

## COMUNICATO STAMPA

# **Grande successo di Enoforum 2011, l'incontro mondiale fra ricerca e tecnica vitienologica**

## **Ad Arezzo tre giorni di 'full immersion' nelle più recenti innovazioni del settore del vino**

### **Grande catalizzatore il tema dei vini 'senza solforosa aggiunta'**

Dopo Pescara, Conegliano e Piacenza, Arezzo ha ospitato la settima edizione di Enoforum. La collocazione geografica e la struttura fieristica della città d'arte toscana hanno trainato da un lato e supportato dall'altro una 'pacifica' invasione di tecnici, ricercatori e produttori. Ben 950 i visitatori che hanno seguito le tantissime sezioni di aggiornamento tecnico, dialogato con le aziende presenti e degustato vini ottenuti con tecniche innovative. Ma ancora più impressionante la mole dei relatori, che hanno prodotto oltre 100 studi scientifici offrendo ai partecipanti un'esaustiva vetrina dei risultati ottenuti negli ultimi anni da ben 44 centri di ricerca italiani e 30 stranieri.

Si è parlato di tutti i temi legati alla produzione del vino, ma in particolare di meccanizzazione in vigneto, di tecnologie di filtrazione ed affinamento, di chiusure tradizionali ed innovative, di effetti dell'ossigeno e di tendenze attuali del mercato nazionale ed internazionale. Particolare rilevanza è stata data alle strategie di sviluppo sostenibile, esaltando pratiche viticole ed enologiche in grado di garantire un prodotto di qualità pur nel rispetto dell'ambiente e del contesto sociale e paesaggistico del territorio. Fra tutti, un tema in particolare che ha polarizzato l'attenzione in diverse relazioni è stato quello della vinificazione in assenza di anidride solforosa, tecnica che, su pressante richiesta di una quota sensibile di consumatori, è stata sdoganata come opzione finalmente perseguibile, a patto di adottare specifici e collaudati protocolli produttivi.

Comunque, nell'ambito del palinsesto convegnistico, non a caso, i complessi capitoli della 'sostenibilità' e del 'biologico' sono stati affrontati in due sessioni apposite; appuntamenti che hanno, in sostanza, dato l'anima all'evento aretino. Da sottolineare anche i tanti lavori (ben 84) esposti nella sessione poster e, contemporaneamente, la presentazione delle ricerche che concorrono

al Premio G. Versini, l'appuntamento creato dalla SIVE per dare visibilità alla migliore ricerca nazionale ed intitolato al noto ricercatore di San Michele all'Adige recentemente scomparso. Ciò che si è colto nettamente nei tre giorni della manifestazione è il grande impegno della viticoltura nazionale nella ricerca di una sempre più efficace ottimizzazione dei costi, puntando su ammodernamento e maggiore flessibilità delle tecniche e strutture produttive aziendali, ma anche scrutando nuovi o affinati percorsi per garantire qualità e stile costanti nel tempo.

### **Le innovazioni di aziende leader e le 'sfide enologiche'**

Oltre 40 le aziende che ad Enoforum hanno presentato i risultati della loro recente attività di Ricerca e Sviluppo, non solo attraverso la co-gestione di moduli del convegno o la presentazione di poster, ma spesso direttamente anche tramite un desk aziendale. Presso i singoli stand alloggiati in un'area dedicata le aziende hanno mostrato i loro prodotti di punta, dialogando con tecnici e produttori e, spesso, offrendo in degustazioni vini dimostrativi ottenuti impiegando la tecnologia da loro proposta. Ma questo non è stato l'unico momento di assaggio, infatti un'apposita sezione del quartiere fieristico ha ospitato un banco d'assaggio permanente, dove una quarantina di vini di diversa provenienza sono stati esitati sotto il tema delle "Sfide Tecniche". In pratica si trattava di vini prodotti con tecnologie particolari, utilizzando varietà di uva non comuni o in condizioni operative singolari. In questo segmento, a riprova di quanto già verificato nell'ambito convegnistico, la parte del leone l'hanno fatta i vini poco o nulla solfitati (non tutti comunque premiati con critiche positive, tuttavia), seguiti da diversi spumanti rosati da uve rosse 'non convenzionali' quali Nebbiolo, Raboso, Aglianico ....

