
ENOFORUM 2005

Dal 21 al 23 marzo a Piacenza Expo

ENOFORUM, UN VERO SUCCESSO

L'importante rassegna tecnico-scientifica del panorama vitivinicolo italiano conferma un significativo incremento dei visitatori

In tre intense giornate di studio ed analisi, caratterizzate anche da proficui incontri commerciali nella parte espositiva, la quarta edizione di Enoforum ha richiamato mediamente a Piacenza ogni giorno oltre 600 tecnici, ricercatori ed operatori professionali del settore, superando di gran lunga il già lusinghiero numero di presenze registrate nell'ultima edizione del 2003. Significativa anche la presenza di alcuni qualificati visitatori stranieri, provenienti in particolare dalla Francia.

Qualche numero, relativo ai vari momenti della manifestazione, può rendere meglio l'idea.

Il Convegno SIVE ha visto la partecipazione di 26 relatori, 11 dei quali provenienti dall'estero, e si è avvalso della collaborazione di 10 primarie aziende del settore enologico.

Nello spazio poster sono stati presentati 70 lavori, proposti dalle principali Università ed Istituti di Ricerca italiani, nonché da alcune ditte collegate all'ambiente vitivinicolo.

La Piazza Tecnologica Tecnovitis ha offerto ad una ventina di aziende la possibilità di incontri di sicuro interesse.

Le degustazioni hanno visto proposti all'assaggio oltre 100 vini, tra quelli sperimentali, i 21 vini esteri della TopGDO, la selezione di 26 vini piacentini presentati da alcuni tra i più significativi produttori della regione, i 68 vini del Banco d'Assaggio Vitigni Storici, gestito dall'ONAV della Lombardia.

Un successo, non c'è che dire.

Un successo al quale ha sicuramente contribuito la nota capacità organizzativa dello staff **Vinidea** che, in nome e per conto della

SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia), associazione nata nel 1995 a cui fanno riferimento alcune centinaia di tecnici enologi ed agronomi di tutta Italia, ha coordinato e supervisionato in modo egregio questo momento tanto atteso, essenziale per la crescita e l'affermazione, in materia di progresso e ricerca scientifica, del mondo enologico in Italia e all'estero.

Nei tre giorni di manifestazione, molti sono stati gli stimoli offerti per dibattere, spiegare, approfondire attraverso i seminari tenuti sia da ricercatori di fama internazionale sia da aziende, per presentare i prodotti e le novità del settore, notevole l'affluenza degli operatori e del pubblico, visibile la soddisfazione degli espositori e dei visitatori. Il grande afflusso di visitatori, in particolare, conferma l'importanza a livello nazionale di questa rassegna.

Evento in continua crescita, quindi, con una sua identità ben definita e, dunque, di grande interesse per tutti coloro che operano nel comparto vitivinicolo, Enoforum ha risposto, tra l'altro, alle varie necessità di produttori, presentando attrezzature di vigneto e cantina, oltre a nuove esperienze di vinificazione, a dimostrazione dell'alta qualificazione raggiunta dalla tecnologia e dalla ricerca italiana in enologia.

Ma vediamo più da vicino i commenti a caldo di alcuni degli operatori professionali giunti per l'occasione fieristica.

Premesso l'alto grado di soddisfazione dimostrato in maniera unanime su tutti i diversi momenti della manifestazione (i numerosi seminari e work shop, lo spazio poster per i lavori dei ricercatori italiani che trattano temi di viticoltura ed enologia, nonché le sintesi di attività R&D da parte delle aziende, l'area TECNOVITIS con gli spazi espositivi per le aziende presenti, l'assaggio di vini sperimentali, il Banco d'Assaggio in collaborazione con l'ONAV su "*Vitigni Storici – Vitigni rari e tradizionali*", ecc...), grande consenso di pubblico ha riscontrato la degustazione denominata **TopGDO**.

Ognuno degli stand, infatti, ha ospitato un vino selezionato tra i più venduti presso il canale della Grande Distribuzione nei principali mercati esteri (Germania, Gran Bretagna, Stati Uniti), permettendo ai visitatori di assaggiare liberamente, confrontandone i relativi prezzi, quelle che sono le attuali tendenze del mercato, scoprendo i gusti più diffusi in questi mercati.

