizioni verranno accettate fino ad esaurimento delle disponibilità. Le schede non sottoscritte o non accompagnate dagli importi dovuti non saranno ritenute valide.

Il sottoscritto..... nato a..... il.....

residente a..... Prov.....Cap.....

via..... n°..... Tel.(.....)..... e-mail.....

Socio Assoenologi Tessera n°..... / familiare socio Non Socio Assoenologi

Abbonato alla rivista "l'Enologo"

■ **SI ISCRIVE** al 72° Congresso nazionale Assoenologi - Firenze 17/20 novembre 2017

■ **ISCRIVE INOLTRE** (indicare nome e cognome)

..... data di nascita.....

PROGRAMMA TECNICO PROGRAMMA TURISTICO (visita Galleria degli Uffizi)

..... data di nascita.....

PROGRAMMA TECNICO PROGRAMMA TURISTICO (visita Galleria degli Uffizi)

■ **VERSA LA QUOTA DI ISCRIZIONE per persona in camera doppia in qualità di socio/familiare**

Villa Medici ***** Croce di Malta**** L'Orologio **** Milù ****

Pierre **** Santa Maria Novella **** Strozzi Palace **** Tornabuoni Beacci****

in camera doppia..... euro 450 x n°..... =

in camera doppia uso singola..... euro 650 x n°..... =

La Residenza Fiorentina *** Paris *** Rosso 23/Garibaldi Blu***

in camera doppia..... euro 380 x n°..... =

in camera doppia uso singola..... euro 500 x n°..... =

Riduzione 60% bambini 0/1 anno compiuto se in camera con i genitori..... euro x n°..... =

Riduzione 40% bambini 2/11 anni compiuti se in camera con i genitori..... euro x n°..... =

Riduzione terzo letto (dai 12 anni in su) 10%..... euro x n°..... =

Supplemento non socio euro 75 x n°..... =

Totale =

■ **VERSA LA QUOTA DI ISCRIZIONE in qualità di Socio della Sezione Toscana senza pernottamento**

..... euro 200 x n°..... =

■ **A MEZZO**

Bonifico bancario intestato a Effegiviaggi di Easytour Srl - Crediumbria - IBAN: IT 58 X 07075 25701 0000 0080 0359

Assegno bancario/circolare intestato a Effegiviaggi di Easytour Srl

La copia del bonifico o l'assegno vanno uniti alla scheda di iscrizione che deve pervenire all'Assoenologi entro il 20 ottobre 2017

■ **DATI PER FATTURAZIONE (obbligatori)**

da intestare a:

Partita Iva: Codice fiscale:

■ **DESIDERO CONDIVIDERE LA CAMERA CON**

Dichiaro di aver preso visione delle "Norme di partecipazione" che accetto integralmente senza alcuna riserva per me e per le persone da me iscritte in particolare per quanto attiene al declino di responsabilità da parte di Assoenologi. Presa visione dell'informativa circa il trattamento dei dati personali ex art. 13 D.Lgs 196/2003 pubblicata su l'Enologo, acconsento al trattamento dei miei dati personali per le finalità da voi indicate.

Data Firma



ARRIVEDERCI

AL 73° CONGRESSO A TRIESTE

Il Congresso è organizzato in collaborazione con



Con il patrocinio di



72°

CONGRESSO NAZIONALE ASSOENOLOGI

LA SCIENZA DELLA
SOSTENIBILITÀ DEL VINO

