

MODULO DI ISCRIZIONE ALLA SIVE PER L'ANNO 2016

Compilare il modulo con i propri dati ed inviarlo alla Segreteria (fax 0523/87.63.40 – email sive@vinidea.it) o spedire l'originale per posta a: Vinidea Srl, Segreteria SIVE - Piazza 1° Maggio, 20 – 29028 Ponte dell'Olio (PC). **Il modulo deve sempre essere compilato per intero, in stampatello o a computer e accompagnato dall'assegno o dalla ricevuta rilasciata dalla banca o dalla posta.**

IL SOTTOSCRITTO	Cognome	Nome
-----------------	---------	------

(in caso di Persona Giuridica che effettua l'iscrizione, indicare qui il nome di un referente)

Recapito (al quale si desidera ricevere le nostre comunicazioni sia in formato cartaceo che elettronico)

Presso (se il recapito è c/o un'azienda):		
Indirizzo		CAP
Città		Provincia
Telefono	Fax	E-mail

Dati per l'intestazione della ricevuta (compilare sempre)

Nome e Cognome o Ragione Sociale		
Indirizzo		CAP
Città		Provincia
Codice Fiscale	Partita IVA	
Telefono	Fax	E-mail

CONDIZIONI SPECIALI PER I SOCI SIVE 2016:

Con un contributo di soli 40 €, tutti i soci SIVE aderenti riceveranno un abbonamento annuale alla Rivista Internet www.infowine.com ed avranno inoltre la possibilità di partecipare gratuitamente a 4 webinar (corsi di formazione ed aggiornamento professionale realizzati tramite web) che saranno organizzati da Vinidea Srl nel corso del 2016. Tutte le informazioni su www.vinidea.it/sive o contattando la Segreteria ai recapiti in calce.

SI ISCRIVE ALLA SIVE pagando la quota di (barrare la casella corrispondente al proprio caso):

- € 60,00 quota associativa per persone fisiche
 - € 100,00 quota associativa per persone fisiche e adesione al "pacchetto web" comprensivo di 1 anno di abbonamento alla Rivista Internet www.infowine.com (durata calcolata dalla data di pagamento della quota) e la partecipazione gratuita a 4 webinar
 - € 830,00 (*) quota associativa biennale per persone giuridiche (società, enti pubblici, associazioni, consorzi, aziende agricole, cooperative...)
 - € 00,00 quota associativa per neodiplomati e neolaureati da non oltre 12 mesi (allegare una certificazione del titolo di studio conseguito o documento equivalente)
- (*) La quota riferita alle persone giuridiche è valida per il biennio 2016-2017 (scadenza 30/11/2017).

Il pagamento dell'importo è avvenuto tramite:

- bonifico bancario** a favore di Società Italiana di Viticoltura ed Enologia, presso la Cassa di Risparmio di Parma e Piacenza, Ag. di Ponte dell'Olio (PC), IBAN: IT19 0062 3065 4200 0003 0170 686, **specificando il nominativo del Socio che effettua l'iscrizione;**
- assegno non trasferibile** intestato a Società Italiana di Viticoltura ed Enologia spedito tramite raccomandata a: SIVE – Piazza 1° Maggio 20 – 29028 Ponte dell'Olio (PC), (inviare l'assegno unitamente al modulo di iscrizione)
- bollettino di c/c postale** n. 11948296 intestato a SIVE Società Italiana di Viticoltura ed Enologia, **specificando sul bollettino nome e cognome del Socio che effettua l'iscrizione.**

L'iscrizione all'Associazione e l'accesso ai diritti conseguenti avrà efficacia a partire dalla data di emissione della ricevuta e fino al 30 novembre 2016.

IMPORTANTE: INVIARE SEMPRE ALLA SEGRETERIA IL MODULO INTERAMENTE COMPILATO E LA COPIA DEL VERSAMENTO EFFETTUATO PER AGEVOLARE L'EMISSIONE DELLA RICEVUTA DI PAGAMENTO!

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (ai sensi del Dlgs n. 196 del 30/06/2003)

Il sottoscritto dichiara di aver preso visione dell'INFORMATIVA pubblicata sul sito web www.vinidea.it ed esprime il proprio consenso al trattamento dei dati comunicati, secondo le modalità dettagliate nella stessa.

