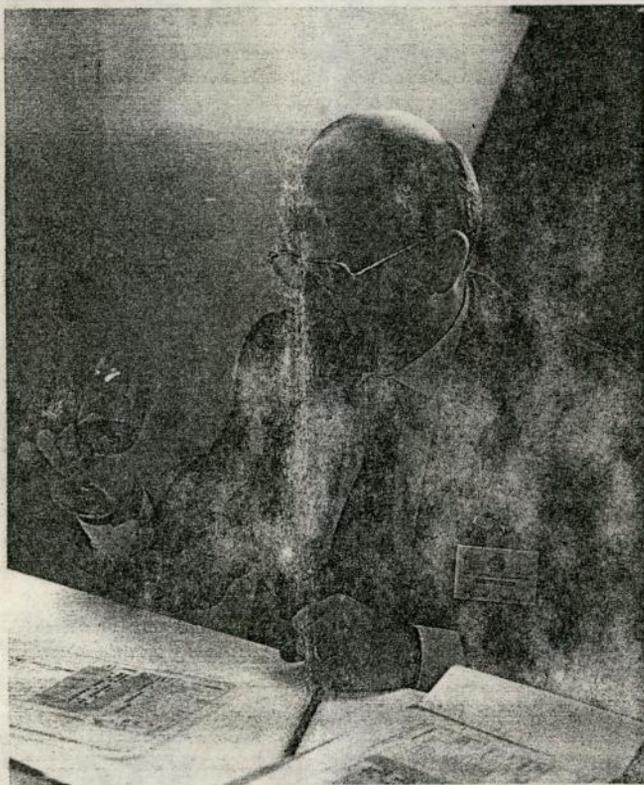


guida dell'instancabile Conte Grumelli sta facendosi una strada invidiabile presso l'opinione pubblica e mietendo notevoli successi. L'ultimo gliel'ha attribuito il prestigioso mensile A Tavola che, in una classifica di vini italiani derivanti da taglio bordolese, ha piazzato al secondo posto il Valacalepio rosso di Cascina del Bosco sopravanzato appena di 1,5 punti dall'Ornellaia di Antinori che costa circa dieci volte tanto. Stando ai dettami di un management moderno il Consorzio premia i vignaioli impegnati nella costante ricerca della qualità con il simbolico Basgiot, una stoviglia tipica che viene riprodotta in argento. In questa edizione sono stati insigniti le aziende Medolago Albani, Lurani Cernuschi, Le Corne, Il Fontanile, Barcella Federico, Lorenzo Bonaldi, La Tordela, San Carlo, Savoldi e la Cantina Sociale Bergamasca.

**Accademia Italiana della Vite e del Vino: Pallotta presidente, Usseglio vice**

Gli accademici del più

importante sodalizio scientifico italiano di carattere viticolo enologico hanno gremito la grande sala dell'Agricenter dell'Ente Fiere di Verona per l'apertura del XLV anno accademico che inizia sotto la presidenza del professor Umberto Pallotta. Il noto ricercatore enologico sarà coadiuvato nell'incarico dai vicepresidenti Intriери e Usseglio Tomasset -quest'ultimo fresco di nomina- e dal sempre efficiente segretario generale Carlo Viviani. Durante la tornata veronese i convenuti, salutati con calore dal neo ministro dell'agricoltura Diana, tra le numerose attività accademiche ricche di contenuti tecnico-scientifici, hanno visitato Vinitaly e partecipato all'inaugurazione del nuovo laboratorio di analisi della Camera di Commercio.



### In Catalogna la prossima tornata dell'Accademia della Vite e del Vino

Sarà la Spagna ad ospitare la prossima tornata dell'Accademia della Vite e del Vino. Il presidente del prestigioso sodalizio, professor Umberto Pallotta, ha comunicato al corpo accademico che l'assemblea si svolgerà, in linea di massima, nella seconda metà di giugno e durerà sei giorni durante i quali si terranno importanti relazioni scientifiche e verranno organizzate visite tecniche ad aziende della zona.

