

A worldwide overview of innovative grape&wine research

****

**Grape & Cellar sessions at Enoforum Web Conference 2021**

The conference will be held **online** from **23 to 25 February from 4 to 7 p.m. (CET)**

We are proud to announce the details of Grape&Cellar sessions at the Enoforum Web Conference 2021.

Different ways of using new technologies based on **Artificial Intelligence (AI)** will be presented by Sigfredo Fuentes from the University of Melbourne and by José Cuevas-Valenzuela from Center for Research and Innovation of Viña Concha y Toro. The Australian research is focused on predicting flavor and aroma profiles of berries and final wines, while the system developed in Chile is aimed at early and accurate yield forecasting. The technical and economic potential of selective harvesting as one of the **Precision Viticulture’s** tools for managing within-field variability will be presented by Matteo Gatti from Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

**Phenolic compounds** represent a major interest for quality wine producers. Laura Rustioni from the University of Salento will show how a freeze-thaw treatment can improve phenolic ripening for potential use in challenging growing conditions. Robert Dambergs from Charles Sturt University will explain how reflectance spectroscopy can be used to predict total phenolics in grape juice in order to objectively differentiate sparkling wine press juice fractions. José Luis Aleixandre-Tudo from the University of Stellenbosch will show how the use of fluorescence properties of phenolic compounds can help to quantify phenolic content non-invasively from a fermenting tank. The research presented by Andrea Natolino from the University of Udine will demonstrate the potential effectiveness of ultrasound on the **maceration process** to promote the extraction of skin compounds. The role of grape must extraction steps on the content of volatile thiol precursors in must fractions will be explained by Daniela Fracassetti from the University of Milan.

Numerous works in the Cellar session are devoted to enological products. Alberto De Iseppi from the University of Padova will present a study which aims at exploiting an undervalued **winemaking by-product**, wine yeast lees, by developing efficient methods for the extraction of yeast mannoproteins. Sergi Ferrer from the University of Valencia will demonstrate how the adaptation of **lactobacilli** towards low pH and SO2 can help to develop malolactic fermentation in base musts for sparkling wines. An approach to **bio-acidification** of wines via lactic acid production during fermentation as a tool to correct insufficient acidity in grapes from warm(ing) climates will be presented by Anna Hranilovic from the University of Adelaide. Santiago Benito from the Universidad Politécnica de Madrid will present research developing a method that comprises combining the use of two **non-Saccharomyces** yeasts as an alternative to the traditional malolactic fermentation. The research presented by Antonio Castro Marin from the University of Bologna contributes to filling the gap regarding the potential side-effects of addition of **chitosan** on the physico-chemical parameters of red wines. Giorgia Perpetuini from the University of Teramo will demonstrate how the biofilm formatted by **C. Zemplinina** can contribute to wine aroma profile. The goal of the work presented by Adeline Vignault from the University of Bordeaux was to verify and confirm the effectiveness of oenological **tannins** on wine color stabilization. The research by Silvia Motta from CREA aims at comparing certain analytical methods used to characterize oenological tannins and the measure of oxygen consumption rate, in order to provide oenologists with a rapid method to test the antioxidant capacity of tannin based products.

The objective of work presented by Sonia Guri-Bairget from IRIAF (Castilla La Mancha) was to investigate the possibility of partially or completely **replacing sulphur** in white wine production through the use of the prefermentative saturation of musts with CO2. Antonio Morata from the Universidad Politécnica de Madrid will show how to speed the **yeast autolysis** using ultrasound technology. Lucía González-Arenzana from the Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino will present a study about the application of cold plasma at atmospheric pressure to sanitize **oak** wood staves.

Watch out for new additions to our developing program, always available on the EWC website

[**GRAPE**](https://www.enoforum.eu/en/sessione-uva/)

[**CELLAR**](https://www.enoforum.eu/en/sessione-cantina/)

 [**Free registration**](https://zoom.us/webinar/register/2916107035939/WN_JBwRnC7PSg209OGs_6lV5w)

[**Congress website**](https://www.enoforum.eu/en/enoforum-web-conference-2021/)

During the virtual congress it will be possible to vote on the presentations in order to select the winner. The winner and the finalists will then be invited to the later events taking place in person, in order to present their research work in more detail.

