

PROGRAMMA SPARKLING WINE FORUM

Camera di Commercio - Brescia, Italy | 17 e 18 giugno 2024

SPARKLING WINE
Brescia 2024
OIV 100
FORUM

International Year of Vine and Wine
International Organization of Vine and Wine 1924 • 2024 Official Sponsor

LUNEDÌ 17 GIUGNO (14H00 - 18H30)

Saluti di apertura

Camera di Commercio & EFFEVENT

L'innovazione nella produzione di vini spumanti: focus sugli aspetti sensoriali e sul punto di vista dei consumatori

Maria Carla CRAVERO - *Ricercatrice senior* | CREA, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Asti

Fifty shades of pink: la storia scientifica e l'impatto tecnico della regolamentazione delle caratteristiche di colore del Franciacorta rosé

Fulvio MATTIVI - *Professore di chimica degli alimenti* | Fondazione E. March
Davide CAMONI - *Consulente in tecnologie alimentari* | DOC srl, Vinaria srl

Sparkling wines and effervescence: impatto di diverse molecole sulla qualità della bolla

Daniele PIZZINATO - *Responsabile tecnico SOEC* | SOFRALAB group
Simone VINCENZI - *Professore* | Università di Padova, Italia

Spumanti: nuove aspettative dei consumatori

Bluenne CHAYE - *Responsabile relazioni con i partner* | La WineTech
Frederico BEZZI - Beaucarnea ; **Harold FARNHAM** - SoWine

Come sfruttare l'alta tecnologia (AI, blockchain) per affrontare le sfide dell'industria del vino e delle bollicine?

Bluenne CHAYE - *Responsabile relazioni con i partner* | La WineTech
Daniele DE VECCHI - Saturnalia ; **Jacopo PERILLO** - GrapesChain

Utilizzo di contenitori in gres nel mantenimento del profilo varietale nella produzione di basi per vini spumanti Franciacorta

Luca RISSO - *Fondatore* | Clayver
Ferdinando DELL'AQUILA - *Enologo* | Guido Berlucchi

Il ruolo cruciale dei tappi a corona nel processo di affinamento sui lieviti

Virginie THOLLIN - *Consulente enologo* | PE.DI
Matteo ZACCARIA - *Amministratore delegato* | PE.DI

No/Low alcohol per i vini spumanti: limiti e strategie di ottimizzazione sensoriale

Matthias SCHMITT - *Professore* | Istituto di enologia di Geisenheim, Germania

Tavola rotonda: Il cambiamento dei modelli di acquisto e di consumo dei vini spumanti in Italia

Filippo GASTALDI - *Presidente AEPI* ; **Vito INTINI** - *Presidente ONAV*
Hosam Eldin ABOU ELEYOUN - *Presidente Lombardia AIS* ;
Silvia PARIANELLO - *Membro della FISAR* ; **Daniela GUIDUCCI** - *Enologo ONAV*

MASTERCLASS

Oltre alle conferenze, le aziende del settore e le denominazioni terranno le seguenti masterclass:

15.00 - 16.00

Satèn (metodo tradizionale), una tipologia unica, patrimonio della Franciacorta | **Consorzio tutela del Franciacorta**

CENA DI NETWORKING

18.30 - 22.30

Opzionale con l'acquisto del pacchetto « Visita e cena di lavoro in Franciacorta ».

Scoprire la Franciacorta attraverso un'esperienza autentica: visitare una delle cantine socie del Consorzio e partecipare alla cena di networking presso l'Antica Cantina Fratta.

Organised by

EFFEVENT

Destination partner

FRANCIACORTA

MARTEDÌ 18 GIUGNO (9H00-13H00)

**Biodiversità e servizi ecosistemici in viticoltura :
il contributo del telerilevamento e
dell'intelligenza artificiale in Franciacorta**

Isabella GHIGLIENO - *Viticulture researcher* | Università di Brescia, Italia

**Il ruolo dell'ossigeno e della gestione cinetica della
fermentazione nella produzione di vini spumanti:
esplorare nuove frontiere tecniche per comprendere
e ottimizzare il processo di charmat in funzione degli
obiettivi enologici**

Giuseppe FLORIDIA - *Responsabile R&S* | Parsec

Andrea ULIVA - *Consulente R&S*

**In che modo i cambiamenti
climatici influenzano la produzione di spumanti?
Prospettive per lo Chenin Blanc in Francia e Sudafrica**

Etienne NEETHLING - *Insegnante e ricercatore* | Angers School of Agriculture

**Un approccio innovativo alla nutrizione organica
dei lieviti e al metabolismo aromatico:
applicazione ai vini spumanti**

