



## Scheda di adesione (spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso di formazione:

### Appassimento delle uve e qualità dei vini: Innovazione tecnologica e analitica

Viterbo, 19-20 maggio 2005

.....  
Cognome e Nome

.....  
Ente/Ditta

.....  
Settore di attività

.....  
Indirizzo

.....  
CAP                      Città

.....  
Tel.                              Fax

.....  
E- mail

Socio AITA       SI       NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

Firma .....

Bonifico Banca Intesa - V.le Romagna, 20 - Ag. 20  
CAB 09498 ABI 03069 CIN A  
CVC 000011226171

Assegno bancario non trasferibile intestato  
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

SOCI AITA                      € 300  
 NON SOCI                      € 380



## Modalità di partecipazione

- Il Corso si terrà a Viterbo presso la sede della Facoltà di Agraria in via S. Camillo De Lellis
- Il corso è aperto a un numero massimo di 30 partecipanti che verranno iscritti in ordine di prenotazione
- A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione
- Quote di partecipazione
 

Soci AITA	€ 300,00
Non soci	€ 380,00

 (comprensiva della quota associativa all'AITA per il 2005)
- La quota include due pause caffè e due pasti, la gita di istruzione e materiale didattico.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla, entro **il 30 aprile 2005**, insieme alla quota di partecipazione, alla Segreteria Organizzativa
- Alberghi convenzionati:
  - Hotel Tuscia, 0761.344400
  - Pianeta Benessere, 0761.3581
  - Hotel Gatti, 0761.270919
  - Balletti Palace Hotel, 0761.344777

Segreteria Scientifica

Prof. Fabio Mencarelli - Dott. Vincenzo Costantini

Segreteria Organizzativa

Segreteria AITA Sezione Centro Sud

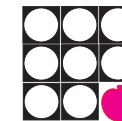
Sig.ra Ileana Tommasi

c/o DISTA

Università della Tuscia - Viterbo

Tel. 0761.357494 - Fax 0761.357498

E-mail: s\_ita@unitus.it



AITA

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Sezione Centro-Sud

## Corso di Formazione



## Appassimento delle uve e qualità dei vini: Innovazione tecnologica e analitica

Viterbo 19 - 20 Maggio 2005

presso

Aula Blu - Facoltà di Agraria  
Università della Tuscia

in collaborazione con



Rivoira



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
DELLA TUSCIA - Viterbo  
Corso di laurea in Tecnologie alimentari  
Indirizzo Viticolo - Enologico



## Presentazione

*L'appassimento delle uve per la produzione di vini è una tecnica tipicamente mediterranea che trova in Italia la sua massima espressione enologica in vini dolci come i Passiti siciliani e i VinSanti toscani e in vini secchi come l'Amarone del veronese. Nonostante l'importanza di questi vini nel panorama enologico e il crescente interesse da parte delle aziende, sono scarse le conoscenze fisiologiche, biochimiche e molecolari che determinano la trasformazione degli acini durante la disidratazione.*

*Complessi processi metabolici, legati alla modificazione del turgore cellulare, provocano la formazione di composti aromatici e cromatici che influenzano considerevolmente la qualità finale del vino. Un'approfondita conoscenza di tali processi e l'adozione di idonee tecnologie danno la possibilità oggi di modulare il processo di appassimento in funzione della tipologia di vino che si vuol ottenere, evitando i problemi legati all'andamento climatico.*

*Il Corso ha come obiettivo quello di informare i tecnici sullo stato delle conoscenze scientifiche relative all'appassimento delle uve fuori pianta (postraccolta), sull'importanza del controllo delle condizioni ambientali di appassimento, sulle innovazioni tecnologiche per l'appassimento e sulle tecniche analitiche non distruttive per il monitoraggio dell'avanzamento dell'appassimento.*

*Una particolare attenzione sarà rivolta alle tecniche analitiche per la misura dei componenti così come alla descrizione dell'impiantistica impiegata per l'appassimento*



