

**Colloque international d'oenométrie, 19 & 20 octobre, 1994  
Tours, France**

**Mercredi 19 octobre**

**18h00-21h00 : Inscription et pot d'accueil  
Vinci, Centre de Congrès**

**Jeudi 20 octobre**

**08h45 : Inscriptions**

**09h15-10h30 Séance inaugurale**

Présidé par Giuseppe Gaburro, U. de Vérone, Italie, Vice président de la VDQS

Robert Tinlot (Office International de la Vigne et du vin)

*Les grands problèmes de l'heure*

**10h30 : Pause**

**11h00-12h30 : Session I**

Présidé par Bernard Guesnier, U. Poitiers

Charles Arnaud (INRA IVRY)

*Plantation et replantation : la gestion d'entreprises viticoles en Anjou et la programmation linéaire*

Géréma Gros (U. Trento), Giorgio De Ros (Istituto Agrario, San Michele sull'Adige, Italie)

*The Landscape Benefits of a Mountain Viticulture*

Jean Pailler (ENITA Bordeaux)

*Calcul et analyse des coûts économiques des vins de Bordeaux en 1992*

Karoly Szenteleki, E. Szegény Szecsi, E.P. Botos (U. Budapest, Hongrie)

*An Economic Study of Hungarian Wine Sector's Computer Model*

**14h30-16h00 : Session II**

Présidé par Michel Terrazza (U. Montpellier)

P. Caballerro, B. Cases (Moncada Valencia Espagne), M.D. de Miguel (Madrid)

*Relaciones funcionales entre el abonado y la producción en la vid*

S. Galassi, G. Potentini, D. Barbanti, R. Burattini (Ancona, Italie)

*Influence of alcohol concentration on the extraction of polyphenolic compounds during maceration of red grapes.*

L. Judez, J. Litago, F. Martinez, I Yuste, A. Soldevilla (U. Madrid, Espagne)

*Une procédure statistique pour orienter les premières étapes de sélection clonale dans la vigne*

C. Laporte (ENESAD, Dijon)

*Incidence des coûts sur la filère des AOC*

W. Spontiolz

*Ageing of Wine, the Influence of Microorganism and Clonal Materials*

**16h00 : Pause**

**16h30-17h45 : Session III**

Présidé par Robert Plasman, (DULBEA)

P. Alvarez (U. Badajoz, Espagne)

*Selecting Candidates for Wine Taster*

M. Falcetti (Istituto Agrario San Michele All'Asigle, Italie)

*Le profil agronomique, Validation d'une méthode apte à mettre en évidence les facteurs influençant les caractéristiques organoléptiques des vins.*

T. Huhn, W. Sponholz (Geisenheim, Allemagne)

*GC MS Analysis and Sensory Evaluation, Inheritance of Specific Aroma Compounds in Interspecific Crossing of Vitis*

J. Waelbroeck (U. L.B)

*Les fonctions de demandes hédoniques : Le cas des vins de Bourgogne*

**Comité scientifique** : A. Bailly, F. Bourdon, F. Carlevaro, J.P. Corbeau, G. Duru, G. Gaburro, C. Knoche, J.B. Lessourd, D. Meuders, J. Paelinck, R. Plasman, H. Serbat, M. Terrazza, J. Waelbroeck

**Organisateur locaux** : J. Abraham, A. Girard, Mme Gautras, JP. Corbeau