

APPUNTAMENTO A VICENZA DAL 21 AL 23 MAGGIO

Tre giorni per una panoramica completa delle più recenti innovazioni a livello mondiale, attraverso conferenze, poster, degustazioni, spazi espositivi e soprattutto scambio e confronto. Da quest'anno al via la collaborazione con UIV per l'Innovation Challenge

EnoForum

2019
INNOVAZIONE | VICENZA
ED ECCELLENZA | 21-23 MAGGIO

Qui a fianco alcune immagini dell'ultima edizione di EnoForum



TORNA ENOFORUM dove la filiera si incontra per lo sviluppo dell'innovazione

Oggi più che mai è di fondamentale importanza essere informati sulle più recenti innovazioni in campo viticolo ed enologico se si vuole rimanere competitivi in un mercato sempre più globale. Per rispondere a questa esigenza strategica, nel 2000 Vinidea, innovation broker nel settore vitivinicolo, in collaborazione con Sive - Società italiana di viticoltura ed enologia, organizza EnoForum, grande congresso fieristico di taglio internazionale che riunisce i tre pilastri indispensabili per l'innovazione: il mondo della ricerca pubblica, le aziende fornitrici di tecnologie, e infine i produttori di vino. A cadenza biennale, EnoForum amplia presto il suo raggio di azione, aggiungendo all'edizione italiana anche quelle estere: in Spagna, Francia e Portogallo, dove si chiama InfowineForum. In parallelo si allargano anche le collaborazioni: dal 2017 con Assoenologi e da quest'anno anche con Unione Italiana Vini, per quanto riguarda l'Innovation Challenge.

I prossimi 21-23 maggio Vicenza ospiterà la nuova edizione di EnoForum. Ne parliamo con Gianni Trioli, fondatore e attuale presidente di Vinidea. "EnoForum - esordisce Trioli - giunge oggi alla sua XIIª edizione confermandosi come il più grande congresso in Europa per il settore viticolo ed enologico con più di 1.000 congressisti e 40 gruppi di ricerca provenienti da tutto il mondo. I partecipanti alla manifestazione avranno a disposizione in soli tre giorni un'occasione unica per entrare in contatto con le principali novità del settore".

Come si svolgerà la manifestazione? È in programma un denso programma congressuale di oltre

150 relazioni orali tenute da alcuni dei più illustri ricercatori a livello internazionale. A questo si affianca uno spazio espositivo riservato dove verranno affissi 40 poster tecnici, che rimarranno sempre consultabili per l'intera durata della manifestazione e una seconda sezione espositiva dove i partecipanti potranno interfacciarsi con le aziende fornitrici. Più in generale, il format di EnoForum è costruito proprio per offrire un confronto a 360° con centinaia di colleghi provenienti da tutto il mondo, con i quali scambiare opinioni e creare network. In-

fine, ci sarà anche la possibilità di assaggiare più di 200 vini sperimentali, ottenuti con nuove tecnologie già applicabili in cantina o in vigneto.

La ricerca è la grande protagonista di EnoForum. Ricerca privata, dunque, attraverso il contributo delle aziende fornitrici di tecnologia per la filiera vite-vino, ma anche ricerca pubblica. Certamente. EnoForum riconosce la fondamentale importanza che la ricerca pubblica ha nel settore, proprio per questo la so-

stiene, anche economicamente, organizzando (in collaborazione con Sive, Assoenologi, FEM ed Oenopija) due Premi per la ricerca e lo sviluppo, uno rivolto ai soli centri di ricerca nazionali mentre il secondo aperto a tutti i centri di ricerca mondiali. Il comitato scientifico di Sive ha selezionato sulla base di innovazione e grado di interesse dell'argomento i 20 lavori che verranno presentati nella sezione dedicata al Premio nazionale Assoenologi Versini, e i 20 lavori che verranno presentati nella sezione dedicata al Premio internazionale Oenopija.

I 40 lavori candidati a questi due premi verranno presentati durante le tre giornate dai rispettivi autori, ai partecipanti verrà chiesto di valutare i lavori in modo da decretare così i due vincitori del premio. Grazie alla collaborazione con Rete Rurale Nazionale verranno presentate le attività di tutti i Gruppi Operativi (misura 16.1 PSR) che introducono nel settore vitivinicolo innovazioni e nuove soluzioni tecnologiche. Saranno anche esposti, nella sezione D-wine, i risultati di un importante lavoro sulle diversità dei tannini nei vini rossi

italiani, condotta per conto del MIUR dall'Università di Verona, la Fondazione Edmund Mach, l'Università di Bologna, l'Università di Torino, l'Università di Napoli e l'Università di Padova.

