



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO
ASSOENOLOGI

**68° CONGRESSO
NAZIONALE
ASSOENOLOGI**
CINQUANT'ANNI
DI DOC: IL TERRITORIO
IL VINO E L'ENOLOGO
PIEMONTE - ALBA - 4/7 LUGLIO 2013




MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari
e Forestali della Repubblica Italiana e della Regione Piemonte



Piemonte

In questa regione negli ultimi trentacinque anni il nostro Congresso nazionale è stato organizzato due volte. Nel 1981, con posizionamento ad Asti e lavori congressuali ad Alba, in occasione del primo centenario di fondazione della Scuola enologica. “L’Enotecnico protagonista e responsabile del rinnovamento e del progresso della tecnica enologica” fu il titolo generale dell’assise che si inaugurò a Torino, nello storico Palazzo Lascaris e si chiuse alla Camera di Commercio di Asti. Nel 1992, ventuno anni fa, il nostro più importante appuntamento dell’anno si svolse a Baveno (Novara), nella cornice dell’Hotel Dino, sul Lago Maggiore. Due furono le sessioni di lavoro, otto le relazioni, impregnate sul tema generale “Un vigneto per l’Italia, un vino per l’Europa” sviluppato su produzione, consumi, marketing e legislazione.

Alba

Con la sua eleganza e dinamicità attira visitatori da tutto il mondo. È una città antica, detta delle “Cento Torri”, con suggestivi palazzi d’epoca che hanno lasciato un’importante traccia dell’età medioevale, del Settecento e dell’Ottocento. Il suo nome è intimamente legato al tartufo bianco, nonché alla prelibata cucina sposata ai suoi eccellenti vini. Alba è famosa per la sua posizione nel cuore delle Langhe e del Roero, dove i vigneti plasmano le colline, proponendo eccezionali accostamenti. I borghi sono punteggiati da castelli e manieri, scrigni di storia e arte, che spesso ospitano importanti realtà. Castelli come quelli di Grinzane e di Barolo, che saranno visitati dai familiari dei congressisti. Per tutto questo le Langhe sono candidate a diventare Patrimonio mondiale dell’umanità dell’Unesco.

ASSOENOLOGI DA 122 ANNI PER LA CATEGORIA E IL SETTORE

La nostra storia nasce proprio in Piemonte, ad Asti, nel 1891 quando Arturo Marescalchi, in occasione del primo "convegno" della categoria, fondò la "Società degli Enotecnici Italiani", cioè la progenitrice dell'attuale "Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Organizzazione nazionale di categoria dei tecnici vitivinicoli - Assoenologi". Vi parteciparono solo 46 persone, provenienti però da ogni parte della penisola e determinate a dare vita a un organismo che "Raggruppando le forze disseminate in ogni dove d'Italia, tutelasse i comuni interessi, senza perdere di mira la prosperità dell'industria vitivinicola italiana". La sede, fissata a Conegliano (Treviso), fu trasferita nel 1916 a Milano dove da 97 anni è ubicata. Con l'avvento del fascismo la "Società degli Enotecnici Italiani" fu sciolta per essere ricostituita nel 1946 alla Scuola enologica di Alba per opera di Giuseppe Asnagli, che la trasformò in "Associazione Enotecnici Italiani".

Nello stesso anno, a Milano, fu organizzato il primo congresso del dopoguerra, un evento che, ininterrottamente da 68 anni, viene riproposto come il più importante appuntamento della

categoria. Il passaggio da "Associazione Enotecnici Italiani" ad "Associazione Enologi Enotecnici Italiani" avvenne in occasione del 46° Congresso nazionale celebrato a Trento nel 1991 quando, con i primi 100 anni di attività, si festeggiò l'approvazione della legge 10 aprile 1991 n. 129, voluta con caparbietà dalla nostra Associazione per riconoscere ufficialmente il titolo di enologo e stabilirne l'attività di competenza, aprendo così ai tecnici vitivinicoli italiani le porte professionali dell'Unione Europea. Nel 1920 l'associazione contava cento iscritti, nel 1950 seicento, nel 1980 poco più di millesettecento. Oggi ne raggruppa e rappresenta quattromila, pari a circa il 90% di tutti i tecnici vitivinicoli attivamente impegnati nel settore. Una storia che gli enologi e gli enotecnici italiani sono chiamati a continuare a vessillo di quegli ideali che, immutati da 122 anni, coinvolgono migliaia di colleghi che hanno voluto far crescere una categoria importante perché importante è il ruolo dei suoi associati.

LA NOSTRA STORIA
NASCE PROPRIO
IN PIEMONTE,
AD ASTI NEL 1891,
IN OCCASIONE
DEL PRIMO
"CONVEGNO"
DELLA CATEGORIA



Photo Stefania Spadoni



Considerata l'eterogeneità degli arrivi e le diverse modalità per raggiungere Alba, Assoenologi darà il benvenuto ai partecipanti al suo 68° Congresso nazionale direttamente nelle segreterie allestite presso gli Hotel

Ore 14/17 - ALBA - NEI RISPETTIVI HOTEL: CALISSANO - I CASTELLI - SAVONA

Arrivo dei congressisti, operazioni di segreteria, sistemazione alberghiera

Ore 18 - ALBA - TEATRO G. BUSCA

Apertura ufficiale 68° Congresso nazionale Assoenologi sul tema generale "Cinquant'anni di Doc: il territorio, il vino e l'enologo"

- Benvenuto del Presidente della Regione Piemonte e del Sindaco di Alba
- Prolusione Presidente nazionale Assoenologi
- Interventi personalità nazionali e internazionali
- Assegnazione "Premio Assoenologi per la ricerca scientifica in viticoltura ed enologia"
- Intervento Assessore Agricoltura Regione Piemonte
- Conclusioni Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali della Repubblica Italiana

La cerimonia inaugurale del 68° Congresso si svolgerà secondo il tradizionale palinsesto, ma sarà impostata su una ricorrenza particolare: i cinquant'anni delle denominazioni di origine dei vini italiani. In pratica le autorità che si alterneranno al podio avranno come filo conduttore questo argomento. Ma la cerimonia sarà arricchita anche di due particolari momenti. La presentazione dei nuovi vertici che guideranno l'Assoenologi nel triennio 2013/2015 e la consegna del "Premio Assoenologi per la ricerca scientifica in viticoltura ed enologia". Non è poi da escludere che il Ministro delle politiche agricole venga nominato pochi giorni prima del Congresso. Pertanto il 4 luglio potrebbe essere una delle sue prime uscite ufficiali

Ore 20 - ALBA - PIAZZA DEL DUOMO

Aperitivo e cena di benvenuto curata dallo chef Enrico Crippa (3 Stelle Michelin) del Ristorante Piazza Duomo di Alba e dallo chef Andrea Aimonetto del Melograno di Cherasco

Estrazione da parte di ogni azienda Sponsor Ufficiale di una settimana bianca da usufruire in occasione della 40° edizione delle gare sociali di sci Assoenologi 2014

LA SEDE DEL 68° CONGRESSO NAZIONALE ASSOENOLOGI



Photo Stefania Spadoni



Facciata ed interno del Teatro G. Busca. Gli interventi dei relatori stranieri saranno tradotti in simultanea

PROGRAMMA VENERDÌ 5 LUGLIO

Ore 7/8,30 - **NEI RISPETTIVI ALBERGHI**

Prima colazione

CONGRESSISTI

Ore 9 - **TEATRO G. BUSCA**

Prima sessione dei lavori congressuali sul tema

L'approccio al mercato del vino. Le esperienze di:

Piero Antinori - Presidente Marchesi Antinori - Firenze

Angelo Gaja - Titolare Azienda Agricola Gaja - Barbaresco

Angelo Maci - Amministratore delegato Cantine Due Palme - Massafra

- Al termine di ogni relazione breve intervento di due o tre aziende Sponsor Ufficiali
- Interventi e dibattito sugli argomenti esposti
- Conferenza stampa sui temi trattati per i giornalisti accreditati

Ore 13 - **NEI RISPETTIVI ALBERGHI**

Colazione

Ore 16,30 - **DAI RISPETTIVI ALBERGHI**

Partenza dei pullman per Santo Stefano Belbo - Locanda Gancia

Ore 17,30 - **LOCANDA GANCIA**

Seconda sessione lavori congressuali sul tema

Il Piemonte il suo territorio, i suoi vini

Presentazione e analisi sensoriale guidata da Piergiorgio Cane - Presidente delle Sezione Piemonte Assoenologi - di alcune delle perle enologiche del Piemonte con presentazione dei territori da parte dei rispettivi Consorzi di tutela

FAMILIARI

Ore 8,30 - **DAI RISPETTIVI ALBERGHI**

Partenza dei pullman per visita guidata ai Castelli di Grinzane Cavour e di Barolo attraverso itinerario panoramico

ORE 13 - RISTORANTE "LA REI" DEL BOSCARETO RESORT

Colazione curata dallo chef Marco Forneris (1 Stella Michelin)

Ore 15,00 - **RIENTRO NEI RISPETTIVI ALBERGHI**

Ore 19 - **DAI RISPETTIVI ALBERGHI**

Partenza dei pullman per Santo Stefano Belbo - Locanda Gancia

PROGRAMMA COMUNE

Ore 20 - **LOCANDA GANCIA**

Aperitivo e cena *Eccellenze dei territori piemontesi*

Ore 22,30 - **RIENTRO NEI RISPETTIVI ALBERGHI**

Ore 7/8,30 - **NEI RISPETTIVI ALBERGHI**

Prima colazione

CONGRESSISTI

Ore 9 - **TEATRO G. BUSCA**

Terza sessione dei lavori congressuali sul tema *La viticoltura del nuovo Mondo alla luce delle recenti condizioni climatiche. Le esperienze di:*

Bob Bertheau - enologo direttore tecnico Chateau

S. Michelle Wine Estate - Columbia Valley, Washington (Usa)

Alberto Antonini - enologo consulente (Argentina)

Len Knoetze - enologo direttore tecnico Namaqua Wines (Sudafrica)

Heinè Janse van Rensburg - enologo responsabile settore viticolo Namaqua Wines (Sudafrica)

- Al termine di ogni relazione breve intervento di due o tre aziende Sponsor Ufficiali.