A tale proposito, il consulente enologo **Piero Ballario**, noto per la sua collaborazione con importanti aziende quali, ad esempio, la *Marchesi di Gresy* a Barbaresco, ha definito “eccellente l’idea di permettere, a specialisti e non, il confronto con prodotti di qualità, fortemente concorrenziali e sempre più diffusi presso i mercati esteri, riscontrando, in tutti i vini degustati, una leggera sensazione di *boisé*”. Ballario ha inoltre continuato affermando che “non è più possibile, visto anche il particolare momento storico, fare a meno della GDO, quale canale preferenziale per permettere a tutti di bere bene, sempre nel rispetto di un corretto rapporto qualità/prezzo”.

Pure **Sergio Paolucci**, enologo consulente tra le altre dell’azienda *Vallerosa Bonci*, ha espresso il suo entusiasmo in merito al banco assaggi **TopGDO**: “un’iniziativa geniale, fortemente istruttiva che permette a tutti noi operatori del settore di capire e approfondire ciò succede oltre i confini di casa nostra e, se necessario, di modificare e/o riadattare le tecniche di vinificazione, sempre nel rispetto, però, dell’identità del prodotto”. Paolucci, nella degustazione dei diversi vini stranieri, ha riscontrato una sorta di livellamento del gusto, caratteristica, peraltro, in linea con le richieste commerciali di un mercato più ampio. “Vini concorrenziali, senza dubbio” ha inoltre aggiunto: “ma noi, che siamo da sempre la culla dell’enologia mondiale, oltre al prodotto e al prezzo cantina dobbiamo ricordarci dell’importanza del fattore territorio, tipico del nostro paese. Quest’ultimo, in un rapporto intelligente con i primi due, in un momento storico così delicato in cui il consumatore ama gratificarsi, ma senza eccedere nella spesa, può essere la svolta per mantenere alta la fruibilità dei nostri prodotti, in Italia come all’estero”.

Interessante, inoltre, il punto di vista del noto microbiologo ed enologo francese **Christophe Gerland**, fondatore della società *Intelli'Eno*, che ha parlato di “*top niveau*”, riferendosi ai 10 moduli monotematici, dedicati ai maggiori argomenti di attualità della viticoltura e dell'enologia moderna.

Gerland, parlando di Enoforum in generale, ha inoltre dichiarato la sua profonda stima nei confronti di manifestazioni di questo genere, in cui nello stesso luogo, si incontrano imprese commerciali, enologi, operatori e ricercatori.

Momenti di forte arricchimento, rari in Francia, dove gli eventi dedicati al mondo tecnico – scientifico vitivinicolo sono spesso relegati ad un piano puramente teorico.

Anche l'enologo piemontese **Lorenzo Tablino** ha spiegato la sua ammirazione per questa quarta edizione di Enoforum: “notevole l'arricchimento dei diversi moduli, sempre utili per un confronto intelligente tra teoria e pratica. In questo vive la forza di Enoforum in cui il tecnico può approfondire gli aspetti pratici, confrontandosi con la piazza Tecnovitis, trattando, perché no, anche veri e propri discorsi di cantina...”.

Il CdA della SIVE, che ha tra l'altro festeggiato nell'occasione il suo decennale, e Vinidea rivolgono un doveroso ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito all'ideazione ed alla riuscita della manifestazione: il personale di Piacenza Expo, le aziende che hanno sponsorizzato a vario titolo l'evento, i produttori piacentini che hanno partecipato alle degustazioni dei prodotti tipici, l'ONAV Lombardia e tutti i produttori che hanno reso possibile il Banco d'Assaggio Vitigni Storici. Presso l'Ufficio Stampa di Vinidea sono disponibili, a richiesta, le foto più significative di Enoforum 2005.

Arrivederci alla quinta edizione di Enoforum, nel 2007!

*Comunicato Stampa finale del Servizio Ufficio Stampa Vinidea
Dott.ssa Claudia Rumi*