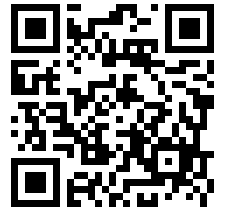


# Oenoviti International Symposium 2023

参加無料 (英語)  
要登録



登録はQRコードから

## ■ 5月11日 (木) 「ワイン・酒・健康」

京都大学益川ホール

〒606-8267 京都府京都市左京区北白川追分町 京都大学 吉田キャンパス 北部構内

- 9:00 開会
- 9:30 フレンチパラドックスから30年、「ワインと健康」の動向  
P. L. Teissedre 先生 Bordeaux 大 (フランス)
- 9:50 ワインのポリフェノールによる活性酸素の消去とオートファジーに関するレスベラトロール  
佐藤充克 先生 山梨大 (日本)
- 10:10 人の健康のモデルとしての酵母  
平田 大 先生 新潟大 (日本)
- 10:30 ヴェルジュ (ブドウ果汁) を用いたワインの酸性化～その技術、経済および健康効果  
A. Botezatu 先生 Texas A&M Agrilife (アメリカ)
- 11:20 ワインポリフェノール～生物学的利用性、代謝、微生物への作用  
I. Fernandes 先生 Porto 大学 (ポルトガル)
- 11:40 植物を主体とする食品による長寿日本人の腸内細菌叢  
内藤裕二 先生 京都府立医大 (日本)
- 12:00 ワインと健康～試行、メカニズムとその効果  
C. Stockley 先生 アデレード大 (オーストラリア)

## ■ 5月13日 (土) 「ワイン事業経営に”自然資本”を取り入れることの破壊的影響」

山梨大学 A2-21 教室

〒400-8510 山梨県甲府市武田4丁目4-37 工学部キャンパス内

参加無料 (英語)  
要登録

- 9:00 開会
- 9:15 温暖化とワインの品質の関係～転換点に近づいているのか？  
G. Gambetta 先生 Bordeaux Sciences Agro (フランス)
- 9:30 ブドウの品質に対する気候変化の影響  
S. Castellarin 先生 British Columbia 大 (カナダ)
- 9:45 ワインのアルコール濃度に対する温暖化の影響～低糖度品種は選択肢となりうるか？  
L. Torregrosa 先生 L'Institut Agro Montpellier (フランス)
- 10:45 北海道のワイナリーにおけるブドウ畑土壌、ブドウ、ワインマスト中の菌叢の分析  
曾根輝雄 先生 北海道大 (日本)
- 11:00 ブドウ栽培における微生物の広がり  
I. Belda 先生 Tras-os-Montes 大 (ポルトガル)
- 13:00 参加者による地域の魅力開拓によるワインツーリズムの持続性～日本の過疎地域開発の事例  
川崎訓昭 先生 秋田県立大 (日本)
- 13:15 持続的なワインツーリズムの原則と対策  
G. Szolnoki 先生 Hochschule Geisenheim 大 (ドイツ)
- 13:30 持続可能なワインツーリズム～ジェンダーの観点から  
V. Woldarsky 先生 Rovira i Virgili 大 (スペイン)
- 14:00 ブドウ畑を強靱で持続可能にする～直感から科学的証拠まで、Moët Hennessy の新規戦略  
T. Svinartchuk 先生 Moët Hennessy (フランス)
- 14:15 灌漑用の水資源～メンドーサでのブドウ畑拡大における主制約要因。技術的、経済的および法律的な提案  
A. Gennari 先生 Nacional de Cuyo 大 (アルゼンチン)
- 14:30 ワインツーリズムが顧客、ワイナリー、環境にとって相互に有益な契機になる方法  
T. Bouzdine-Chameeva 先生 KEDGE Business School (フランス)

主催：Oenoviti International Network (主幹：ボルドー大学)

登録フォーム URL <https://forms.gle/AB7AYoppknPpKyJq6>

日本初、ワインとブドウ栽培の本格的国際セミナー