- Interventi e dibattito sugli argomenti esposti

- Conferenza stampa sui temi trattati per i giornalisti

accreditati

Ore 13 - **NEI RISPETTIVI ALBERGHI**

Colazione

Ore 18,30 - **DAI RISPETTIVI ALBERGHI**

Partenza dei pullman per Cossano Belbo attraverso le colline delle Langhe

PROGRAMMA SABATO 6 LUGLIO

FAMILIARI

Visita libera al caratteristico Mercato di Alba

Ore 10,30 - **DAI RISPETTIVI ALBERGHI**

Partenza dei pullman per Serralunga d'Alba

ORE 11 - TENIMENTI DI BAROLO E FONTANAFREDDA

Visita guidata alla tenuta di caccia di Re Vittorio Emanuele II

ORE 13 - VILLA CONTESSA ROSA - RISTORANTE "GUIDO"

Colazione curata dallo chef Ugo Alciati (1 Stella Michelin)

ORE 15,00 - RIENTRO NEI RISPETTIVI ALBERGHI

PROGRAMMA COMUNE

ORE 19,30 - F.LLI MARTINI SECONDO LUIGI - BARRICAIA MAGNIFICAT

Aperitivo e cena di gala di chiusura del 68° Congresso nazionale Assoenologi

DOMENICA 7 LUGLIO 2013

Ore 7/10

Prima colazione

Le camere devono essere lasciate libere entro le ore 12

TRE FILOSOFIE A CONFRONTO

Nei precedenti congressi abbiamo dato in più occasioni ampio spazio agli aspetti di mercato e alle previsioni di crescita o di calo delle vendite del vino italiano nel Mondo, attraverso relazioni di esperti provenienti e operanti nei diversi Paesi. Solo per citare gli ultimi appuntamenti ricordiamo che nel 2010, a Merano, con il presidente

dell'Ice e con i direttori delle sedi di New York e Londra, abbiamo analizzato "Luci e ombre delle nostre esportazioni vinicole". Nel 2011, a Orvieto, un'intera giornata è stata dedicata a "Conoscere il mercato per valorizzare la produzione" con l'analisi della situazione fatta da Leonardo Lo Cascio, Irina Fomina e Maurizio Conz, rispettivamente

operatori in Usa, Russia e Repubblica Popolare Cinese. Quest'anno Piero Antinori, Angelo Gaja e Angelo Maci esporranno la loro visione del mercato del vino in Italia e nel Mondo basandosi sulle esperienze maturate in anni di intenso e qualificato lavoro. Una impostazione quindi diversa che non mancherà di suscitare grande interesse.

ESPERIENZE DIVERSE PER PROBLEMI COMUNI

Lo scorso anno a bordo della "Costa Atlantica" abbiamo dedicato un'intera sessione ai "Cambiamenti climatici: ripercussioni e rimedi in vigneto e in cantina". Quest'anno la problematica viene ripresa con un taglio decisamente diverso, basato sull'esperienza di alcuni colleghi operanti in Usa, Argentina e Sudafrica, zone in cui le temperature sono

superiori alle nostre e le precipitazioni decisamente inferiori. I relatori ci spiegheranno come hanno risolto le problematiche legate al clima, trasformando le criticità in opportunità, attraverso sistemi di coltivazione e tecnologie adeguate. Anche i familiari dei congressisti saranno certamente gratificati dal programma che abbiamo predisposto

per loro. È la prima volta, in sessantotto appuntamenti, che le due colazioni a loro dedicate sono preparate da due chef stellati. Al ristorante "La Rei" del Boscareto Resort il menu sarà firmato da Marco Forneris (1 Stella Michelin), così come al ristorante "Guido" ubicato nella Villa Contessa Rosa dei Tenimenti di Barolo e Fontanafredda, da Ugo Alciati (1 Stella Michelin).

UN APPUNTAMENTO IMPERDIBILE

L'ambientazione del 68° Congresso è particolare. Si parte con la cena nella più importante piazza di Alba e si chiude con il gala nella Barricaia "Magnificat" della F.Ili Martini Secondo Luigi (nella foto).

PRIMA DI DEDICARE QUATTRO PAGINE ALLE SESSIONI DEI LAVORI CHE CARATTERIZZERANNO IL PROGRAMMA DEL 68° CONGRESSO NAZIONALE, RITENIAMO UTILE RICORDARE I FORTI CONTENUTI CHE HANNO CONTRADDISTINTO I NOSTRI PIU' RECENTI ANALOGHI APPUNTAMENTI DI CUI ANCORA OGGI SI PARLA.

Ogni nostro congresso è diverso nei temi, nei programmi, nell'ambientazione. Tutti però hanno in comune location particolari, ricche di fascino e di suggestività. Come non ricordare quelli organizzati in nave, a Roma, Milano, Sorrento, Taormina, Venezia, Reggio Calabria, Napoli e Orvieto, solo per citarne alcuni. Anche per i contenuti i nostri appuntamenti hanno lasciato il segno. Leggendo le risoluzioni e le prese di posizione dei diversi congressi nazionali che, dal dopoguerra a oggi, anno dopo anno, ininterrottamente si sono alternati, si ha l'idea di ripercorrere le tappe che hanno scandito i momenti importanti dell'enologia italiana. Di seguito sintetizziamo quelle degli ultimi eventi. Nel 2003 a Sorrento gli enologi denunciarono la necessità

di più razionali e coordinati controlli e misero in guardia l'Italia del vino sulle strategie che Australia e Cile stavano con successo attuando attraverso programmi pluriennali di commercializzazione e sviluppo.

Nel 2004 a Reggio Calabria aprimmo con le categorie un costruttivo confronto sulla riforma della legge 164/92 avanzando concrete proposte. L'allora Sottosegretario di Stato con delega alla viticoltura presentò al Congresso la stesura definitiva della proposta di modifica della legge. Nel 2005 a Taormina i tecnici del vino iniziarono a parlare di "cambiamenti", mettendo a fuoco "il futuro", partendo dalla meccanizzazione del vigneto per arrivare alla genomica e alla proteomica.

Nel 2006 a Ischia il 61° Congresso concentrò la sua

attenzione sui mercati potenziali denunciando che esportiamo il 90% dei nostri vini in soli 11 Paesi e che pertanto occorre conquistare anche gli altri. Nel 2007 a bordo della "Costa Victoria" l'Assoenologi fece il punto sulla riforma dell'Ocm vino, proponendo di procrastinare la sua entrata in vigore dal 1° agosto 2009 al 1° agosto 2010, ma purtroppo non fu ascoltata e furono poi in molti a "mordersi le mani". Nel 2008 a Venezia spronammo il settore ad "uscire dal guscio" per essere sempre più competitivo e "continuare a vincere le sfide dei mercati". Nel 2009 ad Ascoli Piceno la categoria, a fronte del costante calo dei consumi interni, dichiarò che l'unica valvola di sfogo è l'export. Oggi il 50% della produzione del

vino italiano viene venduta all'estero. Nel 2010 a Merano si fece un focus sulla crisi che stava montando e si puntò il dito sulle piaghe che affliggono il settore, proponendo diversi emendamenti alla 61/2010, quasi tutti poi inseriti nella normativa. Nel 2011 a Orvieto festeggiammo i 120 di vita dell'Assoenologi, non senza tralasciare gli aspetti tecnici all'insegna del fatto che "Il progresso si può rallentare ma non fermare". L'Assoenologi inoltre affermò l'importanza strategica dei mercati americano, russo e cinese. Nel 2012 a bordo della "Costa Atlantica" i tecnici vitivinicoli italiani denunciarono le problematiche riferite ai cambiamenti climatici, proponendo alcune soluzioni atte a tramutare le criticità in opportunità.

PRIMA SESSIONE MERCATO: LE ESPERIENZE DI TRE LEADER



La prima sessione dei lavori congressuali si svolgerà nel Teatro G. Busca, ubicato nel centro storico di Alba, raggiungibile a piedi da tutti e tre gli alberghi convenzionati.

Il tema generale della giornata è *“L’Approccio del mercato del vino: le esperienze di Piero Antinori, Angelo Gaja e Angelo Maci”*, personaggi da anni protagonisti del successo del vino italiano, che esporranno la loro visione del mercato in Italia e nel Mondo basandosi sulle esperienze maturate in anni di intenso e qualificato lavoro. Antinori, Gaja e Maci rappresentano aziende piuttosto diverse tra loro, sia per tipologia di prodotto che per strategie commerciali, ma tutte operano con lo stesso obiettivo: avere il massimo successo di mercato e di immagine. Quindi la loro produzione è da sempre orientata verso i gusti di “sua maestà il consumatore”, armonizzando tradizione ed innovazione.

Il marchese Piero Antinori è il presidente della “Marchesi Antinori”, famiglia che si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni attraverso 26 generazioni. I suoi vigneti ammontano a 3.500 ettari distribuiti in otto tenute in Italia e sette all'estero ubicate nelle zone più vocate. Piero Antinori ha saputo mantenere e migliorare l'attività attraverso una continua evoluzione di prodotti e di strategie. La famiglia Gaja si stabilì in Piemonte a metà del XVII secolo. Quattro generazioni si sono succedute nella produzione del vino da quando Giovanni Gaja, nel 1859, fondò la cantina a Barbaresco. Angelo Gaja, enologo, fece

