

Martedì 21 Maggio - SALA INTERNAZIONALE

- 9h00 Saluti di benvenuto
Gianni **Trioli** - Presidente VINIDEA
Emilio **Celotti** - Presidente SIVE (Società Italiana Viticoltura ed Enologia)
Giorgio **Nicolini** - rappresentante FEM (Fondazione Edmund Mach)
Riccardo **Cotarella** - Presidente AEEI (Associazione Enologi Enotecnici Italiani)
Stéphane **La Guerche** - OENOPPIA
Monica **Pedrazzini** - Unione Italiana Vini
Simona **Cristiano** - CREA - Rete Rurale Nazionale
Gianluca **Carraro** - CONAF (Consiglio dell'Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali)
Stefano **Albrigi**, Albrigi Srl - Main Sponsor
- 9h50 Relazioni introduttive **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 **Zanardo**, Comitato Nazionale Vini DOP e IGP
- 10h30 **SUGHERO: GASCROMATOGRAFIA E NEUROMARKETING**
Modulo gestito in collaborazione con Amorim Cork Italia
NDtech - La nuova frontiera della Ricerca & Sviluppo applicata alle chiusure in sughero, Miguel **Cabral**, Amorim (P)
Il sapore emozionale del suono e il contributo del NeuroMarketing – Il caso Amorim, Vincenzo **Russo**, Università IULM (I)
- 11h30 **RIDUZIONE DEI SOLFITI: BIOPROTEZIONE E ALTERNATIVE**
Modulo gestito in collaborazione con Perdomini-IOC
La bioprotezione prefermentativa: applicazioni nella macerazione a freddo, Vincent **Gerbaux**, Institut Français de la Vigne et du Vin (F)
Strumenti per il controllo del tenore di solfiti, Olivier **Pillet**, Institut Oenologique de Champagne (F)
- 12h30 **NUOVE APPLICAZIONI RIGUARDANTI LA MODULAZIONE DELL'ESPRESSIONE TIOLICA**
Modulo gestito in collaborazione con Corimpex - Oenobrand
Come possono aiutare le biotecnologie nell'ottimizzazione dei profili tiolici?, Rémi **Schneider**, Oenobrand (F)
Precursori tiolici e loro liberazione in vinificazione: quali novità?, Roberto **Larcher**, Fondazione Edmund Mach (I)
- 13h30 **AMPLIAMENTO E VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ VARIETALE SUI COLLI PIACENTINI**
Sessione dedicata al progetto ValorInVitis
Valorizzazione dei vitigni minori in risposta alle mutate condizioni climatiche, Tommaso **Froni**, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I)
Dall'Ervi nuove opportunità per la viticoltura Piacentina, Matteo **Gatti**, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I)
- 14h30 **SVILUPPARE LA QUALITÀ MEDIANTE NON SACCHAROMYCES: NUOVE APPLICAZIONI**
Modulo gestito in collaborazione con AB Biotek
Introduzione sulla collaborazione AWRI e AB Biotek, Attilio **Bellachioma**, AB Biotek (I)
Il microbioma del vino: potenzialità di nuovi lieviti non convenzionali, Cristian **Varela**, AWRI (AUS)
Nuovi lieviti non convenzionali da AWRI: impatto sensoriale sul vino, Anthony **Heinrich**, AB Biotek (AUS)
- 15h30 **STRATEGIE PER LA GESTIONE DEI RESIDUI DI FITOSANITARI IN MOSTI E VINI**
Modulo gestito in collaborazione con Dal Cin
Esperienze di abbattimento di pesticidi nel vino; focus sul fosetyl e la sua formazione durante le fasi di vinificazione, Tomas Roman **Villegas**, Fondazione Edmund Mach (E)
Effetto dei trattamenti in vigneto alternativi alle molecole di sintesi, Maria **Manara**, Dal Cin spa (I)
- 16h30 **Premio SIVE-OENOPPIA - 1° Sessione**
- Gestione della variabilità intraparcellare del vigneto mediante concimazione a rateo variabile. Risultati differenti in funzione della tipologia di fertilizzante, Matteo **Gatti**, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza(I)
