# Accademia Italiana Vite e Vino: il 15 dicembre a Modena con la “Tornata sul Lambrusco”

written by Marco Salvaterra | 6 dicembre 2023

# Accademia Italiana Vite e Vino: il 15 dicembre a Modena con la “Tornata sul Lambrusco” per celebrare una delle più importanti eccellenze vitivinicole italiane

Rosario Di Lorenzo

*Il 15 dicembre presso il centro MB Center a Modena le bollicine emiliane saranno al centro del convegno organizzato da AIVV con il supporto del Consorzio Tutela Lambrusco*

*Ricco il programma e i temi all’ordine del giorno: dalla classificazione delle varietà e dei territori ai vitigni resistenti fino alla situazione fitosanitaria e allo stato dell’arte della produzione.*

(Modena, 6 dicembre 2023) – Un pomeriggio intero per approfondire le diverse espressioni dei vini Lambrusco, discutendo le prospettive future della viticoltura emiliana insieme all’Accademia Italiana della Vite e del Vino. Questi gli obiettivi della “**Tornata sul Lambrusco**”, appuntamento in programma **venerdì 15 dicembre a Modena** presso **MB Center (Viale Virgilio 52/E)** che vedrà la partecipazione di accademici e referenti di istituzioni e associazioni vitivinicole. L’evento, che inizierà **alle ore 14 e si concluderà attorno alle 18:30,** è organizzato dall’Accademia Italiana della Vite e del Vino con il supporto del Consorzio Tutela Lambrusco ed è dedicato alla figura di Cesare Intrieri, docente emerito della Facoltà di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell’Alma Mater Studiorum recentemente scomparso.

La “*Tornata sul Lambrusco*”, sarà coordinata da **Rosario di Lorenzo, Presidente Accademia Italiana della**

**Vite e del Vino** e vedrà la partecipazione anche dell'Assessore regionale all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca **Alessio Mammi**. Attraverso otto relazioni si parlerà dei vini Lambrusco nella loro varietà di stili e territori, per poi approfondire la viticoltura regionale con un focus sulla situazione fitosanitaria. Non mancherà spazio per i possibili scenari futuri e per la sostenibilità, con interventi dedicati al miglioramento genetico per incrocio e alle nuove strategie biotecnologiche per ridurre l'uso dei fitofarmaci in vigna. Al centro del dibattito anche la riscoperta dei metodi antichi in enologia, così come le ultime innovazioni per adattarsi ai cambiamenti climatici e le caratteristiche antiossidanti del chitosano come possibile strumento per ridurre l'anidride solforosa nei vini.

"*Un'occasione importante questa che vede concludersi l'anno della nostra Accademia iniziato a Firenze con il tema dei cambiamenti climatici e le sfide del vino italiano* – spiega il presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, **Rosario Di Lorenzo** – *la scelta di Modena e di uno dei prodotti simbolo dell'enologia italiana, il Lambrusco, non è per niente casuale e l'obiettivo è quello di tracciare il percorso di successo tra passato, presente e futuro, di questa nostra eccellenza*".

"*Ringraziamo Accademia Italiana della Vite e del Vino per questa occasione di approfondimento dedicata ai vini Lambrusco organizzata nel cuore del nostro territorio"* – commenta **Claudio Biondi, Presidente del Consorzio Tutela Lambrusco.** "*Dalle diverse tipologie ed espressioni del Lambrusco alle prospettive future in campo enologico, questo incontro sarà l'occasione per fare il punto con tutti gli operatori della filiera su alcuni temi centrali per la viticoltura del nostro territorio. Un doveroso pensiero va al Prof. Intrieri, recentemente scomparso, entusiasta promotore dell'iniziativa".*

La partecipazione è gratuita previa registrazione all'indirizzo accademiaitalianavitevino@gmail.com entro il 12 dicembre e fino a esaurimento posti ed è possibile visionare l'intero programma dell'evento e gli interventi presenti sul portale dell'Accademia www.aivv.it.

**L'Accademia Italiana della Vite e del Vino** tra i propri membri annovera docenti universitari, il meglio dei ricercatori italiani in campo vitivinicolo, i titolari delle maggiori imprese del settore e gran parte di coloro che, sotto diversi aspetti, contribuiscono alla esaltazione nell'ambito sociale, artistico e letterario delle denominazioni e dei vini di alta qualità.

L'Accademia è collegata al Ministero dei Beni Culturali ed al Ministero dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e delle Foreste. L'attività si svolge in "tornate" a carattere itinerante con eventi organizzati insieme a visite conoscitive di specifiche realtà produttive. Questo ne consente la divulgazione e valorizzazione in Italia e all'estero. AIVV assegna il premio "Arturo Marescalchi" per celebrare la memoria del suo primo presidente onorario. Oltre al premio internazionale di vinicoltura "Giovanni Dalmasso" in memoria del suo presidente fondatore e il premio "Pier Giovanni Garoglio", in ricordo dell'illustre studioso che è stato per diversi anni suo presidente.

Il **Consorzio Tutela Lambrusco** comprende circa 70 soci che, tra Modena e Reggio Emilia, coltivano uve Lambrusco su oltre 10.000 ettari. Nato nel gennaio 2021 dalla fusione di tre realtà – Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, Consorzio Tutela e Promozione dei Vini Reggiani DOP e Consorzio Tutela Vini Reno – il Consorzio è incaricato della tutela e della promozione di sei DOC del Lambrusco: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Lambrusco di Sorbara DOC, Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Modena DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC. A queste si aggiungono altre due denominazioni che comprendono vini differenti, Reno DOC e Castelfranco Emilia IGT.

Sono più di 40 milioni le bottiglie di Lambrusco DOC prodotte nel 2022. A queste si aggiungono oltre 100 milioni di bottiglie di Lambrusco Emilia IGT. Nel loro complesso, i vini prendono per il 60% la strada dell'export.