



LE "SFIDE TECNICHE" IN DEGUSTAZIONE A ENOFORUM 2009

Molte aziende vitivinicole sanno produrre innovazione, trovando soluzioni tecniche per produrre vini di successo in condizioni ambientali e/o aziendali particolari, con varietà sconosciute o difficili da lavorare, con obiettivi di mercato inusuali, sposando filosofie di produzione insolite.

Ad Enoforum 2009 abbiamo voluto dare spazio agli enologi ed agli agronomi protagonisti di queste vere e proprie sfide tecniche: i loro vini saranno in degustazione, insieme ad una breve descrizione del "caso studio", e gli stessi tecnici avranno a disposizione un momento specifico per spiegare personalmente cosa hanno fatto e per discutere con i colleghi la loro esperienza.

Sono 23 i vini selezionati per la degustazione, di tutte le tipologie (4 spumanti secchi, 10 bianchi, 6 rossi, 1 spumante dolce e 3 passiti) e provenienti da diverse regioni italiane (Abruzzo, Alto Adige, Basilicata, Campania, Friuli, Marche, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, Trentino, Veneto), nonché da una francese (Borgogna).

I vini saranno a disposizione durante l'intera durata della manifestazione^(*) e potranno essere degustati nell'ordine e nei momenti preferiti.

Sarà realizzato anche un apposito "quaderno" di degustazione, distribuito ai partecipanti, con ampio spazio dedicato ad ogni vino, riportante le informazioni fornite da ogni azienda.

Per partecipare alla degustazione "**Le Sfide Tecniche**" è richiesto un contributo di 30 euro (IVA inclusa) per i soci SIVE, e di 40 euro per coloro che non sono soci.

La degustazione "**Le Sfide Tecniche**" si avvale della collaborazione come sponsor tecnico di:



(*) Orari degustazione: martedì 21 aprile dalle 11 alle 18;
mercoledì 22 aprile dalle 10 alle 18;
giovedì 23 aprile dalle 10 alle 16.