 - Utilizzo degli incroci di Monastrell per ottenere varietà adatte al cambiamento climatico, Rocio **Gil Muñoz**, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (E)
 - Effetti dell'utilizzo di estratti di lievito inattivato sulla maturazione della cv. Sangiovese, Chiara **Pastore**, DISTAL, Università di Bologna (I)
 - Una nuova vita per le fecce di vinificazione: dallo scarto al fotovoltaico, Manuel **Meneghetti**, DSMN, Università Ca' Foscari Venezia (I)
 - L'impatto del materiale diverso dall'uva (MOG) congelato sui composti aromatici del vino rosso, Andrew **Reynolds**, Cool Climate Oenology and Viticulture Institute, Brock University (CDN)
 - 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 **Gabrielli**, Ecole Supérieure d'Agriculture (I)
 - Utilizzo dell'omogeneizzazione ad altissima pressione nella vinificazione. Controllo microbiologico ed effetti per la qualità sensoriale, Antonio **Morata**, ETSIAAB, Universidad Politécnica de Madrid (E)
 - Effetto dell'aggiunta di CMC e zucchero al dosaggio sulla schiuma di un vino spumante, Matteo **Marangon**, DAFNAE, Università di Padova (I)
- 18h30 **PROGETTO UVA PRETIOSA: VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA FILIERA VITIVINICOLA**
Giovanna **Fia**, DAGRI, Università degli Studi di Firenze (I)
- 18h45 Fine lavori

Martedì 21 Maggio - SALA NAZIONALE

- 11h00 **APPLICAZIONE FOGLIARE DI SPECIFICI LIEVITI INATTIVI PER STIMOLARE LA MATURAZIONE FENOLICA ED AROMATICA DELLE UVE**
Modulo gestito in collaborazione con Lallemand
 Meccanismo di funzionamento: le risposte a livello molecolare, Ilaria Filippetti, Università di Bologna (I)
 Effetto del trattamento sulle proprietà della buccia ed estraibilità dei composti fenolici, Luca Rolle, Università di Torino (I)
 Risultati delle esperienze scientifiche e pratiche, l'effetto diretto sui vini, Fabrizio Battista, Lallemand (I)
- 11h50 FLASH TALK - I DSS nelle strategie di difesa, Giuseppe **Piacentino**, Horta Srl (I)
- 12h00 **ANTIOIDICO ED ANTI BOTRITICO COMMESTIBILE: INNOVATIVO PRODOTTO AD AZIONE ANTIPARASSITARIA EDIBILE ED INNOCUO PER LA NATURA**
Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0
 Gabriele **Posenato**, Agrea Srl (I), Maurizio **Polo**, Bioenologia 2.0 Srl (I)
- 12h50 FLASH TALK - AGRICOSTAN: peptidi bioattivi al servizio della viticoltura biologica, Roberto **Sartori** - A. Costantino & C Spa
- 13h00 **Premio ASSOENOLOGI-VERSINI - 1° Sessione**
- Caolino su vite con effetto sunscreen, Alberto **Palliotti**, DSA3, 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**, DSV, Università di Siena (I)
 - Caratteristiche chimiche del vino prodotto da varietà tolleranti alle malattie, Silvia **Ruocco**, Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (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 Tuscia (I)
 - Fermentazioni vinarie mediante starter misto lievito/batterio in forma immobilizzata, Francesco **Grieco**, ISPA, Consiglio Nazionale delle Ricerche (I)
- 15h00 **VARIETÀ RESISTENTI: RISPOSTE CONCRETE PER LA SOSTENIBILITÀ**
Modulo gestito in collaborazione con Vivai Cooperativi Rauscedo
 Le strategie di miglioramento genetico della vite, Gabriele **Di Gaspero**, Istituto Genomica Applicata Udine (I)
 Varietà resistenti: caratteristiche agronomiche, enologiche e risposta del consumatore, Valeria **Fasoli** e Yuri **Zambon**, Vivai Cooperativi Rauscedo (I)
