

MARTEDÌ 21 MAGGIO 2019
Sala Internazionale
Saluti di benvenuto
SEMINARIO DI APERTURA
<p>SUGHERO: GASCROMATOLOGRAFIA E NEUROMARKETING <i>Modulo gestito in collaborazione con Amorim Cork Italia</i> 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)</p>
<p>RIDUZIONE DEI SOLFITI: BIOPROTEZIONE E ALTERNATIVE <i>Modulo gestito in collaborazione con Perdomini-IOC</i> La bioprotezione prefermentativa: applicazioni nella macerazione a freddo, Vincent Gerbaux, IFV Institut Français de la Vigne et du Vin (F) Strumenti per il controllo del tenore di solfiti, Olivier Pillet, IOC Institut Oenologique de Champagne (F)</p>
<p>NUOVE APPLICAZIONI RIGUARDANTI LA MODULAZIONE DELL'ESPRESSIONE TIOLICA <i>Modulo gestito in collaborazione con Corimpex - Oenobrand</i> Rémi Schneider, Product & application Manager - Oenobrand (F) Roberto Larcher, FEM (I)</p>
<p>AMPLIAMENTO E VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ VARIETALE SUI COLLI PIACENTINI <i>Sessione dedicata al progetto Valorinvitis</i> 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'Ervì nuove opportunità per la viticoltura Piacentina, Matteo Gatti, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I)</p>
<p>SVILUPPARE LA QUALITÀ MEDIANTE NON SACCHAROMYCES: NUOVE APPLICAZIONI <i>Modulo gestito in collaborazione con AB Biotek</i> 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)</p>
<p>STRATEGIE PER LA GESTIONE DEI RESIDUI DI FITOSANITARI IN MOSTI E VINI <i>Modulo gestito in collaborazione con Dal Cin</i> Esperienze di abbattimento di pesticidi nel vino; focus sul fosetyl e la sua formazione durante le fasi di vinificazione, Tomas Roman Villegas, FEM (E) Effetto dei trattamenti in vigneto alternativi alle molecole di sintesi, Maria Manara, Dal Cin spa (I)</p>
<p>Candidati Premio SIVE-OENOPPIA - 1° Sessione</p>
<p>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 (I)</p>
<p>Utilizzo degli incroci di Monastrell per ottenere varietà adatte al cambiamento climatico, Rocio Gil Muñoz, Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (IMIDA) (E)</p>
<p>Effetti dell'utilizzo di estratti di lievito inattivato sulla maturazione della cv. Sangiovese, Chiara Pastore, DISTAL, Università di Bologna (I)</p>
<p>Una nuova vita per le fecce di vinificazione: dallo scarto al fotovoltaico, Manuel Meneghetti, Dipartimento di Scienze Molecolari e Nanosistemi, Università Ca' Foscari Venezia (I)</p>
<p>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)</p>
<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 Gabrielli, Ecole Supérieure d'Agricultures (ESA) (I)</p>
<p>Utilizzo dell'omogeneizzazione ad altissima pressione nella vinificazione. Controllo microbiologico ed effetti per la qualità sensoriale, Antonio Morata, enotec UPM, Chemistry and Food Technology Department, ETSIAAB, Universidad Politécnica de Madrid (E)</p>
<p>Effetto dell'aggiunta di CMC e zucchero al dosaggio sulla schiuma di un vino spumante, Matteo Marangon, DAFNAE, Università di Padova (I)</p>
Fine lavori

