

COMUNICATO STAMPA

11/07/2019

**PREMIO ASSOENOLOGI-VERSINI 2019 A VIVIANA CORICH**

Si è concluso il percorso di selezione dei lavori scientifici candidati ai Premi 2019 Ricerca per lo Sviluppo, una competizione promossa dalla Società Italiana di Viticoltura ed Enologia per favorire il dialogo tra ricerca e produzione in campo vitivinicolo.

I Premi Ricerca per lo Sviluppo nascono dalla collaborazione con Assoenologi, Fondazione Edmund Mach e Oenoppia.

Peculiarità del riconoscimento è il ruolo primario dato ai tecnici agronomi e enologi nella definizione dei vincitori, preliminarmente selezionati da un qualificato Comitato Scientifico, composto nel 2019 da 49 scienziati del settore, di cui 26 italiani, 15 europei e 8 extra-europei.

La presentazione ai tecnici delle ricerche candidate selezionate è avvenuta ad Enoforum, il convegno biennale luogo privilegiato di incontro e dialogo tra tecnici, ricercatori e fornitori del settore vitivinicolo internazionale, che ha celebrato nel 2019 a Vicenza la sua dodicesima edizione con oltre 1200 partecipanti.

Al **Premio ASSOENOLOGI VERSINI 2019**, giunto alla sua VII edizione, dedicato alla memoria dello scomparso scienziato trentino e riservato ai ricercatori italiani, hanno concorso quest'anno 27 lavori scientifici prodotti da 16 centri di ricerca della penisola. Il Comitato Scientifico ne ha inseriti 15 nel programma di Enoforum 2019.



La classifica definitiva vede vincitrice **Viviana Corich** dell'Università di Padova, con il lavoro *“La gestione del lievito nelle fasi post-fermentative: riduzione dell'uso dei solfiti e prolungamento della shelf-life del vino Prosecco”*, che si focalizza sugli effetti della presenza del lievito durante le fasi di maturazione dei vini. Sono co-autori della ricerca Chiara Nadai, Veronica Vendramin, Giulia Crosato, Milena Carlot, Deborah Franceschi, Marzio Pol, Alessio Giacomini, Simone Vincenzi. Il fondo di ricerca su cui opera la Dott.ssa Corich riceverà un contributo di € 5.500 da parte di Assoenologi.

Il **Premio Speciale Innovazione** di € 1.000 al lavoro finalista meglio giudicato dai ricercatori presenti ad Enoforum 2019 per l'originalità del tema e le modalità di svolgimento della ricerca è assegnato a Giuseppina Paola **Parpinello** dell'Università degli Studi di Bologna per il lavoro *“Nuovo dispositivo per la stabilizzazione proteica in flusso continuo del vino bianco”* (co-autori Arianna Ricci, Marina Serantoni, Andrea Balducci, Luigi Ragni, Andrea Versari)



Il **Premio Speciale Comunicazione** di € 1.000 al lavoro finalista meglio giudicato dagli studenti presenti ad Enoforum 2019 per l'efficacia della comunicazione nella presentazione dei risultati è assegnato a Silvia **Ruocco** dell'Università di Udine con il lavoro *“Caratteristiche chimiche del vino prodotto da varietà tolleranti alle malattie”* svolto in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach (co-autori Daniele Perenzoni, Andrea Angeli, Marco Stefanini, Ernst Rühl, Claus-Dieter Patz, Fulvio Mattivi, Doris Rauhut, Urska Vrhovsek)



Oltre al vincitore e ai premiati, compongono il gruppo dei finalisti del Premio Assoenologi Versini:

- Gianluca **Allegro** del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari – DISTAL, Università degli Studi di Bologna, con il lavoro “Effetti della potatura tardiva sulla maturità tecnologica e fenolica nella cv Merlot” (co-autori Chiara Pastore, Gabriele Valentini, Emilia Colucci, Ilaria Filippetti)
- Francesco **Grieco** del Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Unità Operativa di Lecce, con il lavoro “Fermentazioni alcoliche e malolattiche in simultanea operate da cellule di *Saccharomyces cerevisiae* e *Oenococcus oeni* co-immobilizzazione in sfere di alginato” (co-autori Maria Tufariello, Gianluca Bleve, Cosimo Vetrano, Giovanni Mita)

La **SIVE** (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia) è un'associazione senza fini di lucro a cui aderiscono tecnici vitivinicoli e aziende di tutta Italia. Dal 1996 è attiva nel campo della formazione e dell'aggiornamento tecnico; ha al suo attivo l'organizzazione di oltre 100 tra convegni, seminari, incontri tecnici e viaggi studio in Italia e all'estero. Svolge funzioni di segreteria operativa la società VINIDEA, assieme alla quale SIVE organizza ogni due anni il convegno Enoforum con sede itinerante.



Dal 2005 la SIVE si è data l'obiettivo di “Sostenere una maggiore collaborazione tra le aziende produttive e il mondo della ricerca enologica e viticola”, aiutando il mondo della produzione nella formulazione della domanda ed il mondo della ricerca nella definizione della propria offerta di conoscenze utili alla produzione. I premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo sono stati istituiti per contribuire al raggiungimento di tale obiettivo e - dal 2007 ad oggi - si sono candidati ben 293 lavori di ricerca italiani e stranieri, che rappresentano quindi una rassegna molto ampia della produzione scientifica vitivinicola dell'ultimo decennio, che è stata così portata a conoscenza del mondo della produzione.

**ASSOENOLOGI** nasce ad Asti nel 1891, quando Arturo Marescalchi, in occasione del primo “convegno” della categoria, fondò la “Società degli enotecnici italiani”, cioè la progenitrice dell'attuale “Associazione enologi enotecnici italiani”. Assoenologi si propone, senza fini di lucro e nel rispetto del principio della mutualità, la



**ASSOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

tutela professionale dell'enologo e dell'enotecnico e dei tecnici del settore vitivinicolo in generale sotto il profilo sindacale, etico, giuridico ed economico, e di rappresentare la categoria a tutti i livelli.

L'Assoenologi inoltre sostiene la ricerca in campo viticolo-enologico e incentiva la sperimentazione finalizzata alla risoluzione dei problemi tecnici con cui gli enologi e gli enotecnici ogni giorno si devono confrontare in vigneto ed in cantina.

Promuove inoltre l'aggiornamento tecnico dei soci con pubblicazioni, convegni, seminari ed altri mezzi idonei e sostiene lo spirito associativo e di solidarietà tra gli enologi e gli enotecnici ed i tecnici vitivinicoli con incontri, riunioni, pubblicazioni, convegni e similari, e con tutte quelle attività o iniziative che si ritengono necessarie all'interesse mutualistico dei soci.

Un altro scopo primario dell'Assoenologi è quello di operare per il miglioramento e la tutela della produzione vitivinicola nazionale e per la sua valorizzazione e diffusione in Italia e all'estero partecipando a comitati e commissioni ministeriali e proponendo ai competenti uffici obiettive considerazioni e risoluzioni.

La **Fondazione Edmund Mach** svolge attività di ricerca scientifica, istruzione e formazione, sperimentazione, consulenza e servizio alle imprese, nei settori agricolo, agroalimentare e ambientale. La Fondazione continua gli scopi e l'attività dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, ed è strutturata in tre poli costituiti dal Centro Istruzione e Formazione, dal Centro Ricerca e Innovazione e dal Centro Trasferimento Tecnologico. Quest'ultimo in particolare rappresenta la struttura della Fondazione designata a gestire le attività di ricerca applicata e sperimentazione, i servizi, e la consulenza a favore delle imprese del settore agro-forestale.



**FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH**

I **Premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo** hanno la peculiarità di essere aggiudicati sulla base delle valutazioni dei tecnici del settore.

Il processo di selezione prevede tre fasi:

- i candidati inviano i riassunti dei lavori di ricerca alla Segreteria SIVE, che ne valuta l'ammissibilità e che li sottopone ad un primo giudizio del Comitato Scientifico SIVE (composto da 50 ricercatori italiani e stranieri) sulla base del criterio "grado d'innovazione e interesse dell'argomento"
- i lavori meglio classificati nella prima fase vengono inseriti nel programma delle presentazioni orali del convegno Enoforum ed i tecnici partecipanti esprimono su di essi una loro valutazione in base al criterio "utilità per lo sviluppo della produzione vitivinicola"
- i lavori finalisti sono quindi nuovamente valutati dal Comitato Scientifico, che valuta il "valore scientifico" degli stessi e valida il risultato dei tecnici

I vincitori delle passate edizioni dei Premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo:

- Premio SIVE 2007: **Emilio CELOTTI**, Giuseppe CARCERERI de Prati e Paolo FIORINI - "Moderno approccio alla gestione della qualità delle uve rosse"
- Premio SIVE 2009: **Raffaele GUZZON**, Agostino CAVAZZA e Giovanni CARTURAN - "Immobilizzazione di starter malo lattici. Tecnologia, effetti biologici e fermentazioni sperimentali con ceppo di O. oeni immobilizzati in matrici ibride silice/alginato"
- Premio SIVE VERSINI 2011: **Matteo GATTI**, S. CIVARDI, F. BERNIZZONI, S. PONI - "Effetti differenziali del diradamento dei grappoli e della defogliazione precoce su resa, composizione delle uve e qualità dei vini in Sangiovese"
- Premio SIVE VERSINI 2013: **Diana GAZZOLA**, S. VINCENZI, A. CURIONI - "Valutazione delle capacità chiarificanti di un nuovo coadiuvante proteico estratto da vinaccioli"
- Premio SIVE INTERNAZIONALE 2013: **Ramon MIRA DE ORDUÑA** - "Full automation and control of vinifications by FT-NIR spectroscopy: An innovation presenting ground-breaking opportunities"
- Premio SIVE VERSINI 2015: **Fabio CHINNICI** e C. RIPONI - "Controllo dell'ossidazione di (+)-catechina mediante chitosano: ipotesi di utilizzo in vinificazioni a ridotto contenuto in solfiti"
- Premio SIVE OENOPPIA 2015: **Vicente FERREIRA** - "Comprendere e gestire i problemi di riduzione"
- Premio ASSOENOLOGI VERSINI 2017: **Daniela FRACASSETTI** - "Il gusto di luce nel vino bianco: meccanismi di formazione e prevenzione"
- Premio SIVE OENOPPIA 2017: **Ricardo CHAGAS** - "Formazione di torbidità proteica nel vino bianco - il ruolo base della SO2 nel meccanismo di aggregazione proteica"

Foto e immagini in versione ad alta risoluzione sono disponibili richiedendoli a [sive@vinidea.it](mailto:sive@vinidea.it); i video dei lavori finalisti saranno prossimamente pubblicati su [www.infowine.com](http://www.infowine.com)