Data Firma (e Timbro Aziendale)

(*) QUOTE ASSOCIATIVE 2016

SOCIO ORDINARIO

Partecipazione agli aggiornamenti tecnici SIVE a quote ridotte

Persona fisica (1 persona)	€ 60
----------------------------	------

Persona Giuridica (fino a 15 persone)	€ 520
---------------------------------------	-------

Neodiplomati e neolaureati	€ 0
----------------------------	-----

SOCIO SOSTENITORE

Partecipazione agli aggiornamenti tecnici SIVE a quote ridotte (15 pax)
Finanziatore del Fondo Ricerca SIVE

Categoria Bronze	€ 1.520
------------------	---------

Categoria Silver	€ 3.520
------------------	---------

Categoria Gold	€ 8.020
----------------	---------

Per conoscere nel dettaglio le quote associative per le persone giuridiche e leggere i vantaggi riservati ad ogni categoria, nonché per consultare il regolamento per le iscrizioni gratuite riservate a neodiplomati e neolaureati, visitare il sito www.vinidea.it/sive o contattare la Segreteria al n. 0523/876423

ANCHE IL 2016 SI PROSPETTA UN'OTTIMA ANNATA!

COMING SOON...

■ SIVE INCONTRA LA RICERCA ITALIANA: UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BOLOGNA

L'appuntamento è per giovedì 5 maggio 2016 presso il Polo Tecnologico di Tebano (RA), dove ha sede il terzo anno del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. Una giornata ricca di contenuti, con una specifica sessione di dimostrazioni in campo. (pag. 2)

■ COLLEGHI NEL BICCHIERE “MARISA FONTANA & SERGIO PARMEGGIANI: ROMAGNA NOSTRA!”

A fine pomeriggio di giovedì 5 maggio 2016, un nuovo appuntamento della serie di incontri a "bicchiere aperto" che avrà per protagonisti due enologi e soci SIVE di lungo corso, che illustreranno le potenzialità spesso misconosciute dei vini romagnoli. (pag. 2)

■ VIAGGIO STUDIO IN ARMENIA

La SIVE viaggerà dall'11 al 18 giugno 2016 alla scoperta della misteriosa culla del vino, con visite a cantine e vivai, degustazioni e approfondimenti sulla realtà produttiva viticola ed enologica di questo storico Paese. Non mancheranno momenti dedicati al turismo con visite ad importanti siti archeologici e di interesse religioso e culturale, senza dimenticare la gastronomia locale. (pag. 3)

I programmi di queste attività sono riportati nelle pagine interne. Ulteriori dettagli ed approfondimenti sulle modalità di partecipazione sono pubblicati su www.vinidea.it o www.infowine.com

...E INOLTRE

■ ADESIONE SIVE alla Co.N.V.I.

Nel 2015 SIVE ha aderito alla Consulta Nazionale del Vino Italiano (Co.N.V.I.), un gruppo di associazioni tra le più rappresentative dei consumatori, dei produttori e degli addetti ai lavori del settore vitivinicolo, che ha l'obiettivo di rilanciare i valori e la cultura enologica del nostro paese e di farsi portavoce della filiera sulle principali tematiche che coinvolgono il comparto vitivinicolo. La Co.N.V.I. costituisce il primo esempio di un'aggregazione di importantissimi attori del settore che non rappresentano interessi di specifiche categorie, portando avanti, per la prima volta nel panorama enico italiano, un punto di vista unitario dal consumatore ai tecnici.

■ PREMI DOTTORATO DI RICERCA 2016 “R. FERRARINI”

Sul sito www.vinidea.it/sive sarà pubblicato il bando con il regolamento per la partecipazione alla seconda edizione dei premi SIVE Dottorato di Ricerca intitolati alla memoria del professor Roberto Ferrarini, stimato ricercatore dell'Università di Verona prematuramente scomparso nel 2014. Al concorso sono ammessi i dottori di ricerca delle Università Italiane o Centri di Ricerca che abbiano discusso la tesi di dottorato (PhD) negli ultimi due anni.

