

MARTEDI 3 MAGGIO • SALA SANGIOVESE

Ore 9.15 • Apertura della manifestazione e saluti di benvenuto
Simona Antonella LAMORTE, Delegato OIV - Relazione introduttiva

SEMINARIO D'APERTURA IL RUOLO SENSORIALE DEI TANNINI DEL VINO E LE STRATEGIE DI MACERAZIONE
Paul SMITH, Australian Wine Research Institute, Adelaide, Australia

MODULO 1 MICROSSIGENAZIONE DI PRECISIONE. NUOVE SCOPERTE E NUOVE APPLICAZIONI

11.00 Alessandra BIONDI BARTOLINI, consulente R&S
Esperienze di micro-ossigenazione e misura dell'ossigeno disciolto su Sangiovese in Toscana
Francesco CAVINI, Parsec - Nuove tecniche applicative di ossigenazione per la produzione di qualità

MODULO 2 BIOTECNOLOGIE E PROCEDURE PER L'ESALTAZIONE DEL CARATTERE FRUTTATO DEI VINI

12.00 Patrick VUCHOT, R&D InterRhône, Francia
Ruolo della microflora nella definizione della qualità organolettica del vino
Lida MALANDRA, Anchor Yeasts, Sud Africa
Il primo ibrido fra *S. cerevisiae* e *S. paradoxus*. La complessità organolettica associata alla sicurezza fermentativa.
In anteprima i risultati di due anni di prove
Enrico D'ANDREA, Vason Group - Procedure di vinificazione atte alla valorizzazione del quadro aromatico fruttato

MODULO 3 BATTERI MALOLATTICI: DIVERSITÀ ED OTTIMIZZAZIONE DELL'APPLICAZIONE IN ENOLOGIA

13.00 Aline LONVAUD, ISW Università di Bordeaux 2, Francia
Diversità dei batteri malolattici base fondamentale per un migliore sfruttamento
Vincent RENOUF, Sarco Bordeaux, Francia
Ottimizzazione dell'impiego dei batteri malolattici selezionati

MODULO 4 GESTIONE DELL'OSSIGENO

14.00 Maurizio UGLIANO, Nomaticor Oxygen Management Research Center
Influenza della micro-ossigenazione e dell'esposizione all'ossigeno durante l'invecchiamento in bottiglia sulle caratteristiche chimiche e sensoriali di vini Grenache e Shiraz
Angelita GAMBUTI, Università di Napoli Federico II
Effetto del tenore di ossigeno sull'evoluzione dell'astringenza durante l'invecchiamento in bottiglia

MODULO 5 IL GUSTO DELLA LIBERTÀ. ESPERIENZE DI VINIFICAZIONE SENZA SOLFOROSA

15.00 Maurizio POLO, Laboratorio Polo di Maurizio Polo - Una nuova enologia per un vino "Esseoduefree"
Francesco GIBELLINI, Tenuta Pederzana - Esseoduefree: praticità del metodo in cantina

MODULO 6 CONTROLLO MICROBIOLOGICO A DIFESA E SALVAGUARDIA DELLA QUALITÀ

16.00 Patrick VUCHOT, R&D InterRhône, Francia
Brettanomyces: un nuovo approccio enzimatico per ridurre sensibilmente il rischio dell'apparizione delle deviazioni organolettiche ad esso imputabili
Andres DEL HIERRO, Centro di Ricerca Vitivinicola di Klosterneuburg, Austria
Il ruolo del Velcorin nella stabilità microbiologica in sinergia con le pratiche enologiche tradizionali
Enrico BOCCA, Vason Group - Esperienze pluriennali dell'applicazione del Velcorin nella realtà italiana

MODULO 7 NUOVE FRONTIERE PER LA FILTRAZIONE MEDIANTE L'IMPIEGO DI CELLULOSA

17.00 Thomas JUNG, Erbsloeh Geisenheim, Germania
Aspetti tecnici e innovazioni per la filtrazione con la cellulosa
Marco LUCCHI, Enologo, Umberto Cesari - Esperienze ed applicazione in Italia

