

Martedì 18 maggio	
8:40	Saluti di benvenuto Vinidea (Gianni TRIOLI) – SIVE (Diego TOMASI)
9:00	ENOFORUM CONTEST
9:10	Dal centro di domesticazione della vite caratteristiche di resistenza uniche contro la peronospora Silvia Laura TOFFOLATTI, <i>Università degli Studi di Milano</i>
9:30	Duplicata modalità d'azione contro <i>Botrytis cinerea</i> degli estratti di tralci di vite Gicele DE BONA SBARDELOTTO, <i>Università degli Studi di Padova</i>
9:50	AIUTARE L'ESPRESSIONE AROMATICA VARIETALE IN VIGNETO - Modulo co-gestito da Lallemand Italia Diego TOMASI, <i>CREA-VE</i> - Fabrizio BATTISTA, <i>Lallemand Oenology</i> - Duilio PORRO, <i>Fondazione Edmund Mach</i>
10:40	MAL DELL'ESCA E MALATTIE DEL LEGNO: SOLUZIONI MODERNE AD UN ANTICO PROBLEMA - Modulo co-gestito da VCR Olivier VIRET, <i>Istituto Agroscope Changins-Wädenswil</i> - Elisa DE LUCA, <i>Vivai Cooperativi Rauscedo</i> - Luca NERVA, <i>CREA Conegliano Veneto</i>
11:30	IRRIGAZIONE MULTIFUNZIONALE DEL VIGNETO - Sessione dedicata al progetto ADAM Claudio GANDOLFI - Lucio BRANCADORO - Alessio TUGNOLO, <i>Università degli Studi di Milano</i>
12:15	SOLUZIONI AL CAMBIAMENTO CLIMATICO PER LA VITIVINICOLTURA LOMBARDA - Tavola rotonda dedicata al gruppo operativo VIRECLI Aziende agricole e università partner del gruppo operativo
13:00	Pausa
16:00	TECNICHE INNOVATIVE PER UN'ENOLOGIA DI ESPRESSIONE - Modulo co-gestito da Enologica Vason Spa Piergiorgio COMUZZO, <i>Università degli Studi di Udine</i> - Gianmaria ZANELLA, <i>Enologica Vason</i> - Marco MARCONI, <i>Ju.Cla.S. Spa</i>
16:50	BIO-PROTEZIONE 2.0 – OCTAVE UN LIEVITO PER AUMENTARE L'ACIDITÀ E BIO-CONTROLLARE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA SPONTANEA - Modulo co-gestito da Chr. Hansen Italia Spa Marco RAZZAUTI, <i>Chr. Hansen Spa</i> - Lorenzo PEYER, <i>Chr. Hansen Spa</i> - Giacomo BUSCIONI, <i>FoodMicroTeam S.r.l.</i>
17:40	RIDUZIONE DELLA CHIMICA IN ENOLOGIA: STRATEGIE ATTRAVERSO L'IMPIEGO DEL CHITOSANO IN AMBITO NON MICROBIOLOGICO - Modulo co-gestito da Perdomini-IOC Bertrand ROBILLARD, <i>Institut Œenologique de Champagne, Francia</i> - Matteo PERINI, <i>Fondazione Edmund Mach</i>
18:25	ENOFORUM CONTEST
18:30	Plasma freddo a pressione atmosferica per eliminare <i>Brettanomyces</i> dal legno di quercia Lucía González-ARENZANA – <i>Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, Spagna</i>
18:50	Rilevamento in linea delle frazioni di pressatura del mosto d'uva con spettroscopia UV-Vis Robert DAMBERGS – <i>Charles Sturt University, Australia</i>
19:10	Fine giornata

Mercoledì 19 maggio

8:40	OIV – Guido BALDESCHI BALLEANI “LE STRATEGIE DELL'OIV PER SUPERARE LE ATTUALI SFIDE DEL SETTORE VITIVINICOLO”
9:00	Saluti SIMEI - UIV (Monica PEDRAZZINI)
9:10	ULTRASUONI: tecnologia emergente e a basso impatto per la vinificazione delle uve rosse Andrea NATOLINO, <i>Università degli Studi di Udine</i>
9:30	Metodo ottico per la determinazione rapida del contenuto di tannini nei vini rossi Arianna RICCI, <i>Università di Bologna</i>
9:50	UTILIZZO DI PROTEASI PER L'OTTENIMENTO DELLA STABILITÀ PROTEICA DEI VINI - Modulo co-gestito da Oenobrand SAS/Corimpex srl Remi SCHNEIDER, <i>Oenobrand</i> - Matteo MARANGON, <i>Università di Udine</i>
10:40	PREVENIRE LE PRECIPITAZIONI DI QUERCETINA NEI VINI ROSSI: LA RIVOLUZIONE NEL COLLAGGIO - Modulo co-gestito da OENOFRANCE Daniele PIZZINATO, <i>Oenofrance Italia</i> - Simone VINCENZI, <i>Università degli studi di Padova</i>
11:30	LA STABILITÀ DEL TARTRATO DI CALCIO NEI VINI: LA TEORIA, I METODI DI STIMA E VERIFICA, LE POSSIBILI SOLUZIONI - Modulo co-gestito da Enartis Claudio LOVISOLO, <i>Università di Torino</i> - Gianni TRIULZI; <i>Enartis</i> - Eddy DE FAVERI, <i>Enopiave</i>
12:20	NUOVI CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA STABILITÀ DEI VINI - Sessione dedicata al progetto OXYLESS Stefano FERRARI, <i>ISVEA</i> - Piergiorgio COMUZZO, <i>Università degli Studi di Udine</i> - Francesca BORGHINI, <i>ISVEA</i>
13:00	Pausa
16:00	Utilizzo di ultrasuoni per accelerare l'affinamento sulle fecce dei vini rossi Antonio MORATA, <i>Universidad Politécnica de Madrid, Spagna</i>
16:20	PROTEZIONE NATURALE DALLE OSSIDAZIONI NELLE VINIFICAZIONI IN BIANCO E ROSATO - Modulo co-gestito da Lallemand Italia Nathalie SIECZKOWSKI, <i>Lallemand Oenology</i> - Vincent GERBAUX, <i>IFV Institut Français de la Vigne et du Vin, Francia</i> - José-Maria HERAS, <i>Lallemand Oenology</i>
17:10	ESPERIENZE ALTERNATIVE AL FREDDO PER LA STABILIZZAZIONE COLLOIDALE E DEL COLORE DEI VINI ROSSI - Modulo co-gestito da DAL CIN GILDO Spa Antonella BOSSO, <i>CREA-VE, sede di Asti</i> - Maria MANARA, <i>Dal Cin Spa</i>
18:00	STUDIO SULLA SELEZIONE DI UN LIEVITO E LE CONDIZIONI DI FERMENTAZIONE PER LA PRODUZIONE DI VINI SAUVIGNON BLANC - Modulo co-gestito da HTS enologia Marie-Charlotte COLOSIO, <i>Institut Français de la Vigne et du Vin, France</i> - Nathan WISNIEWSKI, <i>Fermentis, France</i>
18:45	Saluti Oenoppia (Stéphane LA GUERCHE)
18:50	Tutti gli acidi sono uguali, ma alcuni sono più uguali di altri: (Bio)acidificazione dei vini Ana HRANILOVIC, <i>University of Adelaide, Australia</i>
19:10	Fine giornata

