



VINIDEA

Enoforum 2015

Vicenza, 5-7 maggio

INNOVAZIONE ED ECCELLENZA

Nel convegno di settore più grande d'Europa
il meglio della produzione scientifica mondiale
e della tecnologia di recente sviluppo

Con il patrocinio di



Sponsor ufficiale
Organizzazione Internazionale
della Vigna e del Vino



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Se c'è nel mondo qualcosa di nuovo, utile a chi produce vino,
allora se ne parla a ENOFORUM

◆ IL CONVEGNO

È il cuore della manifestazione, in cui sono previste circa **100 relazioni** su numerosi temi di viticoltura e enologia.

La ricerca mondiale espone i suoi più recenti risultati attraverso quaranta comunicazioni orali selezionate da un ampio Comitato Scientifico internazionale nell'ambito del processo di assegnazione dei due Premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo: VERSINI e OENOPPIA.

L'innovazione sviluppata nel settore negli ultimi anni è l'oggetto di oltre venti moduli monotematici, ognuno gestito da un'azienda leader del settore e con l'intervento di ricercatori di altissimo livello.

Il convegno di Enoforum 2015 sarà anche sede di presentazione dei risultati di quattro progetti di ricerca europei per il settore vitivinicolo.

I lavori congressuali si svolgeranno in due sale, che saranno attive anche contemporaneamente:

SALA INTERNAZIONALE (A) da 500 posti, dove i relatori esporranno in diverse lingue e saranno tradotti simultaneamente in italiano e inglese;

SALA NAZIONALE (B) da 300 posti, dove i lavori si svolgeranno in italiano.

◆ POSTER

La sessione poster completerà la rassegna dei recenti risultati scientifici, con numerose altre decine di lavori a disposizione durante tutta la manifestazione.

◆ SPAZIO DEGUSTAZIONE

In una sala attrezzata e appartata, gruppi di tecnici potranno accedere su prenotazione a sessioni di degustazioni dimostrative e/o sperimentali.

◆ DESK AZIENDALI

Nel padiglione adiacente alle sale del convegno, gli specialisti delle aziende fornitrici saranno a disposizione dei partecipanti per approfondire le loro proposte tecnologiche.

◆ PRODOTTI TIPICI VENETI

Degustazioni di vini rappresentativi della regione e la presenza di produttori locali offriranno ai partecipanti varie occasioni di scoperta dell'eccellenza enogastronomica regionale.



Martedì 5 maggio

SALA INTERNAZIONALE

- 8.30 Saluti di benvenuto
- 9.00 **SEMINARIO D'APERTURA**
Le malattie del legno nella vite.
Presentazione del progetto europeo WINETWORK.
Relatori: Mugnai (I), Geffroy (F)
- 10.00 **PRATICHE INNOVATIVE E SOSTENIBILI PER IL VIGNETO**
Primi risultati del progetto europeo INNOVINE
Relatori: Poni (I), Rossi (I)
- 11.00 **Premio SIVE OENOPPIA. 1^a Sessione
INTERVENTI IN VIGNETO E POLIFENOLI**
Relatori: Geffroy (F), García-Estévez (E), Del Galdo (E)
- 12.00 **TRAINANDO IL SETTORE DEL SUGHERO ATTRAVERSO
RICERCA & SVILUPPO E INNOVAZIONE APPLICATA**
Relatori: Cabral (P), Guedes de Pinho (P)
Modulo gestito in collaborazione con Amorim
- 13.00 **DERIVATI DELLA CHITINA: COME I MODERNI PRODOTTI
ENOLOGICI CONIUGANO LE ESIGENZE TECNICHE
ALLE RICHIESTE DI SALUBRITÀ**
Relatori: Robillard (F), Cassien (F)
Modulo gestito in collaborazione con Perdomini IOC
- 14.00 **INTERAZIONE TRA POLIFENOLI E MACROMOLECOLE
DEL LIEVITO: INFLUENZA SULLE CARATTERISTICHE
CHIMICO-SENSORIALI DEI VINI E SULLA MALOLATTICA**
Relatori: Zamora (E), Lonvaud-Funel (F)
Modulo gestito in collaborazione con Lallemand
- 15.00 **TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE DEL COLORE MEDIANTE
ULTRASUONI: ESPERIENZE APPLICATIVE**
Relatori: Ossorio (E)
Modulo gestito in collaborazione con Agrovin
- 16.00 **VINO E OSSIGENO. OSSERVAZIONI RECENTI
E NUOVI APPROCCI ANALITICI**
Relatori: Gambuti (I), Ugliano (F)
Modulo gestito in collaborazione con Nomacorc
- 17.00 **IL GUSTO DI LUCE**
Relatori: Camoni (I), Encinas Herrando (I), Manara (I)
Modulo gestito in collaborazione con Dal Cin
- 18.00 **ESTRATTO PROTEICO DI LIEVITO. DAL LIEVITO
ALL'APPLICAZIONE NEL COLLAGGIO DEI MOSTI E DEI VINI**
Relatori: Charpentier (F), Morge (F)
Modulo gestito in collaborazione con ArtEnology - Sofralab
- 19.00 Fine lavori