### Vinexpo alle porte

Dal 21 al 27 giugno un altro tra i maxi appuntamenti dell'enologia mondiale: il Vinexpo di Bordeaux. Come ha detto il direttore della fiera durante la presentazione alla stampa, l'edizione 1993 si presenta piena con, addirittura, molte aziende in lista d'attesa. In cifre la fiera francese si mette in evidenza con 34.000 metri quadrati di stand, si

prevedono 55.000 visitatori (dunque, per entrambi i numeri, non arriva alle dimensioni di Vinitaly) ed è confermata la partecipazione di nuovi paesi quali Giappone, Messico, Romania, Cina e Moldavia. L'Italia occupa quasi il 10% dello spazio espositivo e si piazza al secondo posto dopo la Francia scalzando la Spagna dalla posizione. La novità dell'edizione di quest'anno è costituita dal fatto che Vinexpo avrà un motivo conduttore, un tema, *Savoir boire, savoir vivre*, che porterà professionisti, operatori, ricercatori e produttori a sviscerare in termini positivi il problema del rapporto dell'uomo con le bevande alcoliche.

### Premio Masi per la civiltà del vino

Viene assegnato ogni due anni a personaggi che si sono distinti nella tecnica o nella promozione vinicola e si propone di contribuire, sul piano internazionale, alla crescita del vino di qua-

lità. Quest'anno è toccato a Hugh Jonson, uno dei più grandi scrittori inglesi contemporanei, l'autore de *Il Vino*, un libro di settecento pagine redatte con estremo rigore e piacevole taglio narrativo.

### L'Istituto Italiano Spumante Metodo Classico al Vinitaly

Con il coordinamento di Linea Comunicazione Immagine gli spumanti prodotti con presa di spuma in bottiglia dalle aziende Marchesi Antinori, Banfi, Bisol, Carpenè Malvolti, Cavit, Cinzano, Contratto, Fontanafredda, Martini & Rossi, Riccadonna e Rotari che aderiscono all'Istituto -che tanta parte ha avuto nella promozione dei prestigiosi prodotti della spumantistica nazionale- sono stati oggetto di una partecipata e ben organizzata serie di degustazioni eseguite da professionisti del settore e operatori dell'ospitalità durante l'edizione di Vinitaly che si è appena conclusa.



carriera iniziò nel 1964 a Reggio Calabria e da qui venne trasferito alla direzione dell'Ufficio Agricolo di zona di Rosarno. Dal primo gennaio 1967 ha lavorato ininterrottamente all'Ispettorato Agricoltura di Agrigento, passando dalla carriera di concetto a quella direttiva, fino a conseguire l'attuale qualifica. Laureato in scienze agrarie, nella trentennale attività, si è orientato verso la lotta fitosanitaria, la frutticoltura, l'agrumicoltura, la floricoltura e la riforma agraria, relazionando come consulente esperto di prodotti agroalimentari siciliani in numerosi summit europei. Nella specialità di enologia e problemi della viticoltura, ha partecipato a congressi internazionali in Europa ed America, guidando nel 1982 una delegazione di enotecnici e viticoltori in quattro Repubbliche Sovietiche per promuovere le moderne tecnologie ed i sistemi di allevamento. Recentemente Angelo Napoli ha proposto con successo lo studio del vino attraverso la tecnica dell'assaggio, indicando il I Corso di viticol-

tura ed enologia per aspiranti assaggiatori Onav presso l'Ispettorato di Agrigento.

(Rosanna Canavero)

#### **Spumeggiante serata al Kiwanis Club di Gela**

Con relatore l'onavista di lunga data Toscano Enrico, si è svolta lo scorso mese di marzo una riuscita serata dei soci del Kiwanis Club di Gela sul tema Gli spumanti italiani: storia e metodi. Alla parte teorica, preceduta dalla presentazione del presidente del club Carmelo Bambili, è seguita quella pratica con l'assaggio guidato e compilazione delle schede organolettiche.