Bertrand ROBILLARD - *Consulente R&S*

Roberta BELLINI - *Responsabile Laboratorio e R&S* | Perdomini IOC

Estaán, un nuovo tannino enologico per ridurre l'SO2

Monika CHRISTMANN - *Direttore* | dell'Istituto di enologia di
Geisenheim, Germania

Antoine KLEBERG - *Direttore generale* | Bioethics Europe

**L'effetto aromatico dell'utilizzo di
diversi tipi di zucchero e diMCR nei vini spumanti**

Raffaele GUZZON - *Consulenza, ricerca e formazione in
microbiologia enologica* | Università di Trento, Italia

Nicola DI PAOLO - *Naturalia ingredients*

**Le buone tecniche per la tappatura degli
spumanti e l'impatto del tipo di
tappo sull'evoluzione dell'aroma e del gusto**

Milena LAMBRI - *Ricercatrice* | Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Francisco CAMPOS - *Responsabile R&S* | Amorim Cork, Italia

**Cause, prevenzione e trattamento della riduzione
negli spumanti**

Franco BATTISTUTTA - *Ricercatore* | Università di Udine

Lorenzo DAL CIN - *DAL CIN*

MASTERCLASS

11.30 - 12.30

Un territorio unico dove si intrecciano storie di persone e di terroir

Consorzio Garda DOC

15.00 - 16.00

SPUMANTI Low Alcohol e vini NoLow: trend di mercato e
protocolli tecnici operativi

**Station Oenotechnique
de Champagne (SOFRALAB)**

PRANZO

13.00 - 14.00

Incluso nel biglietto di Sparkling Wine Forum.

MARTEDÌ 18 GIUGNO (14H00-18H00)

Accelerare la formazione e la concentrazione degli aromi legati all'invecchiamento negli spumanti: Focus sugli spumanti inglesi

Belinda KEMP - Ricercatrice in viticoltura ed enologia | NIAB, Regno Unito

New perspectives for adaptation to the conditions of alcoholic secondary fermentation, from genetic variability pH resistance to the practical application of nitrogen nutrition

Philippe MARULLO - Researcher | Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV)

Esplorare l'impatto della pressatura dell'uva sulla composizione del mosto e del vino

Daniela FRACASSETTI - Dottoranda in Biotecnologie Alimentari Università degli Studi di Milano
Michele GNECCHI - Direttore vendite Italia | Willmes

"Prise de mousse" con un lievito di partenza ridotto a 1 fase preparazione

Benoit DE SUTTER - Regional sales Manager Southern Europe | Fermentis

Ricerca scientifica sugli aromi di fungo fresco nei vini spumanti

Marion HERVÉ - Ingegnere ricercatore e responsabile del progetto R&S enologia | Robert-Jean de Vogüé research centre, Moët Hennessy

Quali tecniche possono essere utilizzate per adattare la viticoltura ai cambiamenti climatici? L'esempio della Franciacorta

Lucio BRANCADORO - Professore | Università di Milano, Italia

Tavola rotonda: quali sfide per le nuove regioni produttrici di spumante nel mondo?

Christophe BERTSCH - Professore | Università di Haute-Alsace, Francia
Luigi MOIO - Presidente | Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino
Nathalie SPIELMANN - Dip. WSET, Responsabile del Dipartimento di Vino e Gastronomia | Neoma Business School, Francia
Pierre-Louis TEISSEDE - Professore | dell'Istituto di Scienze della Vite e del Vino dell'Università di Bordeaux
Fernando ZAMORA - Ricercatore | Università di Tarragona, Spagna
Mario FALCETTI - Direttore generale | Quadra Franciacorta

Destination partner :

Con il patrocinio di:

FRANCIACORTA

OIV 100
Année Internationale de la Vigne et du Vin
Organisation Internationale de la Vigne et du Vin 1924-2024 Patroage officiel

Partner:

AMORIM CORK

ASOENOLOGI
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

UNIVERSITÀ MERCATORUM
CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
BRESCIA

CLAYVER
CUVES EN CERAMIQUE

75
DAL CN

ESTAAN
PLANT BASED SULPHITE REPLACER

Fermentis
by Lesaffre

GARDA
D.O.C.

IL CORRIERE VINICOLO

LAFFORT
l'œnologie par nature
Italia

Naturalia
Fruit natural sugars

OENO
ITALIA

ORDINE DOTTORI AGRONOMI
DOTTORI FORESTALI
BRESCIA

PARSEC
www.parsec.it

PE.DI
I PART OF Crealis

Perdomini
IOC
Rivalevo vitero differenza

STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE

Surgiva
ACQUA MINERALE NATURALE

VCR
VIVAI
COOPERATIVI
RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

WILLMES
Le spécialiste pour
technologie de pressurage

LA WINE TECH