

Si ringraziano per il contributo
alla realizzazione della giornata



**OUTO
KUMPU**



BERLUCCHI

Come arrivare a
Antica Fratta - Monticelli Brusati

- Autostrada A4 (Milano - Venezia): uscita **Ospitaletto**
 - Seguire le indicazioni per "Concesio", "Rodengo Saiano" (superstrada)
- Dopo circa 4,5 km (subito dopo l'area di servizio IP), girare a destra ed immediatamente a sinistra in direzione "Rodengo Saiano", "**Monticelli Brusati**", "Ome"
- Entrati in comune di "Ome", superato il relativo cartello di confine di circa 400 metri, alla rotativa girare a sinistra in direzione "**Monticelli Brusati**"
- Poco prima di entrare nel comune di "Monticelli Brusati", girare a destra in direzione "Fontana" (frazione di Monticelli Brusati) e da qui seguire le indicazioni "**Antica Cantina Fratta**"

*Tempo medio di percorso in auto
Ospitaletto-Monticelli Brusati = 15 minuti*



Segreteria organizzativa:
Edizioni OICCE

Via Corrado del Monferrato, 9 - 14053 CANELLI
tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14
e-mail: info@oicce.it - internet: www.oicce.it



IL FUTURO DEI BIANCHI

Tecnologia
Degustazione
Qualità



22 aprile 2005 - ore 10,00
Antica Fratta - Gruppo Berlucchi
Via Fontana, 11 - Monticelli Brusati (Brescia)



IL FUTURO DEI BIANCHI

Venerdì 22 Aprile 2005 - Ore 10,00
Antica Fratta - Via Fontana, 11 - Monticelli Brusati (BS)



SALUTI

ARTURO ZILIANI - *Guido Berlucci & C.*
MORENO SOSTER - *Presidente OICCE*

Moderatore:
PIERSTEFANO BERTA - *Direttore OICCE*

INTRODUZIONE AL CONVEGNO

MARIO CASTINO
"Trent'anni di tecnologia dedicata alla qualità dei vini bianchi."
CORRADO CUGNASCO
"La filiera della produzione dei bianchi in Franciacorta."

RELAZIONI

DON ALLEN - *Applications and Services Wine Industry*
Air Liquide Australia

"Achieving White Wine Quality, the Australian Way."

MARIO BERTUCCIOLI - *Dipartimento di Biotecnologie Agrarie -*
Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Firenze
"Impiego dell'elettrochimica nella produzione dei vini bianchi.
Il ruolo del titanio."

DANIELA BORSA, ANDRIAN ASPROUDI, LAURA MONTICELLI
Gruppo di Chimica Enologica - CRA - Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti
"Aroma di vini spumanti. Evoluzione dei composti volatili varietali."

SIMONA COMELLI - *Enologica Friulana*
"Utilizzo della macerazione prefermentativa a freddo - Progetto
neve 2004 su vini bianchi."

MARIA CARLA CRAVERO, MARIO UBIGLI
Gruppo di Analisi Sensoriale - CRA - Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti
"Contributo alla rappresentazione delle caratteristiche olfattive e
gusto-olfattive del Moscato d'Asti DOCG."

MAURO DE PAOLA - *Ricerca Applicata AEB-Group*
"Come ottenere vini bianchi con un profilo aromatico piacevole:
progetto T14 e iper-riduzione."

MARIA DARIA FUMI, ANGELA SILVA - *Istituto di Enologia e*
Ingegneria Alimentare - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza
"Profilo chimico-sensoriale di vini Chardonnay in relazione
a differenti interventi di fertilizzazione azotata."

DONATO LANATI, DORA MARCHI - *Enosis srl*
"Esperienze pratiche di innovazioni tecnologiche nella
vinificazione in bianco."

VALERIE LAVIGNE - *Université d'Œnologie Bordeaux II*
DANIEL JUTEAU; GUIDO PARODI - *Laffort Œnologie Italia*
"Presenza e ruolo del glutatone nei vini bianchi."

FULVIO MATTIVI, GIUSEPPE VERSINI, URSKA VRHOVSEK,
MARIO POJER, MARCO ZANONI - *Dipartimento Laboratorio*
Analisi e Ricerche - Istituto Agrario di San Michele all'Adige
"La pressatura delle uve bianche in pressione positiva sotto gas
inerte: i risultati ottenuti ed i possibili sviluppi applicativi."

LANFRANCO PARONETTO - *Lallemand Inc.*
"Evoluzione del concetto qualitativo del vino. Attenzioni generali e
nuove possibilità tecnologiche per i vini bianchi moderni."

GIUSEPPE VERSINI - *Dipartimento Laboratorio Analisi e Ricerche -*
Istituto Agrario di San Michele all'Adige
"Aggiornamenti nel campo dei vini spumanti in relazione
agli aromi evolutivi."

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il convegno inizierà alle ore 10,00 e continuerà anche nel pomeriggio.
Per i partecipanti al convegno è previsto il pranzo.
Alle ore 16,30 è convocata l'Assemblea Generale dei Soci OICCE.

La partecipazione al convegno è **gratuita per i Soci OICCE**.
Per ragioni organizzative è necessaria, anche per i Soci,
l'iscrizione preventiva.

La partecipazione al convegno è **a pagamento per i non associati**.
Quota di partecipazione per i non soci: 80 euro.
La quota di partecipazione, che comprende il pranzo, deve essere
versata entro il 15 aprile 2005, sul conto bancario n. 1503901 intestato a
Edizioni OICCE presso Cassa di Risparmio di Bra - Agenzia di Canelli
(coord. bancarie CIN: M ABI: 06095 CAB: 47300), oppure sul conto
corrente postale n. 61258687 intestato a Edizioni OICCE - Canelli

Fotocopia del versamento dovrà pervenire al fax n. 0141.829314.

Per ogni informazione e per l'iscrizione, si prega di contattare:
Segreteria OICCE
Tel: 0141.822607 - Fax: 0141.829314 - e-mail: info@oicce.it

Alle ore 16:30, al termine del Convegno
Assemblea Generale dei Soci OICCE