



2010: QUINDICI ANNI DI ATTIVITÀ SIVE

LETTERA DEL PRESIDENTE:

Cari Associati,

abbiamo chiuso le attività SIVE 2009 con 2 incontri in terra Friulana; il primo, "La SIVE incontra la Ricerca Italiana", in collaborazione con l'Università di Udine, che ha avuto luogo il 10 dicembre, ha avuto come argomento di discussione un tema interessante e sempre di grande attualità: "Sistemi di chiusura e permeabilità all'ossigeno". Ritengo che la giornata sia stata stimolante e fruttuosa e che grazie ai risultati ottenuti tramite queste ricerche si siano potuti ampliare e chiarire alcuni importanti concetti e conoscenze specifiche in merito ai tipi di chiusura che le diverse tipologie di vini da imbottigliare richiedono.

Il secondo momento, svoltosi il giorno successivo, presso l'Enoteca di Cormons, è stato un piacevolissimo incontro del ciclo Colleghi nel bicchiere con tema "Le eccellenze del Collio". Un'attività che ha chiuso in maniera davvero gradevole un anno così denso di eventi, riunendo in un clima di amicizia e condivisione tecnici e produttori qualificati, per un brindisi prestigioso.

Molte nuove proposte per l'anno 2010 sono presenti in questo numero di InformarSive; il CdA spera possano essere interessanti ed utili per la vostra attività; vi segnala inoltre due eventi importanti per l'Associazione: il convegno annuale nel quale festeggeremo i quindici anni di attività e la cerimonia per l'assegnazione della Presidenza Onoraria a Gennaro Martusciello.

Si chiude un anno denso di difficoltà per il nostro settore e qualsiasi cosa riservi il futuro è auspicabile rimanere uniti, lavorare insieme, valorizzando al massimo il "territorio" per far emergere il ruolo determinante che esso riveste nel successo delle nostre aziende e dei nostri prodotti. È importante inoltre continuare la ricerca e la sperimentazione al fine di migliorare la nostra qualità ed offrirla a prezzi competitivi, nel rispetto delle regole e dei consumatori.

Auguro Buon Anno a tutti voi ed alle vostre Famiglie.

Il Presidente SIVE
Enologo Marzio Pol

VITA ASSOCIATIVA

INAUGURAZIONE SEDE PERIFERICA c/o UNIVERSITÀ DI UDINE

Con cerimonia svolta a Cormons il giorno 10 dicembre 2009, è stata inaugurata dall'enologo Marzio Pol e dal professor Roberto Zironi la prima sede periferica della SIVE. Alcune fotografie della cerimonia sono disponibili sul sito www.vinidea.it/sive

CONFERIMENTO PRESIDENZA ONORARIA A GENNARO MARTUSCIELLO

Il CdA SIVE ha stabilito di conferire per l'anno 2010 la carica di Presidente Onorario all'enologo Gennaro Martusciello. Gennaro, socio fondatore SIVE, ha sempre dimostrato nella sua attività quelle doti di umanità, passione, dedizione allo studio ed alla ricerca, che lo hanno reso un esempio di professionalità e amore per la terra ed il vino.

La cerimonia ufficiale avverrà in occasione dell'Incontro SIVE Colleghi nel Bicchiere che si terrà il giorno 19 marzo presso l'azienda Mastroberardino ad Atripalda. Il programma dell'incontro e le modalità di partecipazione sono pubblicate sui siti internet www.vinidea.it e www.infowine.com.

CONVOCAZIONE ASSEMBLEA DEI SOCI

L'Assemblea annuale della SIVE è convocata per il giorno 22 aprile alle ore 16:00 presso la **Tenuta Poggio Casciano**, Bagno a Ripoli (FI).

Tutti i Soci SIVE in regola con il versamento della quota 2010 sono invitati a scaricare la convocazione ufficiale con l'ordine del giorno, che sarà pubblicata sul sito www.vinidea.it/sive ed a partecipare numerosi a questo importante momento di vita associativa.

RICORDO DI MANLIO ERBA

"Il tempo e gli uomini" diceva sovente il mio vecchio professore di enologia.

Per indicare la fragilità delle cose e della vita.

