



HOME

MISSION

REDAZIONE

CONTATTACI

PUBBLICITA'

CERCA

Prodotti: Aceto | Carne e Salumi | Cioccolato | Formaggio | Olio | Pasta | Vino

NEWSLETTER Indirizzo Email

Iscriviti Cancellati

OK

sei in: [home](#) >> [Prodotti](#) >> [Vino](#)

Tweet



SHARE



SHARE



Postato da: Redazione il: 18/05/2014

## Concluso a Firenze l'ottavo Simposio mondiale Masters of Wine

**Antinori (Presidente Istituto Grandi Marchi): Evento memorabile per tutto il vino italiano**

*Vallette (Presidente Institute of masters of Wine): "Evento indimenticabile. Antinori: "Anche l'Expo 2015 potrà giocare un ruolo importante e sarà una grande occasione per presentare il vino italiano finalmente in maniera unitaria"*



**Firenze, 18 maggio 2014.** "Questo Simposio è stato un evento memorabile che avrà ricadute positive a lungo termine per tutto il vino italiano. Iniziative come questa possono invertire la tendenza e ribaltare la nostra posizione secondaria all'interno di questa prestigiosa accademia che è in grado di influenzare le decisioni di business sul vino a livello globale".

Così **Piero Antinori, presidente dell'Istituto del vino Grandi Marchi** – l'associazione composta dalle 19 cantine icona dell'enologia italiana nel mondo che ha presentato la candidatura ufficiale dell'Italia nel 2011 – a conclusione dell'8° Simposio dell'Institute of Masters of Wine "Identity, Innovation, Imagination" che si chiude oggi a Firenze. "Ora – ha proseguito Antinori – dobbiamo lavorare sul fronte dei prezzi. Il nostro vino, infatti, ha un prezzo ancora basso sui mercati internazionali rispetto alla Francia, per esempio, che ci precede per valore".

Due le principali linee guida tracciate dal presidente dei Grandi Marchi per raggiungere questo obiettivo: "Valorizzare la diversità del nostro patrimonio vitivinicolo in grado di soddisfare tutte le tipologie di consumatore e migliorare la

nostra comunicazione all'estero, attraverso progetti unitari e di sistema. Andare sui mercati in solitaria non paga, serve un gioco di squadra. E l'Istituto Grandi Marchi può essere un esempio per il vino italiano". In questo senso, ha concluso Antinori, membro per i Grandi Marchi del comitato scientifico dell'esposizione universale di Milano: "Anche l'Expo 2015 potrà giocare un ruolo importante e sarà una grande occasione per presentare il vino italiano finalmente in maniera unitaria".

"Questo Simposio italiano resterà un'esperienza indimenticabile per tutti i Masters of Wine, i relatori e i partecipanti presenti a Firenze. Quando tutti mi chiedevano perché abbiamo scelto l'Italia come sede del nostro evento più importante che si svolge ogni 4 anni, la risposta è stata 'perché ci abbiamo messo così tanto?'".

E' questo il commento di **Jean-Michel Valette**, presidente dell'Institute of Masters of Wine, l'istituzione londinese che conta solo 313 membri in tutto il mondo, a chiusura dei lavori dell'edizione record del Simposio mondiale svoltosi per la prima volta in Italia: 450 i delegati presenti, di cui 120 Masters of Wine provenienti da 32 Paesi.

**Firenze, 17 maggio 2014.** "Il vino italiano si trova in un periodo aureo. Sta avendo infatti un grande successo, soprattutto in Usa. Sento dire che in Italia c'è troppa varietà di vini e che il mercato internazionale è confuso per questo; ritengo invece che il vino italiano sia eccitante ed entusiasmante proprio perché c'è tanta varietà". Così **Gerard Basset**, unico uomo al mondo a essere contemporaneamente Master of Wine, Master Sommelier, Master of Business Administration in Wine e miglior sommelier al mondo nel 2010, intervenuto oggi nella terza giornata del Simposio mondiale dei Masters of Wine, in corso a Firenze grazie alla partnership con l'Istituto del Vino Grandi Marchi.

In merito alle richieste del mercato rispetto ai vini italiani, secondo Basset "la tendenza attuale del consumatore è chiedere meno alcol, meno rovere e più naturale. E' importante però non cambiare la propria identità per seguire una moda. I vini italiani hanno una grande varietà e una grande personalità che vanno rispettate". Intervenendo poi sulla tendenza in crescita sul fronte dei vini naturali Basset ha precisato che non bisogna essere estremisti: "se il vino è buono, è buono non perché è naturale".

**Firenze, 16 maggio 2014.** "Il futuro della vite passa attraverso le varietà. Il potenziale genetico delle viti non è stato ancora sfruttato appieno, ne abbiamo infatti utilizzato solo una minima parte. Ad oggi ci sono circa 5-6mila varietà di viti nel mondo ma potrebbero essere molte di più. Non abbiamo mai provato ancora numerosissimi incroci". Così il genetista svizzero specializzato in DNA dell'uva **José Vouillamoz**, intervenuto oggi al Simposio mondiale dei Masters of Wine di Firenze nella sessione dedicata ai cambiamenti climatici, ha tracciato il possibile scenario futuro della viticoltura in un ipotetico 2214. A fronte dei cambiamenti climatici o delle probabili malattie future sui vigneti, due sono le vie possibili indicate dal genetista: "Se ad esempio per produrre il Romanée-Conti nel 2214 sceglieremo di mantenere il Pinot Noir, saremo costretti a usare gli agrofarmaci, a fare uno screening sui nuovi cloni di Pinot più resistenti, o a passare a un Pinot Ogm. L'altra via è scegliere di cambiare varietà attraverso nuovi incroci o ibridi". Un potenziale enorme, secondo Vouillamoz, quello proveniente dalla genetica, che offre 13 geni, 60 specie, 2 sottospecie e dai 5 ai 10mila cultivar ma anche la possibilità di numerosi nuovi incroci, tutti da sperimentare. "Non abbiamo mai tentato ad esempio l'incrocio tra Merlot e Saperavi o tra Pinot e Furmint, o tra vitis silvestris e vitis vinifera".