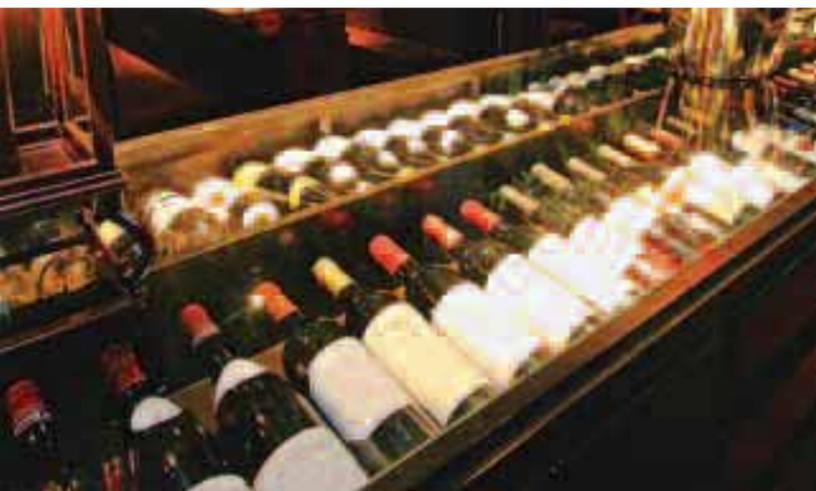
proprie le scelte che erano già di suo padre e di suo nonno, che da sempre hanno puntato sui vini di alta qualità. Sia Antinori che Gaja hanno saputo portare, anche al di fuori della terra d'origine, un valore aggiunto in ogni loro nuovo insediamento vitivinicolo. Anche l'enologo Angelo Maci ha iniziato la sua attività nella cantina del nonno per fondare, nel 1989, la Società Cooperativa Due Palme, in seguito trasformata in Cantina Due Palme. Maci esporrà un'esperienza completamente diversa dai primi due relatori, legata alla cooperazione, in cui ha sempre creduto, impostandone in modo manageriale la gestione in un territorio non certo facile. Al Congresso Maci illustrerà come è stato possibile conquistare i mercati esteri dove oggi la Cantina Due Palme vende il 90% della sua produzione. Come scritto in altra parte di questo programma, nei precedenti congressi abbiamo dato ampio spazio agli aspetti di mercato e alle previsioni di crescita o di calo delle vendite del vino italiano all'estero, attraverso relazioni di esperti provenienti e operanti nei diversi Paesi. Quest'anno le problematiche commerciali e di marketing saranno invece affrontate con un taglio decisamente diverso, basato sulle esperienze di tre indiscussi personaggi. Ogni relazione durerà trenta minuti e alla fine della mattinata ampio spazio sarà dedicato agli interventi. Come ormai di consueto, al termine della sessione si svolgerà con i relatori e con i giornalisti accreditati al Congresso la conferenza stampa conclusiva sui temi trattati.

SECONDA SESSIONE IL PIEMONTE E LE SUE PERLE ENOLOGICHE



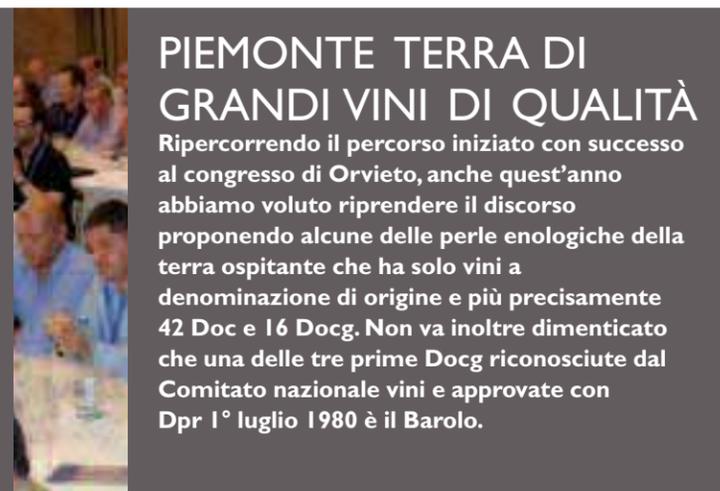
Il Piemonte è certamente terra di vini di alta qualità, tra l'altro è l'unica regione “tutta a Doc” nel senso che l'intera produzione è a denominazione di origine controllata e controllata e garantita per ben 58 vini. I suoi 46.540 ettari di vigneto danno ogni anno vita da 2,4 a 2,8 milioni di ettolitri di vino esportati in tutto il Mondo. Difficile quindi presentare in un contesto congressuale le molteplici sfaccettature dell'enologia piemontese. Da qui la scelta della nostra locale sede di condurre un'analisi sensoriale su alcuni dei principali prodotti del territorio. La degustazione sarà una sorprendente testimonianza di come l'uomo e la natura possano, in perfetta sinergia tra loro, produrre vini con identità e stili diversi, spesso simili, soprattutto per la piattaforma ampelografica, a conferma delle condizioni che variano da una collina all'altra. Tra le aree produttive ricordiamo quelle delle tre province di Cuneo, Asti e Alessandria, ma non possiamo dimenticare quelle di Torino, Novara e Vercelli. L'analisi sensoriale organizzata nei capienti saloni della Locanda Gancia, a Santo Stefano Belbo, riguarderà la presentazione di un numero limitato di vini la cui scelta è ricaduta da una parte su quelli maggiormente prestigiosi e storici e dall'altra su prodotti emergenti. L'analisi sensoriale sarà guidata dal presidente della Sezione Piemonte di Assoenologi, Piergiorgio Cane, professionalmente direttore tecnico della Flli Gancia, e sarà preceduta da una breve presentazione in power point a cura dei principali Consorzi di tutela con lo scopo di far meglio compren-

dere le peculiari caratteristiche dei territori in cui i vini in degustazione sono prodotti. Siamo nelle Langhe e quindi, in questo contesto, non potranno mancare Barolo e Barbaresco, ossia i due vini più importanti e conosciuti nel Mondo a base cento per cento Nebbiolo. Il Barolo, tra l'altro, è stato, con Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano, il primo vino ad essere riconosciuto a denominazione di origine controllata e garantita nel 1980 con Dpr 1° luglio. Sempre con base cento per cento Nebbiolo saranno presentati altri due vini a Docg di grande prestigio, prodotti nell'Alto Piemonte, il Ghemme in provincia di Novara ed il Gattinara in quella di Vercelli. Non potrà poi mancare la presentazione e la degustazione di un altro tipico vino piemontese, anch'esso a Docg, il Barbera d'Asti Superiore. Tra i vini innovativi un posto d'onore l'avrà sicuramente lo spumante Docg metodo classico Alta Langa che negli ultimi anni ha visto crescere in termini esponenziali le richieste dei mercati e quindi gli indici di consumo. Anche se la parte del leone nelle vendite continua a farla l'Asti Spumante che nel 2012 ha venduto in ben 96 Paesi, oltre l'80% della produzione (67.748.000 bottiglie). Il Brachetto d'Acqui sarà un altro spumante tipico piemontese, sempre Docg, proposto, fresco, fruttato, affascinante al profumo e al sapore. Questi alcuni dei vini che saranno presentati nella seconda sessione dei lavori congressuali. Non è escluso che la nostra Sezione Piemonte in questi mesi ne aggiunga altri.



L'IMPORTANTE È PRODURRE PER VENDERE

Le vendite di vino italiano all'estero nel 2012 hanno fatto registrare +6,5% in valore -8,8% in volume rispetto al 2011. L'Assoenologi ritiene che nei primi quattro mesi del 2013 la domanda segnerà il passo, visto che la vendemmia scarsa ha spinto gli acquisti del periodo prenatalizio nella certezza dei ritocchi dei listini e che la crisi non sta risparmiando il settore. Ora le scorte devono essere smaltite. Al 68° Congresso verrà fatto il punto della situazione.



PIEMONTE TERRA DI GRANDI VINI DI QUALITÀ

Ripercorrendo il percorso iniziato con successo al congresso di Orvieto, anche quest'anno abbiamo voluto riprendere il discorso proponendo alcune delle perle enologiche della terra ospitante che ha solo vini a denominazione di origine e più precisamente 42 Doc e 16 Docg. Non va inoltre dimenticato che una delle tre prime Docg riconosciute dal Comitato nazionale vini e approvate con Dpr 1° luglio 1980 è il Barolo.

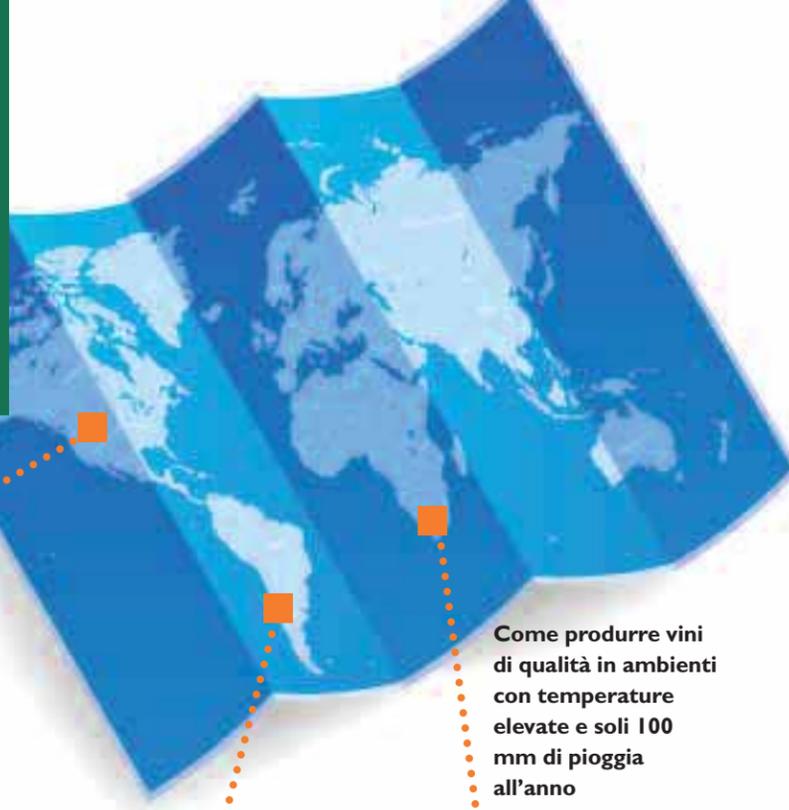


TERZA SESSIONE TECNOLOGIA: LE ESPERIENZE DEL NUOVO MONDO

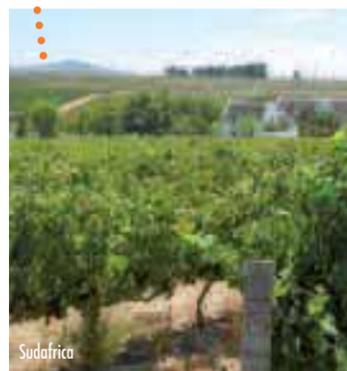


La terza e ultima sessione dei lavori congressuali verterà sul tema *“La viticoltura del nuovo Mondo alla luce delle recenti condizioni climatiche”*. Un tema di grande interesse e di viva attualità che mira a trovare razionali risoluzioni ai problemi della nostra viticoltura sulla base delle positive esperienze fatte a distanza di migliaia e migliaia di chilometri. Le tre relazioni che saranno espresse esprimeranno concetti del tutto innovativi e, sotto certi aspetti, per noi inconsueti. Nulla di strano se le risoluzioni di questo segmento congressuale giungeranno anche ad affermazioni come *“Stiamo sbagliando, occorre rivedere alcune procedure. È necessario modificare certe norme”*. Che il mutamento delle condizioni ambientali sia un problema non secondario per il settore vitivinicolo non è una novità e, come affermato lo scorso anno a bordo della Costa Atlantica, spesso richiede all'enologo una rivisitazione del modo di operare. In questo contesto la scarsità di precipitazioni e l'innalzamento dei picchi delle temperature, nonché delle radiazioni solari, impongono una diversificazione dell'impostazione del lavoro in vigna ed in cantina. Da qui l'opportunità di conoscere come altri Paesi stanno gestendo condizioni climatiche ancor più estreme delle nostre con l'uso di tecnologie che non solo sopperiscono a queste avversità ma che addirittura trasformano le criticità in opportunità.

