



ENOFOCUS 2025

RICERCA, FORMAZIONE, INFORMAZIONE

VENERDÌ 28 FEBBRAIO 2025

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
- Prof. Rosario Di Lorenzo - Presidente dell'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 Prof. 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

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 STEROGLOSS SRL

> **DIAM, uno strumento enologico**

- Andrea Cossar, Direttore Tecnico Gruppo Araldo DIAM ITALIA

Dibattito

Ore 20.00 Chiusura dei lavori

SABATO 1 MARZO 2025

Ore 8.45 Apertura dei lavori
Moderatore Prof. Onofrio Corona

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

- Valeria Guarrasi, Matteo Pollon, Luciano Cinquanta, Onofrio Corona - DIPARTIMENTO SAAF UNIVERSITÀ DI PALERMO

>

- Francesca Salvia - 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 e Elisa Aiello - AEB GROUP

> **Filtrazione acqua nel settore enologico**

- Davide Intorre - Sector specialist Wine & Spirits Emea DONALDSON

Ore 11.00 COFFEE BREAK

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

- Guido Parodi - LAFFORT

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

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

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

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

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

- Enrico La Sala - Software architect GOALS TECHNOLOGIES

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

Segreteria organizzativa: Antonella Genna, Francesca Mazza, Clara Vitaggio, Valentina Caraci, Caterina Li Citra, Federica Torregrossa, Daniele Micciché, Stefano Puccio

Per informazioni rivolgersi a: enoeventisicilia@gmail.com