Giovedì 20 maggio	
8:40	Saluti Assoenologi (Riccardo COTARELLA)
9:00	ENOFORUM CONTEST
9:10	Estratti di mannoproteine da fecce: caratterizzazione ed impatto sulle proprietà del vino Alberto DE ISEPPI – <i>Università di Padova</i>
9:30	Influenza delle fasi pre-fermentative sui precursori dei tioli varietali Daniela FRACASSETTI – <i>Università degli Studi di Milano</i>
9:50	MIGLIORAMENTO AROMATICO ED ORGANOLETTICO DEI VINI TRAMITE L'AGGIUNTA DI TANNINI ESTRATTI DA ROVERE IN SOLUZIONE ACQUOSA -Modulo co-gestito da I-OAK srl Alessandro CASTIONI, <i>I-OAK srl</i> - Onofrio CORONA, <i>Università di Palermo</i> - Nicola BIASI, <i>Wine research team</i>
10:40	AVAFERM®, IL SISTEMA PLACE&START PER LA FERMENTAZIONE 4.0-ANALISI DEI DATI GESTIONALI, ECONOMICI E DI SOSTENIBILITÀ - Modulo co-gestito da HTS enologia Diego DE FILIPPI, <i>Responsabile Tecnico HTS enologia</i> - Riccardo GUIDETTI e Valentina GIOVENZANA, <i>Università degli Studi di Milano</i>
11:30	LE NOVITÀ DI ETICHETTATURA AMBIENTALE E NUTRIZIONALE PER IL SETTORE VITIVINICOLO - Modulo co-gestito da Unione Italiana Vini Chiara MENCHINI <i>Unione Italiana Vini</i> - Elisabetta ROMEO VAREILLE <i>Unione Italiana Vini</i>
12:20	Impatto del trattamento con chitosano sulle caratteristiche chimico-fisiche di vino rosso Sangiovese Antonio CASTRO MARIN, <i>Università di Bologna</i>
12:40	Relazione tra contenuto fenolico, capacità antiossidante e consumo dell'ossigeno di tannini diversi Silvia MOTTA, <i>Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia</i>
13:00	Presentazione libro: "La Nuova Normativa Vitivinicola" – Stefano SEQUINO, Confcoop.-Fedagripecca - Luigi BONIFAZI, 3A-PTA - Massimiliano APOLLONIO, Imprenditore
13:05	Pausa
16:00	LA BIOPROTEZIONE IN ENOLOGIA - Modulo co-gestito da Laffort Sara Windholtz, <i>Università di Bordeaux, Francia</i> - Julie Barthoux, <i>Biolaffort</i>
16:50	ESPLORANDO LA MICROFLORA DEL VINO PER NUOVE ALTERNATIVE ALL'ANIDRIDE SOLFOROSA - Modulo co-gestito da AB Biotek Attilio Bellachioma, <i>AB Biotek</i> - Anthony Heinrich, <i>AB Biotek – Global Wine Market</i> - Teresa Garde-Cerdán, <i>VIENAP</i>
	ENOFORUM CONTEST
17:40	Quantificazione non invasiva del contenuto di fenoli durante la fermentazione dei vini rossi Jose Luis Aleixandre-TUDO, <i>Stellenbosch University, Sud Africa</i>
18:00	Proprietà di stabilizzazione del colore dei tannini enologici Adeline VIGNAULT, <i>University Of Bordeaux, Isvv, Francia</i>
18:20	Uso combinato di <i>Lachancea thermotolerans</i> e <i>Schizosaccharomyces pombe</i> in vinificazione Santiago BENITO, <i>Universidad Politécnica de Madrid, Spagna</i>
18:45	Adattamento dei lattobacilli a pH basso e SO2 per indurre la FML nei mosti base per spumanti Sergi FERRER, <i>Universitat de València, Spagna</i>
19:05	Impatto del cambiamento climatico sull'aroma dei vini rossi: focus sugli aromi di frutta secca Alexandre PONS – <i>Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, Francia</i>
19:25	Saluti conclusivi e fine lavori