#### **Assaggiatori di caffè: a Brescia i primi 12 patentati**

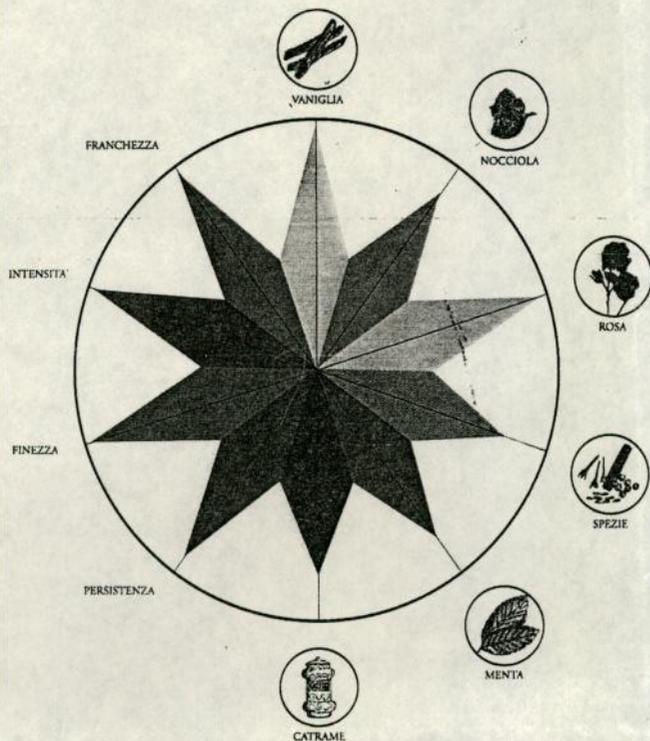
Il corso pilota per l'acquisizione della patente di assaggiatori di caffè dello Iiac si è tenuto a Brescia lo scorso mese di marzo presso l'Hotel Park Ca Noa. Una ventina di per-

sone in sala hanno ascoltato con attenzione il gruppo di docenti all'esordio in questa nuova disciplina (dopo averla studiata per quasi un anno) e eseguito con perizia gli esami organolettici dei caffè didattici che venivano sottoposti al loro giudizio. Molto positivo il bilancio: confermata la validità del metodo messo a punto e del programma delle lezioni, lusinghieri i giudizi espressi dai partecipanti attraverso un questionario fatto compilare al termine del corso. Alla segreteria dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Via Montello 35, 25128 Brescia) continuano ad arrivare numerose adesioni e, di conseguenza, si sta programmando una serie di corsi in diverse zone della Penisola.

#### **Concluso il 12° Milc a Parma**

Si è appena conclusa a Parma la dodicesima edizione della mostra internazionale delle attrezzature e degli impianti lattiero caseari che è stata caratterizzata da un'intensa attività convegnistica organizzata da importanti istituzioni quali Aitel, Interlab, Centro Studi Latte del Cnr, Osservatorio del Latte di Cremona, Progetto Business Communications. Sul podio sono sfilati i maggiori ricercatori italiani ed esteri che hanno dissertato su un gran numero di argomenti: tra quelli di maggiore interesse per gli assaggiatori segnaliamo la relazione sulle caratteristiche sensoriali e reologiche dei prodotti caseari, la cer-





tificazione nel settore lattiero caseario, la normativa italiana e comunitaria sui prodotti Doc. Maggiori informazioni possono essere richieste all'Ente Fiere di Parma (telefono 0521 9961)

### I profumi del Barolo

Così è stata intitolata la cartella realizzata da Fontanafredda e curata da Lorenzo Tablino in cui sette Barolo della famosa azienda piemontese vengono descritti in un piacevole modo grafico dopo attenti studi di tipo sensoriale e mediante gascromatografia a colonna capillare HPLC con la quale si è valutato il livello di presenza di trenta composti responsabili dei profumi terziari. All'iniziativa, particolarmente importante per l'universo assaggiatori, va ascritto il merito di essere la prima ap-

plicazione aziendale dell'analisi organolettica moderna, nella quale tanta parte hanno avuto gli studi dell'Onav intorno alle schede parlate, nella comunicazione di massa dei vini.

