

Innovazione ed Eccellenza

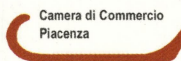
Enoforum **2007**

Piacenza Expo
13 - 15 marzo

ATTI



CON IL PATROCINIO DI:



Provincia di Piacenza

VINIDEA

www.vinidea.it

Home

Informazioni di Valore dal Mondo del Vino

Organizzazione

di corsi, convegni & seminari sui principali temi di attualità rivolti ai tecnici del settore.

Redazione

della rivista internet di tecnica viticola ed enologica www.vinidea.net.

Organizzazione

di Viaggi Studio nei principali Paesi produttori e consumatori.

Formazione

marketing per piccole e medie aziende vitivinicole.

www.vinidea.it

Enoforum 2007

Cari Soci,

benvenuti alla quinta edizione di Enoforum, questo incontro biennale rappresenta un momento importante e significativo per l'aggiornamento dei tecnici che operano nel settore viticolo-enologico.

Il programma 2007 è molto ricco e denso di eventi, un vero e proprio concentrato di attività. I seminari SIVE in questa edizione sono passati da 2 della precedente edizione a 7. I moduli, presentati dalle aziende operanti nel settore, saranno 18.

Inoltre sono state inserite alcune novità: 3 spazi dibattito, per offrire alla qualificata platea di Enoforum nuovi stimoli per affrontare e discutere gli importanti temi che oggi coinvolgono il nostro settore, 12 presentazioni orali dei poster selezionati dal Comitato Scientifico SIVE, che ad oggi conta 21 accademici e ricercatori italiani. I poster presentati oralmente saranno votati dai tecnici partecipanti ad Enoforum ed il più votato vincerà il "Premio SIVE Ricerca Italiana per lo Sviluppo" istituito quest'anno, di 5.000 Euro lordi, interamente prelevati dal bilancio SIVE.

Tutti i poster pervenuti (oltre 70), una buona panoramica delle attività di ricerca svolte in Italia, saranno esposti ed ognuno potrà leggere quelli che riterrà più interessanti ed attinenti alla propria attività.

Per quello che concerne l'aspetto sensoriale sono state riproposte le degustazioni dei Top GDO, inoltre sarà possibile degustare i vini sperimentali presentati dai Centri di Ricerca e dalle Università italiane. Nelle tre giornate avremo modo di ascoltare 35 relatori italiani, rappresentanti quasi tutte le università, gli Enti e gli Istituti di Ricerca Italiani, 23 relatori stranieri provenienti da Francia, Stati Uniti, Singapore, Sud Africa, Australia, Germania e Bulgaria, che con le loro relazioni aumenteranno sicuramente il nostro bagaglio di esperienze.

Le migliori apportate ad Enoforum 2007 sono state possibili per merito della Segreteria VINIDEA, che ringrazio sentitamente, per merito del CdA e dei consigli dei Soci che riteniamo sempre preziosi.

Questo lavoro di gruppo ci ha permesso di ottenere il patrocinio dell'OIV "Organisation Internationale de la Vigne et du Vin" a dimostrazione del livello qualitativo raggiunto da Enoforum.

Continua così, nello spirito del "Manifesto SIVE 2005", la nostra attività che, a piccoli passi, come ad esempio gli incontri "La SIVE incontra L'Università Italiana", ci sta portando verso obiettivi sempre più importanti. Tra quelli prioritari rimane sempre quello di fungere da tramite tra il mondo della ricerca e quello della produzione. Ma come ho già sostenuto in precedenza, per la loro realizzazione è richiesto il sostegno ed il contributo di tutti.

Il Presidente SIVE
Enologo Marzio Pol

ENOFORUM 2007: alla 5° edizione, ancora in crescita

La ricerca e l'innovazione sono la base di un successo duraturo.

Ogni azienda produttrice in Italia ha davanti a sé anni di radicale cambiamento, imposto dall'evoluzione del consumatore, dalla globalizzazione del mercato del vino, dall'imminente modifica del quadro normativo europeo di riferimento.

Avrà successo chi saprà adattarsi a questa evoluzione e diventarne protagonista.

Enoforum nasce nel 2000 per svolgere un ruolo importante in questo processo, ed è gradualmente diventato un punto di riferimento per i tecnici che vogliono crescere professionalmente, per i produttori che vogliono eccellere, per i ricercatori che vogliono contribuire alla crescita del settore, per le aziende fornitrici che vi si sentono pienamente coinvolte ed investono nell'innovazione.

All'edizione 2005 hanno partecipato oltre 1000 persone, di cui oltre 500 alla sola parte convegno: numeri che fanno di ENOFORUM un evento tecnico vitivinicolo di grande rilevanza a livello nazionale ed internazionale.

Il maggiore prestigio alla manifestazione deriva tuttavia dalla qualità dei partecipanti, tecnici enologi ed agronomi di alto livello e provenienti da tutte le regioni d'Italia (circa 50% dal Nord Italia, 30% dal Centro, 20% da Sud e Isole).

L'edizione 2007 ripropone alcune delle iniziative che hanno determinato il successo dell'edizione precedente, e si arricchisce di nuove opportunità, per fare dei tre giorni di ENOFORUM un'occasione unica d'aggiornamento per i tecnici italiani, che potranno:

- assistere alle numerose sessioni del convegno
- leggere i poster esposti e parlare con gli autori
- approfittare alla degustazione Top-GDO
- visitare desk aziendali
- assaggiare vini sperimentali
- frequentare i corsi di formazione
- partecipare ai momenti di vita associativa SIVE
- conoscere i prodotti tipici del piacentino

Inoltre, l'ampia presenza di tecnici da tutta Italia fa di ENOFORUM un'occasione preziosa di scambio e confronto con colleghi: una vera e propria "piazza", che coinvolge tutti coloro che lavorano per la crescita propria e dell'intero settore.

INFORMAZIONI GENERALI

SEGRETERIA

Vinidea s.r.l. - Piazza 1° Maggio, 20
29028 - Ponte dell'Olio - PC
Tel. 0523.87.64.23 - 0523.87.45.88
Fax 0523.87.63.40
sive@vinidea.it ; info@vinidea.it;
web www.vinidea.it/sive

La Segreteria è ubicata nel banco reception all'ingresso della fiera ed è attiva dalle ore 8.30 di ogni giorno.

Presso la Segreteria è possibile in ogni momento:

- ricevere informazioni sulla manifestazione;
- associarsi alla SIVE per l'anno 2007;
- acquistare crediti INFOWINE
- iscriversi:
 - alle altre iniziative SIVE in programma per il 2007;
 - ai corsi e seminari organizzati da Vinidea nel 2007;
 - al Convegno Enoforum, degustazione TopGDO, cena sociale SIVE (salvo disponibilità);

Presso la Segreteria è anche ubicato l'Ufficio Stampa.

PASTI

Per i pranzi durante i giorni della manifestazione è attivo un ristorante self-service al primo piano (accesso a fianco dell'entrata principale). È inoltre disponibile in Segreteria un elenco dei ristoranti di Piacenza e provincia consigliati dall'organizzazione di Enoforum.

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI PIACENTINI

Nella galleria è allestito, in collaborazione con la Scuola Alberghiera di Piacenza, uno spazio degustazione di salumi e formaggi tipici del pia-

centino, a libero accesso tutti i giorni della manifestazione dalle ore 12.00 alle ore 14.30. Caffè, acqua, succhi e pasticceria secca sono a disposizione per le pause dalle ore 10.00 alle ore 17.00 di tutti i giorni.

Negli stessi spazi il consorzio volontario MOSAICO PIACENTINO offre in degustazione una selezione di vini piacentini. Presso il banco d'assaggio sono disponibili a turno alcuni produttori disponibili per descrizioni e scambi tra colleghi.

CONNESSIONE INTERNET

Nella galleria e nelle sale è attiva una connessione WI-FI Hot Spot Telecom. È possibile acquistare un accesso temporaneo con carta di credito Visa o Mastercard direttamente dal sito della compagnia. In Segreteria è disponibile una copia delle istruzioni fornite da Telecom per configurare la connessione.

TRASPORTO PUBBLICO

La linea 9 collega Le Mose (quartiere fieristico) al centro città ed alla stazione ferroviaria con i seguenti orari.

Dal quartiere espositivo verso la Stazione Ferroviaria e il centro città:

06.40	07.36	08.40	09.44	10.49
11.54	12.50	13.50	14.45	15.45
16.49	17.54	18.55		

Dalla Stazione Ferroviaria al quartiere fieristico:

06.55	07.55	08.55	10.00	11.05
12.10	13.05	14.05	15.00	16.00
17.05	18.10	19.10		

TAXI

Cooperativa Taxi Piacentini: 0523.591919.
Servizio Taxi alla stazione ferroviaria:
0523.323853

The Chemical Company

Prodotto fitosanitario autorizzato dal Ministero della Salute. Seguire attentamente le istruzioni riportate in etichetta.

future days

CANTUS

l'unico a vincere botrite e oidio



Un solo prodotto capace di vincere contemporaneamente botrite e oidio. CANTUS è l'unico fungicida che svolge un'azione di completa efficacia su entrambi i patogeni, bloccandoli prima che possano manifestarsi.

