

Martedì 16 maggio

■ SALA INTERNAZIONALE

9.00 Saluti di benvenuto

9.30 **LA PAURA DELLA DILUIZIONE: PIOGGIA, IRRIGAZIONE E MATURAZIONE DELLE UVE**
Relatore: Keller (US)

10.30 **TESTO UNICO E DECRETI APPLICATIVI: LA SEMPLIFICAZIONE TRA PROMESSE E REALTÀ**
Relatore: Rossi (I)

11.30 **L'INNOVAZIONE NEI TAPPI DI SUGHERO**
Relatori: Tarasov (DE), Cabral (P)

12.30 **DALL'IBRIDAZIONE ALL'EASY-2-USE**
Relatori: Dornnac (F), Crachereau (F)

13.30 **STABILITÀ DELLA SO₂: OSSERVAZIONI RECENTI E IMPLICAZIONI PRATICHE**
Relatori: Ugliano (I), Martelli (I)

14.30 **NUOVI APPROCCI AL MICROBIOMA DEL VIGNETO**
Relatori: Hestbjerg Hansen (DK), Compant (A), Acedo (E)

15.30 **INNOVAZIONE TECNOLOGICA IN ENOLOGIA**
Hermosin-Gutierrez (E)

16.30 **AMBIENTE E STATO DELLA VITE**
Relatori: Belda (E), Lee (CA), Rustioni (I)

17.30 **COMPOSIZIONE DELL'UVA E QUALITÀ DEL VINO**
Relatori: Bellincontro (I), Delacassa (UY), Casalta (F)

19.00 Fine lavori

■ SALA NAZIONALE

10.30 **NON-SACCHAROMYCES E GUSTO DI LUCE**
Relatori: Giacosa, Oliva, Fracassetti

13.30 **LE NUOVE VARIETÀ RESISTENTI E I NUOVI PORTINNESTI**
Relatori: Scienza, Sartori

14.30 **IL GUSTO DI LUCE: ULTERIORI INDAGINI SULLA DIFFUSIONE E SOLUZIONI**
Relatori: Manara, Camoni, Scrinzi

15.30 **PROCESSI INNOVATIVI IN VINIFICAZIONE**
Relatori: Celotti, Dalla Cia

16.30 **SIVE E LA RICERCA VITIVINICOLA**
Relatori: Savoi, Natolino, Carlot

17.30 **ASSEMBLEA SIVE**

■ SPAZI DEGUSTAZIONE

10.30 **Vino e paesaggio: appuntamento al buio**
Organizzato da Donne della Vite

13.30 **Lieviti Anchor e nuove tendenze di consumo**
Organizzato da Enologica Vason

16.00 **Degustazione dimostrativa**
Organizzato da Nomacorc

18.30 **Collegli nel Bicchiere: Il Caviale d'Aquitania sposa i vini Vicentini**
Organizzato da Vinidea

Mercoledì 17 maggio

■ SALA INTERNAZIONALE

- 9.00 STABILITÀ TARTARICA COME STRUMENTO DI QUALITÀ: TRA OPPORTUNITÀ ED EVOLUZIONI**
Relatori: Moutounet (F), Gruber (DE), Barbieri (I)
- 10.00 NUOVI STRUMENTI PER IL BIOCONTROLLO NELLA PRODUZIONE DEI VINI PREGIATI**
Relatori: Pillet (F), Tornielli (I), Fracchetti (I)
- 11.00 I PRODOTTI A BASE DI POLIASPARTATO DI POTASSIO: LA RIVOLUZIONE NELLA STABILIZZAZIONE TARTARICA DEL VINO**
Relatori: Triulzi (I), Domizio (I), Lopez (E)
- 12.00 GESTIONE NATURALE DELLA QUALITÀ IN VIGNETO E DELL'ACIDITÀ IN CANTINA**
Relatori: Tomasi (I), Julien-Ortiz (F), Krieger-Weber (D)
- 13.00 L'ORGANIZZAZIONE DEL PROFUMO DEL VINO E LA SUA EVOLUZIONE NEL TEMPO**
Relatore: Moio (I)
- 14.00 LA BIO-PROTEZIONE DEL MOSTO E DEL VINO E LE INTERAZIONI MICROBICHE: UNO STUDIO DI METAGENOMICA**
Relatori: Gilberte Saerens (DK), Yerle (F), Razzauti (I)
- 15.00 VERSO LA COMPrensIONE DEGLI ASPETTI MOLECOLARI DELLA TIPICITÀ DEI VINI**
Relatori: Marchal (F), Gammacurta (F)
- 16.00 MINITUBES: LA TECNOLOGIA CHE HA RIVOLUZIONATO L'USO DEI COADIUVANTI ENOLOGICI**
Relatori: Granata (I), Manara (I), Nicolini (I)
- 17.00 LIEVITI E QUALITÀ DEL VINO**
Relatori: Bonciani (I), Verspohl (I), Berbegal (E)
- 18.00 LA STABILITÀ DEL VINO**
Relatori: Chagas (P), Arapitsas (I), Picard (F)
- 19.00** Fine lavori

