



PRESS KIT

FORUM AQUAVITAE: IL PRIMO CENTRO INTERNAZIONALE PER LA RICERCA SUI DISTILLATI	2
IL COMITATO SCIENTIFICO.....	2
IL CONVEGNO INTERNAZIONALE SULLE ACQUEVITI.....	2
LA SEDE DI FORUM AQUAVITAE: BORGO ANTICO SAN VITALE..	3
La distilleria e la barricaia	3
La sala di analisi sensoriale	3
Il percorso esperienziale	3
Il ristorante.....	3
LA FAMIGLIA GOZIO	3
APPROFONDIMENTI.....	4
La grappa: storia, mercato, degustazione	4
La sede di Forum Aquavitae: Borgo Antico San Vitale.....	5
CONTATTI UFFICIO STAMPA	5

Ufficio stampa

Anna Gozio (Forum Aquavitae)
press@forumaquavitae.it – tel. +39 030 2526000

Roberta Gozio (Forum Aquavitae)
press@forumaquavitae.it – tel. +39 030 2526000

Carlo Odello (Odello Associati)
carlo@odelloassociati.com - mobile +39 329 7941822

Forum Aquavitae: il primo centro internazionale per la ricerca sui distillati

Forum Aquavitae è il primo centro internazionale per la ricerca sui distillati. La sua attività si concentra principalmente sulle acqueviti e in parte sui liquori, articolandosi in:

- sperimentazione nella produzione;
- ricerca storiografica sulla produzione e il consumo;
- sperimentazione di tecnologia di produzione;
- monitoraggio e sperimentazione delle modalità di consumo;
- divulgazione della cultura, della tecnologia e del consumo delle acqueviti con l'organizzazione di convegni, seminari, corsi e concorsi.

L'intera attività scientifica è monitorata da un Comitato Scientifico presieduto dal prof. Mario Fregoni, presidente onorario dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino.

Il Forum Aquavitae nasce dalla volontà della famiglia Gozio, distillatori in Franciacorta, di costituire un polo di ricerca sulle acqueviti. E' situato nel 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.

Il comitato scientifico

Al comitato scientifico di Forum Aquavitae spetta il compito di promuovere e vigilare sull'attività scientifica. E' composto da docenti e ricercatori universitari:

- Mario Fregoni (presidente): presidente onorario dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino;
- Luigi Odello (segretario): professore di Analisi sensoriale in Università italiane e straniere;
- Roberto Zironi: professore di Industrie Alimentari all'Università di Udine e direttore del Dipartimento di Scienze degli Alimenti presso lo stesso ateneo;
- Giorgio Sberveglieri: professore di Fisica all'Università di Brescia e direttore del CNR-IDASC Sensor Lab;
- Eugenio Brentari: professore di Statistica all'Università di Brescia;
- Angelo Baronio: già professore di Storia Medioevale all'Università Cattolica, sede di Brescia.

Il convegno internazionale sulle acqueviti

Giovedì 19 e venerdì 20 maggio 2011 Forum Aquavitae organizza "The Future of the Spirits, convegno internazionale sui mercati e sui trend delle acqueviti nel mondo sotto il patrocinio dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino.

Docenti universitari e ricercatori internazionali si riuniranno quindi presso Borgo Antico San Vitale, sede del Forum Aquavitae, per riferire sulla situazione tecnologica e di mercato dei principali distillati del mondo: rum, whisky, vodka, cachaça, armagnac, brandy, pisco, aguardiente e acqueviti di frutta.

Naturalmente non mancherà la grappa, distillato italiano per eccellenza, a cui sarà dedicata un'intera sessione per valutare lo stato del settore sia dal punto di vista tecnologico che di mercato. La sessione dedicata alla grappa sarà inoltre arricchita da una tavola rotonda con esperti di comunicazione e marketing.

Per maggiori informazioni vedere il programma allegato.

La sede di Forum Aquavitae: Borgo Antico San Vitale

La distilleria e la barricaia

A Borgo San Vitale, sede del Forum Aquavitae, è funzionante una distilleria dotata di alambicchi di varia tipologia in grado di distillare materie prime di origine viticola e non. Questo permette di condurre un'attività di ricerca e sviluppo in questi ambiti:

- conservazione e fermentazione delle vinacce;
- fermentazione di altre sostanze alcoligene;
- tecnologie per il trasferimento del *terroir* nelle acqueviti;
- tecnologie per il recupero e il riutilizzo di aromi varietali e di fermentazione;
- tecnologie per l'arricchimento delle acqueviti con composti ad alto valore salutistico;
- tecniche per il monitoraggio della distillazione.

