



Con il patrocinio

SOCIETÀ ITALIANA
DI MICROBIOLOGIA AGRARIA,
ALIMENTARE E AMBIENTALE



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA VITE E DEL VINO

In collaborazione con



Segreteria organizzativa

PRC *Re*pubbliche

90139 Palermo - via Nicolò Gallo, 9
tel. +39 091 6622261 - fax +39 091 6092547
info@prcrepubbliche.it - www.prcrepubbliche.it

WORKSHOP



Regione Siciliana
Istituto Regionale
della Vite e del Vino

QUALITÀ, INNOVAZIONE E TERRITORIO: LA RICERCA MICROBIOLOGICA PER I VINI DEL FUTURO

Palermo, Castello Utveglio
4 / 5 febbraio 2011



venerdì 4 febbraio

- 17.00 / 17.30 Saluti
- Elio D'Antrassi** *Assessore Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari*
- Salvatore Barbagallo** *Dirigente Generale Dipartimento Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura
Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari*
- 17.30 / 18.00 Apertura dei lavori
- Presentazione del workshop a stampa e comparto economico
Leonardo Agueci *Presidente Istituto Regionale della Vite e del Vino*
- 18.00 / 18.30 Presentazione del volume
La microbiologia in cantina: un manuale per i controlli microbiologici, a cura dell'IRVV
- Dario Cartabellotta** *Direttore Istituto Regionale della Vite e del Vino*

sabato 5 febbraio

- 9.00 / 10.30 **prima sessione**
moderatore: **Giancarlo Moschetti**,
Università degli Studi di Palermo, Italia
- Patrizia Romano** Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali, Università degli Studi della Basilicata, Italia
Importanza del carattere "dominanza dello starter" come parametro di selezione: il caso di lieviti indigeni di *Saccharomyces cerevisiae* da Nero d'Avola
*Role of the character "starter implantation" as selective tool: indigenous *Saccharomyces cerevisiae* yeasts from Nero d'Avola grapes*
- Amparo Querol** Departamento De Biotecnología, Instituto De Agroquímica Y Tecnología De Alimentos - CSIC, Valencia, Spagna
Studio del ruolo dei ceppi ibridi di *Saccharomyces* durante i processi di fermentazione
*Study of the role of *Saccharomyces* hybrid strains during fermentation processes*
- Sylvie Dequin** Institut National de la Recherche Agronomique, Montpellier, Francia
Le opportunità offerte dalle genomiche per lo sviluppo di nuovi ceppi di lievito vinari
Opportunities offered by genomics to develop novel wine yeast strains



- 10.40 / 11.00 pausa caffè
- 11.00 / 12.30 **seconda sessione**
moderatore: **Giovanni Antonio Farris**,
Università degli Studi di Sassari, Italia
- Luca Coccolin** Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali - DiVaPRA, Università degli Studi di Torino, Italia
***Candida zemplinina*: approcci biotecnologici innovativi per la riduzione del contenuto in acido acetico in fermentazioni di mosti ad alto contenuto zuccherino**
Candida zemplinina: new biotechnological approaches for the reduction of acetic acid content in the fermentation of musts with high sugar content
- Manuel Malfeito-Ferreira** Instituto Superior de Agronomia - CBAA, Tapada da Ajuda, Lisbona, Portogallo
Influenza del marciume acido sull'aroma dei vini
Influence of sour bunch rot on wine aroma
- Agostino Cavazza** Istituto Agrario San Michele all'Adige, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige, Trento, Italia
Metodi e tecniche per il controllo e la gestione dei caratteri enologici di lieviti e batteri lattici
Controlling and managing the oenological properties of yeasts and lactic acid bacteria: some methods and some technologies.
- 12.30 / 13.30 colazione di lavoro

- 13.45 / 15.15 **terza sessione**
moderatore: **Daniele Oliva**,
Istituto Regionale della Vite e del Vino, Palermo
- Massimo Vincenzini** Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Università degli Studi di Firenze, Italia
La biodiversità microbica inter ed intraspecifica dei lieviti nella fermentazione spontanea dei mosti d'uva
The inter- and intraspecific microbial biodiversity of yeasts in the spontaneous fermentation of grape must
- Maurizio Ciani** Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche, Italia
Il ruolo dei lieviti non-*Saccharomyces* in vinificazione: le fermentazioni inoculate miste
*The role of non-*Saccharomyces* yeasts in wine-making: controlled mixed culture fermentation*
- Marilena Budroni** Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agroalimentari - Università degli Studi di Sassari, Italia
I lieviti flor: dalla fermentazione all'affinamento biologico dei vini tipo Sherry
Flor yeasts: from fermentation to biological ageing of Sherry wines
- 15.15 / 16.15 **tavola rotonda**
La ricerca in microbiologia enologica in Sicilia: attualità e prospettive
moderatore **Giovanni Antonio Farris**,
Università degli Studi di Sassari, Italia
- con la partecipazione di:
- Cristina Restuccia** *DISPA, Sezione di Tecnologia e Microbiologia degli Alimenti, Università degli Studi di Catania, Italia*
- Alessandro Lombardo** *Parco scientifico e tecnologico di Sicilia*
- Giancarlo Moschetti** *Dipartimento DEMETRA, Sezione di Microbiologia e Agraria, Università degli Studi di Palermo*
- Daniele Oliva** *Istituto Regionale della Vite e del Vino, Palermo*
- 16.30 conclusione dei lavori