

# Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

## Eccezionale: l'Italia conquista con Castellucci la direzione dell'Oiv



L'Oiv è stato fondato nel 1924 e solo una volta in questi 80 anni ha avuto come direttore generale un greco. Negli altri periodi l'Oiv ha sempre avuto un direttore generale francese. L'Italia ha invece avuto come presidente generale il professor Mario Fregoni, attualmente presidente onorario dell'Organizzazione internazionale.

Le elezioni del giugno 2003 hanno sanzionato novità rimarchevoli: l'italiano Federico Castellucci, direttore Federvini, ha riportato un chiaro successo nei confronti della candidata francese conquistando l'alta carica di direttore. È un avvenimento di grande prestigio per l'Italia.

Nelle stesse elezioni l'assemblea generale dell'Oiv (composta da 47 Paesi) ha eletto presidente generale il professore tedesco Reiner Wittkowski, che ha superato il candidato slovacco e quello libanese.

Per quanto attiene le Commissioni, l'australiano Peter Hayes ha vinto nei confronti dei candidati della Svizzera, Italia e Israele per la presidenza alla Viticoltura. L'assemblea ha invece preferito il francese Jean Luc Berger, nei confronti di candidati della Spagna, Italia, Portogallo, per la presidenza dell'enologia. Presidente della commissione economica è stato, infine, eletto lo svizzero Philippe Huntziker.

L'Italia ha altresì riportato un successo nei premi dei libri, in quanto è stato premiato (su quattro Prix) il volume *Forme di allevamento della vite e modalità di distribuzione dei fitofarmaci*, dei Professori Paolo Balsari (TO) e Attilio Scienza (MI).

M. F.

## A Brescia docenti Iiac in carriera



Ormai il rinnovamento della didattica dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè non è solamente legato allo spirito di innovazione che da sempre anima l'associazione, ma segue le crescenti esigenze di formazione del

settore, soprattutto del target professionale sempre più coinvolto nello schema di certificazione

dell'Espresso Italiano. Ai docenti sono quindi richieste nuove competenze tecniche e maggiore efficacia comunicativa, ma è anche necessario un numero crescente di relatori per far fronte alla quantità di corsi che lievita di anno in anno. Così, ad aprile, si è svolto a Brescia un nuovo corso di avviamento alla docenza che ha visto la partecipazione di assaggiatori provenienti da ogni parte d'Italia. Tredici candidati, in parte esperti di analisi sensoriale e in parte tecnici del mondo del caffè, hanno affrontato le lezioni e le prove: solo sette sono stati nominati produttori.

## Mignon Bertagnoli: preziose per i collezionisti, ma non solo

Con le nuove mignon, Bertagnoli ha voluto rappresentare tutti i suoi prodotti mantenendo inalterate le caratteristiche delle bottiglie nei formati grandi.

Ne è riuscito un restyling di tutto rispetto che vede riproposte nel formato da litri 0,05 tutte le blasonate Monovigtino, il famoso Grappino, un distillato d'uva e gli sfiziosi liquori (Mirtillo, Mela verde, Limoncel e Liquiri). La tappatura è rigorosamente in metallo a vite ed il prezzo è di € 1,45 + Iva considerando la pezzatura da ml 0,50, più grande del solito per consentire la degustazione da parte di due persone.



## Francoli tra arte, formazione e solidarietà

Le Distillerie Francoli hanno promosso, insieme al produttore vinicolo Franco Patriarca, Sorsi di Pace, un'iniziativa che ha visto 30 artisti italiani impegnati a creare altrettante opere d'arte da applicare a 30 magnum che, messi all'asta, contribuiranno a finanziare un ospedale in Sierra Leone.

Questa manifestazione di grande rilievo segue quella non meno degna di nota della Francoli Cup 2003, la competizione tra aspiranti bar-



# Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

man dedicata alle scuole alberghiere italiane. Provenienti da 55 istituti di tutt'Italia, un centinaio di giovani si sono sfidati nella preparazione di cocktail nelle due categorie previste: *grappa* e *non solo grappa*. Nella prima si sono piazzati nell'ordine Danila Freguja, Sonia Mandarinò e Rino Gigliotti; nella seconda Matteo Pazzagli, Alessandro Salvi e Davide Di Nunno. Il premio speciale Laboratorio Didattico Francoli Cup è andato invece all'Istituto di Agevola (NA).

## Mario Fregoni Chevalier di Clos Vougeot



Nel capitolo estivo della confraternita di Clos Vougeot (Bourgogne), il professor Mario Fregoni è stato insignito Chevalier du Tastevin. E' la confraternita più famosa del mondo, di carattere internazionale, con sedi in America, Giappone ecc. È composta da circa dodicimila cavalieri, dei quali metà in Europa e metà negli altri continenti.

## Barbara Chiassai docente Iiac



I docenti dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè sono direttamente nominati dal consiglio di amministrazione e la strada che porta a questa carica è particolarmente lunga e perigliosa: occorre frequentare tutti i

corsi di base e superare le relative prove, avere esperienza di analisi sensoriale, frequentare e superare il corso di avviamento alla docenza, essere relatori in molti corsi con valutazioni positive da parte dei direttori dei medesimi e ottenere ampi consensi da parte degli allievi che al termine di ogni giornata compilano un accurato test di gradimento.

Nell'ambito del corpo insegnante dello Iiac, in totale una trentina di persone, solo cinque sono state nominate Docente. E tra queste, Barbara Chiassai, responsabile assicurazione qualità della Pacs Esse Caffè, che è stata proclamata durante l'ultima riunione di consiglio.

## La Selezione del Sindaco a Conegliano

Si è svolta a Conegliano Veneto la seconda selezione internazionale del vino del sindaco. A metà maggio decine di assaggiatori esperti provenienti da molte nazioni si sono ritrovati alla storica Scuola Enologica che ha ospitato i lavori delle commissioni per



esaminare vini provenienti da 200 comuni italiani aderenti all'Associazione Città del Vino e da altri europei associati a Recevin. Al concorso, che si svolge sotto l'alto patrocinio dell'Oiv, era presente il direttore in carica Georges Dutruc-Rosset.

## L'analisi sensoriale del caffè: corso per giudici qualificati

Si è svolto a Brescia il corso per giudici qualificati in analisi sensoriale del caffè. E' un nuovo prodotto didattico dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè che si aggiunge a quello di Patente e a quelli di qualificazione Espresso Italiano Specialist e altri. La peculiarità del corso è costituita dall'approfondimento di psicologia della percezione, dalla fisiologia sensoriale e metodologia dei test descrittivi ad alta utilità informativa. Le lezioni teoriche sono state intercalate da numerose prove pratiche durante le quali gli allievi hanno potuto rendersi conto delle loro capacità di assaggiatori, hanno imparato i metodi per descrivere correttamente caffè in purezza e miscele.

## Bere d'estate con Bottega

Il Fragolino, bianco o rosso, bevuto in tazza bianca, come si faceva una volta nelle campagne del Nord Est. Da aperitivo il primo, da dessert il secondo insieme alle fragole, con le quali contrae un matrimonio d'amore. È questo un suggerimento per il bere estivo della Distilleria Bottega, al quale ne aggiunge un altro in netta ascesa di gradazione: l'acquavite d'uva Alexander ottenuta dagli aromatici grandi acini dell'Uva Regina e presentata in una bottiglia satinata per richiamare il ghiaccio. Tanto per cominciare a dare una sensazione di freschezza.

