

GIOVEDÌ 23 MAGGIO 2019

Sala Internazionale

9h00	<p>VITICOLTURA SOSTENIBILE E GESTIONE DEL SUOLO <i>Sessione dedicata al progetto Soil4Wine</i> Gestire e tutelare il suolo in vigneto: l'esperienza del progetto LIFE Soil4Wine, Stefano Poni, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I) Uno strumento innovativo e interattivo per la gestione del suolo in viticoltura, Sara Elisabetta Legler, Horta srl (I) Il vino per il suolo: un esempio di green economy, Alessandro Bosso, ERVET (I)</p>
9h45	<p>TECNOLOGIE IOT PER IL MONITORAGGIO DEL TRASPORTO DEL VINO <i>Sessione dedicata al progetto IoF2020</i> Metaboliti marcatori del cattivo stato di conservazione del vino, Panagiotis Arapitsas, FEM (GR) Un test per valutare la tolleranza del vino all'esposizione ad alte temperature di conservazione, Stefano Ferrari, ISVEA (I) Come tracciare l'integrità del proprio vino durante il trasporto, Mattia Nanetti, Wenda (I)</p>
10h30	<p>LA DIVERSITÀ DEI TANNINI DEI VINI ROSSI ITALIANI <i>Sessione dedicata al progetto D-WINES</i> Il progetto D-Wines per la valorizzazione della diversità dei vini Italiani, Maurizio Ugliano, Università di Verona (I) I tannini nei principali vini rossi italiani Diversità delle concentrazioni e delle strutture molecolari, Fulvio Mattivi, Università di Trento (I) L'impronta digitale metabolomica dei vini rossi Italiani, Panagiotis Arapitsas, FEM (GR) Stabilità, reattività e interazioni dei tannini nei vini rossi italiani Polisaccaridi e proteine nei vini rossi italiani, Matteo Marangon, Università di Padova (I) L'ossidabilità dei tannini, Maurizio Ugliano, Università di Verona (I) La spettroscopia per l'analisi dei tannini e la caratterizzazione dei vini rossi italiani Caratterizzazione multivariata dei vini rossi monovarietali italiani con spettroscopia FTIR, Andrea Versari, Università di Bologna (I) Classificazione con indici spettrofotometrici dei vini rossi italiani, Simone Giacosa, Università di Torino (I) Tannini e astringenza: aspetti sensoriali e marcatori analitici La diversa astringenza dei vini rossi Italiani, Paola Piombino, Università di Napoli (I) Marcatori analitici per la predizione dell'astringenza, Angelita Gambutì, Università di Napoli (I) Il metabolismo dei tannini nell'acino d'uva Le basi molecolari del metabolismo dei tannini nell'acino d'uva, Giovanbattista Tornielli, Università di Verona (I) Discussione e prospettive di applicazione.</p>
13h45	<p>MIGLIORARE LA SHELF-LIFE DEI VINI: IL PROGETTO WISHELI <i>Sessione dedicata al progetto WisheLi</i> Cosa chiede oggi il mercato a un vino bianco e le conseguenze tecniche, Nicola Biasi, Falesco (I) Invecchiamento precoce di vini giovani: valutazioni chimico-sensoriali mediante approccio sensoristico come possibile strategia di miglioramento della shelf-life, Andrea Bellincontro, DIBAF, Università della Tuscia (I) Un test predittivo della capacità di tenuta di un vino all'invecchiamento, Stefano Ferrari, ISVEA (I)</p>
14h30	<p>PEI-AGRI PER LA VITIVINICOLTURA: ESPERIENZE DI RICERCA E INNOVAZIONE <i>Sessione organizzata in collaborazione con RETE RURALE NAZIONALE e con EIP-Agri service Point</i></p>
18h00	<p>Fine lavori</p>