

COMUNICATO STAMPA  
IL VINO NELLO SPAZIO - ROMA, 4 LUGLIO 2022

L'avveniristico progetto prodotto dalla Fondazione Italiana Sommelier in collaborazione con l'Agenzia Spaziale Italiana, per la realizzazione di un esperimento scientifico avanzato dedicato alla valorizzazione del vino italiano.

Si è svolto a **Roma, lunedì 4 luglio 2022, il 15° Forum Internazionale della Cultura del Vino. Nato da un'idea di Franco M. Ricci, Presidente della Fondazione Italiana Sommelier**, rappresenta un'iniziativa unica nel suo genere, che mette il vino, la sua cultura e la sua storia al centro di un progetto. In questa edizione il tema del convegno è stato avveniristico "Il Vino nello Spazio".

Oggi l'Italia, il più grande Paese al Mondo nella Produzione di Vino, si trova, grazie a questa sperimentazione, al primo posto per le prospettive esistenziali della vite.

I massimi scienziati italiani che si occupano degli studi spaziali si sono alternati sul palco per illustrare l'importante progetto, da Giorgio Saccoccia - Presidente dell'Agenzia Spaziale Italiana - a Massimo Claudio Comparini - A.D. di Alenia Space Italia, Nicolas Gaume – Space Cargo Unlimited – Walter Cugno – TAS Italia, Franco Malerba – Primo Astronauta Italiano esperto della crescita di piante e vegetali nello spazio, Donato Lanati – enologo e scienziato della coltivazione della vite.

Gli interventi

**Giorgio Saccoccia - Presidente dell'Agenzia Spaziale Italiana**

Le sperimentazioni a bordo della stazione spaziale internazionale e nello spazio. Il ruolo dell'Italia e degli astronauti italiani nella sperimentazione in orbita e nelle esplorazioni spaziali del futuro. In analogia con quanto avviene nel mondo del vino, le attività spaziali sono un patrimonio unico del nostro paese, un'area di eccellenza che fa distinguere l'Italia, i suoi ricercatori e le sue imprese nel mondo. Un campo in cui l'Italia sa innovare e guardare avanti ed è in grado di conquistare nuovi spazi e mercati.

**Massimo Claudio Comparini - A.D. di Thales Alenia Space Italia**

Ha illustrato, partendo dal ruolo dell'Italia, sin dall'inizio dell'avventura spaziale, il percorso dell'esplorazione e dell'utilizzo delle tecnologie spaziali per conoscere e proteggere il nostro Pianeta rendendolo un luogo sostenibile. Un percorso con l'Italia protagonista e in prima linea.

### **Nicolas Gaume – Space Cargo Unlimited e Walter Cugno – TAS Italia**

Elementi significativi della sperimentazione in orbita della coltivazione delle piante e della vite. L'esperienza attualmente in corso sulla stazione spaziale e l'importanza di proseguire sulla base di tali risultati con una nuova e più completa sperimentazione in orbita.

### **Franco Malerba, primo astronauta italiano e fondatore di Space V start up**

Un intervento estremamente interessante, divertenti aneddoti riguardanti la vita dell'astronauta nello spazio. Ha inoltre illustrato la start up che ha fondato, dedicata all'osservazione e alla crescita di piante e vegetali nello spazio.

### **Donato Lanati, enologo e scienziato della coltivazione della vite**

Capire nello spazio per risolvere i problemi sulla terra.

Il vino accompagna la nostra cultura da 8500 anni e ha saputo adattarsi ai cambiamenti di gusti e di stili. Oggi la cosa più importante che sta facendo l'uomo è andare nello spazio, e la vite e il vino non potevano che essere l'uno di fianco all'altro anche in questa impresa, per studiare e prevedere i cambiamenti che stanno avvenendo in natura. È un modo per mettere insieme uomini e mezzi per una ricerca avanzata.

### **La consegna delle barbatelle e dei vini destinati alla Stazione Spaziale**

Al termine dei vari interventi il momento della consegna ufficiale delle barbatelle e dei vini destinati alla Stazione Spaziale è stato vibrante di emozioni. Dodici Sommelier in divisa hanno scortato questa straordinaria consegna. È la prima volta che un palcoscenico ospita da protagoniste assolute delle piante di vite accompagnate dai loro vini. La simbolica cerimonia è stata siglata **dall'Inno d'Italia, suonato dalla tromba di Sergio Vitale.**

---

### **I vitigni, i vini, le aziende**

Il vitigno più coltivato in Italia, il **Sangiovese**, ha la sua più ampia diffusione in Toscana. **Biondi-Santi**, il primo produttore nella storia del Brunello, ha aderito al progetto con la consegna del Brunello di Montalcino Riserva 2006 e l'ultima uscita sul mercato, l'annata 2015. "Il vino è una storia che evolve nel tempo, Biondi-Santi ha nel suo DNA la sperimentazione e il ricorso a tecniche innovative adottate in primis da enologi illuminati come Franco Biondi Santi, che arrivò all'identificazione del clone BBS11 nel 1978. Oggi Biondi-Santi è entrata in una nuova era ed è una grande emozione portare una nostra barbatella nello spazio, con i nostri vini, e pensare che questo possa rappresentare un nuovo passo per aggiungere informazioni utili al futuro della nostra cantina." commenta **Giampiero Bertolini, Amministratore Delegato di Biondi-Santi.**

