



# ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

SEZIONE SICILIA

# ENOFOCUS 2023

## RICERCA, FORMAZIONE, INFORMAZIONE

### 2 - 3 MARZO 2023

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



SAAF  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI



Con il patrocinio di



ACCADEMIA ITALIANA DELLA  
VITE E DEL VINO

## GIOVEDÌ 2 MARZO

**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
- 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**

► **Studio del comportamento vegeto-produttivo di due varietà di vite da vino (Vitis vinifera L.) coltivate su suoli calcarei (progetto Veisca)**

- Stefano Puccio - **DIPARTIMENTO SAAF UNIVERSITÀ DI PALERMO**

► **Cambiamenti climatici. Impiego del lievito FR-RS8: profilo aromatico dei vini ottenuti da uve ad alta gradazione zuccherina**

- Clara Vitaggio - Dipartimento SAAF Università di Palermo **FERRARI**

► **La valorizzazione dei sottoprodotti della filiera, per la produzione di nuovi nutrienti di fermentazione**

- Nir Levav - Resp. Divisione Enologia **VINEXT**

► **Una strada innovativa per la nutrizione organica: miglioramento del benessere del lievito e ottimizzazione delle sue capacità di rivelazione aromatica**

- Tomas Roman Villegas - Responsabile Unità Trasformazione e conservazione - Fondazione Edmund Mach - San Michele All'Adige (TN) **PERDOMINI - IOC**

► **Pensare il vino dal vigneto: applicazioni fogliari naturali per mitigare gli effetti del cambiamento climatico ed aiutare maturazione aromatica e fenolica**

- Fabrizio Battista - R&D LaVigne Lallemand Oenology **COMMERCIALE ENOSERVICE**

**Dibattito**

**Ore 17.00 COFFEE BREAK**

► **Bioprotezione, biocontrollo, bioacidificazione nuove frontiere della microbiologia enologica**

- Loris Cazzanelli - Area Tecnica **LAFFORT ITALIA**

► **Avaferm® - Strumento innovativo per la gestione automatica delle vinificazioni: place & start per la fermentazione 4.0**

- Diego De Filippi - Responsabile tecnico e R&D **HTS**

► **Utilizzo dell'enzima proteasi per stabilizzare proteicamente i vini: protocolli di utilizzo del prodotto e risultati ottenuti nella vendemmia '22**

- Michele Bogianchini - Sales Manager Italia Oenobrand **IMEX ITALIANA**

► **Biogas da vinacce e sottoprodotti**

- Patrizia Montalbano - SEO Ecoacciaio rappresentata da **MDR SICILIA**

► **NET@PRO il MES alleato delle cantine**

- Fabrizio Bolli - Direzione Commerciale Canale Diretto Centro Sud Italia **QUALITAS INFORMATICA**

**Dibattito**

**Ore 19.30 Chiusura dei lavori**

## VENERDÌ 3 MARZO

**Ore 8.45 Apertura dei lavori**  
**Moderatore Prof. Onofrio Corona**

► **Suoli calcarei: omogeneità della maturazione delle uve e qualità fenolica ed aromatica dei vini (progetto Veisca)**

- Matteo Pollon - **DIPARTIMENTO SAAF UNIVERSITÀ DI PALERMO**

► **Willmess, da oltre 100 anni il futuro della pressatura**

- Michele Gnecci - Sales Manager Italia **WILLMES**

► **Microfiltrazione: le nuove frontiere in enologia**

- Benedetto Amoroso - Global Oenology Ambassador **AEB GROUP**
- Ivan Roletti - Product Manager Filtration **AEB GROUP**

► **Valvola elettropneumatica unica - la nuova era del riempimento**

- Andrea Di Gesù - Titolare **ADG FORNITURE**

► **L'instabilità del tartrato di calcio: una nuova sfida**

- Giovanni Categori - Technical & Product Manager Enartis **ENODORO**

**Dibattito**

**Ore 11.00 COFFEE BREAK**

► **Precipitazioni di quercetina nei vini? I due step chiave per agire in tempo!**

- Daniele Pizzinato - R&D Technical and Product Specialist **OENOFRANCE ITALIA**

► **Vini inaspettatamente rosati e cambiamento climatico: il Pinking**

- Davide Camoni - Resp. Ricerca e sviluppo Istituto Oeno Italia **ENOILTECH**

► **È nato prima il vino o l'etichetta? Strumenti di stampa per packaging vincenti**

- Claudia Fuschi - Responsabile marketing e comunicazione **AUROFLEX**

► **L'etichetta del vino diventa digitale**

- Vincenzo La Sala - CEO **GOALS TECHNOLOGIES**

**Dibattito**

**Ore 13.00 Chiusura dei lavori**  
**Ore 13.15 Light Lunch**

**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.

**Comitato organizzatore:** Comitato di Sezione Assoenologi Sicilia, Onofrio Corona, Luciano Cinquanta

**Comitato Tecnico e Scientifico:** Giacomo Salvatore Manzo, Francesco Asaro, Giuseppe Figlioli, Onofrio Corona, Luciano Cinquanta, Diego Planeta, Matteo Pollon, Paola Bambina

**Segreteria organizzativa:** Antonella Genna, Paola Bambina, Ivan Adamo, Clara Vitaggio, Caterina Li Citra, Daniele Miccichè, Stefano Puccio

**Per informazioni rivolgersi a:** enoeventisicilia@gmail.com

**LINK ISCRIZIONE**