Le tre relazioni che saranno espresse esprimeranno concetti del tutto innovativi e sotto certi aspetti per noi inconsueti. Nulla di strano se le risoluzioni di questo segmento congressuale giungeranno anche ad affermazioni come “Stiamo sbagliando, occorre rivedere alcune procedure. È necessario modificare certe norme”.



Come produrre vini di qualità in ambienti con temperature elevate e soli 100 mm di pioggia all'anno



L'enologo Bob Bertheau, direttore tecnico di Chateau S. Michelle – Columbia Valley (Usa) ci parlerà di come una viticoltura di qualità può essere condotta anche in zone desertiche dove la temperatura raggiunge punte elevatissime. Il collega Alberto Antonini, consulente vitivinicolo di diverse importanti aziende di Mendoza (Argentina), esporrà le sue esperienze in vigneti dove la piovosità annuale non arriva a 200 millimetri concentrati nel periodo estivo che va da novembre a febbraio, sempre con fenomeni violenti quindi con scarsa assorbibilità del terreno e dove quindi, senza un giusto apporto di acqua, nei periodi critici, non è possibile coltivare la vite. Infine gli enologi Len Knoetze e Heinè Janse van Rensburg, rispettivamente direttore tecnico e responsabile del settore viticolo di Namaqua Wines (Sudafrica) ci illustreranno come hanno sopperito alle difficoltà delle alte temperature e della scarsa piovosità con opportune tecniche colturali. Non va infatti dimenticato che nelle aree viticole sudafricane non si arriva a 100 millimetri di precipitazioni annue e pertanto la gestione dell'acqua con le più moderne tecnologie è vitale.

I RELATORI

Di seguito presentiamo gli otto relatori protagonisti delle tre sessioni congressuali imperniata su mercato, tecnologia e analisi sensoriale, per un totale di oltre 12 ore di relazioni, confronti e dibattiti.



Piero Antinori
Presidente Marchesi Antinori - Firenze

La famiglia Antinori si dedica al vino da seicento anni. I suoi vigneti ammontano a 3.500 ettari distribuiti in otto tenute in Italia e sette nel Mondo ubicate nelle zone più vocate.



Bob Bertheau
Direttore tecnico Chateau S.Michelle Wine Estate - Columbia Valley - Washington (Usa)

Enologo, dopo un'esperienza di sedici anni in California, nel 2003 si trasferisce in Columbia Valley dove assume la direzione di Chateau S.Michelle.



Angelo Gaja
Titolare Azienda Agricola Gaja - Barbaresco

Enologo, è entrato nell'azienda di famiglia a ventun anni. La Cantina Gaja è stata fondata nel 1859 e oggi ha diversi centri di produzione di vini di qualità in Piemonte e in Toscana.



Alberto Antonini
Consulente vitivinicolo (Argentina)

Enologo, nel 1996 fonda "Matura", società di consulenza globale nel settore vitivinicolo che opera in numerosi Paesi produttori di vino, tra cui Argentina, Cile e Sudafrica.



Angelo Maci
Amministratore delegato Cantine Due Palme - Cellino San Marco

Enologo, ha fondato nel 1989 la Società Cooperativa Due Palme, in seguito trasformata in Cantina Due Palme che oggi esporta oltre il 90% della produzione in tutto il Mondo.



Len Knoetze
Direttore tecnico Namaqua Wines - Belville (Sudafrica)

Enologo, dopo aver operato per sette anni alla Tulbagh Winery, nel 1998 entra nella Namaqua Wines, la più grande e famosa cantina del Sudafrica, per diventarne direttore tecnico nel 2009.



Piergiorgio Cane
Presidente Sezione Piemonte Assoenologi

Enologo, direttore tecnico della F.lli Gancia di Canelli, dal 2007 è presidente della Sede piemontese dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani.



Heinè Janse van Rensburg
Responsabile viticolo Namaqua Wines - Belville (Sudafrica)

Enologo, nel 2003, subito dopo gli studi entra in Namaqua Wines maturando una significativa esperienza che lo porta a diventare presto responsabile del settore viticolo.

AMBIENTAZIONE TRA STORIA CULTURA E TRADIZIONE



L'affascinante programma dei familiari

Il programma dei familiari si svilupperà in un susseguirsi di emozioni paesaggistiche e culturali. Il Piemonte è infatti una terra ricca di storia e di grandi tradizioni, nonché di paesaggi mozzafiato. Oltre ai vini anche la cucina è di altissimo livello, tanto da prendere tutti letteralmente per la gola!

La cucina piemontese, raffinata e profondamente legata alle tipicità, ha il cuore più autentico proprio tra le colline delle Langhe e del Roero, candidate oggi a divenire il nuovo Patrimonio mondiale dell'umanità dell'Unesco. Per questo abbiamo particolarmente curato la scelta dei ristoranti in cui ai familiari saranno servite le colazioni. Sono di altissimo livello e, cosa mai successa nelle passate edizioni, i menu saranno curati da due famosi chef "stellati": Marco Forneris del ristorante "La Rei" del Boscareto Resort e Ugo Alciati del ristorante "Guido". Anche la cena di benvenuto, organizzata nella piazza più importante di Alba, sarà firmata da Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo (3 Stelle Michelin) e dallo chef Andrea Aimonetto.

UN PATRIMONIO INESTIMABILE

Le Langhe sono una regione storica del Piemonte situata a cavallo delle province di Cuneo e di Asti. Il nostro 68° Congresso si svilupperà nella zona della Bassa Langa, che rappresenta la culla dei vini e del tartufo. Un paesaggio fortemente disegnato dalla presenza della vite, che plasma e disegna le colline. I borghi sono punteggiati da castelli e torri, veri e propri scrigni di storia e di arte. Superata la logica della roccaforte, i manieri sono spesso stati trasformati in residenze, alberghi, ristoranti, enoteche, ovvero in vetrine nobili del territorio. Alcuni castelli ospitano importanti realtà, come il Museo del Vino a Barolo e il Museo delle Langhe a Grinzane Cavour, che fu residenza, tra il 1832 e il 1849, del Conte Camillo Benso di Cavour, uno dei protagonisti dell'Unità d'Italia, nonché sindaco del Comune di Grinzane. A lui si devono interessanti scoperte anche nel campo della viticoltura e dell'enologia. Entrambi questi meravigliosi Castelli sono oggetto delle visite guidate dei familiari nella giornata di venerdì 5 luglio, quando i congressisti saranno impegnati nella prima sessione dei lavori congressuali.

Un territorio di grande fascino, candidato oggi a divenire il nuovo Patrimonio mondiale dell'umanità dell'Unesco



Molte delle immagini qui pubblicate sono tratte dall'Archivio fotografico dell'Ente del Turismo Alba, Bra Langhe e Roero



La Fratelli Martini Secondo Luigi ospiterà la serata di gala di chiusura del 68° Congresso. La struttura è disposta su due livelli. Esterna alla piramide, una grande terrazza di oltre 2000 mq in cui i vigneti tipici di queste terre - nebbiolo, barbera, dolcetto e moscato - trovano simbolica e suggestiva collocazione.

BAROLO E GRINZANE

La visita guidata al "WiMu", il più innovativo museo del vino d'Italia, allestito all'interno del Castello di Barolo, costituirà un viaggio attraverso la cultura e la tradizione. Un percorso ideato da François Confino, autore di diversi importanti allestimenti museali in tutto il mondo tra cui quello del Museo nazionale del Cinema e del Museo dell'Automobile di Torino. La visita al WiMu sarà anche un'occasione per ripercorrere la storia del castello e dei personaggi illustri che lo hanno abitato. Tra cui Carlo Tancredi Falletti e Silvio Pellico, uno dei più grandi protagonisti del Risorgimento italiano. Il museo del vicino Castello di Grinzane è impostato in modo diverso. Qui visiteremo i locali con i mobili, i manoscritti del Sindaco, Camillo Benso di Cavour e il Museo etnografico delle Langhe, comprendente allestimenti sul Tartufo, rari oggetti dell'enogastronomia locale, ambientazione della cucina albese del '600 e dell'800, una distilleria del '700, la bottega del bottaio e contadinerie da cortile.

LA COLAZIONE AL BOSCARETO

Per la colazione dei familiari di venerdì 5 luglio è stato scelto un luogo di alto prestigio, il ristorante stellato "La Rei" del Boscareto Resort, dove lo stile culinario di

Marco Forneris guiderà la proposta gastronomica basata sulla qualità delle materie prime del territorio, la professionalità, il rispetto per la tradizione e un pizzico d'innovazione e creatività.

Al termine della colazione i familiari rientreranno nei rispettivi alberghi per riposarsi un po' e quindi raggiungere i congressisti a Santo Stefano Belbo, dove, alla Locanda Gancia, sarà servita la cena "Eccellenza dei territori piemontesi".

IL MERCATO DI ALBA

La mattinata del sabato prevede, per i familiari, un po' di tempo libero che potrebbe essere sfruttato per visitare il tradizionale mercato allestito a pochi metri dagli alberghi convenzionati al nostro congresso, e per passeggiare per le vie del centro storico. Alba è una città che, con la sua eleganza e dinamicità attira numerosi visitatori da tutte le parti del mondo. Detta delle "Cento Torri" è ricca di suggestivi palazzi di epoche storiche che hanno lasciato un'importante traccia. Un concentrato di bellezza, intimità, cortesia, storia e tradizioni. Il centro cittadino ha il suo fulcro in via Vittorio Emanuele, meglio conosciuta come "Via Maestra", vera boutique di tipicità e prodotti prestigiosi (enoteche, gioiellerie, atelier di moda, botteghe, caffè storici), da sempre punto d'incontro per albesi e turisti.

