

## A worldwide overview of innovative grape&wine research



### WINE session at Enoforum Web Conference 2021

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

Research works selected for the WINE session cover the most relevant topics for modern wine production: new methods for tannin estimation, off-flavours and strategies for their reduction, different tools for tracing wine authenticity, impact of chemical variables on sensory characteristics of wine, innovative and sustainable wine distribution methods.

Arianna Ricci from the University of Bologna will describe a new analytical method for fast and reliable **in-line analysis** of tannins in wines to support decisional strategies along the supply chain. Maria Reyes González-Centeno from the ISVV will present research which aims at assessing the efficacy of an alimentary plastic film for **reducing cork taint**. The research of Ignacio Ontañón from the University of Zaragoza addresses the challenge of **oxygen management** during winemaking and ageing, by studying the metabolomic changes of red wines caused by storage under different oxidative and reductive conditions.



David Jeffery will present an innovative technique for the **authentication of the geographical origin of wine** developed at the University of Adelaide. The study of Inés Le Mao from the University of Bordeaux will explain how quantitative NMR metabolomics could be used to dissociate the physical or chemical processes commonly used in oenology.



Alexander Pons from ISVV will analyse how **climate change is affecting the aroma of red wines**, focusing on the origin of dried fruit flavors detected in must and young red wines. The research of Olivier Geoffroy from the Ecole d'Ingénieurs de PURPAN is aimed at investigating the main contributors to the **aroma of Syrah wines** from the cool northern part of the Rhone valley.

Maria Alessandra Paissoni from the University of Turin will show how grape anthocyanins can directly influence the **in-mouth perception** of wine. Another work devoted to the **correlations between sensory and chemical variables** will be presented by Paola Piombino from the University of Naples. Peter Klosse from the Academy for Scientific Taste Evaluation (TASTE) will present an

**original model to describe taste**, developed and tested in practice, to analyse the taste profile of wines and beers based on mouthfeel sensations and their intensities. Stéfanie Pougnet from the Ecole Hôtelière de Lausanne will show how an innovative way of wine distribution such as a **reusable plastic keg** with a disposable airtight pouch inside can result in a sustainable solution for the wine industry in environmental, social and economical aspects.

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

[Congress website](#)

[WINE session](#)

[Free registration](#)

ENOFORUM WEB CONFERENCE is patronized by **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 vitivinicultura).

**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



### Sessione Vino alla Enoforum Web Conference 2021

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

I lavori di ricerca selezionati per la sessione VINO coprono i temi più rilevanti per la moderna produzione enologica: nuovi metodi per la stima dei tannini, difetti e strategie per la loro diminuzione, diversi strumenti per tracciare l'autenticità del vino, effetto delle variabili chimiche sulle caratteristiche sensoriali del vino, metodi di distribuzione del vino innovativi e sostenibili.

Arianna Ricci dell'Università di Bologna descriverà un nuovo metodo analitico per un'**analisi in linea** veloce e affidabile dei tannini nei vini, per aiutare le strategie decisionali durante la vinificazione. Maria Reyes González-Centeno dell'ISVV presenterà una ricerca che mira a valutare l'efficacia di una pellicola di plastica alimentare per ridurre l'**odore del tappo di sughero**. La ricerca di Ignacio Ontañón dell'Università di Saragozza affronta la sfida della **gestione dell'ossigeno** durante la vinificazione e l'invecchiamento, studiando i cambiamenti metabolomici dei vini rossi causati dalla conservazione in diverse condizioni ossidative e riduttive.



David Jeffery presenterà una tecnica innovativa per l'**autenticazione dell'origine geografica del vino** sviluppata all'Università di Adelaide. Lo studio di Inés Le Mao dell'Università di Bordeaux spiegherà come la metabolomica quantitativa NMR potrebbe essere utilizzata per dissociare i processi fisici o chimici comunemente usati in enologia.



Alexander Pons dell'ISVV analizzerà come **il cambiamento climatico sta influenzando l'aroma dei vini rossi**, concentrandosi sull'origine dei sapori di frutta secca rilevati nel mosto e nei vini rossi giovani. La ricerca di Olivier Geoffroy dell'Ecole d'Ingénieurs di Purpan ha lo scopo di indagare i principali fattori che contribuiscono **all'aroma dei vini Syrah** provenienti dalla fresca parte settentrionale della valle del Rodano.

Maria Alessandra Paissoni dell'Università di Torino mostrerà come gli antociani dell'uva possano influenzare direttamente la **percezione in bocca** del vino. Un altro lavoro dedicato alle **correlazioni tra variabili sensoriali e chimiche** sarà presentato da Paola Piombino dell'Università di Napoli. Peter Klosse dell'Accademia per la valutazione scientifica del gusto (TASTE) presenterà un **modello originale di descrizione del gusto**, sviluppato e testato nella pratica, per analizzare il profilo gustativo dei vini e delle birre in base alle sensazioni in bocca e alle loro intensità. Stéfanie Pougnet dell'Ecole Hôtelière di Losanna mostrerà come un modo innovativo di distribuzione del vino, quale un **fusto di plastica riutilizzabile** con un sacchetto ermetico monouso all'interno, può rappresentare una soluzione sostenibile per l'industria del vino negli aspetti ambientali, sociali ed economici.

Il programma della Enoforum Web Conference sarà suddiviso nelle seguenti sezioni tematiche:

[Visita il sito del congresso](#)

[Sessione VINO](#)

[Registrati gratuitamente](#)

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 vitivinicultura).