In addition to the ENOFORUM Prize of € 10,000 for the winning work, thanks to sponsorships, further prizes have been established:

* Oenoppia finances the award for the best classified among research on enological products
* SIMEI-UIV finances the award for the best classified among research on technologies showcased at SIMEI
* ASSOENOLOGI finances the award for the best classified among Italian research

In addition to Enoforum Web Conference, this year VINIDEA organizes two events provisionally scheduled in person, the first in the USA in Sonoma County, California (from 5 to 6 May) and, the second, in Italy in Vicenza (from 19 to 20 May).

|  |
| --- |
| ENOFORUM WEB CONFERENCE is patronized by the **OIV** (International Organisation of Vine and Wine), and enjoys the partnership of several other scientific organizations: **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).The conference is **free of charge** for all wine professionals worldwide, thanks to the support of the sponsors **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 vitivinicoltura).**Simultaneous translation** of all presentations, given in **English** by the speakers, is offered free of charge thanks to the sponsors: OENOLOGUES DE FRANCE for **French**, ASSOENOLOGI for **Italian**, EXCELL IBERICA for **Spanish**. In addition to the **ENOFORUM Award** of € 10.000 to the research best voted by attendees, OENOPPIA, ASSOENOLOGI and SIMEI-UIV have established **special Awards** of € 2,500 for the best research in specific categories. |



Una panoramica mondiale della ricerca innovativa su uva e vino

****

**Sessioni Uva & Cantina alla Enoforum Web Conference 2021**

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

Siamo felici di rivelare i dettagli delle sessioni di Uva & Cantina alla Enoforum Web Conference 2021.

Diversi modi di usare le nuove tecnologie basate sull'**Intelligenza Artificiale** (**AI**) saranno presentati da Sigfredo Fuentes dell'Università di Melbourne e da José Cuevas-Valenzuela del Centro di ricerca e innovazione di Viña Concha y Toro. La ricerca australiana è focalizzata sulla previsione dei profili gustativi e aromatici delle uve e dei vini finiti, mentre il sistema sviluppato in Cile è finalizzato alla previsione preventiva e accurata della resa. Il potenziale tecnico ed economico della raccolta selettiva come uno degli strumenti della **Viticoltura di Precisione** per la gestione della variabilità in campo sarà illustrato da Matteo Gatti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

I **composti fenolici** rappresentano un grande interesse per i produttori di vino di qualità. Laura Rustioni dell'Università del Salento mostrerà come un trattamento di congelamento-scongelamento può migliorare la maturazione fenolica per un potenziale utilizzo in condizioni di coltivazione difficili. Robert Dambergs della Charles Sturt University spiegherà come la spettroscopia di riflettanza può essere utilizzata per predire i fenoli totali nel mosto al fine di differenziare oggettivamente le frazioni di pressatura per gli spumanti. José Luis Aleixandre-Tudo dell'Università di Stellenbosch mostrerà come l'uso delle proprietà di fluorescenza dei composti fenolici può aiutare a quantificare in modo non invasivo il contenuto fenolico di una vasca in fermentazione. La ricerca presentata da Andrea Natolino dell'Università di Udine dimostrerà la potenziale efficacia degli ultrasuoni sul **processo di macerazione** per promuovere l'estrazione dei composti della buccia. Il ruolo delle fasi di estrazione del mosto d'uva sul contenuto di precursori dei tioli volatili nelle diverse frazioni di mosto sarà spiegato da Daniela Fracassetti dell'Università di Milano.