La soluzione avanzata che rende più facile il tuo lavoro.

CANTUS è la novità BASF per la difesa completa del vigneto.



CANTUS
due volte meglio
di un normale fungicida

BASF

The Chemical Company

I POSTER

Oltre che con relazioni orali, la ricerca italiana è presente ad Enoforum con i poster, che saranno accessibili ai partecipanti durante l'intera durata della manifestazione.

All'invito per la presentazione dei poster hanno risposto 28 istituti di ricerca ed una decina di aziende private. Complessivamente saranno esposti oltre 70 poster, che rappresentano una raccolta unica di quanto è stato prodotto dalla ricerca italiana nell'ultimo biennio.

I poster sono esposti nello spazio di fronte alla Sala Gutturnio, contraddistinti con un numero corrispondente al riassunto che si trova negli Atti. L'autore è a disposizione dei convegnisti negli orari e nei giorni indicati al lato di ogni poster.

L'accesso all'area poster è libero.

LA DEGUSTAZIONE TOP GDO

A seguito del grande apprezzamento ricevuto nella passata edizione per l'iniziativa, anche quest'anno ad Enoforum saranno in degustazione una ventina di vini selezionati tra quelli di maggior successo nei mercati USA, Germania, UK e Cina. È un'occasione unica offerta ai tecnici italiani per potere assaggiare i prodotti di riferimento di questi mercati, con i quali dovranno confrontarsi i loro vini. Maggiori dettagli nelle pagine degli Atti dedicate alla degustazione TOP GDO.

Per accedere alla degustazione TOP GDO è necessario munirsi degli appositi tagliandi: chi non avesse provveduto in anticipo può rivolgersi in Segreteria durante la manifestazione.

I DESK AZIENDALI

I responsabili tecnici di numerose aziende del settore sono a disposizione per informazioni ed approfondimenti presso gli stand disposti lungo la galleria.

Molti di loro ospiteranno i vini Top GDO e

proporranno in degustazione vini ottenuti dalle prove eseguite in cantina con nuovi prodotti o tecnologie.

Inoltre, alcuni desk saranno gestiti da enti pubblici ed istituti di ricerca, che metteranno a disposizione i vini sperimentali ottenuti nelle loro prove di vinificazione.

STAMPA TECNICA

La zona di fronte all'entrata è dedicata alla stampa tecnica, ove è possibile trovare alcune tra le ultime novità editoriali.

ASSEMBLEA DEI SOCI SIVE

Giovedì 15 marzo, alle ore 12.15 in Sala Malvasia, è indetta l'Assemblea annuale dei Soci SIVE. L'ordine del giorno prevede: 1) approvazione dei bilanci consuntivo 2006; 2) definizione delle attività dell'Associazione per il 2007; 3) approvazione del bilancio preventivo 2007; 4) varie ed eventuali.

CENA SOCIALE SIVE

Si svolgerà Mercoledì 14 marzo alle ore 20.30 presso l'Azienda Agrituristica La Tosa, a Vigolzone, circa 15 km a sud di Piacenza. La quota di partecipazione è di € 50.

Essendo il numero di posti limitato, verrà data precedenza ai Soci Sive in regola con il pagamento della quota 2007. Informazioni sulla disponibilità in Segreteria.

È previsto un servizio bus dalla sede del congresso e da alcuni hotel della città a Vigolzone e ritorno, per coloro che non possono muoversi con mezzi propri. Essendo i posti limitati, è necessario prenotarsi in Segreteria.



companyad.com

Applicazioni autorizzate dal Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari e dal Registro delle Imprese Agrarie e Alimentari. La Syngenta è un marchio registrato della Syngenta. La Syngenta è un marchio registrato della Syngenta.

Un vigneto
di qualità per un vino
di successo.

MATCH

Actara

TIOVIT^{Jet}

SWITCH

Topas

Quadris^{AZ}

Ridomil **GOLD[®]**
MZ/COMBI
pepi[®] technology

NOVITA'
Formulazione esclusiva
PEPITE[®]



Vivere l'agricoltura

syngenta

www.syngenta.it

I CORSI

Nei tre giorni di Enoforum sono proposti anche tre momenti dedicati all'aggiornamento professionale, che si svolgeranno in Sala ORTUGO, circa 30 posti.

Martedì 13 marzo
10.00 - 13.00 e 15.00 - 18.00

I MERCATI E GLI STRUMENTI DI SVILUPPO

*(in collaborazione con Maurizio Rocchelli,
codice CF1)*

Contenuti: Fondamenti di marketing del vino: l'analisi dell'azienda e la comprensione dei mercati. Il mercato di largo consumo. Il mercato tradizionale. Comunicare la propria azienda ed i propri prodotti.

Il corso si rivolge a: responsabili vendite e marketing, proprietari di piccole e medie aziende.

Docente: dott. P. Rocchelli.

Mercoledì 14 marzo
10.00 - 13.00 e 15.00 - 18.00

PRATICA DELLA POTATURA SECCA

(in collaborazione con ISVEA, codice CF2)

Contenuti: Potatura lunga e potatura corta. Numero e posizione delle gemme, vigoria e fertilità. Forma e dimensione della pianta. Gli errori da evitare.

Il corso si rivolge a: operatori di vigneto, responsabili produzione, assistenti agronomi.

Docente: dott. R. Mazzilli

Giovedì 15 marzo
10.00 - 13.00 e 15.00 - 18.00

PRATICA DELLA DETERGENZA IN CANTINA

(in collaborazione con ISVEA, codice CF3)

Contenuti: Concetti di detergenza e di sanitizzazione. Caratteristiche e funzioni dei detergenti: quando usarli e perché. Protocolli di lavoro e accorgimenti pratici. Gli errori da evitare.

Il corso si rivolge a: operatori di cantina, responsabili produzione, assistenti enologi.

Docente: dott. M. Stanga

La partecipazione ad ogni giornata di corso prevede un costo di 160 Euro (IVA inclusa).

Il programma dettagliato dei corsi è disponibile in Segreteria, dove è anche possibile iscriversi.

EVENTI IN CONCOMITANZA

FULL IMMERSION IN WINE

Il corso di inglese vitienologico, proposto da Anglomania in collaborazione con Vinidea, prevede una sessione nei giorni appena successivi ad Enoforum, dal 16 al 18 marzo, a Piacenza.

Il corso permette di approfondire la terminologia inglese relativa alle tecniche enologiche e viticole, per saper guidare una degustazione, condurre una visita in azienda, gestire contrattazioni commerciali. Proposta "full immersion" declinata in 3 giorni consecutivi, con 18 ore di corso.

Il programma e le modalità d'iscrizione sono reperibili presso la Segreteria.

FARM DAY ORWINE

Giornata organizzata in seno al programma Europeo ORWINE, finalizzato alla formulazione di una proposta alla Commissione Europea per la definizione ufficiale del vino biologico, nonché alla identificazione delle "buone pratiche" viticole ed enologiche per la produzione di vino a basso impatto.

Il programma della giornata, che si svolgerà il 16 marzo all'Agriturismo La Roveda di Montebello della Battaglia (PV), prevede l'esposizione dei primi risultati della ricerca, la degustazione dei vini sperimentali ottenuti nel primo anno, ed una discussione con i produttori per avere la loro opinione sul tema.

I dettagli sono reperibili sul sito www.orwine.org

Genesis

L'eredità del lievito

Genesis Native

Assicura una fermentazione regolare e completa

Genesis Fresh

Preserva gli aromi e la freschezza dei vini bianchi
e rosati

Genesis Lift

Garantisce un rilascio rapido dei polisaccaridi

Genesis Prime

Attenua i fenomeni di ossidazione
per progressiva liberazione dei polisaccaridi



Oenofrance

Le Vin pour Culture

IL CONVEGNO

La parte convegno rappresenta il cuore di Enoforum.

Il programma dell'edizione 2007 prevede:

- 35 relatori italiani, rappresentanti di quasi tutte le università, gli enti e gli istituti di ricerca della penisola, oltre che delle aziende del settore che eccellono nell'innovazione;

- 23 relatori stranieri, provenienti da Francia, Stati Uniti, Singapore, Sud Africa, Australia, Germania, Bulgaria, che apporteranno la loro competenza specifica e una visione mondiale sui temi trattati.

Il programma è particolarmente ricco di opportunità d'informazione e di aggiornamento, tutte accessibili agli iscritti i quali, in base ai loro specifici interessi, costruiranno un proprio programma personalizzato.