- 15h50 FLASH TALK - Sinergia tra informazioni da drone (UAV) e reti di sensori senza fili (WSN) nel monitoraggio dei fenomeni di siccità agricola in viticoltura: l'esperienza nel territorio vitivinicolo del Chianti, Angela **Puig Sirera**, Università di Pisa (I)
- 16h00 **OTTIMIZZAZIONE DELLA RISORSA IDRICA IN VIGNETO - POLYGREEN**
Modulo gestito in collaborazione con Vinext
 Acqua: tecnologie e approcci innovativi per affrontare le sfide di un clima che cambia, Lara **Pozzato**, Vinext (I)
 Uso polimero assorbente nella messa a dimora di barbatelle in vasetto, caso studio - Glera, Franco **Meggio**, Università di Padova (I)
- 16h50 FLASH TALK - Il servizio cloud di Smart Analysis: come rendere intelligenti e connesse le analisi in cantina, Alessandro **Tonelli**, DNAPhone srl (I)
- 17h00 **K-POLIASPARTATO: OLTRE LA STABILIZZAZIONE TARTARICA**
Modulo gestito in collaborazione con Enartis
 Risposta del mercato ed esperienze applicative, Gianni **Triulzi**, Enartis (I)
 Interessanti proprietà secondarie del KPA, Valerio **Carinci**, Centro Enologico Meridionale (I)
- 18h00 **ASSEMBLEA SIVE**
- 19h00 Fine lavori

Mercoledì 22 Maggio - SALA INTERNAZIONALE

- 9h00 **Premio SIVE-OENOPPIA - 2° Sessione**
- Autenticità del vino basata sulla fusione ad alta risoluzione, Paula **Martins-Lopes**, University of Tras-os-Montes and Alto Douro, BiolSI (P)
 - Il potenziale enologico dei ceppi di lievito di *Hanseniaspora vineae* nella produzione industriale di vino, Eduardo **Dellacassa**, Universidad de la República del Uruguay (UY)
 - Dal bicchiere alla bocca: fattori legati al vino e fattori fisiologici dell'uomo che influenzano l'aroma retronasale durante il consumo del vino, María Ángeles **Del Pozo Bayón**, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CSIC-UAM (E)
 - Approcci per limitare le interazioni tra polisaccaridi delle pareti cellulari e tannini, Encarna **Gomez-Plaza**, Department of Food Science and Technology, University of Murcia (E)
- 10h00 **INOCULO DIRETTO DI LIEVITI E BATTERI PER BIOPROTEZIONE SU MOSTO E VINO: UTILIZZO ED APPORTO SENSORIALE**
Modulo gestito in collaborazione con Chr. Hansen
Utilizzo di lieviti e batteri ad inoculo diretto per la bioprotezione del mosto e del vino, Lorenzo **Peyer**, Chr. Hansen (I)
Apporto sensoriale dei lieviti e dei batteri usati per la bioprotezione, Bernardo **Muñoz González** (E)
- 10h50 FLASH TALK - Esperienze di termovinificazione in California, Silvano **Dalla Cia**, TMCI PADOVAN Spa (I)
- 11h00 **VINO & LEGNO TRA SCIENZA, TECNICA E MERCATO**
Modulo gestito in collaborazione con Enotimatic
ENOTIMATIC: vantaggi e opportunità della nuova tecnologia di infusione. Uno sguardo d'insieme tra ultime scoperte scientifiche, innovazione enologica e tendenze di mercato, Michel **Moutounet** (F), Giacomo **Mazzavillani**, Caviro (I), Fabio **Piccoli**, Wine Meridian (I)
- 12h00 **NOVITÀ TECNICHE PER PRESERVARE ED ESALTARE NATURALMENTE IL PROFILO ORGANOLETTICO DEI VINI**
Modulo gestito in collaborazione con Lallemand
Gestire la freschezza acidica mediante preinoculo con uno specifico ceppo non-*Saccharomyces*, José-María **Heras**, Lallemand (E)
Contenere le deviazioni sensoriali da *Brettanomyces* con l'inoculo di batteri selezionati, Sibylle Krieger **Weber**, Lallemand (D)
Impatto dei parametri di fermentazione sulla cinetica di sintesi degli aromi fermentativi, Jean-Roch **Mouret**, INRA (F)
- 13h00 **Premio SIVE-OENOPPIA - 3° Sessione**
- Caratterizzazione di vini bianchi del nord est mediante spettroscopia SERS, Alois **Bonifacio**, Università degli Studi di Trieste (I)