Ore 18.00 • Fine lavori

MARTEDI 3 MAGGIO • SALA TREBBIANO

Ore 11.00 • Inizio lavori
Presentazione Premio SIVE G. Versini Ricerca per lo Sviluppo

SEMINARIO 11.00 GIUSEPPE VERSINI: 40 ANNI DI RICERCA PER IL VINO ITALIANO
NICOLINI Giorgio, Fondazione Edmund Mach

PREMIO VERSINI 11.40 RUSTIONI Laura, Università di Milano
Maturità fenolica del vinacciolo: basi chimiche e sviluppo di un nuovo indice

12.00 MENNUNI Rosa, Università di Foggia
Identificazione varietale di vitigni ad uva da vino della regione Puglia mediante lo studio del DNA

12.20 AGATI Giovanni, CNR Sesto Fiorentino
Valutazione non-distruittiva della maturazione di uve a bacca rossa e bianca mediante un sensore ottico multiparametrico

SEMINARIO 13.30 SVILUPPI DELL'AGRICOLTURA DI PRECISIONE FINALIZZATI ALLA VITICOLTURA SOSTENIBILE
STORCHI Paolo, CRA-VIC Arezzo

PREMIO VERSINI 14.10 PERRIA Rita, CRA-VIC, Arezzo
Applicazione delle tecnologie di telerilevamento a supporto della gestione del vigneto

14.30 FLAMINI Riccardo, CRA-VIT, Conegliano
Studio delle proteine dei vinaccioli: un nuovo strumento della metabolomica per la caratterizzazione varietale delle uve

14.50 PEDÒ Stefano, Fondazione Edmund Mach
Gestire la variabilità interna al vigneto per migliorare la qualità delle uve

15.10 GATTI Matteo, Università Cattolica di Piacenza
Effetti differenziali del diradamento dei grappoli e della defogliazione precoce su resa, composizione delle uve e qualità dei vini in Sangiovese

SEMINARIO 16.30 "VOCAZIONALITÀ" ED EFFICIENZA DI GESTIONE DEL VIGNETO: SFIDA DECISIVA?
PONI Stefano, Università Cattolica di Piacenza

PREMIO VERSINI 17.10 MATRICARDI Lucio, Università di Teramo
Interazione tra zolfo elementare presente sull'uva e formazione di molecole solforate in vino Teroldego Rotaliano

17.30 MATESE Alessandro, CNR-IBIMET, Firenze
Valutazione della dinamica microclimatica nel vigneto in funzione di pratiche di gestione della chioma in 4 zone geografiche diverse e impatto sulla qualità delle uve

17.50 BONSIGNORE Roberta, Università di Catania
Telaio scavallatore multifunzione trainato per la coltivazione del vigneto ad alberello

Ore 18.00 • Fine lavori

MERCOLEDÌ 4 MAGGIO • SALA SANGIOVESE

Ore 8.45 • Inizio lavori

SESSIONE SOSTENIBILITÀ 9.00 Gregory JONES, Southern Oregon University, USA - Clima, vite e vino: struttura e idoneità in un clima variabile e che si modifica
Ettore CAPRI, Università Cattolica di Piacenza - I principi dello sviluppo sostenibile
Roberto BASSI, Syngenta - La qualità dell'applicazione degli agrofarmaci in viticoltura: aspetti tecnici ed ambientali
Patrice MONTAGNÉ, ICV Montpellier, Francia (webinar) - Il Bilancio Carbonio nel settore vitivinicolo
Joël ROCHARD, IFV Reims, Francia - Viticoltura sostenibile: dai principi alla pratica