IMPORTANTE:

l'accesso alle sale è consentito solamente ai convegnisti provvisti di badge di riconoscimento

I lavori congressuali si svolgeranno in due sale, in alcuni momenti anche contemporaneamente:

Sala **GUTTURNIO** (circa 300 posti)

Sala **MALVASIA** (circa 100 posti)

Nel programma che segue i vari momenti sono contraddistinti con colori diversi per facilitarne il riconoscimento :

SEMINARI (7)

Trattazioni complete su argomenti d'attualità a carattere enologico, viticolo e marketing. I relatori, invitati dall'organizzazione per l'eccellenza delle loro competenze sul tema trattato, esporranno i risultati delle loro esperienze inserendoli nel quadro delle conoscenze attuali sull'argomento.

MODULI (18)

Momenti gestiti in collaborazione con le aziende del settore che investono nella ricerca e nell'innovazione. Ogni modulo è dedicato ad un tema specifico, ed è costituito da più relazioni nelle quali sono esposti risultati della ricerca pubblica e privata, con ampi dettagli applicativi.

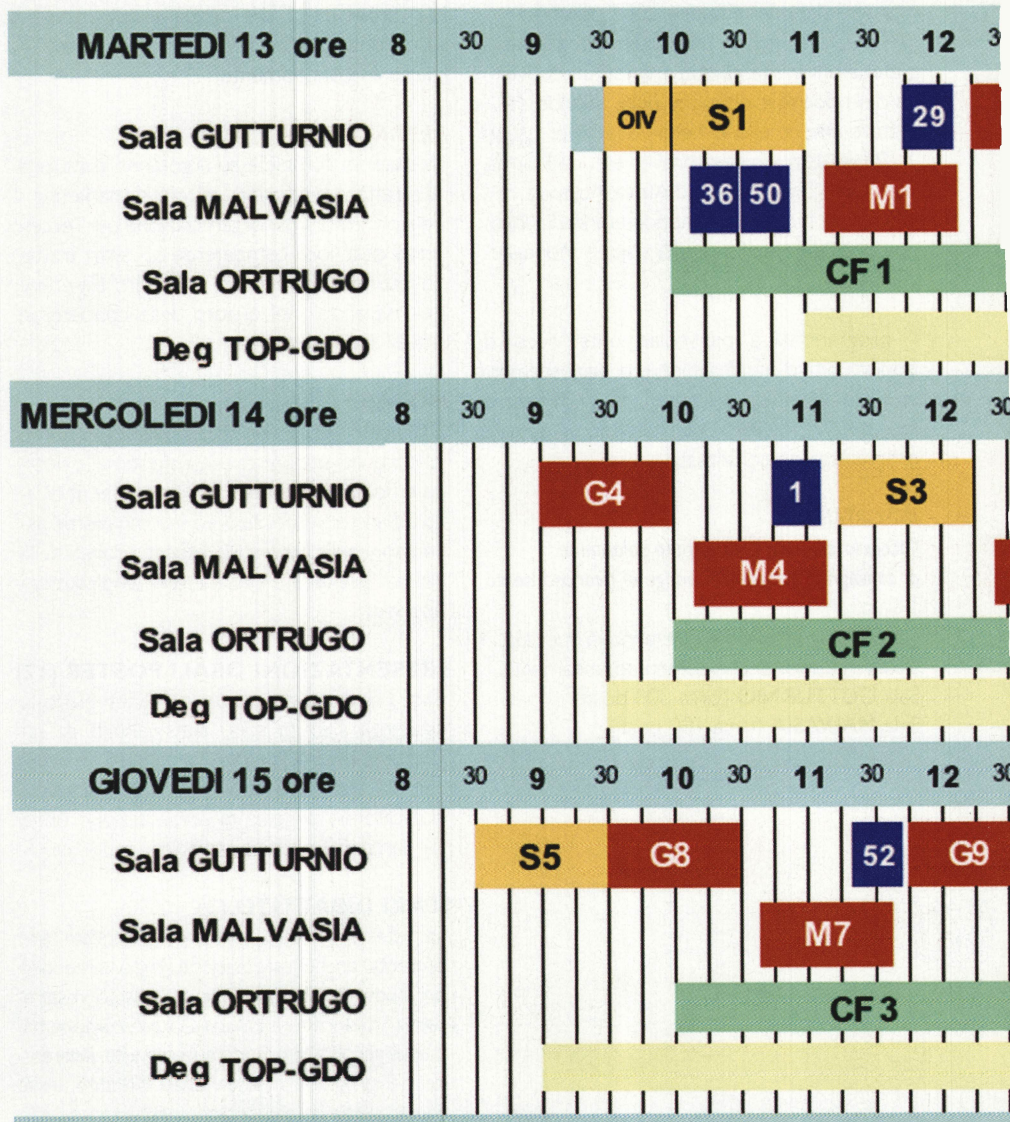
PRESENTAZIONI ORALI POSTER (12)

Tutti i riassunti dei poster pervenuti entro la scadenza stabilita sono stati valutati da un Comitato Scientifico di 21 accademici e ricercatori italiani, che ha individuato i 12 lavori che saranno oggetto di presentazione orale da parte dell'autore principale.

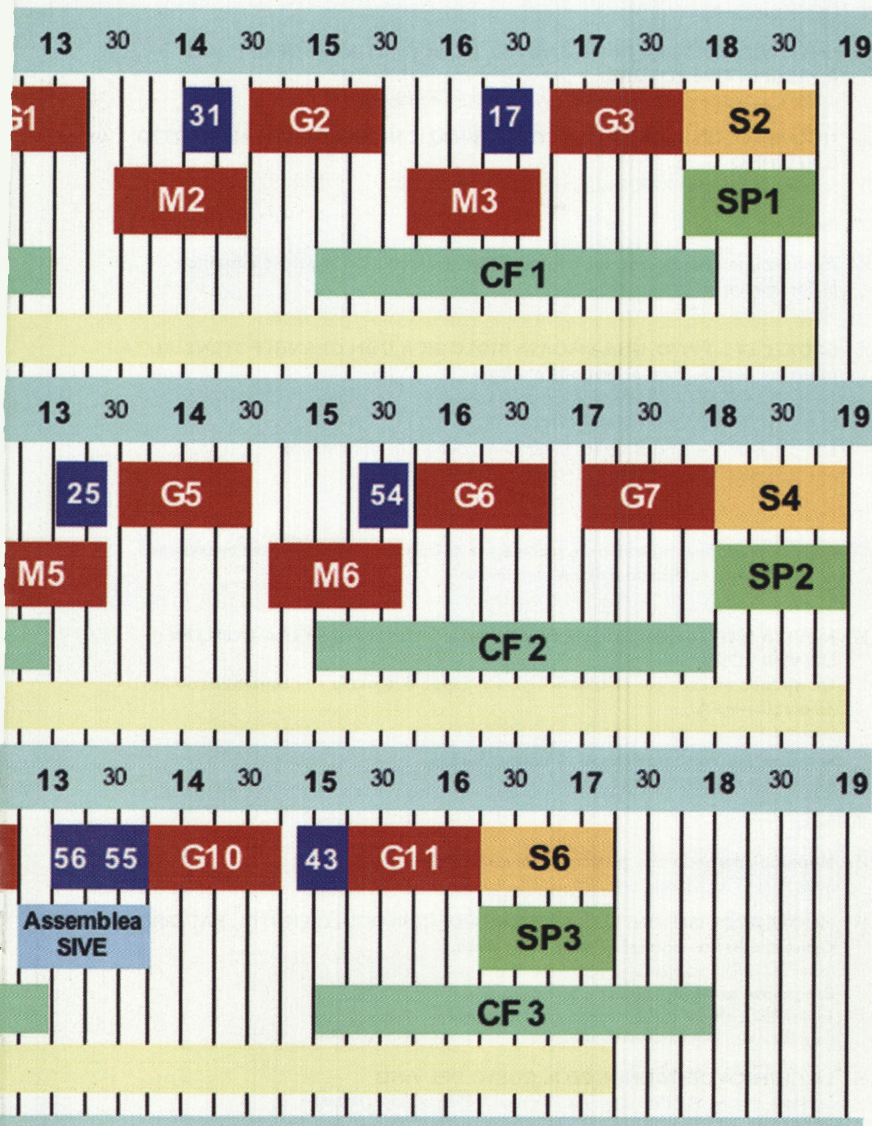
SPAZI DIBATTITO (3)

La platea altamente qualificata di Enoforum rappresenta anche un'occasione importante per promuovere dibattiti su temi di largo respiro per la vitivinicoltura italiana. L'organizzazione ha quindi accolto le proposte pervenute, inserendo nel programma alcuni spazi dibattito, nella speranza che da essi possano nascere nuovi stimoli ed iniziative per il settore.

