



Macrowine 2016 à CHANGINS

CHANGINS, haute école de viticulture et œnologie, développe ses relations internationales sous des formes variées: échanges de classes, notamment avec les Summer Universities, participation à des projets de recherche européens, rédaction d'articles dans des revues scientifiques internationales ou encore participation de ses enseignants-chercheurs à des conférences, qui demeurent ainsi à la pointe des connaissances.

Congrès international, Macrowine a lieu tous les deux ans: Reims en 2006, Montpellier en 2008, Turin en 2010, Bordeaux en 2012 et Stellenbosch (Afrique du Sud) en 2014. Il réunit des scientifiques du monde entier actifs dans la recherche en viticulture et œnologie, plus particulièrement dans le domaine des macromolécules et des métabolites de la vigne et du vin. Ce congrès permet de partager les derniers résultats de recherche, de renforcer les réseaux de collaboration, de débattre des problèmes et de développer des solutions créatives.

La haute école de viticulture et œnologie de CHANGINS, en collaboration avec la HES-SO, se félicite d'avoir été choisie pour accueillir l'édition 2016 de Macrowine.

Les conférences, toutes en anglais, auront lieu à CHANGINS du 27 au 30 Juin 2016. De son côté, Agroscope participera au comité scientifique et aux conférences.

Pour son 10^e anniversaire, nous rapprocherons Macrowine de ses préoccupations originales, soit l'amélioration des connaissances sur la structure, le rôle et les interactions physico-chimiques des macromolécules et métabolites de la vigne et du vin. Nous mettrons en valeur des sujets qui utilisent des connaissances et des outils scientifiques de pointe au service de la recherche appliquée et du développement, Ra&D.

Afin de couvrir toutes les étapes de l'élaboration du vin, nous aborderons les thématiques suivantes:

- *Life in the vineyard: influence of vineyard biological activity on the composition of grapes and wine;*
- *Macromolecules and metabolites: analysis, chemistry and functionality in wine;*
- *Process: influence of processing, technology and biotechnology on must and wine composition and sensory characteristics;*
- *Modulators of aroma and taste: impact of macromolecules on sensory perception.*

Votre intérêt et votre contribution au congrès sont fondamentaux. N'hésitez pas à consulter notre site internet www.macrowine2016.ch ou à prendre contact avec nous (macrowine2016@hes-so.ch) pour assister aux conférences, proposer une présentation ou soutenir la manifestation en devenant sponsor. ■

*Dr Julien Ducruet, professeur
Président du comité d'organisation
de Macrowine 2016.*

