



ASSOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

Comunicato - 16 luglio 2019

74° CONGRESSO NAZIONALE

SI SVOLGERÀ A MATERA, DAL 31 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE 2019, IL 74° CONGRESSO NAZIONALE DI ASSOENOLOGI, SUL TEMA: IL VINO È CULTURA: DAI SANTUARI ALLE NUOVE FRONTIERE DELL'ENOLOGIA

L'appuntamento annuale degli enologi enotecnici italiani è a Matera, nel ponte del 1° novembre, con un programma particolarmente ricco e importante, per le attuali tematiche affrontate e per la presenza di illustri personaggi. Due giorni di relazioni, talk show e degustazioni, e una ambiziosa serata di gala al Castello di Venosa, ospiti dell'Enoteca Regionale.

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

A parlare del re delle bollicine sarà **Alberto Lupetti**, uno dei più grandi esperti e conoscitori di Champagne in Europa, che spiegherà le caratteristiche climatiche e produttive di questa regione, introducendo tre prodotti scelti tra quelli più rappresentativi: un Perrier-Jouët Blason Rosé; un Vilmart Grand Cellier d'Or 2014 e un Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2007 di Taittinger.

Il giornalista **Armando Castagno**, grazie alla sua dedizione per la Borgogna, per la quale ha ricevuto anche le insegne di Chevalier du Tastevin nello Château du Clos de Vougeot, illustrerà questa meravigliosa regione vitivinicola francese, mettendo in degustazione tre vini più caratteristici della zona: un Saint-Romain Aoc Rouge 2017 di Alain Gras; un Vosne-Romanée 1er cru Aoc Les Beaux Monts 2016 di Bruno Clavelier e un Meursault 1er cru Aoc Perrières 2016 di Ballot Millot.

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

In tutto, nella mattinata di venerdì, si degusteranno nove vini di altissima portata (il solo Champagne di Taittinger costa oltre 130 euro la bottiglia, e il Vosne-Romanée di Bruno Clavelier quasi 250 euro) coinvolgendo oltre 600 enologi per un totale di oltre 5500 bicchieri.

Dopo i "santuari" della viticoltura e dell'enologia, nella seconda sessione congressuale di sabato 2 novembre si parlerà di "nuove frontiere", ovvero di tre regioni particolari del panorama enologico mondiale, che presentano caratteristiche

ASSOENOLOGI Società Cooperativa

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



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

uniche per terroir e tecniche di produzione. Stiamo parlando del Giappone e della Russia, dove si applica una vitivinicoltura estrema viste le bassissime temperature raggiunte in inverno, e della pratica della vinificazione nelle anfore, per la quale il Portogallo, soprattutto nella zona dell'Antelajo, è leader.

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

Dal freddo del Giappone a quello della Russia, da cui proviene **Maxim Troychuk**, figlio di Valery Troychuk proprietario della Cantina Vedernikov, a 160 km dalla città di Rostov sul Don, in una delle zone più fredde della produzione vinicola del mondo. Qui si applicano delle tecniche produttive molto particolari come quella di sotterrare i tralci delle viti prima dell'inverno per difenderli dalle gelate e poi dissotterrarli in primavera. La degustazione riguarderà due vini "tipici" della zona: il Tsimlyanskiy Cherniy, anno 2016 e il Krasnostop Zolotovskiy 2014.

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

Tutto questo sarà intercalato da relazioni di carattere scientifico, storico, culturale ed economico, da parte di illustri personaggi.

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

Il 74° Congresso nazionale si svolge con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del Turismo, della Regione Basilicata e del Comune di Matera. Partner istituzionali sono Ismea e Enoteca Regionale Lucana.

Sponsor ufficiali le seguenti aziende: Aeb, Amorim Cork Italia; Apra; Business Strategies, Cifo, Colombin; Dal Cin, Enartis; Enò; Enoplastic; EnoVit, Er Informatica, Eurochem, Gai Macchine Imbottigliatrici; Garbellotto; Genetica Group, HA Locazione, Juliagraf, LaFood, Lasi, Naturalia Wine, Robino & Galandrino; Tmci Padovan, TN Coopers, Vason Group; Vetreria Etrusca, Vetri Speciali; Vinext, Vinventions, Volentieri Pellenc.



ASSOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE