





PROGRAMME

Mardi 23 Février, de 16 à 19 heures (CET)










16.00	Connexion Internet ouverte aux participants	
16.10	Message de bienvenue <i>Pau ROCA - OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin)</i>	
16.20	<i>Eleonora CATALDO - Université de Florence, Italie</i>	Zeowine : la synergie de la zéolithe et du compost. Effets sur la physiologie de la vigne et la qualité du raisin
16.30	<i>William Antonio PETRUCCI - CREA Centre de recherche en viticulture et en œnologie, Italie</i>	Stratégie de réduction du cuivre pour le Sangiovese en viticulture biologique
16.40	<i>Giovanni MIAN - Université d'Udine, Italie</i>	Étude visant à optimiser l'efficacité des traitements au cuivre pour une viticulture à faible impact
16.50	<i>Anne-Sophie SPILMONT - Institut Français de la Vigne et du Vin, France</i>	La Tomographie RX : un outil prometteur pour évaluer la qualité des greffés-soudés en pépinière
17.00	<i>Gabriella DE LORENZIS - Université de Milan, Italie</i>	Une des plus grandes collections de porte-greffes de vigne (non-vinifera) caractérisée
17.10	<i>Rocio GIL MUÑOZ - Institut de Murcie pour la recherche et le développement agricole et alimentaire, Espagne</i>	L'obtention de nouvelles variétés dérivées du Monastrell pour l'élaboration de vins à faible teneur en alcool
17.20	<i>Nadia BERTAZZON - CREA Centre de recherche en viticulture et en œnologie, Italie</i>	Mécanismes responsables de la différente susceptibilité des cépages à la Flavescence dorée
	Messages de salutation des sponsors	
17.30	<i>Monica PEDRAZZINI - SIMEI-UIV (Salon international de matériel œnologique et de mise en bouteille – Unione Italiana Vini)</i> <i>Riccardo COTARELLA - ASSOENOLOGI (Association italienne des œnologues)</i>	  
17.40	<i>Silvia Laura TOFFOLATTI - Université de Milan, Italie</i>	Du centre de domestication de la vigne : un cultivar résistant au mildiou
17.50	<i>Gicele DE BONA SBARDELOTTO - Université de Padoue, Italie</i>	Double mode d'action des extraits de sarments de raisin contre <i>Botrytis cinerea</i>
18.00	<i>Giuseppe CARELLA - Université de Florence, Italie</i>	Utilisation de micro-organismes dans la désinfection/protection des boutures racinées biologiques contre les agents pathogènes du bois
18.10	<i>Tara SOUTHEY - Université de Stellenbosch, Afrique du sud</i>	TerraClim, un système spatial d'aide à la décision en ligne pour l'industrie du vin
18.20	<i>Xavier DELPUECH - Institut Français de la Vigne et du Vin, France</i>	PulvéLab : un vignoble expérimental pour l'innovation en pulvérisation de précision
18.30	<i>Matteo GATTI - Université de Plaisance, Italie</i>	Evaluation multidisciplinaire de la récolte sélective dans le district viticole des Colli Piacentini
18.40	<i>Sigfredo FUENTES - Université de Melbourne, Australie</i>	Comment l'intelligence artificielle (IA) aide les viticulteurs à faire face à l'adversité du changement climatique
18.50	<i>José CUEVAS-VALENZUELA - Centre pour la recherche et l'innovation, Viña Concha y Toro, Chile</i>	Un nouveau système basé sur l'intelligence artificielle (IA) pour une prévision précoce et précise du rendement des vignobles
19.00		

PROGRAMME

Mercredi 24 Février






16.00	Connexion Internet ouverte aux participants	
16.05	Message de bienvenue des partenaires européens Julien DUMERCQ - IVES (Société internationale de viticulture et d'œnologie) Eirios HUGO - IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) Mario DE LA FUENTE LLOREDA - PTV (Plateforma tecnologica del vino)	  
16.20	Laura RUSTIONI - Université du Salento, Italie	Traitement de congélation-décongélation pour améliorer la maturité phénolique et l'oxydation des tanins de pépins des cultivars rouges
16.30	Robert DAMBERGS - Université Charles Sturt, Australie	Détection en ligne du fractionnement du jus de raisin dans les presses avec la spectroscopie UV-Vis
16.40	Andrea NATOLINO - Université d'Udine, Italie	Innovations sur le processus de vinification des vins rouges grâce à la technologie des ultrasons
16.50	Daniela FRACASSETTI - Université de Milan, Italie	Influence des étapes de pré-fermentation sur les précurseurs de thiols variétaux
17.00	Sonia GURI-BAIGET - Institut régional de la recherche et du développement agroalimentaire et forestier, Espagne	Saturation pré fermentaire du moût de raisin en CO2 pour des vins blancs à faible teneur en SO2
17.10	José Luis ALEIXANDRE-TUDÓ - Université de Stellenbosch, Afrique du sud	Quantification non invasive de la teneur en phénol pendant la fermentation du vin rouge
17.20	Alberto DE ISEPPI - Université de Padoue, Italie	Extraits mannoprotéiques des lies de vin : caractérisation et impact sur les propriétés du vin
	Message de salutation des sponsors	
17.30	Stéphane LA GUERCHE - OENOPPIA (Association internationale des produits et pratiques œnologiques) Sophie PALLAS - OENOLOGUES DE FRANCE (Union des œnologues de France)	 
17.40	Présentation du congrès ENOFORUM ITALIE – Vicence, 19-20 Mai 2021 Gianni TRIOLI - VINIDEA, Diego TOMASI - SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia)	 
17.50	Sergi FERRER - Université de Valence, Espagne	Adaptation des lactobacilles à un pH faible et au SO2 pour développer la FML dans les moûts des vins de base
18.00	Santiago BENITO - Université polytechnique de Madrid, Espagne	Utilisation combinée de <i>Lachancea thermotolerans</i> et de <i>Schizosaccharomyces pombe</i> dans la vinification
18.10	Giorgia PERPETUINI - Université de Teramo, Italie	Effet du biofilm de <i>Candida zemplinina</i> sur copeaux de chêne sur le profil aromatique du vin
18.20	Antonio CASTRO MARIN - Université de Bologne, Italie	Impact du traitement au chitosane sur les caractéristiques physico-chimiques du vin de variété Sangiovese
18.30	Silvia MOTTA - CREA Centre de recherche en viticulture et en œnologie, Italie	Relation entre le contenu phénolique, la capacité antioxydante et le taux de consommation d'oxygène de divers tannins
18.40	Adeline VIGNAULT - Université de Bordeaux, Isvv, France	Propriétés des tannins œnologiques sur la stabilisation de la couleur des vins
18.50	Antonio MORATA - Université polytechnique de Madrid, Espagne	Utilisation des ultrasons pour accélérer le vieillissement sur lies des vins rouges
19.00		

PROGRAMME

Jeudi 25 Février



16.00	Connexion Internet ouverte aux participants	
16.05	Message de bienvenue des partenaires extra-européens <i>Maret DU TOIT - SASEV (Société sud-africaine d'œnologie et de viticulture)</i> <i>Brooke HOWELL - ASVO (Société australienne de viticulture et d'œnologie)</i> <i>Mark KRSTIC - AWRI (Institut australien de recherche sur le vin)</i>	
16.20	<i>Ana HRANILOVIC - Université d'Adelaide, Australie</i>	Tous les acides sont égaux, mais certains sont plus égaux que d'autres : (Bio)acidification des vins
16.30	<i>Lucía GONZALEZ-ARENZANA - Institut des sciences de la vigne et du vin, Espagne</i>	Le plasma froid à pression atmosphérique pour éliminer les <i>Brettanomyces</i> du bois de chêne
16.40	<i>Arianna RICCI - Université de Bologne, Italie</i>	Méthode optique rapide pour l'estimation quantitative des tannins dans les vins rouges
16.50	<i>Maria Reyes GONZALEZ-CENTENO - Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, France</i>	Utilisation d'un film plastique pour éliminer l'odeur et goût de bouchon d'un vin contaminé
17.00	<i>Ignacio ONTAÑÓN - Université de Saragosse, Espagne</i>	Oxydation et réduction : le destin des tannins, pigments, CSV, de la couleur et empreinte métabolomique
17.10	<i>David JEFFERY - Université d'Adelaide, Australie</i>	Authentification de l'origine géographique du vin par spectroscopie de fluorescence et apprentissage automatique
17.20	<i>Inés LE MAO - Université de Bordeaux, France</i>	La RMNq un outil pour l'authenticité des vins et la discrimination des procédés œnologiques
	Message de salutation des sponsors	
17.30	<i>Antonio PALACIOS - EXCELL IBERICA (Laboratoires Excell Iberica SL)</i> <i>Alberto LÓPEZ ENOMAQ/TECNOVID (Salon international des machines, techniques et équipements pour la viticulture et la vinification).</i>	
17.40	Présentation du congrès ENOFORUM USA - Sonoma County, 5-6 Mai 2021 <i>Gianni TRIOLI - VINIDEA, George CHRISTIE - WIN (Wine Industry Network)</i>	
17.50	<i>Alexandre PONS - Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, France</i>	Impact du changement climatique sur l'arôme des vins rouges : focus sur les arômes de fruits cuits
18.00	<i>Olivier GEFFROY - Ecole d'Ingénieurs de Purpan, France</i>	Contributeurs clés à l'arôme des vins de Syrah de la vallée du Rhône septentrionale
18.10	<i>Paola PIOMBINO - Université de Naples Federico II, Italie</i>	Étude des interactions intermodales des caractéristiques sensorielles et chimiques des vins rouges italiens
18.20	<i>Maria Alessandra PAISSONI - Université de Turin, Italie</i>	Le goût de la couleur : comment les fractions d'anthocyanes du raisin affectent la perception en bouche
18.30	<i>Peter KLOSSE - L'académie pour l'évaluation scientifique du goût, Pays-Bas</i>	Les empreintes digitales comme approche pour débloquent la boîte noire du goût
18.40	<i>Stéphanie POUGNET - Ecole hôtelière de Lausanne, HES-SO, Suisse</i>	Vin en fût à la tireuse, une innovation durable
18.50		