

## Enoforum Italia 2023

Per conoscere tutte le informazioni a proposito di questa edizione vai alla pagina dell'evento.

VISITA LA PAGINA DELL'EVENTO

## Martedì 16 maggio

### SALA INTERNAZIONALE

9.00

Saluti di benvenuto

9.30

### IL FUTURO DELL'ENOLOGIA... IL RUOLO DELLA RICERCA SCIENTIFICA

*Seminario di apertura*

Luigi **Moio**, presidente OIV



## **CAMBIO CLIMATICO E VITICOLTURA: UN RIPENSAMENTO NECESSARIO?**

*Seminario di apertura*

Stefano **Poni**, Università Cattolica del Sacro Cuore

**11.25**

**FLASH TALK: Strumenti innovativi per il vigneto basati sull'integrazione di servizi di osservazione della terra e sensori in campo** – Boris **Basile** – Università di Napoli

**11.30**

## **LA GENERAZIONE DI LIEVITI CHE INTENSIFICANO L'AROMA FLOREALE NEI VINI**

*Modulo gestito in collaborazione con AB Biotek*

Toni **Cordente**, Australian Wine Research Institute (Australia)

Attilio **Bellachioma** e Gianpaolo **Benevento**, AB Biotek

Stefano **Santoro**, Experti

**12.30**

## **L'INCREMENTO DELLA PERFORMANCE DEL TAPPO IN SUGHERO MONOPEZZO ATTRAVERSO UN NUOVO SISTEMA DI LUBRIFICAZIONE A BASE NATURALE**

*Modulo gestito in collaborazione con Amorim Cork Italia*

L'importanza del trattamento superficiale nella trasmissione dell'ossigeno dai tappi di sughero – Orlando **Teodoro**, Universidade Nova de Lisboa (Portogallo)

Ruolo del trattamento superficiale BW nella riduzione e omogeneizzazione del trasferimento di ossigeno nei tappi di sughero. Impatto enologico – Miguel **Cabral**, Amorim Cork (Portogallo)



FLASH-TALK: **La viticoltura sale in montagna: opportunità, adattamenti necessari e sfide aperte – progetto MOVING Horizon 2020** – Cristina **Micheloni**, Vinidea srl

13.30

### **SESSIONE DEDICATA ALLE VINCITRICI DEL PREMIO ENOFORUM 2023**

Effetto dei parametri chimico-fisici del suolo sulla composizione polifenolica e volatile dei vini rossi ottenuti da Nero d'Avola – Paola **Bambina**, Università di Palermo

Valorizzazione delle fecce di vino per produrre agenti antipertensivi – Francisca Isabel **Bravo**, Università di Tarragona (Spagna)

*Schizosaccharomyces japonicus* inattivato: un nuovo bio-coadiuvante per la stabilizzazione proteica dei vini – Paola **Domizio**, Università di Firenze

14.25

FLASH TALK: **Vocus Cork Analyzer: una tecnologia innovativa per lo screening non distruttivo del 2,4,6-TCA sui tappi di sughero al di sotto della soglia di percezione, con una velocità leader mondiale di 2 secondi.** – Luigi **Ciotti** – VCA Support Specialist

14.30

### **LE PROTEINE VEGETALI IN ENOLOGIA:**

*Modulo gestito in collaborazione con Enartis*

Loro caratteristiche e comportamento – Gianni **Triulzi**, Enartis

Utile strumento per la gestione dei colloidali – Matteo **Marangon**, Università di Padova



FLASH TALK: **Studio esplorativo su i derivati inattivati di lieviti non-Saccharomyces in vinificazione** – Valentina **Civa** – Università di Firenze

**15.30**

## **IL MIGLIORAMENTO DELL'IMPATTO DELLE PRATICHE ENOLOGICHE: AURORAS® LA SINERGIA TRA PRODOTTI E TECNOLOGIE**

*Modulo gestito in collaborazione con Enologica Vason*

Gianmaria **Zanella**, Enologica Vason

Studi e sviluppi riguardanti le biotecnologie che verranno – Piergiorgio **Comuzzo**, Università degli Studi di Udine

Nuove prospettive per l'utilizzo dei derivati di lievito in enologia – Federico **Giotto**, Giotto Consulting

