












Martedì 23 febbraio, dalle ore 16.00 alle 19.00 (CET)

16.00	Connessione web	
16.10	Messaggio di benvenuto <i>Pau ROCA</i> - OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino)	
16.20	<i>Eleonora CATALDO</i> - Università degli Studi di Firenze, Italia	Zeowine: la sinergia tra zeolite e compost. Effetti sulla fisiologia della vite e sulla qualità dell'uva
16.30	<i>William Antonio PETRUCCI</i> - CREA Centro di ricerca per la Viticoltura e l'Enologia, Italia	Strategie di riduzione del rame nella produzione biologica di Sangiovese
16.40	<i>Giovanni MIAN</i> - Università degli Studi di Udine, Italia	Studio per ottimizzare l'efficacia dei trattamenti al Rame per la viticoltura a basso impatto
16.50	<i>Anne-Sophie SPILMONT</i> - Institut Français de la Vigne et du Vin, Francia	Tomografia a raggi X: un promettente strumento per valutare la selezione di viti innestate di buona qualità
17.00	<i>Gabriella DE LORENZIS</i> - Università degli Studi di Milano, Italia	Caratterizzata una delle maggiori collezioni di portainnesti della vite (non-vinifera)
17.10	<i>Rocio GIL MUÑOZ</i> - Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario, Spagna	Ottenimento di nuove varietà derivate dal Monastrell per la preparazione di vini a bassa gradazione alcolica
17.20	<i>Nadia BERTAZZON</i> - CREA Centro di ricerca per la Viticoltura e l'Enologia, Italia	Meccanismi responsabili della diversa suscettibilità delle varietà di vite alla Flavescenza dorata
	Indirizzi di saluto degli sponsor	
17.30	<i>Monica PEDRAZZINI</i> - SIMEI-UIV (Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento – Unione Italiana Vini) <i>Riccardo COTARELLA</i> - ASSOENOLOGI (Associazione Enologi Enotecnici-Italiani)	  
17.40	<i>Silvia Laura TOFFOLATTI</i> - Università degli Studi di Milano, Italia	Dal centro di domesticazione della vite caratteristiche di resistenza uniche contro la peronospora
17.50	<i>Gicele DE BONA SBARDELOTTO</i> - Università degli Studi di Padova, Italia	Duplicata modalità d'azione contro <i>Botrytis cinerea</i> degli estratti di tralci di vite
18.00	<i>Giuseppe CARELLA</i> - Università degli Studi di Firenze, Italia	Impiego di microrganismi nella disinfezione/protezione di barbatelle bio dai patogeni del legno
18.10	<i>Tara SOUTHEY</i> - University of Stellenbosch, Sudafrica	TerraClim, un sistema spaziale online di supporto alle decisioni per l'industria vinicola
18.20	<i>Xavier DELPUECH</i> - Institut Français de la Vigne et du Vin, Francia	PulvéLab: un vigneto sperimentale per l'innovazione nell'irrorazione di precisione
18.30	<i>Matteo GATTI</i> - Università Cattolica del Sacro Cuore, Italia	Valutazione multidisciplinare della vendemmia selettiva sui colli piacentini
18.40	<i>Sigfredo FUENTES</i> - University of Melbourne, Australia	Come l'intelligenza artificiale (IA) sta aiutando i viticoltori ad affrontare le avversità del cambiamento climatico
18.50	<i>José CUEVAS-VALENZUELA</i> - Center for Research and Innovation, Viña Concha y Toro, Cile	Nuovo sistema basato sull'IA per una previsione precoce e accurata delle rese in vigneto

