



Premio "Ricerca Italiana per lo Sviluppo"

## Premio ASSOENOLOGI Giuseppe Versini 2019

La valutazione del Comitato Scientifico ha permesso di identificare i lavori **candidati** al Premio che passeranno alla fase di valutazione.

Questi lavori saranno oggetto di presentazione orale nelle sessioni Premio ASSOENOLOGI Giuseppe Versini 2019 della **12<sup>a</sup>** edizione di **ENOFORUM**, che si svolgerà a **Vicenza dal 21 al 23 maggio 2019**.

### Lavori selezionati

Caolino su vite con effetto sunscreen, Alberto **Palliotti**, *Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia (I)*

Effetti della potatura tardiva sulla maturità tecnologica e fenolica nella cv Merlot, Gianluca **Allegro**, *DISTAL, Università di Bologna (I)*

Verso lo sviluppo di un kit molecolare per l'autenticazione molecolare del Brunello di Montalcino, Rita **Vignani**, *Department of Life Sciences, Università di Siena (I)*

Caratteristiche chimiche del vino prodotto da varietà tolleranti alle malattie, Silvia **Ruocco**, *Università degli Studi di Udine in convenzione con FEM, EFSA (I)*

Applicazione di tannini non convenzionali come marker di autenticità, Edoardo **Longo**, *Libera Università di Bolzano (I)*

Estratti antiossidanti da uve immature e loro utilizzo nel vino ed altri alimenti, Giovanna **Fia**, *Università degli Studi di Firenze (I)*

Lieviti microincapsulati innovativi per la produzione di vino spumante secondo metodo classico, Ilaria **Benucci**, *Università degli Studi della Toscana (I)*

Fermentazioni vinarie mediante starter misto lievito/batterio in forma immobilizzata, Francesco **Grieco**, *Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (I)*

Chitosano in enologia: un'analisi rapida e innovativa per garantire l'origine da fungo, Matteo **Perini**, *FEM (I)*

Relazione tra composizione e proprietà antiossidanti di derivati di lievito commerciali, Piergiorgio **Comuzzo**, *Dipartimento Scienze Agroalimentari, Ambientali, Animali, Università di Udine (I)*

Nuovo dispositivo per la stabilizzazione in flusso continuo del vino bianco, Giuseppina Paola **Parpinello**, *Università di Bologna (I)*

Tecniche analitiche combinate per lo studio della stabilità dei vini bianchi, Elisabetta **Bellantuono**, *Università degli Studi di Udine - Enologia (I)*

Sviluppo di metodi elettrochimici per applicazioni enologiche, Maurizio **Ugliano**, *Università di Verona (I)*

Evoluzione del difetto di luce nel vino bianco durante la conservazione, Daniela **Fracassetti**, *Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, e l'Ambiente, Università di Milano (I)*

La gestione del lievito nelle fasi post-fermentative: riduzione dell'uso dei solfiti e prolungamento della shelf-life del vino Prosecco, Viviana **Corich**, *Università degli Studi di Padova (I)*

I riassunti dei lavori di ricerca pervenuti – resi anonimi – sono stati valutati dal Comitato Scientifico SIVE sulla base del criterio "grado d'innovazione e interesse dell'argomento".



*Premio "Ricerca Italiana per lo Sviluppo"*

## **Premio ASSOENOLOGI Giuseppe Versini 2019**

### ***Fase di valutazione***

I lavori candidati presentati ad Enoforum 2019 saranno valutati dai tecnici del settore e riesaminati dal Comitato Scientifico SIVE:

- ***i Tecnici del settore*** che assisteranno alla presentazione dei lavori a Enoforum 2019 - giudicheranno i lavori di ricerca sulla base del criterio *"utilità della ricerca per lo sviluppo della produzione vitivinicola"*. ASSOENOLOGI istituirà un **Panel Tecnico** costituito da circa 20 tecnici con ampia conoscenza della realtà produttiva italiana che fornirà un'autorevole base di giudizio a corredo del voto espresso dalla giuria popolare dei presenti ad Enoforum. I cinque lavori con maggiore punteggio nella votazione dei tecnici comporranno il gruppo dei Finalisti.

- ***il Comitato Scientifico SIVE*** valuterà i lavori finalisti, verificandone il *"valore scientifico"* sulla base dell'articolo prodotto dagli autori (sola lettura).