**16.30**

## **BIOPROTEZIONE PRE-FERMENTATIVA CON BATTERI OSMOTOLLERANTI**

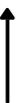
*Modulo gestito in collaborazione con CHR Hansen*

Luca Simone **Cocolin** – Università di Torino

Duncan **Hamm** – Chr. Hansen (Danimarca)

**17.25**

FLASH TALK: **In+Vite: nuove soluzioni tecniche per ridurre lo stress idrico nei vigneti in fase di allevamento** – Tommaso **Frioni** – Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza



## SESSIONE DEDICATA AL PREMIO ENOFORUM 2023

Un approccio multistep per caratterizzare una collezione di batteri endofiti con potenziale bioprotettivo: dalla tipizzazione molecolare all'applicazione in post-raccolta – Giulia **Bertazzoli**,

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

L'impatto degli elicitori sulla qualità delle uve e dei vini Sangiovese – Valentina **Canuti**, Università di Firenze

Valutazione della fattibilità dell'utilizzo di acque reflue municipali trattate per l'irrigazione dei vigneti – risposte del suolo e della vite – Carolyn **Howell**, Consiglio per la ricerca agricola (Sudafrica)

Implementazione di analisi precise del suolo per valutare se i cambiamenti climatici influenzeranno la biodisponibilità e la lisciviazione del rame nella viticoltura biologica – Erika **Jež**, WRC Università di Nova Gorica (Slovenia)

## Martedì 16 maggio

### SALA NAZIONALE

11.30

### LA BIODIVERSITÀ MICROBICA IN VIGNETO: UN'ARMA CONTRO MAL DELL'ESCA E CAMBIAMENTO CLIMATICO

*Modulo gestito in collaborazione con MicroBio*

ViMed-Biomebank la prima collezione pubblica di microrganismi endofiti benefici al servizio della viticoltura – Luca **Nerva**, Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

Sviluppo di servizi ecosistemici microbici in vigneto per un vigneto più ai cambiamenti climatici – Walter **Chitarra**, Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

12.00



Biostimolanti delle piante: cosa sono e perché utilizzarli – Giuseppe **Colla**, Università degli Studi della Tuscia

**13.00**

## **MITIGARE L'IMPATTO DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO CON APPLICAZIONI FOGLIARI NATURALI**

*Modulo gestito in collaborazione con Lallemand Oenology – Lalvigne*

Limitare gli effetti degli stress multipli estivi sulla qualità dell'uva e del vino – Tommaso **Frioni**, Università Cattolica Sacro Cuore

Specifico chitosano da *Aspergillus niger* per contenere botrite e marciume acido – Fabrizio **Battista**, Lallemand Oenology

**14.00**

## **SESSIONE DEDICATA AL PREMIO ENOFORUM 2023**

Uso della formulazione a basso contenuto di rame HA+Cu(II): il suo potenziale per il controllo delle GTD e i suoi effetti sulla fisiologia della vite, sul microbioma e sulla qualità del mosto – Vincenzo **Mondello**, Università di Reims Champagne-Ardennes (Italia / Francia)

Valorizzazione di vinacce e raspi d'uva (*V. vinifera* L.) per applicazioni alimentari e farmaceutiche – Nicla **Curci**, Istituto Superiore di Agronomia-Lisboa (Portogallo)

Sviluppo di un protocollo aziendale per la raccolta meccanica selettiva – Matteo **Gatti**, Università Cattolica del Sacro Cuore

**15.00**



vini rossi – Vito Michele **Paradiso** Università del Salento

15.55

FLASH TALK: **Messa a punto del Plasma Antioxidant Test (PAT) per la valutazione rapida del potere antiossidante dei vini.** – Valentina **Canuti** – Università di Firenze

16.00

## **IMPIEGO DEL LIEVITO *KLUYVEROMYCES MARXIANUS* PER L'INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI ENOLOGICHE ED IL MIGLIORAMENTO DELLA LORO QUALITÀ**

*Modulo gestito in collaborazione con HTS Enologia*

Impiego del lievito *Kluyveromyces marxianus* per l'innovazione delle produzioni enologiche ed il miglioramento della loro qualità – Daniele **Oliva**, Biologo IRVO

Un nuovo lievito non-*Saccharomyces* per la produzione di vini bianchi e rosati ad elevata intensità aromatica. Il primo ceppo di *Kluyveromyces marxianus* (Km\_L2009) per uso enologico – Diego **De Filippi**, HTS Enologia