LA VISITA A FONTANAFREDDA

Alle 10,30 è prevista la partenza dei pullman per i Tenimenti di Barolo e Fontanafredda a Serralunga d'Alba, dove si visiterà la tenuta di caccia del Re Vittorio Emanuele II, per ripercorrere il passato legato al nome di Rosa Vercellana, detta la "Bela Rosin", che con il Re intrecciò una relazione sentimentale, fonte di non poche discussioni, dalla quale nacquero due figli, Vittoria ed Emanuele Alberto. Inutile ricordare la bellezza del luogo che ci ospiterà sinergicamente inserito in una delle più importanti e qualificate aziende vitivinicole del Piemonte, I Tenimenti di Barolo e di Fontanafredda, antico possedimento dei Conti di Mirafiori eredi del Re d'Italia Vittorio Emanuele II e della prima citata Contessa Rosa di Mirafiori. Patrimonio dei Tenimenti di Fontanafredda sono anche il paesaggio rurale, di eccezionale bellezza, unico per rigore delle sue geometrie e per la cura dei vigneti che abbracciano ad anfiteatro le secolari cantine, la Palazzina Reale e il borgo.

DA GUIDO IN VILLA ROSA

La colazione ai familiari sarà servita nel prestigioso ristorante "Guido" in Villa Contessa Rosa dove il menu sarà curato dallo chef Ugo Alciati (1 Stella Michelin). Figlio d'arte ed erede, insieme ai fratelli Piero e Andrea, di una delle famiglie più importanti per la rinascita dell'alta

cucina, Alciati proporrà una cucina dai sapori antichi, che raccontano il cuore del Piemonte.

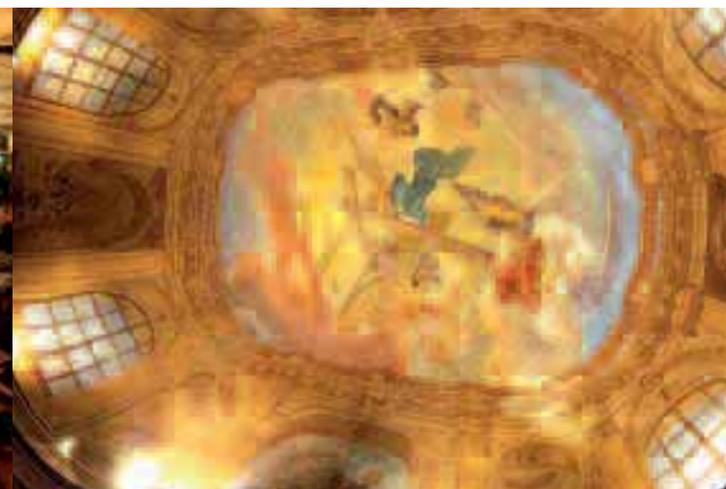
Al termine della colazione i familiari rientreranno nei rispettivi alberghi ricongiungendosi ai congressisti, per prepararsi alla magnifica serata di gala di chiusura.

NELLA BARRICAIA MAGNIFICAT

Il gala di chiusura del nostro 68° Congresso è stato organizzato nell'avveniristica barricaia della F.lli Martini Secondo Luigi a Cossano Belbo battezzata "Magnificat" per la sensazione di sacralità e di imponenza che è in grado di suscitare nel visitatore. La monumentale struttura è disposta su due livelli e ricorda nella concezione spaziale i templi aztechi. Al livello inferiore, sono ospitate fino a 6.000 barriques ordinate da passaggi a croce che dividono la cantina in quattro settori. Qui le botti paiono riposare in una sorta di grande cattedrale con maestose volte a crociera in cemento armato e legno lamellare. Un'elicoidale scala posta al centro della sala e illuminata da un lucernario che le regala un'aurea sacrale è l'accesso scenografico al secondo livello: un ballatoio con vista sulla cantina. Da qui si erge una piramide in legno lamellare con cupola finale in vetro da cui la luce penetra discreta fino alle barriques.



Il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, in collaborazione con la Regione Piemonte, ha riconosciuto 371 prodotti piemontesi come "tradizionali". La regione è seconda per numero solo alla Toscana.



I NOSTRI SPONSOR

Presentiamo le sedici “aziende amiche” che sono al nostro fianco per rendere ancora più interessante il nostro 68° Congresso nazionale. Esso sono: Amorum Cork Italia, Bayer CropScience, Colombin & Figlio, Enartis, Enò, Enoplastic, Fabbrica Botti Gamba, Gai Macchine Imbottigliatrici, L'Enotecnica, Mas Pack Packaging, Nomacor, Pall Italia, Robino & Galandrino, Vason Group, Vetri Speciali, Vivai Cooperativi Rauscedo.

AMORIM CORK ITALIA

Amorum Cork Italia si conferma leader del mercato italiano, registrando un trend di crescita molto positivo, esito di una continua tensione all'eccellenza incarnata dalla sua efficienza tecnico-commerciale e dagli importanti investimenti in Ricerca e Sviluppo che le consentono di offrire massime garanzie contro la presenza del TCA. Nel 2012 ha avviato una riorganizzazione degli impianti industriali con l'automazione di tutti i processi di alimentazione e la completa revisione dei sistemi di lubrificazione e imballaggio grazie alla quale potrà aumentare la sua capacità produttiva del 30%.

BAYER CROPSCIENCE

Bayer CropScience, società del gruppo Bayer completamente dedicata alle attività inerenti all'agricoltura, è leader nel settore agrochimico a livello mondiale. Con l'investimento in ricerca e sviluppo più elevato tra le aziende del comparto, il rapporto costante con il territorio e l'intensa collaborazione con le filiere, sviluppa ogni anno prodotti innovativi e partecipa a progetti di sostenibilità per rispondere alle esigenze dell'agricoltura. Bayer CropScience è il partner ideale per le aziende che si pongono come obiettivo una produzione di qualità.

COLOMBIN & FIGLIO

Quest'anno Colombin festeggia il 30° anniversario quale sponsor ufficiale del Congresso Nazionale di Assoenologi. Sin dal 1894 siamo orgogliosi di contribuire attivamente alla vita del vino. I nostri tappi in sughero sono progettati e creati per mantenere, custodire, far crescere e maturare il vino, preservandone e sottolineandone le caratteristiche che, sapientemente, l'enologo ha voluto conferirgli. Con l'impiego delle tecnologie più avanzate enfatizziamo le proprietà positive del sughero, offrendo ai nostri clienti la tranquillità di un vino amorevolmente accudito.

ENARTIS

Enartis: dall'ascolto, le risposte. Enartis ha scelto di stare in ascolto del mercato del vino per offrire soluzioni efficaci, innovative e sicure. L'ascolto nasce nell'incontro tra le persone che in enologia si concretizza nell'esperienza degustativa. È semplice: - dicono i tecnici Enartis - incontrando i clienti a casa loro, attraverso la degustazione dei loro vini, possiamo dire di conoscerli veramente. E quando capiamo quale sia il problema o quale vino obiettivo si voglia raggiungere, allora la proposta di un prodotto apre la porta ad applicazioni, protocolli, risposte vincenti.

ENÒ

Enò è una giovane azienda nata dall'esperienza di specialisti nella ricerca, produzione e comunicazione di biotecnologie agroalimentari specifiche nell'enologia. È dotata di un impianto pilota per la messa a punto delle tecnologie. Enò è passata da un approccio basato sul controllo finale del prodotto a un nuovo modello di gestione integrata che coinvolge il personale, la pianificazione, la documentazione dell'attività e l'atteggiamento volto al miglioramento continuo. La qualità diventa una strategia competitiva, obiettivo di un processo progettuale produttivo.

ENOPLASTIC

Lungimiranza e innovazione. Queste sono le due parole chiave del credo di Enoplastic, azienda varesina di Bodio Lomnago, leader mondiale nella produzione di chiusure enologiche che, anche quest'anno, ha il piacere di sponsorizzare il congresso nazionale degli enologi enotecnici italiani. L'incessante ricerca di novità con il lancio di prodotti innovativi come le recenti chiusure ecofriendly e gli ingenti investimenti fatti in strutture, impianti e macchinari all'avanguardia hanno dato un significativo impulso all'eccezionale trend di crescita degli ultimi 5 anni.

FABBRICA BOTTI GAMBA

Nel cuore del Monferrato la famiglia Gamba tramanda di padre in figlio l'antica arte del mastro bottaio. Da generazioni produciamo barrique da 225 a 700 litri, botti grandi e tini da 10 a 110 ettolitri. Macchine e utensili da lavoro sono cambiati, la produzione è di molto aumentata e alla tradizione si è affiancata la tecnologia. L'obiettivo primario della Fabbrica Botti Gamba rimane, da sempre, quello di selezionare i migliori legnami, con particolare attenzione al rovere proveniente dal Centro della Francia, al fine di assicurare grande qualità ai vini dopo l'affinamento.

GAI MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI

La Gai, fondata nel 1946 da Giacomo Gai, è da molti anni azienda leader nel settore dell'imbottigliamento e del confezionamento. Il prodotto di eccellenza è il “monoblocco”, che permette di concentrare l'intero processo produttivo in sole due macchine, una per le fasi dalla sciacquatura alla tappatura, e l'altra per l'etichettatura. I settori principali sono quelli tradizionali del vino, dell'olio, dei distillati e anche della birra. L'export rappresenta circa l'80% del fatturato e interessa cinque continenti con una rete capillare di rivenditori, in grado anche di dare assistenza tecnica locale.

L'ENOTECNICA

L'Enotecnica è impegnata sin dal 1954 nella commercializzazione di macchine e prodotti per l'enologia. I suoi enologi, costantemente aggiornati, vi guideranno nella scelta degli impianti, delle biotecnologie, delle attrezzature ottimali; un moderno laboratorio analizzerà i vostri vini; un'attrezzata officina manterrà sempre la vostra cantina in perfetta efficienza. Con circa 10.000 mq di magazzini, un grande punto vendita da 600 mq ed una moderna logistica distributiva, l'enotecnica garantisce la disponibilità e la rapida consegna di tutti gli articoli a listino.

