

PROGRAMMA SPARKLING WINE FORUM

Village by CA, Bezannes - Reims (France) | 23 e 24 Aprile 2025



MERCOLEDÌ 23 APRILE (8H30 - 13H00)

Bubbling Over: tendenze e approfondimenti sul mercato globale e sudafricano dei vini spumanti

Gli effetti di un'etichetta ambientale sulla percezione di un prodotto di lusso da parte del consumatore: il caso dello champagne

Progetto Taninnov: Innovazioni al servizio della qualità degli spumanti

La stabilizzazione tartarica dei vini alla luce delle sfide poste dalla stabilità del tartrato di calcio

La bolla nel bicchiere: un approccio fisico-chimico all'effervescenza

Dalla bolla al cervello: neuroscienza dell'effervescenza

Bubbles, l'applicazione Pe.DI per seguire l'andamento del potenziale effervescente dei tuoi vini

Possiamo dotare un'intelligenza artificiale del senso al gusto e a quale scopo?

Sensory feedback on the six editions of the Eminents of Burgundy

Yvette VAN DER MERWE - *Presidente* | Organizzazione internazionale della vite e del vino - OIV/Vine and Wine - OIV

Aurélië RINGEVAL-DELUZE - *Docente* | Università di Reims Champagne-Ardenne

Rebecca NOUGIER - *Responsabile di prodotto* | Gruppo CIO

Sandrine JEGOU - *Ricercatrice* | Università di Reims Champagne-Ardenne

Yannick LE GRATIET - *Direttore* | Enodia

Michel MOUTOUNET - *Dottore dell'istituto nazionale politecnico*

Gérard LIGER-BELAIR - *Professore, gruppo effervescenza, Champagne e applicazioni* | Università di Reims Champagne-Ardenne

Gabriel LEPOUSEZ - *Ricercatore specializzato in percezione sensoriale*

Virginie THOLLIN - *Enologa consulente*

Matteo ZACCARIA - *Amministratore delegato* | PE.DI

Gabriel LEPOUSEZ - *Ricercatore specializzato in percezione sensoriale*

Yves LE FUR - *Docente* | Istituto Agroalimentare di Digione

Laurence DUJOURDY - *Ingegnere di ricerca* | Istituto Agroalimentare di Digione

MERCOLEDÌ 23 APRILE (14H30 - 18H30)

La tariffa del 25% sul vino sotto la prima amministrazione Trump: Chi ha sopportato il peso? Lezioni per il futuro

Il chitosano nella produzione di vini spumanti: innovazione nella chiarifica e nel controllo microbiologico.

L'innovazione varietale in Champagne

Tra realtà e possibilità: l'interazione tra sistemi reali e ipotetici in fermentazione. Le nuove applicazioni per soluzioni di analisi diretta delle fermentazioni alcolica e malolattica

Tavola rotonda: L'innovazione al servizio dell'enoturismo e della vendita diretta

Karl STORCHMANN - *Professore di economia* | Università di New York (Stati Uniti)

Samuele LERCARI - *Responsabile assistenza tecnica* | DAL CIN Gildo SpA

Marguerite DOLS-LAFARGUE - *Professoressa* | INP di Bordeaux

Géraldine URIEL - *Responsabile del dipartimento "materiale vegetale e produzione"* | Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne (CIVC)

Matthieu DE BASQUIAT - *Direttore Francia* | Parsec

Bluenne CHAYE - *Membro del consiglio d'amministrazione* | LA WINETECH

Laurent PRIGENT - *Amministratore delegato* | Bubbl.

Matthieu VARON - *Co-fondatore* | WineVision

Severine COUVREUR - *Presidente* | Missione Colline, Case e Cantine di Champagne - Patrimonio mondiale dell'Umanità

Sarah AMRANI - *Responsabile dell'innovazione* | Agenzia di sviluppo turistico della Marna

MASTERCLASS

12:45 - 13:30

A toast to the terroirs: discovering the different faces of Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG |

Consorzio tutela CONGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Organizzato da

EFFEVEN

PROGRAMMA SPARKLING WINE FORUM

Village by CA, Bezannes - Reims (France) | 23 e 24 Aprile 2025



GIOVEDÌ 24 APRILE (8H30 - 12H45)

Champagne e sostenibilità: misurare e ridurre l'impronta di carbonio

Antoine PAYEN - Responsabile progetti di valutazione ambientale | Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne (CIVC)

