

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



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

19.00

## Mercoledì 24 febbraio

16.00	<b>Connessione web</b>	
16.05	<b>Messaggio di benvenuto dei partner europei</b> <i>Julien DUMERCQ - IVES (International Viticulture and Enology Society)</i> <i>Eirios HUGO - IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin)</i> <i>Mario DE LA FUENTE LLOREDA - PTV (Plataforma Tecnológica del Vino)</i>	  
16.20	<i>Laura RUSTIONI - Università del Salento, Italia</i>	<b>Congelamento-scongelamento dei vinaccioli per migliorarne la maturità fenolica e l'ossidazione dei tannini</b>
16.30	<i>Robert DAMBERGS - Charles Sturt University, Australia</i>	<b>Rilevamento in linea delle frazioni di pressatura del mosto d'uva con spettroscopia UV-Vis</b>
16.40	<i>Andrea NATOLINO - Università degli Studi di Udine, Italia</i>	<b>Innovazioni nel processo di vinificazione dei vini rossi tramite la tecnologia a ultrasuoni</b>
16.50	<i>Daniela FRACASSETTI - Università degli Studi di Milano, Italia</i>	<b>Influenza delle fasi pre-fermentative sui precursori dei tioli varietali</b>
17.00	<i>Sonia GURI-BAIGET - Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal, Spagna</i>	<b>Saturazione prefermentativa del mosto d'uva con CO<sub>2</sub> per ottenere vini bianchi a basso contenuto di SO<sub>2</sub></b>
17.10	<i>Jose Luis ALEIXANDRE-TUDO - Stellenbosch University, Sudafrica</i>	<b>Quantificazione non invasiva del contenuto di fenoli durante la fermentazione dei vini rossi</b>
17.20	<i>Alberto DE ISEPPI - Università di Padova, Italia</i>	<b>Estratti di mannoproteine da fecce: caratterizzazione ed impatto sulle proprietà del vino</b>
	<b>Indirizzi di salute degli sponsor:</b>	
17.30	<i>Stéphane LA GUERCHE – OENOPPIA (Association internationale des produits et pratiques œnologiques)</i> <i>Sophie PALLAS - OENOLOGUES DE FRANCE (Union des œnologues de France)</i>	 
17.40	<b>Presentazione del congresso ENOFORUM ITALIA – Vicenza, 19-20 Maggio 2021</b> <i>Gianni TRIOLI - VINIDEA, Diego TOMASI - SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia)</i>	 
17.50	<i>Sergi FERRER - Universitat de València, Spagna</i>	<b>Adattamento dei lattobacilli a pH basso e SO<sub>2</sub> per indurre la FML nei mosti base per spumanti</b>
18.00	<i>Santiago BENITO - Universidad Politécnica de Madrid, Spagna</i>	<b>Uso combinato di <i>Lachancea thermotolerans</i> e <i>Schizosaccharomyces pombe</i> in vinificazione</b>
18.10	<i>Giorgia PERPETUINI - Università di Teramo, Italia</i>	<b>Effetto sul profilo aromatico del vino del biofilm di <i>Candida zemplinina</i> su frammenti di quercia</b>
18.20	<i>Antonio CASTRO MARIN- Università di Bologna, Italia</i>	<b>Impatto del trattamento con chitosano sulle caratteristiche chimico-fisiche di vino rosso Sangiovese</b>
18.30	<i>Silvia MOTTA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia</i>	<b>Relazione tra contenuto fenolico, capacità antiossidante e consumo dell'ossigeno di tannini diversi</b>
18.40	<i>Adeline VIGNAULT - Université de Bordeaux, Isvv, Francia</i>	<b>Proprietà di stabilizzazione del colore dei tannini enologici</b>
18.50	<i>Antonio MORATA - Universidad Politécnica de Madrid, Spagna</i>	<b>Utilizzo di ultrasuoni per accelerare l'affinamento sulle fecce dei vini rossi</b>
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)



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, SO<sub>2</sub> 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, Técnicas 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