

**MARTEDÌ 21 MAGGIO 2019**

**Sala Internazionale**

9h00	<p><b>Saluti di benvenuto</b></p> <p>Gianni <b>Trioli</b> - Presidente VINIDEA  Emilio <b>Celotti</b> - Presidente SIVE (Società Italiana Viticoltura ed Enologia)  Giorgio <b>Nicolini</b> - rappresentante FEM (Fondazione Edmund Mach)  Riccardo <b>Cotarella</b> - Presidente AEEL (Associazione Enologi Enotecnici Italiani)  Marco <b>Manfredini</b> - Presidente OENOPPIA  Rappresentante UIV - Unione Italiana Vini  Simona <b>Cristiano</b> - CREA - Rete Rurale Nazionale  Gianluca <b>Carraro</b> - CONAF (Confederazione Nazionale Agronomi Forestali)</p>
9h50	<p><b>Relazioni introduttive</b></p> <p>Le tendenze di produzione e consumo nel settore vitivinicolo mondiale e le nuove pratiche enologiche, Delegato OIV (Office International de la Vigne et du Vin)  Aggiornamenti normativi sulle procedure per DOP e IGP e sull'etichettatura de vini, Michele <b>Zanardo</b>, Comitato Nazionale Vini DOP e IGP  <b>Saluti Main Sponsor</b> - Stefano <b>Albrigi</b>, Albrigi Srl</p>
10h30	<p><b>SUGHERO: GASCROMATOGRAFIA E NEUROMARKETING</b></p> <p><i>Modulo gestito in collaborazione con Amorim Cork Italia</i></p> <p>NDtech - La nuova frontiera della Ricerca &amp; Sviluppo applicata alle chiusure in sughero, Miguel <b>Cabral</b>, Amorim (P)  Il sapore emozionale del suono e il contributo del NeuroMarketing – Il caso Amorim, Vincenzo <b>Russo</b>, Università IULM (I)</p>
11h30	<p><b>RIDUZIONE DEI SOLFITI: BIOPROTEZIONE E ALTERNATIVE</b></p> <p><i>Modulo gestito in collaborazione con Perdomini-IOC</i></p> <p>La bioprotezione prefermentativa: applicazioni nella macerazione a freddo, Vincent <b>Gerbaux</b>, IFV Institut Français de la Vigne et du Vin (F)  Strumenti per il controllo del tenore di solfiti, Olivier <b>Pillet</b>, IOC Institut Oenologique de Champagne (F)</p>
12h30	<p><b>NUOVE APPLICAZIONI RIGUARDANTI LA MODULAZIONE DELL'ESPRESSIONE TIOLICA</b></p> <p><i>Modulo gestito in collaborazione con Corimpex - Oenobrand</i></p> <p>Come possono aiutare le biotecnologie nell'ottimizzazione dei profili tiolici?, Rémi <b>Schneider</b>, Product &amp; application Manager - Oenobrand (F)  Precursori tiolici e loro liberazione in vinificazione: quali novità?, Roberto <b>Larcher</b>, FEM (I)</p>
13h30	<p><b>AMPLIAMENTO E VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ VARIETALE SUI COLLI PIACENTINI</b></p> <p><i>Sessione dedicata al progetto Valorinvis</i></p> <p>Valorizzazione dei vitigni minori in risposta alle mutate condizioni climatiche, Tommaso <b>Froni</b>, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I)  Dall'Ervì nuove opportunità per la viticoltura Piacentina, Matteo <b>Gatti</b>, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I)</p>
14h30	<p><b>SVILUPPARE LA QUALITÀ MEDIANTE NON SACCHAROMYCES: NUOVE APPLICAZIONI</b></p> <p><i>Modulo gestito in collaborazione con AB Biotek</i></p> <p>Introduzione sulla collaborazione AWRI e AB Biotek, Attilio <b>Bellachioma</b>, AB Biotek (I)  Il microbioma del vino: potenzialità di nuovi lieviti non convenzionali, Cristian <b>Varela</b>, AWRI (AUS)  Nuovi lieviti non convenzionali da AWRI: impatto sensoriale sul vino, Anthony <b>Heinrich</b>, AB Biotek (AUS)</p>
15h30	<p><b>STRATEGIE PER LA GESTIONE DEI RESIDUI DI FITOSANITARI IN MOSTI E VINI</b></p> <p><i>Modulo gestito in collaborazione con Dal Cin</i></p> <p>Esperienze di abbattimento di pesticidi nel vino; focus sul fosetyl e la sua formazione durante le fasi di vinificazione, Tomas <b>Roman Villegas</b>, FEM (E)  Effetto dei trattamenti in vigneto alternativi alle molecole di sintesi, Maria <b>Manara</b>, Dal Cin spa (I)</p>
<b>Candidati Premio SIVE-OENOPPIA - 1° Sessione</b>	
16h30	<p>Gestione della variabilità intraparcellare del vigneto mediante concimazione a rateo variabile. Risultati differenti in funzione della tipologia di fertilizzante, Matteo <b>Gatti</b>, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore (I)</p>
16h45	<p>Utilizzo degli incroci di Monastrell per ottenere varietà adatte al cambiamento climatico, Rocio <b>Gil Muñoz</b>, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (IMIDA) (E)</p>
17h00	<p>Effetti dell'utilizzo di estratti di lievito inattivato sulla maturazione della cv. Sangiovese, Chiara <b>Pastore</b>, DISTAL, Università di Bologna (I)</p>
17h15	<p>Una nuova vita per le fecce di vinificazione: dallo scarto al fotovoltaico, Manuel <b>Meneghetti</b>, Dipartimento di Scienze Molecolari e Nanosistemi, Università Ca' Foscari Venezia (I)</p>
17h30	<p>L'impatto del materiale diverso dall'uva (MOG) congelato sui composti aromatici del vino rosso, Andrew <b>Reynolds</b>, Cool Climate Oenology and Viticulture Institute, Brock University (CDN)</p>
17h45	<p>Applicazione della tecnica ottica di Immagine Iperspettrale (Vis-NIR Hyperspectral Imaging) per la valutazione del contenuto di flavonoidi totali, antociani totali e solidi solubili totali in uve da tavola, Mario <b>Gabrielli</b>, Ecole Supérieure d'Agricultures (ESA) (I)</p>
18h00	<p>Utilizzo dell'omogeneizzazione ad altissima pressione nella vinificazione. Controllo microbiologico ed effetti per la qualità sensoriale, Antonio <b>Morata</b>, enotec UPM, Chemistry and Food Technology Department, ETSIAAB, Universidad Politécnica de Madrid (E)</p>
18h15	<p>Effetto dell'aggiunta di CMC e zucchero al dosaggio sulla schiuma di un vino spumante, Matteo <b>Marangon</b>, DAFNAE, Università di Padova (I)</p>
18h30	<p>Fine lavori</p>