

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Selezione e valorizzazione di enococchi autoctoni per la produzione di vino Rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOCG  
24 Giugno 2008

NOME \_\_\_\_\_

COGNOME \_\_\_\_\_

AZIENDA/ENTE \_\_\_\_\_

QUALIFICA \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ CITTA' \_\_\_\_\_ PROV \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

CELL \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_

Ai sensi della Legge 196/2003 autorizzo A&Q a trattare i dati sopra riportati per la realizzazione delle proprie attività istituzionali, ivi compresa la comunicazione, l'informazione e la promozione.

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il convegno è gratuito e rilascia un attestato di partecipazione. Il materiale didattico sarà inviato via e-mail dopo la partecipazione al corso.

Verranno rilasciati **0,5 CFU** agli studenti che supereranno un esame finale.

Numero massimo di posti disponibili: **250** di cui 100 riservati agli studenti.

I posti saranno prenotati in ordine d'iscrizione.

Per iscriversi inviare la scheda di adesione compilata via fax (**02-700432877**) o e-mail (**poloag2@unimi.it**) ad **A&Q** oppure effettuare l'iscrizione on-line collegandosi al sito **http://poloag.unimi.it**.

Ultimo giorno di registrazione: **10 Giugno 2008**.

In caso di impossibilità a partecipare, preghiamo di inviarne comunicazione ad A&Q per consentire l'accesso ad altri interessati.

## COME ARRIVARE

### In metropolitana

Scendere alla fermata Piola sulla linea 2 (linea verde)

### Con i mezzi di superficie

Linea tranviaria 11 e 23: fermata Pascoli-Leonardo da Vinci

Linea 91 e 93: fermata Romagna-Pascoli

Linea 61: fermata Strambio-Gorini

Linea 62: fermata Piola

### In auto

Uscire dalla tangenziale est a Lambrate o Rubattino

### In treno

Dalle stazioni ferroviarie di Milano Centrale, Milano Porta Genova, Milano Cadorna e Milano Porta Garibaldi: linea 2 della metropolitana (direzione Colongo o Gessate), scendere alla fermata Piola. Dalla stazione ferroviaria di Milano Lambrate: linea 2 della metropolitana (direzione Abbiategrasso), scendere alla fermata Piola.



## PER ISCRIZIONI



**A&Q - Polo per la Qualificazione del Sistema Agro-Industriale**

Facoltà di Agraria

Università degli Studi di Milano

Via Celoria, 2 - 20133 Milano

P.I. 12255560158 - C.F. 97198810158

Tel: **02-70639224** - Fax: **02-700432877**

<http://poloag.unimi.it>

E-mail: **poloag@unimi.it**



## CONVEGNO

# Selezione e valorizzazione di enococchi autoctoni per la produzione di vino Rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOCG



## 24 Giugno 2008

**Aula Magna - C03**

Facoltà di Agraria

Università degli Studi di Milano

Via Celoria, 2 - 20133 Milano

Con il patrocinio di:



La superficie vitata della provincia di Sondrio, con oltre 1000 ettari di estensione, costituisce un'area agricola di notevole interesse culturale ed economico grazie alla storica presenza di terrazzamenti sul versante retico, coltivati principalmente a Chiavennasca (Nebbiolo), dedicati da secoli alla produzione di vini di pregio.

Il raggiungimento di elevati livelli qualitativi nei vini prodotti in Valtellina è spesso influenzato da un corretto compimento della "fermentazione" malolattica, trasformazione batterica utile e gradita nella tecnica enologica, non solo per equilibrare i vini dal punto di vista acidico, ma anche per l'ottenimento di prodotti sensorialmente più complessi e strutturati.

A causa dell'elevata acidità dei vini e delle basse temperature stagionali, la trasformazione malolattica nei prodotti valtellinesi si instaura con difficoltà a partire dalla primavera avanzata dopo un forzato periodo di attesa che può creare ripercussioni negative sulla qualità del vino. Da qui nasce l'esigenza di pianificare la trasformazione microbiologica attraverso l'impiego di colture starter costituite da miscele di batteri autoctoni, suggellando la valorizzazione del prodotto attraverso l'evidenza di un legame con il territorio.