**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 il **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



### Sesión de Vino en Enoforum Web Conference 2021

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

El programa de Enoforum Web Conference se dividirá en las siguientes sesiones temáticas: VIÑEDO,

Los trabajos de investigación seleccionados para la sesión dedicada al VINO abordarán los temas de mayor relevancia para una producción moderna del vino: nuevos métodos para el análisis de los taninos, off-flavours y estrategias para su reducción, diferentes herramientas para la trazabilidad de la autenticidad del vino, impacto de las variables químicas en las características sensoriales, métodos innovadores y sostenibles de distribución del vino.

Arianna Ricci de la Universidad de Bolonia describirá un nuevo método analítico **para el análisis en línea** rápido y preciso de los taninos en los vinos como herramienta de ayuda a la decisión durante el proceso de producción. Maria Reyes González-Centeno del ISVV presentará una investigación que tiene como objetivo evaluar la eficacia de una película plástica alimentaria para **reducir el olor** a corcho. La investigación de Ignacio Ontañón de la Universidad de Zaragoza aborda el difícil reto de la **gestión del oxígeno** durante la vinificación y la crianza, mediante el estudio de los cambios metabólicos en los vinos tintos provocados por la conservación en diferentes condiciones oxidativas y reductoras.



David Jeffery presentará una técnica innovadora para la **autenticación del origen geográfico del vino** desarrollada en la Universidad de Adelaide. El estudio de Inés Le Mao de la Universidad de Burdeos explicará cómo se puede utilizar la metabolómica cuantitativa por RMN para disociar los procesos físicos o químicos habitualmente utilizados en enología.



Alexander Pons del ISVV analizará de qué forma el **cambio climático está afectando el aroma de los vinos tintos**, centrándose en el origen de los aromas a frutos secos detectados en mostos y tintos jóvenes. La investigación de Olivier Geoffroy de la Ecole d'Ingénieurs de PURPAN se centra en el estudio de los principales compuestos que contribuyen al **aroma de los vinos Syrah** de la zona fría del norte del valle del Ródano.

Maria Alessandra Paissoni de la Universidad de Turín mostrará cómo los antocianos de la uva pueden influir directamente en la **percepción en boca** del vino. Otro trabajo dedicado a las **correlaciones entre variables sensoriales y químicas** será presentado por Paola Piombino de la Universidad de Nápoles. Peter Klose de la Academy for Scientific Taste Evaluation (TASTE) presentará **un modelo original para describir el sabor**, desarrollado y probado en la práctica, con el fin de analizar el perfil gustativo de vinos y cervezas en función de las sensaciones en boca y de sus intensidades. Stéphanie Pougnet de la Ecole Hôtelière de Lausanne mostrará cómo una forma innovadora de distribución de vino, como un **baril de plástico reutilizable** con una bolsa hermética desechable en el interior, puede representar una solución sostenible para la industria del vino a nivel medioambiental, social y económico.

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

[Portal web del evento](#)

[Sección de VINO](#)

[Participación gratuita](#)

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



### Session VIN lors de la conférence Enoforum Web Conference

La conférence se tiendra **en ligne** du **23 au 25 février de 16 à 19 heures**

Les travaux de recherche sélectionnés pour la session VIN couvrent les sujets les plus pertinents pour la production moderne de vin : nouvelles méthodes d'estimation des tanins, défauts et stratégies de réduction, différents outils pour tracer l'authenticité du vin, impact des variables chimiques sur les caractéristiques sensorielles du vin, méthodes de distribution du vin innovantes et durables.

Arianna Ricci, de l'Université de Bologne, décrira une nouvelle méthode d'**analyse en ligne des tanins** dans les vins, rapide et fiable, afin de soutenir les stratégies décisionnelles tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Maria Reyes González-Centeno, de l'ISVV, présentera une recherche visant à évaluer l'efficacité d'un film plastique alimentaire pour **réduire le goût de bouchon**. Les recherches d'Ignacio Ontañón de l'Université de Saragosse portent sur le défi de la **gestion de l'oxygène** pendant la vinification et le vieillissement, et étudient les changements métaboliques des vins rouges causés par le stockage dans différentes conditions d'oxydation et de réduction.



David Jeffery présentera une technique innovante d'**authentification de l'origine géographique du vin** développée à l'Université d'Adélaïde. Inés Le Mao de l'Université de Bordeaux expliquera comment la métabolomique RMN quantitative pourrait être utilisée pour dissocier les processus physiques ou chimiques fréquemment utilisés en œnologie.



Alexander Pons de l'ISVV analysera **comment le changement climatique affecte l'arôme des vins rouges**, en se concentrant sur l'origine des arômes de fruits secs détectés dans les moûts et les vins rouges jeunes. Les recherches d'Olivier Geoffroy, de l'Ecole d'Ingénieurs de PURPAN, visent à étudier les principaux facteurs contribuant à **l'arôme des vins de Syrah** provenant de la partie nord de la vallée du Rhône.

Maria Alessandra Paissoni, de l'Université de Turin, montrera comment les anthocyanes du raisin peuvent influencer directement la **perception du vin en bouche**. Un autre travail consacré aux **corrélations entre les variables sensorielles et chimiques** sera présenté par Paola Piombino de l'Université de Naples.

Peter Klosse, de l'Académie pour l'évaluation scientifique du goût (TASTE), présentera un **modèle original de description du goût**, développé et testé dans la pratique, pour analyser le profil gustatif des vins et des bières en fonction des sensations en bouche et de leur intensité. Stéphanie Pougnet, de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, montrera comment une méthode innovante de distribution du vin, telle qu'un **fût en plastique réutilisable** avec un sachet hermétique jetable à l'intérieur, peut constituer une solution durable pour l'industrie du vin sur les plans environnemental, social et économique.

Vous pouvez suivre le programme continuellement mis à jour sur le site de la conférence EWC :

[Site internet du congrès](#)

[Session VIN](#)

[Participation gratuite](#)

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 vitivinicultura).

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.