



## CONVEGNO SULLE VARIETÀ RESISTENTI E RELATIVA DEGUSTAZIONE

Tenuta Sant'Antonio, di proprietà dei quattro fratelli Castagnedi, ha promosso un interessante convegno sulle varietà resistenti, invitando Mario Pezzotti, professore del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona e Eugenio Sartori, direttore generale di Vivai Cooperativi Rauscedo. A moderare gli interventi il giornalista Fabio Piccoli, direttore di Wine Meridian. I Castagnedi sono da tempo sensibili al tema della sostenibilità ambientale e della salute del consumatore, come hanno dimostrato con la linea Tèlos, prodotta senza solfiti aggiunti. Non solo, da sessant'anni la famiglia Castagnedi (partendo con il padre Antonio), collabora con i Vivai Cooperativi Rauscedo, leader mondiale del settore. Di fatto è estremamente opportuno interrogarsi su un futuro abbastanza incerto e cercare delle alternative possibili ai cambiamenti climatici, alle malattie della vite e alle sue fitopatologie, al calo dei consumi e delle superfici vitate, puntando alla salubrità, sulla tutela ambientale e anche al risparmio economico che consentirebbe di reinvestire i capitali in azienda. E se Pezzotti punta sul genoma editing (attenzione, non si tratta di ogm), considerandola una soluzione non invasiva alle problematiche e la risposta per il futuro, dall'altro lato Sartori corrobora questa tesi, (già dal 2006 sono soci fondatori dell'Istituto di Genomica Applicata di Udine), considerando seriamente che un contributo importante può proprio arrivare dalla genetica. Nel loro catalogo nel 2017 avevano proposto dieci varietà resistenti, nel 2018 ne aggiungeranno altre otto. Una cosa è certa: bisogna investire in ricerca, l'Italia purtroppo è sempre il fanalino di coda, occorre che pubblico e privato si alleino per consentire che la ricerca avanzi. Bene, poi, a fronte di tante ipotesi e possibili soluzioni, si arriva alla prova bicchiere, con cinque vini provenienti da varietà resistenti: Soreli, Sauvignon Rytos, Cabernet Volos, Cabernet Eidos, Merlot Khorus. E qui, purtroppo, ahinoi, c'è ancora tanto da fare. Non ci resta che sperare che nel futuro ci possano essere dei miglioramenti che potranno avvenire supportando ulteriormente la ricerca.

## PINK ROSÉ FESTIVAL A CANNES

Anche quest'anno Cannes ospiterà, dal 7 al 9 febbraio, la principale manifestazione vinicola d'Oltrape specializzata sui rosati del mondo. Saranno più di cento i produttori ad intervenire alla seconda edizione, a maggioranza francesi ed italiani ma anche spagnoli, israeliani e romeni. Pink Rosé Festival si differenzia radicalmente dai saloni tradizionali, dove i produttori dispongono soltanto di uno stand. "A Pink Rosé Festival - spiega Sofia Biancolin, presidente della Desa (Deutschland Sommelier Association) durante la conferenza stampa - ogni produttore ha un minimo di sedici appuntamenti, programmati e mirati a monte dell'evento dopo una profilatura precisa delle attese dei produttori e dei buyers. Gli appuntamenti durano 30 minuti e si seguono durante due giorni interi ad ore fisse". A fianco di Biancolin, la regina di Beyon Exhibit (con esperienza ventennale nei saloni), rappresentata dal direttore Laurent Fiore e da Jean-Marc Ducasse, esperto da 40 anni del mercato del vino mondiale come consulente e buyer. Non solo appuntamenti rigorosamente programmati, ma per i visitatori, anche una tasting Zone, nella zona espositiva, per degustare i vini rosati di tutti i produttori presenti in self-service e diverse masterclass, animate da professionisti. Non mancherà poi il Pink Rose Festival Awards 2018, concorso che andrà a celebrare il matrimonio tra i piatti degli Chefs di Cannes ed i rosati degli espositori. La passerella sulla Croisette quest'anno sarà dunque in rosa!