
Un successo di partecipazione e contenuti di alta qualità

Si è conclusa a Piacenza la V edizione della manifestazione **Enoforum**, il congresso biennale tecnico-scientifico organizzato dalla **SIVE** (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia; www.vinidea.it/sive) e dalla società **Vinidea** (www.vinidea.it).

Hanno partecipato ai tre giorni di lavori, dal 13 al 15 marzo, oltre **650 persone** provenienti da tutte le regioni d'Italia: oltre 400 tecnici agronomi ed enologi impegnati in produzione, un centinaio i ricercatori ed altrettanti i rappresentanti di aziende fornitrici di prodotti, attrezzature e servizi. La composizione dei congressisti è indicativa dei principi ispiratori di Enoforum, che vuole essere un appuntamento periodico d'incontro e di confronto tra il mondo della ricerca, italiana ed estera, i tecnici più qualificati d'Italia e le aziende attivamente impegnate nell'innovazione tecnologica.

Con 60 relazioni orali e 80 poster, il ricco programma del congresso ha offerto ai partecipanti una panoramica completa di quanto di nuovo è stato sviluppato dalle aziende del settore nell'ultimo biennio, ed una fotografia degli studi compiuti dai 29 centri di ricerca italiani che hanno dato un contributo con interventi orali o poster.

Enoforum 2007 ha ricevuto il patrocinio dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino), il cui Direttore Generale, dott. *Federico Castellucci*, ha tenuto la **relazione inaugurale** parlando dell'organizzazione da lui diretta e facendo una panoramica delle evoluzioni in atto nella produzione e nel consumo del vino a livello nazionale e mondiale.

I **6 seminari** ad invito hanno avuto come protagonisti tre relatori stranieri (*Charles Edwards* della Washington State University, *Ch'Ng Poh Tiong* editore e giornalista di Singapore ed *Hernán Ojeda* dell'INRA di Montpellier) e vari studiosi italiani (*Fulvio Mattivi* dell'Istituto di San Michele all'Adige, *Vittorino Novello* dell'Università di Torino ed il gruppo di *Attilio Scienza* dell'Università di Milano).

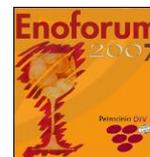
Gli articoli tecnici relativi ai seminari, ma anche ai moduli, alle presentazioni orali e ad alcuni poster, saranno pubblicati nei prossimi mesi sulla Rivista Internet di Viticoltura ed Enologia www.InfoWine.com, diffusa in 5 lingue a oltre 40.000 lettori nel mondo.

I **moduli** gestiti in collaborazione con le aziende del settore sono stati in totale 18, riscontrando una notevole partecipazione di pubblico. Hanno presentato i risultati del loro lavoro di ricerca e sviluppo, svolto in collaborazione con centri di ricerca italiani o stranieri, le seguenti aziende: AEB, DSM Food Specialities, Lallemand, Ganimede, Oliver Ogar, Enartis, Novozymes, Parsec, Laffort, Nomacorc, Oenofrance, TMCI Padovan, Filcon, Intelli'Oeno, HTS Enologia, Sprinter Oenologie, Garzanti Specialities, Emex Engineering, Scholle Packaging.



ENOFORUM 2007

13-15 marzo, Piacenza Expo



Hanno sostenuto la manifestazione le ditte ENARTIS, LALLEMAND ed EMEX ENGINEERING.

I **poster** presentati, visibili durante l'intera manifestazione in un'apposita zona ad essi dedicata, sono risultati in totale 80, in maggioranza proposti dai 29 centri di ricerca italiani che hanno contribuito al congresso con i lavori di ricerca più recenti.

Rispetto alle precedenti edizioni, Enoforum 2007 è servito anche per effettuare il processo di selezione dei lavori di ricerca italiani candidati all'assegnazione del **Premio SIVE Ricerca Italiana per lo Sviluppo**, dell'importo di € 5.000. Il premio è diretto ai gruppi di ricerca che lavorano su temi di elevato spessore scientifico ma che hanno anche un'evidente ricaduta positiva sul settore vitivinicolo italiano. I 59 lavori che hanno partecipato alla selezione sono stati valutati in una prima fase da un Comitato Scientifico composto da 21 accademici e ricercatori italiani. I 12 lavori che hanno ricevuto il maggior punteggio in questa prima fase sono stati oggetto di presentazione orale al congresso e stanno in questi giorni ricevendo un giudizio sulla loro utilità da parte dei tecnici partecipanti ad Enoforum 2007.