 - Biosensore ottico basato sul DNA non marcato come potenziale sistema per l'autenticità del vino, Paula **Martins-Lopes**, University of Tras-os-Montes and Alto Douro, BiolSI (P)
 - Valutazione della maturazione dell'uva da vino usando immagini iperspettrali, Pedro **Melo-Pinto**, CITAB, Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro (P)
- 13h45 FLASH TALK - Ruolo metabolico del mandelato come intermedio nella biosintesi dei benzenoidi da *Hanseniaspora vineae*, Eduardo **Dellacassa**, Universidad de la República del Uruguay (UY)
- 14h00 **X-PRO®: UN NUOVO APPROCCIO ALL'ENOLOGIA**
Modulo gestito in collaborazione con Enologica Vason
Derivati di lievito: produzione, composizione e caratteristiche tecnologiche, Piergiorgio **Comuzzo**, Di4A, Università di Udine (I)
Lieviti inattivi, loro potenziale e loro applicazioni, Federico **Giotto**, Giottoconsulting srl (I)
Come nasce X-PRO® e i prodotti che ne derivano, Gianmaria **Zanella**, Enologica Vason (I)
- 15h00 **LA GESTIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO**
Modulo gestito in collaborazione con Tebaldi
Il ruolo dei gas disciolti nel vino, Angelita **Gambutì**, Università di Napoli (I)
Tecnologie per la shelf life dei vini ed il sistema ISIOX®, Marco **Li Calzi**, Tebaldi Srl (I)
- 16h00 **SELEZIONE E IBRIDAZIONE DI CEPPI DI LIEVITO PER MODULARE COMPOSTI CHIAVE NEI VINI**
Modulo gestito in collaborazione con HTS enologia - Fermentis
Ibridazione di ceppi di lievito per aumentare la produzione di esteri e diminuire i solfiti, Etienne **Dorignac**, Fermentis (F)
Il contributo aromatico del *Saccharomyces pastorianus* sul Sauvignon Blanc, Yorgos **Kotseridis**, Agricultural University Athens (GR)
- 17h00 **LA LONGEVITÀ DEI VINI BIANCHI: NUOVI STRUMENTI DI VALUTAZIONE**
Modulo gestito in collaborazione con Laffort Italia
La longevità dei vini bianchi: nuovi strumenti predittivi e di supporto alla decisione, Maurizio **Ugliano**, Università di Verona (I)
- 18h00 **PRODURRE VINI MENO OSSIDABILI CON TECNOLOGIA LOW-INPUT**
Sessione dedicata al progetto Oxyless
Il vino e l'ossigeno dall'uva al bicchiere, Jean-Claude **Vidal**, U.EXP-Pech Rouge INRA FRANCE (F)
Potenzialità della voltammetria ciclica per la valutazione dell'evoluzione dei vini, Piergiorgio **Comuzzo**, Di4A, Università di Udine (I)
- 19h00 Fine lavori

Mercoledì 22 Maggio - SALA NAZIONALE

- 9h30 **Premio ASSOENOLOGI-VERSINI - 2° Sessione**
- Chitosano in enologia: un'analisi rapida e innovativa per garantire l'origine da fungo, Matteo **Perini**, Fondazione Edmund Mach (I)
 - Relazione tra composizione e proprietà antiossidanti di derivati di lievito commerciali, Piergiorgio **Comuzzo**, Di4A, 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**, DEFENS, 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)
- 11h30 **ADDIO FERMENTAZIONE MALOLATTICA: LIEVITI INNOVATIVI PER LA DEGRADAZIONE DEL MALICO ED IL MIGLIORAMENTO ORGANOLETTICO DI TUTTI I VINI SENZA L'USO DEI BATTERI**
Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0
 Sandra **Torriani**, Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona (I), Maurizio **Polo**, Bioenologia 2.0 (I), Giuseppe **Speri**, Speri Viticoltori (I)
- 12h20 FLASH TALK - Connettere cose per migliorare tracciabilità, qualità e mercato del vino IOF2020, **Balderacchi** Matteo - Valorititalia Srl
