

Convegno OICCE
27 maggio 2022

Polo Universitario Asti Studi Superiori
Piazzale De Andrè - Asti

MACERAZIONE

PER I VINI ROSSI E BIANCHI
ATTUALITÀ E PROSPETTIVE



MACERAZIONE

Attualità e prospettive

27 Maggio 2022 - ore 9, 30-16, 30
Polo Universitario Asti Studi Superiori
Piazzale Fabrizio De Andrè - Asti

9, 30 - Saluti introduttivi

RELAZIONI

Prof. Vincenzo Gerbi

Università di Torino - DISAFA

“Breve, lunga, intensa...
quale macerazione per i vini di qualità?”

Prof. Valeriu V. Cotea

Iasi University of Life Sciences (IULS)

“L’influenza delle diverse tecniche di macerazione
sul profilo aromatico e fenolico dei vini.”

Prof. Fulvio Mattivi

Università di Trento

“Conoscere il potenziale fenolico delle uve rosse
per decidere le modalità di macerazione.”

Dott.ssa Donatella Petegolli

Lallemand Oenology

“Gli enzimi nella macerazione per vini rossi e bianchi.”

Prof. Alberto Caudana

Università di Torino - DISAFA

“Prove di criomacerazione di uve piemontesi.”

ORE 13,00

CONSEGNA DEL PREMIO SIAD-OICCE 2022

**PAUSA PRANZO CON DEGUSTAZIONE DEI VINI
OTTENUTI DALLE PROVE DI CRIOMACERAZIONE
E REALIZZATI CON AIRMIXING MI**

Ing. Tommaso Bucci

Enologo

“Confronti fra refrigerazione classica e criogenica.”

Dott. Loris Cazzanelli

Laffort Italia srl

“La stabulazione a freddo nella vinificazione in bianco: potenzialità, limiti, risultati di applicazione in cantina.”

Ing. Giuseppe Florida

Parsec

“AirMixing MI, l’iniezione modulata sequenziale di aria compressa nella vinificazione in rosso. Un nuovo approccio operativo, tecnico ed enologico.”

Prof. Fabio Mencarelli

Università di Pisa - DISAAA

“Nuovi risultati sperimentali sulla macerazione carbonica.”

Prof. Luca Rolle

Università di Torino - DISAFA

“Il ruolo dei vinaccioli nella stabilizzazione del colore durante la macerazione.”

Dott. Simone Giacosa - *Università di Torino - DISAFA*

Dott. Carlo Montanini - *AEB Group*

“Ruolo dei tannini enologici nella vinificazione di uve con differenti caratteristiche antocianiche.”

Prof. Angelita Gambuti

Università di Napoli

“Effetto del pH sull’ estrazione dei composti fenolici durante la macerazione e sul carattere astringente dei vini rossi.”

16,30 - Discussione e chiusura dei lavori

ORE 17,00

**ASSEMBLEA GENERALE
DEI SOCI OICCE**

Obiettivo del convegno è fare il punto sulle più attuali informazioni su diverse tecniche di macerazione, sull'evoluzione degli enzimi da macerazione nella vinificazione in rosso, sul ruolo della macerazione nella progettazione di vini rispondenti alla richiesta del mercato, su esperienze di macerazione condotte su vini di diverse zone enologiche.

L'evento si svolgerà venerdì 27 Maggio dalle 9,30 alle 16,30 presso il Polo Universitario - Piazzale Fabrizio De Andrè - Asti.

È prevista la possibilità di partecipare via internet.
Alle ore 13,30 buffet e degustazione dei vini sperimentali.

Quote di partecipazione:

Soci OICCE in regola con il pagamento della quota associativa 2022: gratuito.

Studenti dell'Università di Torino-DISAFA: gratuito.

Soci Assoenologi, Soci ONAV, Dottori Agronomi e Dottori Forestali: Euro 80 (+ IVA 22%)

Altri partecipanti: Euro 100 (+ IVA 22%).

**Il pagamento della quota di iscrizione al convegno deve essere effettuato entro il 20 maggio 2022 con bonifico bancario sul conto corrente intestato a: Edizioni OICCE presso: Cassa di Risparmio di Asti - Agenzia di Canelli
IBAN: IT94 P060 8547 3000 0000 0031 412
Causale: Iscrizione convegno Macerazione OICCE 2022.**

Per l'iscrizione, inviare entro il 20 maggio 2022 il nominativo e contabile del bonifico bancario a: oicce@tiscali.it indicando la partecipazione in presenza o la richiesta di collegamento via internet.

La quota comprende: la partecipazione ai lavori congressuali e al dibattito, il certificato di partecipazione, il buffet, copia della Rivista di Enologia OICCE Times.



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE
— SEZIONE PIEMONTE VALLE D'ASTA —

La partecipazione dà diritto
a 4 crediti formativi convenzionali

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Segreteria OICCE.



Segreteria organizzativa OICCE:
tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14
e-mail: oicce@tiscali.it - internet: www.oicce.it