Le attività svolte nel progetto, finanziato dalla D.G. Agricoltura nel Piano per la ricerca e lo sviluppo 2006, si sono indirizzate alla realizzazione dei seguenti obiettivi:

- isolamento, identificazione e selezione di ceppi di *Oenococcus oeni* da vino Rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOCG, a partire da un campionamento esteso su 15 differenti siti per tre annate consecutive (2004-2006);
- formulazione e produzione di uno starter costituito da ceppi autoctoni per la gestione della "fermentazione" malolattica, dopo selezione di cloni con proprietà tecnologiche interessanti;
- prove di microvinificazione presso la sede di Fondazione Fojanini e di vinificazione presso cinque differenti cantine valtellinesi.



24 Giugno 2008



Chairman

**Prof. Roberto Foschino**

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>14:00</b> Registrazione dei partecipanti</p> <p><b>14:30</b> <b>La facoltà di Agraria come luogo di ricerca applicata</b><br/><i>Prof.ssa Claudia Sorlini,</i><br/><i>Presidente della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano</i></p> <p><b>14:40</b> <b>Il ruolo di Regione Lombardia per il sostegno della ricerca in agricoltura</b><br/><i>Dott.ssa Cosmina Colombi</i><br/><i>Dirigente Ricerca e Innovazione Tecnologica, Direzione Generale Agricoltura - Regione Lombardia</i></p> <p><b>14:50</b> <b>Il ruolo del Consorzio nella tutela dei vini valtellinesi</b><br/><i>Enologo Sig. Casimiro Maule</i><br/><i>Direttore del Consorzio Tutela Vini di Valtellina</i></p> <p><b>15:00</b> <b>Il progetto SVEVA</b><br/><i>Prof. Roberto Foschino</i><br/><i>DiSTAM - Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano</i></p> <p><b>15:20</b> <b>Fondazione Fojanini di Studi Superiori: partner per la ricerca in Valtellina</b><br/><i>Dott. Graziano Murada</i><br/><i>Direttore Fondazione Fojanini di Studi Superiori</i></p> <p><b>15:40</b> <b>La "fermentazione" malolattica nel vino: aspetti fisiologici e tassonomia dei batteri malolattici</b><br/><i>Dott. Giacomo Zapparoli</i><br/><i>DST - Università degli Studi di Verona</i></p> | <p><b>16:00</b> <b>Selezione di ceppi autoctoni di <i>O. oeni</i> da Valtellina Superiore DOCG</b><br/><i>Dott.ssa Ileana Vigentini</i><br/><i>DiSTAM - Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano</i></p> <p><b>16:20</b> <b>Wine break</b><br/><i>Degustazione prodotti valtellinesi</i></p> <p><b>16:50</b> <b>Starter culture production</b><br/><i>Dott. Per Dedenroth Pedersen</i><br/><i>Responsabile R&amp;D Sacco s.r.l.</i></p> <p><b>17:10</b> <b>Prove di vinificazione mediante l'impiego di starter selezionati per l'induzione della "fermentazione" malolattica</b><br/><i>Dott.ssa Anna Giugni</i><br/><i>Fondazione Fojanini di Studi Superiori</i></p> <p><b>17:30</b> <b>Le ammine biogene da <i>O. oeni</i> e la loro determinazione analitica</b><br/><i>Prof. Antonio Tirelli</i><br/><i>DiSTAM - Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano</i></p> <p><b>17:50</b> <b>Conclusioni</b></p> <p>Si ringrazia per la collaborazione:</p> <p><b>Fondazione Fojanini di Studi Superiori</b><br/><b>Azienda Agricola "La Castellina"</b><br/><b>Azienda Agricola Ar.Pe.Pe s.r.l.</b><br/><b>Azienda Agricola "La Capuscena" di Moia Lucia</b><br/><b>Azienda Agricola Marsetti Alberto</b><br/><b>Azienda Vinicola Nino Negri s.c.a.r.l.</b><br/><b>Consorzio per la Tutela dei Vini di Valtellina</b><br/><b>Consorzio per la Tutela del nome Bresaola della Valtellina</b><br/><b>Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto</b></p> |
|--|--|