

Roeno porta l'Enantio in Giappone: il debutto alla Foodex Japan 2025 con un seminario dedicato

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Marzo 2025



Roeno porta l'Enantio in Giappone con un seminario esclusivo alla Foodex Japan 2025. L'azienda veronese ha presentato il vitigno autoctono della Terradeiforti, evidenziandone la resistenza alla fillossera e il valore enologico. La degustazione tecnica ha coinvolto operatori internazionali, rafforzando la presenza dell'Enantio nel mercato asiatico.

Roeno, azienda vitivinicola di Brentino Belluno (Verona), debutta in Giappone con l'Enantio: giovedì 13 marzo a Tokyo, durante la fiera di settore Foodex Japan 2025, la varietà viticola endemica, autoctona e a piede franco

della Terradeiforti è stata protagonista di un seminario che ha esplorato le qualità e gli elementi distintivi del vitigno. Un approfondimento che ha sottolineato l'importanza storica dell'Enantio, il suo legame con il territorio e il potenziale nel panorama vitivinicolo internazionale.

Le interpretazioni della realtà veronese – **Enantio Red Point 2021** ed **Enantio Riserva 1865 Prefillossera 2019** – hanno poi assunto il ruolo di protagonisti in una degustazione tecnica rivolta a operatori di settore in un contesto autorevole e internazionale.

“Poter raccontare a Foodex Japan il valore storico, enologico e culturale dell'Enantio ci rende orgogliosi – dichiara Martina Centa, brand manager e terza generazione di Roeno –. Vogliamo essere i testimoni di una varietà incredibile che nell'Ottocento ha saputo resistere all'attacco della fillossera. Ci prefiggiamo l'obiettivo di far conoscere in Italia e all'estero un vitigno antico, ma al tempo stesso contemporaneo e autentico, che racconta il nostro territorio e il legame che abbiamo con esso”.

Roeno inizia il suo progetto di riscoperta vent'anni fa, con l'intento di **preservare un vitigno che, grazie alla presenza di un terreno sabbioso e siliceo, ha saputo sopravvivere a una specie virulenta come la fillossera**. Oggi in Terradeifortil'azienda tutela gli esemplari ultracentenari di Enantio e fa rinascere una varietà a rischio estinzione attraverso nuove traiettorie in campo viticolo ed enologico. L'impegno in vigneto si traduce in un vino profondo, di carattere, che racconta una storia antica e, al contempo, si rivela estremamente moderno.

Foodex Japan è la fiera di food&beverage più importante e longeva del Giappone, che conferma di anno in anno il ruolo chiave di Tokyo nel mondo del vino. La manifestazione, giunta quest'anno alla 50esima edizione, ha voluto dedicare al settore vitivinicolo una sezione speciale, Foodex Wine.

L'evento è stato un punto d'incontro strategico che ha messo in connessione aziende provenienti da tutto il mondo e buyer internazionali.

Punti chiave

1. **Roeno debutta alla Foodex Japan 2025**, presentando l'Enantio con un seminario dedicato alla sua storia e unicità.
2. **L'Enantio è un vitigno autoctono della Terradeiforti**, noto per la sua resistenza alla fillossera e il legame con il territorio.
3. **La degustazione ha proposto Enantio Red Point 2021 ed Enantio Riserva 1865 Prefillossera 2019** a esperti del settore.
4. **Foodex Japan è una fiera internazionale di food & beverage** che include una sezione dedicata al vino con focus sui mercati asiatici.