



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

SAAF 80
DIPARTIMENTO
SCIENZE
AGRARIE
ALIMENTARI
FORESTALI
1942
2022



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 **OENOFRANCE**

> 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