MARTEDÌ 21 MAGGIO 2019
Sala Nazionale
APPLICAZIONE FOGLIARE DI SPECIFICI LIEVITI INATTIVI PER STIMOLARE LA MATURAZIONE FENOLICA ED AROMATICA DELLE UVE <i>Modulo gestito in collaborazione con Lallemand</i> 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)
ANTIOIDICO ED ANTI BOTRITICO COMESTIBILE: INNOVATIVO PRODOTTO AD AZIONE ANTIPARASSITARIA EDIBILE ED INNOCUO PER LA NATURA <i>Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0</i> Sandra Torriani , Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona (I) Gabriele Posenato , Agrea Srl (I) Maurizio Polo , Bioenologia 2.0 Srl (I)
Candidati Premio ASSOENOLOGI-VERSINI - 1° Sessione
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 Tuscia (I)
Fermentazioni vinarie mediante starter misto lievito/batterio in forma immobilizzata, Francesco Grieco , Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (CNR-ISPA) (I)
VARIETÀ RESISTENTI: RISPOSTE CONCRETE PER LA SOSTENIBILITÀ <i>Modulo gestito in collaborazione con Vivai Cooperativi Rauscedo</i> Caratteristiche delle varietà resistenti e loro possibile diffusione, Gabriele Di Gaspero , IGA - Istituto Genomica Applicata Udine (I) Caratterizzazione enologica dei vini da varietà resistenti, Yuri Zambon , Vivai Cooperativi Rauscedo (I) Varietà resistenti: la risposta del consumatore, Valeria Fasoli , Vivai Cooperativi Rauscedo (I)
OTTIMIZZAZIONE DELLA RISORSA IDRICA IN VIGNETO - POLYGREEN <i>Modulo gestito in collaborazione con Vinext</i> Uso polimero assorbente nella messa a dimora di barbatelle in vasetto, caso studio - Glera, Franco Meggio , Università di Padova (I) Acqua: tecnologie e approcci innovativi per affrontare le sfide di una clima che cambia, Lara Pozzato , DAIS - Università Cà Foscari (I)
K-POLIASPARTATO: OLTRE LA STABILIZZAZIONE TARTARICA <i>Modulo gestito in collaborazione con Enartis</i> Risposta del mercato ed esperienze applicative, Gianni Triulzi , R&D Manager Enartis (I) Interessanti proprietà secondarie del KPA, Valerio Carinci , ricercatore CEM (I)
ASSEMBLEA SIVE
Fine lavori

MERCOLEDÌ 22 MAGGIO 2019
Sala Internazionale
Candidati 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, BioISI (P)
Il potenziale enologico dei ceppi di lievito di <i>Hanseniaspora vineae</i> 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 (CIAL) 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)
BIOPROTEZIONE AD INOCULO DIRETTO: RUOLO DI LIEVITI E BATTERI NEL BIOCONTROLLO DELLE FERMENTAZIONI ED IL LORO APPORTO SENSORIALE
<i>Modulo gestito in collaborazione con Chr. Hansen</i> Utilizzo di lieviti e batteri ad inoculo diretto come bioprotezione del mosto, Lorenzo Peyer , Chr. Hansen (I) Apporto sensoriale dei lieviti e dei batteri usati per la bioprotezione, Bernardo Muñoz González (E)
VINO & LEGNO TRA SCIENZA, TECNICA E MERCATO
<i>Modulo gestito in collaborazione con Essec Group</i> 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)
NOVITÀ TECNICHE PER PRESERVARE ED ESALTARE NATURALMENTE IL PROFILO ORGANOLETTOICO DEI VINI
<i>Modulo gestito in collaborazione con Lallemand</i> Gestire la freschezza acidica mediante preinoculo con uno specifico ceppo non- <i>Saccharomyces</i> , José-María Heras , Lallemand (E) Contenere le deviazioni sensoriali da <i>Brettanomyces</i> 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)
Candidati 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, BioISI (P)
Valutazione della maturazione dell'uva da vino usando immagini iperspettrali, Pedro Melo-Pinto , CITAB, Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro (P)
X-PRO®: UN NUOVO APPROCCIO ALL'ENOLOGIA
<i>Modulo gestito in collaborazione con Enologica Vason</i> Gianmaria Zanella , Responsabile R&D Enologica Vason (I) Federico Giotto , Giottoconsulting srl (I) Piergiorgio Comuzzo , Università degli Studi di Udine - Dip. Scienze agroalimentari (I)
LA GESTIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO
<i>Modulo gestito in collaborazione con Tebaldi</i> Il ruolo dei gas disciolti nel vino, Angelita Gambutì , Università Degli Studi Di Napoli (I) Tecnologie per la shelf-life dei vini ed il sistema ISIOX®, Marco Li Calzi , Tebaldi Srl (I)
SELEZIONE E IBRIDAZIONE DI CEPPI DI LIEVITO PER MODULARE COMPOSTI CHIAVE NEI VINI
<i>Modulo gestito in collaborazione con HTS enologia - Fermentis</i> Ibridazione di ceppi di lievito per aumentare la produzione di esteri e diminuire i solfiti, Etienne Dorignac , Fermentis (F) Il contributo aromatico del <i>Saccharomyces pastorianus</i> sul Sauvignon Blanc, Yorgos Kotseridis , Associate Professor, Agricultural University Athens (GR)
LA LONGEVITÀ DEI VINI BIANCHI: NUOVI STRUMENTI DI VALUTAZIONE
<i>Modulo gestito in collaborazione con Laffort Italia</i> La longevità dei vini bianchi: nuovi strumenti predittivi e di supporto alla decisione, Maurizio Ugliano , Università degli Studi di Verona (I)
PRODURRE VINI MENO OSSIDABILI CON TECNOLOGIA LOW-INPUT
<i>Sessione dedicata al progetto Oxyless</i> 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)
Fine lavori