Tra i vitigni autoctoni della tradizione campana è stato selezionato l'**Aglianico** che rappresenta con la sua eleganza e la sua struttura il "falso-Sud" dell'Irpinia. Nel vigneto simbolo della cantina **Feudi di San Gregorio**, il Piano di Montevergine, da cui nasce la Riserva di Taurasi, viti centenarie a piede franco si alternano ad alberi da frutta e ulivi. **Antonio Capaldo, presidente di Feudi di San Gregorio**, commenta: "Quando ho saputo che il nostro Aglianico avrebbe viaggiato nello spazio, mi sono davvero emozionato: la Feudi di San Gregorio è nata con l'intento di portare la bellezza dell'Irpinia e dei suoi vini in terre lontane, ma mai avrei pensato che sarebbero arrivati così lontano. Vedere l'Aglianico selezionato fra i grandi vitigni rossi italiani - e il nostro Piano di Montevergine insieme a due vini straordinari che hanno fatto la storia del nostro Paese - è poi motivo di grande orgoglio. Oltre all'annata corrente, la 2015 ho scelto un'altra annata iconica: la 2012, la nostra ventesima vendemmia."

Tra i vitigni autoctoni a bacca nera, è stato scelto inoltre il **Nebbiolo**, che nel cuore delle Langhe, nel comune di Serralunga dà vita al **Barolo Sperss di Gaja**, il cui termine dialettale piemontese significa nostalgia: quella di Giovanni Gaja, padre di Angelo per i ricordi d'infanzia legati a Serralunga. Oggetto della sperimentazione spaziale saranno l'annata 1988, la prima prodotta da Gaja e la più recente, quella del 2017. **Angelo Gaja** racconta: "Il progetto Vino nello Spazio è un messaggio di civiltà. Già i romani, quando si espandevano in nuovi territori, diffondevano la coltivazione della vite per produrre vino quale ambasciatore di pace, gioia e fraternità. Non sappiamo quando sarà possibile raggiungere nuovi pianeti ospitali, ma dalla vite e dal vino, la bevanda mediterranea più ricca di storia e di cultura, ne deriva un messaggio d'augurio."

**Sei bottiglie di vino, di due differenti annate:**

Brunello di Montalcino Riserva 2006 e 2015 per Biondi-Santi

Taurasi Piano di Montevergine Riserva 2012 e 2015 per Feudi di San Gregorio

Barolo Sperss 1988 e 2017 per Gaja

Per ciascuna annata sarà inviata una bottiglia in orbita sulla Stazione Spaziale. Un'altra bottiglia di ciascuna annata sarà esaminata dal Gabinetto di Analisi dell'Agenzia Spaziale Italiana prima del viaggio nello spazio.

L'ultima bottiglia sarà custodita presso la Fondazione Italiana Sommelier per la comparazione dopo il viaggio di ritorno.

L'intento è quello di valutare il potere di invecchiamento dei vini nello spazio e indagare sulle variabili di conservazione delle annate più recenti rispetto a quelle più mature di ciascun vino, in aperto confronto con la straordinaria longevità che le contraddistingue sulla Terra.

Il progetto vino è sempre stato il focus all'interno di tutti i Forum della Cultura del Vino organizzati ogni anno dalla Fondazione Italiana Sommelier, a partire dal 2007. L'idea, da una grande intuizione del fondatore Franco M. Ricci, da sempre curata dal nostro Centro, il più importante al mondo, nasce inizialmente con le Giornate della Cultura del Vino, sui temi del Turismo del Vino, in seguito sull'introduzione del Vino come materia di studio nell'Educazione Scolastica, fino ad ospitare nel 2018 il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella per l'adesione alla Cultura del Made in Italy più importate del Paese: Vino, Olio e Prodotti della Terra.

I tre produttori coinvolti - Giampiero Bertolini, Antonio Capaldo e Angelo Gaja - nel ringraziare Franco Maria Ricci per aver scelto le loro realtà, credono fermamente che questa iniziativa meriti di essere esaltata per l'innovazione di pensiero nel mondo enologico internazionale.

Oggi, con questo progetto avveniristico, "Il Vino nello Spazio", l'Italia, il più grande Paese al Mondo nella Produzione di Vino, si trova, grazie a questa sperimentazione, al primo posto per le prospettive esistenziali della vite e del vino.

*Per Info Stampa*  
*redazione@bibenda.it*  
*06 855094208*