

---

27 MAGGIO 2022

---

# CONVEGNO OICCE

## MACERAZIONE: ATTUALITÀ E PROSPETTIVE

CONVEGNO IN OCCASIONE DELLA  
ASSEMBLEA GENERALE DEI SOCI OICCE

ORE 9,30 - POLO UNIVERSITARIO ASTI STUDI SUPERIORI - PIAZZALE FABRIZIO DE ANDRÈ - ASTI

---

Ad Asti, nel cuore di una storica area vitivinicola del Piemonte, venerdì 27 maggio, presso l'Aula Magna del Polo Universitario Asti Studi Superiori, in Piazzale de André, OICCE organizza un grande appuntamento per il mondo del vino.

OICCE conferma così la sua ormai ben consolidata tradizione di dare vita a convegni tecnici che lasciano un segno e si distinguono per la qualità che li caratterizza. Questa volta lo farà con un evento che analizzerà in dettaglio un importante punto critico della vinificazione: la macerazione, tappa fondamentale per la qualità dei vini.

Sono molti gli aspetti che saranno trattati in questa giornata davvero ricca di opportunità di confrontarsi con nuove conoscenze e risultati di esperienze pratiche, presentati da autorevoli esperti italiani e internazionali.

È un grande appuntamento perché forte è l'interesse che desta il tema e grandi e significativi sono i passi compiuti dalla tecnica enologica. Da questi si può trarre un reale vantaggio per una vinificazione di alta qualità e senza brutte sorprese. Questo ampio workshop formativo permetterà di sapere di più e meglio

quali fenomeni avvengono durante la macerazione, come seguirli e come orientarli. Le caratteristiche dei vini dipendono infatti strettamente dall'accuratezza con cui la macerazione viene gestita. Ma per gestire oculatamente la macerazione, bisogna conoscerla bene.

Esistono naturalmente delle ben note basi generali, ma non sempre si ha la possibilità di seguire l'evoluzione e i risultati delle ricerche che avanzano a grandi passi.

Il convegno dell'OICCE vuole offrire l'opportunità di venire a contatto con quanto si è studiato, si sta studiando e si è scoperto in diverse università, istituti di ricerca, aziende specializzate su questo aspetto della vinificazione.

Si entrerà a contatto diretto con le più attuali informazioni sulle diverse tecniche, sull'evoluzione degli enzimi da macerazione nella vinificazione in rosso, sul ruolo della macerazione nella progettazione di vini rispondenti alla richiesta del mercato, su esperienze di macerazione condotte su vini di diverse zone enologiche.

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il convegno inizierà alle ore 9,30 e terminerà alle ore 16,30, con una pausa per il buffet.

Alle ore 17 si riunirà l'Assemblea Generale dei Soci OICCE.

Nel corso del Convegno avverrà la consegna del Premio SIAD-OICCE 2022.

La partecipazione al convegno è gratuita per i Soci OICCE in regola con la quota associativa.

**Quota di partecipazione per i non soci: € 100 + IVA.** La quota di partecipazione ai lavori del

mattino e del pomeriggio, che comprende il buffet, deve essere versata entro il 20 maggio 2022, sul conto bancario n. 31412 intestato a Edizioni OICCE presso Cassa di Risparmio di Asti - Agenzia di Canelli - IBAN: IT94 P060 8547 3000 0000 0031 412.

Per ragioni organizzative è necessaria, anche per i Soci, l'iscrizione preventiva (per telefono oppure e-mail alla Segreteria OICCE), entro il 20 maggio 2022.



---

Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria OICCE:  
tel 0141 822607 - email [oicce@tiscali.it](mailto:oicce@tiscali.it)

---