SALA NAZIONALE

- 11.30 **LIEVITO FRESCO: UN EFFICACE STRUMENTO DI QUALITÀ**
Relatori: Guzzon, Polo
Modulo gestito in collaborazione con Bioenologia 2.0
- 12.30 **STRATEGIA "BRETT OFF"**
Relatori: Triulzi, Ciani
Modulo gestito in collaborazione con Enartis
- 13.30 **WORKSHOP Clima e viticoltura**
Organizzato da Millevine (in collaborazione con Horta)
Coordinatore: Gily
- 14.30 **Premio SIVEVERSINI. 1^a Sessione
NUOVE PATOLOGIE DELLA VITE E STRATEGIE
DI DIFESA**
Relatori: Gualandri, Lucchetta, Raio, Guzzon
- 15.50 **Premio SIVEVERSINI. 2^a Sessione
TECNICHE CULTURALI E QUALITÀ DELL'UVA**
Relatori: Cocolin, Palliotti, Gatti, Cincotta, Agati, Filippetti, Flamini
- 18.10 Fine lavori

Mercoledì 6 maggio

SALA INTERNAZIONALE

- 9.00 **PROCESSI INNOVATIVI PER L'ESTRAZIONE
E LA CHIARIFICA DEI MOSTI**
Relatori: Rapilly (F), Ciman (I), D'Andrea (I), Giuliani (I)
Modulo gestito in collaborazione con Enologica Vason - Alfa Laval
- 10.00 **"CHILL OUT": SISTEMA INTEGRATO DI STABILIZZAZIONE
TARTARICA SENZA FREDDO**
Relatori: Triulzi (I), Lopez (E)
Modulo gestito in collaborazione con Enartis - progetto europeo STABIWINE
- 11.00 **I PROGRESSI DELLA RICERCA SUI DERIVATI DI LIEVITO
"EASY TO USE": VANTAGGI QUALITATIVI
E SEMPLIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**
Relatori: Van Nederveelde (B), Dorignac (F)
Modulo gestito in collaborazione con HTS Enologia - Fermentis
- 12.00 **UNO STRUMENTO PER VALUTARE LA PROPRIA
SOSTENIBILITÀ**
Relatori: Trioli (I), Zambrana (E)
Sessione organizzata in seno al progetto europeo ECO-PROWINE
- 13.15 **Premio SIVE OENOPPIA. 2^a Sessione
GESTIONE DEI MOSTI**
Candidati: Marangon (UK), Salmon (F)
- 14.00 **INFLUENZA DELL'ARGININA NEL METABOLISMO
FERMENTATIVO DI SACCHAROMYCES CEREVISIAE**
Relatori: Guillamón (E)
Modulo gestito in collaborazione con Agrovin
- 15.00 **"YEAST-TOTAL ENHANCEMENT ADVANCED METHOD":
SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO DEI LIEVITI ENOLOGICI**
Relatori: Antoniali (I), Lopreiato (I)
Modulo gestito in collaborazione con Ever - Italiana Biotecnologie
- 16.00 **LA STRATEGIA NUTRIZIONALE DALLA PARTE DEL LIEVITO**
Relatori: Cavazza (I), Rusalen (I)
Modulo gestito in collaborazione con Ever
- 17.00 **Premio SIVE OENOPPIA. 3^a Sessione
LIEVITI E DERIVATI**
Relatori: Dequin (F), Perpetuini (I), Comuzzo (I)
- 18.00 Fine lavori

