

# 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 Organisation 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

Impatto dei coadiuvanti tecnologici sulla qualità delle bollicine

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

Quali innovazioni sono necessarie per soddisfare aspettative dei consumatori di spumanti?

**Bluene CHAYE** - *Responsabile relazioni con i partner* | La WineTech  
Start-ups representatives: **Tout le Vin, Bocarnea, Scantrust**

Come possiamo sfruttare le tecnologie all'avanguardia (AI, data, blockchain, ecc.) per affrontare le sfide del settore?

**Bluene CHAYE** - *Responsabile relazioni con i partner* | La WineTech  
Start-ups representatives: **Tout le Vin, Bocarnea, Scantrust**

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

**Daniela GUIDUCCI** - *Enologa* | Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (O.N.A.V.) - Italia  
**Rappresentanti di assaggiatori, enotecari e sommelier**

## MASTERCLASS

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

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* ».

Discover Franciacorta through an authentic experience: visit one of the Consortium's member wineries and attend the networking dinner at 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

**Estaan, 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

**Un territorio unico dove si intrecciano storie di persone e di terroir** | **Consorzio Garda DOC**

**Basso contenuto alcolico: introduzione al quadro normativo,  
all'etichettatura, al valore energetico e al processo produttivo tramite degustazione**

**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

**ASSOENOLOGI**  
IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
BRESCIA

**CLAYVER**  
CUVES EN CERAMIQUE

75  
DAL CIN

**ESTAAN**  
PLANT BASED SULPHITE REPLACER

**Fermentis**  
by Lesaffre

GARDA  
D.O.C.

IL CORRIERE VINICOLO

**LAFFORT**  
l'oenologie par nature  
Italia

**Naturalia**  
Fruit natural sugars

OENO  
ITALIA

**PARSEC**  
PURE TECHNOLOGICAL SOLUTIONS

**PE.DI**  
I PART OF Crealis

**Perdomini IOC**  
Nostri suoi difference

**STATION**  
GENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

**Surgiva**  
COCCHIA MINERALE NATURALE

**VCR**  
VIVAI  
COOPERATIVI  
RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

**WILLMES**  
Le spécialiste pour  
technologie de pressurage

**LA WINE TECH**