LETTERA DEL PRESIDENTE:

Cari Associati,

consentitemi di iniziare questa mia lettera ricordando i 20 anni della SIVE, un importante traguardo raggiunto nel 2015 dalla nostra associazione, che sarà magistralmente immortalato dalla penna di Lorenzo Tablino. In un volume saranno ricordati 20 anni di intensa attività costantemente al servizio dei tecnici con incontri di aggiornamento e formazione ai massimi livelli, accompagnati da indimenticabili momenti di vita associativa. Un sincero ringraziamento a Lorenzo Tablino, già presidente SIVE, insignito della Presidenza Onoraria nel 2011, che con la sua passione e professionalità renderà indimenticabile tutto il percorso della SIVE in un volume di facile lettura che appassionerà alla vite e al vino anche i non addetti ai lavori.

Dalla precedente lettera, datata aprile 2014, si sono succedute numerose attività. Anzitutto c'è stato il rinnovo del CdA, alcune conferme e alcune nuove nomine; un ringraziamento sincero a chi ha lasciato l'incarico e un augurio di buon lavoro ai nuovi consiglieri.

Le giornate di aggiornamento tecnico-scientifico presso l'Università di Napoli e la Provincia di Verona, con relativi colleghi nel bicchiere, hanno confermato la costante attenzione che la SIVE rivolge ai centri di ricerca, proponendo anche degustazioni delle eccellenze delle relative zone viticole.

Carichi di emozione sono stati i momenti dedicati alla presentazione dei lavori che hanno vinto il premio dottorato, presentati in occasione dell'incontro presso la provincia di Verona con la successiva consegna dei premi in memoria di Roberto Ferrarini in occasione di Enoforum 2015 a Vicenza. La SIVE sosterrà e promuoverà la ricerca di alto livello con la seconda edizione del premio Ferrarini che sarà a breve bandita e che premierà le migliori ricerche in ambito viticolo ed enologico.

Grazie alla stretta collaborazione con Vinidea, la SIVE ha avuto anche l'opportunità di partecipare a nuove iniziative internazionali come la partecipazione al progetto europeo Winetnetwork, rete tematica che coinvolge diversi partner tecnici e scientifici europei con la finalità di trasferire agli operatori i risultati delle più recenti ricerche che riguardano le malattie del legno e la flavescenza dorata.

L'adesione alla neonata Consulta Nazionale del Vino, presentata ufficialmente a EXPO 2015 a Milano, rappresenta un altro passo della SIVE, che, entrando a far parte di una cordata delle principali associazioni del settore, si propone come parte attiva nelle attività dedicate alla promozione del consumo consapevole del vino di qualità.

Enoforum 2015 ha confermato la leadership della SIVE, per l'aggiornamento tecnico scientifico in ambito nazionale. Il successo consolidato di Enoforum dà fiducia alla SIVE e consente di pensare al futuro con ottimismo mantenendo e possibilmente migliorando il più importante evento che unisce tecnici, ricercatori e aziende fornitrici di materiali e servizi.

Le attività del 2015 si sono concluse in modo memorabile con la consegna della Presidenza Onoraria SIVE all'enologo Giuseppe Lipari, socio fondatore SIVE, enologo innovatore che ha contribuito significativamente alla valorizzazione delle potenzialità enologiche di diverse regioni viticole.

Numerose le attività in cantiere, riportate nel presente documento, a conferma della vitalità della SIVE e dell'attenzione alle molteplici esigenze dei tecnici. Ringrazio fin d'ora Vinidea per il supporto e la collaborazione a tutte le attività SIVE.

Aggiornamento ai massimi livelli, attenzione verso i giovani laureati e diplomati, promozione della ricerca, collaborazione con altre associazioni e partecipazione a progetti, saranno le parole chiave che consentiranno alla SIVE di continuare la sua missione al servizio dei tecnici, affrontando a viso aperto e con una visione globale le nuove sfide del settore vitivinicolo.

Un cordiale saluto a tutti, fiducioso di incontrarvi sempre più numerosi ai prossimi eventi.