PROGRAMMA



GENERALE



MARTEDÌ 13 MARZO

ORE 8.30 APERTURA SEGRETERIA

SALA GUTTURNIO

Ore 9.15 - Saluti di benvenuto

Ore 9.30 - **LA VITIVINICOLTURA IN ITALIA E NEL MONDO: SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE FUTURE**

Relazione inaugurale di Federico CASTELLUCCI, Direttore Generale OIV

S1

Ore 10.00 - **NUOVE ACQUISIZIONI SULLE CONTAMINAZIONI MICROBICHE NEL MOSTO E NEL VINO**

Seminario di Charles EDWARDS, Washington State University, USA

Ore 11.00 - Pausa

29

Ore 11.45 - **Applicazione della microspettroscopia FT-IR allo studio del processo autolitico in *Saccharomyces cerevisiae***

Matteo CAVAGNA, Dipartimento Scientifico e Tecnologico, Università di Verona

Modulo G1

Ore 12.15 - **SCORZE DI LIEVITO: UNA RISORSA BIOLOGICA CON GRANDI POTENZIALITÀ Interesse degli estratti di lievito in enologia**

Hervé ALEXANDRE, Faculté Oenologie, Univ. de Bourgogne

Moustapha NEDJMA, Spindal, Gretz Armainvilliers

L'impiego dei derivati di lievito in fermentazione e in affinamento

Mauro DE PAOLA, Responsabile Scientifico AEB GROUP

Ore 13.15 - Pausa

31

Ore 14.00 - **Caratterizzazione molecolare e tecnologica di *Dekkera / Brettanomyces bruxellensis* isolati durante vinificazioni di uve sangiovese**

Monica AGNOLUCCI, Dip. Biologia delle Piantе Agrarie, Università di Pisa

Modulo G2

Ore 14.30 - **NOVITÀ BIOTECNOLOGICHE PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DEI VINI ROSSI**

Un metodo efficace per eliminare i gusti di tappo e di muffa e la contaminazione da ocratossina A

Laurent BARNABON, Patrick VUCHOT, INTER RHÔNE, Orange (F)

Soluzioni per l'elaborazione di vini rossi morbidi

Patrice PELLERIN, DSM Food Specialties

Ore 15.30 - Pausa

17

Ore 16.15 - **Moderno approccio alla gestione della qualità delle uve rosse**

Emilio CELOTTI, Dip. Scienze degli Alimenti, Università di Udine

Modulo G3

Ore 16.45 - **NUOVE ACQUISIZIONI SULLA TECNICA DI COINOCULO LIEVITI - BATTERI**

Coinoculo lieviti - batteri in vini a pH elevato,

Maret DU TOIT, Univ.Stellenbosch, Sud Africa

Esperienze pratiche in Italia e all'estero

Sibylle KRIEGER, Resp. R&D batteri malolattici Lallemand Inc.,

Paola VAGNOLI, Resp. Lallemand Italia

S2

Ore 17.45 - **LA CHIMICA DEI TANNINI ED IL GUSTO DEL VINO**

Seminario di Fulvio MATTIVI, Istituto Agrario di San Michele all'Adige (IASMA)

Ore 18.45 - Fine lavori della giornata

SALA MALVASIA

36	Ore 10.10 - Miglioramento della salubrità dei vini mediante impiego di lieviti selezionati per la diversa attività adsorbente <i>Andrea CARIDI, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Forestali ed Ambientali Facoltà di Agraria Università Mediterranea di Reggio Calabria</i>
50	Ore 10.30 - Selezione di un ceppo starter di <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> caratterizzato da elevata stabilità genetica <i>Giacomo ZARA, Dip. di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agroalimentari Sez. Microbiologia Generale ed Applicata, Università di Sassari</i>
Modulo M1	Ore 11.10 - CONTAMINAZIONE DA <i>BRETTANOMYCES</i> E TRATTAMENTO INNOVATIVO PER LA SANIFICAZIONE DELLE BARRIQUE Metodo di campionamento per la ricerca della presenza di <i>Brettanomyces</i> in legno <i>Stefano FERRARI, ISVEA Poggibonsi</i> <i>Cenni sui raggi gamma, Fabrizio BASCHIERI, Gammamad Italia</i> Processo innovativo per la sterilizzazione delle barrique <i>Marco CERVELLERA, Tenute Folanari, Greve in Chianti</i>
	Ore 12.10 - Pausa
Modulo M2	Ore 13.25 - NUOVI STRUMENTI PER LA GESTIONE DELLA MICROBIOLOGIA DEL VINO Gestione preventiva e controllo di <i>Brettanomyces</i> <i>Christophe GERLAND, Intelli'Oeno, Chabeuil (F)</i> Simulatore della fermentazione alcolica per il miglioramento della gestione della capacità di cantina e dei bisogni in frigoriferi <i>Jean-Marie SABLAYROLLES, UMR Science pour l'Oenologie, INRA Montpellier (F)</i>
	Ore 14.25 - Pausa
Mod. M3	Ore 15.40 - FERMENTAZIONE SPONTANEA, FONTE NATURALE PER LA SELEZIONE E L'USO ENOLOGICO DI NUOVI CEPPI DI LIEVITO <i>Daniele OLIVA, Istituto Regionale Vite Vino, Palermo</i>
	Ore 16.40 - Pausa
SP1	Ore 17.45 - VALORIZZAZIONE E PROTEZIONE DELLA VARIABILITÀ INTRA-VARIETALE DEI VITIGNI ITALIANI <i>Animatore: Osvaldo FAILLA, Università di Milano</i>

MERCOLEDÌ 14 MARZO

ORE 8.15 APERTURA SEGRETERIA

SALA GUTTURNIO

Modulo G4	Ore 9.00 -	ESPERIENZE DI MACERAZIONE MEDIANTE L'UTILIZZO CONTROLLATO DI GAS TECNICI Gestione dell'ossigeno in macerazione per la prestabilizzazione del colore , Emilio CELOTTI, <i>Dip. Scienze degli Alimenti, Università di Udine;</i> Esperienze in Friuli di Macerazione Pellicolare Dinamica con uve bianche: esaltare le differenze, senza forzature , Fabio COSER, Az. Viti Ronco dei Tassi (Collio); Macerazione postfermentativa prolungata con uve Sangiovese: la gestione efficace garantisce l'estrazione selettiva , Dario FACCIN, Villa Cafaggio (Chianti Classico)
	Ore 10.00 -	Pausa
1	Ore 10.45 -	Caratterizzazione analitica di frammenti legnosi ad uso enologico: la componente volatile e la sicurezza d'uso Fabio CHINNICI, Dip. Scienze degli Alimenti, Università di Bologna
33	Ore 11.15 -	COMPRENDERE I GUSTI E LE ASPETTATIVE DEI CONSUMATORI NEI MERCATI ASIATICI Seminario di Poh Tiong CH'NG, editore di The Wine Review, Chinese Bordeaux Guide, Tables, Aussie Rules, Asian Sommelier Guide, giornalista di Decanter, SINGAPORE
	Ore 12.15 -	Pausa
25	Ore 13.05 -	Accumulo di specie reattive dell'ossigeno (ros) e stress fermentativo in <i>Saccharomyces cerevisiae</i> vinari Ilaria MANNAZZU, DiSA, Università Politecnica delle Marche, DISAABA, Università di Sassari
Modulo G5	Ore 13.30 -	GENUINITÀ E TECNOLOGIE MODERNE: CONFLITTO O SINERGIE ? Possibilità di riduzione della solforosa nel vino: lisozima, microfiltrazione tangenziale, flash-pasteurizzazione Philippe COTTEREAU, ITV Francia Produzione di vini in assenza di SO2: aspetti tecnici e tecnologici Attilio BELLACHIOMA, Oliver Ogari Italia
	Ore 14.30 -	Pausa
54	Ore 15.20 -	Metodo HS-SPME/GC-MS per l'analisi di solforati volatili leggeri e pesanti finalizzato al controllo di qualità e di processo dei vini Bruno FEDRIZZI, Istituto Agrario di San Michele all'Adige (IASMA), Dip. Scienze Chimiche Università di Padova
Modulo G6	Ore 15.45 -	GOMMA ARABICA: STABILIZZANTE ENOLOGICO DI COLORE ED AROMI Criteri non convenzionali di verifica dell'efficacia di preparati a base di gomma arabica Fernando TATEO, Monica BONONI, Di.Pro.Ve.- Facoltà di Agraria - Università degli studi di Milano Nuove applicazioni enologiche della gomma arabica Barbara SCOTTI, Responsabile Ricerca e Sviluppo Enartis
	Ore 16.45 -	Pausa
Modulo G7	Ore 17.00 -	ENZIMI E PREPARAZIONE ALLA FILTRAZIONE Effetto di alcuni trattamenti enologici sulla filtrabilità dei vini Dimitar DIMOV, Master Vigne et Vin - ENSAM Montpellier Ruolo degli enzimi in vinificazione e loro vantaggi Rose-Marie CANAL, Development Manager Novozymes
	Ore 18.00 -	COME IL GRADO DI MATURAZIONE DELLE UVE INFLUENZA I CARATTERI ANALITICI E SENSORIALI DEI VINI: TRE ANNI DI PROVE IN ITALIA E ALL'ESTERO Seminario di Vittorino NOVELLO, Dip. Colture Arboree, Università di Torino
	Ore 19.00 -	Fine lavori della giornata
	Ore 20.30 -	Cena Sociale SIVE