MODULO 8 FILTRAZIONE DEI VINI PASSITI DOLCI

12.00 Paolo PIETROMARCHI, CRA-ENC Italia Centrale
Nuove tecnologie di filtrazione per la produzione di vini passiti o speciali

MODULO 9 NUOVI STRUMENTI PER IL CONTROLLO DELL'EVOLUZIONE DI COLORE E TANNINI DURANTE LA VINIFICAZIONE

13.00 Paul SMITH, Australian Wine Research Institute, Australia
Tannin Web Portal: uno strumento innovativo per una semplice analisi dei tannini durante e dopo la macerazione
Stefano FERRARI, ISVEA
I risultati dell'applicazione in Italia del monitoraggio dei tannini attraverso il portale web; affidabilità dei risultati e confronto con altre metodiche

WEBINAR 14.00 NUOVI STRUMENTI PER IL MONITORAGGIO, LA COMPrensIONE E LA GESTIONE DELLA FORMAZIONE DI COMPOSTI AROMATICI DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Jean-Marie SABLAYROLLES, INRA Montpellier, Francia

MODULO 10 BIODIVERSITÀ IN CANTINA: NUOVE OPPORTUNITÀ PER RISOLVERE VECCHI PROBLEMI

15.00 Daniel GRANES, ICV - Institut Coopératif du Vin, Montpellier, Francia
Controllo del *Brettanomyces* con il Chitosano: applicazioni e primi risultati su scala industriale
Maria Daria FUMI, Università Cattolica di Piacenza
Una nuova generazione di batteri omofermentanti *Lactobacillus plantarum*
Sylvie DEQUIN, INRA Montpellier - Francia
Lieviti basso-produttori in alcol: una strada perseguibile?

MODULO 11 OTTIMIZZAZIONE DELL'USO DELL'ANIDRIDE SOLFOROSA

16.00 Doris RAUHUT, Centro di Ricerca di Geisenheim, Germania
Efficacia antisettica dell'anidride solforosa sui principali microrganismi presenti nel mosto
Gianni TRIULZI, Enartis
Come sfruttare al meglio le proprietà enologiche dell'anidride solforosa. Teoria e prove sperimentali

MODULO 12 METODO GANIMEDE: VANTAGGI ECONOMICO-QUALITATIVI SU ESPERIENZE DI MACERAZIONE DI UVE BIANCHE E NERE

17.00 Emilio CELOTTI, Università di Udine
Principi teorici e risultati su scala industriale della macerazione pellicolare su uve bianche
Gianni ISEPPI, Cantina Vini Tipici dell'Aretino
Competitività e miglioramento qualitativo, innovando il reparto di vinificazione esistente.
Isidro RODRIGUEZ FERRIO, Coop. Virgen de Las Viñas, Tomelloso, Spagna
Grandi masse e qualità: riscontri dalla più grande cantina cooperativa d'Europa.
Alberto PEDRAJO PÉREZ, Aspa Ingenieros, Logroño, Spagna
Esperienze di macerazione pellicolare dinamica prefermentativa su uve Albariño presso la Cantina Mar de Frades (Gruppo Ramón Bilbao) *Segue degustazione*

Ore 18.00 • Fine lavori

MERCOLEDÌ 4 MAGGIO • SALA TREBBIANO

Ore 9.15 • Inizio lavori

SEMINARIO 9.30 LE PROTEINE DEL VINO: ORIGINE, CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

CURIONI Andrea, Università di Padova

PREMIO VERSINI 10.10 TIRELLI Antonio, Università di Milano

Evoluzione del glutatone durante la vinificazione

10.30 FRACASSETTI Daniela, Università di Milano

Effetto del glutatone e dell'anidride solforosa sull'ossidazione dei fenoli nei vini bianchi

10.50 GUAITA Massimo, CRA-ENO, Asti

Validazione di una metodica enzimatica per la valutazione del contenuto in mannosio di vini affinati su fecce

