

CONVEGNO OICCE  
16 APRILE 2025



# INNOVAZIONI E PROSPETTIVE IN ENOLOGIA

POLO UNIVERSITARIO  
ASTI STUDI SUPERIORI  
PIAZZALE FABRIZIO DE ANDRÈ - ASTI



# INNOVAZIONI E PROSPETTIVE IN ENOLOGIA

*16 Aprile 2025 - ore 9,30-16,30*  
*Polo Universitario Asti Studi Superiori*  
*Piazzale Fabrizio De Andrè - Asti*

*9,30 - Saluti introduttivi*

## RELAZIONI

**Prof. Vincenzo Gerbi**  
*Università di Torino - DISAFA*  
“La ricerca enologica e il futuro del vino.”

**Dott.ssa Giusi Mainardi - Dott. Pierstefano Berta**  
*OICCE*  
“Dall’innovazione alla tradizione: come le innovazioni in enologia hanno cambiato il nostro modo di bere.”

**Ing. Manuela Giannini**  
*Studio Torta*  
“Ruoli e funzioni dei brevetti nel settore enologico.”

**Dott.ssa Antonella Bosso**  
*CREA-VE - Asti*  
“Pratiche enologiche per la produzione dei vini dealcolati.”

**Prof. Alberto Caudana**  
*Università di Torino - DISAFA*  
“Aspetti tecnologici del confezionamento dei vini in lattina.”

**ORE 13,00**  
**PAUSA PRANZO**  
**ASSAGGIO DI VINI IN LATTINA**  
**A CONFRONTO CON VINI IN BOTTIGLIA**



Dott.ssa **Silvia Carlin**

*Fondazione Edmund Mach*

“Nuove osservazioni sul ruolo del pH  
e della temperatura nell’evoluzione dei vini aromatici.”

Ing. **Giuseppe Floridia**

*Parsec*

“Controllo da remoto sui processi di cantina.”

Ing. **Mattia Arimondo**

*Nova-Stark*

“Monitoraggio degli ambienti di affinamento.”

Dott.ssa **Camilla De Paolis**

*Università di Torino - DISAFA*

“Impatto dei sistemi di filtrazione  
e dei coadiuvanti enologici sulla tracciabilità genetica  
e qualità chimico-fisica dei vini.”

Dott. **Guido Parodi**

*Laffort Italia Srl*

“Collaggio dei vini rossi:  
approfondimenti e nuove acquisizioni.”

*16,30 - Discussione e chiusura dei lavori*

**ORE 17,00**  
**ASSEMBLEA GENERALE**  
**DEI SOCI OICCE**



Obiettivo del convegno è fare il punto sull'innovazione in enologia, con un focus particolare su alcune delle sfide e opportunità più attuali. Tra gli argomenti che verranno approfonditi figurano la sensoristica di cantina, le tecniche di dealcolizzazione dei vini, i nuovi materiali e i contenitori innovativi per l'imbottigliamento.

L'evento si svolgerà mercoledì 16 Aprile dalle 9,30 alle 16,30 presso il Polo Universitario - Piazzale Fabrizio De Andrè - Asti.

**È prevista la possibilità di partecipare via internet.**

Alle ore 13,00 buffet e assaggio dei vini in lattina.

### **Quote di partecipazione:**

**Soci OICCE in regola con il pagamento della quota associativa 2025: gratuito.**

**Studenti dell'Università di Torino-DISAFA: gratuito.**

**Soci Assoenologi, Soci ONAV, Dottori Agronomi e Dottori Forestali: Euro 80**

**Altri partecipanti: Euro 100.**

**Il pagamento della quota di iscrizione al convegno deve essere effettuato entro venerdì 11 aprile 2025 con bonifico bancario sul conto corrente intestato a: Edizioni OICCE presso: Cassa di Risparmio di Asti - Agenzia di Canelli  
IBAN: IT94 P060 8547 3000 0000 0031 412  
Causale: Iscrizione convegno Innovazione OICCE 2025.**

**Per l'iscrizione, inviare entro venerdì 11 aprile 2025 il/i nominativo/i dei partecipanti e contabile del bonifico bancario a: [oicce@tiscali.it](mailto:oicce@tiscali.it) indicando la partecipazione in presenza o la richiesta di collegamento via internet.**

**La quota comprende: la partecipazione ai lavori congressuali e al dibattito, il buffet, copia della Rivista di Enologia OICCE Times.**

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Segreteria OICCE.



Segreteria organizzativa OICCE:

tel: 0141.82.26.07 - e-mail: [oicce@tiscali.it](mailto:oicce@tiscali.it)

internet: [www.oicce.it](http://www.oicce.it)