MAS PACK PACKAGING

La Mas Pack Packaging progetta e produce una gamma completa di macchine per tutta la linea dell'imballaggio (linee da 1.000 a 30.000 contenitori/ora), partendo dalla depaletizzazione, alla formatura e chiusura di cartoni americani, passando dall'incartonamento bottiglie in verticale e orizzontale, chiudendo con le linee palettizzatori e isole robotizzate per creazione di display pallet. Essa nasce dalla tenacia imprenditoriale dei suoi fondatori, la famiglia Scaglione: il padre Dario, con più di 40 anni di esperienza, il figlio Gianluca e uno staff dirigenziale qualificato.

I NOSTRI SPONSOR



NOMACORC

Nomacorc è leader mondiale nelle chiusure alternative per il vino e nella ricerca applicata alla gestione dell'ossigeno. I tappi Nomacorc, in particolare quelli della Select Series, sono prodotti con un processo brevettato di coestrusione, perfettamente omogenei e rendono misurabile e prevedibile il passaggio di ossigeno dall'esterno alla bottiglia. Sono quindi, con i misuratori di ossigeno non invasivi NomaSense e il software NomaSelector, strumenti indispensabili per l'enologo. Nomacorc ha oltre 400 dipendenti nel mondo e una produzione che supera i 2 miliardi di tappi l'anno.

PALL ITALIA

Elementi filtranti e sistemi di separazione specifici per enologia con supporto tecnico in cantina: da 30 anni sono gli ingredienti della proposta Pall Italia. Tecnologie quali Profile, OenoClear, Oenopure, Oenoflow XL, Oenofil, sono divenute dei riferimenti nell'enologia Italiana ed internazionale. Altrettanto importante l'esperienza applicativa, il supporto al cliente e la formazione degli operatori; il giusto mix tra "hardware e software", tra tecnologia ed esperienza è quello che consente, ogni giorno, di ottenere i risultati qualitativi ed economici previsti.

ROBINO & GALANDRINO

Robino & Galandrino produce macchine gabbietatrici e monoblocchi di capsulatura per vini spumanti, vini tranquilli, alcolici, oleifici, acetifici e birrerie. Una gamma che si estende dalle semiautomatiche a quelle per altissime velocità. Esporta oltre il 75% della propria produzione in più di 40 nazioni ed è capace di proporre nuove soluzioni tecnologiche in base alle esigenze dei propri clienti. L'azienda, che compirà 50 anni nel 2014, ha recentemente costituito la Omar R&G azienda per la produzione di macchine per il lavaggio e asciugatura esterna delle bottiglie e per il riscaldamento delle stesse.

VASON GROUP

Da sempre Vason è sinonimo di enologia di precisione e si accompagna ad una filosofia di ricerca diventata, anno dopo anno, il filo conduttore che lega le due aziende principali del gruppo: Enologica Vason SpA e Juclas Srl. Vason è una solida e riconosciuta realtà del panorama enologico italiano ed internazionale, che si pone come obiettivi la soddisfazione del cliente, la valorizzazione del vino e la sua difesa. L'impegno è sempre teso a coniugare l'innovazione tecnologica alle esigenze produttive dell'intera filiera, con importanti investimenti in risorse umane e in ricerca e sviluppo.

VETRI SPECIALI

È azienda specializzata nella produzione e commercializzazione di contenitori in vetro personalizzati, standard e speciali per vino, olio, distillati e bevande in generale. Nei tre stabilimenti suddivide la propria produzione in più di 6.000 articoli con una gamma di undici colori vetro con possibilità di colorazione in feeder. Il 70% della produzione è destinata al mercato vinicolo, il 20% al mercato dei liquori ed il 10% al mercato dell'olio, aceto e varie. La personalizzazione degli articoli o la creazione di nuovi anche al di fuori dai soliti standard, è la sua principale caratteristica.

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

Ad 80 anni dalla loro nascita i Vivai Cooperativi Rauscedo hanno ulteriormente rafforzato la loro posizione a livello mondiale. La vendita di barbatelle ha raggiunto i 60 milioni di unità e ben il 46% è esportato in oltre 30 Paesi. Sul fronte della ricerca, importanti novità sono emerse dal lavoro congiunto tra l'Università di Udine, l'Istituto di Genomica Applicata e i Vivai Cooperativi Rauscedo relativamente alla valutazione agronomica ed enologica di ibridi di IV generazione resistenti alle principali crittogame, grazie ai quali in futuro si potrà realizzare una vera viticoltura sostenibile.

I VINI DOC ITALIANI COMPIONO 50 ANNI



La cerimonia inaugurale del 68° Congresso sarà imperniata sui cinquant'anni delle denominazioni di origine italiane. Una ricorrenza che vede il Piemonte in pole position non solo per l'alto numero di Dop (58 di cui 42 Doc e 16 Docg) ma anche perché piemontesi sono stati 4 dei 7 Presidenti del Comitato nazionale vini del Ministero delle politiche agricole (Paolo Desana, Ezio Rivella, Tomaso Zanoletti e Giuseppe Martelli). Per non parlare di Arturo Marescalchi, fondatore nel 1891 dell'attuale Assoenologi, che nel 1921, novantadue anni fa, presentò alla Camera il primo progetto di riconoscimento dei "Vini tipici", perfezionato e convertito, nel 1930, nella legge 1164, che però non entrò mai in vigore in quanto mancante dei regolamenti attuativi. Questo vuoto legislativo aprì un ampio confronto che portò a mille discussioni, centinaia di convegni, innumerevoli proposte, durando ben ventisette anni. Alla fine prevalse il riconoscimento della menzione "Vino di pregio" e, successivamente, a furor di popolo, la necessità di privilegiare "l'origine" del prodotto, ossia la sua sinergia

armonizzazione con il territorio e le sue tradizioni. Nel 1957, con il Trattato di Roma, si parlò quindi di "Vini a denominazione di origine" e si gettarono le basi per una regolamentazione europea del settore vitivinicolo invocando (già da allora) la necessità che ogni Paese strutturasse un catasto vitivinicolo, supportato da denunce annuali di produzione e di giacenza. In quell'occasione fu anche ipotizzato che ogni Stato, attraverso il relativo Ministero competente, avesse uno specifico punto di riferimento.

Da qui l'impegno del Governo italiano di varare una normativa sui vini a denominazione di origine, che venne promulgata nel 1963 con lo storico Dpr 12 luglio numero 930. Mentre il Comitato nazionale vini fu istituzionalizzato un anno dopo. L'articolo venne riscritto nel 1992 secondo la legge 164. Normativa che, dopo diciotto anni, principalmente in funzione dell'entrata in vigore della nuova Organizzazione comune di mercato (Ocm vino), è stata emendata secondo il decreto legislativo 61/2010. Oggi le denominazioni di origine, ossia le Dop italiane (denominazioni di origine protette) sono complessivamente 403, di cui 330 Doc e 73 Docg. Le Igp, ossia le indicazioni geografiche protette, sono 118. La prima denominazione di origine riconosciuta dal Comitato nazionale vini è stata la "Vernaccia di San Gimignano" nel 1966, mentre le prime tre Docg "Brunello di Montalcino", "Barolo" e "Vino Nobile di Montepulciano" vennero approvate con Dpr 1° luglio 1980 ed entrarono in vigore rispettivamente il 15 novembre 1980, il 22 gennaio 1981 e il 17 febbraio 1981.

IL PIEMONTE DEI GRANDI VINI



Il Piemonte è l'unica regione che ha tutti i vini a denominazione di origine: 42 Doc e 16 Docg. Queste ultime sono: Alta Langa, Asti, Barbaresco, Barbera d'Asti Superiore, Barbera del Monferrato Superiore, Barolo, Brachetto d'Acqui, Dogliani, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Ovada Superiore, Erbaluce di Caluso, Gattinara, Gavi, Ghemme, Roero, Ruchè di Castagnole Monferrato.



Rotonda Mirafiori - Tenimenti di Barolo e Fontanafredda

In Piemonte si producono mediamente, ogni anno, poco meno di 3,5 milioni di quintali di uva che viene interamente trasformata in vino, in quantità che varia da 2,4 a 2,8 milioni di ettolitri. La vitivinicoltura rappresenta circa il 10% della produzione lorda vendibile piemontese, ma le sue peculiarità, il livello di partecipazione degli operatori, la funzione di "traino" su altri prodotti di qualità del Piemonte e il suo essere "punta di diamante" nell'interscambio commerciale con l'estero, ne fanno uno dei principali settori di "attenzione" nella gestione della politica agricola regionale. Volendo delineare un sintetico profilo della realtà vitivinicola piemontese occorre, innanzitutto, sottolineare che si tratta di una viticoltura di collina che, proprio per questo dato oggettivo ineludibile, produce a costi alti, in quantità contenute e con uno straordinario potenziale qualitativo che connota il Piemonte come una tra le regioni leader dell'enologia italiana. Dai dati del recente censimento generale dell'agricoltura si osserva che le aziende piemontesi, con vite sono 20.659 con una superficie pari a 46.540 ettari che rappresentano circa il 7% del "vigneto Italia". Il Piemonte possiede 280 imprese

industriali produttrici di vini, spumanti e distillati, con circa 3.300 addetti. 54 sono le cantine cooperative con oltre 12.000 soci che rappresentano circa un terzo della produzione vitivinicola regionale. Nel 2012 il valore del vino piemontese esportato nel Mondo è stato di 1.390 milioni di euro, pari a circa il 60% di tutto il vino prodotto in Piemonte, di cui un terzo è costituito da Asti Spumante e Moscato d'Asti. 14 sono tra i grandi ed i piccoli Consorzi di Tutela che coprono tutte le Dop regionali. In Piemonte operano 13 Enotecche regionali e ben 33 Botteghe del vino riconosciute con legge regionali che ospitano mediamente un milione di visitatori all'anno, metà dei quali stranieri. Se si osserva la carta delle aree viticole piemontesi, appare evidente come esista un vero e proprio "cuore" vitivinicolo ritagliato a cavallo delle province di Cuneo, Asti e Alessandria, intorno a cui gravitano altre realtà più isolate, ma decisamente significative, nelle province di Torino, Novara e Vercelli. Al di là delle suddivisioni amministrative, si individuano nove aree di produzione. Le Langhe, forse la più nota tra le zone collinari, si estendono lungo la sponda destra del Tanaro. La forte specializzazione viticola conferisce a