Vale per tutti. Anche per la nostra Sive.

Il tempo scorre, gli uomini prima o poi ci lasciano.

Ecco le riflessioni spontanee, quanto, il mese scorso, ho saputo casualmente della morte dell'amico Manlio Erba.

In Alba, il 28 aprile del 1995, quanto è nata la Sive, c'era anche lui tra i 13 soci fondatori.

Ha accompagnato la sua crescita, in tutto.

Ora in silenzio ci ha lasciati.

L'amarcord è ricco: viaggi, incontri, visite a cantine, laboratori, centri di ricerca, assemblee, riunioni. Con il contorno di assensi e dissensi, opinioni e riflessioni, ovvero i molteplici poliedrici momenti della Sive, tutti intensamente vissuti e partecipati con il caro Manlio.

Credeva nella Sive e ne ha condiviso i valori sono in fondo.

Quante volte ha detto, quante ha scritto che "Dobbiamo collaborare con tutti, ma non essere controllati da nessuno", per evidenziare quanto c'è di più bello nella Sive: L'INDIPENDENZA.

Ricordiamo Manlio perfetto organizzatore della prima assemblea annuale della Sive, in Orvieto nel 1996.

Nel 2002 fu eletto membro del Cda della Sive, carica che svolse attivamente per un triennio.

Grande enologo, eccellente assaggiatore, negli anni sessanta del secolo scorso fu tra i protagonisti della rinascita dell'enologia Laziale; in tal senso fu alla guida di importanti enopoli e centri di consulenza.

Ricoprì anche cariche istituzionali nel settore vitivinicolo.

Abbiamo saputo che negli ultimi anni era ammalato, ma sono certo che tutti i soci della Sive vorrebbero ricordarlo com'era in tutti i momenti condivisi in tanti anni di attività.

Con quella sottile ed elegante ironia che lo ha sempre contraddistinto, con quella continua ricerca del sapere e del conoscere al di là del banale e del superfluo, per quel ragionamento critico che andava oltre le cose apparenti o imposte da interessi di parte, per quella empatia e generosità che subito instaurava nei rapporti interpersonali.

Ci mancherai, grazie Manlio.

Lorenzo Tablino.

COMING SOON: LE PROSSIME ATTIVITÀ

CAMPANIA FELIX

LA SIVE IN TRASFERITA IN UNA DELLE REGIONI SIMBOLO DELL'ENOLOGIA MERIDIONALE Giovedì 18 Marzo 2010

SIVE incontra la Ricerca Italiana: Università degli Studi di Napoli

L'ormai tradizionale appuntamento di approfondimento con i centri di eccellenza della Ricerca italiana prevede un incontro col gruppo del **prof. Moio**, che ci relazionerà su due importanti aspetti legati all'Analisi Sensoriale: "**Il difetto d'odore terroso del vino: aspetti teorici, analitici e tecnologici**" e "**L'astringenza del vino: gli stimola, i fattori in grado di influenzare la percezione e le metodiche analitiche**". Gli interventi consisteranno in una parte teorica e in esercitazioni di analisi sensoriale e di analisi chimico-fisiche in laboratorio (GC-MS per la prima relazione e SDS-Page e spettrofotometriche per la seconda relazione). **Codice attività SIV10B**
Docenti: prof. Luigi MOIO, dott.ssa Angelita GAMBUTI, dott.ssa Maria Tiziana LISANTI, dott.ssa Paola PIOMBINO, dott. Alessandro GENOVESE, dott.ssa Alessandra RINALDI.

Sede: I.T.A. "F. De Sanctis", via Tuoro Cappuccini n.6 – 83100 Avellino (AV). Orario: 8h45 – 17h30

PROGRAMMA

Il difetto d'odore di terra del vino: aspetti teorici, analitici e tecnologici

Esercitazioni pratiche: valutazione dell'impatto olfattivo del difetto di odore di terra in vino

L'astringenza del vino: gli *stimola*, i fattori in grado di influenzare la percezione e le metodiche analitiche

Esercitazioni pratiche: gli *stimola* astringenti - i fattori che influenzano l'astringenza dei vini