- 12h30 **SOLUZIONI INNOVATIVE PER LA STABILIZZAZIONE PROTEICA: STUDI ED ESPERIENZE SULL'IMPIEGO DI TECNOLOGIE A BASSO IMPATTO ORGANOLETTICO**
Modulo gestito in collaborazione con Oenofrance
 Daniele **Pizzinato**, Oenofrance Italia (I), Simone **Vincenzi**, Università degli Studi di Padova (I)
- 13h20 **PROGETTO VINTEGRO: SVILUPPO DI UNA STRATEGIA PRODUTTIVA MIRATA ALL'INCREMENTO DELLA STABILITÀ DEI VINI**
 Stefano **Ferrari**, ISVEA (I)
- 13h30 **IL CONTROLLO AVANZATO DEI PROCESSI ENOLOGICI PER UNA NUOVA ENOLOGIA: DAI VINI SENZA SOLFITI ALLA PRODUZIONE DEI LIEVITI INDIGENI IN CANTINA**
Modulo gestito in collaborazione con Parsec
 Fermentazione e macerazione in rosso: quando la tecnologia permette di ottimizzare i processi e di prevenire le problematiche tipiche, Giuseppe **Florida**, Parsec (I)
 Lieviti indigeni: isolamento, selezione, autoproduzione in cantina. Dalla fase sperimentale di ieri alla soluzione pratica oggi, Giacomo **Buscioni**, FoodMicroTeam (I)
- 14h30 **LIEVITI SACCHAROMYCES E NON-SACCHAROMYCES SELEZIONATI DA AMBIENTI SEMIARIDI IN SICILIA**
Modulo gestito in collaborazione con Bioagro
 Lieviti *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* selezionati da ambienti semiaridi in Sicilia, Daniele **Oliva**, IRVO - Regione Sicilia (I)
 Sviluppo della produzione industriale, Paola **De Dea**, AVISP - Veneto Agricoltura (I)
- 15h20 FLASH TALK - Self-brett : uno strumento innovativo per le analisi sul *Brettanomyces*. Simona **Campolongo** - Grape srl - Gruppo Ricerche Avanzate per l'Enologia
- 15h30 **AGGIORNAMENTO NORMATIVO SULLE TECNICHE DI PRODUZIONE DEL VINO BIOLOGICO**
Seminario sponsorizzato da Enartis
 Cristina **Michelsoni**, Componente EGTOP, Commissione Europea (I)
- 16h30 **IL TAPPO DI SUGHERO**
Modulo gestito in collaborazione con FederlegnoArredo
 L'importanza di una collaborazione tra attori della filiera "tappatura vino", Alessandro **Canepari**, Assoimballaggi/FederlegnoArredo (I), Milena **Lambri**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I)
 Il tappo di sughero visto dal vino, Michela **Cipriani**, Unione Italiana Vini (I)
 Il tappo di sughero per vino spumante: mercato, controllo del prodotto, prospettive, Franco **Pampiro**, Agris (I)
- 17h30 **Vincitori Premio dottorato di Ricerca SIVE-Ferrarini**
 Cambiamenti climatici rispetto all'industria del vino in Emilia Romagna: valutazione del cambiamento climatico, influenza sull'industria del vino e tecniche di mitigazione, Nemanja **Teslić**, Università di Bologna (SRB)
 Indagini chimiche e tecnologiche per la valorizzazione dei prodotti enologici di un vitigno autoctono dell'Alto Adige: Gewürztraminer, Tomas Roman **Villegas**, FEM - Università di Udine (E)
- 18h00 **FLASH TALK Ricerca italiana**
- Incrementare la biodiversità in vinificazione utilizzando colture starter di lieviti non-*Saccharomyces* e batteri malolattici in fermentazioni miste, Tiziana **Nardi**, CREA (I)
 - Chiarifica alternativa del Sangiovese: effetto su caratteristiche polifenoliche e sensoriali, Alessandra **Rinaldi**, Università degli Studi di Napoli Federico II (I)
 - Composizione chimica ad evoluzione del profilo aromatico negli spumanti Ribolla Gialla prodotti con diversi metodi di rifermentazione, Sabrina **Voce**, Di4A, Università di Udine (I)
 - Estrazione con fluido supercritico applicata ai sottoprodotti della cantina per il recupero di polifenoli ad alto valore aggiunto, Carla **Da Porto**, Di4A, Università di Udine (I)