Il Presidente SIVE
Prof. Emilio Celotti



SIVE INCONTRA LA RICERCA ITALIANA: UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BOLOGNA - 5 MAGGIO 2016

LA RICERCA NELLA SEDE DITEBANO

Presso il Polo Tecnologico di Tebano (RA) ha sede il terzo anno del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. La delocalizzazione, rispetto alla sede principale del Campus di Scienze degli Alimenti a Cesena, trova giustificazione nella presenza, presso il Polo, della cantina e dei vigneti sperimentali dove, oltre alla didattica, i ricercatori che operano presso il corso di studio, hanno la possibilità di sviluppare tematiche di ricerca caratterizzate da una forte interdisciplinarietà.

In particolare sono allo studio interventi in campo su vigneti condotti in sistema biologico o biodinamico ai quali molti produttori stanno prestando particolare attenzione stante le richieste di mercato sempre più sensibili a queste tematiche. Sono in atto anche ricerche su applicazioni specifiche di gestione della chioma correlate alle valutazioni tecnico economiche di vendemmia e potatura meccaniche. Per quanto attiene al comparto della trasformazione, il forte interesse che il consumatore sta manifestando verso vini ad elevato valore salutistico, trova nello studio sull'individuazione di alternative all'uso dell'anidride solforosa, un elemento a cui i ricercatori del gruppo tecnologia stanno dedicando un'importante attività.

Codice attività **SIVI6A**

Sede: Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia – sede distaccata di Tebano - via Tebano 45 Faenza (RA)

Docenti: Dott. Adamo ROMBOLÀ, Prof.ssa Ilaria FILIPPETTI, Prof. Fabio PEZZI, Dott. Fabio CHINNICI, Prof.ssa Rosalba LANCIOTTI, Dott.ssa Francesca PATRIGNANI.

PROGRAMMA IN SINTESI

8.30	Inizio operazioni di segreteria
9.00 - 9.15	Saluti introduttivi: prof. Emilio Celotti , presidente SIVE; prof. Claudio Riponi , Coordinatore Corso di Studio in Viticoltura ed Enologia
9.15 - 9.45	"Effetti di interventi in verde tardivi in un vigneto biologico di Sangiovese", A. Rombolà , Dipartimento di Scienze Agrarie
9.45 - 10.15	"Gestione della chioma: interventi di potatura invernale ed in verde", I. Filippetti , Dipartimento di Scienze Agrarie
10.15 - 10.45	"Valutazioni tecnico economiche della vendemmia e della potatura meccanica del Trebbiano romagnolo", F. Pezzi , Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari
10.45 - 11.15	Pausa caffè
11.15 - 11.45	"Studi sul chitosano quale antiossidante in enologia", F. Chinnici , Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari
11.45 - 12.15	Applicazioni delle alte pressioni di omogeneizzazione nel settore enologico", R. Lanciotti e F. Patrignani , Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari
12.15 - 12.30	Discussione sugli interventi della mattina
12.30 - 14.00	Pausa pranzo
14.00 - 16.00	Dimostrazioni pratiche in vigneto delle nuove tecnologie messe a punto presso il Polo di Tebano, coordinate dal prof. F. Pezzi e dal p.a. P. Baccarini di All Vineyard
16.00 - 16.15	Discussione generale e conclusioni
16.15 - 17.30	Assemblea dei soci SIVE

Convocazione assemblea dei soci SIVE 2016

L'assemblea annuale dei soci SIVE si svolgerà giovedì **5 maggio alle ore 16.15**, al termine dell'Incontro Tecnico con l'Università di Bologna. La convocazione ufficiale sarà disponibile sul sito www.vinidea.it/sive.

COLLEGHI NEL BICCHIERE: MARISA FONTANA & SERGIO PARMEGGIANI: ROMAGNA NOSTRA!

Colleghi nel Bicchiere è una serie di incontri a "bicchiere aperto" con enologi che, prendendo spunto dalla degustazione dei loro vini più significativi, ci raccontano la propria filosofia di vinificazione ed il loro modo di interpretare un territorio ed i vitigni che vi si trovano.