SALA NAZIONALE

- 8.30 **SEMINARIO
LE NUOVE PRATICHE ENOLOGICHE IN FASE
DI VALUTAZIONE PRESSO L'OIV**
Guido Baldeschi, delegato dell'Office International de la Vigne et du Vin
- 9.30 **Premio SIVEVERSINI. 3^a Sessione
MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA**
Relatori: Fracassetti, Oliva, Fracassetti, Comuzzo, Valdetara, Coi
- 11.30 **OZONO: SI PUÒ FARE!! VANTAGGI DERIVANTI DAL
SUO UTILIZZO IN ENOLOGIA: MAGGIORE EFFICACIA,
MINORI COSTI E ZERO RESIDUI**
Relatori: Carboni, Torriani, Spada
Modulo gestito in collaborazione con Tebaldi - De Nora
- 12.30 **SISTEMI RAPIDI DI MISURA DEL PROFILO FENOLICO
NELL'UVA E NEL VINO**
Relatori: Palliotti, Ferrari
Modulo gestito in collaborazione con Isvea
- 13.30 **Premio SIVEVERSINI. 4^a Sessione
STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE**
Relatori: Nicolis, Chinnici, Gabrielli, Lambri, Tirelli, Chiusano
- 15.30 **INNOVATIVO CONTROLLO DINAMICO DELLA
FERMENTAZIONE APPLICATO A PRIMA FERMENTAZIONE E
PRESA DI SPUMA DEL METODO CHARMAT**
Relatori: Florida, Simoncelli, De Filippi
Modulo gestito in collaborazione con Parsec
- 16.30 **Commemorazione di Roberto Ferrarini**
Relatore Zironi
Presentazione lavori vincitori della 1^o edizione
Premio Ferrarini 2014: Sannino, Roatti
- 17.45 Presentazione libro ventennale SIVE. Autore: Lorenzo Tablino
Assemblea SIVE
- 19.00 Fine lavori

Giovedì 7 maggio

SALA INTERNAZIONALE

- 9.00 NUOVE INTERPRETAZIONI ATTORNO ALLA NOZIONE DI MORBIDEZZA NEI VINI**
Relatori: Marchal (F), Grazietti (I)
Modulo gestito in collaborazione con Laffort
- 10.00 ENZIMI: L'IMPATTO DECISIVO SULLA QUALITÀ DEI VINI ROSSI**
Relatori: Brull (E)
Modulo gestito in collaborazione con Corimpex - Oenobrand
- 11.00 L'USO DI COLTURE BATTERICHE PER MINIMIZZARE IL CONTENUTO DI AMMINE BIOGENE NEI VINI ANDANDO INCONTRO AL MERCATO**
Relatori: Zironi (I), Swiegers (DK), Van Etten (DK)
Modulo gestito in collaborazione con Vason Group - Chr. Hansen
- 12.00 L'ESPERIENZA DELLA RICERCA AUSTRALIANA E L'APPLICAZIONE IN ITALIA**
Relatori: Curtin (AUS), Levay (I)
Modulo gestito in collaborazione con Tebaldi - AB Mauri
- 13.00 Premio SIVE OENOPPIA. 4^a Sessione TRATTAMENTO E STOCCAGGIO DEI VINI**
Candidati: Valdés Sánchez (E), Marangon (UK), Del Alamo-Sanza (E), Salmon (F), Ferreira (E)
- 14.40 SEMINARIO DI CHIUSURA**
- 15.45 Chiusura della manifestazione**

Spazio degustazione

- Martedì 5 maggio**
- 14.30 Lieviti Anchor e nuove tendenze di consumo (1)**
Organizzato da Oenobrand - Enologica Vason
- 17.00 Vino e ossigeno - Taste the difference**
Organizzato da Nomacorc
- Mercoledì 6 maggio**
- 9.30 Profilo fenolico e qualità sensoriale di vini rossi italiani di larga diffusione**
Organizzato da Isvea
- 12.00 Lieviti Anchor e nuove tendenze di consumo (2)**
Organizzato da Oenobrand - Enologica Vason
- 17.00 Vini dal mondo senza idrogeno solforato**
Organizzato da Garzanti Specialties

