



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO, MILANO, PALERMO

**CORSO DI LAUREA SPECIALISTICA INTERATENEO
IN
SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE**

**SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE
IN
SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE**
Universita' di Torino

CONVEGNO SU:

***ENOLOGIA VARIETALE: UN OBBIETTIVO PER IL
TERZO MILLENNIO***

Martedì 7 giugno 2005
Asti

**Il Corso di Laurea Specialistica Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche
La Scuola di Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche dell'Università di Torino
Il DIVAPRA, Sez. Microbiologia ed Industrie Agrarie, Università di Torino
Il Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Torino
Asti Studi Superiori – Polo Universitario
La Fondazione Giovanni Dalmasso**

Hanno il piacere di invitare la Signoria Vostra all'incontro

ENOLOGIA VARIETALE: UN OBIETTIVO PER IL TERZO MILLENNIO

Che si svolgerà ad Asti il 7 giugno 2005,
presso il Centro Culturale S. Secondo
Via Carducci 22

Con il Patrocinio di:

Accademia di Agricoltura di Torino
Accademia Italiana della Vite e del Vino
Società Italiana Scienze e Tecnologie Alimentari
Provincia di Asti
Associazione Laureati Specialisti in Viticoltura ed Enologia

Comitato Scientifico:

Prof. Vincenzo Gerbi, Università di Torino
Prof. Vittorino Novello, Università di Torino
Prof. Gaspare Volonterio, Università di Milano
Prof. Attilio Scienza, Università di Milano
Prof. Rosario Di Lorenzo, Università di Palermo

PROGRAMMA DEI LAVORI

ore 9,00 Saluto delle autorità

ore 9,30 Relazione del direttore della Scuola di Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche

10,00 Inizio dei lavori.

Relazione introduttiva: Vincenzo Gerbi

I parte: *conoscere l'uva* – Moderatore Vincenzo Gerbi

- **Anna Schneider:** Aspetti genetici nello studio dei vitigni del territorio
- **Rocco di Stefano:** i composti chimici caratterizzanti le varietà
- **Attilio Scienza:** Risposta interattiva dei vitigni autoctoni e valorizzazione delle risorse ambientali
- **Rosario Di Lorenzo:** Influenza dei fattori colturali nell'espressione di caratteri varietali delle uve
- **Fulvio Mattivi:** gli indici di maturazione delle uve e la loro importanza

11,40: Testimonianze ed esperienze

12,40: discussione

13,00 Pausa

14,30 Ripresa dei lavori – Moderatore Vittorino Novello

II parte: *trasformare esaltando il carattere varietale.*

- **Donato Lanati:** adattamento delle tecnologie di vinificazione alle esigenze varietali
- **Roberto Zironi:** ruolo dell'ossigeno e del legno nell'espressione dei caratteri varietali
- **Mario Ubigli:** ruolo dell'analisi sensoriale nella caratterizzazione dei vini varietali

16.00 Tavola rotonda – animatore Ercole Zuccaro. Partecipano i relatori e i giornalisti invitati

17,00 Discussione

17,30 Conclusione dei lavori.

Ai partecipanti verrà distribuito il 27esimo volume dei Quaderni della Scuola di Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche