

MARTEDÌ 16 MAGGIO – SALA INTERNAZIONALE

- 9:00 Saluti di benvenuto
Gianni **Trioli**, Vinidea - Monica **Pedrazzini**, SIMEI - Paolo **Brogioni**, Assoenologi Stephane **La Guerce**, Oenoppia
- 9:30 **IL FUTURO DELL'ENOLOGIA... IL RUOLO DELLA RICERCA SCIENTIFICA**
Seminario di apertura
Luigi **Moio**, presidente OIV
- 10:30 **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 Association (AWRI), Australia – Attilio **Bellachioma** – Gianpaolo **Benevento**, AB Biotek
- 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**, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa
Ruolo del trattamento superficiale BW nella riduzione e omogeneizzazione del trasferimento di ossigeno nei tappi di sughero. Impatto enologico – Miguel **Cabral**, Amorim Cork
- 13:25 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
- 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
Schizosaccharomyces japonicus inattivato: un nuovo bio-coadiuvante per la stabilizzazione proteica dei vini – Paola **Domizio**, Università di Firenze
- 14:25 FLASH-TALK: **La viticoltura sale in montagna: opportunità, adattamenti necessari e sfide aperte – progetto MOVING Horizon 2020** – Cristina **Michelsoni**, AIAB Friuli Venezia Giulia
- 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 colloidi – Matteo **Marangon**, Università di Padova
- 15:25 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 **Froni**, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
- 15:30 *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 Vitecoltura ed Enologia
Sviluppo di servizi ecosistemici microbici in vigneto per un vigneto più ai cambiamenti climatici – Walter **Chitarra**, Centro di Ricerca Vitecoltura ed Enologia
- 12:00 **VIVAISMO SOSTENIBILE: STATO DELL'ARTE E NUOVE PROSPETTIVE**
Modulo gestito in collaborazione con Vivai Cooperativi Rauscedo
Introduzione – Elisa **De Luca**, Vivai Cooperativi Rauscedo
Il ruolo del microbioma, per una viticoltura sostenibile – Giovanni **Del Frari**, Università degli studi di Udine
Biostimolanti delle piante: cosa sono e perché utilizzarli – Giuseppe **Colla**, Università degli Studi della Toscana
- 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 **Froni**, Università Cattolica Sacro Cuore, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili
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 – Nicola **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 **STRATEGIE PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE**
Modulo gestito in collaborazione con Enolife
Instabilità a caldo dei vini rossi – Luigi **Sanarica**, Enolife
Una necessaria "evoluzione" – Chiara **Pisarra**, Enolife
Nuove tecnologie per la modulazione delle caratteristiche cromatiche e della frazione volatile di vini rossi – Vito Michele **Paradiso**, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali, 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
- 17:45 **L'EVOLUZIONE DEL VINO BIOLOGICO TRA INNOVAZIONE, NORMATIVA, MERCATO E AMBIENTE**
Seminario sponsorizzato da UPL
Cristina **Michelsoni**, AIAB Friuli Venezia Giulia

MERCOLEDÌ 17 MAGGIO – SALA INTERNAZIONALE

- 9:00 **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
- 9:55 FLASH TALK – **WICA: the Wine Industry Collaboration Alliance – una rete per stimolare l'innovazione nell'industria vitivinicola globale** – Gracie **Boland**, INNOVIN – 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 – Federica **Carta**, Laboratoire Dubernet
- 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
- 11:55 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)
Stabilità ossidativa dei vini bianchi: definizione e comportamento dinamico del metaboloma antiossidante dei vini durante la vinificazione – Maria **Nikolantonaki**, Università di Borgogna-Dijon (Grecia/Francia)
- 14:00 **ESPLORARE NUOVE OPPORTUNITÀ TECNOLOGICHE E AROMATICHE DAL MONDO DEI SACCHAROMYCES E NON-SACCHAROMYCES PER UN CONTRIBUTO NATURALE ALLA QUALITÀ DEI VINI**
Modulo gestito in collaborazione con Lallemand Oenology
Amparo **Querol Simón** – Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC)
Nicola **Francesca** – Università degli Studi di Palermo
- 14:55 FLASH TALK – **Proteine da vinacciolo per la chiarifica dei vini** – Rosa **Prati**
Organizzato in collaborazione con il progetto SeedsPro2wine
- 15:00 **PRINCIPALI DIFETTI EMERGENTI SUI VINI BIANCHI LEGATI AL CAMBIAMENTO CLIMATICO**
Modulo gestito in collaborazione con Perdomini-IOC
Bertrand **Robillard**, Gruppo IOC – 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 – Maria **Nikolantonaki**, University of Burgundy
- 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**, Dip. Chimica Analitica Facoltà Scienze Chimiche dell'Università di Padova
MASUT DA RIVE: caso studio – Presentazione dei risultati dopo tre anni di vendemmia predittiva – Nicola **Biasi**, Nicola Biasi Consulting
Sessione dedicata al Premio Enoforum 2023
Una nuova strategia per aggiornare le calibrazioni della spettroscopia infrarossa da set di dati ridotti – Jose Luis **Alexandre-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