La barricaia completa la distilleria, mettendo a disposizione dell'impianto 240 barriques in rovere (225 litri cadauna) per l'invecchiamento della grappa.

La sala di analisi sensoriale

La sala di analisi sensoriale è stata sviluppata e attrezzata con l'obiettivo di fornire un luogo adeguato all'analisi dei prodotti a tutti i livelli. E' utilizzata per organizzare corsi di analisi sensoriale che possano soddisfare le esigenze di formazione sia del professionista del settore, maggiormente interessato a un addestramento specifico su un singolo distillato, che dell'appassionato, al contrario mosso dal desiderio di ampliare la sua cultura di base in merito alle acqueviti.

Il percorso esperienziale

All'interno di Borgo Antico San Vitale si snoda il percorso esperienziale sulle acqueviti, per permettere ai visitatori di comprenderne a fondo la loro storia.

A oggi sono attive le sezioni seguenti:

- l'inquadramento storico dell'antico borgo;
- l'evoluzione dell'alambicco in 3500 anni di storia, realizzato con la ricostruzione in dimensioni reali del primo alambicco rinvenuto in Mesopotamia e con la raffigurazione su bassorilievi in rame di grandi dimensioni per i successivi;
- l'evoluzione dell'alambicco per le diverse acqueviti prodotte nel mondo dal 1800 a oggi attraverso tavole di grandi dimensioni.

Sono inoltre in fase di realizzazione i percorsi olfattivi a tema che condurranno i visitatori alla scoperta degli aromi delle acqueviti, dei legni nei quali vengono elevate e delle erbe officinali che si usano nella loro preparazione.

Il ristorante

Per la sua struttura che alterna spazi chiusi di rilievo storico a spazi all'aperto nel pieno della Franciacorta, il Borgo Antico San Vitale è ideale anche per l'attività conviviale. Stefano Cerveni, una stella Michelin, è l'anima del Ristorante Due Colombe che trova la sua sede proprio nel Borgo Antico San Vitale.

La famiglia Gozio

In Franciacorta, in provincia di Brescia, la distillazione delle vinacce per la produzione di grappa è un'attività tradizionale e secolare. In quest'area opera anche la famiglia Gozio, proprietaria delle Distillerie Franciacorta, che ha deciso di ristrutturare

Borgo Antico San Vitale, di insediarsi il Forum Aquavitae e di dotarlo di un comitato scientifico.

L'attività della famiglia Gozio risale al 1901 con l'opera del fondatore Luigi a Gussago, in Franciacorta. Negli anni Quaranta del secolo scorso le Distillerie Franciacorta iniziano a distillare vinaccia per ricavarne grappa. Contestualmente cominciano a produrre alcol buongusto come base per l'attività liquoristica.

Oggi l'azienda è nelle mani dei discendenti del fondatore: Giuliano, Antonio e Luigi Gozio. La sua produzione di grappa ha superato l'8% nella distribuzione nazionale e il 2% nel canale Horeca, ponendo il marchio al primo posto tra i produttori a livello nazionale.

Distillerie Franciacorta, con un fatturato annuale di circa 32 milioni di euro, si avvale di una rete di circa 150 collaboratori interni ed esterni e sviluppa la sua attività anche all'estero, esportando in tutta Europa, Russia, Stati Uniti e Canada, Sud America, Australia, Cina e Giappone.

La gamma dei prodotti comprende grappe di solovitigno, blend di grappe giovani e invecchiate, liquori. Di proprietà di Distillerie Franciacorta anche due marchi storici quali Grappa Piave e Brandy René Briand.

Approfondimenti

La grappa: storia, mercato, degustazione

La grappa appartiene alla famiglia delle acqueviti. Una famiglia con una lunga storia alle spalle. L'acquavite veniva infatti già studiata dalla Scuola Salernitana che, intorno all'anno Mille, codificò le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione e prescrisse l'impiego dei distillati per curare un certo numero di malattie.

La distillazione in Italia è quindi una pratica molto antica. Le vinacce, materia prima povera ma aromaticamente ricca, sono sempre state molto diffuse: già nel 1400 si parla dello spirito che se ne ricava, per l'appunto un'acquavite di vinaccia, l'antesignana della grappa. In ogni regione il distillato aveva infatti una denominazione diversa, e veniva prodotto con criteri strettamente dipendenti dai gusti locali, dal patrimonio viticolo ed enologico esistente, dalle possibilità tecniche e legali.

