



Enoforum 2026 consolida a Saragozza il suo ruolo di grande punto d'incontro tecnico-scientifico del settore vitivinicolo

Saragozza, 25 maggio 2026 – Oltre 700 professionisti del settore vitivinicolo si sono dati appuntamento a Saragozza per partecipare a Enoforum 2026, un congresso che nella sua quinta edizione spagnola ha dimostrato ancora una volta la propria capacità di connettere conoscenze scientifiche, innovazione tecnologica e pratica professionale.

Durante due intense giornate, il **20 e 21 maggio presso la Fiera di Saragozza**, il congresso ha riunito alcuni dei principali punti di riferimento nazionali e internazionali del panorama viticolo ed enologico, offrendo un programma di alto livello incentrato sulle grandi sfide attuali del settore: sostenibilità, digitalizzazione, adattamento al cambiamento climatico, gestione del vigneto, nuovi strumenti enologici, innovazione tecnologica, qualità sensoriale e valorizzazione del territorio.

L'edizione del 2026 si è distinta per l'ampiezza e la ricchezza del suo programma, con **oltre 20 keynote speakers, più di 70 relatori, oltre 90 lavori e scoperte scientifiche** provenienti **da 5 paesi**, insieme alla presentazione di **7 progetti di R&D**. A ciò si è aggiunta la partecipazione di **45 aziende**, che hanno presentato le loro più recenti innovazioni attraverso relazioni tecniche, dimostrazioni, poster e incontri diretti con i professionisti presenti, nonché la conduzione di **10 degustazioni** di vini prodotti mediante tecnologie e soluzioni innovative.

Uno dei grandi elementi distintivi di questa edizione è stato l'inserimento di una nuova sala viticola, dedicata specificamente alle sfide attuali del vigneto. Questo nuovo spazio ha permesso di affrontare tematiche di estrema attualità come la gestione del suolo, lo stress idrico, l'efficienza nell'uso dell'acqua e dell'energia, il

controllo dei patogeni nella viticoltura biologica, l'automazione, la sensoristica applicata e le strategie di adattamento a scenari climatici sempre più esigenti.

La quantità e la qualità dei contenuti enologici affrontati ha rispecchiato ancora una volta la complessità e la rapida evoluzione del settore. Tra i temi trattati spiccano la gestione del pH e della freschezza, l'elaborazione di vini a minor gradazione alcolica, gli accorgimenti enologici nei vini dealcolati, il controllo dell'ossigeno, l'ottimizzazione della pressatura e dell'affinamento, le innovazioni nella produzione di spumanti, le applicazioni dei campi elettrici pulsati, la riduzione selettiva dei composti indesiderati, la bioprotezione come alternativa all'SO₂ e la valorizzazione dell'anidride carbonica di fermentazione, oltre a molti altri aspetti di interesse tecnico.

La dimensione scientifica e istituzionale di Enoforum 2026 è stata rafforzata dall'alto patrocinio dell'**OIV** (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), nonché da un'importante rete di collaborazioni con enti di riferimento quali **GIENOL** (*Grupos de Investigación Enológica*), **Oenoviti International**, il Gruppo di Viticoltura della **SECH**, l'**ICVV** (*Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino*) e **IVES** (*International Viticulture and Enology Society*).

Inoltre, la collaborazione con la **PTV** (*Plataforma Tecnológica del Vino*) ha contribuito a rafforzare il carattere applicativo del congresso, specialmente nell'ambito della digitalizzazione e del trasferimento di R&D al tessuto produttivo. Insieme a ciò, il supporto di **ENOMAQ** e delle **principali associazioni spagnole di enologi** ha sottolineato nuovamente il forte coinvolgimento del settore professionale nello sviluppo e nel consolidamento di Enoforum come punto d'incontro tecnico di riferimento.

Enoforum 2026 ha anche valorizzato il legame tra innovazione, territorio e patrimonio agroalimentare grazie alla collaborazione con **Aragón Alimentos – “Aragón, sabor de verdad”**. Questa alleanza ha permesso di avvicinare i partecipanti alla ricchezza vitivinicola e agroalimentare aragonese attraverso azioni specifiche, tra cui una degustazione tecnica di vini sperimentali elaborati con varietà minoritarie e una degustazione di prodotti rappresentativi del territorio.

La sala degustazioni è stata ancora una volta uno degli spazi più apprezzati dai partecipanti, consentendo la valutazione sensoriale diretta di vini prodotti con

tecnologie emergenti, nuove strategie di vinificazione e soluzioni innovative. Parallelamente, l'area espositiva e la galleria dei poster hanno facilitato lo scambio tecnico tra ricercatori, enologi, viticoltori, fornitori tecnologici e responsabili di cantina.

Enoforum ha confermato ancora una volta la sua capacità di connettere scienza e industria, trasformando i progressi della ricerca in soluzioni applicabili alle sfide reali di cantine e vigneti. Il successo di partecipazione, la qualità dei contenuti e la presenza di ricercatori internazionali, aziende leader, associazioni professionali ed enti istituzionali ne rafforzano il ruolo di punto d'incontro tecnico di riferimento per l'intero settore vitivinicolo.

Enoforum 2026 è stato organizzato da **Vinidea, SIVE e Laboratorios Excell Ibérica**. L'edizione ha beneficiato, inoltre, della collaborazione di enti scientifici, tecnici e istituzionali di riferimento, e del sostegno di aziende e associazioni chiave del comparto vitivinicolo.

Le registrazioni delle relazioni presentate durante Enoforum 2026 saranno prossimamente disponibili su Infowine Premium, consentendo ai contenuti tecnici del congresso di rimanere accessibili a tutti i professionisti del settore.