SALA MALVASIA

Modulo M4

Ore 10.10 - **MECCANISMI DI NUTRIZIONE DEL LIEVITO PER UN'OTTIMALE PERFORMANCE FERMENTATIVA**

Christian SCRINZI, winemaker coordinatore enologico Gruppo GIV
Rudy MENIN, ricercatore laboratori Lesaffre

Ore 11.10 - Pausa

Modulo M5

Ore 12.25 - **DALL'AFFINAMENTO IN LEGNO ALL'AFFINAMENTO DELL'USO DEL LEGNO: TRADIZIONI IN DIVENIRE?**

Roberto ZIRONI, Dip. Scienze degli Alimenti, Università di Udine

Ore 13.25 - Pausa

Modulo M6

Ore 14.40 - **L'UTILIZZO DI ENERGIE ALTERNATIVE NELLA GESTIONE DELLE CANTINE**

Luca BIFFI, Marchesi Mazzei Castello di Fonterutali
Martino SOZZI e Stefano VENTURI, Emex Engineering srl

Ore 15.40 - Pausa

SP2

Ore 18.00 - **LA COMUNICAZIONE SUL VINO: MEGLIO INDIPENDENTE O CONSORZIATA?**

Animatore: MOSAICO PIACENTINO

GIOVEDÌ 15 MARZO

ORE 8.30 APERTURA SEGRETERIA

SALA GUTTURNIO

S5

Ore 8.30 - **BILANCIO IDRICO E QUALITÀ ENOLOGICA DELL'UVA**

Seminario di Hernán OJEDA, Unité Experimental Pech Rouge, INRA Montpellier

Modulo G8

Ore 9.30 - **MICROSSIGENAZIONE E LEGNO: TECNICHE APPLICATIVE ORIENTATE AL MERCATO E RICERCA**

Obbiettivi enologici e commerciali e uso corretto dell'ossigeno e del legno mirato a corrette pratiche enologiche

Dominique DELTEIL, consulente, Montpellier (F)

Valutazione di alcuni parametri indicativi del potenziale red-ox e consumo dell'ossigeno. Particolari osservazioni sulla misura dell'ossigeno disciolto

Samuele FALCIANI, Facoltà di Agraria, Università di Firenze

Ore 10.30 - Pausa

S2

Ore 11.20 - **Il contributo della genetica al chiarimento della composizione aromatica dell'uva**

Laura COSTANTINI, Istituto Agrario San Michele all'Adige

Modulo G9

Ore 11.45 - **MANNOPROTEINE AD USO ENOLOGICO**

Proprietà e caratteristiche di mannoproteine estratte da lieviti

Denis DUBOURDIEU, Faculté Oenologie Univ. Bordeaux 2

Modalità d'impiego di mannoproteine per la stabilizzazione tartarica

Virginie MOINE-LEDOUX, SARCO Laffort Oenologie, Bordeaux (F)

Ore 12.45 - Pausa

S6

Ore 13.00 - **Determinazione HPLC-DAD dello zolfo residuo in uve**

Mario RAMPONI, Istituto Agrario di San Michele all'Adige (IASMA)

S5

Ore 13.20 - **Quantificazione HPLC-COULARRAY dei fenoli volatili nei vini**

Roberto LARCHER, Istituto Agrario di San Michele all'Adige (IASMA)

Modulo G10

Ore 13.45 - **VINO, OSSIGENO E TAPPI**

Olav AAGAARD, Nomacorc Global Research Director

Ezio DALLA GIACOMA, enologo La-Vis, Trento

43

Ore 14.50 - **Batteri malolattici immobilizzati ad alte prestazioni**

Raffaele GUZZON, Agostino CAVAZZA, IASMA Istituto Agrario San Michele All'Adige

Modulo G11

Ore 15.15 - **VANTAGGI DEGLI ESTRATTI PROTEICI DI LIEVITO PER IL COLLAGGIO E LA STABILIZZAZIONE DEI VINI**

Claudine CHARPENTIER, UMR 1131, Santé de la Vigne et Qualité du Vin, Inra Colmar, France

Marie-Madeleine CAILLET, Consulente Scientifica e tecnica Oenofrance

S6

Ore 16.15 - **GESTIONE DEL MICROCLIMA DEL GRAPPOLO: RIPERCUSSIONI SULLA FISILOGIA E SULLA QUALITÀ ENOLOGICA**

Seminario di Attilio SCIENZA, Università di Milano

Ore 17.15 - Saluti di chiusura e fine dei lavori

SALA MALVASIA

Modulo M7

Ore 10.40 - **IL VINO IN BAG-IN-BOX: UN BUSINESS IN CRESCITA**

Bag-in-box. L'innovazione nel condizionamento dle vino

Patrizia FAVA, Dipartimento di Scienze Agrarie, Università degli studi di Modena e Reggio Emilia

L'esperienza di un pioniere

Lou MIRANDA, Miranda Wines, Australia

Nuove tecnologie per la conservazione del vino

Richard BARRETT, Direttore globale settore Vino, Scholle Packaging

Ore 11.40 - Pausa

Ore 12.45 - **ASSEMBLEA DEI SOCI SIVE**

Ore 13.45 - Pausa

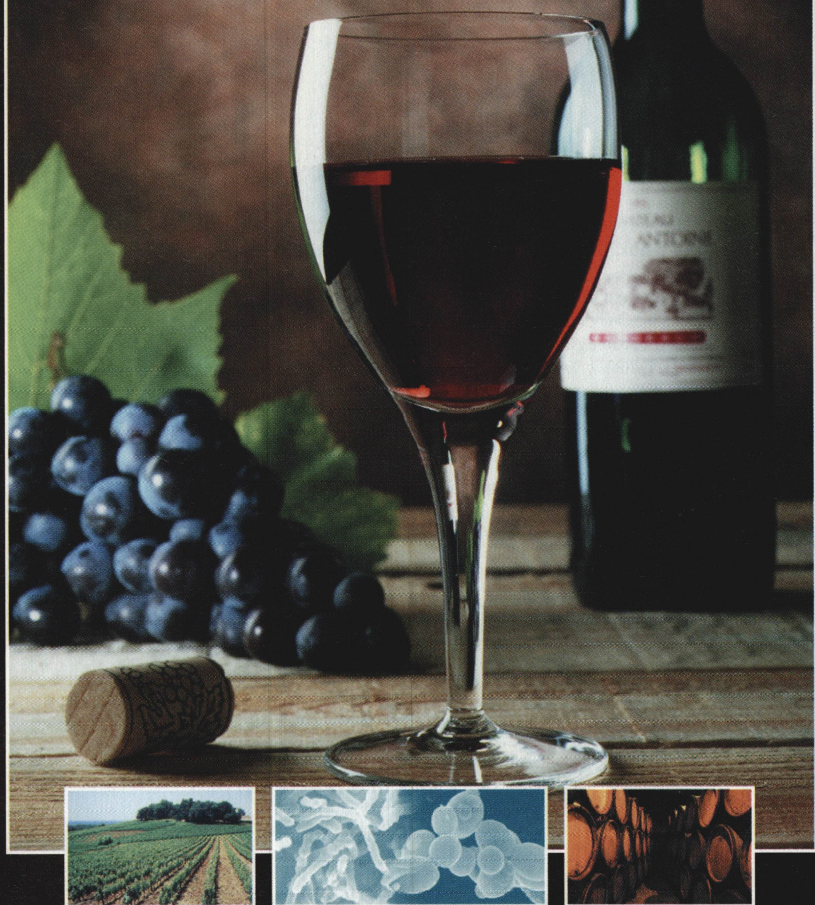
SP3

Ore 16.15 - **LA TECNICA ENOLOGICA A BASSO IMPATTO OGGETTO DEL PROGETTO EUROPEO FP6 ORWINE: È UN OBIETTIVO SOLO PER IL VINO BIOLOGICO?**

Animatore: Roberto ZIRONI, Università di Udine

Il dibattito proseguirà il mattino successivo presso Agriturismo La Roveda, Montebello della Battaglia (PV), con specifico convegno e assaggio di vini sperimentali. Per maggiori informazioni: www.orwine.org

*Solo il meglio
dalla Natura*



Le selezioni Lallemand di lieviti e batteri offrono soluzioni originali e completamente naturali alla fermentazione di mosti e vini, garantendo la migliore espressione della tradizione enologica



Le tecnologie biologiche per l'enologia

LALLEMAND INC. Succ. italiana - Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia - tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19

SEMINARI



SEMINARIO D'APERTURA

LA VITIVINICOLTURA IN ITALIA E NEL MONDO: SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE FUTURE

Federico CASTELLUCCI, Direttore Generale OIV

Sala Gutturmo, martedì 13 marzo, ore 9.30 – 10.00

È necessaria innanzitutto una breve presentazione dell'Organizzazione per illustrare le nuove specificità che caratterizzano l'Organizzazione stessa dal marzo 2004:

Nuove strutture, piano strategico, procedure di decisione, campi d'intervento, missione e prospettive, per tener conto di un'organizzazione che non solo ha come membri Stati sovrani di cinque continenti, ma che ricomprende Stati produttori e Stati unicamente consumatori, con approcci ed esigenze quindi anche molto diversificati.

