

**Astoria vini  
SPUMANTE**

La trevigiana Astoria Vini ha lanciato "9.5 Cold Wine", uno spumante brut a base di Prosecco Chardonnay con un contenuto alcolico di soli 9,5 gradi, ottenuto grazie a una vendemmia anticipata e all'utilizzo di lieviti speciali che fermentano a una temperatura più bassa della norma. Wisit

**Astoria vini  
SPUMANTE**

La trevigiana Astoria Vini ha lanciato "9.5 Cold Wine", uno spumante brut a base di Prosecco Chardonnay con un contenuto alcolico di soli 9,5 gradi, ottenuto grazie a una vendemmia anticipata e all'utilizzo di lieviti speciali che fermentano a una temperatura più bassa della norma. Wisit

## UIV-LAB

# Nasce il Comitato scientifico del Laboratorio UIV

*Ricerca & sviluppo al servizio del settore enologico italiano*

**F**avorire un collegamento sinergico tra l'evoluzione e le nuove esigenze del mondo produttivo enologico e le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, con l'obiettivo di offrire alle cantine soluzioni, contraddistinte da imparzialità intellettuale e rigore scientifico. È con questa mission che si è recentemente costituito il primo Comitato scientifico del Laboratorio di Unione Italiana Vini, che in qualità di organo consultivo lavorerà a stretto contatto con i vertici di UIV.

Presieduto dal professor Rocco Di Stefano, il Comitato è oggi composto da sette (verifica) esponenti del mondo accademico e della ricerca, italiani e internazionali, scelti in un'ottica di multidisciplinarietà, ma è previsto un ulteriore allargamento nei prossimi mesi. Una sorta di "Dipartimento Ricerca&Sviluppo" a supporto

delle aziende vitivinicole italiane. "Di solito - ha detto il presidente Rocco Di Stefano, in occasione della prima riunione del Comitato avvenuta alla presenza del segretario generale UIV, Paolo Castelletti, e della direttrice tecnica del Laboratorio UIV, Katia Guardini - le acquisizioni della ricerca scientifica internazionale trovano applicazioni pratiche in tempi lunghi sia per le difficoltà connesse con la divulgazione, sia per il diverso linguaggio tra il mondo della ricerca e quello produttivo. Con questo Comitato scientifico ci si propone di superare tali difficoltà sia attraverso operazioni di formazione e di aggiornamento del personale del Laboratorio che di trasferimento dei metodi messi a punto in ambito internazionale, dopo opportune modifiche ed adattamenti ai casi reali. Il Laboratorio UIV - prosegue Di Stefano - possiede una struttura organizzativa in grado di affrontare con tempesti-

vià e competenza i problemi analitici che si presentano nel settore enologico. Tale competenza verrà completata e accresciuta dall'interazione con il Comitato". L'attività quotidiana del Laboratorio UIV - circa 43.000 rapporti di prova annui - consente infatti di monitorare l'emergere di nuove tematiche cruciali per lo sviluppo del settore - come ad esempio quelle legate ai vini bio e i cosiddetti "vini naturali", la difesa da Brettanomyces e ocratosine, la riduzione o addirittura eliminazione degli antiossidanti come le solforose - e di conseguenza, attraverso il confronto tra la struttura UIV e il neonato Comitato sarà possibile procedere all'elaborazione e approfondimento delle stesse, studiando nuove soluzioni per migliorare la performance delle cantine che si affidano ai servizi analitici del Laboratorio UIV, applicando i risultati della ricerca al processo aziendale.

**ROCCO DI STEFANO**  
*presidente*

Docente in diverse università italiane ed estere, Direttore della Sezione di Chimica Enologica della sede centrale dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, Incaricato dal Mipaaf a partecipare come Esperto in diversi gruppi di lavoro nazionali e internazionali sul tema enologico, premiato con "Grappolo d'oro" per la ricerca dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, autore di oltre 250 pubblicazioni scientifiche.



*Num  
aboruptatint  
dipsam  
doluptatem cum  
quodi optiisc*

**MATTHIEU DUBERNET**

Ceo dei Laboratoires Dubernet (Francia), master in agricultural sciences presso l'Institut National Agronomique Paris - Grignon, e diploma in enologia all'Ecole Supérieure d'Agronomie de Montpellier. Presidente della Federazione indipendente dei laboratori enologici francesi, membro della delegazione francese di esperti in Oiv, è autore di diverse pubblicazioni sui metodi analitici e gestione dei laboratori molte delle quali sono pubblicate in Oiv.