Ad oggi secondo Vouillamoz "gli unici 2 incroci di successo sperimentati sull'intero pianeta sono Müller Thurgau e Alicante Henri Bouschet" ma numerose sono le sperimentazioni in corso in 8 Paesi. Il futuro della viticoltura saranno per Vouillamoz anche le varietà, definite "un patrimonio unico da salvaguardare per le future generazioni" che potranno "passare dall'oblio al successo", come è successo per il Sagrantino. Una parte importante potrebbe giocarla l'Italia "dove sono presenti oltre 400 varietà", tra cui il Lagrein del Trentino e il Nieddera della Sardegna.

**Sponsor italiani 8° Simposio IMW, Firenze 15-18 maggio 2014:** Agriventure; Consorzio Brunello; Consorzio Chianti Classico; [IEM, International Exhibition Management](#); Toscana Promozione; Trentodoc; Sanpellegrino. Costituiscono l'Istituto del Vino Italiano Grandi Marchi: Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi Tenuta Greppo, Ca' del Bosco, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Ambrogio e Giovanni Folanari Tenute, Tenuta San Guido, Umani Ronchi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**Institute of Masters of Wine.** Il titolo di Master of Wine è internazionalmente riconosciuto come il più importante nel mondo del vino. Istituito nel 1953, è assegnato a professionisti di tutta la comunità internazionale vinicola, che dimostrino sia conoscenze teoriche che capacità pratiche nell'arte, nella scienza e nel business del vino e che si impegnino per l'eccellenza professionale. La visione dell'Institute è quella della conoscenza e dell'integrità. Attraverso i suoi membri e le sue attività, la comunità internazionale dei 314 Masters of Wine promuove l'eccellenza, l'interazione e l'apprendimento in tutti i settori della comunità globale del vino. In linea con i suoi obiettivi originari, l'Istituto promuove un approccio interdisciplinare alla comprensione del vino al più alto livello. Inoltre, organizza e contribuisce a manifestazioni fieristiche di vino in tutto il mondo. Il suo ricco calendario di eventi prevede anche numerose visite alle principali regioni produttrici, mentre il programma annuale di studio e degustazione dell'Istituto offre una prospettiva indipendente e autorevole sul vino. Ogni quattro anni, il simposio internazionale dell'Institute of Masters of wine riunisce figure di spicco della comunità del vino per affrontare temi di attualità in un forum indipendente. [www.mastersofwine.org](http://www.mastersofwine.org)

**Istituto del Vino Grandi Marchi.** L'Istituto del vino Italiano di Qualità Grandi Marchi raggruppa imprese rappresentative delle diverse realtà produttive italiane; è costituito da 19 aziende che si identificano nelle cosiddette Famiglie del Vino, i cui nomi costituiscono oggi Marchi-emblema della tradizione vitivinicola italiana; esse rappresentano nel mondo l'identità e la riconoscibilità del vino italiano per qualità e stile. Tutte le aziende sono fortemente radicate nella propria Regione di appartenenza, della quale interpretano le eccellenze produttive, contraddistinte da elevati standard di prodotto e di immagine di marchio, a livello nazionale e internazionale. Nel suo insieme l'Istituto esprime i modelli di condotta imprenditoriale rappresentativi dell'affermazione della vitivinicoltura italiana in termini di rapporto tra vino e cultura, vino e territorio, vino e qualità della vita. Le 19 aziende associate si propongono, attraverso l'Istituto del Vino Italiano di Qualità Grandi Marchi, di dare più forza e incisività all'azione di valorizzazione del vino italiano di qualità sui mercati mondiali, di sviluppare attività di formazione e di educazione, al fine di contribuire a promuovere la cultura del vino nel mondo. [www.istitutograndimarchi.it](http://www.istitutograndimarchi.it)

Tags: **Vino Grandi Marchi Antinori Simposio mondiale Masters of Wine**

#### SOMMARIO

- [:: Eventi e Manifestazioni](#)
- [:: Focus](#)
- [:: Feste e Fiere](#)
- [:: Locali e Personaggi d'autore](#)
- [:: Appunti di Viaggio e Turismo](#)
- [:: Biologico](#)
- [:: Agroalimentare News](#)
- [:: Naturalmente News](#)
- [:: I Libri segnalati e recensiti](#)
- [:: Newsletter](#)
- [:: Appuntamenti](#)

#### RUBRICHE

- [:: Non solo moda](#)
- [:: Salute e Benessere](#)
- [:: Vedere il Sapore](#)
- [:: Signori in Carrozza!](#)
- [:: Identità e Tradizione](#)
- [:: L'Intervista](#)
- [:: La terza pagina](#)
- [:: Biografie](#)
- [:: La Nota di Alfredo Zavanone](#)
- [:: Food Blogger](#)
- [:: In cucina con chef Arsentiy](#)
- [:: Dalla Thailandia con sapore](#)
- [:: La parola a](#)
- [:: Rubrica semiseria di Nanni](#)
- [:: Pane e Pomodoro](#)
- [:: Viaggi con gusto, itinerari diVini](#)

#### GRANDI EVENTI

- [:: Expo 2015](#)
- [:: Cibus 2014](#)
- [:: Salone del Gusto 2012](#)
- [:: I prelibati 50 anni del PARMA](#)

#### GALLERY