questi territori un particolare fascino paesaggistico che ne fa anche motivo di attrazione turistica. La produzione stimata è di circa 630 mila ettolitri di vino. Qui vengono prodotti: Alba, Alta Langa, Asti Spumante, Barbaresco, Barbera d'Alba, Barolo, Dogliani, Moscato d'Asti, Dolcetto d'Alba, Dolcetto di Diano, Nebbiolo d'Alba e Verduno. Al di là del Tanaro, lungo la sua sponda sinistra, si trova il Roero che comprende 23 comuni cuneesi e il comune di Cisterna d'Asti. Barbera d'Alba, Cisterna, Nebbiolo d'Alba, Roero, Roero Arneis e Terre Alfieri sono le Dop di quest'area. Passiamo ora al Monferrato astigiano che comprende tutti i comuni della provincia di Asti. È l'area che dà il maggiore contributo produttivo. Si stima infatti una produzione media di 1 milione di ettolitri di vino. Da questa zona provengono Asti spumante, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Brachetto d'Acqui, Calosso, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Moscato d'Asti e Ruchè di Castagnole Monferrato. Il Monferrato casalese si sviluppa intorno alla città di Casale e comprende 49 paesi dove i vigneti producono uve per Barbera del Monferrato, Grignolino del Monferrato Casalese, Gabiano, Rubino di Cantavenna, Malvasia di Casorzo. Ai confini con la Lombardia e con l'Oltrepò Pavese troviamo i Colli Tortonesi, che comprendono 30 comuni alessandrini. La Doc riconosciuta è il Colli Tortonesi con 23 tipologie basate sui vitigni rossi: Barbera, Croatina, Dolcetto e Freisa e sui vitigni bianchi Cortese, Favorita, Moscato e Timorasso.

L'Alto Monferrato si può identificare con il territorio,

prevalentemente collinare, di 59 comuni gravitanti in torno ai due centri maggiori di Acqui Terme e di Ovada. Le Doc di quest'area viticola sono Barbera del Monferrato, Brachetto d'Acqui, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto di Ovada, Gavi, Moscato d'Asti, Ovada e Strevi. Fra Asti e Torino si colloca una piccola area che comprende i 27 comuni della collina torinese noti soprattutto per la produzione del Freisa e di Malvasia, e l'area del Freisa di Chieri.

Altre aree di piccole dimensioni sono l'Albugnana, il Colline Saluzzesi, il Pinerolese, il Valsusa ed il Valli Ossolane. Occorre ancora citare il Canavese e il comune di Carema, ai confini con la Valle d'Aosta. Vi si producono l'omonimo Carema e l'Erbaluce di Caluso. Infine abbiamo l'area del Piemonte settentrionale, comprendente alcuni territori collinari delle province di Novara e di Vercelli dove la stragrande maggioranza dei vini Dop derivano dal vitigno Nebbiolo e si identificano con il nome del comune di produzione: Boca, Bramaterra, Fara, Gattinara, Ghemme, Lessona, Sizzano.

Il ventaglio dell'offerta enologica piemontese di qualità comprende 42 vini a Doc e 16 vini a Docg. Escludendo Asti spumante e Moscato d'Asti, i dati statistici sui vini di qualità a livello provinciale vedono Alessandria come la provincia che produce più bianchi: 120 mila ettolitri contro gli 74 mila della provincia di Asti e 79 mila di Cuneo. Segue, con gran distacco, la provincia di Torino con 7000 ettolitri. Per quanto riguarda i rossi, si equivalgono le due province di Cuneo ed Asti con circa 380 mila ettolitri, seguite da Alessandria con 260 mila ettolitri.

Nel 2012 il valore del vino piemontese esportato nel Mondo è stato di 1.390 milioni di euro, pari a circa il 60% di tutto il vino prodotto in Piemonte, di cui un terzo è costituito da Asti Spumante e Moscato d'Asti

NORME DI PARTECIPAZIONE E NOTIZIE UTILI



SCHEDA DI ISCRIZIONE

L'iscrizione al 68° Congresso nazionale dell'Assoenologi è possibile solo a mezzo dell'apposita "scheda di iscrizione" qui unita che dovrà pervenire entro il 10 giugno 2013 all'Assoenologi (via Privata Vasto, 3 - 20121 Milano), completa in ogni parte, sottoscritta e corredata dai relativi importi. Le iscrizioni verranno accettate fino a esaurimento delle disponibilità. In caso di errato versamento o di insufficiente compilazione della scheda, la prenotazione non sarà ritenuta valida sino ad avvenuta regolarizzazione. Gli assegni bancari o circolari dovranno essere intestati a "Expo Tourist Alba". È possibile effettuare il pagamento anche a mezzo bonifico bancario utilizzando il codice iban IT35P 06906 22500 00000 0012674 e specificando, nella causale, nome e cognome dell'intestatario della scheda di iscrizione e la dicitura "68 congresso". La copia del bonifico deve essere inviata con la scheda di iscrizione all'Assoenologi. Né Assoenologi né Expo Tourist Alba si assumono alcuna responsabilità nel caso in cui dal bonifico non siano direttamente identificabili gli iscritti e/o non vengano forniti i dati necessari alla fatturazione.

L'Assoenologi, dopo aver constatato la regolarità dell'iscrizione, invierà all'intestatario della scheda una lettera, fax o e-mail di conferma. Con tale comunicazione verrà fornita anche una piantina di Alba con l'ubicazione degli hotel e con indicati i rispettivi indirizzi e numeri telefonici.

L'Assoenologi declina ogni responsabilità in ordine a infortuni e danni a persone e/o cose che venissero a verificarsi durante l'intera durata del 68° Congresso.

I non soci per partecipare al Congresso devono essere presentati dai soci e quindi essere iscritti su una scheda intestata a un socio. In caso di unica prenotazione effettuata per più soggetti elencati nella prenotazione stessa, l'intestatario e firmatario della scheda si assume la responsabilità di chi iscrive e garantisce il rispetto di tutti gli obblighi contrattuali anche da parte e per conto degli altri soggetti indicati nella prenotazione.

CONGRESSISTI E FAMILIARI

Occorre che ogni iscritto conosca la diversità tra "congressista" e "familiare" visto che essa comporta la partecipazione obbligatoria a due programmi diversi. Sono "congressisti" i soci Assoenologi e i non soci iscritti dai soci al Congresso. Per "familiari" si intendono invece solo mogli o compagne/mariti o compagni e figli/e dei congressisti fino a 18 anni. I familiari potranno assistere ai lavori congressuali previsti per il 5 e 6 luglio se iscritti come congressisti. Di contro i congressisti non potranno, per nessun motivo, seguire il programma riservato ai familiari. Considerati i diversi hotel e l'eterogeneità degli arrivi Assoenologi darà il benvenuto ai partecipanti direttamente presso gli hotel.

COME RAGGIUNGERE ALBA

In auto

Da **Torino** prendere l'A6 in direzione Savona, dopo circa 40 chilometri si arriva al casello di Marene, per entrare in A33, verso Cherasco/Asti. Uscite a Cherasco e, dopo il casello, prendere la strada provinciale 58 e seguire la direzione Bra/Asti/Alba. Prendere la SP7, direzione Pollenzo, poi la SS 231 e in circa 30 minuti si arriva alle porte di Alba.

Da **Genova** la migliore strada per raggiungere Alba è prendere l'A10/E80 verso Alessandria/Ventimiglia. In prossimità di Genova/Arenzano prendere bivio per A26, in direzione Milano. Dopo circa 65 chilometri si arriva in prossimità di Alessandria, seguire la direzione Alessandria Ovest, A21, Torino/Piacenza. Continuare su: A21/E70/E74 in direzione di Torino. Su A21 uscite ad Asti Est. Proseguire sulla tangenziale di Alba (che è la prosecuzione della bretella autostradale) e uscire sulla SS231 verso Torino/Canale/Cuneo/Bra/Alba Centro e in pochi minuti si è arrivati nel centro di Alba.

Da **Milano** la via più veloce per raggiungere Alba è prendere l'autostrada A7 in direzione A50 - Tangenziale Ovest, E62 - A7 - Genova - Autostrade, Aeroporti. In prossimità di Tortona prendere deviazione su A21, direzione Tortona, Torino, Piacenza, Brescia, Gravellona Toce, e sempre nell'uscita prendere diramazione per A21 Torino A26 Gravellona Toce. Su A21 uscite ad Asti Est. Proseguire sulla tangenziale di Alba (che è la prosecuzione della bretella autostradale) e uscire sulla SS231 verso Torino/Canale/Cuneo/Bra/Alba Centro e in pochi minuti si è arrivati nel centro di Alba.

In aereo

Dall'aeroporto **Milano Malpensa** prendere il Malpensa Shuttle per la Stazione di Milano Centrale e poi il treno regionale per Alba, con cambio ad Asti (pullman sostitutivo).

Dall'aeroporto **Torino Caselle** prendere l'autobus della Sadem per Torino e scendere alla Stazione ferroviaria di Torino Porta Nuova e poi il treno regionale per Alba con un cambio a Bra o a Cavallermaggiore.

In treno

Dalla stazione di **Milano Centrale**, prendere il treno regionale per Alba, con cambio ad Asti (pullman sostitutivo).

Dalla stazione di **Torino Porta Nuova** prendere il treno regionale per Alba con un cambio a Bra o a Cavallermaggiore.



Le camere saranno assegnate dall'organizzazione in base alla cronologia di iscrizione, nella tipologia prescelta nella scheda ed alla disponibilità. In caso di mancata disponibilità nella tipologia richiesta, Assoenologi prenderà diretti contatti con l'intestatario della scheda. Al fine di poter assegnare i posti in camera a due letti singoli è necessario che si indichi, nell'apposito spazio della scheda di adesione, il nome della persona sicuramente iscritta al Congresso con cui si vuole condividere la camera. Come sempre esistono quote di partecipazione diverse per soci Assoenologi e loro familiari e per non soci.