Numerosi lavori nella sessione Cantina sono dedicati ai prodotti enologici. Alberto De Iseppi dell'Università di Padova presenterà uno studio che mira a sfruttare un sottovalutato **sottoprodotto di vinificazione**, le fecce dei lieviti enologici, grazie allo sviluppo di metodi efficienti per l'estrazione delle mannoproteine del lievito. Sergi Ferrer dell'Università di Valencia dimostrerà come l'adattamento dei **lattobacilli** al basso pH e alla SO2 può aiutare a sviluppare la fermentazione malolattica nei mosti base per i vini spumanti. Anna Hranilovic, dell'Università di Adelaide, illustrerà un approccio alla **bio-acidificazione** dei vini attraverso la produzione di acido lattico durante la fermentazione come strumento per correggere l'acidità insufficiente in uve provenienti da climi caldi. Santiago Benito dell'Università Politecnica di Madrid presenterà una ricerca che sviluppa un metodo che comprende la combinazione dell'uso di due lieviti ***non-Saccharomyces*** come alternativa alla tradizionale fermentazione malolattica. La ricerca presentata da Antonio Castro Marin dell'Università di Bologna contribuisce a colmare la lacuna riguardante i potenziali effetti collaterali dell'aggiunta di **chitosano** sui parametri fisico-chimici dei vini rossi. Giorgia Perpetuini dell'Università di Teramo dimostrerà come il biofilm creato da ***C. Zemplinina*** possa contribuire al profilo aromatico del vino. L'obiettivo del lavoro presentato da Adeline Vignault dell'Università di Bordeaux è stato quello di verificare e confermare l'efficacia dei **tannini** enologici sulla stabilizzazione del colore dei vini per essere applicato come nuovo strumento dagli enologi. La ricerca di Silvia Motta del CREA mira a confrontare alcuni metodi analitici utilizzati per caratterizzare i tannini enologici e la misura della velocità di consumo di ossigeno, al fine di fornire agli enologi un metodo rapido per testare la capacità antiossidante dei prodotti a base di tannini.

L'obiettivo del lavoro presentato da Sonia Guri-Bairget dell'IRIAF (Castiglia - La Mancia) è stato quello di studiare la possibilità di **sostituire** parzialmente o completamente **lo zolfo** nella vinificazione dei vini bianchi attraverso l'uso della saturazione prefermentativa dei mosti con CO2. Antonio Morata dell'Università Politecnica di Madrid mostrerà come accelerare **l'autolisi del lievito** utilizzando la tecnologia degli ultrasuoni. Lucía González-Arenzana dell'Istituto di Scienze della Vite e del Vino presenterà uno studio sull'applicazione del plasma freddo a pressione atmosferica per sanitizzare le doghe di rovere.

Controllate gli aggiornamenti del programma, sempre disponibili per consultazione sul sito web EWC

**Sito del congresso**

[**CANTINA**](https://www.enoforum.eu/sessione-cantina/)

 [**Iscrizione gratuita**](https://zoom.us/webinar/register/2916107035939/WN_JBwRnC7PSg209OGs_6lV5w)

[**UVA**](https://www.enoforum.eu/sessione-uva/)

Durante il congresso virtuale sarà possibile votare le presentazioni per selezionare il vincitore. Quest’ultimo e i finalisti saranno poi invitati agli eventi successivi che si svolgeranno in presenza, al fine di presentare il loro lavoro di ricerca in modo più dettagliato.

Oltre al premio ENOFORUM di 10.000 euro per il lavoro vincitore, grazie alle sponsorizzazioni sono stati istituiti altri premi:

* Oenoppia finanzia il premio per il miglior classificato tra le ricerche sui prodotti enologici
* SIMEI-UIV finanzia il premio per il miglior classificato tra le ricerche sulle tecnologie esposte al SIMEI
* ASSOENOLOGI finanzia il premio per il miglior classificato tra i ricercatori italiani

Oltre alla Enoforum Web Conference, quest'anno VINIDEA organizza due eventi Enoforum previsti in presenza, il primo negli USA a Sonoma County, California (5 - 6 maggio), il secondo in Italia a Vicenza (19 - 20 maggio).

|  |
| --- |
| 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 vitivinicoltura).**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. |



Un panorama mundial de la investigación innovadora sobre la uva y el vino

****

**Sesiones dedicadas a Uvas y Bodega en Enoforum Web Conference 2021**

El congreso se celebrará **online** del **23 al 25 de febrero de 16 a 19 h. (CET)**



Nos complace comunicar los contenidos que se tratarán durante las sesiones dedicadas a Uvas y Bodega en Enoforum Web Conference 2021.