MERCOLEDÌ 17 MAGGIO – SALA NAZIONALE

- 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 – Lisa **Granchi**, DAGRI Università degli Studi di Firenze
Cinetica Fermentativa, Temperatura e Macerazione. La corretta gestione per centrare gli obiettivi enologici e ridurre la necessità di correzioni – Andrea **Uliva**, PARSEC
- 12:30 **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
- 15:30 **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, Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente (DAFNAE)
- 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)
- 18:15 *Sessione dedicata al Premio Enoforum 2023*
Il vino è "nudo": Le bottiglie di vetro flint causano la degradazione dell'identità dell'aroma del vino – Silvia **Carlin**, Fondazione Edmund Mach
L'uso della voltammetria derivata per discriminare i vini rossi monovarietali – Leonardo **Vanzo**, Università di Verona

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
- 10:00 **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
- 13:00 **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**
- 17:00 *Fine dei lavori*

SPAZI DEGUSTAZIONE

MARTEDÌ 16 MAGGIO

- 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 Lallemand
LA RICERCA DELL'EQUILIBRIO E DELLO SWEET SPOT CON LE TECNOLOGIE AURORAS® DI JUCLAS
Degustazione gestita in collaborazione con Enologica VASON
- 17:00 **LA RICERCA DELL'EQUILIBRIO E DELLO SWEET SPOT CON LE TECNOLOGIE AURORAS® DI JUCLAS**
Degustazione gestita in collaborazione con Enologica VASON

MERCOLEDÌ 17 MAGGIO

- 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 **LEARNING FROM... SAUVIGNON – STUDIO DELLA CORRELAZIONE TRA VALORI ANALITICI ED ESPRESSIONE ORGANOLETTICA DELLE COMPONENTI TIOLICHE IN UNA SELEZIONE DI VINI SAUVIGNON BLANC FERMENTATI CON MYCOFERM COLLEZIONE QUARZO**
Degustazione gestita in collaborazione con Ever
- 17:00 **THE “DARK SIDE” OF THE FERMENTATION**
Conduce Raffaele Guzzon, FEM
Degustazione esclusiva per gli associati alla SIVE, gli iscritti Premium e Platinum

GIOVEDÌ 18 MAGGIO

- 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/>

SALA DEMO

MARTEDÌ 16 MAGGIO

- 11:15 **INNOVATION CHALLENGE ENOVITIS IN CAMPO, LE 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 **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

MARCOLEDÌ 17 MAGGIO

- 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, LE INNOVAZIONI VINCITRICI DEL PREMIO 2022 – PARTE 1 DI 2**
Demo gestita in collaborazione con UNIONE ITALIANA VINI e SIMEI
- 14:45 **LA STABILITÀ DEL VINO: PREVENIRE PRECIPITAZIONI E CONTAMINAZIONI MICROBICHE**
Demo gestita in collaborazione con Biomerieux-DeltaAcque
- 16:45 **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)

GIOVEDÌ 18 MAGGIO

- 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 *Demo gestita in collaborazione con Vendi + Vino*
- 13:30 **INNOVATION CHALLENGE SIMEI, LE INNOVAZIONI VINCITRICI DEL PREMIO 2022 – PARTE 2 DI 2**
Demo gestita in collaborazione con UNIONE ITALIANA VINI e SIMEI