



## 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<sup>(\*)</sup> 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'avversano 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                            |