

WEBINAIRE RENCONTRE InnoVINseo #5

Dessine moi un arôme !

Comment définir, maîtriser et valoriser le potentiel aromatique des vins ?

Jeudi 25 mars, 10h00

Pour cette 5^{ème} édition des rencontres InnoVINseo, Inno'vin et Vinseo vous proposent de nous plonger dans l'univers sensoriel des vins et de nous intéresser aux arômes.

Evocateur de souvenirs, libérateur d'émotions, le bouquet aromatique d'un vin fascine par sa complexité, surprend par son originalité ou déçoit par son absence. De la vigne au verre, nous vous invitons à un partage d'expériences, d'expertises et de solutions afin d'identifier, de détecter, d'analyser, de révéler, de supprimer ou encore de qualifier et marketer ces précieuses molécules volatiles qui constituent la palette aromatique de nos vins et leur permettent de se différencier sur les marchés mondialisés !

A l'occasion de cette 5^{ème} rencontre Inno'Vinseo, des professionnels présenteront sous forme de pitches de quelques minutes leurs projets et solutions.

PROGRAMME

Cycle 1 - Explorer les arômes

Nyséos - Laurent Dagan : *A l'origine de l'arôme, le potentiel aromatique*

Ecole d'Ingénieurs de PURPAN - Olivier Geffroy : *Avec la rotundone, mettez du poivre dans vos flacons*

Laboratoire Excell - Vincent Renouf: *Rafles et fraîcheur aromatique des vins*

Laboratoire Natoli & associés - Marie Jalenques: *Approvoise ton soufre, au fil du temps*

SeguinMoreau/Diam bouchage - Alexandre Pons : *«A little Quercus with your Vinifera ? What else !*

Les déclinaisons aromatiques du chêne, pour moduler, préserver voire révéler les notes de torréfaction des vins

ISVV - Sophie Tempere : *Les dégustateurs ont-ils du nez ?*

Pourquoi le vin des vacances est meilleur ... en vacances ? France GERBAL-MEDALLE - Aoc Tourisme

Cycle 2 - Les outils au service des arômes

Bucher Vaslin - Pascal Noilet: *L'impact du pressurage sur le caractère végétal des vins de presse de rouge*

Groupe ICV - Jérôme Hourdel: *Télé-détection satellitaire et potentiel thiols*

Ecole d'Ingénieurs de PURPAN - Thomas Baerenzung: *SIFT-MS : Différencier les cépages par ce qu'ils dégagent*

Groupe SOFRALAB - Arnaud Soulier : *L'agro-oenologie raisonnée pour valoriser son potentiel aromatique de la vigne au vin*

Vinventions - Christine Pascal : *L'aide à la décision autour des profils aromatiques, de la récolte au choix du bouchon*

Winespace - Sylvain Thibaud: *Connaître le goût du vin grâce à l'Intelligence Artificielle*