Sigfredo Fuentes de la Universidad de Melbourne y José Cuevas-Valenzuela del Centro de Investigación e Innovación de Viña Concha y Toro presentarán diferentes formas de utilizar tecnologías novedosas basadas en las técnicas de **Inteligencia Artificial (IA)**. La investigación australiana se centra en predecir los perfiles de organolépticos de las uvas y de los vinos finales, mientras que el sistema desarrollado en Chile tiene como objetivo predecir el rendimiento de forma temprana y precisa. Matteo Gatti de la Università Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza ilustrará el potencial técnico y económico de la vendimia selectiva, herramienta de la **viticultura de precisión** que permite gestionar la variabilidad dentro del viñedo.

Los **compuestos polifenólicos** representan un factor de gran interés para los productores de vino de calidad. Laura Rustioni de la Universidad de Salento mostrará cómo un tratamiento de congelación y descongelación puede mejorar la maduración fenólica para su uso potencial en condiciones de cultivo difíciles. Robert Dambergs de la Universidad Charles Sturt explicará cómo se puede utilizar la espectroscopia de reflectancia para predecir los polifenoles totales en el mosto con el fin de diferenciar objetivamente las fracciones de mosto de prensa para la producción de vino espumoso. José Luis Aleixandre-Tudo de la Universidad de Stellenbosch mostrará cómo el uso de las propiedades fluorescentes de los compuestos polifenólicos puede ayudar a cuantificar el contenido polifenólico de forma no invasiva directamente en el tanque de fermentación. La investigación presentada por Andrea Natolino de la Universidad de Udine demostrará la eficacia potencial de los ultrasonidos en el **proceso de maceración** para facilitar la extracción de compuestos de los hollejos. Daniela Fracassetti, de la Universidad de Milán, explicará el papel da las diferentes etapas del proceso de extracción del mosto sobre el contenido de precursores de tioles volátiles en las fracciones de mosto.

Numerosos trabajos de la sesión dedicada a la Bodega profundizarán en el uso de los productos enológicos. Alberto De Iseppi, de la Universidad de Padua, presentará un estudio que tiene como objetivo explotar un **subproducto vitivinícola** infravalorado, las lías de levadura, mediante el desarrollo de métodos eficaces para la extracción de manoproteínas de levadura. Sergi Ferrer de la Universitat de València demostrará cómo la adaptación de los **lactobacilos** a los pH bajos y al SO2 puede ayudar a realizar la fermentación maloláctica en mostos base para vinos espumosos. Anna Hranilovic, de la Universidad de Adelaida, mostrará un método de **bioacidificación** de vinos a través de la producción de ácido láctico durante la fermentación como herramienta para corregir la acidez insuficiente en uvas de climas cálidos. Santiago Benito de la Universidad Politécnica de Madrid presentará una investigación sobre un método que consiste en el uso combinado de dos levaduras **no *Saccharomyces***como alternativa a la fermentación maloláctica tradicional. La investigación presentada por Antonio Castro Marín de la Universidad de Bolonia contribuye a llenar el vacío existente sobre los posibles efectos secundarios de la adición de **quitosano** sobre los parámetros físico-químicos de los vinos tintos. Giorgia Perpetuini de la Universidad de Teramo demostrará cómo la biopelícula formada por ***C. Zemplinina*** puede contribuir al perfil aromático del vino. El objetivo del trabajo presentado por Adeline Vignault de la Universidad de Burdeos fue verificar y confirmar la eficacia de los **taninos** enológicos en la estabilización del color del vino como nueva herramienta a disposición de los enólogos. La investigación de Silvia Motta de CREA tiene como objetivo comparar algunos métodos analíticos utilizados para caracterizar los taninos enológicos y la medida de la velocidad de consumo de oxígeno, con el fin de proporcionar a los enólogos un método rápido para conocer la capacidad antioxidante de los productos a base de taninos.

