



**Massimiliano Zingaropoli (destra),
General Manager
con Walter Sovran
Consigliere nazionale
Assoenologi**



Lafood® Group, leader nello sviluppo di biotecnologie e specialità innovative per il settore enologico, dal 2011 con il progetto sperimentale Low Input SO2 inizia un cammino che perdura nella costante ricerca di soluzioni per la produzione di vini della migliore qualità, nel rispetto del territorio e della salute del consumatore. La sinergia tra qualità dei prodotti, esperienza e know how, ha permesso di estendere ricerca e sperimentazione lungo tutta la filiera produttiva con risultati di alto profilo nelle vinificazioni delle più importanti cantine del mondo. "Siamo orgogliosi di sostenere questa prestigiosa associazione, soddisfatti di aver partecipato al 75° Congresso Assoenologi, finalmente in presenza, e di contribuire attivamente alla continua crescita del settore elaborando nuovi progetti e nuovi prodotti, aiutando l'Enologo e non solo, ad affrontare attuali e future sfide del mercato. Siamo molto fiduciosi, visto l'obiettivo raggiunto in un periodo così difficile, che il futuro sarà sempre più roseo per la nostra Associazione e per le realtà a noi connesse".



**Jacopo Rossi, (destra),
Food & Beverage Oenology
Division Manager
con Celestino Poser
Presidente Sezione Veneto Or.
e Consigliere nazionale
Assoenologi**



A nome di Steroglass è stato per me un grande piacere poter essere presente al 75° Congresso Assoenologi ed avere l'opportunità di incontrare di persona e salutare tutti voi. Poter tornare a condividere simili momenti, rispondere alle Vostre domande, ascoltare i vostri suggerimenti ed anche semplicemente darvi un saluto è stato un ritorno alla normalità ambito da tempo. Spero di essere riuscito ad esprimere il nostro sincero ringraziamento a tutti voi che ci avete permesso di diventare, in questi ultimi 20 anni, azienda leader del settore consentendoci di migliorare e crescere in Italia e nel mondo; facendo in modo che le nostre soluzioni siano diventate tra le più apprezzate e diffuse nei laboratori enologici di ogni nazione. Non consideriamo comunque quanto fatto finora come un punto di arrivo ma come la giusta spinta che ci consente di continuare a guardare avanti con l'obiettivo di sviluppare sempre nuove soluzioni ed applicazioni che possano migliorare il vostro lavoro di ogni giorno.



**Veronica Vallini (destra),
responsabile R&D
ed assicurazione qualità
con Daniela Pesce presidente
Sezione Piemonte Valle d'Aosta e
consigliere nazionale Assoenologi**



Si è appena concluso il 75° congresso nazionale di Assoenologi, a cui abbiamo partecipato come partner ed operatori del settore, curiosi di ascoltare i protagonisti della nostra filiera per capirne gli orientamenti. Ricorrenti nei vari interventi i concetti di qualità, autenticità e sostenibilità: valori che sono la quintessenza del nostro lavoro. Gli enologi sono stati definiti degli "stilisti" e in questa metafora ci sentiamo orgogliosi di rappresentare per il settore un'opportunità di sostenibilità del proprio stile e posizionamento, offrendo il nostro ed unico Mosto d'uva Cristallino (Mcrs), cioè un prodotto della filiera e per la filiera, per produrre un vino 100% da uva, garantendo una resa qualitativa eccezionale, una purezza assoluta - sia chimica che microbiologica -, una maggiore coerenza e praticità d'impiego. Perché il vino non è una semplice bevanda, ma, come ci ha ricordato il presidente Cotarella, è un "elemento culturale" che non deve scendere a compromessi su materia prima, qualità e risultato organolettico.



**Paolo Molinas (destra),
resp. vendite con Rodolfo Rizzi
presidente Sezione F. V. G. e
consigliere nazionale Assoenologi**



La collaborazione con Assoenologi dura ormai da diverso tempo. Tuttavia questo Congresso, il "Congresso della ripartenza", è stato il primo al quale abbiamo preso parte non solo come spettatori, ma in qualità di vera e propria azienda partner. Non è stato facile organizzare un evento di questa portata viste le continue difficoltà che si sono presentate in questi ultimi anni, ma il tutto è riuscito alla perfezione e per questo un doveroso ringraziamento va all'Associazione, al direttivo e all'organizzazione al completo. Il nostro Sugherificio Molinas è una realtà storica, 100% italiana, che da poco ha compiuto 100 anni, e siamo veramente orgogliosi che, in questo modo e con questa collaborazione, siamo entrati ancor più attivamente e profondamente a far parte della grande famiglia del vino italiano. Ci auguriamo, per il futuro, che questo percorso di collaborazione possa crescere e continuare nel tempo, diventando fonte di nuovi stimoli e di solidi legami.