

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



### Sessions Raisin&Cave lors de la conférence Web Enoforum 2021

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



Nous sommes heureux de partager les détails des sessions Grape&Cellar lors de la conférence Web Enoforum 2021.

Différentes façons d'utiliser les nouvelles technologies basées sur l'**intelligence artificielle (IA)** seront présentées par Sigfredo Fuentes de l'Université de Melbourne et par José Cuevas-Valenzuela du Centre de recherche et d'innovation de Viña Concha y Toro.

La recherche australienne se concentre sur la prévision des profils de saveur et d'arôme des baies et des vins fins, tandis que le système développé au Chili vise à la prévision précoce et précise des rendements. Le potentiel technique et économique de la récolte sélective comme l'un des outils de la **viticulture de précision** pour la gestion de la variabilité intra-champ sera illustré par Matteo Gatti de l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Les **composés phénoliques** représentent un intérêt majeur pour les producteurs de vin de qualité. Laura Rustioni, de l'université du Salento, montrera comment un traitement par congélation-décongélation peut améliorer la maturation phénolique pour une utilisation potentielle dans des conditions de culture difficiles. Robert Damberg de l'Université Charles Sturt expliquera comment

la spectroscopie par réflectance peut être utilisée pour prédire les composés phénoliques totaux dans le jus de raisin afin de différencier objectivement les fractions de jus de presse des vins effervescents. José Luis Aleixandre-Tudo de l'Université de Stellenbosch montrera comment l'utilisation des propriétés de fluorescence des composés phénoliques peut aider à quantifier le contenu phénolique dans la cuve de fermentation de manière non invasive. La recherche présentée par Andrea Natolino de l'université d'Udine démontrera l'efficacité potentielle des ultrasons sur le **processus de macération** pour favoriser l'extraction des composés de la peau. Le rôle des étapes d'extraction du moût de raisin sur la teneur en précurseurs de thiols volatils dans les fractions du moût sera expliqué par Daniela Fracassetti de l'Université de Milan.

De nombreux travaux de la session Cave sont consacrés aux produits œnologiques. Alberto De Iseppi, de l'Université de Padoue, présentera une étude qui vise à exploiter **un sous-produit de la vinification** sous-estimé, la lie de levure de vin, en développant des méthodes efficaces d'extraction des mannoprotéines de la levure. Sergi Ferrer, de l'université de Valence, démontrera comment l'adaptation des **lactobacilles** à un pH faible et au SO<sub>2</sub> peut contribuer à développer la fermentation malolactique dans les moûts de base des vins effervescents. Anna Hranilovic, de l'université d'Adélaïde, présentera une approche de la **bio-acidification** des vins par la production d'acide lactique pendant la fermentation comme outil pour corriger l'acidité insuffisante des raisins provenant de climats chauds. Santiago Benito, de l'Université Polytechnique de Madrid, présentera une recherche visant à développer une méthode qui combine l'utilisation de deux levures **non-Saccharomyces** comme alternative à la fermentation malolactique traditionnelle. La recherche présentée par Antonio Castro Marin de l'Université de Bologne contribue à combler le vide concernant les effets secondaires potentiels de l'ajout de **chitosane** sur les paramètres physico-chimiques des vins rouges. Giorgia Perpetuini de l'Université de Teramo démontrera comment le biofilm formaté par **C. Zemplinina** peut contribuer au profil aromatique du vin. Le but du travail présenté par Adeline Vignault de l'Université de Bordeaux était de vérifier et de confirmer l'efficacité des **tanins** œnologiques sur la stabilisation de la couleur du vin pour être appliqués comme un nouvel outil par les vignerons. Les recherches de Silvia Motta du CREA visent à comparer certaines méthodes analytiques utilisées pour caractériser les tanins œnologiques et la mesure du taux de consommation d'oxygène, afin de fournir aux œnologues une méthode rapide pour tester la capacité antioxydante des produits à base de tannin.



L'objectif des travaux présentés par Sonia Guri-Bairget de l'IRIAF (Castilla La Mancha) était d'étudier la possibilité de **remplacer le soufre**, partiellement ou totalement, dans la vinification des vins blancs par l'utilisation de la saturation préfermentaire des moûts en CO<sub>2</sub>. Antonio Morata, de l'Universidad Politécnica de Madrid, montrera comment **accélérer l'autolyse des levures** grâce à la technologie des ultrasons. Lucía González-Arenzana, de l'Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, présentera une étude sur l'application du plasma froid à la pression atmosphérique pour assainir les douelles de bois de **chêne**.

Au cours de la conférence virtuelle, il sera possible de voter au terme des présentations pour décider du gagnant. Le gagnant et les finalistes seront ensuite invités aux événements ayant lieu en présentiel afin de présenter leurs travaux de recherche de manière plus détaillée.

Outre le Prix ENOFORUM de 10 000 euros pour le gagnant, d'autres prix ont été créés grâce aux parrainages suivants :

- Oenoppia finance le prix de la meilleure recherche sur les produits œnologiques
- SIMEI-UIV finance le prix de la meilleure technologie exposée à l'exposition SIMEI
- ASSOENOLOGI finance le prix de la meilleure recherche italienne

En plus de la conférence virtuelle Enoforum Web Conference, cette année VINIDEA organise deux événements, prévus en présentiel, qui se tiendront respectivement aux États-Unis dans le comté de Sonoma, en Californie (5-6 mai) et en Italie à Vicenza (19-20 mai).

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.