

CONVEGNO OICCE
16 APRILE 2025



INNOVAZIONI E PROSPETTIVE IN ENOLOGIA

POLO UNIVERSITARIO
ASTI STUDI SUPERIORI
PIAZZALE FABRIZIO DE ANDRÈ - ASTI



INNOVAZIONI E PROSPETTIVE IN ENOLOGIA

16 Aprile 2025 - ore 9,30-16,30
Polo Universitario Asti Studi Superiori - Asti

9,30 - Saluti introduttivi

RELAZIONI

Prof. Vincenzo Gerbi
Università di Torino - DISAFA

“La ricerca enologica e il futuro del vino.”

Dott.ssa Giusi Mainardi - Dott. Pierstefano Berta
OICCE

“Dall’innovazione alla tradizione: come le innovazioni in enologia hanno cambiato il nostro modo di bere.”

Ing. Manuela Giannini
Studio Torta

“L’importanza dei brevetti in Enologia:
un valore aggiunto per le cantine.”

Dott.ssa Antonella Bosso
CREA-VE - Asti

“Pratiche enologiche per la produzione dei vini dealcolati.”

Dott. Stefano Battistella
AROL

“Evoluzione e innovazione nella tappatura del vino.”

Prof. Alberto Caudana
Università di Torino - DISAFA

“Aspetti tecnologici del confezionamento dei vini in lattina.”

ORE 13,00
PAUSA PRANZO
ASSAGGIO DI VINI IN LATTINA
A CONFRONTO CON VINI IN BOTTIGLIA



Dott.ssa **Silvia Carlin**

Fondazione Edmund Mach

“Nuove osservazioni sul ruolo del pH e della temperatura nell’evoluzione dei vini aromatici.”

Dott.ssa **Camilla De Paolis**

Università di Torino - DISAFA

“Impatto dei sistemi di filtrazione e dei coadiuvanti enologici sulla tracciabilità genetica e qualità chimico-fisica dei vini.”

Dott. **Guido Parodi**

Laffort Italia Srl

“Collaggio dei vini rossi: approfondimenti e nuove acquisizioni.”

Dott.ssa **Paola Vagnoli**

Lallemand Italia

“L’utilizzo della *Lachancea thermotolerans* per l’acidificazione naturale dei mosti.”

Dott. **Giovanni Rosato**

RINA Agrifood

“*Digital assurance* certificata dal vigneto alla bottiglia.”

Ing. **Giuseppe Floridia**

Parsec

“Enologia 4.0: tecnologia e gestione avanzata del processo in cantina.”

Ing. **Davide Brusco**, Ing. **Stefano Melis**

Nova-Stark

“Dal dato alla decisione: esperienze di monitoraggio in cantina.”

16,30 - Discussione e chiusura dei lavori

ORE 17,00
ASSEMBLEA GENERALE
DEI SOCI OICCE



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

È prevista la possibilità di partecipare via internet, allo stesso costo della partecipazione in presenza.

Ore 13,00 buffet con assaggio di vini in lattina e in bottiglia.

Quote di partecipazione:

Soci OICCE in regola con il pagamento della quota associativa 2025: gratuito.

Studenti Università di Torino-DISAFA: gratuito, in presenza.

Soci Accademia di Agricoltura di Torino, Assoenologi, Soci ONAV, Dottori Agronomi e Dottori Forestali: Euro 80.

Altri partecipanti: Euro 100.

**Il pagamento della quota di iscrizione al convegno deve essere effettuato entro venerdì 11 aprile 2025 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 Innovazione OICCE 2025.**

Per l'iscrizione, inviare entro venerdì 11 aprile 2025 il nominativo dei partecipanti e la 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 buffet, copia della Rivista di Enologia OICCE Times.

CREDITI FORMATIVI



FEDERAZIONE ORDINI
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
PIEMONTE - VALLE D'AOSTA



Ministero della Giustizia

La partecipazione al convegno riconosce nr. CFP 0,75 SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022.



ASSOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE
SEZIONE PIEMONTE VALLE D'AOSTA

La partecipazione dà diritto a 4 crediti formativi convenzionali

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Segreteria OICCE.



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