

PROGRAMME SPARKLING WINE FORUM

Camera di Commercio - Brescia, Italie | 17 et 18 juin 2024

SPARKLING WINE
BRESCIA 2024
OIV 100
FORUM

International Year of Vine and Wine
International Organisation of Vine and Wine (OIV) • 2024 Official Sponsor

LUNDI 17 JUIN (14H - 18H30)

Discours inaugural

Camera di Commercio - EFEEVENT

**Innovation dans la production de vins effervescents :
focus sur les aspects sensoriels et le point de vue du
consommateur**

Maria Carla CRAVERO - Senior researcher | CREA, Conseil pour la
recherche et l'économie agricoles à Asti

**Fifty shades of pink : histoire scientifique et impact
technique de la réglementation des caractéristiques de
couleur du vin Franciacorta rosé**

Fulvio MATTIVI - Professeur de chimie alimentaire | Fondation E. March
Davide CAMONI - Consultant en technologie alimentaire | DOC srl,
Vinaria srl

**Vins effervescents et effervescence :
impact de différentes molécules sur la qualité de la mousse**

Daniele PIZZINATO - Responsable Technique SOEC | Groupe SOFRALAB
Simone VINCENZI - Professeur | Université de Padova, Italie

**Vins effervescents : les nouvelles attentes des
consommateurs**

Bluene CHAYE - Responsable relations partenaires | La WineTech
Frederico BEZZI - Beaucarnea ; **Harold FARNHAM** - SoWine

**Comment tirer parti des hautes technologies (IA, blockchain)
pour relever les défis de l'industrie du vin et des effervescents ?**

Bluene CHAYE - Responsable relations partenaires | La WineTech
Daniele DE VECCHI - Saturnalia ; **Jacopo PERILLO** - GrapesChain

**Utilisation de cuves en grès pour le maintien
du profil variétal dans la production
de vins de base pour les vins effervescents de Franciacorta**

Luca RISSO - Fondateur | Clayver
Ferdinando DELL'AQUILA - Oenologue | Guido Berlucchi

**Le rôle crucial des capsules couronnes
dans le processus de vieillissement sur lies**

Virginie THOLLIN - Oenologue consultante | PE.DI
Matteo ZACCARIA - Directeur Général | PE.DI

**No/low alcool pour les vins effervescents : limites et
stratégies d'optimisation sensorielle**

Matthias SCHMITT - Professeur | Institut d'Oenologie de
Geisenheim, Allemagne

**Table ronde : Évolution des comportements d'achat et de
consommation des vins effervescents en Italie**

Filippo GASTALDI - Président AEPI ; **Vito INTINI** - Président ONAV
Hosam Eldin ABOU ELEYOUN - Président Lombardie AIS ;
Silvia PARCIANELLO - Membre FISAR ; **Daniela GUIDUCCI** - Oenologue ONAV

MASTERCLASS

En parallèle des conférences, les entreprises de la filière et appellations conduiront les masterclasses suivantes :

15.00 - 16.00

Satèn (méthode traditionnelle), une typologie unique, patrimoine de la Franciacorta

Consorzio tutela del Franciacorta

DÎNER NETWORKING

18h30 - 22h30

En option avec l'achat du pack « Visite et dîner d'affaires »

Vivez une expérience authentique, découvrez la Franciacorta : visitez l'une des caves membres du Consortium et assistez au dîner de réseautage à l'Antica Cantina Fratta.

Organised by

EFEEVENT

Destination partner

FRANCIACORTA

MARDI 18 JUIN (9H - 13H00)

**Biodiversité et services écosystémiques en viticulture :
l'apport de la télédétection et de l'intelligence artificielle
à Franciacorta**

Isabella GHIGLIENO - Chercheur en viticulture | Université de Brescia, Italie

**Le rôle de l'oxygène et de la gestion cinétique de la
fermentation dans la production de vins effervescents :
explorer de nouvelles frontières techniques pour comprendre
et optimiser le processus de fermentation en fonction des
objectifs de vinification**

Giuseppe FLORIDIA - R&D Manager | Parsec
Andrea ULIVA - Consultant R&D

**Comment le changement climatique affecte-t-il la production
de vins effervescents ? Perspectives sur le Chenin blanc en
France et en Afrique du Sud**

