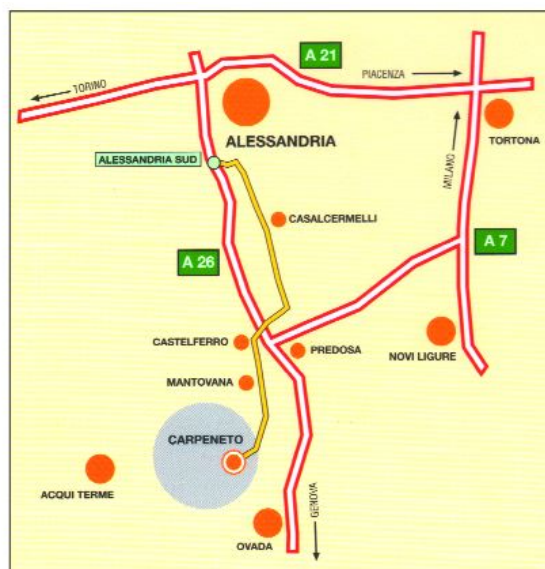


Attraverso questo incontro, la Tenuta Cannona ed OICCE si propongono di presentare le caratteristiche tecniche e il comportamento enologico dei tappi che sono tradizionalmente utilizzati in cantina e di quelli che si sono presentati recentemente sul mercato.

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



*TenutaCannona*

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

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 - (AL)



Tenuta Cannona

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:

FEDERICA BONELLO - MARIA CARLA CRAVERO - MARIO UBIGLI

Istituto Sperimentale per l'Enologia - Asti

“Valutazione sensoriale dei difetti riferibili al sughero”

JEAN-MARIE ARACIL

Direttore Scientifico Gruppo Sabatè 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'imbottigliamento”

PIERSTEFANO BERTA - ELENA VALLINI

OICCE - Canelli

“Prove di adsorbimento degli aromi del vino  
con diverse tipologie di chiusure enologiche”

LUCA CAROSSO

Alplast - Tigliole (AT)

“Aspetti pratici nell'utilizzo del tappo sintetico”

DANIELA GHIRARDELLO - VINCENZO GERBI

Di.Va.PR.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 - Spinetta 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