17.00

## **L'EVOLUZIONE DEL VINO BIOLOGICO TRA INNOVAZIONE, NORMATIVA, MERCATO E AMBIENTE**

*Seminario sponsorizzato da UPL*

Cristina **Michelsoni**, AIAB Friuli Venezia Giulia



## Martedì 16 maggio

### SALA DEGUSTAZIONE

12.00

#### DEGUSTAZIONE DI VINI INTERNAZIONALI FERMENTATI CON LIEVITI DELLA GAMMA RENAISSANCE YEAST

*Degustazione gestita in collaborazione con Coccitech*

14.30

#### LE NOVITÀ LALLEMAND NEL BICCHIERE: SPERIMENTAZIONI 2022

*Degustazione gestita in collaborazione con Lallemmand*

17.00

#### LA RICERCA DELL'EQUILIBRIO E DELLO SWEET SPOT CON LE TECNOLOGIE AURORAS® DI JUCLAS

*Degustazione gestita in collaborazione con Enologica VASON*



11.15

## **INNOVATION CHALLENGE ENOVITIS IN CAMPO, ALCUNE DELLE INNOVAZIONI VINCITRICI DEL PREMIO 2022**

*Demo gestita in collaborazione con UNIONE ITALIANA VINI ed ENOVITIS IN CAMPO*

14.15

## **VITIGEOSS: UNA PIATTAFORMA INNOVATIVA PER LA SOSTENIBILITÀ E LA GESTIONE DEL VIGNETO**

*Demo gestita in collaborazione con VitiGEOSS (sessione in italiano)*

16.15

## **OTTIMIZZARE LO STILE DEL VINO ATTRAVERSO L'ANALISI RAPIDA DEL COLORE, DEI FENOLI E DEI TANNINI ANCHE IN CAMPIONI DI VINO TORBIDI**

*Demo gestita in collaborazione con MaramaLabs (sessione in inglese)*

# Mercoledì 17 maggio

**SALA INTERNAZIONALE**



## **ALTERNATIVE PER L'ACIDITÀ DEI VINI NEL CONTESTO DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO: IL CASO DELL'ACIDO FUMARICO COME NUOVA PRATICA ENOLOGICA**

*Seminario di apertura*

Pierre-Louis **Teissedre**, ISVV (Francia)

**9.45**

## **FLASH TALK – WICA: the Wine Industry Collaboration Alliance – una rete per stimolare l'innovazione nell'industria vitivinicola globale** – Gracie **Boland**, INNO'VIN – Gianni **Trioli**,

Agrifood FVG

*Organizzato in collaborazione con il progetto Epawi*

**10.00**

## **E2U™ – IL CONTRIBUTO DI FERMENTIS PER UN'ENOLOGIA SOSTENIBILE**

*Modulo gestito in collaborazione con Fermentis*

Maryam **Ehsani**, Fermentis (Francia)

Federica **Carta**, Laboratoire Dubernet (Francia)

**11.00**

## **AVAFERM® – INNOVATIVO STRUMENTO PER LA GESTIONE AUTOMATICA DELLA NUTRIZIONE DEL LIEVITO IN FERMENTAZIONE**

*Modulo gestito in collaborazione con HTS Enologia*

Riccardo **Guidetti**, Università di Milano

Diego **De Filippi**, HTS Enologia



FLASH TALK – **Aggiunta di tannini enologici al vino: è possibile predire la modulazione del potenziale redox?** – Francesco **Maioli**, Università di Firenze

12.00

## **LONGEVITÀ DEI VINI BIANCHI: PERSEGUIRE LA QUALITÀ DALLA RACCOLTA AL BICCHIERE**

*Modulo gestito in collaborazione con Dal Cin*

Fattori critici per l'evoluzione di vini bianchi longevi – Franco **Battistutta** & Ilaria **Picco**, Università degli Studi di Udine

Longevità dei vini bianchi: il ruolo chiave di derivati di lievito e tannini – Maria **Manara**, DAL CIN Gildo spa

13.00

## **SESSIONE DEDICATA AL PREMIO ENOFORUM 2023**

Trattamento combinato di ultrafiltrazione/calore/proteasi per la stabilizzazione proteica del vino bianco – Yihe **Sui**, Istituto australiano di ricerca sul vino (Australia)