19.00

Mercoledì 24 febbraio

16.00	Connessione web	
16.05	Messaggio di benvenuto dei partner europei Julien DUMERCQ - IVES (International Viticulture and Enology Society) Eirios HUGO - IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) Mario DE LA FUENTE LLOREDA - PTV (Plataforma Tecnológica del Vino)	  
16.20	Laura RUSTIONI - Università del Salento, Italia	Congelamento-scongelo dei vinaccioli per migliorarne la maturità fenolica e l'ossidazione dei tannini
16.30	Robert DAMBERGS - Charles Sturt University, Australia	Rilevamento in linea delle frazioni di pressatura del mosto d'uva con spettroscopia UV-Vis
16.40	Andrea NATOLINO - Università degli Studi di Udine, Italia	Innovazioni nel processo di vinificazione dei vini rossi tramite la tecnologia a ultrasuoni
16.50	Daniela FRACASSETTI - Università degli Studi di Milano, Italia	Influenza delle fasi pre-fermentative sui precursori dei tioli varietali
17.00	Sonia GURI-BAIGET - Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal, Spagna	Saturazione prefermentativa del mosto d'uva con CO₂ per ottenere vini bianchi a basso contenuto di SO₂
17.10	Jose Luis ALEIXANDRE-TUDO - Stellenbosch University, Sudafrica	Quantificazione non invasiva del contenuto di fenoli durante la fermentazione dei vini rossi
17.20	Alberto DE ISEPPI - Università di Padova, Italia	Estratti di mannoproteine da fecce: caratterizzazione ed impatto sulle proprietà del vino
	Indirizzi di salute degli sponsor:	
17.30	Stéphane LA GUERCHE – OENOPPIA (Association internationale des produits et pratiques œnologiques) Sophie PALLAS - OENOLOGUES DE FRANCE (Union des œnologues de France)	 
17.40	Presentazione del congresso ENOFORUM ITALIA – Vicenza, 19-20 Maggio 2021 Gianni TRIOLI - VINIDEA, Diego TOMASI - SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia)	 
17.50	Sergi FERRER - Universitat de València, Spagna	Adattamento dei lattobacilli a pH basso e SO₂ per indurre la FML nei mosti base per spumanti
18.00	Santiago BENITO - Universidad Politécnica de Madrid, Spagna	Uso combinato di <i>Lachancea thermotolerans</i> e <i>Schizosaccharomyces pombe</i> in vinificazione
18.10	Giorgia PERPETUINI - Università di Teramo, Italia	Effetto sul profilo aromatico del vino del biofilm di <i>Candida zemplinina</i> su frammenti di quercia
18.20	Antonio CASTRO MARIN- Università di Bologna, Italia	Impatto del trattamento con chitosano sulle caratteristiche chimico-fisiche di vino rosso Sangiovese
18.30	Silvia MOTTA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia	Relazione tra contenuto fenolico, capacità antiossidante e consumo dell'ossigeno di tannini diversi
18.40	Adeline VIGNAULT - Université de Bordeaux, Isvv, Francia	Proprietà di stabilizzazione del colore dei tannini enologici
18.50	Antonio MORATA - Universidad Politécnica de Madrid, Spagna	Utilizzo di ultrasuoni per accelerare l'affinamento sulle fecce dei vini rossi
19.00		

Giovedì 25 febbraio



16.00 **Connessione web**

16.05 **Messaggio di benvenuto dei partner extra-europei**

Maret DU TOIT - SASEV (South African Society of Enology and Viticulture)

Brooke HOWELL - ASVO (Australian Society of Viticulture and Oenology)

Mark KRSTIC - AWRI (Australian Wine Research Institute)



AUSTRALIAN SOCIETY OF VITICULTURE AND OENOLOGY

ASVO



The Australian Wine Research Institute

16.20 Ana HRANILOVIC - University of Adelaide, Australia

Tutti gli acidi sono uguali, ma alcuni sono più uguali di altri: (Bio)acidificazione dei vini

16.30 Lucía GONZALEZ-ARENZANA - Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Spagna

Plasma freddo a pressione atmosferica per eliminare *Brettanomyces* dal legno di quercia

16.40 Arianna RICCI - Università di Bologna, Italia

Metodo ottico per la determinazione rapida del contenuto di tannini nei vini rossi

16.50 Maria Reyes GONZALEZ-CENTENO - Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, Francia

Pellicola alimentare per ridurre le deviazioni da sughero e migliorare la qualità organolettica del vino

17.00 Ignacio ONTAÑÓN - Universidad de Zaragoza, Spagna

Ossidazione vs. riduzione: il destino di tannini, pigmenti, composti solforati, colore, SO₂ e impronta metabolica

17.10 David JEFFERY - University of Adelaide, Australia

Autenticare l'origine geografica del vino utilizzando la spettroscopia a fluorescenza e l'apprendimento automatico

17.20 Inés LE MAO - Université de Bordeaux, Francia

Metabolomica RMNq: uno strumento per valutare l'autenticità del vino e differenziare i processi di vinificazione

Indirizzi di saluto degli sponsor:

17.30 Antonio PALACIOS - EXCELL IBERICA (Laboratorios Excell Iberica SL)

Alberto LÓPEZ ENOMAQ/TECNOVID (Feria Internacional de la Maquinaria, Tecnicas y Equipos para vitivinicultura).



17.40 **Presentazione del congresso ENOFORUM USA – Sonoma County, 5-6 Maggio 2021**

Gianni TRIOLI VINIDEA, George CHRISTIE - WIN (Wine Industry Network)



17.50 Alexandre PONS - Institut Français de la Vigne et du Vin, Francia

Impatto del cambiamento climatico sull'aroma dei vini rossi: focus sugli aromi di frutta secca

18.00 Olivier GEFFROY - Ecole d'Ingénieurs de Purpan, France

Principali composti odorosi dei vini Syrah francesi della valle del Rodano settentrionale

18.10 Paola PIOMBINO - Università di Napoli Federico II, Italia

Studio delle interazioni multimodali tramite le caratteristiche sensoriali e chimiche dei vini rossi italiani

18.20 Maria Alessandra PAISSONI - Università degli Studi di Torino, Italia

Il gusto del colore: come le frazioni di antociani dell'uva influenzano le percezioni in bocca

18.30 Peter KLOSSE - The Academy for Scientific Taste Evaluation, Olanda

Una "impronta digitale" sensoriale come approccio per sbloccare la scatola nera del gusto

18.40 Stephanie POUINET - Ecole hôtelière de Lausanne, HES-SO, Svizzera

Vino alla spina: un'innovazione orientata alla sostenibilità

18.50