### Moda vino a Torre de' Picenardi

Lunedì 19 aprile, nella magica cornice del trecentesco castello dei Sommi Picenardi recentemente restaurato, si è svolta la terza edizione di Moda vino. La manifestazione, organizzata dall'Enoteca Malinverno di Isola Dovarese con la collaborazione del Ristorante Italia di Torre de' Picenardi, ha riunito una cinquantina di aziende vinicole provenienti da tutta Italia che hanno esposto i loro prodotti ad operatori del settore e appassionati intervenuti in gran numero. (Carla Bocchio)



## XI CONVEGNO NAZIONALE ONAV Abruzzo 3-6 giugno 1993

*Gentile Consocia, caro Consocio,*  
sono lieto di confermare che il Convegno Onav 1993 avrà luogo in Abruzzo dal 3 al 6 giugno prossimi. Sono ora in grado di presentarle il programma relativo e ciò facendo mi premuro di invitarla cordialmente a questa nostra importante manifestazione. La folta partecipazione al Convegno è il giusto e auspicabile premio per la nostra sezione regionale che, in efficace ed ambito accordo con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, si sta adoperando al fine di rendere pienamente soddisfacente il soggiorno dei partecipanti. Questa occasione di incontro si presenta ancora una volta densa di interesse per molti aspetti: le qualificate relazioni tecniche, le visite guidate ad importanti complessi pienamente rappresentativi della realtà vitivinicola abruzzese, le sedute di assaggio, gli stimolanti aspetti turistici dell'iniziativa. In attesa quindi della prossima felice occasione d'incontro nell'Abruzzo porgo un caloroso arrivederci.

**Il presidente  
Dr. Vainer Salati**

### Programma

#### Giovedì 3 giugno

A partire dalle ore 14.00 arrivo e sistemazione dei convegnisti al Grand Hotel Adriatico di Montesilvano Lido.  
ore 17.00 Trasferimento dall'Albergo all'Università di Pescara  
ore 17.30 Apertura ufficiale del Convegno alla presenza della Autorità. Interventi e relazioni  
ore 20.30 Visita alla Cantina "Bosco Nestore" di Nocciano e cena tipica in Azienda

#### Venerdì 4 giugno

ore 08.00 Partenza per Ortona  
ore 09.00 Visita al Consorzio Citra  
ore 10.30 Visita alla Cantina Tollo - degustazione e stesura schede parlate - colazione in cantina  
ore 16.00 Visita alla Cantina di Casal Bordino - degustazione e spuntino  
ore 17.30 Visita all'Abbazia di San Giovanni in Venere  
ore 20.30 Cena presso un ristorante tipico

#### Sabato 5 giugno

ore 08.30 Partenza presso il Parco nazionale dell'Abruzzo - giornata dedicata ad escursioni e visite al parco  
ore 13.00 Colazione a Pescasseroli  
ore 21.00 Serata di gala

#### Domenica 6 giugno

ore 09.00 Partenza dall'albergo per Giulianova - visita all'Azienda Agricola Dario D'Angelo - degustazione e pranzo  
ore 14.30 Rientro alle rispettive sedi

Quota di partecipazione: L. 420.000 a persona

Supplemento camera singola: L. 70.000 a persona

**A Macon  
il primo festival  
del video enologico**

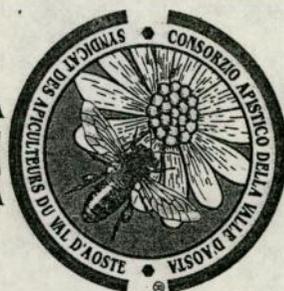
Durante la serata Printemps des Macon sono stati consegnati 8 trofei ad altrettanti prodotti audiovisivi aventi per soggetto l'enologia. Il concorso, che ha avuto il patrocinio ufficiale dell' Office International de la Vigne et du Vin, è stato organizzato dalla Revue des Oenologues e coordinato dal suo direttore Arnould. I film partecipanti a questa, prima edizione sono stati 63 di cui 8 non francesi.