La grappa acquista una sua identità rispetto alle altre acqueviti europee solo a partire dall'Ottocento. Infatti poco dopo la metà di questo secolo il vecchio continente è scosso dalla fillossera, la malattia della vite che arriva dall'America. Si tratta di un afide che attacca le radici delle viti e ne causa la morte.

Lo sconvolgimento del patrimonio viticolo europeo è pesante: la carta viticola viene praticamente riscritta, molti vitigni pre-malattia vanno persi e l'unica soluzione sarà l'innesto delle viti europee su quelle americane. Così i paesi europei vanno differenziandosi anche in base al proprio patrimonio viticolo. E di conseguenza i distillati che derivano dalla vinaccia assumono caratteristiche più nazionali, compresa la grappa.

In Italia la grappa è ancora fortemente localizzata nei consumi. Il Nord sviluppa il 65% delle vendite, soprattutto nel Nord-Est. Negli ultimi anni si registra un interesse crescente anche nel Sud Italia e all'estero, con nuove fasce di consumatori che si avvicinano al prodotto. C'è da registrare inoltre un interesse sempre più forte da parte del pubblico femminile.

Come si assaggia la grappa? Si parte dall'analisi visiva. Le grappe giovani sono sempre incolori, mentre la tonalità di quelle invecchiate varia dal paglierino all'ambrato carico. In ogni caso devono essere limpide, un'eventuale opacità denuncia problemi avvenuti durante la fase finale della produzione. In bocca si possono avvertire solamente il dolce e l'amaro, a livello tattile è fondamentale che la percezione dell'alcol sia discreta e lasci spazio al profilo aromatico. E' qui infatti che si esprime al massimo la grappa, a livello olfattivo e retroolfattivo. Requisito minimo per parlare di un prodotto di qualità è che non vi siano difetti, quindi non devono

essere presenti puzze, per esempio aromi di bruciato, aceto, di uova marce o di rancido. E' invece auspicabile trovare le note positive come quelle fruttate e floreali: dalla fragola alla frutta esotica, dal moscato alla rosa e ad altre ancora.

La sede di Forum Aquavitae: Borgo Antico San Vitale

Il complesso architettonico di San Vitale è posto in Borgonato di Corte Franca, tipica contrada rurale nel cuore della Franciacorta. Le origini di borgo affondano nell'alto Medioevo, quando compare per la prima volta in un diploma imperiale dell'879 nel quale Carlomanno dona al monastero di San Salvatore – Santa Giulia di Brescia la corte di Borgonato.

Al centro dell'abitato, a nord della collina del Castello, sorge il complesso di San Vitale la cui caratteristica principale è quella di essere costituito da edifici di epoche e tipologie diverse che nel corso del tempo si sono unite in un insieme di alto valore storico-architettonico.

Il prospetto sud mostra l'elegante palazzina della ex-canonica (XVI secolo) alla quale è accostato un edificio rurale con portico e loggia, elementi tipici della cascina lombarda. La parte nord è occupata dalla ex-chiesa di San Vitale (XV secolo) i cui ruderi sono stati incorporati in una grande aula che musealizza e valorizza l'antico presbiterio e due cappelle laterali.

Campagne di scavo archeologico, preliminari all'intervento di recupero, hanno messo in luce le fondazioni di una piccola chiesa di età longobarda ed una vasta area cimiteriale medievale. Il complesso è stato oggetto di un'attenta azione di restauro che, utilizzando tecniche e materiali della tradizione (pietra, mattone, legno), ha ridato al borgo l'immagine suggestiva di XVII-XVIII secolo.

L'opera di recupero ha richiesto cinque anni di lavoro interamente finanziato dalla famiglia Gozio. Tutto l'intervento di restauro è stato effettuato con il controllo della Soprintendenza per i Beni Architettonici e per il Paesaggio di Brescia. Il Borgo Antico San Vitale è ora annoverato tra i beni culturali più significativi del territorio franciacortino.

Contatti ufficio stampa

Forum Aquavitae

Anna Gozio

press@forumaquavitae.it

telefono +39 030 2526000

Roberta Gozio

press@forumaquavitae.it

telefono +39 030 2526000

Odello Associati

Carlo Odello

carlo@odelloassociati.com

mobile +39 329 7941822