

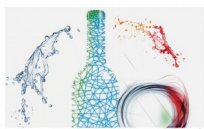
PROGRAMMA CONVEGNI SIMEI 2019

Martedì 19 novembre

- Ore 10.30 Sala convegni pad. 15
Inaugurazione
Premiazione Technology Innovation Award
- Ore 14.30 Winebar pad. 11
Olivier Chadebost
Architetture e cantine: temi e strumenti
Cambia il rapporto tra architettura e cantine: per Chadebost le Cantine devono essere prima di tutto utili, funzionali, ma senza trascurare l'aspetto estetico, la bellezza. E, soprattutto, devono rappresentare l'identità dell'impresa e dei suoi vini, interpretando la *liaison* tra la terra e l'uomo incarnata nel *terroir*.

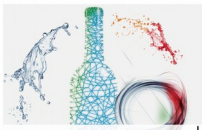
Mercoledì 20 novembre

- Ore 10.00 Sala convegni pad. 15
TofWerk
Vocus Cork Analyzer
Presentazione aziendale
- Ore 10.00 Sala Convegni pad. 9
Università di Milano – Disaa, Il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
Tecniche non distruttive per la viticoltura e l'enologia: sfide e opportunità nell'ambito dell'industria 4.0.
L'ottimizzazione di tutti i processi della filiera vitivinicola ha lo scopo di elevare il livello qualitativo delle produzioni enologiche favorendo una gestione ottimale di tutte le fasi, da quelle in vigneto fino ai processi di trasformazione enologica. Le soluzioni tecniche e tecnologiche permettono di ridisegnare la filiera alla luce delle nuove suggestioni del programma industria 4.0. Per rispondere a tali esigenze il mondo delle tecnologie a servizio di questa filiera si sta impegnando principalmente in due direzioni: da una parte portando in campo sensori e sistemi in grado di supportare le decisioni per "governare" meglio il vigneto alla luce dei repentini cambiamenti climatici dall'altra impiegando sempre più diffusamente tecniche di analisi non distruttive per monitorare i processi di trasformazione al fine di garantire livelli qualitativi elevati ed omogenei delle produzioni enologiche. Partendo da questi presupposti, il seminario, organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano, vuole fare il punto del livello tecnologico raggiunto in questo settore focalizzando l'attenzione sulle tecnologie non distruttive (NIR, Analisi dell'immagine, Naso elettronico), ormai a disposizione degli operatori della filiera e prospettando alcune soluzioni che sono oggetto di studio di due progetti a cui partecipa il Dipartimento: il



progetto progetto I-GRAPE (progetto finanziato dalla Comunità Europea) e il progetto ADAM (progetto finanziato dalla Regione Lombardia).

- Ore 10.30 Sala Convegni pad. 15
Unione Italiana Vini
Bollicine e sostenibilità: la risposta di Franciacorta, Cava e Champagne.
La sfida al cambiamento climatico che il mondo della spumantistica “metodo classico” ha lanciato per rafforzare la competitività a fronte dell’impatto sull’ambiente, mediante una gestione sostenibile delle pratiche in vigneto e dei processi di cantina. Tre best practise a confronto e le prospettive delle politiche nazionali ed europee.
- Ore 10.30 Winebar pad. 11
Spirits Valley
Spirits Valley: la Silicon Valley dei distillati
Oltre la metà della produzione mondiale di alcolici Super-Premium viene dalla valle del fiume Charente in Francia. Obiettivo del convegno è offrire una panoramica della più importante tradizione produttiva e cultura del “saper fare” legata all’eccellenza nell’industria dei distillati.
- Ore 14.00 Sala Convegni pad. 9
Unione Italiana Vini
Ring Test Lab
Le novità 2020 di uno strumento fondamentale per un laboratorio del settore vitivinicolo che voglia avere la sicurezza di produrre dati verificabili.
- Ore 14.30 Sala Convegni pad. 15
Unione Italiana Vini
Vino e legno: tavoli di lavoro
Sessioni tematiche di approfondimento su aspetti e prospettive dell’utilizzo del legno nell’affinamento del vino, in preparazione del simposio mondiale previsto il giorno dopo. Esperti di diversi paesi si confronteranno in workshop ai quali potrà partecipare il pubblico dei visitatori del SIMEI.
- Ore 15.00 Sala Convegni pad. 9
FederlegnoArredo - Assoimballaggi
Progetto di Revisione condivisa tra Laboratori di Analisi dei Metodi di controllo dei Tappi in Sughero (#ShareCheckCork)
I controlli sui tappi di sughero, gestiti oggi avvalendosi di norme ISO, linee guida CieLiège. Metodi interni validati dai singoli laboratori producono spesso risultati non univoci e difficili da interpretare da parte dei clienti, sia cantine e imbottiglieri, sia sugherifici. Ciò genera confusione, oneri di lavoro ed economici, perdite di immagine. L’obiettivo è, quindi, quello di rivedere compiutamente



ogni metodologia e ridefinirne procedure, espressione dei risultati e relativa comunicazione al cliente, in maniera condivisa e uniforme tra tutti i laboratori che aderiranno alla presente iniziativa.