**Syrah  
e Viognier a Bra**

È un progetto messo a punto dalla Cantine Ascheri Giacomo con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, sezione operativa di Asti, al fine di dare un volto nuovo alla viticoltura collinare del Roero, famosa zona enologica piemontese



**VALLE D'AOSTA  
VALLEE D'AOSTE**



di cui la cittadina di Bra è capitale. Su un appezzamento attentamente selezionato in base alle caratteristiche pedologiche ed espositive e sistemato a ciglioni raccordati verranno sperimentati i due vitigni che in Francia sono padri di grandi vini.

**A Bacardi  
una quota significativa  
della Martini & Rossi**

Bacardi, il colosso mondiale del rum (ne vende circa 270 milioni di bottiglie, quasi dieci volte la produzione complessiva di grappa del nostro Paese) ha acquistato una quota significativa della General

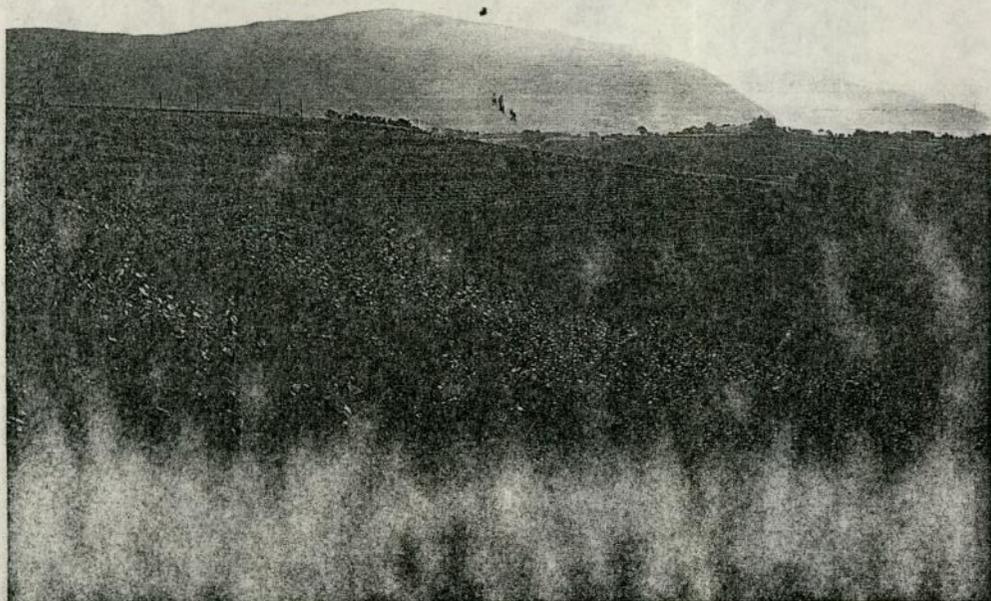
Beverage Corporation, la finanziaria del gruppo Martini & Rossi. La grande azienda italiana, da sempre molto vicina al mondo degli assaggiatori attraverso i suoi dirigenti e funzionari, inizierà la distribuzione in Italia del rum Bacardi.

**Il miele della Valle d'Aosta  
sotto il sigillo di garanzia**

Il Consorzio Apistico della Valle d'Aosta ha varato il sigillo di garanzia che, depositato presso il Ministero dell'Industria, distinguerà il miele degli oltre 700 produttori aderenti garantendo, a seguito di minuziosa analisi, la sua qualità al consumatore. Il miele della Valle d'Aosta è infatti molto particolare e richiede agli apisti il nomadismo ossia di trasferire in primavera le arnie in alta quota. La Cooperative Miel du Val d'Aoste, una società che riunisce oltre 500 produttori, si è immediatamente adeguata alla novità presentando nuove etichette e l'inedita confezione da 400 grammi di miele di rododendro.

**A Bordeaux  
con Italian Wine Travels**

In occasione del Vinexpo di Bordeaux l'Italian Wine



Travels di Castelnuovo Don Bosco (AT) organizza due viaggi con voli diretti il 22 e 23 giugno con partenza da Milano Malpensa.

