Si ringraziano per il contributo
alla realizzazione della giornata

AIR LIQUIDE

EDISON

MASI AGRICOLA

SEREGO ALIGHIERI

COME RAGGIUNGERE LA FORESTERIA SEREGO ALIGHIERI

• Uscire al casello di Verona Nord A22
(se provenite dall'A4, Milano/Venezia, le indicazioni Vi immetteranno per un paio di chilometri sulla A22, Modena Brennero).

• Proseguire diritti sulla superstrada per Valpolicella/Sant'Ambrogio - *le indicazioni appariranno solo dopo qualche chilometro (all'inizio viene indicato Trento/Verona)* - fino alla fine per circa 10 km.

• Girate a sinistra, direzione Sant'Ambrogio, e dopo 2 km, dopo aver lasciato i vigneti Masi alla Vostra destra, girate a destra seguendo le indicazioni La Foresteria Serego Alighieri.

• Svoltate a destra seguendo le mura per 200 m, fino ad arrivare al cancello de La Foresteria.

37020 Gargagnago di Valpolicella (Verona)
Tel. 0039 045 7703622 - Fax 0039 045 7703523
serego@seregoalighieri.it - www.seregoalighieri.it

OICCE

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

OICCE

21 aprile 2006 - ore 9,30
La Foresteria Serego Alighieri
Masi Agricola
Gargagnago di Valpolicella
(Verona)

RICERCA APPLICATA IN CANTINA

NUOVE TECNOLOGIE PER LA QUALITÀ DEI VINI

RICERCA APPLICATA IN CANTINA

Venerdì 21 Aprile 2006 - Ore 9,30

La Foresteria Serego Alighieri - Masi Agricola - Gargagnago di Valpolicella (VR)

SALUTI

PIERALVISE DI SEREGO ALIGHIERI - *La Foresteria Serego Alighieri*

MORENO SOSTER - *Presidente OICCE*

Moderatore:
PIERSTEFANO BERTA - *Direttore OICCE*

INTRODUZIONE AL CONVEGNO

SANDRO BOSCAINI - *Presidente Masi Agricola*
"*Verona: vini moderni dal cuore antico.*"

DIONISIO BRUNELLI - *Assessore all'Agricoltura della Provincia di Verona*
"*L'importanza della filiera vitivinicola per la provincia veronese.*"

ALESSANDRO MAZZUCCO - *Magnifico Rettore dell'Università di Verona*
"*La collaborazione tra Università e Aziende nella ricerca vitivinicola.*"

RELAZIONI

LANFRANCO PARONETTO - *Lallemand Inc.*
"Il ruolo dell'azienda vitivinicola nella sperimentazione enologica applicata: esempi, necessità e problemi."

ROBERTO ZIRONI, FRANCO BATTISTUTTA
Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università di Udine
VITTORO ZANDONÀ, ANDREA DAL CIN - *Masi Agricola*
"Uve appassite:sperimentazione comparativa di tecnologie in vinificazione. Le esperienze del Gruppo Tecnico Masi."

GIORGIO NICOLINI, ROBERTO LARCHER, SERGIO MOSER, GIUSEPPE VERSINI - *Istituto Agrario di San Michele all'Adige*
"Cantina e Ricerca. Tra caratterizzazione, sviluppo e tutela."

MARIO BERTUCCIOLI, VALENTINA CANUTI, SILVIA SILIANI
Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Firenze
"Contenuto informativo degli indici analitici valutati nei vini."

LUCA ROLLE, VINCENZO GERBI - *DIVAPRA - Università di Torino*
"Esperienze di macerazione prefermentativa nella vinificazione del Brachetto d'Acqui DOCG."

MAURIZIO ODOARDI, DAVIDE DIAS, FRANCO GIANDOMENICO
ARSSA - Abruzzo - C.Ri.V.E.A.
"Studio e recupero dei vitigni minori abruzzesi."

FRANCESCO IACONO, CLAUDIO BASEI - *Azienda Agricola Fratelli Muratori*
MARCO STEFANINI - *Istituto Agrario S. Michele all'Adige*
"L'applicazione della zonazione nella filiera di produzione del Franciacorta: il caso di Villa Crespia."

MAURO DE PAOLA - *AEB-Group - Brescia*
LISA SOLIERI - *Università di Modena e Reggio Emilia*
"Studio delle popolazioni di batteri lattici nei vini mediante tecniche coltura-indipendenti."

DANIELE DOMENEGHETTI, MILENA LAMBRI, ANGELA SILVA - *Istituto di Enologia e Ingegneria Alimentare - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza*
"Esperienze di vinificazione di uve Pinot Nero e Petit Pouge della Valle d'Aosta."

MAURIZIO PETROZZIELLO, ANTONELLA BOSSO
CRA - Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti
"Il controllo dei fenoli volatili nei vini. Aspetti analitici e tecnologici."

AGOSTINO CAVAZZA, SABRINA RINALDI
Istituto Agrario di San Michele all'Adige
ALBINO ARMANI - *Cantina Albino Armani - Dolcé*
HUGUETTE POLITI
Dipartimento di informatica e sistemistica - Università di Pavia
"Applicazione di nuove tecnologie per il monitoraggio delle fermentazioni e della qualità del vino."

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il convegno inizierà alle ore 9,30 e terminerà alle 13,30.
Seguirà *"I risotti in cantina"* interpretati da Gabriele Ferron, il *guru del risotto*, nelle cantine di affinamento della Masi Agricola.
Alle ore 15,00 visita guidata alla Cantina di Sperimentazione Applicata della Masi Agricola.
Segue, alle ore 16,30, la riunione dell'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 *"I risotti in cantina"*, deve essere versata entro il 15 aprile 2006, 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, presso Masi Agricola,

Assemblea Generale dei Soci OICCE