

INTERNATIONAL VINTAGE MASTER SYMPOSIUM
SIMPOSIO INTERNAZIONALE MASTER VINTAGE

Viticultural-enological factors and health attributes of wine

Fattori viticoli ed enologici e proprietà salutistiche del vino



Information/Informazioni

Università Cattolica Sacro Cuore
Formazione Permanente
Via Emilia Parmense, 84 - 29122 Piacenza
Tel. 0523.599194
Fax 0523.599195
E-mail: ser.formpermanente-pc@unicatt.it

Luigi Bavaresco
Tel. 0523 599 484
E-mail: luigi.bavaresco@unicatt.it
Web: <http://dipartimenti.unicatt.it/diproves-international-symposium>

Symposium/Convegno

Sponsor



17 June/Giugno 2016

Centro Congressi "G. Mazzocchi"
Università Cattolica del Sacro Cuore
Via Emilia Parmense, 84 - Piacenza

Patronized by/Con il patrocinio di



Organized by/Organizzato da



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Presentation

Wine production and consumption has been sharing the history of part of humankind for millennia, becoming along the time a cultural trait of different civilizations.

Wine is an extraordinary product, having material and immaterial (symbolic) attributes, sometimes contradictory, representing at the same time history and legend, science and art, sacred and secular. Within the material properties we can also list the health attributes which can be traced back to the Egyptians, Etruscans, Greeks, Romans, etc. More recently L. Pasteur used to say that "wine is the soundest and most hygienic drink" and the French Paradox (1992) highlighted the beneficial role of moderate wine consumption on the reduction of the risk of cardio-vascular diseases. Some wine compounds have been claimed to affect positively human health, namely polyphenols, which are also related to some sensorial properties.

A survey on consumer (from some European countries) perception of health attributes of wine will be presented during the symposium, and the viticultural and enological factors affecting the presence of polyphenols in the wine will be analysed. A discussion on how to promote conscious consumption will follow; this last aspect will be considered by a round table where people representing different sectors and interests will present their point of view.

In conclusion the overall goal of the meeting is to reinforce and expand all over the world the wine culture through the habit of a moderate consumption.

The symposium is organized within the International Master of Science programme VINTAGE, as an event involving students, representatives of the international higher education network (www.vintage-master.com), other scientists, decision-makers and stakeholders.

Prof. Luigi Bavaresco, UCSC, Piacenza
Symposium Convener

Presentazione

La produzione ed il consumo del vino accompagna la storia di una parte dell'umanità da millenni, diventando nel tempo, in diverse civiltà, un fatto culturale.

Il vino è un prodotto straordinario, che racchiude in sé fattori materiali ed immateriali (simbolici), a volte contraddittori, rappresentando allo stesso tempo storia e leggenda, scienza ed arte, sacro e profano. Tra gli attributi materiali possiamo indicare le proprietà salutistiche riconosciute sin dai tempi degli Egiziani, degli Etruschi, dei Greci, dei Romani, ecc.. Più recentemente L. Pasteur usava dire che "il vino è la bevanda più sana ed igienica" e il Paradosso Francese (1992) ha ipotizzato un legame tra il consumo moderato di vino e la riduzione del rischio di malattie cardio-vascolari; alcuni composti del vino sono stati chiamati in causa, soprattutto i polifenoli, che presentano anche altre proprietà sensoriali.

Il convegno riporterà i risultati di un'indagine, su un campione di consumatori europei, di come viene percepito l'aspetto salutistico del vino e tratterà poi del ruolo dei fattori viticoli ed enologici nel modulare la presenza di polifenoli nell'uva e nel vino. Seguirà una tavola rotonda, con relatori di diversa estrazione, volta a discutere di come promuovere un consumo consapevole di vino, evidenziandone gli aspetti positivi.

In conclusione l'obiettivo principale del convegno è quello di rafforzare ed espandere la cultura del vino attraverso uno stile di vita che ne privilegi il consumo moderato e consapevole.

Il simposio è organizzato nell'ambito dell'International Master of Science VINTAGE, come un evento che coinvolge gli studenti, i docenti delle Università consorziate (www.vintagemaster.com), altri ricercatori e rappresentanti del mondo produttivo e delle istituzioni.

Prof. Luigi Bavaresco, UCSC, Piacenza
Organizzatore del convegno

Programme/Programma

Ore 9.15 OPENING AND WELCOME MESSAGE/APERTURA E SALUTI

AUTHORITIES/AUTORITÀ

Lorenzo MORELLI, Dean Faculty of Agricultural, Food and Environmental Sciences, UCSC, Piacenza/Preside Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentare e Ambientali, UCSC, Piacenza

Stefano PONI, Director Dept. Sustainable Crop Production, UCSC; Piacenza /Direttore DI.PRO.VES, UCSC, Piacenza

Ore 9.30 **Christel RENAUD-GENTIÉ**, ESA, Angers-Loire (France)

Presentation of the International MSc Vintage and of the Vintage Master Club/ Presentazione dell'International MSc Vintage e del Vintage Master Club

Ore 9.45 **Students/Studenti International MSc Vintage**

(supervision: **Pr. F. JOURJON** - Head of Research Unit GRAPPE (ESA-INRA) and Head of Research ESA)

Survey on consumer perception of health beneficial effect of wine/ Indagine sulla percezione degli effetti salutistici del vino da parte di un campione di consumatori

Ore 10.15 **Luigi BAVARESCO**, Università Cattolica Sacro Cuore, Piacenza (Italy)

Role of viticultural factors on the content of health beneficial compounds (especially resveratrol and other stilbenes) of grapes/Ruolo dei fattori viticoli sul contenuto di composti salutistici (soprattutto resveratrolo e altri stilbeni) dell'uva

Ore 10.45 **Edmundo BORDEU SCHWARZE**, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago (Chile)

Role of enological factors on the concentration of health beneficial compounds of wine/ Ruolo dei fattori enologici sul contenuto di sostanze salutistiche del vino

Ore 11.30

ROUND TABLE/TAVOLA ROTONDA

Chairman:

Alessandro TORCOLI, Director Civiltà del Bere, wine magazine, Milano (Italy)

Participants:

Giuseppe BLASI, Head Dept. European and International Policies and Rural Development, Ministry of Agriculture, Food and Forestry, Rome (Italy)

Antonio CALÒ, President AIVV (Accademia Italiana della Vite e del Vino)

Riccardo COTARELLA, President ASSOENOLOGI and Union Internationale des Oenologues

Herbert DORFMANN, President Intergroup Wine, Spirit Beverages and Food Quality Products of European Parliament, Bruxelles (Belgium)

Jean Claude RUF, Scientific Coordinator; Head of unit "Safety & health", OIV, Paris (France)

George SANDEMAN, President Wine in Moderation-Art de Vivre, Non profit Association (Portugal)

Domenico ZONIN, President Unione Italiana Vini - UIV (Italy)

Ore 13.00

QUESTION TIME AND CONCLUSIONS/INTERVENTI DEL PUBBLICO E CONCLUSIONI

Ore 13.30

BUFFET AND WINE TASTING/BUFFET E DEGUSTAZIONE VINI

Your participation would be much appreciated/La sua partecipazione è particolarmente gradita