



Autochtona 2020: a Bolzano la più grande vetrina di vitigni autoctoni italiani

Ai nastri di partenza la grande rassegna dedicata di vini da vitigni autoctoni italiani. Il 19 e 20 ottobre ad Autochtona, nei padiglioni di Fiera Bolzano, un banco di assaggio con 550 etichette accoglierà in totale sicurezza operatori del settore e appassionati.

Ci saranno vitigni ormai molto famosi, veri e propri pilastri della viticoltura italiana e, insieme a loro, un nutrito gruppo di varietà legate a piccolissimi areali, che in alcuni casi hanno rischiato l'estinzione. Sarà un'edizione davvero speciale quest'anno quella di Autochtona 2020 che, come di consueto, si svolgerà nei padiglioni di Fiera Bolzano il 19 e 20 ottobre.

Con un **banco di assaggio** ampio ed esaustivo, grazie alla presenza di **550 etichette** e di un ventaglio di vitigni ben rappresentativo dell'incredibile biodiversità che ha trovato dimora nel vigneto Italia, la **17ª edizione di Autochtona** è più che mai un'occasione unica per approfondire la conoscenza di molti dei principali vitigni autoctoni italiani, ma anche un'opportunità non così consueta per degustare varietà considerate minori per diffusione, ma non certo secondarie per valore e qualità.

Tra i numerosi vini da vitigni autoctoni presenti a Bolzano ci saranno numerose etichette, sia a bacca rossa che bianca, ormai storiche e molto conosciute come **Nebbiolo, Barbera, Sangiovese e Aglianico**, o ancora **Trebiano, Vermentino e Verdicchio**.

Spaziando da Nord a Sud sarà poi possibile assaggiare sia vini circoscritti a specifici areali, che etichette che valorizzano uve di nicchia: il **Lagrein** dell'Alto Adige/Südtirol, il **Timorasso** dei Colli Tortonesi, il **Nerello Mascalese** e il **Carricante** dell'Etna o, ancora, il **Pecorino** - sia nella versione marchigiana che abruzzese, così come altri vitigni che possono essere definiti delle vere e proprie "reliquie". È il caso, ad esempio, di **Cutreria, Recunù e Rucignola** in Sicilia, **Ribona** nelle Marche, **Caricalasino** (Barbera Bianca) in Piemonte. Ma l'elenco è davvero lungo e affascinante: **Alionza** in Emilia-Romagna, **Boschera, Dorona e Recantina** in Veneto, **Ucelut** in Friuli-Venezia Giulia, **Maturano** nel Lazio, **Pollera e Barsagliana** in Toscana, sono altre vere e proprie rarità tutte da scoprire ad Autochtona.

Una **biodiversità**, quella presente in Italia, che nel corso degli anni è stata scoperta, apprezzata e valorizzata anche da molti **wine writer** e **degustatori di fama internazionale**, che a Bolzano hanno sempre fatto parte della giuria che assegna gli Autochtona Award.

"In Italia è presente una diversità che rappresenta una grande opportunità: un viaggiatore del gusto, grazie a un patrimonio di questo tipo, può soddisfare il suo desiderio di sperimentazione non fermandosi alle varietà più conosciute. È come uno chef che cucina non soltanto con pochi ingredienti tradizionali, ma anche con altri ingredienti locali poco, o per nulla, conosciuti", afferma, ad esempio, **Darrel Joseph**, giornalista, storico collaboratore di riviste come Decanter e Wine Spectator, nonché ex giurato ad Autochtona.

Ma la passione per i vitigni autoctoni italiani nel corso degli anni ha messo radici in molti Paesi esteri, non solo all'interno delle carte dei vini di ristoranti ed enoteche, ma anche in vigna. Lo afferma, ad esempio, **Christy Canterbury**, una delle sette donne Master of Wine degli Stati Uniti, in passato presente ad Autochtona come presidente della giuria del premio. "I viticoltori americani stanno piantando numerose varietà italiane nei loro vigneti. Non più solo Sangiovese, Nebbiolo e un po' di Barbera, ma anche Friulano, Pallagrello Bianco, Refosco e tanti altri". Ma perché i viticoltori stanno scommettendo su questi vitigni? "Perché sono straordinariamente unici: i vitigni autoctoni italiani stanno rendendo i momenti conviviali legati al vino differenti rispetto al passato, più originali e autentici".



L'edizione 2020 di Autochtona avrà come momento saliente l'assegnazione degli **Autochtona Award** nelle categorie "Miglior Vino Bianco", "Miglior Vino Rosato", "Miglior Vino Rosso", "Migliori Bollicine", "Miglior Vino Dolce". Oltre ai premi speciali "Terroir", "Spirito diVino" e "Miglior Vignaiolo Under 40", altri tre premi, all'interno della sezione **Tasting Lagrein**, saranno riservati ai vini prodotti con questo vitigno autoctono a bacca rossa dell'Alto Adige nelle categorie "Rosato", "Classico" e "Riserva".

Il **banco di assaggio di Autochtona**, gestito dai sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier – sezione Alto Adige, sarà aperto al pubblico sia lunedì 19 che martedì 20 ottobre, all'interno di due fasce orarie: dalle ore 9.30 alle ore 16.00 per gli operatori del settore, dalle ore 16.00 alle ore 18.00 per gli appassionati. Per accedervi è necessario acquistare online il ticket, scegliendo la giornata di visita e poi procedere all'iscrizione in loco, presso il Welcome Desk di Autochtona.

Il 19 e 20 ottobre vi aspettiamo ad Autochtona 2020!

Autochtona 2020 | 17ª edizione

Fiera Bolzano, 19 - 20 ottobre

ore 9.30 - 16.00 - ingresso riservato agli operatori del settore

ore 16.00 - 18.00 - apertura al pubblico (wine lovers)

www.autochtona.it

www.facebook.com/Autochtona

www.twitter.com/Autochtona

"Autochtona" Italian Press Office

c/o *fruitecom*

Luisa Malaguti

autochtonapress@fruitecom.it

tel: 347-1178546

Fiera Bolzano Press Office

Manuela Monsorno

manuela.monsorno@fieramesse.com

tel: 0471-516092