Miglioramento organolettico e della freschezza con l'uso di lieviti non-*Saccharomyces* in vini bianchi da climi caldi – Carlos **Escott**, Universidad Politécnica de Madrid (Spagna)

Uso dell'acido fumarico per controllare la fermentazione malolattica e preservare l'acidità del vino – Antonio **Morata**, Universidad Politécnica de Madrid (Spagna)

14.00



enologiche e organolettiche dei vini – Amparo **Querol**, Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (Spagna)

Studio delle potenzialità sensoriali di non-*Saccharomyces* innovativi in vinificazione – Nicola **Francesca**, Università degli Studi di Palermo

15.00

## PRINCIPALI DIFETTI EMERGENTI SUI VINI BIANCHI LEGATI AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

*Modulo gestito in collaborazione con Perdomini-IOC*

Bertrand **Robillard**, Gruppo IOC (Francia)

Richard **Marchal**, Università di Reims, (Francia)

15.55

FLASH TALK – **Caratterizzazione aromatica di vini spumanti ottenuti mediante impiego di substrati zuccherini innovativi estratti dal mosto d'uva** – Stefano **Ferrari**, ISVEA

16.00

## STABILITÀ ALL'OSSIDAZIONE NEI VINI BIANCHI: STATO DELL'ARTE E MEZZI ENOLOGICI PER MIGLIORARLA

*Modulo gestito in collaborazione con Oenobrand - Corimpex Service*

Remi **Schneider**, Oenobrand SAS (Francia)

Maria **Nikolantonaki**, University of Burgundy (Francia)



FLASH TALK – **Proteine da vinacciolo per la chiarifica dei vini** – Rosa **Prati**

*Organizzato in collaborazione con il progetto SeedsPro2wine*

**17.00**

## **WINE LEARNING – STUDIO DI UN MODELLO SPERIMENTALE MULTI-DISCIPLINARE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEL SISTEMA «FERMENTAZIONE»**

*Modulo gestito in collaborazione con Ever*

Introduzione – Paolo **Capra**, Ever Srl

Presentazione del modello sperimentale, dalla caratterizzazione dei mosti (chimica, microelementi, precursori aromatici), a quella dei vini (chimica e aromatica), attraverso il monitoraggio real-time delle fermentazioni – Paolo **Antoniali**, Italiana Biotecnologie Srl

TIOLI: Metodica in UPLC-MS – Studio ed implementazione della metodica per la determinazione e la quantificazione dei tioli nei vini – Sara **Bogialli** / Marco **Roverso**, Università di Padova

MASUT DA RIVE: caso studio – Presentazione dei risultati dopo tre anni di vendemmia predittiva – Nicola **Biasi**, Nicola Biasi Consulting

**18.00**

## **SESSIONE DEDICATA AL PREMIO ENOFORUM 2023**

Una nuova strategia per aggiornare le calibrazioni della spettroscopia infrarossa da set di dati ridotti – Jose Luis **Aleixandre-Tudo**, Università di Stellenbosch (Sudafrica)

Estratti proteici di pseudocereali andini come agenti affinanti alternativi per i vini rossi – Liudis **Pino**, Università di Talca (Cile)

Metodo innovativo per lo screening non distruttivo del 2,4,6-TCA sui tappi di vino al di sotto della soglia di percezione, alla velocità di 2 secondi, leader a livello mondiale – Luca **Cappellin**, Università degli Studi di Padova



9.30

## **SESSIONE DEDICATA AL PREMIO ENOFORUM 2023**

Il pinking del vino bianco: sono coinvolti alcuni antiossidanti? – Daniela **Fracassetti**, Università di Milano

Estratti proteici di lievito: strategia sostenibile per la stabilizzazione delle proteine del vino – Andrea **Natolino**, Università di Udine

Efficacia antimbrunimento del vino dei chitosani fungoidi di *Aspergillus niger* e *Agaricus bisporus* in funzione del loro dosaggio e della loro solubilità – Fabio **Chinnici**, Università di Bologna

Uso dell'omogeneizzazione ad alta pressione per accelerare l'affinamento sulle fecce dei vini bianchi – Piergiorgio **Comuzzo**, Università di Udine

10.30

## **LE CONSEGUENZE DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO SUL REMUAGE: SVILUPPO DI UN ADJUVANT DI ULTIMA GENERAZIONE**