## Programma primo giorno

9:00 • Apertura del corso e saluto delle autorità

### Sessione 1 - Biologia

- 9,15 **Possibilità di modulare la formazione di aromi controllando il fenomeno della disidratazione in postraccolta delle uve da vino**  
Prof. F. Mencarelli, Docente di Enologia 1, Università della Tuscia Viterbo
- 9,55 **Aspetti molecolari legati ai processi della maturazione, sovraturazione e disidratazione in postraccolta delle uve da vino.**  
Prof. P.Tonutti, Docente di Viticoltura, Università di Padova
- 10,35 **Parois cellulaires du raisin et populations microbiennes au cours de la maturation et de la surmaturation provoquée par Botrytis cinerea**  
Prof. B. Donechè, Faculté d'Enologie, Université de Bordeaux, Francia

11:15 • Pausa Caffè

### Sessione 2 - Tecnologia

- 11,30 **Aspetti tecnologici nella disidratazione delle uve per la produzione del vino Amarone**  
Prof. R. Ferrarini, Docente di Enologia, Università di Verona
- 12,10 **L'innovazione tecnologica nell'appassimento delle uve**  
Ing. M. Mercadini, Europanel Srl Bolzano
- 12,25 **Macerazione e vinificazione delle uve appassite**  
Dr. R. Cotarella, Azienda Falesco Viterbo

12:55 • Discussione

13:40 • Pausa pranzo presso il Ristorante - Enoteca La Torre

### Sessione 3 - Analitica distruttiva (in laboratorio)

- 15,00 **Composti fenolici e loro analisi**  
Prof. M. Esti, Docente di Enologia 2, Università della Tuscia Viterbo
- 16,00 **Composti aromatici e loro analisi**  
Prof.ssa D. DeSantis, Docente di Analisi Sensoriale e Strumentale Università della Tuscia, Viterbo
- 17,00 **Analisi dell'attività enzimatica legata alla formazione di aromi**  
Dr. R. Botondi, Ricercatore Università della Tuscia Viterbo

18:00 • Pausa Caffè

### Sessione 3 - Analitica non distruttiva

- 18,15 **Use of a chlorophyll fluorescence detector to monitor grape dehydration**  
Dr. R. K. Prange, AAFC - Atlantic Food and Horticulture Research Centre Kentville - Canada
- 18,55 **Impiego del Vis-NIR nell'analitica non distruttiva dell'uva**  
Dr. A. Bellincontro, Università della Tuscia Viterbo  
Dr. L. Montanari, UNITEC Srl Lugo (Ravenna)
- 19,15 **Impiego del naso elettronico nel monitoraggio dei composti volatili dell'uva**  
Prof. C. Di Natale, Docente di Sensori e Rivelatori, Università di Tor Vergata, Roma

19:45 • Discussione



## Programma secondo giorno

8,30 • Partenza dalla Facoltà di Agraria per visita ad impianti

10,30 • **Azienda Avignonesi - Le Capezzine (Siena)**

- **Presentazione Sistema Appassimento Tradizionale Razionalizzato**  
Dr. E. Falvo, Azienda Avignonesi
- **Il controllo sanitario nell'ambiente di appassimento**  
Dr. R. Botondi, Ricercatore Università della Tuscia Viterbo
- **Possibilità di impiego della botritizzazione artificiale**  
Prof. A. Vannini, Docente di Patologia Vegetale, Università della Tuscia Viterbo
- **Visita aziendale**

13,00 • Pausa pranzo

14,30 • Partenza per Viterbo

16,30 • **Azienda Falesco - Montefiascone (Viterbo)**

- **Gestione di impianto innovativo per l'appassimento delle uve: controllo temperatura, umidità relativa, ventilazione, stivaggio uve**  
Sig. E. Nucci - CnService Srl Viterbo

17,30 • Arrivo in Facoltà di Agraria

in collaborazione con



R&M s.r.l. Import-Export