

MARTEDI 21 APRILE SALA GUTTURNIO

- 8.15** Apertura Segreteria
- 9.15** Apertura della manifestazione e saluti di benvenuto
POL Marzio, Presidente SIVE
SPEZIA Mario, Vice Presidente della Provincia di Piacenza
- 9.30** La politica della Regione Emilia-Romagna nel settore vitivinicolo
RABBONI Tiberio, Assessore all'Agricoltura Regione Emilia-Romagna

S1 **10.00** Seminario ad invito
11.00 **LA VARIABILITÀ INTRA-PARCELLARE NEL VIGNETO: COME VALUTARLA E GESTIRLA**
DE RUDNICKY Vincent, CEMAGREF Montpellier, Francia

S2 **11.00** Seminario ad invito
11.30 **IL RUOLO REGOLAMENTARE DELL'OIV NEL SETTORE VITIVINICOLO MONDIALE ED EUROPEO: PRATICHE ENOLOGICHE E METODI DI ANALISI**
LAMORTE Simona Antonella, esperto delegato OIV

G1 **12.05** **IL SUGHERO DEL FUTURO UN PO' PRIMA**
13.05 Innovazione applicata nel sughero e studio permeabilità all'ossigeno dei diversi tipi di chiusure
CABRAL Miguel, Gruppo Amorim
Analisi del ciclo di vita delle chiusure in sughero, alluminio e plastica
COELHO Ana Claudia, Price Waterhouse Coopers-Ecobilan

G2 **14.10** **I TAPPI SINTETICI ESPANSI: PRESENTE E FUTURO**
16.10 Il Gruppo Tappi Sintetici Espansi della Federazione Gomma Plastica
BABAN Alberto, TAPI srl
Le qualità del tappo sintetico espanso e le sue applicazioni
CASINI Roberto, Microcell srl
La norma UNI 11311 sui tappi sintetici espansi ed i possibili sviluppi normativi e di certificazione
VESTRUCCI Gianluigi, CSI SpA
Tavola rotonda
Saranno presenti esponenti del mondo della produzione, della ricerca universitaria (fra questi anche il Prof. Zironi dell'Università di Udine), della GDO, sommelier e consumatori

G3 **16.30** **L'ASTRINGENZA DELL'UVA E DEL VINO**
17.30 Sviluppo di un metodo di analisi per la valutazione dell'astringenza
MOIO Luigi, GAMBUTI Angelita, Università di Napoli
Applicazione del metodo alla valutazione dell'effetto di pratiche enologiche sull'astringenza dei vini
GAMBUTI Angelita, RINALDI Alessandra, Università di Napoli

G4 **17.30** **GESTIONE DELL'OSSIGENO**
18.30 Il contenuto totale di ossigeno nel vino
SCIACCHITANO Jérôme, Nomacorc
Esperienze nell'impiego di diverse chiusure nell'evoluzione delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del vino
BOSSO Antonella, C.R.A. Centro Ricerca per l'Enologia di Asti

18.30 Chiusura desk aziendali e fine lavori

MARTEDI 21 APRILE SALA MALVASIA

M1 **11.00** **OSSIGENO E VINO: ASPETTI ECONOMICI E QUALITATIVI PER PRODURRE NEL**
12.00 **MERCATO ATTUALE**
L'ossigeno nell'elaborazione dei vini: obiettivi, controllo e gestione
BIONDI BARTOLINI Alessandra, Consulente R&S
Elaborazione dei vini con legno alternativo e microossigenazione: aspetti tecnici, miglioramento qualitativo e valutazioni economiche
CAVINI Francesco, Parsec

SIVE **13.10** **LE PREMESSE SCIENTIFICHE DEI PROGETTI CANDIDATI AL FINANZIAMENTO 2009**
14.10 **DAL FONDO RICERCA SIVE**
Prolusione
ZAIA Luca, Ministro per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Aspetti fisiologici di alcune tecniche di gestione della chioma nella vite
FILIPPETTI Ilaria, Dip. di Colture Arboree, Sezione Viticola, Università di Bologna
Variabilità nella produzione di etil-fenoli da parte di diversi ceppi di *Brettanomyces*
CONTERNO Lorenza, Fondazione Edmund Mach (IASMA)

R1 **14.10** Un database viticolo italiano
14.30 **D'ONOFRIO Claudio**, Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose, Università di Pisa

R2 **14.30** Nuove tecniche d'indagine multiscala per la valutazione della qualità del vigneto
14.50 **DI BLASI Stefano**, Consorzio Toscana, Firenze

R3 **14.50** Goldtraminer: caratterizzazione viti-enologica di un "nuovo" vitigno per valorizzare vini da vendemmia tardiva
15.10 **MALOSSINI Umberto**, Fondazione Edmund Mach (IASMA)

