



# ASOENOLOGI

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

SEZIONE SICILIA

# ENOFOCUS 2025

## RICERCA, FORMAZIONE, INFORMAZIONE

### 28 FEBBRAIO - 1 MARZO 2025

DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO - AULA MAGNA "G. P. BALLATORE"

VIALE DELLE SCIENZE (EDIFICIO 4, INGRESSO C) - PALERMO



Università  
degli Studi  
di Palermo

**SAAF**  
DIPARTIMENTO  
SCIENZE  
AGRARIE  
ALIMENTARI  
FORESTALI

80  
1942  
2022



## VENERDÌ 28 FEBBRAIO

**Ore 14.15** Arrivo e registrazione dei partecipanti

**Ore 14.30** Saluti Istituzionali

- Prof. Baldassare Portolano - Direttore Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) Università di Palermo
- Enol. Giacomo Salvatore Manzo - Presidente Assoenologi Sez. Sicilia
- Enol. Riccardo Cotarella - Presidente Assoenologi
- Avv. Giuseppa Mistretta - Commissario straordinario IRVO
- Dott. Angelo Faberi - Direttore ICQRF Sicilia
- Prof. Rosario Di Lorenzo - Presidente Accademia Italiana della Vite e del Vino
- Prof. Onofrio Corona - Coordinatore Corso di Laurea Viticoltura ed Enologia Università di Palermo

**Ore 15.00** Apertura dei lavori  
**Moderatore Onofrio Corona**

➤ **Indagine qualitativa e applicativa dell'utilizzo dei tannini in enologia**

- Giovanni Calegari - Technical and products manager - **ENARTIS - ENODORO**

➤ **Legacy, la nuova frontiera dell'uniformità è qui. Il primo tappo in sughero naturale con OTR verificato**

- Anacristina Lopes Cardoso - Responsabile Ricerca e sviluppo - **CORK SUPPLY**

➤ **Influenza di bio-attivatori sull'adattamento dei lieviti durante la fermentazione alcolica di mosto d'uva a basso pH**

- Nicola Francesca - Dipartimento SAAF Università di Palermo - **HTS**

➤ **Isiox: rimozione dell'ossigeno disciolto dal vino e rispetto aromatico**

- Maria Tiziana Lisanti - Dipartimento di Agraria, sez. scienza della vigna e del vino Università degli studi di Napoli Federico II - **EXPERTI**

➤ **DIAM, uno strumento enologico**

- Andrea Cossar, Direttore Tecnico Gruppo Araldo DIAM Italia - **ENOSERVICE**

**Ore 17.00 COFFEE BREAK**

➤ **L'Intelligenza artificiale arriva in cantina. Il futuro dell'etichettatura firmato P.E. Labellers**

- Emanuele Piva - Global Sales Director P.E. Labellers - **ADG FORNITURE**

➤ **La nuova frontiera nel riempimento di qualità**

- Walter D'Ippolito - Direttore Commerciale Italia Alfatek - **ENOTEK**

➤ **La gestione degli alternativi nei vini bianchi moderni**

- Mattia Gerardo - R&D Technical support and application specialist - **OENOFrance**

➤ **L'importanza della corretta misurazione di pH ed acidità totale in enologia**

- Fabrizio Squartecchia - Product Manager **STEROGLASS SRL**

➤ **L'assemblaggio delle basi spumante. Tecnica, struttura e intelligenza predittiva**

- Davide Camoni - Com. Tecnico/Scientifico Consorzio Franciacorta
- Nicola Faustini - AD Istituto Oeno Italia **ENOILTECH**

**Dibattito**

**Ore 20.00** Chiusura dei lavori

## SABATO 1 MARZO

**Ore 8.45** Apertura dei lavori  
**Moderatore Onofrio Corona**

➤ **Le problematiche del campionamento per la corretta determinazione della maturazione delle uve**  
• Daniele Miccichè - **DIPARTIMENTO SAAF UNIVERSITÀ DI PALERMO**

➤ **Dati attività di controllo e certificazione IRVO**  
• Francesca Salvia - Responsabile Osservatorio vitivinicolo ed olivicolo-oleario regionale - **IRVO**

➤ **Gli Interventi in materia di sostenibilità ambientale del Sugherificio Molinas Peppino&Figli SPA**

- Andrea Martinez Dottore Agronomo **SUGHERIFICIO MOLINAS**

➤ **La fluidità di membrana come unità di misura della qualità della nutrizione**

- Benedetto Amoroso - Business Unit Manager Oenology - **AEB GROUP**
- Elisa Aiello, PhD Student - **DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLA VITA, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA**

➤ **Sistema Di Selezione Mosti Evo Select Puleo**

- Piero Prinzivalli - R&D and automation manager
- Mattia Filippi - Enologo - **PULEO SPA**

**Ore 11.00 COFFEE BREAK**

➤ **La sostenibilità ambientale ed economica dei prodotti enologici (progetto IN-WINE, PRIN 2022 PNRR)**

- Valeria Guarrasi - Istituto di Biofisica Consiglio Nazionale delle Ricerche
- Matteo Pollon - **DIPARTIMENTO SAAF UNIVERSITÀ DI PALERMO**

➤ **Sicurezza microbiologica in cantina e gestione dei consumi**

- Ugo Sapere - Sales specialist filtration system Pall
- Marco Boccardo - System sales specialist food & beverage Pall - **MDR**

➤ **Collaggio dei vini rossi: approfondimenti e nuove acquisizioni**

- Guido Parodi - Direttore - **LAFFORT ITALIA**

➤ **Filtrazione acqua nel settore enologico**

- Davide Intorre - Sector specialist Wine & Spirits Emea - **DONALDSON**

➤ **Enologia Data-Driven: l'evoluzione dell'Enologo ai tempi dell'IA**

- Enrico La Sala - Software architect **GOALS TECHNOLOGIES**

➤ **Spettroscopia laser per la misura di ossigeno e anidride carbonica nello spazio di testa: un approccio innovativo alla qualità del vino**

- Massimo Fedel - Tecnologo CNR-IFN Padova **IMEX ITALIANA**

**Dibattito**

**Ore 13.00** Chiusura dei lavori  
**Ore 13.15** Light Lunch

**Comitato Organizzatore:**

Comitato di Sezione Assoenologi Sicilia,  
Onofrio Corona

**Comitato Tecnico e Scientifico:**

Giacomo Salvatore Manzo,  
Francesco Asaro, Giuseppe Figlioli,

Onofrio Corona, Luciano Cinquanta,

Diego Planeta, Pasquale Crupi,  
Matteo Pollon,

Clara Vitaggio, Manuel Schnitter

**Segreteria organizzativa:**

Antonella Genna, Francesca Mazza,

Clara Vitaggio, Manuel Schnitter,

Valentina Caraci, Daniele Miccichè,  
Stefano Puccio

**Per informazioni rivolgersi a:**

enoeventisicilia@gmail.com

**LINK  
ISCRIZIONE**



**L'EVENTO È GRATUITO.**

L'ingresso sarà consentito esclusivamente su prenotazione fino ad esaurimento dei posti disponibili.