Ore 15.00 Winebar pad. 11
Associazione Nazionale Le Donne del Vino
Forum of the women in wine worldwide

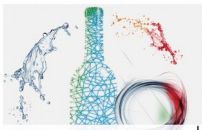
Giovedì 21 novembre

Ore 10.00 Sala Convegni pad. 15
Associazione Nazionale Le Donne del Vino
Donne del vino: opportunità e sfide
Fare rete, scambiarsi conoscenze, misurare le competenze aumentando il proprio bagaglio culturale, studiare i mercati e gli stili di consumo al femminile. Tutti temi sul tavolo della prima convention mondiale delle Donne del Vino. Un'idea tutta italiana, quella della convention mondiale, che parte dal considerare necessario condividere conoscenze reciproche per dare un contributo alla crescita del settore: un momento di confronto tra le donne del vino che in tutto il mondo lavorano per dare alla categoria più opportunità e dare al vino più vantaggi dalla presenza femminile

Ore 10.00 Sala Convegni pad. 9
Valoritalia
Vino sostenibile: opportunità per le aziende, valore per il mercato
Una riflessione concreta sulla *sostenibilità* certificata. Un dibattito su come questo concetto, adeguatamente applicato, possa rappresentare un'opportunità per il mondo produttivo, oltre che un vantaggio per l'ambiente e la società

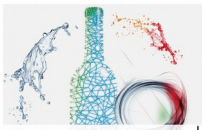
Ore 10.30 Winebar pad. 11
Unione Italiana Vini
Vino e legno: strategie di affinamento. Quale futuro?
Dopo la moda della barrique si torna alle botti grandi ma i consumatori chiedono anche vini "no oak". C'è un futuro del legno nel vino? E quale sarà? Grandi produttori ed enologi di fama internazionale si confronteranno in un inedito simposio mondiale ideato nell'ambito del progetto "2019 – l'Anno del legno" promosso da Il Corriere Vinicolo, giornale dell'Unione Italiana Vini.

Ore 13.30 Sala Convegni pad. 15
Maureen Downey
La frode vinicola - Minacce al mercato del vino



Maureen Downey, uno dei più esperti autenticatori di vino al mondo, e lo "Sherlock Holmes del Vino", presenterà le attuali problematiche relative alle frodi sul mercato del vino, come proteggere la cantina e i clienti e la contraffazione del vino. Condurrà un'analisi approfondita su ciò che i falsari del vino fanno, che cosa cercare, e chi sono i principali attori.

- Ore 14.00 Winebar pad. 11
Olivier Chadebost
Il vino e i nuovi codici del lifestyle dall'etichetta al brand
- Ore 14.00 Sala Convegni pad. 9
Unione Italiana Vini
Presentazione Enovitis in campo 2020
- Ore 15.00 Sala Convegni pad. 9
Unione Italiana Vini
Mal d'Esca
Le malattie del legno della vite, e in particolare il Mal dell'Esca, rappresentano la categoria più distruttiva di malattie della vite e sono in costante crescita in tutti i principali Paesi produttori di vino. Il progetto di Unione Italiana Vini si propone di valutare la presenza del complesso del mal dell'esca, attraverso la creazione di una rete di monitoraggio nelle principali regioni viticole italiane. Allo stesso tempo, si propone di effettuare un'ulteriore indagine su aspetti colturali e ambientali collegati allo sviluppo della malattia. Il progetto è realizzato in collaborazione con DAGRI, Università di Firenze e IBE, CNR, Bologna. Durante il convegno la prof.ssa Laura Mugnai, referente scientifico del Dipartimento di Agraria, sez. di Patologia vegetale ed Entomologia dell'Università di Firenze, il dott. Stefano Di Marco, referente scientifico dell'Istituto per la Bioeconomia – CNR, Bologna e il Dott. Giovanni Rizzotti, Unione Italiana Vini, presenteranno i primi risultati della ricerca 2019 e le azioni previste per i prossimi anni.
- Ore 15.00 Sala Convegni pad. 15
Olioofficina e Mercacei
Il confronto Italia / Spagna sul packaging e il visual design degli oli da olive
La qualità non può riferirsi solo all'olio, ma anche alla veste esterna con la quale contenitori e contenuto si presentano sullo scaffale dei negozi e sulle tavole dei ristoranti e dei consumatori