R4 **15.30** Modificazioni anatomiche indotte dal mal dell'esca sulla vite
15.50 **ANDREINI Lucia**, SCALABRELLI Giancarlo, Scuola Superiore Sant'Anna, Dip. di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose, Università di Pisa

R5 **15.50** Sviluppo di meccanizzazione innovativa per la coltivazione del vigneto ad alberello
16.10 **BONSIGNORE Roberta**, Dip. di Ingegneria Agraria, Università di Catania

R6 **16.10** Defogliazione pre-fioritura manuale e meccanica su Sangiovese allevato a cordone speronato:
16.30 controllo della produzione, morfologia del grappolo e qualità delle uve
FILIPPETTI Ilaria, Dip. di Colture Arboree, Sezione Viticola, Università di Bologna

MERCOLEDÌ 22 APRILE SALA GUTTURNIO

	8.30	Apertura Segreteria
G5	9.00 10.00	LA NUOVA FRONTIERA NELLA SCIENZA DEI LIEVITI ENOLOGICI Le recenti tappe fondamentali negli studi genetici di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> PRETORIUS Sakkie , Australian Wine Research Institute (AWRI), Adelaide, Australia
G6	11.10 12.10	VALORIZZAZIONE AROMATICA DEL VINO Può la nutrizione azotata del lievito cambiare il profilo aromatico del vino? RAMON Daniel , Biopolis S.L. Tecniche di valorizzazione degli aromi del vino TRIULZI Gianni , Enartis
R7	13.00 13.20	Immobilizzazione di starter malolattici. Tecnologia, effetti biologici e fermentazioni sperimentali con ceppi di <i>O. oeni</i> immobilizzati in matrici ibride silice/alginato GUZZON Raffaele , Fondazione Edmund Mach (IASMA)
G7	13.20 14.20	LIEVITI, BATTERI E NUTRIZIONE: UNA SCELTA INTEGRATA Recenti acquisizioni sulle esigenze nutrizionali dei batteri malolattici MIRA DE ORDUÑA Ramón , Cornell University, NY, USA Studio dell'interazione lieviti-batteri: come e quando CONTERNO Lorenza , Fondazione Edmund Mach (IASMA) La scelta ragionata della coppia lievito-batterio VAGNOLI Paola , Lallemand Italia
R8	15.10 15.30	Applicazione di elettrodi modificati in lingue elettroniche per l'analisi cieca di matrici alimentari PIGANI Laura , Dip. di Chimica, Università di Modena e Reggio Emilia
S3	15.30 16.30	Seminario ad invito SPETTROSCOPIA E CHEMIOMETRIA – SISTEMI DI ANALISI RAPIDA PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA DAMBERGS Bob , Australian Wine Research Institute (AWRI), Adelaide, Australia
R9	16.40 17.00	Impatto della bentonite sulle differenti frazioni proteiche e sui composti aromatici di origine varietale e fermentativa LAMBRI Milena , Istituto di Enologia e Ingegneria Agro-Alimentare, Università C.S.C. di Piacenza
G8	17.00 18.00	LE PIÙ RECENTI ACQUISIZIONI SULL'IMPIEGO DELLA BENTONITE NELL'ENOLOGIA MODERNA Relazione tra il protocollo di impiego della bentonite e il profilo analitico-sensoriale LAMBRI Milena , Istituto di Enologia e Ingegneria Agro-Alimentare Università C.S.C. di Piacenza Bentoniti Dal Cin: origini, lavorazione e qualità per risolvere i problemi più attuali MANARA Maria , Dal Cin Gildo Spa
	18.30	Chiusura desk aziendali e fine lavori

MERCOLEDÌ 22 APRILE SALA MALVASIA

M2	10.05 11.05	NUTRIZIONE AZOTATA: RELAZIONE TRA PREPARATI DI SCORZE DI LIEVITO E PROFILO AROMATICO DEI VINI Focus sui preparati di scorze di lievito utilizzati in vinificazione MENIN Rudy , Biospringer – Fermentis La produzione di aromi secondari legata alla nutrizione azotata del lievito CORONA Onofrio , Dip. Itaf, Università di Palermo
M3	12.15 13.15	USO TECNOLOGICO DEI MICRORGANISMI IN ENOLOGIA Aspetti acquisiti e dimenticati ZIRONI Roberto , Dip. Scienze Alimentari, Università di Udine
M4	14.25 15.25	ENOLOGIA LOW-INPUT: RIDURRE LA SOLFOROSA PER RISPONDERE AL MERCATO Le tecnologie che permettono di ridurre l'uso di solforosa COMUZZO Piergiorgio , Dip. Scienze Alimentari, Università di Udine I risultati finali del progetto europeo ORWINE e la bozza di normativa UE per il vino biologico MICHELONI Cristina , Associazione Italiana Agricoltura Biologica (AIAB)
R10	15.50 16.10	Relazione tra provenienza geografica, caratteristiche genetiche e caratteri tecnologici in ceppi enologici di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> NARDI Tiziana , CIRVE, Università di Padova, Conegliano
R11	16.10 16.30	Un progetto di ricerca interdisciplinare per il Montepulciano d'Abruzzo DOCG "Colline Teramane" – parte 1: Caratterizzazione territoriale RAMAZZOTTI Solange , Dip. di Scienze degli Alimenti, Università di Teramo
SIVE	18.00 19.00	ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI SIVE
SIVE	20.45	CENA SOCIALE SIVE c/o Agriturismo La Tosa, Vigolzone PC