 - Effetti della composizione del vino rosso sulla cinetica di consumo dell'ossigeno in presenza di tannini enologici, Daniela **Fracassetti**, DEFENS, Università di Milano (I)
 - I meccanismi che presidono il comportamento antiossidante del chitosano in vino: evidenze di laboratorio e tecnologiche, Antonio **Castromarin**, Università di Bologna (I)
- 18h30 Fine lavori

Giovedì 23 Maggio - SALA INTERNAZIONALE

- 9h00 **VITICOLTURA SOSTENIBILE E GESTIONE DEL SUOLO**
Sessione dedicata al progetto Soil4Wine
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)
- 9h45 **TECNOLOGIE IOT PER IL MONITORAGGIO DI TRASPORTO E STOCCAGGIO DEL VINO**
Sessione dedicata al progetto IoF2020
Metaboliti marcatori del cattivo stato di conservazione del vino, Panagiotis **Arapitsas**, Fondazione Edmund Mach (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)
- 10h30 **LA DIVERSITÀ DEI TANNINI DEI VINI ROSSI ITALIANI**
Sessione dedicata al progetto D-WINES
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**, Fondazione Edmund Mach (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 **Gambuti**, 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
- 13h45 **MIGLIORARE LA SHELF-LIFE DEI VINI: IL PROGETTO WISHELI**
Sessione dedicata al progetto Wisheli
Cosa chiede oggi il mercato a un vino bianco e le conseguenze tecniche, Nicola **Biasi**, Famiglia Cotarella (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)
- 14h30 **PEI-AGRI PER LA VITIVINICOLTURA: ESPERIENZE DI RICERCA E INNOVAZIONE**
Sessione organizzata in collaborazione con RETE RURALE NAZIONALE e con EIP-Agri service Point
Tavola Rotonda "Il PEI-Agri per l'innovazione in agricoltura"
Moderano: Valentina **Carta**, Simona **Cristiano**, Assunta **D'Oronzio** e Patrizia **Proietti** - CREA, Politiche e Bioeconomia/Rete Rurale Nazionale
La finalità è aprire il confronto con chi effettivamente partecipa all'innovazione promossa dal PEI-Agri e gli operatori del settore sul contributo dato allo sviluppo innovativo della vitivinicoltura, su come il modello multi-attore e interattivo di innovazione stia favorendo le sinergie tra ricerca e sviluppo dei sistemi agricoli e su come questo stia contribuendo a definire nuove modalità per l'informazione e la divulgazione delle innovazioni nel settore vitivinicolo.
Tavola Rotonda
Modera: Riccardo **Velasco** - CREA, Viticoltura e Enologia
La finalità è dare evidenza agli strumenti che il PEI-Agri mette a disposizione per migliorare la sostenibilità in viticoltura in materia ambientale/climatica ed economica, con particolare riferimento all'utilizzo delle risorse e alla gestione aziendale. La tavola rotonda si articola attorno a due temi specifici del sostegno alla sostenibilità in viticoltura che vengono affrontati attraverso la presentazione dei risultati della ricerca europea in materia e delle innovazioni dei gruppi operativi su:
Lotta e adattamento al cambiamento climatico e riduzione dell'inquinamento: discussione su come il PEI-Agri stia sostenendo l'adozione di azioni specifiche, sia in vigna sia in cantina, per affrontare la sfida della maggiore sostenibilità ambientale e climatica.
Difesa fitosanitaria in viticoltura: discussione su come il PEI-Agri stia contribuendo a migliorare la difesa in viticoltura, favorendo lo scambio tra Stati Membri sulle strategie utilizzate per la lotta alle patologie della vite e supportando la diffusione di soluzioni innovative a livello aziendale attraverso i GO.
- 18h00 Fine lavori