**MASSIMO GUERRIERO**

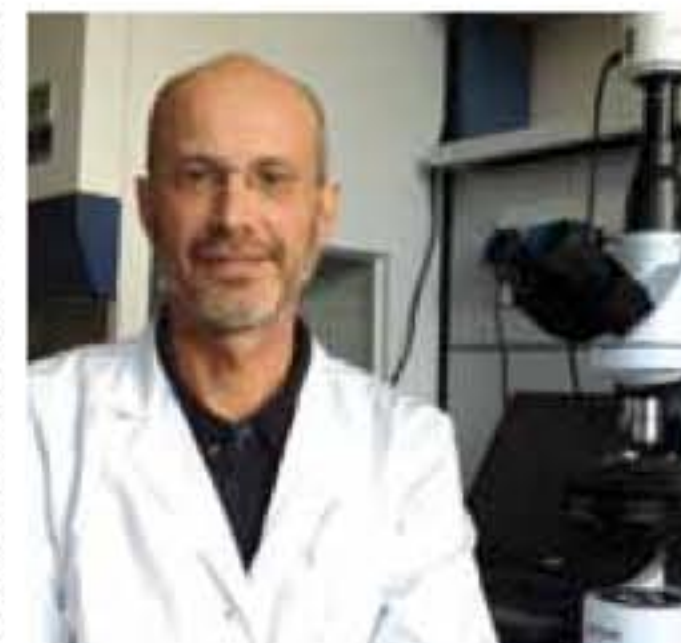
Consulente Senior e (Bio) Statistician Scientist per enti pubblici e privati nazionali e internazionali, Professore Incaricato di Statistica Applicata all'Università degli Studi di Verona, membro del Nucleo per la Ricerca Clinica dell'Ospedale Sacro Cuore - Don Calabria di Verona, reviewer e membro del board editoriale per numerose riviste scientifiche internazionali.

**CELESTINO POSER**

Consigliere di Amministrazione Assoenologi per conto della Sezione Veneto Centro Orientale, di cui è Presidente. Membro per conto di Assoenologi del tavolo di filiera presso la Regione del Veneto e del Comitato Tecnico di Veneto Agricoltura. Presidente della Commissione degustazione presso Valoritalia e relatore in corsi di degustazione e pratica enologica organizzati da numerosi Enti ed Associazioni. Direttore del Laboratorio Enochimico ex Allievi Scuola Enologica di Conegliano.

**FABRIZIO TORCHIO**

Ricercatore presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza su analisi chimiche e sensoriali. Amministratore di Grape srl, Spin-off dell'Università di Torino, con la quale ha collaborato in precedenza per la ricerca su analisi di laboratorio e lo sviluppo di metodi innovativi per l'analisi delle uve e dei vini. Vincitore nel 2013 del Premio nazionale "Giulio Gambelli" come miglior enologo under 35, è autore di oltre 90 pubblicazioni tra scritti a carattere scientifico e articoli tecnico-divulgativi, di cui oltre 50 su riviste ISI.

**GIACOMO ZAPPAROLI**

Laureato in Biologia e ricercatore di Microbiologia agraria dal 1999 presso l'Università degli Studi di Verona. Ha collaborato con il Centro Sperimentale Vitivinicolo della Provincia di Verona, con l'Unione Italiana Vini e con aziende che commercializzano prodotti enologici in diversi progetti di enologia. È autore di diverse pubblicazioni su riviste internazionali e nazionali.

**ANGELA ZINNAI**

Professore associato del raggruppamento di Tecnologie alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa. Dal 2012 è membro dell'ACS (American Chemical Society). Vincitrice di diversi premi e menzioni scientifiche, è coautrice di più di centodieci lavori a stampa pubblicati su riviste sia nazionali che internazionali.

**La SO<sub>2</sub> in enologia**

Proprietà e limiti  
Effetti tecnologici  
Utilizzo pratico  
Soluzioni alternative

- Autore: Jacques Blouin
- 304 pagine
- Menzione speciale OIV
- euro 49,00\*

\*+ spese spedizione euro 7,00



Dettagliata illustrazione del vasto panorama delle soluzioni di solfitazione e di non solfitazione, dei prodotti per la sua sostituzione. Indicazioni pratiche per un utilizzo in un'enologia di precisione, con l'obiettivo del massimo piacere e della sicurezza del consumatore.

