

Una panoramica mondiale della ricerca innovativa su uva e vino



Sessioni Uva & Cantina alla Enoforum Web Conference 2021

La conferenza si svolgerà online **dal 23 al 25 febbraio dalle ore 16.00 alle 19.00 (CET)**



Siamo felici di rivelare i dettagli delle sessioni di Uva & Cantina alla Enoforum Web Conference 2021.

Diversi modi di usare le nuove tecnologie basate sull'**Intelligenza Artificiale (AI)** saranno presentati da Sigfredo Fuentes dell'Università di Melbourne e da José Cuevas-Valenzuela del Centro di ricerca e innovazione di Viña Concha y Toro. La ricerca australiana è focalizzata sulla previsione dei profili gustativi e aromatici delle uve e dei vini finiti, mentre il sistema sviluppato in Cile è finalizzato alla previsione preventiva e accurata della resa. Il potenziale tecnico ed economico della raccolta selettiva come uno degli strumenti della **Viticultura di Precisione** per la gestione della variabilità in campo sarà illustrato da Matteo Gatti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

I **composti fenolici** rappresentano un grande interesse per i produttori di vino di qualità. Laura Rustioni dell'Università del Salento mostrerà come un trattamento di congelamento-scongelo può migliorare la maturazione fenolica per un potenziale utilizzo in condizioni di coltivazione difficili. Robert Damberg della Charles Sturt University spiegherà come la spettroscopia di riflettanza può essere utilizzata per predire i fenoli totali nel mosto al fine di differenziare oggettivamente le frazioni di pressatura per gli spumanti. José Luis Aleixandre-Tudo dell'Università di Stellenbosch mostrerà come l'uso delle proprietà di fluorescenza dei composti fenolici può aiutare a quantificare in modo non invasivo il contenuto fenolico di una vasca in fermentazione. La ricerca presentata da Andrea Natolino dell'Università di Udine dimostrerà la potenziale efficacia degli ultrasuoni sul **processo di**

macerazione per promuovere l'estrazione dei composti della buccia. Il ruolo delle fasi di estrazione del mosto d'uva sul contenuto di precursori dei tioli volatili nelle diverse frazioni di mosto sarà spiegato da Daniela Fracassetti dell'Università di Milano.

Numerosi lavori nella sessione Cantina sono dedicati ai prodotti enologici. Alberto De Iseppi dell'Università di Padova presenterà uno studio che mira a sfruttare un sottovalutato **sottoprodotto di vinificazione**, le fecce dei lieviti enologici, grazie allo sviluppo di metodi efficienti per l'estrazione delle mannoproteine del lievito. Sergi Ferrer dell'Università di Valencia dimostrerà come l'adattamento dei **lattobacilli** al basso pH e alla SO₂ può aiutare a sviluppare la fermentazione malolattica nei mosti base per i vini spumanti. Anna Hranilovic, dell'Università di Adelaide, illustrerà un approccio alla **bio-acidificazione** dei vini attraverso la produzione di acido lattico durante la fermentazione come strumento per correggere l'acidità insufficiente in uve provenienti da climi caldi. Santiago Benito dell'Università Politecnica di Madrid presenterà una ricerca che sviluppa un metodo che comprende la combinazione dell'uso di due lieviti **non-Saccharomyces** come alternativa alla tradizionale fermentazione malolattica. La ricerca presentata da Antonio Castro Marin dell'Università di Bologna contribuisce a colmare la lacuna riguardante i potenziali effetti collaterali dell'aggiunta di **chitosano** sui parametri fisico-chimici dei vini rossi. Giorgia Perpetuini dell'Università di Teramo dimostrerà come il biofilm creato da **C. Zemplinina** possa contribuire al profilo aromatico del vino. L'obiettivo del lavoro presentato da Adeline Vignault dell'Università di Bordeaux è stato quello di verificare e confermare l'efficacia dei **tannini** enologici sulla stabilizzazione del colore dei vini per essere applicato come nuovo strumento dagli enologi. La ricerca di Silvia Motta del CREA mira a confrontare alcuni metodi analitici utilizzati per caratterizzare i tannini enologici e la misura della velocità di consumo di ossigeno, al fine di fornire agli enologi un metodo rapido per testare la capacità antiossidante dei prodotti a base di tannini.



L'obiettivo del lavoro presentato da Sonia Guri-Bairget dell'IRIAF (Castiglia - La Mancia) è stato quello di studiare la possibilità di **sostituire** parzialmente o completamente **lo zolfo** nella vinificazione dei vini bianchi attraverso l'uso della saturazione prefermentativa dei mosti con CO₂. Antonio Morata dell'Università Politecnica di Madrid mostrerà come accelerare **l'autolisi del lievito** utilizzando la tecnologia degli ultrasuoni. Lucía González-Arenzana dell'Istituto di Scienze della Vite e del Vino presenterà uno studio sull'applicazione del plasma freddo a pressione atmosferica per sanitzare le doghe di rovere.

Durante il congresso virtuale sarà possibile votare le presentazioni per selezionare il vincitore. Quest'ultimo e i finalisti saranno poi invitati agli eventi successivi che si svolgeranno in presenza, al fine di presentare il loro lavoro di ricerca in modo più dettagliato.

Oltre al premio ENOFORUM di 10.000 euro per il lavoro vincitore, grazie alle sponsorizzazioni sono stati istituiti altri premi:

- Oenoppia finanzia il premio per il miglior classificato tra le ricerche sui prodotti enologici
- SIMEI-UIV finanzia il premio per il miglior classificato tra le ricerche sulle tecnologie esposte al SIMEI
- ASSOENOLOGI finanzia il premio per il miglior classificato tra i ricercatori italiani

Oltre alla Enoforum Web Conference, quest'anno VINIDEA organizza due eventi Enoforum previsti in presenza, il primo negli USA a Sonoma County, California (5 - 6 maggio), il secondo in Italia a Vicenza (19 - 20 maggio).

ENOFORUM WEB CONFERENCE è patrocinata dall'**OIV** (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), e gode della collaborazione di diverse altre organizzazioni scientifiche: **IVES** (International Viticulture and Enology Society), **IFV** (Institut Français du Vin), **PTV** (Plataforma Tecnologica del Vino), **SIVE** (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia), **AWRI** (Australian Wine Research Institute), **ASVO** (Australian Society of Viticulture and Oenology), **SASEV** (South African Society of Enology and Viticulture).

La partecipazione al convegno è **gratuita** per tutti i professionisti del vino nel mondo, grazie al supporto degli sponsor **OENOPPIA** (Oenological Products and Practices International Association), **SIMEI-UIV** (Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento - Unione Italiana Vini), **ENOMAQ** (Feria Internacional de la Maquinaria, Tecnicas y Equipos para vitivinicultura).

La traduzione simultanea di tutte le presentazioni, tenute in **inglese** dai relatori, è offerta gratuitamente grazie al contributo di: UNION DES OENOLOGUES DE FRANCE per il **francese**, ASSOENOLOGI per l'**italiano**, EXCELL IBERICA per lo **spagnolo**.

Oltre al **Premio ENOFORUM** di € 10.000 per il lavoro vincitore, OENOPPIA, ASSOENOLOGI e SIMEI-UIV hanno stabilito **ulteriori premi** di € 2.500 per le migliori ricerche in specifiche categorie.