El objetivo del trabajo presentado por Sonia Guri-Bairget del IRIAF (Castilla La Mancha) fue investigar la posibilidad de sustituir parcial o totalmente el **azufre en la vinificación** de vinos blancos mediante el uso de la saturación prefermentativa de mostos con CO2. Antonio Morata de la Universidad Politécnica de Madrid mostrará cómo acelerar la **autólisis de las levaduras** mediante la tecnología de ultrasonidos. Lucía González-Arenzana del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino presentará un estudio sobre la aplicación de plasma frío a presión atmosférica para higienizar duelas de madera de **roble**.

Para mantenerte informado de las últimas actualizaciones del programa consulta el portal web EWC:

[**Sitio web**](https://www.enoforum.eu/es/enoforum-web-conference-2021/)

[**BODEGA**](https://www.enoforum.eu/es/sesion-de-bodega/)

[**Inscripción gratuita**](https://zoom.us/webinar/register/2916107035939/WN_JBwRnC7PSg209OGs_6lV5w)

[**UVAS**](https://www.enoforum.eu/es/sesion-de-uvas/)

Durante el congreso virtual EWC los asistentes votarán las ponencias con el fin de identificar el ganador. Al ganador y a los finalistas se les invitará a presentar sus trabajos de investigación de forma más detallada durante las siguientes ediciones presenciales de Enoforum.

Además del Premio ENOFORUM de 10.000 € que se otorgará al trabajo ganador, se han establecido, gracias a los patrocinios, otros premios adicionales:

* Oenoppia financia el premio a la mejor investigación sobre productos enológicos
* SIMEI-UIV financia el premio a la mejor tecnología expuesta en SIMEI
* ASSOENOLOGI financia el premio a la mejor investigación italiana

Además de Enoforum Web Conference, este año VINIDEA tiene previsto organizar dos eventos presenciales. El primero en Estados Unidos en Sonoma County, California (del 5 al 6 de mayo) y, el segundo en Italia en Vicenza (del 19 al 20 de mayo).

|  |
| --- |
| ENOFORUM WEB CONFERENCE está patrocinada por la **OIV** (Organización Internacional de la Viña y el Vino) y cuenta con la colaboración de varias organizaciones científicas: **IVES** (International Viticulture and Enology Society), **IFV** (Institut Français du Vin), **PTV** (Plataforma Tecnológica 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 inscripción al congreso **es gratuita** para todos los profesionales del sector vitivinícola a nivel mundial, gracias al apoyo de los patrocinadores **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, Técnicas y Equipos para vitivinicultura).**La traducción simultánea** de todas las presentaciones, impartidas en **ingles** por los ponentes, estará disponible gratuitamente gracias a los patrocinadores: UNIONS DES OENOLOGUES DE FRANCE para **Francés**, ASSOENOLOGI para **Italiano**, EXCELL IBERICA para **Español**. Además del **Premio ENOFORUM** de € 10.000 a la investigación ganador, OENOPPIA, ASSOENOLOGI y SIMEI-UIV ofrecerán **Premios adicionales** de 2.500 € para el mejor trabajo de investigación en categorías específicas. |



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 finaux, 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 Dambergs 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 SO2 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 tanin.

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 CO2. 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**.

Restez à jour sur l’évolution du programme de la conférence, toujours disponible sur le site Enoforum Web Conference

[**Participation gratuite**](https://zoom.us/webinar/register/2916107035939/WN_JBwRnC7PSg209OGs_6lV5w)

[**Site internet du congrès**](https://www.enoforum.eu/fr/enoforum-web-conference-2021/)

[**CAVE**](https://www.enoforum.eu/fr/sessione-cantina/)

[**RAISIN**](https://www.enoforum.eu/fr/sessione-uva/)

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 évènements 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 évènements, 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 vitivinicoltura).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. |