

LO STRAORDINARIO MONDO DELLE BOLLICINE

Ricerca e tecnica nella
produzione dei vini spumanti



24 Maggio 2018 - ore 9,30
Università-Asti Studi Superiori

PROGRAMMA

9,30 - Saluti introduttivi

Vincenzo Gerbi - *Università di Torino - DISAFA*

Mario Ubigli - *OICCE*

Paolo Lanfranco - *Provincia di Asti*

UNA INTRODUZIONE GENERALE ALLE BOLLICINE

Pierstefano Berta *, Tiziana Sarnari * *

**OICCE - **Ismea*

“Il mercato dei vini spumanti: tendenze e prospettive.”

Enzo Cagnasso

Università di Torino - DISAFA

“Le proprietà chimico-fisiche dell’effervescenza.”

Mario Ubigli

OICCE

“Le bollicine e la degustazione:
problemi e prospettive dell’assaggio dei vini spumanti.”

IL LEGAME DELLE BOLLICINE CON IL TERRITORIO

Carlo Bussi

Consorzio Tutela Alta Langa Metodo Classico

“Dalla ricerca alla DOCG:

la metodologia di zonazione utilizzata per Alta Langa.”

Fulvio Mattivi

Centro Agricoltura, Alimenti, Ambiente, Università di Trento

e Fondazione Edmund Mach - San Michele all'Adige

“I duemila aromi delle bollicine di montagna: la cromatografia bidimensionale permette di evidenziare i legami tra Trentodoc e territorio.”

Sabrina Schench

Istituto Trento Doc

“Il marchio collettivo Trentodoc
e il suo legame con il territorio trentino.”

INNOVAZIONI NELLE PROCEDURE DI VINIFICAZIONE

Jean -Victor Thomann

AEB France

“Basi spumanti senza solforosa, bioprotezione e cofermentazione malolattica.”

Guido Bezzo

Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg

“Innovazione tecnica per la produzione dell'Asti secco.”

Maurizio Frati*, Pierstefano Berta**

**SIAD - **OICCE*

“Utilizzo della CO₂ liquida nella produzione dei mosti per gli spumanti.”

DALLA FERMENTAZIONE ALLA BOTTIGLIA

Antonella Costantini, Enrico Vaudano, Emilia Garcia-Moruno

CREA-Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, sede di Asti

“Strategie enologiche per l'ottenimento di spumanti di qualità: la scelta dei lieviti.”

Antonio Grazietti - Guido Parodi

Laffort Italia srl

“Impatto del dosaggio dell'azoto sulla rifermentazione durante la produzione dei vini spumanti.”

Paola Vagnoli

Lallemand Italia

“Influenza dei lieviti non-*Saccharomyces* sulla composizione, proprietà e qualità sensoriale della spuma.”

Paolo Tondello

FT System-Lpro - AROL Group

“Metodo Classico: monitoraggio delle rifermentazioni e verifica del processo di sboccatura in linea di imbottigliamento e in laboratorio.”

Fabrizio Panza

Robino&Galandrino

“I nuovi confini del confezionamento: la personalizzazione del packaging dei vini spumanti.”

Maria Grazia Malatesta

Verallia Italia

“L'evoluzione delle forme delle bottiglie per gli spumanti.”

16,30 - Discussione e chiusura dei lavori

Obiettivo del convegno è fare il punto sui progressi compiuti nella tecnologia di produzione dei vini spumanti, quali novità possono essere applicate, quali miglioramenti sono possibili nelle diverse fasi di produzione, dal vigneto alla bottiglia.

L'evento si svolgerà giovedì 24 Maggio
dalle ore 9,30 alle ore 17.30

presso l'Università-Asti Studi Superiori
Piazzale Fabrizio de Andrè - Asti.

Alle ore 13,30 buffet con degustazione di vini spumanti.

Quota di partecipazione:

**Soci OICCE in regola con il pagamento
della quota associativa 2018: gratuito.**

Studenti dell'Università di Torino-DISAFA: gratuito.

Altri partecipanti: Euro 100 (compresa IVA).

**Il pagamento della quota di iscrizione
al convegno potrà essere effettuato
entro il 18 maggio 2018 a mezzo bonifico bancario sul
conto corrente intestato a: Edizioni OICCE
presso: Cassa di Risparmio di Asti - Agenzia di Canelli
IBAN: IT94 P060 8547 3000 0000 0031 412
Causale: Iscrizione convegno Spumanti OICCE 2018.**

**Per l'iscrizione, inviare entro il 18 maggio 2018
il nominativo/nominativi e contabile
del bonifico bancario a: oiacce@tiscali.it**

**La quota comprende: la partecipazione
ai lavori congressuali e al dibattito,
il certificato di partecipazione, il buffet.**

Per ogni
ulteriore informazione rivolgersi
alla Segreteria OICCE.



Segreteria organizzativa:
OICCE

tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14
e-mail: oiacce@tiscali.it - internet: www.oiacce.it