Quote di partecipazione (IVA inclusa)	soci SIVE	NON soci SIVE	studenti	studenti Univ. Napoli
entro il 26 febbraio 2010	150 €	220 €	75 €	0 €
dopo il 26 febbraio 2010	200 €	270 €	100 €	0 €

Venerdì 19 Marzo 2010

Colleghi nel Bicchiere: Massimo Di Renzo - Mastroberardino

L'Aglianico è un vitigno di antica nobiltà, e nella DOCGTAURASI trova una delle sue più nobili espressioni. Ci accompagnerà alla scoperta di questo vero e proprio emblema dell'enoologia meridionale, attraverso una degustazione verticale di 5 annate della prestigiosa selezione *Naturalis Historia*, il collega **Massimo di Renzo**, dell'azienda *Mastroberardino*, tra le prime a dare lustro alla denominazione. Al termine della degustazione, verrà conferita la Presidenza Onoraria SIVE per l'anno 2010 all'amico e collega Enol. Gennaro Martusciello. Un buffet con prodotti tipici irpini concluderà degnamente la manifestazione. **Codice attività SIV10C**

	soci SIVE	NON soci SIVE
entro il 26 febbraio 2010	70 €	80 €
dopo il 26 febbraio 2010	80 €	90 €

Sono previste condizioni speciali per la partecipazione a entrambi gli incontri SIVE del **18** (Incontro con l'Università di Napoli) e **19** (Colleghi nel Bicchiere) **marzo 2010** (codice pacchetto SIV10K):

Quote di partecipazione (IVA inclusa)	soci SIVE	NON soci SIVE
entro il 26 febbraio 2010	200 €	270 €
dopo il 26 febbraio 2010	260 €	330 €

Termine ultimo di iscrizione: **12 marzo 2010**, o al raggiungimento del numero massimo di **40** partecipanti.

Per maggiori informazioni, per i dettagli su quanto è compreso nella quota d'iscrizione o per iscriversi a questa attività, visitare i siti internet www.vinidea.it o www.infowine.com

INCONTRO TECNICO

LE PRATICHE ENOLOGICHE INTRODOTTE DALL'OCM VINO 22 Aprile 2010

Il regolamento CE 606/2009, oltre a diminuire i livelli ammessi di anidride solforosa, ha introdotto alcune nuove pratiche e prodotti enologici, tra cui la dealcolazione, l'uso di acido malico e lattico, della CMC, di citrato di rame, ecc.

Per avere un quadro il più possibile completo, sia dal punto di vista tecnico/applicativo, sia normativo, abbiamo invitato alcuni qualificati esperti nazionali ed internazionali ad illustrarci in dettaglio le prospettive aperte da queste novità.

Un aspetto particolarmente interessante sarà costituito dalla degustazione di vini sperimentali ottenuti con l'uso di alcune delle tecnologie trattate, in particolare la dealcolazione.

Al termine dell'incontro si svolgerà l'Assemblea annuale dei soci SIVE, a cui sono invitati a partecipare anche coloro che non possono assistere alla riunione tecnica.

Codice attività SIV10D

Termine ultimo di iscrizione: **16 aprile 2010**, o al raggiungimento del numero massimo di partecipanti. Condizioni speciali saranno applicate alle iscrizioni effettuate entro il **7 aprile 2010**.

Sede dell'incontro: **Tenuta Poggio Casciano**, Bagno a Ripoli (FI). Orario: 9h30 – 16h00 (Assemblea soci 16h00-18h00)

Per il programma dettagliato con le condizioni di partecipazione, l'Ordine del Giorno dell'Assemblea dei soci SIVE o per iscriversi a questa attività, visitare i siti internet www.vinidea.it o www.infowine.com

VIAGGIO STUDIO IN CHAMPAGNE

3 - 9 Maggio 2010

Le crisi economica che ha colpito un po' tutti i settori dell'economia non ha certo risparmiato il mondo del vino, nemmeno in zone che fino a poco tempo fa viaggiavano col vento in poppa. Non fa eccezione la Champagne, che ha visto una contrazione delle vendite che ha raggiunto e superato il 20%. Ma, consapevole che le situazioni difficili costituiscono anche dei momenti di riflessione sulle proprie strategie produttive, la regione si sta già adoperando unitariamente per individuare nuove opportunità. Tra queste, il rispetto per la natura ed una produzione "sostenibile" dal punto di vista ambientale, etico e sociale.

