



IL FUTURO DELLE ACQUEVITI THE FUTURE OF SPIRITS

Convegno internazionale sui mercati e sui trend delle acqueviti nel mondo

Borgo Antico San Vitale – Borgonato di Corte Franca (Brescia)

Giovedì 19 e venerdì 20 maggio 2011

COMITATO D'ONORE¹:

- Mariastella Gelmini, ministro per l'Istruzione, l'Università e la Ricerca
- Giancarlo Galan, ministro per l'Agricoltura, l'Alimentazione e le Foreste
- Roberto Formigoni, presidente Regione Lombardia
- Daniele Molgora, presidente provincia di Brescia
- Luciano Monari, vescovo di Brescia
- Giuseppe Fogazzi, sindaco di Cortefranca
- Yves Bénard, presidente Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino
- Federico Castellucci, direttore Organizzazione Internazionale della Vite e del vino
- Luciano Maiani, presidente Consiglio Nazionale delle Ricerche
- Roberto Albetti, presidente Ente Regionale Sviluppo Agricolo e Forestale
- Sergio Pecorelli, rettore Università degli Studi di Brescia
- Lorenzo Ornaghi, rettore Università Cattolica del Sacro Cuore
- Umberto Vattani, presidente Istituto Commercio con l'Estero
- Massimo Mamberti, direttore Istituto Commercio con l'Estero
- Antonio Emaldi, presidente Assodistil
- Italo Maschio, presidente Comitato Nazionale Acquaviti
- Lamberto Vallarino Gancia, presidente Federvini
- Cesare Mazzetti, presidente Istituto Nazionale Grappa

COMITATO PROMOTORE:

Antonio Gozio
Giuliano Gozio
Luigi Gozio

COMITATO SCIENTIFICO²:

Mario Fregoni (presidente)
Luigi Odello (coordinatore)
Giorgio Sberveglieri
Roberto Zironi
Eugenio Brentari
Angelo Baronio

COMITATO ORGANIZZATIVO

Anna Gozio
Roberta Gozio
Carlo Odello

¹ Richiesta adesione

² Richiesta adesione



IL FUTURO DELLE ACQUEVITI - THE FUTURE OF SPIRITS

PATROCINI³

Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (concesso)

International Academy of Sensory Analysis (concesso)

Assodistil

Università degli Studi di Udine

PRESENTAZIONE

Le bevande spiritose – così come vengono definite in ambito dell’Unione Europea le bevande alcoliche aventi una gradazione superiore a 15% vol. – rappresentano nel mondo un universo stimato in 20 miliardi di litri, ma probabilmente i volumi sono molto più alti ancora, eguagliando quasi sicuramente il vino (25 miliardi di litri) e posizionandosi seconde solo alla birra.

Per l’Italia, terzo paese esportatore a livello mondiale, sono di grande importanza, non solo dal punto di vista economico, ma anche storico e culturale.

Nella grande categoria delle bevande spiritose emergono le acqueviti, le bevande distillate che mantengono un forte collegamento con il territorio sia per il collegamento con le tradizioni, sia per i riflessi dell’ecosistema in cui nascono sul loro profilo sensoriale.

Leggendo i loro nomi – Grappa, Armagnac, Cognac, Brandy, Whisky, Rum, Cachaça e via scorrendo – la nostra mente è portata a evocare paesi e riti, costumi di popoli e ricchezza gastronomica. Non costituiscono quindi solo un bene economico, ma sono fonti di esperienze, vere porte verso un mondo immaginario che dà sale e qualità alla vita.

Per la prima volta in Italia sono invitati a parlare di questo universo ricco e complesso ricercatori di tutto il mondo che definiranno l’acquavite di cui sono specialisti, tratteranno delle origini e della storia, dell’economia e della tecnologia di produzione, del consumo e delle regole per poterla apprezzare con pienezza.

Il convegno sarà ospitato nella cornice del Borgo Antico di San Vitale, a Borgonato, nel cuore della Franciacorta, in provincia di Brescia. Il complesso, completamente ristrutturato, comprende un percorso esperienziale, una distilleria sperimentale, una sala convegni, una sala per l’analisi sensoriale e un ristorante wine-bar.

