

ENOFORUM 2003

Conegliano Veneto(TV)

Mercoledì 12 Marzo 2003

- Ore 8.15 Inizio operazioni di segreteria
- Ore 8.45 Interventi d'apertura e saluti delle autorità
- Ore 9.15 **SEMINARIO D'APERTURA.**
Prof. Michel Moutounet – *INRA – Montpellier Francia*
Presente e futuro delle tecniche elettromembranarie: elettrodialisi, riduzione dell'acidità volatile, regolazione del pH e del potenziale redox
- Ore 10.30 Pausa
- Ore 10.45 Modulo n. 1
NUOVE FRONTIERE DELLA FERMENTAZIONE ENOLOGICA: PREVALENZA, NUTRIZIONE, ASSOCIAZIONE DI LIEVITI.
Prof. Paolo Giudici, Dr. Andrea Pulvirenti - *Università di Reggio Emilia*
Studio della dominanza dei lieviti selezionati in un fermentazione di cantina
D.ssa Lorenza Castellari - *CATEV -Faenza*
Variazione delle caratteristiche sensoriali di vini Chardonnay indotte da *Saccharomyces cerevisiae* in coltura singola o in associazione
Dr. Mauro De Paola - *AEB SPA*
Descrizione di metodi di cantina adatti ad ottenere sistematicamente la dominanza dei ceppi inoculati rispetto alla microflora indigena
- Ore 12.30 Pranzo e degustazione offerti da Ganimede® S.r.l.
Cerimonia di donazione di un fermentatore Ganimede® alla Scuola Enologica di Conegliano
- Ore 14.30 Modulo n. 2
LE OPERAZIONI PRE-FERMENTATIVE SUI MOSTI BIANCHI. ALSAZIA E CHAMPAGNE: DUE MODELLI A CONFRONTO
Prof. Alain Maujean - *Università di Reims*
Chimica dello zolfo e protezione del potenziale qualitativo dei mosti
Enol. Nicolas Seconde - *Lab. Boland, Champagne*
Definizione qualitativa dei vini bianchi e la gestione tecnico pratica delle operazioni pre fermentative.
Enol. Gérard Cayrel - *Lab. Oeno France, Alsazia*
La valorizzazione aromatica ed i trattamenti sul mosto
- Ore 16.15 Pausa con degustazione di prodotti tipici del trevigiano
- Ore 16.45 Modulo n. 3
CARATTERIZZAZIONE ED APPLICAZIONE DEI TANNINI D'UVA
Prof. Alain Bertrand - *Faculté d'Oenologie, Université de Bordeaux II*
Caratterizzazione dei tannini d'uva
Dr. Marzio Mannino - *Enartis*
Applicazioni enologiche dei tannini estratti dall'uva
- Ore 18.30 Assemblea dei Soci SIVE
- Ore 19.30 Fine dei lavori

Giovedì 13 Marzo 2003

- Ore 8.30 Inizio operazioni di segreteria
- Ore 9.00 Modulo n. 4
GUSTO INTERNAZIONALE E TIPICITÀ DEL VINO
Enol. Daniel Granès - *ICV Narbonne*
Il gusto internazionale come "base sensoriale" per evidenziare le caratteristiche della tipicità
Enol. André Fuster – *Responsabile tecnico Lallemant Francia*
Il ruolo delle tecnologie biologiche nell'espressione della qualità del vino
- Ore 10.45 Pausa e degustazione di prodotti tipici del trevigiano
- Ore 11.15 Modulo n. 5
TECNOLOGIE A MEMBRANA: L'INNOVAZIONE APRE NUOVE POSSIBILITÀ APPLICATIVE
Prof. Roberto Zironi - *DSA Università di Udine*
Moderne applicazioni nei processi a membrana in enologia.
Dr. Nicola Macrì - *Oliver Ogar*
Applicazioni pratiche dell'osmosi inversa nel processo di vinificazione
Dr. Franco Battistutta - *DSA Università di Udine*
Nuovo utilizzo delle membrane: il "packaging" attivo nella conservazione dei vini

