# PROGRAMMA SPARKLING WINE FORUM

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



## 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 (Al, 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 PARCIANELLO - 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.











## 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 | **Biolethics 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 Alchool 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.



Organised by









## 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 TEISSEDRE - 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:







#### Partner:















IL CORRIERE VINICOLO