### ***Selezione del lavoro vincitore e aggiudicazione dei Premi Speciali***

Al lavoro giudicato dai tecnici di maggiore utilità per lo sviluppo della produzione vitivinicola italiana – previa verifica del buon valore scientifico da parte del Comitato Scientifico – sarà assegnato il **Premio ASSOENOLOGI Giuseppe Versini 2019** del valore di **€ 5.500**

Tra i restanti lavori finalisti saranno inoltre assegnati due premi Speciali:

**Premio Speciale Innovazione di € 1.000** al lavoro meglio giudicato dai ricercatori presenti ad Enoforum per l'originalità nell'individuazione del tema e per la modalità di ricerca

**Premio Speciale Comunicazione di € 1.000** al lavoro meglio giudicato dagli studenti presenti ad Enoforum per la modalità di comunicazione dei temi e dei risultati.



Premio "Ricerca Italiana per lo Sviluppo"

## Premio ASSOENOLOGI Giuseppe Versini 2019

La SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia) è un'associazione senza fini di lucro a cui aderiscono tecnici vitivinicoli e aziende di tutta Italia. Dal 1996 è attiva nel campo della formazione e dell'aggiornamento tecnico; ha al suo attivo l'organizzazione di oltre 100 tra convegni, seminari, incontri tecnici e viaggi studio in Italia e all'estero. Svolge funzioni di segreteria operativa la società VINIDEA, assieme alla quale SIVE organizza ogni due anni il convegno Enoforum con sede itinerante.



Dal 2005 la SIVE si è data l'obiettivo di "Sostenere una maggiore collaborazione tra le aziende produttive e il mondo della ricerca enologica e viticola", aiutando il mondo della produzione nella formulazione della domanda ed il mondo della ricerca nella definizione della propria offerta di conoscenze utili alla produzione. I premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo sono stati istituiti per contribuire al raggiungimento di tale obiettivo e - dal 2007 ad oggi - si sono candidati oltre 350 lavori di ricerca italiani e stranieri, che rappresentano quindi una rassegna molto ampia della produzione scientifica vitivinicola dell'ultimo decennio, che è stata così portata a conoscenza del mondo della produzione.

ASSOENOLOGI nasce ad Asti nel 1891, quando Arturo Marescalchi, in occasione del primo "convegno" della categoria, fondò la "Società degli enotecnici italiani", cioè la progenitrice dell'attuale "Associazione enologi enotecnici italiani". Assoenologi si propone, senza fini di lucro e nel rispetto del principio della mutualità, la tutela professionale dell'enologo e dell'enotecnico e dei tecnici del settore vitivinicolo in generale sotto il profilo sindacale, etico, giuridico ed economico, e di rappresentare la categoria a tutti i livelli.



**ASSOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

L'Assoenologi inoltre sostiene la ricerca in campo viticolo-enologico e incentiva la sperimentazione finalizzata alla risoluzione dei problemi tecnici con cui gli enologi e gli enotecnici ogni giorno si devono confrontare in vigneto ed in cantina.

Promuove inoltre l'aggiornamento tecnico dei soci con pubblicazioni, convegni, seminari ed altri mezzi idonei e sostiene lo spirito associativo e di solidarietà tra gli enologi e gli enotecnici ed i tecnici vitivinicoli con incontri, riunioni, pubblicazioni, convegni e similari, e con tutte quelle attività o iniziative che si ritengono necessarie all'interesse mutualistico dei soci.

Un altro scopo primario dell'Assoenologi è quello di operare per il miglioramento e la tutela della produzione vitivinicola nazionale e per la sua valorizzazione e diffusione in Italia e all'estero partecipando a comitati e commissioni ministeriali e proponendo ai competenti uffici obiettive considerazioni e risoluzioni.

La Fondazione Edmund Mach (FEM) svolge attività di ricerca scientifica, istruzione e formazione, sperimentazione, consulenza e servizio alle imprese nei settori agricolo, agro-alimentare e ambientale. La FEM continua gli scopi e l'attività dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige nei cui laboratori il dott. Giuseppe Versini ha operato lungamente come ricercatore.



**FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH**

FEM è strutturata in tre poli costituiti dal Centro Istruzione e Formazione, dal Centro Ricerca e Innovazione e dal Centro Trasferimento Tecnologico. Quest'ultimo in particolare è designato a gestire le attività di ricerca applicata e sperimentazione, i servizi e la consulenza a favore delle imprese del settore agro-alimentare.