■ SALA NAZIONALE

- 12.00 TECNOLOGIA E SPERIMENTAZIONE PER LA VINIFICAZIONE DELLE UVE ROSSE**
Relatori: Florida, Biondi Bartolini
- 13.00 GESTIONE DEI MICRORGANISMI IN CANTINA**
Relatori: Nardi, Domizio, Benucci
- 14.00 LIEVITI NON CONVENZIONALI "ADDOMESTICATI" PER L'ENOLOGIA**
Relatori: Torrioni, Polo
- 15.00 QUANDO IL LIEVITO RACCONTA IL VINO**
Relatori: Lombardi, Capece
- 16.00 VITICOLTURA DI PRECISIONE ED EFFETTI DI SICCIÀ E SCOTTATURE**
Relatori: Di Gennaro, Parisi, Rustioni
- 17.00 MICROPROPAGAZIONE, POTATURA E USO DI UVA ACERBA**
Relatori: Caramanico, Lanari, Tinello
- 18.00 BIONICA: L'INNOVATIVO SISTEMA PER LA GESTIONE AUTOMATICA DELLA FERMENTAZIONE**
Relatori: De Filippi, Zama

■ SPAZI DEGUSTAZIONE

- 10.00 Valorizzare la qualità dei vini con i coadiuvanti naturali**
Organizzato da Ever
- 13.00 Lieviti Anchor e nuove tendenze di consumo (2)**
Organizzato da Enologica Vason
- 16.00 Vini bioprotetti**
Organizzato da Chr: Hansen
- 18.30 Colleghi nel Bicchiere: Porto: armonia tra tradizione e innovazione**
Organizzato da Vinidea

Giovedì 18 maggio

■ SALA INTERNAZIONALE

9.00 ALLA RICERCA DELLA MINERALITÀ

Relatori: Palacios (E), Tebaldi (I)

10.00 IL RUOLO ESSENZIALE DEL SUOLO NEL VIGNETO

Relatori: Tabaglio (I), Poni (I)

Sessione dedicata al progetto LIFE+ SOIL4WINE

11.00 LA STABILITÀ DELLA QUERCETINA

Relatori: Moutounet (F), Ferrari (I), Tranchida (I)

Sessione del progetto QUE-STAB

12.00 AFFINAMENTO E CONTROLLO DEL VINO

Relatori: Comuzzo, Tirelli, Perini

13.00 MALATTIE DEL LEGNO E FLAVESCENZA DORATA

Relatori: Mondello (F), Prezman (F), Bernard (F), Gily (I)

Sessione dedicata ai progetti WINETWORK

WINE RESEARCH in EUROPE

Presentazione dei progetti di ricerca vitivinicola finanziati dalla UE: COST Action FAI 303, PATHOGEN (Erasmus+), VITISOM (LIFE+), IOF2020 (H2020), WETWINE (Interreg), FERTIVIN (GO Galicia), VALORINVITIS, PROVITERRE, VINSACLIMA, Carbon footprint, Sustainable techniques (GO PSR Emilia Romagna), VINTEGRO (GO PSR Toscana)

17.00 Fine lavori

■ SPAZI DEGUSTAZIONE

10.00 Le novità Lallemand nel bicchiere: sperimentazioni 2016

Organizzato da Lallemand

13.00 Colleghi nel Bicchiere: Il Pinot nero in Champagne, un vitigno ...di Montagna!

Organizzato da Vinidea

17.00 Colleghi nel Bicchiere: Il Pinot nero in Champagne, un vitigno ...di Montagna! (2)

Organizzato da Vinidea

