

ACCREDITAMENTO DEGLI EVENTI FORMATIVI facendo riferimento al programma delle tre giornate pubblicato sul sito **Verona 2025 - Enoforum.eu** in continuo aggiornamento.

SCONTO PER GLI ISCRITTI CONAF DEL 20% sulla tariffa di acquisto intera a partire dal 10 maggio 2025.

IL COUPON DI SCONTO DOVRÀ ESSERE RICHIESTO DAI DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI a **iscrizioni@vinidea.it** indicando n. di iscrizione all'ente e sede di appartenenza; il codice sarà rilasciato previa verifica da parte di Vinidea dell'iscrizione sul portale SIDAFONLINE.

REGISTRO FIRME: verrà predisposto un registro per ciascuna giornata e sarà disponibile al desk della Segreteria affinché i partecipanti siglino con firma, data e ora sia l'ingresso sia l'uscita dal convegno. Azione indispensabile per avere riconosciuti i CFP. **Massimo 1 CFP per giornata.**

PROGRAMMA MERCOLEDÌ 21 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

ORE 8.30 INIZIO LAVORI

SALA INTERNAZIONALE

*traduzioni simultanee in italiano e inglese

Saluti di benvenuto

➤ **GRAFTING AND PRUNING – YES, CONNECTION MATTERS**
Seminario con **Luis Gonzaga Santesteban**, Università di Navarra

L'INERBIMENTO INFLUENZA POSITIVAMENTE LA BIODIVERSITÀ MICROBICA ASSOCIATA ALLA VITE IN UN VIGNETO NON IRRIGUO

Di **Edoardo Puglisi**, DI.PRO.VE.S, Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza

INNOVAZIONE E QUALITÀ SENSORIALE: LA DEALCOLAZIONE CHE PRESERVA LA STRUTTURA DEL VINO (IT)

Di **Davide Carlet**, Omnia Technologies e **Milena Lambri**, Università Cattolica di Piacenza
Modulo gestito in collaborazione con Omnia Technologies

FLASHTALK - VOCUS CORK ANALYZER: LA TECNOLOGIA DI RIFERIMENTO PER I TAPPI DI SUGHERO NATURALE PRIVI DI TCA

Di **Luigi Ciotti**, VCA Service and Support Specialist Tofwerk

SILICE MESOPOROSA FUNZIONALIZZATA: È IN ARRIVO UNA RIVOLUZIONE NELLA GESTIONE DELL'INSTABILITÀ PROTEICA DEI VINI

Di **Gianni Triulzi** di Enartis e **Matteo Marangon**, Università di Padova
Modulo gestito in collaborazione con Enartis

NUOVI RISVOLTI APPLICATIVI SULL'UTILIZZO DI PROTEASI PER LA STABILIZZAZIONE PROTEICA

Di **Tomás Román**, Fondazione Edmund Mach e **Adelaide Gallo**, Oenobrand SAS
Modulo gestito in collaborazione con Corimpex

MANSENG NOIR È UNA VARIETÀ ROSSA ALTERNATIVA PER VINI A BASSO CONTENUTO ALCOLICO DI FORTE STRUTTURA E TANNINI MORBIDI

Di **Francisco Carrau**, Università di Montevideo

PROFILO FENOLICO DI VARIETÀ RESISTENTI (PIWI) PER LA PRODUZIONE DI VINO ROSSO

Di **Magali Blank**, Dipartimento di Enologia, LVWO Weinsber

PROGRAMMA MERCOLEDÌ 21 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

POMERIGGIO

LA TECNOLOGIA A CAMPO ELETTRICO PULSATO (PEF) PER LA PRODUZIONE DI VINO:
ASPETTI DI SOSTENIBILITÀ, QUALITÀ E PRESTAZIONI

Di **Javier Raso**, Università di Saragozza e Stefan Toepfl, Elea Technology GmbH

Modulo gestito in collaborazione con Elea Technology GmbH

IN CHE MODO PICHIA KLUYVERI, LIEVITO CREBTREE NEGATIVO, PUÒ AIUTARE I
PRODUTTORI DI VINO AD ESALTARE IL CARATTERE FRUTTATO DEI VINI ROSATI,
MIGLIORARE LA STABILITÀ DEL COLORE E CONTRIBUIRE AL RISPARMIO ENERGETICO

Di **Magnus Carlsen**, Marketing Manager, Sales, Beverages Novonesis e **Georgis Kotseridis**,
Agronomist-Food Scientist, Università di Atene

Modulo gestito in collaborazione con Novonesis

CARATTERIZZAZIONE DELLA FILTRAZIONE FLUSSODINAMICA

Di **Riccardo Rossini**, Enologica Vason, **Andrea Zattoni**, Università di Bologna, **Federico Giotto**, Giotto Wine Listener e **Marco Marconi**, Responsabile R&D JUCLAS

Modulo gestito in collaborazione con Enologica Vason

REDWINE: COME CREARE VALORE CON LA CO₂ E GLI EFFLUENTI DELLA VINIFICAZIONE?