Per approfondire questi aspetti, oltre a conoscere la realtà produttiva nella componente viticola ed enologica, ed il contesto socio-economico che caratterizza oggi l'attività di questa importante regione, analizzando le risposte individuali ed associative che la professione sta dando alla crisi attuale del comparto vino, la SIVE torna in Champagne, in un viaggio che, nello spirito dell'associazione, permetterà di acquisire nuovi elementi di conoscenza tecnica e pratica, oltre ad includere momenti più di cultura generale o di svago.

Per permettere la massima flessibilità, secondo le esigenze individuali, l'organizzazione del trasferimento in Francia è lasciata ai singoli partecipanti, e la partecipazione al fine settimana a Parigi è facoltativa. **Codice attività SIV10E**



PROGRAMMA PROVVISORIO

■ Lunedì 3 maggio 2010

Nel tardo pomeriggio ritrovo all'aeroporto di Parigi Roissy (CDG). Trasferimento in Champagne con bus granturismo riservato. Cena libera lungo il percorso. Pernottamento a Reims.

■ Martedì 4 maggio

Visita al CIVC (Centre Interprofessionnel des Vins de Champagne) di Epernay. Seminario di presentazione della Champagne viticola e delle attività della struttura. Seminario dell'IFV sulla Viticoltura Sostenibile in Champagne. Pranzo libero. Nel pomeriggio visita ad una Grand Maison a Epernay. Cena di benvenuto.

■ Mercoledì 5 maggio

Visita ad una importante cantina cooperativa e ad alcuni piccoli produttori della *Côte des Blancs* di particolare interesse per le soluzioni viticole e/o enologiche adottate. Pranzo organizzato. Cena libera.

■ Giovedì 6 maggio

Visita ad alcuni produttori della *Montagne de Reims* di particolare interesse per le soluzioni viticole e/o enologiche adottate. Pranzo libero in villaggio viticolo. Cena organizzata a Reims.

■ Venerdì 7 maggio

Visita all'Università di Reims e ad una Grand Maison della città. Termine del programma tecnico. Pranzo libero. Visita guidata della Cattedrale e del centro storico di Reims. Trasferimento a Parigi. Cena libera.

■ Sabato 8 maggio

Visita guidata di Parigi in mattinata. Pranzo libero. Al pomeriggio tempo libero a disposizione per turismo e shopping. Cena di arrivederci.

■ Domenica 9 maggio

Tempo libero a disposizione per turismo e shopping a Parigi. Trasferimento (autonomo) in aeroporto e rientro alle rispettive sedi.

Condizioni speciali saranno applicate alle iscrizioni effettuate entro il 19 marzo 2010.

Quote di partecipazione (IVA inclusa)	Programma completo		Programma tecnico		Supplemento Non Soci SIVE
	Soci SIVE in camera doppia	Suppl. singola	Soci SIVE in camera doppia	Suppl. singola	
entro il 19 marzo 2010	1250 €	350 €	1000 €	200 €	100 €
dopo il 19 marzo 2010	1400 €	350 €	1100 €	200 €	100 €

La quota **comprende**: trasferimenti in bus privato granturismo; pernottamenti e prime colazioni in hotel 3 stelle; pranzi e cene come da programma, assistenza e traduzione tecnica durante il viaggio, seminari, materiale e documentazione, assicurazione viaggio e bagaglio.

La quota **non comprende**: viaggio di avvicinamento a Parigi CDG e ritorno, eventuali visite in cantina a pagamento, le bevande ai pasti organizzati, mance, consumazioni extra in hotel e tutto quanto non espressamente specificato.

NB: i partecipanti al viaggio dovranno organizzarsi autonomamente l'arrivo a Parigi, aeroporto CDG (o direttamente a Epernay).

Termine ultimo di iscrizione: **7 aprile 2010**, o al raggiungimento del **numero massimo di 30 partecipanti**.

Il programma dettagliato, il modulo di iscrizione al Viaggio, le condizioni di Assicurazione inclusa nella quota e tutti gli aggiornamenti sono pubblicati su www.vinidea.it e www.infowine.com.

