

# Il successo bolognese del banco d'assaggio dei Vignaioli dell'Alto Adige

scritto da Redazione | 04/05/2016



**Grande successo sabato scorso per il banco d'assaggio dei Vignaioli dell'Alto Adige a Bologna in collaborazione con Onav-Bologna.**



È stato un successo per i **Vignaioli dell'Alto Adige** (Freie Weinbauern Sudtiro) il banco d'assaggio di sabato scorso al **Relais Bellaria Hotel di Bologna** organizzato in collaborazione con [Onav Bologna](#). 24 produttori indipendenti hanno proposto oltre 120 vini accompagnati da specialità gastronomiche sudtirolesi. I

formaggi e i salumi affumicati dell'azienda **Hackerhof** di Dobbiaco e i prodotti da forno di **Fritz & Felix** di Barbiano sono stati apprezzati dai numerosi partecipanti.

“Da alcuni anni - afferma **Michael Goëss-Enzenberg**, presidente dei Vignaioli alto atesini - non organizzavamo eventi a Bologna. La risposta della città è stata meravigliosa. Abbiamo constatato con piacere la competenza e la preparazione delle persone che hanno partecipato, sia che fossero addetti ai lavori sia appassionati. Siamo sorpresi e compiaciuti per il grande interesse dimostrato per l'Alto Adige e per i vignaioli. Credo che il pubblico abbia colto il grande rispetto con il quale trattiamo la nostra terra”.



L'amore e il rispetto per la terra sono alla base dell'[Associazione Vignaioli dell'Alto Adige](#). I soci sono principalmente aziende familiari che con passione ed autenticità si dedicano alla produzione di vini in ogni singola fase, dalla vigna al bicchiere. I 93 produttori sono impegnati nella valorizzazione e nel rispetto del territorio che coltivano, consci del fatto che solo in questo modo si possa garantire un futuro ai propri figli.

Diverse aziende lavorano in regime biologico, altre sono impegnate in progetti sperimentali per l'introduzione di vitigni resistenti, tutte lavorano in modo rispettoso della natura. **Werner Morandell**, pioniere della viticoltura biologica in Alto Adige, ha presentato durante il seminario che si è tenuto nel pomeriggio alcuni vini Piwi ottenuti dalle nuove varietà da ibridazione intraspecifica resistenti alle malattie come peronospora e oidio. Da più di 20 anni, assieme all'Università di Friburgo, Morandell studia e seleziona nuove varietà che permettano di limitare l'uso di trattamenti nelle vigne. Ha rinunciato anche ai concimi. Per regolare l'azoto nel terreno usa erbe e semina differenti a seconda dei valori del terreno in quel punto. “Ci vuole tempo e pazienza: abbiamo fatto tanti tentativi prima di ottenere i primi risultati. Ma facciamo tutto questo perché l'uomo ha bisogno di alimenti che siano sani. Il nostro lavoro serve affinché le nuove generazioni possano trovare un mondo migliore in cui vivere”.