Spumanti italiani: identità sensoriale e percezione del consumatore

Monica LAUREATI - Vicepresidente di Cattedra presso la società italiana di scienze sensoriali | Università degli Studi di Milano

Riboflavina: risultati degli ultimi lavori di caratterizzazione di ceppi di lievito per limitare il tenore di riboflavina

Daniele PIZZINATO - Responsabile Tecnico | Station Oenotechnique de Champagne

Paolo ANTONIALI - Direttore Scientifico | Italiana Biotecnologie

La sfida dei dati nella gestione della produzione di vini spumanti

Alexandre ERMENAU - Amministratore delegato | ONAFIS

Thierry LAVAL - Segretario generale e co-fondatore di Food Pilot International Development | Winepilot

Sylvie BUSCA - Amministratore delegato | Wine IN Block

I terroir dei vini Conegliano Valdobbiadene Prosecco: un caso di studio sull'origine della qualità nelle colline del patrimonio Unesco

Diego TOMASI - Direttore | Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

La degustazione, uno strumento tecnico a sé stante: applicazione ai difetti del vino

Sylvie COLLAS - Responsabile pianificazione e formazione | Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne (CIVC)

Un approccio originale per indagare l'influenza combinata di temperatura e nutrizione azotata dei lieviti sul profilo dei vini chardonnay

Coline LERICHE - Esperta in analisi sensoriale | Fermentis

Méven OTHEGUY - Ricercatore in analisi sensoriale | Polo IFV Borgogna Beaujolais Jura Savoia

Tavola rotonda: quali soluzioni rilevanti per l'accesso alle informazioni tecnico-scientifiche in viticoltura ed enologia?

Julien DUMERCQ - Direttore esecutivo | IVES

Florence FONTAINE - Sedia accademica delle Maldive | University of Reims Champagne-Ardenne

Tatiana SVINARTCHUK - Leader del programma Viticoltura | Moët Hennessy

Basile PAUTHIER - Responsabile del progetto di agrometeorologia | Champagne Wine Interprofessional Committee (CIVC)

MASTERCLASS

12:30 - 13:15

Comprensione dell'effetto sensoriale della dealcolizzazione e strategie per sostituire l'effetto sensoriale dell'alcol | Hochschule Geisenheim University

16:30 - 17:30

Introduzione al test organolettico applicato agli esperimenti | Champagne Wine Interprofessional Committee (CIVC)

Organizzato da

EFFEVEN

PROGRAMMA SPARKLING WINE FORUM

Village by CA, Bezannes - Reims (France) | 23 e 24 Aprile 2025



GIOVEDÌ 24 APRILE (14H30 - 18H00)

La dealcolazione del vino nella produzione degli spumanti -
Potenziale nel contesto del cambiamento climatico

Matthias SCHMITT - Docente e ricercatore in enologia |
Università di Geisenheim (Germania)

Aromi degli spumanti a base Chardonnay: conoscenze
consolidate e nuove acquisizioni

Axel MARCHAL - Professore universitario | ISVV Bordeaux

L'impatto dei tappi di sughero durante il tirage
dei vini spumanti - considerazioni scientifiche e tecniche

Sara PINHEIRO - Dottoranda | Facoltà di Scienze e tecnologia
della Nuova Università di Lisbona
Francisco CAMPOS - Responsabile R&D | Amorim

Consumo di ossigeno e autolisi delle fecce durante
l'affinamento dei vini spumanti con il metodo tradizionale

Fernando ZAMORA - Ricercatore | Università Rovira i Virgili (Spagna)

Come rendere coerente la propria visione di sostenibilità
e la strategia di innovazione? Confronto dei sistemi
e delle iniziative in atto in Champagne e Nuova Zelanda

Nicolas BEFORT - Direttore della Cattedra di Bioeconomia e
sviluppo sostenibile | NEOMA Business School

Mappatura di CO2 ed etanolo nello spazio di testa di
un bicchiere di champagne: che influenza
hanno sulla degustazione?

Gérard LIGER-BELAIR - Professore, gruppo effervescenza,
Champagne e Applicazioni | Università di Reims Champagne-Ardenne
Florian LECASSE - Docente | Università di Reims Champagne-Ardenne

THANKS TO ALL OUR PARTNERS

AMORIM
CORK



Organizzato da

EFFEVENT