



ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

SEZIONE SICILIA

ENOFOCUS 2024

RICERCA, FORMAZIONE, INFORMAZIONE

29 FEBBRAIO - 1 MARZO 2024

DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO - AULA MAGNA "G. P. BALLATORE"

VIALE DELLE SCIENZE (EDIFICIO 4, INGRESSO C) - PALERMO



Università
degli Studi
di Palermo



Con il patrocinio di



ACCADEMIA ITALIANA DELLA
VITE E DEL VINO

GIOVEDÌ 29 FEBBRAIO

Ore 13.30 Arrivo e registrazione dei partecipanti

Ore 14.00 Saluti Istituzionali

- Prof. Tiziano Caruso - Direttore Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) Università di Palermo
- Enol. Giacomo Salvatore Manzo - Presidente Assoenologi Sez. Sicilia
- Enol. Riccardo Cotarella - Presidente Assoenologi
- Dott. Gaetano Aprile - Direttore generale IRVO
- Prof. Rosario Di Lorenzo - Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino
- Prof. Onofrio Corona - Coordinatore Corso di Laurea Viticoltura ed Enologia Università di Palermo

Ore 14.30 Apertura dei lavori
Moderatore Prof. Onofrio Corona

► **Irrigazione del vigneto: strategie per la massimizzazione dell'obiettivo produttivo**
• Daniele Micciché - **DIPARTIMENTO SAAF UNIVERSITÀ DI PALERMO**

► **Ecoresilienza della vite: effetti della potatura tardiva sulle uve e sui vini di Grillo e Frappato in Sicilia**

- Antonio Sparacio e Salvatore Sparla - U.O. Ricerca e Sperimentazione - Istituto Regionale del Vino e dell'Olio **IRVO**

► **KM L2009: Il primo Kluyveromyces marxianus per l'enologia**

- Riccardo Savastano - Dottorando HTS Dipartimento SAAF dell'Università di Palermo Università di Bordeaux **HTS**

► **L'importanza della reidratazione del lievito: novità per risparmiare tempo ed energia senza compromessi sulla sicurezza fermentativa e qualità del vino**

- Alessandro Magrin - Technical Support Italia - Lallemand Oenology **COMMERCIALE ENOSERVICE**

► **Azioni volte a preservare, incrementare o ripristinare le potenzialità aromatiche nei mosti nelle stagioni difficili: il caso della vendemmia 2023**
• Stefano Santoro - Key Account and Business Unit Manager **EXPERTI**

Ore 17.00 COFFEE BREAK

► **Tracciabilità attraverso la codifica, la marcatura e l'etichettatura**

- Marco Erbesato - Sales Director Italia UBS **ADG FORNITURE**

► **La produzione dei batteri di alta qualità**
• David Sarra - Biologo **AEB GROUP**

► **Vini rosati: Strategie di gestione del colore in vinificazione**

- Samuele Lercari - Technical Support Manager **DAL CIN**

► **Precipitazioni di tartrato di calcio nei vini: esperienze di cantina volte a validare una possibile soluzione**

- Loris Cazzanelli - Area tecnica **LAFFORT ITALIA**

► **I tappi naturali monoprezzo: metodiche di selezione tradizionali e nuove frontiere della selezione strumentale**

- Michele Addis - Responsabile Qualità **SUGHERIFICIO MOLINAS**

Dibattito

Ore 19.30 Chiusura dei lavori

VENERDÌ 1 MARZO

Ore 8.45 Apertura dei lavori
Moderatore Prof. Onofrio Corona

► **Eterogeneità di maturazione delle uve: influenza del terroir e degli ambienti viticoli siciliani**

- Clara Vitaggio - **DIPARTIMENTO SAAF UNIVERSITÀ DI PALERMO**

► **Come i cambiamenti climatici influenzano le caratteristiche chimico fisiche dei vini**

- Davide Camoni - Resp. Ricerca e Sviluppo Istituto Oeno Italia, Antonino Mirabile - Resp. Tecnico Enoiltech, Nicola Faustini - Ceo Istituto Oeno Italia **ENOILTECH**

► **Le proteine vegetali per l'enologia: quali caratteristiche considerare per raggiungere gli obiettivi desiderati**

- Gianni Triulzi - Research and development manager **ENARTIS/ENODORO**

► **Infinita Cytolase! Conferme e futuro**

- Rocco Di Stefano - Università di Torino
Emilio Celotti - Università di Udine **FERRARI**

► **La Filtrazione in enologia: ridurre i costi ed aumentare la sicurezza microbiologica**

- Ugo Sapere - Pall Corporation **MASSIMO D'AGUANO RAPPRESENTANZE**

► **Buone pratiche Enologiche di utilizzo dei pezzi di rovere nella vinificazione e nell'affinamento**

- Nicola d'Amelj - Direttore Commerciale Italia TN Coopers **IMEX ITALIANA SRL**

Ore 11.00 COFFEE BREAK

► **Esperienze di utilizzo del MCR cristallino nelle pratiche enologiche**

- Fulvio Mattivi - Scientific Advisor della Fondazione Edmund Mach **NATURALIA INGREDIENTS SRL**

► **Stabilizzazione proteica nei vini: test di instabilità e pratiche enologiche moderne**

- Daniele Pizzinato - R&D Technical and Products Specialist **ENOFRANCE**

► **Infinity, l'evoluzione della pressatura in stato inerte**

- Piero Prinzi Valli - Resp. Ricerca & sviluppo e automazione **PULEO SPA**

► **Un nuovo approccio per la misurazione della stabilità calcica dei vini**

- Matteo Verzelloni - Direzione Tecnica Divisione Enologia **STEROGLASS/GIANFRANCO GIACALONE SRL**

► **WineBI e l'importanza dei dati nel settore vitivinicolo**

- Enrico La Sala - Software Architect **GOALS TECHNOLOGIES**

► **Nuovi sviluppi nell'analisi dell'Anidride Solforosa Libera nel vino**

- Giovanni Belleri - Technical sales manager Italia **BIOSYSTEMS ANALYTICAL SOLUTION**

Dibattito

Ore 13.00 Chiusura dei lavori
Ore 13.15 Light Lunch

Comitato Organizzatore: Comitato di Sezione Assoenologi Sicilia, Onofrio Corona

Comitato Tecnico e Scientifico: Giacomo Salvatore Manzo, Francesco Asaro,

Giuseppe Figlioli, Onofrio Corona, Luciano Cinquanta, Diego Planeta, Pasquale Crupi, Matteo Pollon, Clara Vitaggio

Segreteria organizzativa: Antonella Genna, Francesca Mazza, Clara Vitaggio,

Valentina Caraci, Caterina Li Citra, Federica Torregrossa, Daniele Micciché, Stefano Puccio

Per informazioni rivolgersi a: enoeventisicilia@gmail.com

LINK ISCRIZIONE



L'EVENTO È GRATUITO.

L'ingresso sarà consentito esclusivamente su prenotazione fino ad esaurimento dei posti disponibili. Per i soci Assoenologi la partecipazione in presenza dà diritto a n° 6 CFP.