COSA COMPRENDE LA QUOTA

La quota di iscrizione comprende quanto segue: la partecipazione al 68° Congresso dell'Associazione enologi enotecnici italiani per l'intera durata; il pernottamento nell'hotel e nella tipologia di camera scelta per il 4, 5 e 6 luglio; le prime colazioni del 5, 6 e 7 luglio; i pranzi e le cene previsti dal programma ufficiale del 68° Congresso, secondo gli orari e nei luoghi stabiliti, e più precisamente: la cena di benvenuto del 4 luglio, il pranzo e la cena del 5, il pranzo e la cena di gala di chiusura del 6 luglio; l'omaggio al congressista e al familiare, esclusi i bambini di età inferiore ai 6 anni; per i congressisti la partecipazione ai lavori congressuali; per i familiari (mogli o compagne/figlie e figli dei congressisti fino ai 18 anni) le visite guidate ai castelli di Grinzane Cavour e Barolo del 5 luglio e la visita guidata alla tenuta di caccia di Re Vittorio Emanuele II del 6 luglio, il garage per chi soggiorna all'hotel Calissano e I Castelli. La quota di partecipazione non comprende: la tassa di soggiorno di euro 1,50 a notte in ciascun albergo per le persone dai 10 anni compiuti da versare al momento del check-out; le consumazioni personali; le mance e gli extra; i parcheggi all'hotel Savona e tutto quanto non menzionato nel programma.

L'iscrizione al 68° Congresso dell'Assoenologi è prevista per l'intera manifestazione, non è pertanto possibile iscriversi solo a una o ad alcune fasi della medesima. Il congressista e/o familiare non può cedere ad altre persone, in toto o in parte, la propria iscrizione.

Dalle ore 14 alle ore 17 di giovedì 4 luglio presso i rispettivi hotel si potranno effettuare le operazioni di segreteria e check-in. Le operazioni di segreteria prevedono: la verifica della regolare iscrizione al 68° Congresso; la consegna del seguente materiale: badge di riconoscimento (a tutti); blocchetto tagliandi per pranzi, cene, manifestazioni (a tutti); omaggio ai congressisti e ai familiari con esclusione dei bambini di età inferiore ai 6 anni.

Non potranno partecipare ad alcuna fase della manifestazione le persone che non avranno provveduto ad espletare le dovute formalità di segreteria, e comunque tutti coloro che risulteranno sprovvisti del badge di riconoscimento. Oltre al badge occorrerà essere in possesso dell'opposto tagliando predisposto per la partecipazione a ogni parte della manife-

stazione. In caso di dimenticanza del tagliando relativo a un segmento previsto dal programma, il congressista dovrà versare la somma di euro 75 per ogni tagliando a titolo di cauzione, che gli verrà rimborsata all'atto dell'esibizione del/i tagliando/i dimenticato/i. Tagliandi e badge di riconoscimento sono nominativi e non possono essere ceduti, in parte o in toto, ad altra persona.

Domenica 7 luglio le camere dovranno essere lasciate libere entro e non oltre le ore 12. I soci Assoenologi che non risulteranno in regola con le contribuzioni sociali a tutto il 2013 potranno partecipare al Congresso alle condizioni previste per i non soci.

Durante il Congresso, ogni azienda "Sponsor Ufficiale" sorreggerà, solamente tra i soci presenti all'atto dell'estrazione, una settimana bianca per una persona in camera doppia da effettuarsi nell'hotel e nelle date in cui sarà organizzato nel 2014 il 40° Encampionato di sci. La settimana bianca è utilizzabile solo dal vincitore e quindi non è cedibile.

TERMINI DI RINUNCIA

Le rinunce al 68° Congresso devono essere fatte a mezzo telegramma indirizzato all'Assoenologi, via Vasto 3 - 20121 Milano. La rinuncia al 68° Congresso pervenuta all'Assoenologi entro il 10 giugno 2013 dà diritto al rimborso dell'intera quota versata. Dall'11 giugno l'iscritto, anche se rinuncia, non avrà diritto ad alcun rimborso. In caso di impedimento un iscritto può cedere la propria adesione ad altra persona, previa comunicazione all'Assoenologi entro il 30 giugno e regolarizzazione dell'eventuale differenza di quota (socio/non socio). L'Assoenologi ha facoltà, a suo insindacabile giudizio, di annullare in qualsiasi momento il 68° Congresso, con l'unico obbligo di restituire le quote versate.

La segreteria del 68° Congresso chiuderà improrogabilmente alle ore 17 di giovedì 4 luglio. Ricordiamo che non potranno partecipare ad alcuna fase della manifestazione le persone che non avranno provveduto ad esperire le dovute formalità. Quindi coloro che giungeranno in hotel dopo le ore 17 di giovedì 4 luglio saranno considerati rinunciatari e non avranno diritto ad alcun rimborso. Le fatture, per il periodo congressuale, saranno rilasciate da "Expo Tourist Alba" e avranno come causale la seguente dicitura: "Partecipazione al 68° Congresso Assoenologi - Alba 4/7 luglio 2013. Partecipante Sig. ...". Le fatture verranno emesse all'intestatario della scheda di iscrizione. Chi necessitasse di una intestazione diversa deve compilare l'apposito spazio della scheda con tutti i dati compreso il numero di partita Iva/codice fiscale.

L'intestatario della scheda, con la firma della medesima, dichiara di aver preso visione delle norme di partecipazione che accetta integralmente senza alcuna riserva per sé e per le persone da lui iscritte e in particolare per quanto attiene al declino di responsabilità da parte dell'Assoenologi.

COMITATO D'ONORE

PRESIDENTE

Mario Catania

Ministro delle Politiche Agricole Alimentari
e Forestali della Repubblica Italiana

COMPONENTI

Roberto Cota

Presidente Regione Piemonte

Claudio Sacchetto

Assessore Agricoltura Regione Piemonte

Maurizio Marelo

Sindaco di Alba

Paolo De Castro

Presidente Commissione europea
per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

Claudia Ines Quini

Presidente Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin

Serge Dubois

Presidente Union Internationale des Cœnologues

Giuseppe Blasi

Capo Dipartimento Politiche europee
e internazionali e dello sviluppo rurale - Mipaaf

Giuseppe Serino

Capo Dipartimento delle politiche competitive
della qualità agroalimentare e della pesca - Mipaaf
Capo Dipartimento dell'Ispettorato centrale
della tutela della qualità e della repressione
frodi dei prodotti agroalimentari - Mipaaf

Felice Assenza

Direttore generale delle Politiche
internazionali e dell'Unione Europea - Mipaaf

Stefano Vaccari

Direttore generale per la promozione
della qualità agroalimentare - Mipaaf

Laura La Torre

Direttore generale per il riconoscimento
degli organismi di controllo e certificazione
e tutela del consumatore - Mipaaf

Emilio Gatto

Direttore generale della prevenzione
e del contrasto delle frodi agroalimentari - Mipaaf

Giuseppe Martelli

Presidente Comitato nazionale vini - Mipaaf

Riccardo Monti

Presidente Agenzia per la promozione
all'estero e l'internazionalizzazione
delle imprese italiane

Sergio Marini

Presidente Coldiretti

Mario Guidi

Presidente Confagricoltura

Maurizio Gardini

Presidente Confcooperative

Giuseppe Politi

Presidente Confederazione Italiana Agricoltori

Lamberto Vallarino Gancia

Presidente Federvini

Giovanni Luppi

Presidente Legacoop-Agroalimentare

Domenico Zonin

Presidente Unione Italiana Vini

COMITATO DI PRESIDENZA

Giancarlo Prevarin

Presidente Assoenologi

Emilio Renato Defilippi

Alberto Mazzoni

Vicepresidenti Assoenologi

Giuseppe Martelli

Direttore generale Assoenologi

Piergiorgio Cane

Presidente Sezione Piemonte Assoenologi



SCHEDA D'ISCRIZIONE

Da compilare in ogni sua parte e far pervenire con il relativo pagamento entro il 10 giugno 2013 alla:

Assoenologi - via Privata Vasto 3 - 20121 Milano.

Le iscrizioni verranno accettate fino ad esaurimento delle disponibilità.

Le schede non sottoscritte e non accompagnate dagli importi dovuti non saranno ritenute valide.

Il sottoscritto nato a il
residente a Prov. Cap

via n° Tel.(.....) e-mail

Socio Assoenologi Tessera n° Non Socio Assoenologi

■ **SI ISCRIVE** al 68° Congresso nazionale dell'Assoenologi - Alba - 4/7 luglio 2013

■ **ISCRIVE INOLTRE** (indicare cognome e nome:

..... nato a il

..... nato a il

■ **VERSA LA QUOTA DI ISCRIZIONE** per persona in camera doppia in qualità di Socio/familiare di socio

- Hotel Calissano **** € 360,00 x n° = €

- Hotel I Castelli **** € 330,00 x n° = €

- Grand Savona **** € 300,00 x n° = €

Camere doppie uso singole disponibili in numero limitato

- Hotel Calissano **** € 480,00 x n° = €

- Hotel I Castelli **** € 450,00 x n° = €

- Hotel Savona **** € 430,00 x n° = €

Supplemento quota non socio/familiare non socio € 75,00 x n° = €

Fino a sei anni compiuti

- riduzione terzo letto 10% sul pacchetto per la 3° persona € x n° = €

- riduzione quarto letto 10% sul pacchetto per la 4° persona € x n° = €

Totale = €

■ **A MEZZO** assegno bancario/circolare - Banca n°

bonifico bancario Banca Regionale Europea - Iban IT 35P 06906 22500 00000 0012674

intestato a: **"Expo Tourist Alba"**

L'assegno o la copia del bonifico va unito alla presente scheda di iscrizione, che deve pervenire all'Assoenologi via Privata Vasto 3 - 20121 Milano **entro il 10 giugno 2013**

■ **RICHIEDE FATTURA** da intestare a:

Partita Iva: Codice fiscale:

■ **Desidero condividere la camera con**

Dichiaro di aver preso visione delle "Norme di partecipazione" che accetto integralmente senza alcuna riserva per me e per le persone da me iscritte ed in particolare per quanto attiene al declino di responsabilità da parte dell'Assoenologi. Presa visione dell'informativa circa il trattamento dei dati personali ex art. 13 D.Lgs.

196/2003 pubblicata su "L'Enologo", acconsento al trattamento e comunicazione dei miei dati personali per le finalità da voi indicate.

Data Firma



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITVINICOLO
ASSOENOLOGI

20121 Milano - Via Privata Vasto, 3 - tel. 02/99785721 r.a. - fax 02/99785724
info@assoenologi.it - www.assoenologi.it