

Coupon di adesione

**Nuove frontiere
nella biologia
della vite
e del vino**

L'incontro si terrà il 17 maggio 2007 presso la Sala Cavour del Centro Congressi Torino Incontra, in via Nino Costa 8 a Torino, dalle 8.30 alle 17.30. La partecipazione è gratuita, previa iscrizione presso la Segreteria organizzativa, via telefono (011 670 8655), via fax (011 670 8658) o via email (vittorino.novello@unito.it), riportando tutte le informazioni richieste nel presente coupon.

Nome e cognome

Società/Ente

Indirizzo (via, cap, città)

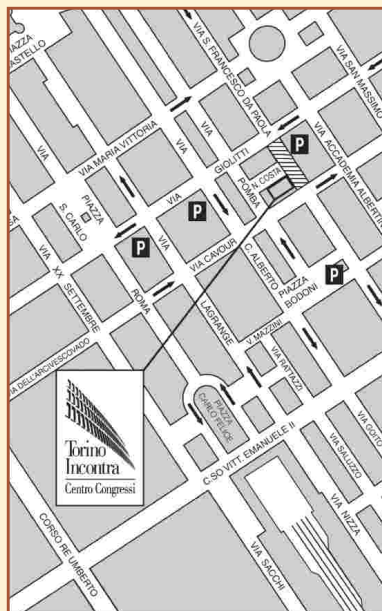
Attività svolta (impresa/consulente/associazione/ente/privato/altro)

Telefono

Fax

email

L'incontro si terrà il 17 maggio 2007 presso il Centro Congressi Torino Incontra, in via Nino Costa 8 a Torino, dalle 8.30 alle 17.30. La partecipazione è gratuita, previa iscrizione.



Segreteria organizzativa
Dipartimento di Colture Arboree
Facoltà di Agraria
Università degli Studi di Torino
via Leonardo da Vinci 44
10095 Grugliasco
tel. 011 670 8655
fax 011 670 8658
vittorino.novello@unito.it

[note organizzative]



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Università degli Studi di Torino



FACOLTÀ
AGRARIA
I CAMPI DELLA SCIENZA

In collaborazione con:

Dipartimento di Colture Arboree - Università degli Studi di Torino
DiVAPRA, Sez. Microbiologia e Industrie Agrarie
Polo Universitario Asti Studi Superiori
Fondazione Giovanni Dalmasco

**Nuove frontiere
nella biologia
della vite
e del vino**

**Giovedì 17 maggio 2007
dalle ore 8.30 alle 17.30**

Centro Congressi
Torino Incontra
Sala Cavour
via Nino Costa 8 - Torino

[CONVEGNI]

Obiettivi e destinatari

Con lo sviluppo della biologia molecolare e della genomica nell'ambito viticolo ed enologico si sono resi disponibili nuovi strumenti analitici, la cui applicazione sta creando nuove informazioni e possibilità di studio.

Il sequenziamento del genoma della vite, con il contributo predominante di ricercatori italiani, è ormai in dirittura d'arrivo e consente di affrontare con successo i problemi dell'adattamento all'ambiente, dell'interazione con insetti e microrganismi, della determinazione della qualità dell'uva.

L'applicazione di metodiche molecolari nell'ambito della microbiologia del vino permette di comprendere più a fondo le ecologie microbiche, sia come successione di specie di microrganismi sia come biodiversità di ceppi nell'ambito della stessa specie, durante le fermentazioni alcoliche e malolattiche.

L'incontro affronta i più recenti sviluppi nell'ambito molecolare applicati allo studio della vite e della diversità microbica durante le trasformazioni enologiche.

**Nuove frontiere
nella biologia
della vite
e del vino**

Programma

- 8.30-9.00 Registrazione dei partecipanti
- 9.00-10.00 Saluto di apertura
Guido Bolatto, Segretario Generale Camera di commercio di Torino
- Inaugurazione dell'anno accademico del Corso di Laurea Specialistica Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche alla presenza delle Autorità
- Sessione I: Genomica della Vite**
- 10.00-10.25 Genomica funzionale della vite: un nuovo strumento per affrontare antichi problemi
A. Schubert, Università di Torino
- 10.25-10.50 Il progetto italo-francese VIGNA per il sequenziamento del genoma della vite
E. Pè, Università di Milano
- 10.50-11.15 Il progetto di sequenziamento del genoma di vite dello IASMA
R. Velasco, Istituto Agrario San Michele all'Adige
- 11.15-11.45 Coffee break
- 11.45-12.10 Ruolo della luce nel controllo dell'espressione genica durante la maturazione del frutto in *Vitis vinifera*
F. Geuna, Università di Milano
- 12.10-12.35 Differenze e analogie nei profili trascrizionali di uve sottoposte ad appassimento e sovraturazione
C. Bonghi, Università di Padova
- 12.35-13.00 Isolamento e caratterizzazione di miRNA dall'acino di vite
A. Carra, Università di Torino
- 13.00-14.00 Buffet

Sessione II: Microbiologia enologica molecolare

- 14.00-14.30 Caratterizzazione molecolare e funzionale di *Oenococcus oeni* nell'era post-genomica
S. Torriani, Università di Verona
- 14.30-15.00 Approcci molecolari coltura-indipendenti per lo studio delle ecologie microbiche nelle fermentazioni enologiche
L. Cocolin, Università di Torino
- 15.00-15.20 Minisatelliti in geni di *Saccharomyces cerevisiae* codificanti proteine di superficie: implicazioni e applicazioni
I. Mannazzu, Università di Sassari
- 15.20-15.40 Caratterizzazione fisiologica e molecolare di lieviti apiculati d'interesse enologico
G. Comi, Università di Udine
- 15.40-16.00 Lieviti fruttosofili a interesse enologico: diversità molecolare di *Candida zemplinina*
K. Rantsiou, Università di Torino
- 16.00-16.20 Analisi molecolari della filiera uva-mosto-vino per l'identificazione e la biotipizzazione di *Dekkera/Brettanomyces bruxellensis*
M. Agnolucci, Università di Pisa
- 16.20-16.40 Biodiversità intraspecifica di *Oenococcus oeni*
L. Granchi, Università di Firenze
- 16.40-17.00 Discussione e conclusioni