



ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DI CATEGORIA DEI TECNICI DEL SETTORE VITIVINICOLO
ASSOENOLOGI

SEZIONE ROMAGNA / 48018 Faenza (RA) / c/o ASTRA / Via Tebano, 45 / Tel. 0546.47169

INVITO AL SEMINAR DI AGGIORNAMENTO

**“Produzione degli aromi nel vino:
aspetti chimici, biochimici e biologici”**

L'incontro si terrà mercoledì, 21 giugno 2017 alle ore 17.30

presso il C.P.S in via Moronico, 38 Fraz. Marzeno di Brisighella

con il seguente programma:

Apertura dei lavori

Pierluigi Zama - Presidente Assoenologi Sezione Romagna

Introduzione

Enrico Bortolini – Responsabile Tecnico Commerciale Alea

Interventi

Dott. Abdel Kader Ballarbi – Direttore del Laboratorio di Microbiologia
all'università di Reims – Champagne Ardenne

“Aspetti chimici, biochimici e biologici per la produzione di aromi nel vino”

Enol. Andrea Cumin – Direttore Commerciale Alea

“Biotecnologie applicate per esaltare l'aromaticità dei vini”

*Chiusura dei lavori con cena a base di pesce offerto dallo sponsor, abbinata ad
una degustazione guidata di vini.*



La partecipazione al corso dà diritto al riconoscimento di crediti formativi.

Per motivi organizzativi è **indispensabile** dare la conferma entro il **16 giugno**
presso la segreteria della sezione al 0546 47169 o 333 4786054 o per mail
all'indirizzo: sezione.romagna@assoenologi.it

Il Presidente di Sezione
Pierluigi Zama