³ Richiesti quando non indicato “Concesso”



IL FUTURO DELLE ACQUEVITI - THE FUTURE OF SPIRITS

PROGRAMMA GIOVEDÌ 19 MAGGIO

Prima sessione h 9,00-13,00

ACQUEVITI: ECONOMIA, CARATTERIZZAZIONE, STORIA

Moderatore

Federico Castellucci

Direttore Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino

Eugenio Brentari

Università degli Studi di Brescia

Il comparto acqueviti nel mondo: un'indagine statistica

Sergio Moser

Fondazione Mach – Istituto Agrario San Michele all'Adige

La caratterizzazione chimica delle acqueviti

Giorgio Sberveglieri e Isabella Concina

Università degli studi di Brescia

Misure fisiche tradizionali e innovative per la caratterizzazione delle acqueviti

Luigi Odello

Centro Studi Assaggiatori

Sistematica, geografia e caratterizzazione sensoriale delle acqueviti

Angelo Baronio

Università Cattolica del Sacro Cuore

Il medioevo e la nascita delle acqueviti

Discussione sugli argomenti trattati

Buffet preparato dal Ristorante Due Colombe (una stella Michelin) h 13,00-14,00

Seconda sessione h 14,30-17,30

ACQUAVITI DA FRUTTA, CEREALI E CANNA

Moderatore

Douglas Wagner Franco

Professor titular Universitade de Sao Paulo (Brasile)

Bruno Pilzer

Fondazione Mach – Istituto Agrario San Michele all'Adige

Acqueviti di frutta

John Piggott

University of Strathclyde Glasgow, Scozia

Gli Whisky



IL FUTURO DELLE ACQUEVITI - THE FUTURE OF SPIRITS

Douglas Wagner Franco

Professor titular Universidade de Sao Paulo (Brasile)

La Cachaça

Costantino Sirghi

Esperto Repubblica Moldava

Est Europa: la vodka e le altre acqueviti

Discussione sugli argomenti trattati

Visita a Borgo Antico San Vitale e percorso esperienziale h 17,30-19

Aperitivo h 19,30

Cena di Gala h 20

PROGRAMMA VENERDÌ 20 MAGGIO

Terza sessione h 9,00-12,30

LE ACQUEVITI DI ORIGINE VITIVINICOLA

Moderatore

Antonio Emaldi

Presidente Assodistil

Roger Cantagrel

Institut National Interprofessional de Cognac, Francia

Il Cognac

Alain Bertrand

Université V. Segalen Bordeaux - Faculté d'Oenologie, Francia

L'Armagnac

Luigi Gatti

Consulente ed esperto nella produzione di Brandy e Spirits

Il Brandy nel mondo

Inacio Orriols

Estación de Viticultura y Enología de Galicia, Spagna

L'Aguardiente de Orujo Gallega

Buffet preparato dal Ristorante Due Colombe (una stella Michelin) h 12,30-14,00



IL FUTURO DELLE ACQUEVITI - THE FUTURE OF SPIRITS

Quarta sessione h 14,00-17,30

LA GRAPPA

Moderatore

Mario Fregoni

Università Cattolica del Sacro Cuore

Roberto Lovato

Dirigente Istituto Nazionale Commercio Estero (ICE)

L'importanza della tutela della grappa come simbolo del made in Italy

Alessandra Busnengo

Dirigente Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali

La nuova normativa: riflessi sulla produzione e sui consumi

Roberto Zironi

Università degli Studi di Udine

Tecnologia e innovazione tecnologica della grappa

Giuseppe Delmestri

Università degli Studi di Bergamo

La grappa vista in chiave di marketing

Tavola rotonda

La grappa tra marketing, comunicazione e riti di consumo

Intervengono:

Giuliano Dell'Orto, *Robilant Associati Spa*

Fiammenghi Roberto, *Coop Italia*

Luca Castelletti, *Consigliere Nazionale AIS e membro della WSA (Worldwide Sommelier Association)*

Giorgio Fadda, *Presidente Aibes*

Antonio Mungai, *Direttore responsabile di Ristoranti, gruppo Il Sole 24 Ore*



IL FUTURO DELLE ACQUEVITI - THE FUTURE OF SPIRITS

MOMENTI CONVIVALI E CULTURALI

(riservati ai partecipanti)

19 maggio

Visita a Borgo Antico San Vitale e percorso esperienziale

19 maggio

Cena di gala nel complesso storico Borgo Antico San Vitale

19 e 20 maggio

Buffet preparato dal Ristorante Due Colombe (una stella Michelin)

19 e 20 maggio

Banco di assaggio delle acqueviti del mondo

21 maggio (per i soli ospiti restanti)

Visita Cantine Guido Berlucchi