In occasione della trasferta in terra romagnola della SIVE, abbiamo chiesto a **Marisa Fontana** e a **Sergio Parmeggiani**, enologi e soci SIVE di lungo corso, di illustrarci le potenzialità spesso misconosciute dei vini della loro regione, attraverso una degustazione che si presenta particolarmente intrigante. Dapprima faremo una panoramica sulle quattro varietà bianche della regione, dai conosciutissimi *Trebbiano* e *Albana* per passare a *Famoso* e *Rebola*, noti solo agli addetti ai lavori; passando ai rossi, dopo aver fatto conoscenza con due autentiche rarità come *Centesimino* e *Bursòn*, faremo un doveroso focus sul *Sangiovese*, di cui assaggeremo diverse espressioni provenienti dalle principali sottozone della regione.

Dopo la presentazione delle principali caratteristiche delle cultivar, delle zone di origine, delle tecniche di coltivazione e di vinificazione, come sempre la parola passerà al bicchiere, attraverso la degustazione di vini rappresentativi delle rispettive zone di produzione. Lo stile sarà, come di consueto, franco e informale, un botta e risposta tra colleghi durante il quale Marisa e Sergio saranno pronti a soddisfare tutte le curiosità dei presenti.

Per dare ancora maggior risalto alla degustazione, i vini saranno accompagnati da alcune pietanze in grado di valorizzarne gli abbinamenti gastronomici con le specialità locali, in una sorta di cena informale.

L'incontro (Codice attività **SIVI6B**) si terrà nella prima serata di **giovedì 5 maggio 2016**, presso l'Agriturismo **Rio Manzolo** di **Villa Vezzano** (Brisighella – RA), a partire dalle **ore 18.30**, col seguente programma:

18.15	Inizio operazioni di segreteria
18.30 - 20.00	Presentazione e degustazione tecnica dei vini romagnoli
20.00 - 21.30	Cena leggera con abbinamenti gastronomici locali.

Termine ultimo di iscrizione: a entrambe le attività 29 aprile 2016

Condizioni speciali saranno applicate alle iscrizioni effettuate **entro il 15 aprile 2016**, nonché per la partecipazione ad entrambi gli incontri SIVE del **5 maggio 2016** (Incontro con l'Università di Bologna & Collegli nel Bicchiere). Codice pacchetto **SIVI6K**

Per iscriversi visitare i siti www.vinidea.it e www.infowine.com. Ulteriori informazioni possono essere richieste contattando la Segreteria organizzativa ai recapiti in calce.



VIAGGIO STUDIO SIVE 2016

ARMENIA: ALLE ORIGINI DELLA VITE 11/18 GIUGNO 2016



PROGRAMMA IN SINTESI

■ **sabato 11 giugno 2016**

Partenza dall'Italia ed arrivo a Yerevan in tarda serata.

■ **domenica 12 giugno**

YEREVAN

Tour della città di Yerevan e pranzo. Visita al museo di Erebuti, città fortificata fondata nel 782 a.C. da dove nacque la Yerevan attuale, al Museo di Matenadaran, Istituto delle Ricerche dei Manoscritti Antichi, al Tsitsernakaberd, complesso commemorativo dedicato alle vittime del Genocidio Armeno e/o visita al Museo della Storia d'Armenia.

■ **lunedì 13 giugno**

YEREVAN

In mattinata incontro tecnico con il gruppo **Semina**, importante società di consulenza vitivinicola locale, per una introduzione alla realtà vitivinicola armena; visita alla loro cantina sperimentale dove si studia la produzione di spumanti metodo classico da vitigni autoctoni. Visita alla cantina **Armenia Wine**, attualmente il maggior produttore del vino in Armenia.

■ **martedì 14 giugno**

EDJMIATSIN - SARDARAPAT - SVARTNOTZ

Partenza per Edjmiatsin, centro amministrativo e spirituale della Chiesa Armena Apostolica. Visita alla Madre Cattedrale di Edjmiatsin (IV secolo). Visita alla chiesa di St. Hripsime (VII secolo). Degustazione di Qiufta (polpette con la carne tritata).

Visita alla cantina **Karas Winery**, nella zona di Ejmiatsin.

Al ritorno visita alle rovine della cattedrale di Svartnotz (VII secolo) e al museo etnografico di Sardarapat.

Rientro a Yerevan. Visita e degustazione alla **Yerevan Brandy Factory ArArAt** (gruppo Pernod Ricard), la marca armena più famosa nel mondo dei brandy.