La proclamazione del gruppo di ricerca vincitore è prevista nel mese di aprile 2007.

Il programma tecnico prevedeva inoltre una degustazione professionale denominata **Top-GDO**: 23 vini (ai quali se ne aggiungevano 6 della precedente edizione), selezionati da esperti per il successo commerciale nella Grande Distribuzione ottenuto nel 2006 nei mercati esteri USA, UK, Germania e Cina, sono stati per 3 giorni a disposizione degli oltre 100 tecnici che hanno colto un'occasione unica per assaggiare i prodotti con cui devono competere sui mercati internazionali.

I commenti dei partecipanti sulla qualità dei lavori presentati e sull'organizzazione dell'evento, raccolti attraverso un questionario di valutazione della manifestazione nel suo insieme e dei singoli momenti tecnici, è stato particolarmente positivo, a dimostrazione dell'ulteriore salto di qualità compiuto da Enoforum rispetto alle precedenti edizioni.

Significativo anche il contributo della comunità piacentina che ha ospitato l'evento. Oltre al patrocinio della Camera di Commercio e della Provincia di Piacenza, molto apprezzata è risultata l'opera della Scuola Alberghiera di Piacenza: diverse classi di studenti, accompagnate e coordinate dai rispettivi insegnanti, hanno sfruttato la manifestazione per un'esercitazione didattica. Una parte di loro ha gestito un banco d'assaggio di prodotti piacentini, mentre altre classi erano occupati in compiti di reception. Alcuni rappresentanti degli studenti hanno ricevuto dai congressisti in caloroso applauso di ringraziamento e di apprezzamento per il servizio offerto.

I vini piacentini sono stati protagonisti ad Enoforum 2007 grazie alla partecipazione attiva del **Mosaico Piacentino**, un consorzio spontaneo che raccoglie alcune tra le migliori realtà produttive della provincia di Piacenza: La Stoppa, La Tosa, Il Poggiarello, Lusenti e Torre Fornello. Le cinque aziende vitivinicole hanno proposto in degustazione

Ufficio Stampa Vinidea:

Tel. 0523/876423; ufficiostampa@vinidea.it

ai colleghi di altre regioni italiane 15 vini Gutturnio e Malvasia, e si sono soffermati spesso a discutere con loro sugli stili dei vini, sulle tecniche di produzione e sulle dinamiche di mercato.

GALLERIA IMMAGINI



Visione della Sala Gutturnio (330 posti) durante il seminario del prof. Charles Edwards (Washington State University) sulle contaminazioni microbiche nei mosti e nei vini

File 450 kb:

<http://www.infowine.com/docs/Edwards-sala.jpg>



Hernán Ojeda, argentino di origine ed ora parte del gruppo viticolo del prof. Carbonneau all'INRA di Montpellier, spiega gli effetti della carenza idrica in diverse fasi vegetative della vite sulla dimensione degli acini e sulla qualità enologica delle uve.

File 450 kb

<http://www.infowine.com/docs/Ojeda.jpg>



Ch'ng Poh Tiong, noto editore e giornalista di Singapore, ha tenuto un'interessante relazione sul gusto e sulle aspettative dei mercati asiatici ed in particolare della Cina, mettendo in evidenza le differenze culturali con l'Occidente ma anche i punti di contatto con la cultura e le tradizioni italiane.

File 470 kb

<http://www.infowine.com/docs/Poh%20Tiong.jpg>



Grande successo di pubblico ad Enoforum.
Con più di 650 presenze nei tre giorni della manifestazione, la Sala principale di 330 posti è risultata quasi sempre piena.

File 480 kb

http://www.infowine.com/docs/sala_piena.jpg



80 i poster presentati da 29 istituti di ricerca della penisola e da circa 20 aziende private.
12 di essi, selezionati dal Comitato Scientifico, sono stati anche oggetto di presentazione orale e saranno valutati per aggiudicare il Premio SIVE Ricerca Italiana per lo Sviluppo.

File 430 kb

<http://www.infowine.com/docs/poster.jpg>



22 aziende hanno animato un desk nella galleria del complesso fieristico, ospitando i tecnici per le degustazioni di vini sperimentali e commerciali e discutendo delle relazioni presentate nelle sale.

File 420 kb

<http://www.infowine.com/docs/galleria.jpg>

Comunicato Stampa n° 6 del Servizio Ufficio Stampa Vinidea