

POLIFENOLI & VINO

CONVEGNO SUI PROGRESSI NELLE CONOSCENZE SCIENTIFICHE E APPLICATIVE
SU UNA COMPONENTE FONDAMENTALE DEL VINO ROSSO

Martedì 29 maggio 2012, ore 9.30 - Montespertoli - FI

Il vino rosso di qualità è certamente il simbolo di molte regioni vitivinicole italiane ed i Polifenoli, attraverso il loro fondamentale apporto al colore ed alla struttura, sono indubbiamente una componente che contribuisce in larga misura alla sua qualità ed al suo valore.

Nel mercato attuale, a forte competitività, per le aziende vitivinicole è essenziale saper esaltare e gestire al meglio il patrimonio polifenolico delle uve, potendo avvalersi a tale scopo di nuove conoscenze e di moderni strumenti di controllo dei processi.

In ragione della loro importanza, i Polifenoli del vino sono da tempo oggetto di un'intensa e continuativa attività scientifica finalizzata a meglio comprenderne la natura intrinseca ed il comportamento nella complessa matrice del vino. Vari gruppi internazionali di ricerca hanno messo a punto metodi di valutazione analitica in grado di fornire all'enologo elementi oggettivi su cui basare le proprie scelte. Così come sono ormai numerose le esperienze applicative, realizzate in varie regioni, per caratterizzare gli effetti di diverse pratiche enologiche sull'estrazione, sulla stabilizzazione e sull'evoluzione dei composti fenolici del vino.

È importante dunque per i tecnici potere accedere ad un momento di aggiornamento finalizzato a sintetizzare e trasmettere i risultati dei più recenti progressi delle conoscenze scientifiche ed applicative – a livello internazionale – sul tema dei polifenoli del vino.

In considerazione di quanto premesso – e raccogliendo le frequenti sollecitazioni da parte degli operatori della Filiera – Isvea ha inteso farsi carico della promozione di questo evento, in piena coerenza con le attività da sempre svolte a fianco ed a supporto dei Produttori Vitivinicoli.

PROGRAMMA

9.30 Introduzione e saluti dell'Assessore Regionale all'Agricoltura.

ORIGINE E NATURA DEI POLIFENOLI

Alberto PALLIOTTI, *Università di Perugia*.

Fattori abiotici e pratiche agronomiche che influenzano la sintesi dei polifenoli nell'uva durante la maturazione.

Hélène FULCRAND, *SUPAGRO Montpellier*.

Stato dell'arte della ricerca sui polifenoli del vino: natura, reattività, interazioni, stabilità nel tempo.

Pausa caffè

POSSIBILITÀ ANALITICHE

Peter GODDEN, *Australian Wine Research Institute*.

L'AWRI Tannin Portal e l'importanza dei polifenoli per il vino australiano.

Stefano FERRARI, *ISVEA Poggibonsi*.

"Si gestisce ciò che si misura": le analisi dei polifenoli oggi accessibili ad un'azienda.

Pausa buffet

Sessione Webinar

ESPERIENZE DI GESTIONE DEI POLIFENOLI

Encarnación GOMES-PLAZA, *Universidad de Murcia*.

Effetto di diverse pratiche enologiche sull'estrazione di antociani e tannini.

Antonella BOSSO, *CRA- ENO Asti*.

Strategie tecnologiche per l'estrazione e la conservazione dei polifenoli.

Patrick VUCHOT, *Inter-Rhône*.

Tecniche per modulare il patrimonio tannico del vino e preferenze dei consumatori.

Giuseppe ARFELLI, *Università di Teramo*.

La gestione dell'affinamento e sue conseguenze sulla composizione fenolica del vino.

Michael JOURDES, *Université de Bordeaux 2*.

Evoluzione della composizione fenolica e delle sensazioni gustative durante l'affinamento in botte e in bottiglia.

17.30 Conclusioni

COME RAGGIUNGERE LA SEDE DEL CONVEGNO

**I Lecci • Centro per la Cultura del Vino
Via Lucardese, 74 • Montespertoli - FI**

Dalla superstrada FI-PI-LI:
uscita Ginestra Fiorentina, oltrepassare Montespertoli
e proseguire per 1,5 km in direzione Lucardo.
Dalla superstrada Firenze-Siena: uscita San Casciano,
seguire la SP93 in direzione Certaldo,
quindi a destra sulla SP79 prima di arrivare a Lucardo.

PER PARTECIPARE AL CONVEGNO

Quota di partecipazione (IVA inclusa):
€ 190 per iscrizioni entro il 18 maggio,
supplemento € 70 per iscrizioni successive
Per iscriversi visitare il sito www.vinidea.it
oppure contattare Vinidea o ISVEA.

Le iscrizioni saranno accettate secondo l'ordine di arrivo
e fino all'esaurimento dei posti disponibili.