11.10 VINCENZI Simone, Università di Padova

Metodo rapido per la determinazione e la quantificazione di proteine e glicoproteine nei vini bianchi

SESSIONE BIOLOGICO 12.30 MAMMUCINI Mariagrazia, FIRAB- Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica, Roma

Vino biologico e scenari futuri nella viticoltura europea

13.00 ZIRONI Roberto, ZOTTI Elena, Università di Udine

La gestione dei rischi microbiologici ed ossidativi nella vinificazione "low input"

13.40 BOSSO Antonella, CRA-ENO Asti

Fenomeni ossidativi durante stoccaggio ed imbottigliamento e possibili soluzioni

14.20 MICHELONI Cristina, AIAB - Associazione Italiana Agricoltura Biologica

L'evoluzione del quadro normativo dopo i progetti ORWINE e EUVINBIO e la Carta Europea di Vinificazione Biologica (CEVINBIO)

15.00 Esperienze pratiche di vinificazione secondo la EOWC (European Organic Winemaking Carta)

Segue degustazione vini ottenuti da uve da agricoltura biologica prodotti dalle aziende pilota EUVINBIO

SEMINARIO 16.30 DOMANDA DI OSSIGENO NEI LIEVITI DA VINO: ASPETTI METABOLICI E CONSIDERAZIONI TECNOLOGICHE

SUZZI Giovanna, Università di Teramo

PREMIO VERSINI 17.10 DE VERO Luciana, Università di Modena e Reggio Emilia

Strategia non-OGM per la selezione di ceppi di lievito non produttori solfiti e solfuri

17.30 DOMIZIO Paola, Università di Firenze

Inoculo di starter misti *Saccharomyces cerevisiae*/non-*Saccharomyces* per il miglioramento della qualità dei vini

17.50 ZARA Severino, Università di Sassari

Fermentazioni scalari *Candida zemplinina*/*Saccharomyces cerevisiae* per l'aumento del contenuto in glicerolo e la riduzione del grado alcolico dei vini

Ore 18.10 • Fine lavori

GIOVEDÌ 5 MAGGIO • SALA SANGIOVESE

Ore 8.45 • Inizio lavori

MODULO 13 GESTIONE RAGIONATA E RAGIONEVOLE DEL TANNINO NELLA FILIERA DEL VINO

9.00 Emilio CELOTTI, Università di Udine - Controllo qualità e valutazione di efficacia dei tannini
Erika BARBIERI, consulente Ferrari srl - Esperienze applicative su scala industriale

MODULO 14 LA CHIUSURA IN SUGHERO - EVOLUZIONE TECNOLOGICA E INTERAZIONE CON IL VINO

10.00 Miguel CABRAL, Direttore R&D Amorim & Irmãos
Innovazione e ricerca nei tappi in sughero
Pierre-Louis TEISSEDE, ISV Università di Bordeaux 2, Francia
L'imbottigliamento dei vini rossi e bianchi: effetti e conseguenze sul vino in invecchiamento e conservazione

MODULO 15 INNOVAZIONE NELLA GESTIONE DELLA FML

11.00 Hentie SWIEGERS, Chr. Hansen
Creazione di vini fruttati attraverso l'utilizzo di BML citro negativi
Giuseppe COMI, Università di Udine
Valutazione dell'espressione del gene codificante per l'enzima malolattico in *Oenococcus oeni*

MODULO 16 LA DEALCOLAZIONE TRA LA DIFESA DELL'IDENTITÀ TERRITORIALE DEI VINI E LA CREAZIONE DI VINI MODERNI PER LE NUOVE TENDENZE DEL MERCATO

12.00 Roberto FERRARINI, Università di Verona
Esperienze di dealcolazione di vini italiani: valutazione degli effetti di diverse tecnologie sulla composizione dei vini e sul loro impatto sensoriale
Paolo BARBIERI, Juclas - Mastermind Remove®: i risultati di due anni di applicazioni