- Ore 13.00 Pranzo
- Ore 15.00 Modulo n. 6
IL LEGNO ED IL VINO: DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE
Enol. Daniel Granès – *ICV Narbonne*
 I lavori sperimentali dell'ICV sul legno
Enol. Francesco Cavini – *Toneleria Nacional Italia*
 Le esperienze di uso dei prodotti alternativi alla barrique
- Ore 16.45 Pausa e degustazione di prodotti tipici del trevigiano
- Ore 17.15 Modulo n. 7
GESTIONE DELL'INERBIMENTO DEI VIGNETI PER LA PRODUZIONE DI UVA DI QUALITÀ
Prof. Giovanni Mattii, *Università di Firenze- Dip.di Ortoflorofrutticoltura*
 Gestione del suolo, inerbimento e qualità delle uve
Dr. Roberto Miravalle, *Direttore tecnico Monsanto Agricoltura Italia S.p.A.*
 Inerbimento dei vigneti con festuche tolleranti al Roundup
Dr. Fabio Lombardi, *Product Manager Fitofarmaci Monsanto Agricoltura Italia S.p.A.*
 L'innovazione della Tecnologia Transorb in Roundup Plus
- Ore 19.00 Fine dei lavori

Venerdì 14 Marzo 2003

- Ore 8.30 Inizio operazioni di segreteria
- Ore 9.00 Modulo n. 8
L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA IN AIUTO DEL COLORE DEI VINI ROSSI
Prof. Mario Bertuccioli – *DIBA Università di Firenze*
 Stabilità del colore e nuove tecnologie: ossigeno e tannini d'uva nella vinificazione del Sangiovese
Dr. Luc Lurton – *Ferco Dev.*
 Esperienze francesi sulla stabilizzazione del colore impiegando diversi tannini enologici in diverse fasi della vinificazione
D.ssa Alessandra Biondi Bartolini – *Intec*
 I polisaccaridi del lievito ed i vini rossi
- Ore 10.45 Pausa e degustazione di prodotti tipici del trevigiano
- Ore 11.15 Modulo n. 9
PREPARATI ENZIMATICI E VINIFICAZIONE IN ROSSO: NUOVE ACQUISIZIONI
Enol. Hervé Romat - *Francia*
 L'impiego di preparati enzimatici nella pratica della vinificazione in rosso
D.ssa Maria Daria Fumi - *Ist. Enol. Ing. Alimentare Univ. Catt. SC Piacenza*
 Fattori di rischio legati all'impiego di preparati enzimatici
Dr. Guido Parodi – *Laffort Italia*
 Uso razionale degli enzimi nella moderna vinificazione in rosso
- Ore 13.00 Trasferimento all'Ex-Convento di San Francesco (Conegliano centro)
- Ore 13.30 Pranzo
- Ore 15.30 **L'ATTIVITÀ DELLA FONDAZIONE CASSAMARCA PER IL SETTORE VITIVINICOLO**
On. Avv. Dino De Poli, *Presidente Fondazione Cassamarca*
 La Fondazione Cassamarca e le attività nel territorio
Prof. Roberto Cappelletto, *Responsabile Scientifico SSS*
 La Scuola Superiore di Specializzazione (SSS), sezione di Umanesimo Latino: i MasterCampus
Prof. Michel Moutounet, *Referente Area Vitivinicola*
 Le attività dell'Area Vitivinicola SSS nel prossimo triennio.
- Ore 16.00 **GUIDE E TERRITORIO**
 Tavola rotonda con la partecipazione di:
Dott. Luigi Veronelli - Guida Veronelli
Dott. Marco Sabellico - Gambero Rosso/Slow Food
Dott. Massimo Zanichelli - Guida L'Espresso
 Moderatore: **Dott. Antonio Paolini** – Il Messaggero Roma
- Ore 18.00 Chiusura della manifestazione