Nella seconda parte della presentazione abbiamo cercato di coordinare tre aspetti:
La situazione mondiale del settore per ciò che

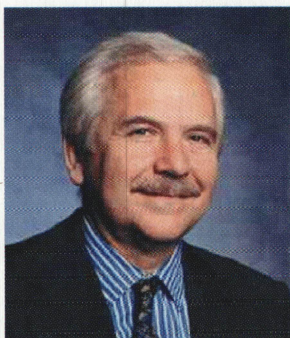
riguarda: superficie dei vigneti, produzione uva (da vino, consumata fresca e passa), il consumo della stessa, evidenziando le differenze dei soggetti protagonisti nei vari comparti.

Ci siamo poi rivolti specialmente al vino per quel che riguarda la sua produzione, il suo consumo ed il suo commercio per paese, per gruppi di paesi e pro capite.

La situazione italiana è stata esaminata in relazione a quanto sopra aggiungendovi l'ottica della specialità della realtà nazionale con le sue produzioni autoctone e più tradizionali, unitamente alle sue internazionalità, sempre più presenti; così da meglio illustrare il posto dell'Italia nel mondo dell'uva e del vino.

Il Dott. **Castellucci**, marchigiano d'origine, sposato con due figli, ricopre dal gennaio 2004 il ruolo di Direttore Generale dell'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), organizzazione internazionale governativa a carattere tecnico scientifico nel ambito del vigneto, del vino e di tutti i prodotti correlati, di cui sono membri 42 paesi di 5 continenti.
Laureato in giurisprudenza ed

esperto in diritto societario ed internazionale, nei sedici anni precedenti alla sua nomina è stato Direttore Generale della FEDERVINI (Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed Affini), ed è stato membro attivo in numerose organizzazioni nazionali ed internazionali nell'ambito vitivinicolo, costruendo un'ampia conoscenza del settore e contribuendo al suo sviluppo commerciale e normativo



SEMINARIO SI

NUOVE ACQUISIZIONI SULLE CONTAMINAZIONI
MICROBICHE NEL MOSTO E NEL VINO

Charles EDWARDS, Washington State University, USA

Sala Gutturnio, martedì 13 marzo, ore 10.00 – 11.00

Pediococcus, Lactobacillus, Brettanomyces ed Acetobacter continuano a rappresentare un'una preoccupazione per gli enologi di tutto il mondo.

La frequenza delle infezioni dovute a questi microrganismi sembra essere aumentata negli ultimi anni, probabilmente a causa della tendenza generale ad attendere la piena maturazione dell'uva prima della vendemmia. Sebbene il ritardo della vendemmia permetta di raggiungere profili aromatici e fenolici più favorevoli, i mosti hanno pH maggiori e, conseguentemente, rappresentano un ambiente più favorevole allo sviluppo di microrganismi contaminanti. Inoltre, l'efficacia anti-

settica della solforosa è minore in queste condizioni.

L'incidenza dei problemi di contaminazione microbica nel mosto e nel vino dipende inoltre dalla vigilanza e dalla consapevolezza degli enologi e del personale di cantina, dalla disponibilità di metodi analitici adeguati, e da altri fattori poco conosciuti.

Il seminario descrive i metodi di identificazione delle contaminazioni oggi disponibili, il loro potenziale impatto sulla qualità del vino e le modalità di controllo dei vari microrganismi.

Charlie Edwards completa la sua formazione universitaria con un Ph.D. in Food Science presso la Pennsylvania State University nel 1989, dopo un B.A. alla Oregon State University ed un M.S. alla Cornell University.

Dal 1995 è professore presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana della Washington State University, con sede a Pullman, nello stato di Washington (USA).



Le sue ricerche hanno riguardato la contaminazione dei mosti ad opera di Lactobacillus (con la scoperta di nuove specie batteriche enologiche), le interazioni tra lieviti e batteri malolattici, l'influenza della nutrizione azotata e vitaminica sulla cinetica delle fermentazioni e sui sottoprodotti del metabolismo dei lieviti e, più recentemente, lo sviluppo e gli effetti di Brettanomyces nel vino.

SEMINARIO S2

Il seminario è preceduto dal saluto di Marco MILAN in rappresentanza dell'Azienda **TMCI PADOVAN** che sponsorizza il seminario

LA CHIMICA DEI TANNINI ED IL GUSTO DEL VINO

Fulvio MATTIVI, Istituto Agrario di San Michele all'Adige (IASMA)

Sala Gutturnio, martedì 13 marzo, ore 17.45 - 18.45

I flavanoli e le proantocianidine, ossia i tannini, sono i polifenoli presenti in più elevata concentrazione nei vini rossi. Ai tannini, e soprattutto alle proantocianidine, è dovuta la astringenza, la struttura gustativa ed una quota maggioritaria della capacità antiossidante dei vini rossi. E' ormai un fatto acquisito che la concentrazione degli antociani e dei tannini, e la localizzazione dei tannini tra bucce e semi, variano in maniera sostanziale tra le varietà. E' necessario comprenderle e misurarle per poter valorizzare con la corretta vinificazione le proprietà intrinseche della materia prima.

Negli ultimi anni, soprattutto grazie alla disponibilità di tecniche di spettrometria di massa più performanti, ed allo sviluppo di metodologie analitiche che abbinano la cromatografia in fase normale alla reazione di depolimerizzazione mediante tiolisi, le nostre conoscenze sono avanzate in maniera considerevole.

I vinaccioli contengono, in proporzioni variabili con la varietà di uva, i tre monomeri catechina, epicatechina ed epicatechina gallato, assieme alle pro-cianidine oligomere sia libere che galloilate. Le bucce contengono invece ben quattro monomeri:

catechina, epicatechina, galloocatechina ed epigallocatechina, assieme a procianidine e prodelfinidine oligomere. I mattoni costitutivi dei tannini dell'uva sono quindi qualitativamente e quantitativamente variabili: in particolare, solo i tannini dei vinaccioli sono esterificati con acido gallico e solo i tannini della buccia contengono, ed in proporzione importante, le prodelfinidine. Inoltre, il grado di polimerizzazione dei tannini estraibili in vinificazione dalla buccia è spesso superiore di quello dei semi.

Alcune delle differenze strutturali osservate, quali ad esempio la taglia molecolare e il grado di galloilazione delle proantocianidine, come pure la maggiore o minore quantità di flavanoli monomeri, sono ipotizzate essere particolarmente importanti per le proprietà gustative dei vini.

Con l'avanzare della capacità di descrivere le complesse differenze strutturali tra le proantocianidine della buccia e dei vinaccioli, e delle diverse varietà, è diventato possibile indagare in maniera sempre più approfondita, ed impensabile fino a pochi anni fa, le relazioni tra la struttura chimica dei tannini e le proprietà gustative del vino.

Trentino di origine, il Dott. Mattivi ha conseguito la propria laurea in Chimica Industriale, indirizzo Chimica Fisica - Chimica Analitica, presso l'Università di Bologna.

Nel 1987 entra nell'organico dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige dove, dal 1 settembre 2005, coordina il Dipartimento Qualità Agro-Alimentare.

Ha svolto attività didattica nei corsi di laurea delle Università di Milano, Sassari, Weisbaden (Germania) e Trento. Relatore o correlatore di 36 tesi di laurea.

Ha condotto studi sui sistemi micellari e sui composti polifenolici, in particolare sugli antociani e sugli stilbeni idrossilati, investigandone gli aspetti biochimici, tecnologici e nutrizionali.



SEMINARIO S3

COMPRENDERE I GUSTI E LE ASPETTATIVE
DEI CONSUMATORI NEI MERCATI ASIATICI

Poh Tiong CH'NG, editore e giornalista, SINGAPORE

Sala Gutturino, mercoledì 14 marzo, ore 11.15 – 12.15

Non esiste un gusto "tipico" del consumatore asiatico: gli Indiani sono diversi dai Cinesi, i Singaporesi dagli abitanti della Malesia, i Tailandesi dagli Indonesiani. In ogni paese, poi, il nord ed il sud, l'est e l'ovest sono fonti di ulteriori differenze.