FORMAZIONE AD ALTO LIVELLO A CASA TUA

infowine
Rivista Internet
di Viticoltura e Enologia

Ti risulta difficile partecipare fisicamente ai corsi? Hai limiti di tempo e di budget?

Infowine propone numerosi **Video-Seminari** su web o in DVD, a cui assistere quando vuoi, direttamente dal tuo PC. Sono già disponibili più di 10 seminari di ricercatori italiani e stranieri, sui temi più attuali della viticoltura e dell'enologia.

Per maggiori informazioni sui Video-Seminari visita www.infowine.com.



MODULO DI ISCRIZIONE ALLA SIVE PER L'ANNO 2010

Compilare il modulo con i propri dati ed inviarlo via fax alla Segreteria (0523/87.63.40) o spedire l'originale per posta prioritaria a:
Consiglio di Amministrazione SIVE - Piazza 1° Maggio, 20 - 29028 Ponte dell'Olio (PC).

Il modulo deve sempre essere compilato per intero, in stampatello e accompagnato dall'assegno o dalla ricevuta di pagamento rilasciata dalla banca o dalla posta.

Titolo		Cognome		Nome	
(in caso di Persona Giuridica che effettua l'iscrizione, indicare qui il nome di un referente)					
Recapito (al quale si desidera ricevere le nostre comunicazioni sia in formato cartaceo che elettronico)					
Presso (se il recapito è c/o un'azienda):					
Indirizzo				CAP	
Città				Provincia	
Telefono		Fax		E-mail	
Dati per l'intestazione della ricevuta (compilare sempre)					
Nome e Cognome o Ragione Sociale					
Indirizzo				CAP	
Città				Provincia	
Codice Fiscale			Partita IVA		
Telefono		Fax		E-mail	

Quota di iscrizione (barrare la casella corrispondente al proprio caso):

€ 60 per persone fisiche

€ _____ (*) per persone giuridiche (società, enti pubblici, associazioni, consorzi, aziende agricole, cooperative...)

Pagamento della quota associativa tramite (barrare la modalità scelta):

bonifico bancario a favore di Società Italiana di Viticoltura ed Enologia, presso la Cassa di Risparmio di Parma e Piacenza, Ag. di Ponte dell'Olio (PC), IBAN: IT19 0 06230 65420 000030170686, **specificando il nominativo del Socio che effettua l'iscrizione;**

assegno non trasferibile intestato a Società Italiana di Viticoltura ed Enologia spedito tramite raccomandata a: SIVE - Piazza 1° Maggio 20 - 29028 Ponte dell'Olio (PC), (**inviare l'assegno unitamente al modulo di iscrizione**)

bollettino di c/c postale n. 11948296 intestato a SIVE Società Italiana di Viticoltura ed Enologia, **specificando sul bollettino nome e cognome del Socio che effettua l'iscrizione.**

L'iscrizione all'Associazione e l'accesso ai diritti conseguenti avrà efficacia a partire dalla data di emissione della ricevuta e **fino al 30 novembre 2010.**

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (ai sensi del Dlgs n. 196 del 30/06/2003)

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione dell'INFORMATIVA pubblicata sul sito web www.vinidea.it ed esprime il proprio consenso al trattamento dei dati comunicati, secondo le modalità dettagliate nella stessa.

Data

Firma (e Timbro Aziendale)

(*) QUOTE ASSOCIATIVE 2010

SOCIO ORDINARIO

Partecipazione agli aggiornamenti tecnici SIVE a quote ridotte

Persona fisica € 60
1 persona

Persona Giuridica € 520
Fino a 15 persone

SOCIO SOSTENITORE

Partecipazione agli aggiornamenti tecnici SIVE a quote ridotte (15 pax) Sostegno alle attività SIVE per la Ricerca

Categoria Bronze € 1.520

Categoria Silver € 3.520

Categoria Gold € 8.020

Per conoscere nel dettaglio le quote associative per le persone giuridiche e leggere i vantaggi riservati ad ogni categoria, visitare il sito www.vinidea.it/sive o contattare la Segreteria al n. 0523/876423