

SI RINGRAZIANO



GRUPPO ITALIANO VINI



COME ARRIVARE

La Cantina Bolla è situata in Valpolicella.
Uscita autostrada Verona Nord.
Superstrada fino alla rotonda di San Pietro in Cariano,
La Cantina Bolla si trova in
Via Alberto Bolla, 3 - Frazione di Pedemonte
(seguire dalla rotonda le indicazioni per Verona).
Al semaforo di Pedemonte, situato subito dopo
una curva a 90°, girare a sinistra.
Dopo poche decine di metri,
voltare a destra nel viale alberato.
La Cantina si trova sulla sinistra,
di fronte alla Scuola Elementare,
alla fine della zona spartitraffico alberata.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



OICCE

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

LA MACERAZIONE

ATTUALITÀ E PROSPETTIVE



29 APRILE 2011

CANTINE BOLLA

**Frazione Pedemonte
San Pietro in Cariano (Verona)**





LA MACERAZIONE ATTUALITÀ E PROSPETTIVE

Venerdì 29 Aprile 2011 - Ore 9,30
Bolla (GIV)

Via Alberto Bolla, 3 – Frazione Pedemonte
San Pietro in Cariano (Verona)

SALUTI DELLE AUTORITÀ

CORRADO CASOLI - *Presidente del Gruppo Italiano Vini*

ROLANDO CHIOSSI - *Vice-Presidente del Gruppo Italiano Vini*

DAVIDE MASCALZONI - *Direttore Generale del Gruppo Italiano Vini*

LUIGI FRIGOTTO - *Assessore Provinciale Agricoltura - Provincia di Verona*

EMILIO PEDRON - *Presidente del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella*

MORENO SOSTER - *Presidente dell'OICCE*

RELAZIONI

PIERSTEFANO BERTA - *Direttore OICCE*

"La macerazione nella progettazione dei vini
per un mercato sempre più attento."

CHRISTIAN SCRINZI - *Direttore Cantina Bolla*

"Principi, esperienze ed emozioni che fanno pensare..."

FULVIO MATTIVI

*Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige - IASMA
Centro Ricerca e Innovazione*

"Localizzazione dei composti nella bacca e macerazione
in funzione dell'obbiettivo enologico."

**M. BERTUCCIOLI, I. ROSI, V. CANUTI, G. GIOVANI,
M. PICCHI, M. SALMI, F. VIVIANI**

Dipartimento di Biotecnologie Agrarie - Università di Firenze

"Relazione tra caratteristiche dell'uva e condizioni operative
del processo di vinificazione."

**VINCENZO GERBI, LUCA ROLLE, FABRIZIO TORCHIO,
ENZO CAGNASSO, ALBERTO CAUDANA**

Università di Torino - Di.Va.PRA

"Esperienze di macerazione su vini rossi piemontesi."

MAURO DE PAOLA - *Responsabile scientifico AEB Group*

"Vinificazione in rosso senza SO₂. Una tecnologia possibile."



ROBERTO FERRARINI - *Università di Verona*

"Elaborazione di vini mediante tecnica di lunga macerazione."

GUIDO PARODI - *Laffort Italia*

"Enzimi da macerazione nella vinificazione in rosso:
l'evoluzione della specie."

**ANTONELLA BOSSO, MASSIMO GUAITA, MAURIZIO PETROZZIELLO,
SILVIA MOTTA, ROBERTO FOLLIS**

CRA-ENO Centro di Ricerca per l'Enologia - Asti

"Confronto tra tecniche di vinificazione a cappello galleggiante
ed a cappello sommerso nella vinificazione di uve Barbera."

MILENA LAMBRI, ANGELA SILVA, MARCO DE FAVERI

Università Cattolica Sacro Cuore - Piacenza

"Gestione della macerazione nella vinificazione in rosso."

Nell'intervallo

Visita alla Cantina Bolla

Aperitivo nell'antica "Cantina del Nonno" e pranzo.

Ore 15,00 Ripresa dei lavori.

Ore 16,30

Assemblea Generale dei Soci OICCE

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il convegno inizierà alle ore 9,30 e terminerà alle ore 16,00.

Alle ore 16,30 si riunirà 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, entro il 16 aprile 2011.

Quota di partecipazione per i non soci: € 100.

La quota di partecipazione di **€ 100**, che comprende il pranzo, deve
essere versata entro il 16 aprile 2011, sul conto bancario n. 160127826
intestato a Edizioni OICCE presso Cassa Risparmio di Bra - Agenzia di
Canelli (IBAN: IT49H 06095 47300 00016 01278 26), oppure sul conto
corrente postale n. 61258687 intestato a Edizioni OICCE - Canelli.
Fotocopia del versamento dovrà pervenire alla Segreteria OICCE 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: oicce@tiscali.it