GIOVEDÌ 23 APRILE SALA GUTTURNIO

8.30 Apertura Segreteria

S4 9.00 Seminario ad invito
10.00 **LA BASE CHIMICA DELL'AROMA DEL VINO E DELLA SUA QUALITÀ. RUOLO DELL'UVA NELLA FORMAZIONE DELLE NOTE AROMATICHE**
FERREIRA Vicente, Università di Saragozza, Spagna

G9 10.00 **SULLE TRACCE DI BRETTANOMYCES**
11.00 Come stimare con precisione il rischio *Brettanomyces* grazie alla PCR quantitativa
COULON Joana, Microflora, Faculté d'œnologie de Bordeaux, Francia
La PCR quantitativa alla portata di tutti grazie agli strumenti sviluppati da Bio Rad
SIECZKOWSKI Nathalie, NAVAILLES Marie, Sofralab Technology, Francia

G10 11.40 **OTTIMIZZAZIONE DEI PROCESSI BIOTECNOLOGICI PER L'ENOLOGIA**
12.40 Ottimizzazione della procedura di reidratazione
BOCCA Enrico, Enologica Vason
Ottimizzazione degli aromi di vini bianchi e rossi: nuove conoscenze sulle glicosidasi
GUERRAND David, DSM Food Specialties
Gestione del processo fermentativo: nutrizione azotata ed interazioni lieviti-batteri
COMI Giuseppe, Università di Udine

G11 12.40 **ASSICURAZIONE DELLA STERILITÀ IN BOTTIGLIA**
13.40 Gestione del processo di filtrazione
CICOLARI Enrico, Millipore
Analisi microbiologica rapida: Bevistat e Milliflex Rapid
COLOMBO Paolo, Millipore
Nuovi impieghi del DMDC nei vini
BERTRAND Alain, Faculté d'œnologie, Université Bordeaux 2, Francia

G12 14.30 **STABILITÀ TARTARICA ED INNOVAZIONI NEI PROCESSI A MEMBRANA IN ENOLOGIA**
15.30 Prove preliminari di stabilizzazione tartarica mediante CMC
D'ANDREA Enrico, Enologica Vason
Stabilità tartarica. La soluzione naturale e rispettosa dell'ambiente. Claristar
PETEGOLLI Donatella, DSM Food Specialties
Processi a membrana in enologia
FERRARINI Roberto, Università di Verona
Risultati applicativi dell'utilizzo dell'elettrodialisi per la stabilizzazione tartarica dei vini
CAPRA Paolo, Juclas

S5 15.30 Seminario ad invito
16.30 **TECNICHE DI SEPARAZIONE PER MODIFICARE IL PROFILO ANALITICO DEL VINO**
DAMBERGS Bob, Australian Wine Research Institute (AWRI), Adelaide, Australia

17.30 Chiusura desk aziendali e manifestazione

GIOVEDÌ 23 APRILE SALA MALVASIA

R12 11.10 Caratterizzazione di frazioni parietali di lievito in base alle forme cisteiniche ridotte
11.30 **TIRELLI Antonio**, Dip. di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, Università di Milano

R13 11.30 Produzione di vini in assenza di SO₂: influenza del lisozima e del tannino di galla sulla componente volatile
11.50 **RIPONI Claudio**, Dip. Scienze degli Alimenti, Università di Bologna

R14 13.45 Co-impiego di lieviti e batteri malolattici produttori di biocapsule come metodo innovativo nei processi di vinificazione
14.05 **FRACCHETTI Fabio**, Dip. Scientifico e Tecnologico, Università di Verona

R15 14.05 Caratterizzazione della componente antocianica in vini rossi ottenuti per macerazione carbonica: correlazione con i parametri spettrofotometrici relativi al colore
14.25 **CHINNICI Fabio**, Dip. Scienze degli Alimenti, Università di Bologna