I Cinesi sono allenati a percepire un'enorme varietà di sapori, e possono più facilmente cogliere le differenze di stile tra i vini. Tuttavia, il vino rappresenta per molti di essi una nuova bevanda, quindi più difficile da apprezzare.

Istintivamente i cinesi cercano nel vino gli aromi ed il gusto dell'uva: i vini varietali e fruttati saranno quindi meno difficili da spiegare rispetto a quelli più evoluti. Ma non necessariamente è ricercato il dolce.

Il consumatore cinese va quindi educato, ed è più facile iniziare con i gusti meno complessi e delicati.

Un buon marketing, un'etichetta chiara ed attraente può rappresentare un grande aiuto, ma non potrà mai sostituire un vino ben fatto e buone informazioni.

Fare molta attenzione ai tabù locali: sono già stati registrati casi di fallimenti commerciali dovuti all'uso di parole o numeri con significati e simboli smi molto diversi rispetto all'uso occidentale.

Nel parlare del proprio vino, i produttori possono ricavare notevoli vantaggi usando esempi locali e già noti, ad esempio facendo paralleli tra le diverse origini del thé, ben note ai cinesi.

Inoltre, è importante inserire il vino nella cultura enogastronomia locale, convincendo i cinesi che il vino può essere una bevanda deliziosa con il cibo a cui sono abituati quotidianamente.

Avvocato di formazione, **Poh Tiong** è l'editore della prima rivista specializzata sul vino pubblicata nel Sud-Est asiatico: *The Wine Review*. Dal 2000 pubblica la *Chinese Guide to Bordeaux*, la prima guida specifica in lingua cinese.

Fondatore dei *Sommelier Seminars* e dell'associazione *Sommelier of Asia*, Poh Tiong ha organizzato il primo *Sommelier Seminar* in Cina nel 2004, formula poi riproposta annualmente a

Shanghai, Pechino, Hong Kong, Kuala Lumpur e Singapore.

Popolare oratore, è intervenuto in numerosi congressi in India, Malesia, Tailandia, Indonesia, Hong Kong, Cina, Taiwan e Singapore.



Poh Tiong scrive periodicamente per *Lianhe Zaobao* e *Lifestyle*, rispettivamente il quotidiano e la rivista cinesi maggiormente diffusi a Singapore. Egli collabora inoltre con la rivista *Decanter*.

SEMINARIO S4

COME IL GRADO DI MATURAZIONE DELLE UVE INFLUENZA I CARATTERI ANALITICI E SENSORIALI DEI VINI: TRE ANNI DI PROVE IN ITALIA E ALL'ESTERO

Vittorino NOVELLO, Dip. Colture Arboree, Università di Torino

Sala Gutturnio, mercoledì 14 marzo, ore 18.00 – 19.00

La qualità analitica ed organolettica dei vini dipende dal grado di maturazione delle uve: sembrerebbe una relazione acquisita, ma studi specifici su questa relazione sono molto scarsi.

Un progetto triennale su come il livello di maturazione influenza i caratteri analitici e sensoriali dei vini è stato condotto sul vitigno Shiraz in Sud Africa (Stellenbosch) ed in Puglia.

Vinificazioni con livelli di maturazione progressivamente diversi hanno condotto all'ottenimento di vini decisamente diversi: da ciò la conclusione che la scelta del momento di vendemmia dev'essere in relazione con la tipologia di vino che si vuole ottenere.

Vittorino Novello è professore ordinario di Viticoltura presso l'Università di Torino. E' Direttore del Dipartimento di Colture Arboree, della Scuola di Dottorato in Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari 'Italo Eynard', e coordinatore del Corso di Laurea Specialistica interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche.

Ha compiuto numerosi periodi di

studio e di ricerca in California e in Sud Africa. La propria ricerca ha riguardato quasi esclusivamente la vite, di cui ha studiato le problematiche relative a forme di allevamento, fisiologia, tecniche colturali, sia per uve da vino che per uve da tavola. Fa parte del comitato dei referee di numerose riviste nazionali e internazionali, ed è socio di prestigiose Accademie e Società scientifiche italiane ed internazionali.



SEMINARIO S5

BILANCIO IDRICO E QUALITÀ ENOLOGICA DELL'UVA

Hernán OJEDA, Unité Experimental Pech Rouge, INRA Montpellier

Sala Gutturnio, giovedì 15 marzo, ore 8.30 – 9.30

I cambiamenti climatici e la crisi vitivinicola in corso impongono un adattamento evolutivo delle tecniche colturali nei vigneti della regione mediterranea. L'innalzamento delle temperature medie, accompagnato da un aumento significativo dell'evapotraspirazione, generano fenomeni di siccità indotti da bilanci idrici fortemente e precocemente deficitari.

I viticoltori devono sempre più spesso scegliere tra l'accettazione delle conseguenze di carenze idriche severe e l'adozione dell'irrigazione per evitare problemi di calo drastico delle rese e di riduzione della qualità delle uve.

In base alle conoscenze scientifiche accumulate negli ultimi 15 anni, è oggi possibile proporre ai viticoltori modelli d'irrigazione ragionati in funzio-

ne dello stato idrico, elemento fondamentale nella determinazione del funzionamento fisiologico della vite, rispetto agli obiettivi di produzione (rendimento, qualità, tipo di vino ecc.). Questa strategia, sempre più utilizzata nei paesi dove l'irrigazione è una tecnica indispensabile per la sopravvivenza della viticoltura, inizia a diventare una realtà quotidiana nella vitivinicoltura europea.

Il seminario fornisce un certo numero d'informazioni riguardo agli effetti dei diversi livelli di disponibilità idrica sui rendimenti e sulla qualità delle uve e del vino derivato, propone modelli e strategia d'irrigazione possibili in funzione degli stadi fisiologici e degli obiettivi del vigneto e dà esempi pratici su vigneti in produzione in diversi paesi viticoli.

Hernán Ojeda, argentino di origine, si è laureato all'ENSAM di Montpellier ed è poi tornato in patria dove ha lavorato all'INTA di Mendoza per 10 anni. Integrato quindi nell'organico dell'INRA di Montpellier, è ora responsabile dei 50 ettari di vigneto dell'Unité Sperimentale Pech Rouge dell'INRA di Montpellier (Francia), sede di numerose prove

di campo. E' direttore del corso post-laurea organizzato in collaborazione tra l'Università di Cuyo / INTA e l'AGRO di Montpellier / INRA. Autore di numerose pubblicazioni scientifiche, è stato insignito nel 2005 del riconoscimento Francisco Origlia per la Vitivinicoltura argentina e svolge attività di consulenza in diversi paesi del mondo.



SEMINARIO S6

**GESTIONE DEL MICROCLIMA DEL GRAPPOLO:
RIPERCUSSIONI SULLA FISIOLOGIA
E SULLA QUALITÀ ENOLOGICA**

Attilio SCIENZA, Osvaldo FAILLA, Lara RUSTIONI Università di Milano

Sala Gutturnio, giovedì 15 marzo, ore 16.15 – 17.15

La gestione del microclima del grappolo attraverso le tecniche della sfogliatura appare essere uno strumento in più che il viticoltore ha a disposizione per la gestione del vigneto capace di modificare anche il potenziale qualitativo dell'uva. La tecnica deve essere adottata caso per caso in relazione all'epoca di intervento tenendo conto della varietà coltivata, dello stile di vino che si intende produrre e dello specifico terroir.

Lo studio delle relazioni tra microclima del grappolo e qualità dell'uva devono considerare l'intero processo di sviluppo e maturazione delle bacche. Il microclima del grappolo deve essere studiato in relazione non solo all'effetto diretto della temperatura e della luce sui processi fisiologici ma anche in relazione alla richiesta evaporativa dell'atmosfera nella quale le bacche si sviluppano.