*Modulo gestito in collaborazione con OenoFrance*

Simone **Vincenzi**, Università degli Studi di Padova

Daniele **Pizzinato**, OenoFrance

11.30

## **IL CONTROLLO AVANZATO DEL PROCESSO PER L'ENOLOGIA MODERNA**

*Modulo gestito in collaborazione con Parsec*

Introduzione – Giuseppe **Florida**, PARSEC

Applicazione della tecnica AIRMIXING M.I.TM per la produzione di vini rossi senza solfiti aggiunti



## BIOACIDIFICAZIONE, LA RISPOSTA MICROBIOLOGICA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

*Modulo gestito in collaborazione con Laffort*

Identificazione di QTL responsabili della modulazione dell'acido malico – Philippe **Marullo**, ISVV – Bordeaux Aquitaine

*Lachancea thermotolerans* strumento per l'acidificazione naturale dei vini – Loris **Cazzanelli**, Laffort Italia srl

13.30

## SESSIONE DEDICATA AL PREMIO ENOFORUM 2023

Uso non ordinario di lieviti non-*Saccharomyces* – Raffaele **Guzzon**, Fondazione Edmund Mach

Valutazione chimica e colorimetrica di estratti di fecce di vino testati come nuovi additivi antiossidanti in vini modello – Alberto **De Iseppi**, Università degli Studi di Padova

Prodotti derivati dal lievito: caratterizzazione e impatto sul rilascio di riboflavina durante la fermentazione alcolica – Alessio **Altomare**, Università degli Studi di Milano

Produzione di polisaccaridi e composti antiossidanti da parte di ceppi di lievito non-*Saccharomyces* dopo crescita e lisi indotta – Sabrina **Voce**, Università degli studi di Udine

14.30

## EFFETTI DELL'AGGIUNTA DI CHIPS DI QUERCIA E TANNINI DI ROVERE IN SOLUZIONE ACQUOSA SULLA COMPOSIZIONE DEI VINI

*Modulo gestito in collaborazione con I-Oak*

I composti funzionali del legno enologico – Riccardo **Savastano**, HTS

Effetti dell'aggiunta di chips di quercia (Francese ed Americano) e di tannini di rovere in soluzione acquosa sulla composizione di vini – Onofrio **Corona**, Università di Palermo



## **TRANSIZIONE DIGITALE, TRACCIABILITÀ, LOGISTICA E BLOCKCHAIN PORTANO AL MONDO DEL VINO SOLUZIONI E NUOVE POSSIBILITÀ DI TRASPARENZA, AUTENTICITÀ, SOSTENIBILITÀ E COINVOLGIMENTO DEL CONSUMATORE**

*Modulo gestito in collaborazione con SAIT*

I benefici di transizione digitale, tracciabilità, logistica e blockchain per la filiera del vino – Andrea Aparo **Von Flüe**, Università La Sapienza di Roma

Soluzioni tecnologiche che portano al vino trasparenza, autenticità, sostenibilità e coinvolgimento del consumatore – Carlo **Carminati**, SAIT srl – Wineability

**16.30**

## **PERMEABILITÀ ALL'OSSIGENO, INERZIA CHIMICA E PROFILI ORGANOLETTICI: NUOVI APPROFONDIMENTI SCIENTIFICI DELLA VINIFICAZIONE IN ANFORA**

*Modulo gestito in collaborazione con Tava*

Introduzione – Francesco **Tava**, Tava Srl

Anfore TAVA a permeabilità all'ossigeno controllata: l'importanza della tecnica di lavorazione – Fabrizio **Minute**, Giottoconsulting Srl

Prove di confronto tra vinificazione in anfora TAVA e in acciaio – Simone **Vincenzi**, Università di Padova

**17.20**

## **LE INSTABILITÀ DEI VINI: CAUSE E RIMEDI**

*Seminario sponsorizzato da ESSEDIELLE*

Antonella **Bosso**, Dirigente Tecnologo CREA-VE (Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia)



## **SESSIONE DEDICATA AL PREMIO ENOFORUM 2023**

Il vino è “nudo”: le bottiglie di vetro incolore degradano l'identità aromatica del vino – Silvia **Carlin**,  
Fondazione Edmund Mach

L'uso della voltammetria derivata per discriminare i vini rossi monovarietali – Leonardo **Vanzo**,  
Università di Verona

