



20 ANNI
NEL FUTURO
DELL'ENOLOGIA
ICCE 1998 - 2018

25 OTTOBRE 2018 - ORE 15
SALA DEGLI SPECCHI
PALAZZO OTTOLENGHI
ASTI



ORGANIZZAZIONE
INTERPROFESSIONALE
PER LA COMUNICAZIONE
DELLE CONOSCENZE
IN ENOLOGIA

OICCE 1998 - 2018

VENTI ANNI NEL FUTURO DELL'ENOLOGIA

Giovedì 25 ottobre 2018 - ore 15

Sala degli Specchi

Palazzo Ottolenghi - Corso Alfieri, 350 - ASTI



In questo evento si seguiranno i progressi dell'enologia percorrendo le tappe fondamentali dei grandi temi affrontati da OICCE in questi venti anni.

Dalla voce dei protagonisti si ascolteranno le sfide che hanno accompagnato l'evoluzione delle conoscenze enologiche, quali risultati si siano ottenuti, quali siano le aspettative e gli impegni per il futuro del vino.

Vino e storia: l'importanza delle radici.

Il futuro della tecnologia nella vinificazione.

I progressi della Microbiologia del vino.

Le novità sull'impiego dei gas per le cantine.

Le rivoluzioni della genetica.

Il vino e i marchi.

Le opportunità della certificazione.



ore 18,30

ASSEMBLEA GENERALE DEI SOCI OICCE

ore 19

VERMOUTH D'ONORE

DEGUSTAZIONE OFFERTA DALL'ISTITUTO DEL VERMOUTH DI TORINO

ore 20

CENA CON MUSICA DAL VIVO
CON I RITMI DELL'HASTESAN JAZZ GROUP

PROGRAMMA

SALUTI

MARIO UBIGLI - Presidente OICCE
PIERSTEFANO BERTA - Direttore OICCE

PRIMA PARTE "PASSATO, PRESENTE E FUTURO"

Presentazione dei temi fondamentali dell'Enologia affrontati da OICCE e dalla Rivista di Enologia OICCE Times in questi venti anni di attività. Testimonianze su evoluzione e future prospettive degli assi portanti del settore: Genetica, Microbiologia Enologica, Tecnica enologica.

IVANA GRIBAUDDO - IPSP - Consiglio Nazionale delle Ricerche
"Come possono le nuove scienze "omiche" aiutare la viticoltura?"

LISA GRANCHI - GMV e Università di Firenze
"Progressi e prospettive della Microbiologia enologica."

LUCA ROLLE - DISAFA - Università di Torino
"La ricerca in enologia: tra innovazione e tradizione."

SECONDA PARTE "IL VINO A TUTTO TONDO"

Dalla voce dei protagonisti le novità del vino viste negli aspetti di enomeccanica, gas in enologia, ricerca e sviluppo dei prodotti enologici, marchi, certificazione.



MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La partecipazione al programma del pomeriggio è gratuita.

L'evento inizierà alle ore 15. Alle ore 18,30 si riunirà l'Assemblea Generale dei Soci OICCE in regola con la quota associativa.

Alle ore 19 Vermouth d'Onore e cena presso il Diavolo Rosso in Piazza S. Martino, 4, Asti. **Per ragioni organizzative è necessaria, anche per i Soci, l'iscrizione preventiva, entro il 19 ottobre.**

Quota di partecipazione alla cena presso il Diavolo Rosso.

Per i Soci: Euro 60. Non Soci: Euro 80.

La quota di partecipazione alla cena deve essere versata entro il 19 ottobre 2018, sul conto bancario n. 31412 intestato a Edizioni OICCE presso Cassa di Risparmio di Asti - Agenzia di Canelli - IBAN: **IT94 0600 8547 3000 0000 0031 412**. Copia del versamento dovrà pervenire alla Segreteria OICCE a oiacce@tiscali.it oppure al fax n. 0141.829314.

Per ogni informazione e per l'iscrizione, si prega di contattare la **Segreteria OICCE**

Tel: 0141.822607 - Fax: 0141.829314 - e-mail: oiacce@tiscali.it



ORGANIZZAZIONE
INTERPROFESSIONALE
PER LA COMUNICAZIONE
DELLE CONOSCENZE
IN ENOLOGIA

OICCE 1998 - 2018

VENTI ANNI NEL FUTURO DELL'ENOLOGIA

Il 25 ottobre, OICCE, Organizzazione Interprofessionale per la Comunicazione delle Conoscenze in Enologia, festeggia i suoi primi venti anni di attività. 1998-2018: sono stati anni di intenso lavoro, ma anche ricchi di soddisfazioni per il contributo dato al settore dell'enologia e per il riconoscimento che il lavoro intrapreso ha suscitato da parte di tante persone.



La rivista di tecnica e di cultura OICCE Times Rivista di Enologia, un sito specializzato, i gruppi di lavoro, le pubblicazioni di carattere tecnico, storico, di mercato.

Tanti prestigiosi eventi organizzati per contribuire al miglioramento della qualità del vino italiano e per diffondere la comunicazione delle più progredite conoscenze enologiche.

Questi sono i nostri principali traguardi.

OICCE continua a essere un laboratorio di idee innovative e di progetti concreti.

Si festeggiano i primi venti anni di attività, alzando ancora una volta il sipario sul futuro.



Segreteria organizzativa:
OICCE

tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14

e-mail: oiacce@tiscali.it - internet: www.oiacce.it