**Enoforum 2011 si è svolto con il patrocinio di MIPAAF (che ha anche contribuito alla sessione 'Biologico'); OIV; Regione Toscana; Provincia di Arezzo; Comune di Arezzo; CCIAA di Arezzo.**

**La sessione 'Sostenibilità' è stata sponsorizzata da Syngenta.**

Le foto della manifestazione sono scaricabili presso i seguenti link:

Sala Conferenze 1 - <http://www.infowine.com/docs/vista%20sala%20sangiovese.JPG>;

Sala Conferenze 2 - <http://www.infowine.com/docs/vista%20sala%20trebbiano.JPG>;

Area Espositiva - <http://www.infowine.com/docs/desk%201.JPG>;

Zona Poster - <http://www.infowine.com/docs/poster%201.JPG>.

#### **Le finalità della SIVE**

- Proporre occasioni di formazione ed aggiornamento professionale di qualità, con una visione globale ed internazionale dell'evoluzione tecnica.
- Svolgere un ruolo di interfaccia tra il mondo della produzione del vino e quello della ricerca enologica.
- Promuovere la ricerca scientifica in campo vitivinicolo ed in generale la crescita dell'industria enologica italiana ed il consumo del vino di qualità.

#### **Le attività della SIVE**

- Organizzazione di incontri tecnici di approfondimento in diverse regioni italiane con interventi di ricercatori specialisti stranieri e/o italiani.
- Organizzazione di viaggi studio all'estero alla scoperta di altre realtà vitivinicole.
- Organizzazione di corsi di perfezionamento in collaborazione con gli istituti ed i centri di ricerca più importanti del mondo.

**Matteo Marengi**  
**Ufficio Stampa S.I.V.E.**

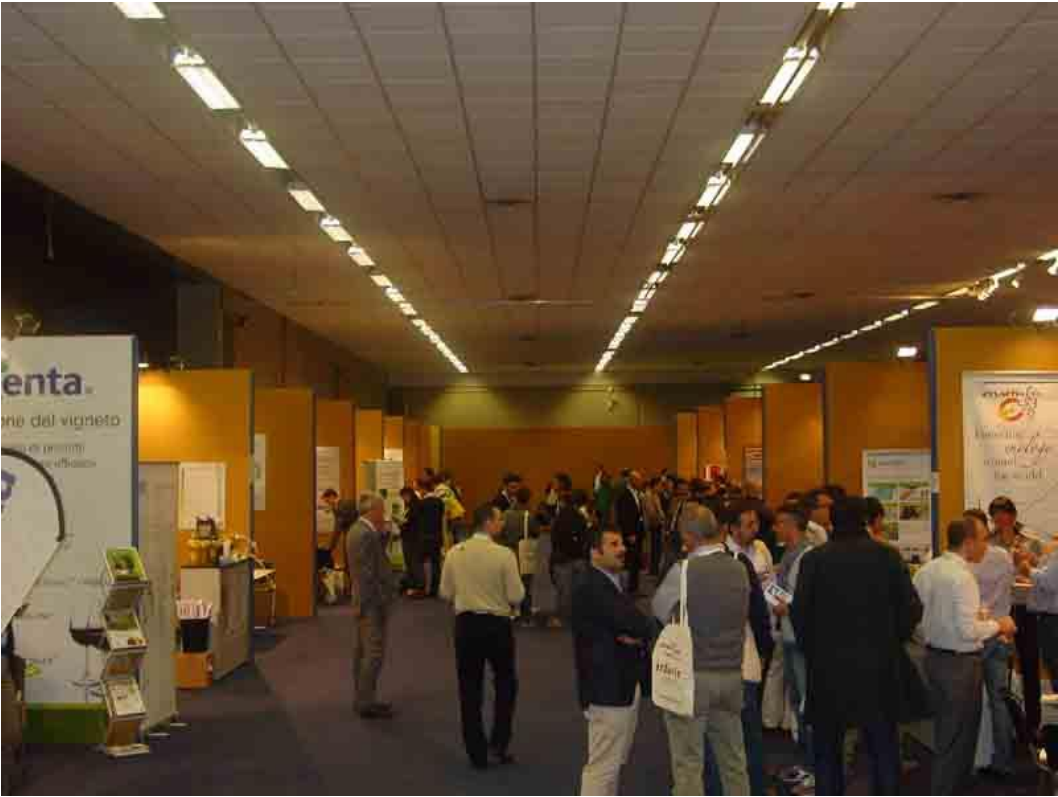
# GALLERIA IMMAGINI

Per le immagini in alta risoluzione si prega di fare richiesta a [ufficiostampa@vinidea.it](mailto:ufficiostampa@vinidea.it).

## Sala Sangiovese



Area desk





Area Poster

