



### «Il Futuro del Vino o il vino del Futuro?»

**Un convegno sul tema a chiusura del 20° Concorso Enologico Internazionale «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme» il 19 ottobre a San Pellegrino Terme.**

Il Futuro del Vino o il Vino del Futuro? Ecco il tema centrale del Convegno organizzato da Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi nell'ambito del 20° Concorso Enologico Internazionale «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme».

Il Convegno avrà luogo sabato 19 ottobre 2024 alle ore 9.00 negli spazi del Cine-Teatro di San Pellegrino Terme e vedrà alternarsi sul palco relatori italiani ed internazionali che affronteranno l'interessante quesito da diverse prospettive.

Dopo il benvenuto e l'apertura del direttore del Concorso, l'enologo Sergio Cantoni, la prima relazione sarà quella di Francesco Benatti, Responsabile dell'archivio storico e della biblioteca dell'Unione Italiana Vini con un intervento dal titolo «Il mercato del vino oggi, tra storia e consumo “moderato”» che fornirà una cornice storica all'attuale situazione del mercato del vino in Italia.

A seguire il giornalista di Italia a Tavola Vincenzo d'Antonio approfondirà l'ambigua questione del consumo di vino oggi nel suo «Si beve sempre meno vino: luogo comune o prospettiva futura?».

La relazione del giornalista olandese, Dennis Doorakkers affronterà un aspetto controverso dell'attuale mercato internazionale del vino, il vino in lattina, nel suo discorso «Innovazione nel mondo del vino: le lattine sono il prossimo capitolo?». Nan-Young Baek, giornalista di Sommelier Times, porterà sul palco una prospettiva di consumo dei vini italiani nella realtà Sud Coreana.

Venendo alle relazioni più tecniche, Joana Mesquita, Wine Business Consultant, approfondirà «Il ruolo del sughero nel packaging del vino del futuro». Di sostenibilità e prospettive future per il mondo del packaging del vino si occuperà anche la relazione di Attilio Viganò, Amministratore Delegato e Direttore Commerciale di VetroBalsamo.

In chiusura due relazioni tecniche, che forniranno il quadro scientifico di quanto presentato dai relatori precedenti: la prima in capo a Luigi Odello, Centro Studi Assaggiatori, sul tema «Il valore dell'imperfezione: il vino sta esagerando?» E la seconda gestita dalla professoressa Martina Cirlini dell'Università di Parma dedicata a «L'imperfezione vista in gascromatografia.»

Nel corso del Convegno verrà allestito uno spazio filatelico temporaneo delle Poste Italiane, dove sarà possibile ottenere lo speciale annullo dedicato alla celebrazione di 20 anni del concorso. Per l'occasione è stato realizzato un apposito annullo con il marchio di Emozioni dal Mondo e sono state realizzate due cartoline dedicate all'evento e ai suoi primi vent'anni. Il servizio temporaneo, realizzato da Poste Italiane, sarà attivo il giorno 19 ottobre dalle ore 09,00 alle ore 14,00 presso il Cineteatro Oratorio in Piazza San Francesco d'Assisi 18 a San Pellegrino Terme. Saranno disponibili per l'obliterazione anche due speciali cartoline filateliche e si potranno inoltre acquistare le più recenti emissioni di carte valori insieme ai tradizionali prodotti di Poste Italiane: folder, cartoline, tessere, libri e raccoglitori per collezionisti. Il timbro figurato, dopo l'utilizzo nella giornata del 19 ottobre, sarà disponibile presso lo sportello filatelico di Zogno, Via Martiri della Libertà 6, a partire da lunedì 21 ottobre e per i sessanta giorni successivi all'evento. Sarà poi depositato presso il Museo Storico della Comunicazione di Roma per entrare a far parte della collezione storico postale.



A concludere la mattinata, l'annuncio dei vini vincitori del 20° Concorso Enologico Internazionale  
«Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme.»