I programmi prevedono la visita a Vinexpo e alla Cité Mondial du Vin recentemente inaugurata nonché sopralluoghi e degustazioni in alcuni prestigiosi Chateaux. Per maggiori informazioni: telefono 011 9927028, fax 011 9927144.

#### Prima rassegna dei vini da Vermentino

È stato bandito il regolamento per la partecipazione alla prima rassegna di vini da vitigno Vermentino che si svolgerà, con la collaborazione organizzativa dell'Onav, il prossimo mese di giugno nel castello Malaspina a Fosdinovo (MS). Possono partecipare tutte le aziende produttrici e/o imbottigliatrici di vino Vermentino in purezza o in uvaggio purché presente in misura rilevante. Gli interessati possono ottenere maggiori informazioni telefonando al numero 0585 46763

#### Il vino al bar

È questo il titolo del partecipato convegno organizzato dal periodico Mixer (gruppo ES) al Vinitaly. Moderato da Alberto Zaccone attorniato da personaggi di primissimo piano (Vittorio Vallarino Gancia, Gianni Zonin, Franco Castellucci e Sergio Billé), ha suscitato molto interesse per l'attualità dell'argomento: i bar saranno certamente tra i nuovi protagonisti della futura vita del vino.

#### Camerlengo d'oro

Verrà assegnato dalla Fattoria Pagliarese nel febbraio 1994 al giornalista, fotogiornalista, documentarista e conduttore televisivo che avrà reso in modo originale e complessivo gli aspetti paesaggistici, culturali, vitivinicoli, artistici e tradizionali della zona del Chianti Classico. Allo scopo di favorire gli operatori della comunicazione le aziende del noto comprensorio enologico organizzano soggiorni in zona di notevole valore formativo. Informazioni: Alessandra Biagi, telefono 0577 359070, fax 0577 359200.

#### Il vino italiano: mercati e concorrenza internazionali

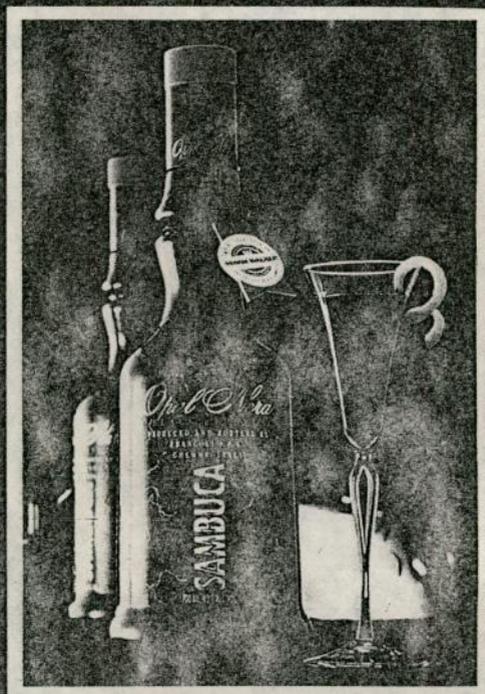
È questo il titolo dell'importante convegno organizzato da Bargiornale durante il Vinitaly. Moderato da Andrea Sparvoli, Alberto P. Schieppati e Walter Govoni, si è svolto attraverso le profonde relazioni di Joel Valtan, Jean-Emile Masson, Giuseppe Monfrini, Antoine Bonnel, Theodore Lessing, Sigfried Eitner e Michael D. Connolly. E' poi seguita una tavola rotonda alla quale è intervenuta gran parte della nostra aristocrazia enologica e un folto gruppo di giornalisti specializzati italiani e stranieri.