SEMINARIO ETEROGENITÀ NELLA MATURITÀ FENOLICA E pH DEL VINO DURANTE LA MICRO-OSSIGENAZIONE

13.00 Nicolaos KONTOUDAKIS, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, Spagna

MODULO 17 CONSIDERAZIONI TECNICHE ED ECONOMICHE SULL'IMPIEGO DI UN NUOVO ENZIMA TRICOMPONENTE IN FILTRAZIONE

14.00 Hervé ROMAT, consulente, Francia
CFLA: nuovo metodo di misura della filtrabilità dei vini
Rose-Marie CANAL-LLAUBERES, direttore applicazione vino Novozymes
Sviluppo di una nuova generazione di enzimi per filtrazione
Gaëlle REYNOU-GRAVIER, coordinatore servizio tecnico Lamothe-Abiet
Risultati qualitativi e riscontri economici con l'impiego di un nuovo enzima di filtrazione

MODULO 18 FREEWINE: LA RIDUZIONE DEI SOLFITI NEI VINI COME GRANDE OPPORTUNITÀ DI MERCATO

15.00 Marco TEBALDI, Tebaldi srl
Introduzione alla piattaforma tecnologica Freewine
Sandra TORRIANI, Università di Verona
Metodi per il controllo microbiologico dei mosti e dei vini in assenza di anidride solforosa
Vincenzo LONGO, IBBA-CNR Pisa
Gli antiossidanti naturali: utili al vino e al consumatore

SEMINARIO DI CHIUSURA LO STATO COLLOIDALE DEL VINO: IL PUNTO SULLE CONOSCENZE SCIENTIFICHE E LE IMPLICAZIONI PRATICHE

16.00 Aude VERNHET, INRA Montpellier, France

Ore 17.00 • Chiusura della manifestazione

GIOVEDÌ 5 MAGGIO • SALA TREBBIANO

Ore 9.15 • Inizio lavori

SEMINARIO GESTIONE DELLA FERMENTAZIONE MALO LATTICA: UN PROBLEMA RISOLTO?

9.30 ROSI Iolanda, Università di Firenze

PREMIO VERSINI SOLIERI Lisa, Università di Modena e Reggio Emilia

10.10 Monitoraggio ceppo-specifico di *Oenococcus oeni* durante la fermentazione malolattica mediante saggio di PCR quantitativa basato su SCAR marker
TOFALO Rosanna, Università di Teramo
10.30 Metodo rapido per determinare il carattere "Brett" nei vini
NICOLINI Giorgio, Fondazione Edmund Mach
10.50 Cura del carattere Brett dei vini con polimeri cellulostici

SEMINARIO IL COLORE DEL VINO: PREVEDERE, ESTRARRE, CONSERVARE

12.00 GERBI Vincenzo, Università di Torino

PREMIO VERSINI MATTIVI Fulvio, Fondazione Edmund Mach

12.40 Vini particolarmente "pepati": da conoscere, comunicare, valorizzare
FERRARETTO Paola, Università di Udine
13.00 Applicazione degli ultrasuoni come tecnica innovativa per ottimizzare l'estrazione dei composti fenolici e favorire la lisi del lievito
ARAPITSAS Panagiotis, Fondazione Edmund Mach
13.20 Il primo approccio metabolomico per lo studio della micro-ossigenazione

13.40 Pausa

CHINNICI Fabio, Università di Bologna

14.20 Influenza dell'invecchiamento in legno di ciliegio sulla componente antocianica e sul colore di vini rossi

GRILLO Elena, Università Cattolica di Piacenza

14.40 Effetto del tempo e della temperatura sulla conservazione di vino rosso Barbera tappato con chiusure a vite

SEMINARIO TENDENZE DEL MERCATO MONDIALE E PROSPETTIVE PER IL VINO ITALIANO

15.00 POMARICI Eugenio, Università di Napoli Federico II

Ore 16.00 • Fine lavori