■ **mercoledì 15 giugno**

KHOR VIRAP, ARARAT, ARENI

Partenza per il monastero di Khor Virap (XVII secolo) dove si apre una vista magnifica sul mitico monte Ararat.

Sosta nel villaggio di Areni, nella regione di Vayots Dzor; per visitare la **grotta di Areni-I**, dove gli archeologi hanno trovato la "cantina" più antica del mondo risalente al 4.000 a.C. Dopo pranzo visita alla moderna cantina **Hin Areni**, disegnata dall'architetto argentino Mario Japaz, ed al **vivaio di Semina** nella regione di Vayots Dzor; piantato con i vitigni autoctoni antichi.

■ **giovedì 16 giugno**

HAGHARTSIN - SEVAN - NORATUS

Partenza per Diligian. Visita al monastero di Haghartsin (XI-XIII secolo).

Partenza per il lago di Sevan. Visita al monastero di Sevanavanq, situato sulla penisola.

Arrivo a Noratus, cimitero antico ricco di numerosi khachkar (croci incise sulla pietra). Degustazione di pesce Ishkhan, una specie di trota, pescata dal lago di Sevan.

■ **venerdì 17 giugno**

ASHTARAK - SAGHMOSAVANQ - HOVHANNANQ - NORYEDESA

Partenza per la città di Ashtarak. Visita alle chiese di Tsiranavor (V secolo) e Karmavor (VII secolo), ai complessi monastici di Saghmosavanq (XIII-XIV secolo) e Hovhannavanq (XIII secolo).

Visita alla moderna cantina **ArmAs**, nella città di Nor Yedesia, il cui enologo è l'italiano Emilio Del Medico.

Rientro a Yerevan e tempo libero a disposizione.

■ **sabato 18 giugno**

Rientro in Italia

Codice attività: **SIVI6C**

Quote di partecipazione (IVA inclusa)

	Soci SIVE 2016 in camera doppia	Supplemento camera singola	Supplemento Non Soci SIVE
18-24 partecipanti	1.800 €	200 €	100 €
25-30 partecipanti	1.700 €	200 €	100 €
Oltre i 30 partecipanti	1.600 €	200 €	100 €

Attenzione: **sconto di 200 € per tutte le iscrizioni perfezionate entro l'11 marzo 2016.**

Termine ultimo di iscrizione: 1 aprile 2016, o al raggiungimento del numero massimo di 35 partecipanti.

Per iscriversi visitare i siti www.vinidea.it e www.infowine.com. Ulteriori informazioni possono essere richieste contattando la Segreteria organizzativa ai recapiti in calce.

VITA ASSOCIATIVA



ASSEGNATA LA PRESIDENZA ONORARIA SIVE 2015

La presidenza SIVE per l'anno 2015 è stata conferita all'amico e collega Enol. Giuseppe Lipari, enologo appassionato e innovatore, attento osservatore e professionista, che ha contribuito alla valorizzazione della qualità dei vini nel rispetto della loro tipicità. La cerimonia si è svolta l'11 dicembre 2015 in occasione della trasferta SIVE in terra friulana per l'appuntamento Collegli nel Bicchiere, alla scoperta delle eccellenze dei Bianchi del Nord Est.

(Foto di dott. Claudio Fabbro)

VINCITORI PREMI SIVE 2015

Assegnati i Premi SIVE 2015 Ricerca per lo Sviluppo, che prevedono un contributo di € 7.500 ciascuno sul fondo di ricerca dei vincitori.

Il **Premio VERSINI 2015**, giunto alla sua 5ª edizione, dedicato alla memoria dello scomparso scienziato trentino e riservato ai ricercatori italiani, è andato a **Fabio Chinnici** e **Claudio Riponi**, del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, per il lavoro "Controllo dell'ossidazione di (+)-catechina mediante chitosano: ipotesi di utilizzo in vinificazioni a ridotto contenuto in solfiti".

Il **Premio OENOPPIA 2015**, aperto a ricercatori internazionali e sponsorizzato dall'associazione Oenoppia, ha visto come vincitore **Vicente Ferreira**, del LAEE, Facultad de Ciencias, Universidad de Zaragoza (Spagna), che ha presentato i risultati della sua ricerca sul tema "Comprendere e gestire i problemi di riduzione".