#### Fondata a Verona la sezione triveneta dell'Aita

È stata recentemente costituita la sezione triveneta dell'Aita, l'Associazione Italiana di Tecnologie Alimentari che aderisce alla

# Opal Nera

Un liquore nero e opalescente che attrae verso il mistero, un liquore dotato di un profumo raffinato in cui l'essenza del limone rinfresca e amplifica quello dell'anice di alta qualità elaborato con chiara arte liquoristica. Poi un gusto morbido e suadente dove le generose sensazioni alcoliche creano un particolare equilibrio organolettico rafforzando la straordinaria persistenza aromatica. Non una semplice sambuca, ma un liquore nuovo e inedito che, con la distribuzione della Hiram Walker, sta registrando un successo eclatante negli Stati Uniti (dov'è il numero due sul mercato), in Canada, in Australia, in Nuova Zelanda e persino in Asia.



Fratelli Francoli s.p.a.  
Corso Romagnano 20  
28074 Chenne (Novara)  
Telefono 011 2875111  
Telex 320611



Massimo Martinelli, Roberto Vezza e Armando Cordero.

Fast, la Federazione delle Associazioni Scientifiche e Tecniche. Fondata nel 1979 a Milano, l'Aita si propone la diffusione delle conoscenze dei progressi della tecnologia alimentare per il miglioramento e la valorizzazione della produzione in accordo con le esigenze del Paese. (Informazioni: Segreteria Generale: telefono 02 70631971, fax 02 70638625).

#### **Il vino con la pizza? Ci hanno provato all'Enoteca di Barolo**

Con la complicità di Massimo Martinelli che ha trattato della pizza sotto il profilo storico e gastronomico e Armando Cordero che ha guidato e commentato la degustazione dei vini, l'Onav di Cuneo, retto con entusiasmo da Roberto Vezza, ha realizzato all'Enoteca di Barolo una serata alla quale hanno partecipato un centinaio di persone. Alla pizza bianca con mozzarella e pecorino è stato abbinato un Roero Arneis 1992 della Tenuta

Carretta, a quella al pomodoro un Gavi 1992 dei Beni di Batasiolo, alla Margherita il Dolcetto d'Alba 1992 Marchesi di Barolo. Più impegnativa la pizza elaborata per l'occasione con formaggi Bra e Raschera che è stata abbinata alla Barbera d'Alba 1991 di Cordero di Montezemolo. Molto positivi tutti i commenti sugli abbinamenti che lasciano ben sperare ad un futuro del vino in pizzeria.

#### **Piemonte: un vigneto di 62.000 ettari verso il futuro**

Una delle voci forti del Vinitaly appena concluso è stata certamente quella del Piemonte che ha presentato una realtà poderosa fatta di vigne di collina che producono quasi 600 milioni di chili d'uva e di gente che, avendo ormai l'enologia inserita nel patrimonio genetico, riesce a coniugare al meglio tradizione e innovazione. In quest'ultima sono ascrivibili le nuove Doc

Langhe, Piemonte e Loazzolo.

Per garantire il futuro a questa realtà imponente, la ricerca viticola e enologica attraverso l'Osservatorio del Monferrato, l'Istituto per l'Enologia di Asti, l'Università di Torino, la Stazione per la Viticoltura di Canelli, la Tenuta sperimentale Cannona (amministrata dall'entusiasta Ettore Ponzo) prosegue senza sosta alla pari della promozione nella quale spicca, tra le istituzioni preposte, l'Ente Valorizzazione Vini Astigiani.

#### **Il salotto dell'Enoteca Italiana**

Frequentatissimo, per tutti i sei giorni del Vinitaly che si è appena concluso, il salotto dell'Enoteca Italiana che ha messo in sapiente degustazione una nutrita serie di vini della Penisola e ha posto l'accento in riusciti momenti di animazione su quelli senesi, del Piceno, delle Colline Pisane, sull'Albana di Romagna e sulle città del vino del Triveneto. A fare gli onori di casa il presidente della prestigiosa istituzione Riccardo Margheriti e il segretario generale Pasquale Di Lena, alla regia l'efficiente Fausto Virgilio.

#### **Valcalepio: tanto successo e, ai produttori migliori, il Basgiot**

Gira proprio bene per il Valcalepio, la piccola realtà enologica bergamasca fatta solo di mezzo milione di bottiglie...ma sempre più buone. Sotto la