## Mercoledì 17 maggio

### **SALA DEGUSTAZIONE**

**10.00**

#### **NAME THAT WINE: DEGUSTAZIONE DI VINI ALLA CIECA CON PREMIO**

Conduce Francesco Invernizzi, Vinidea srl

*Degustazione esclusiva per gli associati alla SIVE, gli iscritti Premium e Platinum*

**12.00**

#### **ENOLOGIA PRATICA CON TN COOPERS – DEGUSTAZIONE TECNICA: SCELTA DEL LEGNO IN FUNZIONE DEL VINO**

*Degustazione gestita in collaborazione con TN Coopers – Toneleria Nacional*

**14.30**



17.00

## THE “DARK SIDE” OF THE FERMENTATION

Conduce Raffaele Guzzon, FEM

*Degustazione esclusiva per gli associati alla SIVE, gli iscritti Premium e Platinum*

# Mercoledì 17 maggio

## SALA DEMO

10.45

## VITIGEOSS: UNA PIATTAFORMA INNOVATIVA PER LA SOSTENIBILITÀ E LA GESTIONE DEL VIGNETO

*Demo gestita in collaborazione con VitiGEOSS (sessione in inglese)*

12.15

## INNOVATION CHALLENGE SIMEI, ALCUNE DELLE INNOVAZIONI VINCITRICI DEL PREMIO 2022 - PARTE 1 DI 2

*Demo gestita in collaborazione con UNIONE ITALIANA VINI e SIMEI*



## LA STABILITÀ DEL VINO: PREVENIRE PRECIPITAZIONI E CONTAMINAZIONI MICROBICHE

*Demo gestita in collaborazione con Biomerieux-DeltaAcque*

16.45

## CONCORSO DI DEGUSTAZIONE: UNA SFIDA TRA UOMO E MACCHINA! Confronta le tue capacità sensoriali con le prestazioni dell'analizzatore OenoFoss™ 2

*Demo gestita in collaborazione con FOSS*

# Giovedì 18 maggio

## SALA INTERNAZIONALE

9.00

### I MISTERI DELL'EFFERVE-SCIENZA

*Seminario sponsorizzato da Dainese*

Gérard **Liger-Belair**, Università di Reims Champagne-Ardenne (Francia)

9.50

FLASH TALK – **Lieviti per vini spumanti: strategie di evoluzione adattativa e di breeding per la  
selezione di starter ottimizzati** – Marco **Bertaccini**, AEB Italia



## L'ABBINAMENTO VINO E TAPPO: UNA VECCHIA SFIDA CON NUOVI RISULTATI

*Modulo gestito in collaborazione con M.A.SILVA – TAPÌ*

Sílvia M. **Rocha**, Università di Aveiro (Portogallo)

José P. **Machado**, M.A.Silva Cortiças (Portogallo)

**11.00**

## LA SCELTA DEL TAPPO: L'ATTO FINALE PER L'ENOLOGO

*Modulo gestito in collaborazione con DIAM*

Trasferimento di ossigeno e invecchiamento del vino: il ruolo cruciale dell'interfaccia vetro-sughero – Julie **Chanut**, University Bourgogne Franche Comté (Francia)

Determinazione dell'OTR utilizzando la coulometria: impatto sulla composizione aromatica dei Sauvignon Blanc – Emilie **Suhas**, Université de Bordeaux (Francia)

**12.00**

## I PIÙ RECENTI PROGRESSI NELLA PRODUZIONE DEGLI SPUMANTI

*Seminario sponsorizzato da Biosystems*

Daniela **Fracassetti**, Università di Milano

**12.55**

FLASH TALK – **Vocus Cork Analyzer: una tecnologia innovativa per lo screening non distruttivo del 2,4,6-TCA sui tappi di sughero al di sotto della soglia di percezione, con una velocità leader mondiale di 2 secondi** -Luigi **Ciotti** – VCA Support Specialist



## NUOVI STRUMENTI BIOTECNOLOGICI PER I VINI SPUMANTI TRADIZIONALI

Seminario sponsorizzato da Ferrari srl

Sergi **Ferrer**, Università di Valencia (Spagna)