Di **Miguel Cachão**, Avipe e **Kata Trifkovic**, INLECOM

Modulo gestito in collaborazione con Avipe

➤ Seminario con **Raul Morais dos Santos**, Scuola di Scienze e Tecnologie UTAD (Università di Trás-os-Montes e Alto Douro)

VERSO UNA CANTINA SOSTENIBILE: RIVALORIZZAZIONE DELLA CO₂ VERDE PER LA
PRODUZIONE DI METANO

Di **Christian Aragon Briceño**, CIRCE, Research Centre for Energy Resources and Consumption, Zaragoza

PROGRAMMA MERCOLEDÌ 21 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

SALA NAZIONALE

➤ RISPOSTA FISIOLÓGICA DELLA VITE ALLE PRATICHE DI RESILIENZA AL CAMBIO CLIMATICO

Seminario con **Stefano Poni**, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore

IL TRATTAMENTO DELLE UVE CON *STARMERELLA BACILLARIS* PER LA GESTIONE DELLA *BOTRYTIS CINEREA* DURANTE L'APPASSIMENTO

Di **Chiara Nadai**, DAFNAE Università di Padova

GESTIONE DELLA VARIABILITÀ DEL VIGNETO ATTRAVERSO LE COLTURE DI COPERTURA INVERNALI

Di **Francesco Pelusi**, DI.PRO.VE.S., Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza

POMERIGGIO

KLUYVEROMYCES MARXIANUS: APPLICAZIONE DEL CEPPPO NON SACCHAROMYCES KML2009 NELLA MODULAZIONE DEI PARAMETRI QUALITATIVI DEI VINI

Di **Laura Girolli**, Responsabile Tecnico HTS e **Riccardo Savastano**, PhD Università di Bordeaux

Modulo gestito in collaborazione con HTS

Sessione con ricercatori di GreenWINE

ORE 19 FINE LAVORI

PROGRAMMA MERCOLEDÌ 21 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

SALA DEGUSTAZIONE

- 13.30 OLTRE LA BOTTE: DALLE DOGHE AI CUBETTI, DARE FORMA A VINI UNICI
CON CREATIVE OAK
Conduce [Giacomo Cristanelli](#), Technical Sales Manager Creative Oak
Degustazione gestita in collaborazione con Creative Oak
- 15.30 L'ESPRESSIONE DEL TERRITORIO E DEI VITIGNI: IL RUOLO DEGLI AROMI
"MENTHÈ"
Conducono [Alessandro Castioni](#), responsabile commerciale Italia Demptos e
[Alessandro Cuomo](#), Export Manager Demptos
Degustazione gestita in collaborazione con HTS-Demptos
- 17.30 DEGUSTAZIONE DI VINI MMF HYBRID FILTRATI SECONDO IL CONCETTO
FLUSSODINAMICO
Conducono [Gianmaria Zanella](#), Responsabile Lab R&D e [Elisa dai Prè](#), Vice
responsabile Lab R&D Enologica Vason
Degustazione gestita in collaborazione con Enologica Vason

PROGRAMMA GIOVEDÌ 22 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

ORE 8.30 INIZIO LAVORI

SALA INTERNAZIONALE

*traduzioni simultanee in italiano e inglese

➤ BIOTECNOLOGIE EMERGENTI PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DEL VINO IN UNO SCENARIO DI RISCALDAMENTO GLOBALE

Seminario con **Antonio Morata**, Università Politecnica di Madrid

➤ Seminario con **Maria Nikolantonaki**, Università della Borgogna

IL RUOLO CHIAVE DELLE VITAMINE NELLA FERMENTAZIONE DEL VINO: RECENTI PROGRESSI E PROSPETTIVE ENOLOGICHE

Di **Hervé Alexandre**, Direttore del laboratorio AFIM, Università della Borgogna e **Christophe Morge**, Direttore scientifico R&D gruppo Sofralab

Modulo gestito in collaborazione con Oenofrance

METODI NON CONVENZIONALI PER APPROFONDIRE L'INFLUENZA DELLA TEMPERATURA E DELLA NUTRIZIONE SUI PROFILI DEL VINO CHARDONNAY