MERCOLEDÌ 22 MAGGIO 2019	
Sala Nazionale	
	Candidati Premio ASSOENOLOGI-VERSINI - 2° Sessione
	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 (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 , 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)
	ADDIO FERMENTAZIONE MALOLATTICA: LIEVITI INNOVATIVI PER LA DEGRADAZIONE DEL MALICO ED IL MIGLIORAMENTO ORGANOLETTICO DI TUTTI I VINI SENZA L'USO DEI BATTERI <i>Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0</i> Sandra Torriani , Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona (I) Maurizio Polo , Bioenologia 2.0 (I) Giuseppe Speri , Speri Viticoltori (I)
	STABILITÀ PROTEICA: PERFORMA, RISULTATO NEL RISPETTO DELLA QUALITÀ <i>Modulo gestito in collaborazione con Oenofrance</i> Daniele Pizzinato , Oenofrance Italia (I) Simone Vincenzi , Università degli Studi di Padova (I)
	IL CONTROLLO AVANZATO DEI PROCESSI ENOLOGICI PER UNA NUOVA ENOLOGIA: DAI VINI SENZA SOLFITI ALLA PRODUZIONE DEI LIEVITI INDIGENI IN CANTINA <i>Modulo gestito in collaborazione con Parsec</i> 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)
	LIEVITI SACCHAROMYCES E NON-SACCHAROMYCES SELEZIONATI DA AMBIENTI SEMIARIDI IN SICILIA <i>Modulo gestito in collaborazione con Bioagro</i> Lieviti <i>Saccharomyces</i> e non- <i>Saccharomyces</i> selezionati da ambienti semiaridi in Sicilia, Daniele Oliva , IRVO - Regione Sicilia (I) Sviluppo della produzione industriale, Paola De Dea , AVISP - Veneto Agricoltura (I)
	Sessione 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)
	Fine lavori

GIOVEDÌ 23 MAGGIO 2019
Sala Internazionale
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)
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 Arapistas , 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)
LA DIVERSITÀ DEI TANNINI DEI VINI ROSSI ITALIANI <i>Sessione dedicata al progetto D-WINES</i> Il metabolismo nell'uva Caratterizzazione analitica nell'uva e nel vino Proprietà enologiche (estraibilità, reattività con le proteine) Caratterizzazione sensoriale dell'astringenza Reattività con le altre macromolecole e con i composti volatili Valutazione delle tecniche analitiche rapide di campo
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)
GRUPPI OPERATIVI PER L'INNOVAZIONE IN VITIVINICOLTURA <i>Sessione organizzata in collaborazione con RETE RURALE NAZIONALE</i> Progetto UVA PRETIOSA - Valorizzazione dei sotto-prodotti della filiera vitivinicola, Giovanna Fia , DAGRI, Università degli Studi di Firenze (I) Progetto VINTEGRO - Integrità e stabilità del vino Toscano, Stefano Ferrari , ISVEA (I) Progetto WISHELI - Sviluppo di nuove tecniche di produzione per miglioramento della shelf-life dei vini umbri, Andrea Bellincontro , Università della Tuscia (I)
Fine lavori

SALA DEGUSTAZIONE

MARTEDÌ 21 MAGGIO 2019
AROUND THE WORLD CON I CEPPI FERMIVIN DI OENBRANDS <i>Organizzato da Corimpex - Oenobrand</i>
LE NOVITÀ LALLEMAND NEL BICCHIERE: SPERIMENTAZIONI 2018 <i>Organizzato da Lallemand</i>

MERCOLEDÌ 22 MAGGIO 2019
LIEVITI ANCHOR E NUOVE TENDENZE DI CONSUMO <i>Organizzato da Enologica Vason - Anchor</i>
VINI E FORMAGGI BIOPROTETTI <i>Organizzato da Chr. Hansen</i>
EVER & WRT: ESPERIENZE APPLICATIVE DI ENOTIMATIC E ALTERNATIVI DELLA GAMMA STYLE# <i>Organizzato da Ever</i>

GIOVEDÌ 23 MAGGIO 2019
VINI PRODOTTI CON LIEVITI SELEZIONATI DA AMBIENTI SEMIARIDI IN SICILIA <i>Organizzato da Bioagro</i>