

Una panoramica mondiale della ricerca innovativa su uva e vino



Sessione Vino alla Enoforum Web Conference 2021

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

I lavori di ricerca selezionati per la sessione VINO coprono i temi più rilevanti per la moderna produzione enologica: nuovi metodi per la stima dei tannini, difetti e strategie per la loro diminuzione, diversi strumenti per tracciare l'autenticità del vino, effetto delle variabili chimiche sulle caratteristiche sensoriali del vino, metodi di distribuzione del vino innovativi e sostenibili.

Arianna Ricci dell'Università di Bologna descriverà un nuovo metodo analitico per un'**analisi in linea** veloce e affidabile dei tannini nei vini, per aiutare le strategie decisionali durante la vinificazione. Maria Reyes González-Centeno dell'ISVV presenterà una ricerca che mira a valutare l'efficacia di una pellicola di plastica alimentare per ridurre l'**odore del tappo di sughero**. La ricerca di Ignacio Ontañón dell'Università di Saragozza affronta la sfida della **gestione dell'ossigeno** durante la vinificazione e l'invecchiamento, studiando i cambiamenti metabolomici dei vini rossi causati dalla conservazione in diverse condizioni ossidative e riduttive.



David Jeffery presenterà una tecnica innovativa per l'**autenticazione dell'origine geografica del vino** sviluppata all'Università di Adelaide. Lo studio di Inés Le Mao dell'Università di Bordeaux spiegherà come la metabolomica quantitativa NMR potrebbe essere utilizzata per dissociare i processi fisici o chimici comunemente usati in enologia.



Alexander Pons dell'ISVV analizzerà come **il cambiamento climatico sta influenzando l'aroma dei vini rossi**, concentrandosi sull'origine dei sapori di frutta secca rilevati nel mosto e nei vini rossi giovani. La ricerca di Olivier Geoffroy dell'Ecole d'Ingénieurs di Purpan ha lo scopo di indagare i principali fattori che contribuiscono **all'aroma dei vini Syrah** provenienti dalla fresca parte settentrionale della valle del Rodano.

Maria Alessandra Paissoni dell'Università di Torino mostrerà come gli antociani dell'uva possano influenzare direttamente la **percezione in bocca** del vino. Un altro lavoro dedicato alle

correlazioni tra variabili sensoriali e chimiche sarà presentato da Paola Piombino dell'Università di Napoli. Peter Klosse dell'Accademia per la valutazione scientifica del gusto (TASTE) presenterà un **modello originale di descrizione del gusto**, sviluppato e testato nella pratica, per analizzare il profilo gustativo dei vini e delle birre in base alle sensazioni in bocca e alle loro intensità. Stéfanie Pougnet dell'Ecole Hôtelière di Losanna mostrerà come un modo innovativo di distribuzione del vino, quale un **fusto di plastica riutilizzabile** con un sacchetto ermetico monouso all'interno, può rappresentare una soluzione sostenibile per l'industria del vino negli aspetti ambientali, sociali ed economici.

Il programma della Enoforum Web Conference sarà suddiviso nelle seguenti sezioni tematiche:

[Visita il sito del congresso](#)

[Sessione VINO](#)

[Registrati gratuitamente](#)

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.