Un'esperienza condotta in Piemonte con il vitigno Barbera ha messo in evidenza come una sfogliatu-

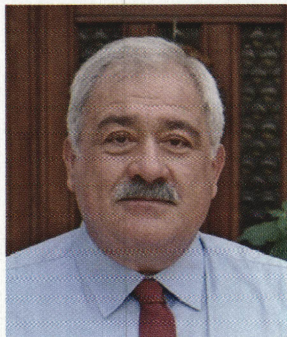
ra precoce (post-allegagione) abbia stimolato nelle bacche la sintesi di flavanoli (tannini) inducendo il loro accumulo più in profondità negli strati ipodermici e favorendo il loro stato disperso rispetto a quello granulare. Considerando le diverse classi di metabolici secondari si deve assumere che in generale le biosintesi sono massime quando la temperatura è compresa tra 20 e 30°C e su tale base dovrebbero essere interpretati i risultati sperimentali. Nel seminario sarà presentato un modello per simulare la temperatura del grappolo a partire da quella dell'aria in relazione al diverso grado di ombreggiamento del grappolo e i risultati ottenuti di recente dal nostro laboratorio con Nebbiolo, Croatina, Sangiovese, Syrah, Carmenere e Cannonau, che mettono in evidenza il ruolo dell'interazione tra luce e temperatura nel controllo della sintesi e del profilo antocianico

Laureato in Scienze Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza nell'a.a. 1968-1969. Dal 1974 Assistente Ordinario presso l'Istituto di Colture arboree dell'Università degli Studi di Milano. Direttore generale dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige dal 1985 al 1991. Dal 1983 Professore associato di Colture arboree presso l'Università degli Studi di Milano, diventa nel 2004 Professore ordinario di "Viticultura" presso la medesima Università. Membro del Comitato scientifico editoriale di numerose riviste

internazionali, è stato responsabile di diversi progetti di ricerca nazionali nel campo dell'agronomia della fisiologia e della genetica della vite.

È stato responsabile scientifico di convegni nazionali ed internazionali. È direttore del Master Universitario

di primo livello in "Gestione del Sistema vitivinicolo" dell'Università di Milano. È autore di oltre trecento pubblicazioni scientifiche su riviste e atti di convegni internazionali e nazionali e su manuali e monografie scientifiche nazionali ed internazionali prevalentemente dedicati alla vite e alla viticoltura.



MODULI



MODULO MI

**CONTAMINAZIONE DA BRETTANOMYCES
E TRATTAMENTO INNOVATIVO
PER LA SANIFICAZIONE DELLE BARRIQUE**

Sala Malvasia, Martedì 13 marzo, ore 11.10 – 12.10

Organizzato in collaborazione con
FILCON

**METODO DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DELLA PRESENZA
DI BRETTANOMYCES IN LEGNO**

Stefano FERRARI, ISVEA Poggibonsi

CENNI SUI RAGGI GAMMA

Fabrizio BASCHIERI, Gammarad Italia

PROCESSO INNOVATIVO PER LA STERILIZZAZIONE DELLE BARRIQUE

Marco CERVELLERA, Tenute Folanari, Greve in Chianti

Il controllo della microflora batterica nel vino e nei contenitori utilizzati per le operazioni di vinificazione, affinamento e imbottigliamento sono stati oggetto negli ultimi anni di studi approfonditi.

Si sente sempre più l'esigenza di avere a disposizione strumenti che permettano il controllo della microflora "inquinante" ma ancora di più che possano fornire ai tecnici metodi per pilotarne lo sviluppo.

Tra questi microrganismi il *Brettanomyces* rappresenta forse quello più temuto sia per i suoi "effetti collaterali" sia per la difficoltà di stabilirne l'esatta quantità presente nel mezzo.

I contenitori di legno per loro stessa natura sono difficilmente "sterilizzabili" ed è ovvio che rappresentino il mezzo di inquinamento più importante che in cantina si possa trovare.

Prima di sviluppare una metodica di tratta-

to per questi contenitori si è portato avanti un metodo di campionamento che permetta di avere una sensibilità superiore a quelli normalmente utilizzati.

In una prima parte, infatti, lo sviluppo del metodo di campionamento ha portato alla formulazione di una soluzione estraente che viene utilizzata per determinare il livello di contaminazione delle barriques. L'utilizzo di tale metodica ha permesso di aumentare la sensibilità di campionamento di un fattore 10 e fornisce uno strumento per la valutazione approfondita del grado di igiene dei contenitori di legno.

Il cuore del lavoro però riguarda lo sviluppo di una lavorazione che permettesse di eliminare i microrganismi presenti nel legno. A questo scopo sono state sperimentate le radiazioni ionizzanti, già ampiamente usate in campo

enologico per sterilizzare i tappi di sughero, che dato il loro alto potere di penetrazione permettono di "sanificare" i contenitori di legno senza alterarne le caratteristiche.

Il vantaggio di questa tecnologia, caldamente consigliata per gli alimenti dall'OMS e in Italia da studiosi del calibro del prof. Veronesi, è proprio rappresentato dal fatto che non provoca alterazioni nella struttura dei contenitori e ovviamente non trattandosi di radioisotopi non lascia alcuna radioattività residua.

I risultati ottenuti sono stati quelli di una completa sterilizzazione dei contenitori pur partendo da livelli di inquinamento molto elevati.

Il semplice trattamento con radiazioni ionizzanti tuttavia, per garantire un risultato ottimale, deve seguire una specifica procedura che prevede dapprima la detersione dei contenito-

ri e successivamente la sanificazione come peraltro avviene per qualunque altro materiale di utilizzo nel settore enologico-alimentare.

La facilità di esecuzione e la debole energia di ionizzazione richiesta consentono di considerarlo un trattamento non solo curativo ma anche preventivo per evitare l'insorgere dei problemi microbiologici

MODULO GI

**SCORZE DI LIEVITO:
UNA RISORSA BIOLOGICA
CON GRANDI POTENZIALITA'**

Sala Gutturnio, Martedì 13 marzo, ore 12.15 – 13.15

Organizzato in collaborazione con
AEB GROUP

INTERESSE DEGLI ESTRATTI DI LIEVITO IN ENOLOGIA

*Hervé ALEXANDRE, Faculté Oenologie Université de Bourgogne
Moustapha NEDJMA, Spindal, Gretz Armainvilliers*

Durante l'affinamento sulle fecce fini, i lieviti si autolisano. Nel corso di questo processo si liberano numerosi composti che influenzano sia le proprietà chimo-fisiche che quelle organolettiche del vino. Fra questi composti, gli aminoacidi e i peptidi rivestono un grande interesse enologico: sono potenziali precursori aromatici, fungono da nutrienti per i batteri facilitando lo svolgimento della fermentazione malolattica. Recentemente è stato dimostrato che alcuni peptidi, come il glutati-
one, posseggono una azione antiossidante. Tuttavia l'autolisi nel corso dell'affinamento sulle fecce fini è un fenomeno lento, dato che le temperature di conservazione del vino sono basse e il pH del mezzo ne rallenta ulteriormente la velocità. Gli effetti benefici dei composti liberati diventano evidenti solo dopo 6-12 mesi di affinamento.

Dato l'evidente interesse per i composti intracellulari dei lieviti, si può ipotizzare che l'impiego di derivati del lievito sia un'alternativa enologicamente interessante.

Questi derivati possono essere ottenuti con

differenti tecnologie: per plasmolisi, autolisi, idrolisi a differenti temperature; in differenti mezzi o a partire da differenti ceppi di lievito. Anche la possibilità di dosare a piacimento il coadiuvante più opportuno costituisce un'ulteriore vantaggio per gestire al meglio i suoi effetti.

Tenendo in considerazione la complessità dei prodotti di autolisi e la molteplicità dei possibili effetti, è necessario caratterizzare questi estratti e precisare la loro influenza sui vini.

L'IMPIEGO DEI DERIVATI DI LIEVITO IN FERMENTAZIONE E IN AFFINAMENTO

Mauro DE PAOLA, Responsabile Scientifico AEB GROUP

È noto da tempo che i vini affinati sulle fecce di fermentazione conservano più a lungo la freschezza delle note fruttate, presentano note terziarie (empireumatiche e speziate) meglio integrate con i profumi primari, sono più stabili verso le precipitazioni proteiche e tartariche. Tuttavia le tradizionali operazioni di sospensione delle fecce di fermentazione non portano a risultati certi e ripetibili, dato che le basse temperature e le grosse dimensioni dei recipienti di conservazione dei vini permettono di ottenere solo una lisi parziale delle cellule.

Per ottenere risultati più garantiti è dunque opportuno un trattamento tecnologico preliminare delle fecce di lievito, in modo da evitare l'incertezza legata alle non ottimali condizioni di cantina.

Durante la trasformazione tecnologica, partendo da una materia prima molto più pura e definita delle fecce di fermentazione, è possibile variare i tempi di trattamento e le condizioni di temperatura e di forza acida della soluzione in cui avviene la lisi. Agendo su questi parametri e impiegando ceppi di lievito appositamente

selezionati per ottenere questa tipologia di coadiuvanti è possibile variare l'intensità dell'azione litica, ottenendo preparati che contengono percentuali differenti di frammenti di pareti cellulari (effetto chiarifica), di mannoproteine a vario peso molecolare (attenuazione dell'astringenza), di nucleotidi idrolizzati (effetto dolcezza) e di composti azotati ad azione riducente.

La relazione prende in esame gli aspetti chimici ed organolettici dovuti all'impiego di vari preparati commerciali e sperimentali.