Etienne NEETHLING - Enseignant et chercheur | Ecole Supérieure
des Agricultures d'Angers

**Une voie innovante pour la nutrition organique
de la levure et son métabolisme aromatique :
application aux vins effervescents**

Bertrand ROBILLARD - Consultant scientifique en oenologie | IOC
Roberta BELLINI - Directeur de laboratoire et de la R&D | Perdomini IOC

Estaan, un nouveau tanin oenologique pour réduire le SO2

Monika CHRISTMANN - Directrice | Institut d'oenologie de Geisenheim, Allemagne
Antoine KLEBERG - Directeur général | Bioethics Europe

**L'effet au niveau aromatique de l'emploi de différents types
de sucres et MCR dans les vins effervescents**

Raffaele GUZZON - Conseil, recherche et formation en microbiologie
oenologique | Université de Trento, Italie
Nicola DI PAOLO - Responsable des ventes techniques et du
développement des affaires | Naturalia ingredients

**Aperçu du bouchage d'un vin effervescent & Impact du type
de bouchon sur l'évolution de l'arôme et du goût des vins
effervescents**

Milena LAMBRI - Chercheur | Sacro Cuore, Université de Piacenza
Francisco CAMPOS - Responsable R&D | Amorim Cork, Italie

**Causes, prévention et traitement de la réduction des vins
effervescents**

Franco BATTISTUTTA - Chercheur | Université d'Udine
Samuele LERCARI - Responsable du support technique | DAL CIN

MASTERCLASS

11.30 - 12.30

Un territoire unique où s'entremêlent les histoires de personnes et de terroir | **Consorzio Garda DOC**

15.00 - 16.00

Vins effervescents à faible teneur en alcool et vins No/Low: tendances du marché et protocoles techniques | **Station Oenotechnique de Champagne (SOFRALAB)**

DÉJEUNER

13h00 - 14h00

Inclus dans le billet d'entrée du Sparkling Wine Forum.

MARDI 18 JUIN (14H - 18H00)

**Accélérer la formation et la concentration
des arômes associés à l'âge dans les vins effervescents :
Focus sur les vins effervescents anglais**

Belinda KEMP - Chercheur en viticulture et oenologie | NIAB, Royaume-Uni

**Nouvelles perspectives d'adaptation aux conditions de la
fermentation secondaire alcoolique, de la variabilité génétique
de la résistance au pH à l'application pratique de la
nutrition azotée**

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

**Exploration de l'impact du pressurage du raisin
sur la composition du moût et du vin**

Daniela FRACASSETTI - Docteur en biotechnologie alimentaire
Université de Milan, Italie
Michele GNECCHI - Directeur des ventes Italie | Willmes

**Prise de mousse avec préparation du levain en une seule étape,
réduction de l'immobilisation des cuves et économies d'énergie**

Benoit DE SUTTER - Directeur régional des ventes pour l'Europe du Sud |
Fermentis

**Recherche scientifique sur les arômes
de champignons frais dans les vins effervescents**

Marion HERVÉ - Ingénieure de recherche et chef de projet R&D
œnologie | Centre de recherche Robert-Jean de Vogüé, Moët Hennessy

**Quelles techniques pour adapter la viticulture au
dérèglement climatique ? Exemple de Franciacorta**

Lucio BRANCADORO - Professeur | Université de Milan, Italie

**Table ronde : Quel enjeu lié aux nouvelles régions
productrices de vins effervescents dans le monde ?**

Christophe BERTSCH - Professeur | Université de la Haute-Alsace, France
Luigi MOIO - Président | Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
Nathalie SPIELMANN - Dip. WSET, Directrice du département
Vin et Gastronomie | Neoma Business School, France
Pierre-Louis TEISSEDE - Professeur | Université de Bordeaux
Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
Fernando ZAMORA - Chercheur | Université de Tarragone, Espagne
Mario FALCETTI - Manageur général | Quadra Franciacorta

Destination partner :

Sous le patronage de :



Partenaires :

AMORIM CORK



IL CORRIERE VINICOLO