Di **Maryam Ehsani**, Fermentis e **Marie-Charlotte Colosio**, IFV

Modulo gestito in collaborazione con HTS-Fermentis

BASE SPUMANTE, UN PUNTO DI PARTENZA FONDAMENTALE: LIEVITI NON CONVENZIONALI CON IMPATTO SULLA STABILITÀ E SUL PROFILO SENSORIALE

Di **Olivier Pillet**, IOC - Institut Œnologique de Champagne e **Bertrand Robillard**, ricercatore Università di Reims Champagne-Ardenne

Modulo gestito in collaborazione con Perdomini IOC

Sessione con ricercatori di GreenWINE

EXCELLENCE ROSÉ: IL LIEVITO CHE SFIDA LE CONVENZIONI

Di **Julia Capitanio**, Biolauffort e **Simone Vincenzi**, Università di Padova

Modulo gestito in collaborazione con Lamothe-Abiet

PROGRAMMA GIOVEDÌ 22 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

POMERIGGIO

I DERIVATI DI LIEVITO: CARATTERIZZAZIONE, APPLICAZIONI ENOLOGICHE E PROSPETTIVE FUTURE

Di **Daniela Fracassetti**, Università degli Studi di Milano e **Maria Manara**, Dal Cin
Modulo gestito in collaborazione con Dal Cin

NUOVE ACQUISIZIONI SUL COLLAGGIO DEI VINI ROSSI

Di **Michael Jourdes**, PhD Maître de Conférences, Università di Bordeaux e **Sami Yammine**, Ricerca e Sviluppo, Biolaffort
Modulo gestito in collaborazione con Laffort

COME L'AI HA CREATO IL SUGHERO NATURALE CON LA MAGGIOR UNIFORMITÀ AL MONDO

Di **Ana Cristina Cardoso**, R&D Director Cork Supply e **Antonio Ferreira**, Stellenbosch University's Faculty of AgroSciences
Modulo gestito in collaborazione con Cork Supply

➤ DALLA RICERCA AUSTRALIANA A NUOVI STRUMENTI PER VITICOLTORI E VINIFICATORI: SENSORI, INCROCI, MALATTIE DEL LEGNO E MOG
Seminario con **Liz Waters**, Wine Australia

SALA NAZIONALE

RISPARMIO ENERGETICO E IDRICO IN CANTINA: IL PROGETTO WATENERWINE

Con **Chiara Pezzi**, Project Manager Vinidea e Clust-ER Agrifood

SACCHAROMYCES INDOTTI CON DIFFERENTI ATTIVITÀ DEMALICANTI PER MANTENERE L'ACIDITÀ DEL VINO

Di **Edoardo Puglisi**, Università Cattolica -DiSTAS e **Marzio Mannino**, Responsabile Tecnico e Qualità Francy Oenology
Modulo gestito in collaborazione con Francy Oenology

PROGRAMMA GIOVEDÌ 22 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

POMERIGGIO

➤ Seminario con **Maurizio Ugliano**, Università di Verona

RISPARMIO IDRICO E RESISTENZA AGLI STRESS ESTIVI

Di **Tommaso Frioni**, Università Cattolica del Sacro Cuore, **Franco Meggio**, Università degli Studi di Padova e **Fabrizio Battista**, Lallemand Oenology
Modulo gestito in collaborazione con Lallemand Oenology

Sessione con ricercatori di GreenWINE

ORE 19 FINE LAVORI

PROGRAMMA GIOVEDÌ 22 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

SALA DEGUSTAZIONE

- 9.30 AURIC INFINITY: FERMENTAZIONE ISOBARICA IN BOTTE DI ROVERE
 Conduce [Vitalie Popa](#), CTO Auric Barrels
Degustazione gestita in collaborazione con Auric Barrels
- 13.30 VALORIZZARE I VITIGNI DELL'EST EUROPA: L'ENOLOGIA AL SERVIZIO DEL TERROIR
 Conducono [Serena Belfante](#), Responsabile Tecnico Essedielle
Degustazione gestita in collaborazione con Essedielle
- 15.00 SENZA ALCOL, CON CARATTERE: IL PERCORSO DEI VINI NOLO
 Conduce [Pietro Russo](#), Master of Wine
Degustazione gestita in collaborazione con Enartis
- 17.00 DALLA TEORIA ALLA BOTTIGLIA: DIVERSE SFUMATURE DI EXCELLENCE ROSE'
 Conducono [Davide Vinco](#), Capoarea Nord Ovest e [Nicola Dam](#), Capoarea nord Est Lamothe-Abiet
Degustazione gestita in collaborazione con Lamothe-Abiet

