

Enoforum 2019 da record

Si è conclusa giovedì l'undicesima edizione italiana di Enoforum, con **150 relazioni** in tre sale conferenze durante tre giorni di congresso, che hanno presentato i risultati delle attività di ricerca e sviluppo svolte negli ultimi anni da **84 gruppi di ricerca** da tutti i paesi produttori di vino nel mondo.

La rassegna delle innovazioni ha compreso anche l'esposizione di 80 poster, la proiezione di 26 filmati, la degustazione di circa 200 vini sperimentali, l'approfondimento presso 50 desk aziendali.



Una tale ricchezza di nuove proposte tecnologiche ha attirato a Vicenza **1.200 congressisti** da tutta Italia, con una crescente rappresentanza di stranieri. Questi numeri confermano il primato europeo di Enoforum tra i congressi del settore vitivinicolo, raggiunto e consolidato con risultati crescenti ormai da tre edizioni.

“La ragione del successo di Enoforum è il suo carattere inclusivo – dice Gianni Trioli, presidente della società piacentina VINIDEA che organizza la manifestazione. Enoforum è di tutti. Ricercatori, fornitori di servizi e tecnologie, enologi, agronomi viticoli e produttori di vino, tutti trovano qui spazio per mostrare il proprio lavoro, per esprimere le proprie esigenze e per confrontarsi con agli altri attori della filiera. Perché l’innovazione è di tutti: la ricerca pubblica è necessaria per sviluppare nuove conoscenze o comprovare scientificamente le intuizioni, ma ha bisogno della ricerca privata delle società fornitrici per trasformare le conoscenze in tecnologie applicabili nella produzione, e il contributo sperimentale dei tecnici di vigneto e di cantina è essenziale per adattare l’innovazione al lavoro quotidiano di produzione e alle diverse situazioni operative. Se manca uno di questi tre pilastri, non si realizza una vera innovazione, nel senso vero di una nuova tecnologia che entra nella pratica. Enoforum dà a tutti pari spazio e dignità, e in questo consiste la sua principale originalità”

In coerenza con questi principi, sono state progressivamente coinvolte in Enoforum tutte le organizzazioni che rappresentano i diversi attori della vitivinicoltura italiana: SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia), Assoenologi (Associazione Enologi Enotecnici Italiani) e CONAF (Consiglio dell’Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali), che associano tutti i tecnici del settore vitivinicolo; Unione Italiana Vini e l’associazione interazionale Oenoppia, che rappresentano i principali produttori di vino e le società fornitrici di servizi e tecnologie; il CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’analisi dell’Economia Agraria), che analizza e anima la rete di centri di ricerca che in Italia si occupano di agricoltura. Da molte edizioni Enoforum ha il patrocinio dell’OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) e del MIFAAFT (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, forestali e del turismo). L’edizione vicentina è patrocinata anche dalla Regione Veneto.

La manifestazione biennale si è svolta nel centro congressi della fiera di Vicenza, struttura che ospita l’evento da tre edizioni raccogliendo il testimone da Arezzo, Piacenza, Conegliano e Montesiilvano dove hanno avuto sede le edizioni precedenti. In chiusura della manifestazione sono state annunciate le sedi Enoforum 2020, che si svolgeranno a Vila Real in Portogallo e a Zaragoza in Spagna nel mese di maggio, celebrando rispettivamente la settima e seconda edizione; il prossimo Enoforum in Italia sarà nel 2021.

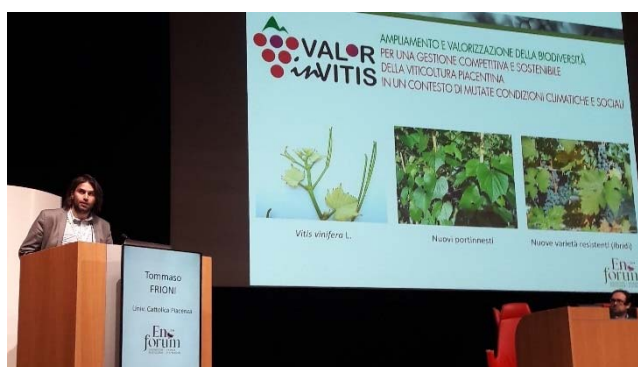
DUE PROGETTI PIACENTINI PRESENTATI AD ENOFORUM

Nella rassegna delle ricerche vitivinicole, realizzate da oltre 60 tra i più prestigiosi gruppi mondiali che hanno portato ad Enoforum 2019 i propri risultati, appaiono ben due progetti d'innovazione coordinati dal Dipartimento di Produzioni Vegetali Sostenibili dell'Università Cattolica di Piacenza.

Il Prof. Stefano Poni ha presentato al congresso i risultati preliminari del programma Life+ **SOIL4WINE** (www.soil4wine.eu), uno studio sulle migliori pratiche di **gestione del suolo in vigneto** per preservare al meglio la risorsa terreno, che sempre più consapevolmente è considerata preziosa e limitata. Sono oggetto di attenta valutazione le pratiche di inerbimento, sovescio, pacciamatura e agricoltura conservativa nell'ambiente collinare piacentino e parmense, per contrastare i fenomeni di erosione e compattamento che possono assumere caratteri preoccupanti. Il progetto prevede anche la quantificazione del vantaggio che può dare alla comunità un vigneto gestito in modo sostenibile, e quindi del valore del servizio eco-sistemico che esso svolge, cioè quanto la società dovrebbe pagare al viticoltore se fa il suo lavoro in modo da preservare e valorizzare il territorio.



Di questo tema – sviluppato in collaborazione con l'agenzia regionale ATR-ER – si parlerà anche in un **incontro** organizzato da **Cantine Bonelli sabato 8 giugno 2019**.



Sempre ad Enoforum, la Università Cattolica di Piacenza ha presentato i suoi lavori sulla **valorizzazione delle varietà di vite del territorio**, da quelle autoctone tipiche di produzioni tradizionali come il Vin Santo di Vigoleno e quelle innovative come l'incrocio Ervi tra Barbera e Bonarda. Il Dott. Tommaso Frioni ha mostrato agli operatori di tutta Italia le potenzialità di alcuni vitigni nostrano come Melara e Santa Maria, e come la coltivazione a maggiori altitudini di varietà sensibili al calore estivo

come l'Ortrugo possa portare a vini più equilibrati e più adatti alle esigenze dell'attuale mercato. Il Prof. Gatti ha invece sviluppato il tema dell'Ervi, un incrocio nato a Piacenza da Barbera e Croatina, che sta iniziando ad avere una interessante diffusione perché supera problemi dell'una e dell'altra varietà madre, proponendo un vino nuovo nel solco della tradizione. Questi risultati sono stati sviluppati in seno al progetto **ValorinVitis** finanziato dalla misura 16.1 del PSR Regione Emilia-Romagna (www.valorinvitis.eu).



L'auditorium del centro congressi di Vicenza da 750 posti durante i lavori di Enoforum 2019



La sala nazionale da 300 posti durante i lavori di Enoforum 2019



Una della degustazioni dimostrative
ad Enoforum 2019



Scorcio dello spazio espositivo -
Enoforum 2019



Alcuni desk aziendali