

CONVEGNO OICCE
16 APRILE 2025



INNOVAZIONI E PROSPETTIVE IN ENOLOGIA

POLO UNIVERSITARIO
ASTI STUDI SUPERIORI
PIAZZALE FABRIZIO DE ANDRÈ - ASTI



INNOVAZIONI E PROSPETTIVE IN ENOLOGIA

16 Aprile 2025 - ore 9,30-16,30
Polo Universitario Asti Studi Superiori - Asti

9,30 - Saluti introduttivi

RELAZIONI

Prof. Vincenzo Gerbi

Università di Torino - DISAFA

“La ricerca enologica e il futuro del vino.”

Dott.ssa Giusi Mainardi - Dott. Pierstefano Berta

OICCE

“Dall’innovazione alla tradizione: come le innovazioni in enologia hanno cambiato il nostro modo di bere.”

Ing. Manuela Giannini

Studio Torta

“L’importanza dei brevetti in Enologia:
un valore aggiunto per le cantine.”

Dott.ssa Antonella Bosso

CREA-VE - Asti

“Pratiche enologiche per la produzione dei vini dealcolati.”

Dott. Stefano Battistella

AROL

“Evoluzione e innovazione nella tappatura del vino.”

Prof. Alberto Caudana

Università di Torino - DISAFA

“Aspetti tecnologici del confezionamento dei vini in lattina.”

ORE 13,00

PAUSA PRANZO

ASSAGGIO DI VINI IN LATTINA

A CONFRONTO CON VINI IN BOTTIGLIA



Dott.ssa Silvia Carlin

Fondazione Edmund Mach

“Nuove osservazioni sul ruolo del pH
e della temperatura nell’evoluzione dei vini aromatici.”

Dott.ssa Camilla De Paolis

Università di Torino - DISAFA

“Impatto dei sistemi di filtrazione e dei coadiuvanti enologici
sulla tracciabilità genetica e qualità chimico-fisica dei vini.”

Dott. Guido Parodi

Laffort Italia Srl

“Collaggio dei vini rossi: approfondimenti e nuove acquisizioni.”

Ing. Ivano Negro

Robino & Galandrino

“Novità nella chiusura secondaria del vino.”

Dott. Giovanni Rosato

RINA Agrifood

“*Digital assurance* certificata dal vigneto alla bottiglia.”

Ing. Giuseppe Floridia

Parsec

“Enologia 4.0: tecnologia e gestione avanzata
del processo in cantina.”

Ing. Davide Brusco, Ing. Stefano Melis

Nova-Stark

“Dal dato alla decisione: esperienze di monitoraggio in cantina.”

16,30 - Discussione e chiusura dei lavori

ORE 17,00
ASSEMBLEA GENERALE
DEI SOCI OICCE



L'evento si svolgerà mercoledì 16 Aprile dalle 9,30 alle 16,30 presso il Polo Universitario - Piazzale Fabrizio De Andrè - Asti.

È prevista la possibilità di partecipare via internet, allo stesso costo della partecipazione in presenza.

Ore 13,00 buffet con assaggio di vini in lattina e in bottiglia.

Quote di partecipazione:

Soci OICCE in regola con il pagamento della quota associativa 2025: gratuito.

Studenti Università di Torino-DISAFA: gratuito, in presenza.

Soci Accademia di Agricoltura di Torino, Assoenologi,

Soci ONAV, Dottori Agronomi e Dottori Forestali: Euro 80.

Altri partecipanti: Euro 100.

**Il pagamento della quota di iscrizione al convegno deve essere effettuato entro venerdì 11 aprile 2025 con 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 Innovazione OICCE 2025.**

Per l'iscrizione, inviare entro venerdì 11 aprile 2025 il nominativo dei partecipanti e la contabile del bonifico bancario a: oiacce@tiscali.it indicando la partecipazione in presenza o la richiesta di collegamento via internet.

La quota comprende: la partecipazione ai lavori congressuali e al dibattito, il buffet, copia della Rivista di Enologia OICCE Times.

CREDITI FORMATIVI



ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE
— SEZIONE PIEMONTE VALLE D'AOSTA —

La partecipazione dà diritto
a 4 crediti formativi convenzionali

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Segreteria OICCE.



Segreteria organizzativa OICCE:

tel: 0141.82.26.07 - e-mail: oiacce@tiscali.it

internet: www.oiacce.it