Le Sfide Tecniche I VINI IN DEGUSTAZIONE

N.	Vino	Produttore/Tecnico	Regione	Sfida
1	Incrocio Manzoni 6.0.13 spumante brut millesimato	Bepin de Eto / enologo Marzio Pol / agronomo Ettore Ceschin	Veneto	Spumantizzare, partendo da mosto, una varietà molto alcolica senza perdere freschezza
2	Incrocio Manzoni 13.0.25 spumante brut rosato millesimato	Bepin de Eto / enologo Marzio Pol / agronomo Ettore Ceschin	Veneto	Spumantizzare in rosato una varietà di recente introduzione
3	Asprinio d'Aversa DOC spumante brut - vigneti ad alberata	Grotta del Sole / enol. Francesco Martusciello	Campania	Valorizzare la tradizionale forma di coltivazione della vite "ad alberata" nell'aversano approfittando della viva acidità della varietà Asprinio
4	Prosecco di Valdobbiadene DOC 2008	Perlage / enol. Andrea Gallina	Veneto	Spumantizzare senza aggiunta di solforosa un'uva delicata come il Prosecco.
5	Lison Classico DOC	Consorzio vini DOC Lison-Pramaggiore / enol. Riccardo Barro	Veneto	Superare le problematiche legate alla denominazione del vino Tocai, con un protocollo di vinificazione condiviso tra diversi produttori
6	Bourgogne AOC Chardonnay Les Vendangeurs	Bouchard Ainé & Fils / enol. Caroline Bru	Borgogna (F)	Realizzare un'inoculo sequenziale di un lievito non- <i>Saccharomyces</i> (<i>Torulasporea delbrueckii</i>) per avviare la FA, seguito da <i>Saccharomyces</i> .
7	Gavi DOCG del comune di Tassarolo 2008	Castello di Tassarolo / enol. Vincenzo Muni / agron. Giulio Moiraghi	Piemonte	Produrre un vino Bianco senza l'aggiunta di solfiti
8	Puglia IGT Pinot Bianco 2008	Colle Petrito / enol. 6 agron. Pasquale Pastore	Puglia	Produrre in Puglia un Pinot bianco da vendemmia tardiva, salvaguardando freschezza ed equilibrio
9	Sicilia IGT <i>Regaleali</i> bianco 2008	Tasca d'Almerita / enol. Laura Orsi / agron. Gianfranco Lombardo	Sicilia	Valorizzare le varietà autoctone siciliane coltivate in altitudine, mantenendo standard elevati con grandi volumi di produzione
10	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico <i>Le Vele</i> 2008	Terre Cortesi Moncaro / enol. Giuliano D'Ignazi & Gianni Mazzoni / agron. Danilo Coppa	Marche	Vinificare il Verdicchio in iper-riduzione per preservare gli aromi primari esaltando le caratteristiche del vitigno
11	Toscana IGT Chardonnay <i>Cabreo La Pietra</i> 2007	Tenute G. & A. Folonari / enol. Marco Cervellera / agron. Damiano Arieti	Toscana	Produrre vini bianchi con le fecce in bottiglia, quindi senza filtrazione, e con contenuto limitato di solforosa in modo non ossidativo
12	Basilicata IGT bianco <i>La Raccolta</i> 2008	Cantine del Notaio / enol. & agron. Gerardo Giuratrabocchetti	Basilicata	Vinificare in bianco il vitigno Aglianico, integrandone le caratteristiche in uvaggio con altre varietà
13	Alto Adige DOC Pinot Bianco <i>Schulthaus</i> 2008	Cantina San Michele Appiano / enol. Hans Terzer	Alto Adige - Südtirol	Produrre una selezione di Pinot bianco ad alta tiratura mantenendo standard qualitativi elevati
14	Vino rosso da tavola <i>Uchi</i>	Tondat / agron. Stefano Tondat	Friuli	Rivalutare tre antiche varietà a bacca rossa del comprensorio di Rauscedo: Palomba, Cordenossa e Refosco Gentile
15	Colli Trevigiani IGT Wildbacher	Conte Collalto / enol. Adriano Cenedese / agron. Mirco De Pieri	Veneto	"Addomesticare" un vitigno importato dalla Stiria (AUT) alcuni secoli fa proprio da Rambaldo XII di Collalto.
16	Sicilia IGT Maravita 2008	Castellucci Miano / enol. Tonino Guzzo	Sicilia	Dimostrare che è possibile realizzare vini importanti anche dalla varietà autoctona Perricone
17	Lacrima di Morro d'Alba DOC Superiore <i>Gavigliano</i> 2007	Landi Luciano / enol. Sergio Paolucci	Marche	Realizzare con il vitigno Lacrima un'interpretazione del vino di maggior spessore per i mercati esteri
18	Raboso Piave DOC <i>Gelsaia</i> 2005	Cecchetto Giorgio / enol. Franco Bernabei	Veneto	Valorizzare e "ammorbidire" il Raboso grazie alla tecnica dell'appassimento di una parte delle uve
19	Toscana IGT Cabernet Sauvignon <i>Tuttonatura</i> 2007	Rubbia al Colle - Muratori / enol. & agron. Francesco Iacono	Toscana	Produrre un vino rosso importante con una visione "simbiotica" del rapporto fra uomo e natura; senza aggiunta di solforosa
20	Asti DOCG <i>Modo Novo</i>	Gancia / enol. Piero Cane / agron. Maresa Luna	Piemonte	Reinterpretare uno spumante aromatico come l'Asti realizzato col metodo Gancia
21	Sicilia IGT <i>Oro di Dora</i> 2007	Gorghetti Tondi / enol. Tonino Guzzo	Sicilia	Produrre un vino da uve Grillo con muffa nobile in Sicilia a livello del mare
22	Vigneti delle Dolomiti IGT bianco <i>Soliva Gold</i>	Pravis / enol. Erika Pedrini / agron. Giovanni Chisté	Trentino	Valorizzare la varietà Goldtraminer attraverso la realizzazione di una vendemmia tardiva
23	Colline Pesaresi IGT bianco <i>Plaisir</i>	Zaccagnini / enol. & agron. Concezio Marulli + Umberto Svizzeri	Abruzzo	Valorizzare l'antica varietà Moscato di Castiglione a Casauria attraverso la realizzazione di un appassimento tramite taglio dei tralci