

## Un aperçu mondial de la recherche innovante sur le raisin et le vin



### Session VIN lors de la conférence Enoforum Web Conference

La conférence se tiendra **en ligne** du **23 au 25 février de 16 à 19 heures**

Les travaux de recherche sélectionnés pour la session VIN couvrent les sujets les plus pertinents pour la production moderne de vin : nouvelles méthodes d'estimation des tanins, défauts et stratégies de réduction, différents outils pour tracer l'authenticité du vin, impact des variables chimiques sur les caractéristiques sensorielles du vin, méthodes de distribution du vin innovantes et durables.

Arianna Ricci, de l'Université de Bologne, décrira une nouvelle méthode d'**analyse en ligne des tanins** dans les vins, rapide et fiable, afin de soutenir les stratégies décisionnelles tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Maria Reyes González-Centeno, de l'ISVV, présentera une recherche visant à évaluer l'efficacité d'un film plastique alimentaire pour **réduire le goût de bouchon**. Les recherches d'Ignacio Ontañón de l'Université de Saragosse portent sur le défi de la **gestion de l'oxygène** pendant la vinification et le vieillissement, et étudient les changements métabolomiques des vins rouges causés par le stockage dans différentes conditions d'oxydation et de réduction.



David Jeffery présentera une technique innovante d'**authentification de l'origine géographique du vin** développée à l'Université d'Adélaïde. Inés Le Mao de l'Université de Bordeaux expliquera comment la métabolomique RMN quantitative pourrait être utilisée pour dissocier les processus physiques ou chimiques fréquemment utilisés en œnologie.



Alexander Pons de l'ISVV analysera **comment le changement climatique affecte l'arôme des vins rouges**, en se concentrant sur l'origine des arômes de fruits secs détectés dans les moûts et les vins rouges jeunes. Les recherches d'Olivier Geoffroy, de l'Ecole d'Ingénieurs de PURPAN, visent à étudier les principaux facteurs contribuant à l'**arôme des vins de Syrah** provenant de la partie nord de la vallée du Rhône.

Maria Alessandra Paissoni, de l'Université de Turin, montrera comment les anthocyanes du raisin peuvent influencer directement la **perception du vin en bouche**. Un autre travail

consacré aux **corrélations entre les variables sensorielles et chimiques** sera présenté par Paola Piombino de l'Université de Naples.

Peter Klosse, de l'Académie pour l'évaluation scientifique du goût (TASTE), présentera un **modèle original de description du goût**, développé et testé dans la pratique, pour analyser le profil gustatif des vins et des bières en fonction des sensations en bouche et de leur intensité. Stéphanie Pougnet, de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, montrera comment une méthode innovante de distribution du vin, telle qu'un **fût en plastique réutilisable** avec un sachet hermétique jetable à l'intérieur, peut constituer une solution durable pour l'industrie du vin sur les plans environnemental, social et économique.

Vous pouvez suivre le programme continuellement mis à jour sur le site de la conférence EWC :

[Site internet du congrès](#)

[Session VIN](#)

[Participation gratuite](#)

ENOFORUM WEB CONFERENCE est parrainée par l'**OIV** (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), et bénéficie du partenariat de plusieurs autres organisations scientifiques : **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 conférence **est gratuite** pour tous les professionnels du vin du monde entier, grâce au soutien des sponsors **OENOPPIA** (Association internationale des produits et pratiques œnologiques), **SIMEI-UIV** (Salone Internazionale Macchine per Enologia e Imbottigliamento - Unione Italiana Vini), **ENOMAQ** (Feria Internacional de la Maquinaria, Tecnicas y Equipos para vitivinicultura).

Une **traduction simultanée** de toutes les présentations, faites en **anglais** par les intervenants, est offerte gratuitement grâce aux sponsors : L'UNION DES OENOLOGUES DE FRANCE pour le **français**, ASSOENOLOGI pour l'**italien**, EXCELL IBERICA pour l'**espagnol**.

En plus du **prix ENOFORUM** de 10.000 euros pour le travail de recherche gagnant, OENOPPIA, ASSOENOLOGI et SIMEI-UIV ont créé des **prix supplémentaires** de 2 500 € pour les meilleures recherches dans des catégories spécifiques.