Ore 16.00

Winebar pad. 11

Associazione Enoturismo in Sardegna

25° Edizione Premio Gallura

Il Premio Gallura è la prima e più importante manifestazione del vino rivolta ai viticoltori della Sardegna, alla quale hanno presenziato oltre agli enologi più prestigiosi anche archeologi e studiosi della nostra Regione. Nata nel 1994 da un'idea di Giuliano Lenzi, papa toscano ma sardo di nascita, ha intuito che la ritrosia a confrontarsi per migliorare le produzioni vitivinicole di molti imprenditori e appassionati produttori di vino era un handicap che doveva essere superato, la passione per il mondo del vino che fin da bambino con le prime vendemmie e il lavoro nell'osteria di famiglia anno fatto il resto, così anno dopo anno e fino ad oggi ha dato a migliaia di viticoltori le basi per una modernizzazione del loro lavoro in vigna e in cantina, tra questi viticoltori almeno 20 di loro hanno creato moderne aziende vitivinicole che esportano in tutto il mondo.

Conoscere il futuro del mondo del vino, le nuove tecnologie, comunicare oltre lo spazio ristretto di un'isola è questo che anima un progetto volto allo sviluppo non solo economico ma soprattutto culturale della Sardegna, un impegno non facile perché la Sardegna solo negli ultimi decenni ha conosciuto una importante presenza turistica esterna, unica prospettiva per un cambiamento socioeconomico essenziale per la modernizzazione e la comunicazione verso gli altri paesi non solo europei. In questo quarto di secolo la Sardegna ha vissuto un cambiamento epocale con una crescita vertiginosa di piccole e medie aziende vitivinicole ma anche di eventi e associazioni legate al mondo del vino, sintomo di un graduale sviluppo socioeconomico. Tra i pionieri di questo cambiamento è indubbio vi sia il Premio Gallura. Lo sviluppo e lo sguardo al futuro dell'enologia e all'entoturismo sono da sempre i cardini di questo evento, pur se per quanto riguarda l'entoturismo ancora molto rimane da fare, anche qui bisognerà aprirsi al confronto e alla comunicazione, gli ostacoli sono molteplici ma potranno in un prossimo futuro essere superati. Il viaggiare oltre il mare che separa l'isola per conoscere altre realtà è il filo conduttore del Premio Gallura per il prossimo futuro. Negli ultimi anni la manifestazione è stata presente in Corsica, Maranello, Savona e Modena.

Venerdì 22 novembre

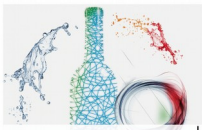
Ore 10.00

Sala Convegni pad. 9

Università di Milano – Disaa, Il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali

A che punto è la viticoltura di precisione?

Sviluppata in ambiti cerealicoli del mondo anglosassone, l'agricoltura di precisione ha rapidamente suscitato l'interesse degli operatori della filiera vitivinicola italiana. La forza economica del settore, la sua preparazione tecnica e propensione all'innovazione hanno immediatamente stimolato numerosi progetti di ricerca sull'applicazione di approcci di precisione nel monitoraggio e la gestione del vigneto.



A queste attività si è affiancato un vivace sviluppo di piccole e medie aziende che offrono sul mercato servizi e tecnologie innovative specializzate, tanto che in Italia si parla comunemente di viticoltura di precisione da oltre una decina di anni. Ma a che punto è la viticoltura di precisione? Quali sono i sistemi e le tecnologie disponibili nel panorama nazionale e internazionale? Quali i principali orientamenti della ricerca? In un incontro aperto tra aziende, tecnici e ricercatori proviamo a tracciare un quadro d'insieme, sottolineando le principali esigenze dell'azienda vitivinicola a cui, oggi e nell'immediato futuro, la viticoltura di precisione può dare risposte.

Ore 10.30

Winebar pad. 11

Vinidea

ENOFORUM, Innovazione ed Eccellenza

Il lavoro vincitore del Premio SIVE-OENOPPIA e una selezione delle oltre 100 novità tecnico-scientifiche presentate nell'edizione di maggio 2019 a Vicenza. Anteprema delle edizioni 2020 a Zaragoza (Spagna) e Vila Real (Portogallo).

Ore 10.30

Sala Convegni pad. 15

Assoenologi

Ripartiamo dalle radici: origine, caratteristiche e interesse nel miglioramento genetico dei portinnesti.

Tema del convegno sono le nuove prospettive nel miglioramento genetico dei portinnesti, considerati non solo per la resistenza alla fillossera o al calcare attivo, ma per le loro capacità di modulare il rapporto interattivo del vitigno con i vari ambienti di coltivazione.

Ore 11.30

Sala Convegni pad. 15

Assoenologi

Approcci innovativi e sostenibili per la prevenzione dei difetti fotoindotti nei vini bianchi e spumante (Enofotoshield)

Conferenza stampa di presentazione del progetto – Prof. Antonio Tirelli - Dept. of Food, Environmental and Nutritional Science (DeFENS) Università degli Studi di Milano

Ore 13.30

Sala Convegni pad. 15

Marmoinox

Il Marchio CE è un'illusione

Presentazione Aziendale