

Si ringraziano



Con il patrocinio della Provincia di Asti  
e della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti.



La sede del convegno, presso il Palazzo della Provincia di  
Asti, si trova in Piazza Alfieri n. 33, nel centro della città.



Segreteria organizzativa:  
OICCE

tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14

e-mail: [oiacce@tiscali.it](mailto:oiacce@tiscali.it) - internet: [www.oiacce.it](http://www.oiacce.it)



**Shelf life degli aromi  
e genomica funzionale**  
Asti - 23 aprile 2010





ISTITUTO DI  
VIROLOGIA  
VEGETALE



CRA  
CENTRO DI RICERCA PER LA LOROGENICA  
E LA SPERMATIZZAZIONE  
IN AGRICOLTURA

POLO UNIVERSITARIO  
ASTI STUDI SUPERIORI  
UNI-ASTISS  
www.uni-astiss.it



## Shelf-life degli aromi e genomica funzionale: due chiavi per l'enologia varietale

Venerdì 23 aprile 2010 - Ore 9.00  
Sala del Consiglio Provinciale - Piazza Alfieri, 33 - ASTI

### PROGRAMMA

Saluti delle Autorità..

### RELAZIONI INTRODUTTIVE

**MORENO SOSTER** - *Presidente OICCE*

**VINCENZO GERBI** - *DIVAPRA- Università degli Studi di Torino*

**ANDREA SCHUBERT** -

*Dipartimento Colture Arboree – Università degli Studi di Torino*

**PIERSTEFANO BERTA** - *Direttore OICCE*

### RELAZIONI

**LORENZO CORINO** - **ANDRIANI ASPROUDI**

*CRA Centro di Ricerca per l'Enologia – Asti*

Il vitigno Moscato bianco, caratterizzazione in relazione agli ambienti climatici ed evoluzione del profilo aromatico.

**ANNA SCHNEIDER**

*CNR- Istituto di Virologia Vegetale – Unità Viticoltura di Grugliasco*

I vitigni piemontesi patrimonio di diversità.

Il DNA dall'uva al vino: ricerche di tracciabilità genetica nel Moscato bianco.

**DANIELA BORSA** - *CRA Centro di Ricerca per l'Enologia – Asti*

Composti aromatici di alcuni vitigni e loro evoluzione durante la maturazione.

Gli aromi dei vini Moscato in diverse condizioni tecnologiche.

**LUCA ROLLE** - **FABRIZIO TORCHIO**

*DIVAPRA – Università degli Studi di Torino*

Composizione polifenolica di cultivar piemontesi.

Innovazioni nella tecnica di produzione e conservazione dei vini spumanti aromatici.

**MARCO ARLORIO**

*DiSCAFF – Università del Piemonte Orientale – A. Avogadro*

Sviluppo ed ottimizzazione di tecniche per l'analisi delle procianidine e del potere antiossidante in *Vitis vinifera*. CVIA e comprehensive HSSPME-GCxGC-TOF-MS: due approcci avanzati per la caratterizzazione del profilo aromatico e degli off-flavors dei vini.

**ANDREA SCHUBERT** - **ALESSANDRA FERRANDINO**

*Dipartimento Colture arboree – Università degli Studi di Torino*

Flavonoli e acidi idrossicinnamici nei vitigni piemontesi.

Espressione genica differenziale in cultivar di vite.

Alle ore 14.30

## PROGETTO SEVEN

### LO SVILUPPO SOSTENIBILE PER LA FILIERA ENOLOGICA

Il progetto SEVEN è l'importante iniziativa di filiera promossa dal gruppo di lavoro OICCE "Sviluppo Sostenibile".

Riunisce molte Aziende che si impegnano a lavorare insieme, dedicandosi alla sostenibilità sociale, ambientale ed energetica della filiera vitivinicola, dalla produzione dell'uva alla distribuzione, attraverso un'analisi della gestione della filiera e della tracciabilità dei prodotti, sperimentando e realizzando nuove tecnologie per la qualità e la sicurezza delle uve e dei vini e nuove tecnologie vitivinicole dedicate alla salute e al benessere del consumatore.

Alle ore 14,30 del 23 aprile 2010, in apertura dell'Assemblea Generale dei Soci OICCE, presso la Sala del Consiglio della Provincia di Asti, si terrà la riunione plenaria della Aziende impegnate nel Progetto SEVEN.

La presentazione dei primi risultati e dei programmi futuri è aperta a tutti.

Alle ore 16.00

## ASSEMBLEA GENERALE DEI SOCI OICCE

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

I lavori del convegno inizieranno alle ore 9,00 e termineranno alle 13,00.

Alle ore 14,30 si riunirà l'Assemblea Generale dei Soci OICCE, con una prima parte dedicata alla presentazione e discussione del Progetto SEVEN.

La partecipazione al convegno è **gratuita**.

L'iscrizione andrà segnalata alla segreteria dell'OICCE entro il 15 aprile.

Per ogni informazione e per l'iscrizione, si prega di contattare:

**Segreteria OICCE**

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