

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