14.00

## DWines – CONOSCERE E VALORIZZARE IDENTITÀ E DIVERSITÀ DEI VINI BIANCHI ITALIANI

1. **Presentazione del progetto**, Maurizio **Ugliano**, Università di Verona

2. **I caratteri compositivi varietali dei vini bianchi italiani**

Il contributo dei composti solforati all'identità varietale dei bianchi italiani – Fulvio **Mattivi**,  
Università di Trento, Maurizio **Ugliano**, Università di Verona

Il metil salicilato, marcatore di identità varietale e geografica – Silvia **Carlin**, Fondazione  
Edmund Mach

Terpeni e norisoprenoidi nei vini bianchi italiani – Giovanni **Luzzini**, Università di Verona

Composizione macromolecolare dei bianchi italiani, Matteo **Marangon**, Università di Padova

3. **Aspetti tecnologici nell'espressione della identità varietale dei bianchi italiani**

Il ruolo dei composti volatili fermentativi e delle caratteristiche cromatiche nella  
differenziazione dei vini bianchi monovarietali italiani – Susana **Rio Segade**, Università di  
Torino

L'evoluzione del profilo aromatico varietale dei bianchi italiani nel corso dell'invecchiamento in  
bottiglia, Maurizio **Ugliano**, Università di Verona

L'effetto del trattamento con bentonite sulla composizione dei vini bianchi italiani, Matteo  
**Marangon**, Università di Padova

4. **Diversità e identità sensoriale dei bianchi italiani**

L'identità sensoriale dei vini bianchi italiani, Paola **Piombino**, Università di Napoli

Impiego della Fast-GC nella classificazione di vini bianchi monovarietali italiani, Giuseppina  
**Parpinello**, Università di Bologna

5. **Considerazioni conclusive**



## Giovedì 18 maggio

### SALA DEGUSTAZIONE

10.00

#### **LESSINI DURELLO DOC, IL METODO CLASSICO DA VITIGNO AUTOCTONO CHE PUNTA AL FUTURO**

*Degustazione gestita in collaborazione con Consorzio DURELLO*

12.00

#### **TASTE THE CAP: COME L'OSSIGENO INFLUENZA L'EVOLUZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLO CHAMPAGNE**

*Degustazione gestita in collaborazione con PEDI*

14.00

#### **CHAMPAGNE: AUTENTICO E SORPRENDENTE COME UN MEUNIER!**

*Corso in aula promosso da Vinidea con quota speciale riservata ai partecipanti ad Enoforum*

Tutti i dettagli al seguente link: <https://vinidea.it/prodotto/champagne-autentico-e-sorprendente-come-un-meunier-maggio-2023/>



10.30

**L'ANALISI DEL COLORE CON IL METODO CIELAB A SUPPORTO DELL'ANALISI VISIVA -  
CASO STUDIO SU VINI SPUMANTI E ROSATI**

*Demo gestita in collaborazione con DNA Phone*

12.00

**L'UTILIZZO EFFICACE DEI SOCIAL MEDIA - COME INDIRIZZARE LE TUE INSERZIONI AL  
GIUSTO PUBBLICO**

*Demo gestita in collaborazione con Vendi + Vino*

13.30

**INNOVATION CHALLENGE SIMEI, ALCUNE DELLE INNOVAZIONI VINCITRICI DEL PREMIO  
2022 - PARTE 2 DI 2**

*Demo gestita in collaborazione con UNIONE ITALIANA VINI e SIMEI*

15.30

**GESTIRE IL FOLLOW UP - COME UTILIZZARE I CONTATTI MAIL RACCOLTI IN FIERA (ES.  
VINITALY) IN MANIERA LEGALE ED EFFICACE**

*Demo gestita in collaborazione con Vendi + Vino*



CON IL PATROCINIO DI

 Piazza 1° Maggio,  
29028, Ponte dell'Olio (PC)  
Italia

Email. [enoforum@\[vinidea.it](mailto:enoforum@[vinidea.it)

## NEWSLETTER

Non perderti gli aggiornamenti di Enoforum, iscriviti subito alla nostra newsletter, è gratuita!

In che lingue desideri ricevere i contenuti (puoi selezionare anche più lingue)?

Italiano  Inglese  Spagnolo  Francese

ISCRIVITI



CERCA →

disposto dall'art. 42 della Legge 88/2009). **Area legale:** Privacy policy – Cookie policy.

Created with ♥ by Wp-next.it All rights reserved.