Il programma dettagliato,
le informazioni
e la modulistica su
www.enoforum.it

◆ LA SEDE DI ENOFORUM 2015

La 9^a edizione di Enoforum si sposta al Centro Congressi della Fiera di Vicenza, dove potrà utilizzare sale e spazi adeguati a tutte le esigenze della manifestazione: la Sala Palladio con oltre 500 posti a sedere fungerà da Sala Internazionale, un'altra sala conferenze da 300 posti ospiterà i lavori in lingua italiana, gli ampi foyer e corridoi ospiteranno la zona espositiva e poster.

◆ COME RAGGIUNGERE VICENZA

Il Centro Congressi della Fiera di Vicenza è in Via dell'Oreficiera 16. In auto, si trova a soli 500 metri dal casello Vicenza Ovest sull'autostrada A4 Milano-Venezia. Vicenza è sulla linea ferroviaria Venezia-Milano servita da www.trenitalia.com. Dalla stazione di Vicenza, prendere la linea 4 fino a Viale Sant'Agostino, quindi linea 12-14 per la Fiera. Il servizio taxi è disponibile all'uscita della stazione ferroviaria; il costo di una corsa fino alla Fiera è di circa € 11.00. Vicenza è a 70 km dall'aeroporto di Verona e a 80 km da quello di Venezia.

◆ ALLOGGIO

Vicenza offre una vasta ricettività alberghiera, sia in prossimità della Fiera che in centro città.

Su www.enoforum.it è disponibile una lista di hotel che applicano ai partecipanti di Enoforum tariffe convenzionate.

◆ PASTI

Durante l'intera durata dell'evento saranno disponibili un bar e un ristorante all'interno del Centro Congressi. Su www.enoforum.it è disponibile un elenco di ristoranti a Vicenza, in centro e nei dintorni.

◆ ISCRIZIONI

Il modulo d'iscrizione al convegno è disponibile sul sito www.enoforum.it; è consigliabile iscriversi on-line dal sito entro il 28 aprile 2015. Sono previste tariffe ridotte per chi si iscrive prima del 17 aprile 2015 e per i Soci SIVE 2015. Condizioni particolari sono applicate anche ai gruppi di studenti delle scuole di viticoltura ed enologia.

◆ SEGRETERIA

Oltre che sul sito del convegno www.enoforum.it, le informazioni su Enoforum 2015 sono reperibili presso la Segreteria: Vinidea srl, Piazza 1° Maggio 20, 29028 Ponte dell'Olio (PC) Tel. 0523 876423 Fax. 0523 876340 e-mail sive@vinidea.it

In collaborazione con:

GESTIONE MODULI INTERNAZIONALI

AB|MAURI

ART·ENOLOGY®
DA OGNI ACINO UN'OPERA D'ARTE

ALFA
LAVAL

OENOBANDS®



AMORIM
Amorim Cork Italia S.p.A

CHR HANSEN
Improving food & health

HPS
ENOLOGIA

Perdomini
IOC
Vediamo diversamente

CORIMPEX
beverage service

AGROVIN
ITALIA

LAFFORT
l'œnologie par nature
Italia

NOMACORC®

enartis
perfecting enology
around the world

ever

SOFRALAB
The Oenological Company

LALLEMAND

Tebaldi.it

VASON
enologica

DAL CIN

FERMENTIS
LESAFFRE FOR BEVERAGES

GESTIONE MODULI NAZIONALI

Tebaldi.it

enartis
perfecting enology
around the world

BIOENOLOGIA 2.0

PARSEC

DE NORA
NEXT
Future Care Technologies

ISVEA

ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

MilleVigne
EUROPEAN VITICULTURAL

PROGETTI EUROPEI RAPPRESENTATI



ECO-PROWINE

stabiWine

innoVINE
INNOVATION IN VINEYARD

SPONSORIZZAZIONE PREMIO SIVE INTERNAZIONALE

OEnoppia

Oenological Products and Practices
International Association

ORGANIZZAZIONE SPAZI DEGUSTAZIONE

GARZANTI
SPECIALTIES

ISVEA

NOMACORC®

VASON
enologica

OENOBANDS®