Quest'anno ad EnoForum, all'interno della programmazione classica del congresso, verrà dedicato uno spazio ai finalisti dell'Innovation Challenge promosso da Unione Italiana Vini.

Si, giunto alla decima edizione l'Innovation Challenge, l'iniziativa di Unione Italiana Vini nata con lo scopo di valorizzare e divulgare le migliori innovazioni di prodotti o processi presentate dalle imprese espositrici di Sime ed Enovitis in Campo, cambierà format, coinvolgendo per la prima volta nella selezione dei vincitori anche il grande pubblico degli enologi e dei tecnici di EnoForum.

Nelle sale congressuali, quindi, verranno proiettati brevi video che mostreranno in anteprima le migliori innovazioni di prodotti o processi aziendali presentate dalle aziende espositrici di Sime ed Enovitis in Campo. I partecipanti di EnoForum, assieme ad una giuria di tecnici selezionati, saranno chiamati a votare in diretta le innovazioni più interessanti dell'Innovation Challenge. La classifica finale che decreterà i vincitori da quest'anno sarà quindi frutto sia delle valutazioni del comitato tecnico-scientifico, composto da docenti universitari, tecnici e rappresentanti delle aziende utilizzatrici, che opererà la prima selezione delle candidature, sia dal panel tecnico di esperti internazionali, sia della votazione del pubblico di EnoForum, che di fatto rappresentano i diretti utilizzatori dell'innovazione. A.V.

Programma e contenuti del Congresso

MARTEDÌ 21 MAGGIO

PRINCIPALI TEMATICHE CONGRESSUALI:

Biodiversità, concimazioni a rateo variabile, varietà adatte al cambiamento climatico, caolino per un effetto sunscreen, potatura tardiva e maturazione, gestione idrica del vigneto, antiodore edibile, riutilizzo delle fecce, riduzione dei solfiti, lieviti alternativi, sughero e neuromarketing

Key Note Speaker:

Vincent Gerbaux, IFV (F); Cristian Varela, AWRI (AUS); Tomas Roman Villegas, FEM (E); Andrew Reynolds, Brock University (CAN); Matteo Marangon, Università di Padova (I); Alberto Palliotti, Università degli Studi di Perugia (I)

Tematiche delle degustazioni guidate:

Tappatura del vino; lieviti selezionati

MERCOLEDÌ 22 MAGGIO

PRINCIPALI TEMATICHE CONGRESSUALI:

Hanseniaspora vineae, bioprotezione, lieviti non-Saccharomyces, fermentazione malo-alcolica, cambiamenti climatici, gestione i gas disciolti, longevità del vino, stabilità proteica, fattori che influenzano l'aroma retronasale.

Key Note Speaker:

Eduardo Dellacassa, Universidad de la Republica del Uruguay (UY); Michel Moutourne (F); Giacomo Mazzavillani, Cavro (I); Pedro Melo-Pinto, Universidade de Tras-os-Montes e Alto Douro (P); Yorgos



Kotseridis, Agricultural University Athens (GR); Viviana Corich, Università degli Studi di Padova (I); Nemanja Teslić, Università di Bologna (SRB).

Tematiche delle degustazioni guidate:

Vino & Legno; comparazione tra vinificazioni in acciaio, legno e ceramica; lieviti selezionati, Vini e formaggi

GIOVEDÌ 23 MAGGIO

PRINCIPALI TEMATICHE CONGRESSUALI:

Viticultura sostenibile, la gestione del suolo in vigneto, stabilità e interazioni dei tannini, tannini ed astringenza: aspetti sensoriali e marcatori analitici, gestire la stabilità del vino, come utilizzare i prodotti di scarto, migliorare la shelf-life del proprio prodotto, come i trasporti influiscono sul vino, tecnologia IOT per monitorare le spedizioni

Key Note Speaker:

Stefano Poni, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (I); Panagiotis Arapitsas, FEM (GR); Andrea Bellincontro, DIBAF, Università della Tuscia (I); Stefano Ferrari, ISVEA (I); Simone Giacosa, Università di Torino (I); Maurizio Ugliano, Università degli Studi di Verona (I); Fulvio Mattivi, Università di Trento (I);

Tematiche delle degustazioni guidate:

Lieviti isolati da ambienti aridi; Italian Grape Ales, le birre fermentate con mosto d'uva