19.00	<p><u>Degustazione</u></p> <p><u>I VINI DELLA CONOSCENZA</u></p> <p><u>SCIENZA E BUONE PRATICHE PER UN VINO IDENTITARIO</u></p> <p><u>CON ESPRESSIONE VARIETALE E DI TERRITORIO</u></p> <p><u>In degustazione 3 vini da regioni diverse con la presenza di</u> <u>produttori ed enologi</u></p> <p><u>Ospiti:</u> <u>Alessandro Torcoli, Luca Rolle, Gianni Trioli,</u> <u>Modera Francesco Iacono, direttore ONAV nazionale</u></p> <p><u>Segue cena conviviale</u></p> <p><u>*La partecipazione è riservata ai possessori di biglietto PREMIUM e PLATINUM</u></p>
-------	---

PROGRAMMA VENERDÌ 23 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

ORE 8.30 INIZIO LAVORI

SALA NAZIONALE

MATTINATA DEDICATA AGLI SPUMANTI

BILANCIO ENERGETICO IN CANTINA E BUONE PRATICHE: IL PROGETTO ENERVITIS
Di [Andrea Versari](#), Università di Bologna

IL RUOLO DEI MICRORGANISMI NEL RISPARMIO DI ENERGIA IN SPUMANTIZZAZIONE
Di [Tiziana Nardi](#), CREA Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

ESPLORARE L'IMPATTO DELLA PRESSATURA: CASI STUDIO E PROSPETTIVE FUTURE
Di [Daniela Fracassetti](#), Università degli Studi di Milano e [Michele Gnechi](#), Willmes Italia
Modulo gestito in collaborazione con Willmes

L'INTELLIGENZA PREDITTIVA A SERVIZIO DELL'ASSEMBLAGGIO DELLE BASI SPUMANTE
Di [Davide Camoni](#), Accademia Symposium
Modulo gestito in collaborazione con Oenoitalia

MOLECOLE SURFATTANTI E STRATEGIE PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DELLA BOLLA
Di [Simone Vincenzi](#), Università di Padova e [Daniele Pizzinato](#), SOEC
Modulo gestito in collaborazione con SOEC

IL PROGETTO DELLA SPUMA: SVILUPPI TECNOLOGICI E REQUISITI CHIMICO-FISICI DEI VINI
Di [Davide Camoni](#), Accademia Symposium
Modulo gestito in collaborazione con Dainese

LA PULIZIA AROMATICA DEI VINI SPUMANTI
Di [Franco Battistutta](#), Università di Udine
Modulo gestito in collaborazione con Amorim Cork Italia

PROGRAMMA VENERDÌ 23 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

POMERIGGIO

Seminario con ricercatori **i-NEST**:

STRATEGIE SOSTENIBILI PER LA GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE FECCE DI
VINIFICAZIONE

Di [Alberto de Iseppi](#), Università di Padova

NUOVA FASE DI BIORAFFINERIA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE VINACCE: ESTRAZIONE DI
POLISACCARIDI CON ACQUA SUBCRITICA

Di [Andrea Natolino](#), Università di Udine

MONITORAGGIO DIRETTO AD ALTA VELOCITÀ DELLE RISORSE MICROBICHE PER
L'ENOLOGIA MEDIANTE SPETTROMETRIA DI MASSA A INIEZIONE DIRETTA

Di [Iuliia Khomenko](#), Fondazione Edmund Mach

ORE 18 FINE LAVORI

PROGRAMMA VENERDÌ 23 MAGGIO IN CONTINUO AGGIORNAMENTO

SALA DEGUSTAZIONE

- 9.30 NUOVE TECNOLOGIE PER SEMPLIFICARE LA PRODUZIONE DI UN VINO
SPUMANTE
Degustazione gestita in collaborazione con Dainese
- 11.30 TECNOLOGIE EVER PER GLI SPUMANTI: ACIDIFICAZIONE CON RESINE
SCAMBIATRICI, STABILIZZAZIONE E NUOVI PROFILI AROMATICI
Conduce [Luciano Vettori](#), Labor Wine
Degustazione gestita in collaborazione con Ever
- 13.30 NAME THAT SPARKLING WINE - DEGUSTAZIONE DI VINI SPUMANTI ALLA
CIECA CON PREMI
Conduce [Francesco Invernizzi](#), Vinidea
Degustazione gestita in collaborazione con Foss