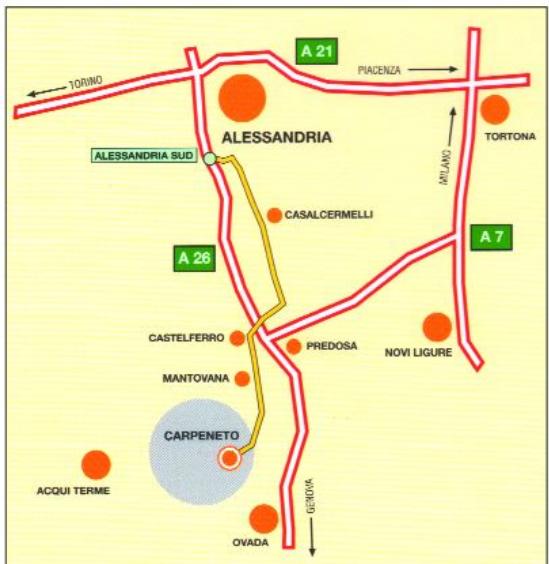


Attraverso questo incontro, la Tenuta Cannona ed OICCE si propongono di presentare le caratteristiche tecniche e il comportamento enologico dei tappi che sono tradizionalmente utilizzati in cantina e di quelli che si sono presentati recentemente sul mercato.

In particolare saranno presentati i risultati di recenti sperimentazioni nell'imbottigliamento di vini con diverse tipologie di chiusure e sul ruolo dei diversi materiali nella garanzia di qualità dei vini.

Una specifica attenzione sarà rivolta agli aspetti pratici del comportamento delle chiusure del vino.

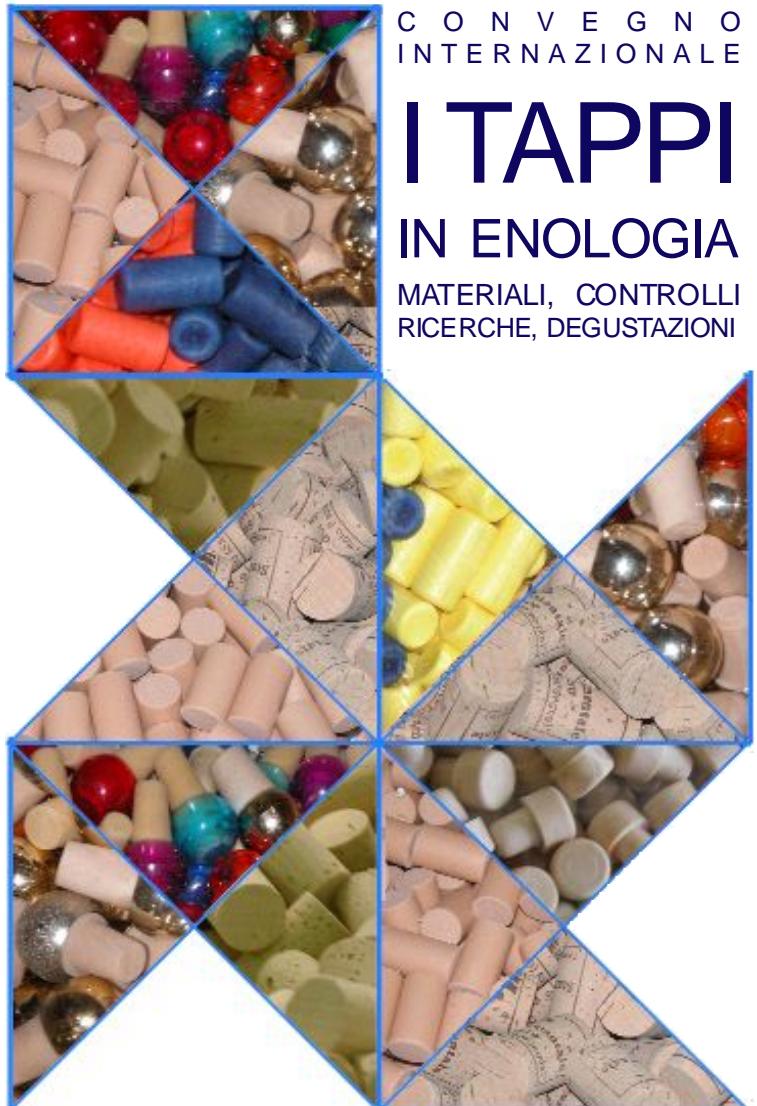
Come arrivare alla Tenuta Cannona:



Segreteria OICCE:
Tel: 0141.822607
Fax: 0141.829314
e-mail: info@oicce.it



Tenuta Cannona:
Tel: 0143.85121
Fax: 0143.85658
e-mail: tenutacannona@iol.it



Sabato 14 giugno 2003
ore 9,30

Tenuta Cannona

CENTRO SPERIMENTALE VITIVINICOLO
DELLA REGIONE PIEMONTE

Carpeneto - (AL)



La S.V. è invitata
al Convegno Internazionale

I TAPPI IN ENOLOGIA

MATERIALI, CONTROLLI RICERCHE, DEGUSTAZIONI

Sabato 14 giugno 2003
ore 9,30

Tenuta Cannona
CENTRO SPERIMENTALE VITIVINICOLO
DELLA REGIONE PIEMONTE

Carpeneto (Alessandria)

Saluti

UGO CAVALLERA
Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte

GIUSEPPE NERVO
Assessore all'Agricoltura della Provincia di Alessandria

MORENO SOSTER
Presidente OICCE

ROSANNA STIRONE
Amministratore Unico Tenuta Cannona

Moderatore

EZIO PELISSETTI
Direttore della Tenuta Cannona

Interventi di:

FEDERICABONELLO - MARIA CARLA CRAVERO - MARIO UBIGLI
Istituto Sperimentale per l'Enologia - As ti
“Valutazione sensoriale dei difetti riferibili al sughero”

JEAN-MARIE ARACIL
Direttore Scientifico Gruppo Sabaté Diosos Divisione Tappatura - Perpignan
“Diamante: nuovo processo di estrazione
del 2,4,6-TCA dal sughero”

MARIA DARIA FUMI - VALERIA MAZZOLENI
Istituto di Enologia e Ingegneria Alimentare - Università S. Cuore di Piacenza
“Aspetti microbiologici dei tappi naturali”

LUIGI CIOTTI - MARILENA MADAU
Sugherificio Martinese - Calangianus (SS)
“Metodologia per il controllo analitico di un lotto
di tappi di sughero da destinare all'imbotigliamento”

PIERSTEFANO BERTA - ELENA VALLINI
OICCE - Canelli
“Prove di adsorbimento degli aromi del vino
con diverse tipologie di chiusure enologiche”

LUCA CAROSSO
Alplast - Tiglione (AT)
“Aspetti pratici nell'utilizzo del tappo sintetico”

DANIELA GHIRARDELLO - VINCENZO GERBI
Di.Va.P.R.A. - Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Torino
“Esperienze sull'uso di tappi sintetici”

MILENA LAMBRI - ANGELA SILVA - MARCO DE FAVERI
Istituto di Enologia e Ingegneria Alimentare - Università S. Cuore di Piacenza
“Esperienze scientifico-tecniche nel confronto
di differenti tappi sintetici in enologia”

FELICE FRAGOLA
Guala Seal - Guala Dispensing SpA - Spime tta Marengo (AL)
“Studio e sviluppo di una nuova chiusura composita
per vini di qualità”

**Seguirà un pranzo al costo di 22 euro. Per partecipare al pranzo
è necessaria la prenotazione entro il 9 giugno
presso la Segreteria OICCE:**

Tel: 0141.822607 - Fax: 0141.829314 - e-mail: info@oicce.it
oppure presso la Tenuta Cannona:
Tel: 0143.85121 - Fax: 0143.85658 - e-mail: tenutacannona@iol.it