



OIV WEBINAR

Natural wines: beyond the philosophy

Shedding a light on a complex matter

THE SPEAKERS BIO

LA BIOGRAPHIE DES ORATEURS

Jamie Goode

Luigi Moio

Christelle Pineau

Natalie Christensen

Jacques Dupont

JAMIE GOODE

Jamie Goode is a London-based wine writer, lecturer, wine judge and book author. With a PhD in plant biology, he worked as a science editor, before starting wineanorak.com in 1999, which became a popular wine website.

Since 2005 he's been the wine columnist for UK national newspaper The Sunday Express, and has written regularly for a range of publications, including The World of Fine Wine, Meininger's Wine Business International, Noble Rot, Wine & Spirits, Vine Pair and Drinks International.

He is in demand as a speaker/lecturer and also a wine judge, and is one of the co-chairs for the International Wine Challenge. He has been a regular overseas judge for the Top 10 Chenin Blanc competition in South Africa and WineAlign's National Wine Awards of Canada. He has recently been a keynote speaker for the Cool Climate Wine Symposium, the New Zealand Sauvignon Blanc Celebration, the Australian Wine Technical Conference, The Atlantic Wine Forum, the Mornington Peninsula Pinot Noir Celebration, the Elgin Chardonnay Colloquium and TexSom. He's also prolific on Twitter (@jamiegoode) and Instagram (@drjamiegoode).

What is fine wine to Jamie? 'It's wines that you want to share with others; talk about; linger over. Wines of authenticity and interest.'

Jamie Goode est un écrivain spécialisé dans le vin, conférencier, critique de vin et auteur de livres, installé à Londres. Titulaire d'un doctorat en biologie végétale, il a travaillé comme rédacteur scientifique, avant de lancer wineanorak.com en 1999, un site web dédié au vin très populaire. Depuis 2005, il est chroniqueur sur le vin pour le journal national britannique The Sunday Express et écrit régulièrement pour diverses publications, notamment The World of Fine Wine, Meininger's Wine Business International, Noble Rot, Wine & Spirits, Vine Pair et Drinks International. Il est très sollicité en tant qu'intervenant / conférencier et juge du vin, et il est l'un des coprésidents de l'International Wine Challenge. Il a été régulièrement juge à l'étranger pour le concours Top 10 Chenin Blanc en Afrique du Sud et pour les National Wine Awards of Canada de WineAlign. Il a récemment été l'un des principaux intervenants du Cool Climate Wine Symposium, de la New Zealand Sauvignon Blanc Celebration, de l'Australian Wine Technical Conference, de l'Atlantic Wine Forum, de la Mornington Peninsula Pinot Noir Celebration, du Elgin Chardonnay Colloquium et de TexSom.



LUIGI MOIO

Luigi Moio is an oenology professor at the University of Naples and director of the Vine and Wine Science Section of the same University.

For over 25 years he has been dealing with the sensory, biochemical and technological aspects of the aroma of wine. He is the author of around 250 scientific publications with an H-Index of 41 for Google Scholar, 32 for Scopus and 32 for WOS, with over 4800 (Google Scholar), 2800 (Scopus) and 2900 (WOS) quotations.

Since 1998 he is a scientific expert for the Italian Ministry of Agricultural Policies. From 2009 to 2014 he was chairman of the technology expert group of the OIV (International Organisation of Vine and Wine) and from 2015 to 2018 of the oenology commission.

He is a member of the Georgofili Academy and the Italian Academy of Vine and Wine. He is also the author of books and articles on the scientific aspects of oenology, and is often interviewed on national network broadcasts on issues related to the wine sector.

In 2016 he published the book *Il Respiro del Vino* for Mondadori. A scientific essay on the aroma of wine that has received several awards. The book is in its tenth edition with around 30,000 copies sold in Italy. In 2020 the French edition of the book *Il Respiro del Vino* will be published in France with the title : *Le Souffle du Vin* for the publishing house Editions France Agricole.

In 2001 he founded the Quintodecimo winery where he produces quality wines with the most prestigious denominations in Campania. He is currently the OIV's 2nd Vice-President.

Luigi Moio est professeur d'oenologie à l'Université de Naples et directeur de la section de Science de la Vigne et du Vin de la même Université.

Depuis plus de 25 ans, il s'occupe des aspects sensoriels, biochimiques et technologiques de l'arôme du vin. Il est l'auteur d'environ 250 publications scientifiques avec un H-Index de 41 pour Google Scholar, 32 pour Scopus et 32 pour WOS, avec plus de 4800 (Google Scholar), 2800 (Scopus) et 2900 (WOS) citations.

Depuis le 1998 il est un expert scientifique pour le ministère italien des politiques agricoles. Du 2009 au 2014 il a été président du groupe des experts de technologie de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) et du 2015 au 2018 de la commission d'oenologie.

Il est académique des Georgofili et de l'Académie Italienne de la Vigne et du Vin. Auteur aussi de livres et articles de vulgarisation concernant les aspects scientifiques de l'oenologie, il est souvent interviewé en émissions des réseaux nationales sur thématiques relatives au secteur vitivinicole.

En 2016 il a publié le livre *Il Respiro del Vino* pour Mondadori. Un essai scientifique sur l'arôme du vin qui a reçu plusieurs prix. Le livre en est à sa dixième édition avec environ 30.000 exemplaires vendus en Italie. En 2020 l'édition française du livre *Il Respiro del Vino* sort en France avec le titre : *Le Souffle du Vin* pour Editions France Agricole.

En 2001 il fonde le domaine vitivinicole Quintodecimo où il produit des vins de qualité avec les dénominations les plus prestigieuses de la Campanie.

Il est actuellement le 2^{ème} vice-président de l'OIV.



CHRISTELLE PINEAU

Christelle Pineau is a researcher in Social Anthropology and Ethnology.

She is associated with the Interdisciplinary Institute of Contemporary Anthropology, EHESS and Montesquieu Research Institute, University of Bordeaux.

She is a member of the UNESCO Chair "Culture and Traditions of Wine".

Her thesis in October 2017 dealt about "Anthropology of "natural" wines, the rehabilitation of the sensitive" (EHESS Paris).

In 2019, Christelle published a book entitled "La corne de vache et le microscope, le vin "nature" entre sciences, croyances et radicalités", (ed. La Découverte) and an Italian version will be published in 2021 (ed. RiveraApprodi).

Her works are focused in particular on the field of wine, and are part of an biological anthropology (anthropologie du vivant), the sensory, knowledge and techniques.

Chercheuse en Anthropologie sociale et Ethnologie.

Associée à l'Institut Interdisciplinaire de l'Anthropologie du contemporain, EHESS et Institut de Recherche Montesquieu, Université de Bordeaux.

Membre Chaire Unesco Culture et traditions du vin.

Thèse octobre 2017 : « Anthropologie des vins "nature", la réhabilitation du sensible ».EHESS Paris.

Livre 2019, "La corne de vache et le microscope, le vin "nature" entre sciences, croyances et radicalités", La Découverte. / Version italienne à paraître en 2021 ed. RiveraApprodi.

Ses travaux visent en particulier le domaine du vin, et s'inscrivent dans une anthropologie du vivant, du sensoriel, des savoirs et des techniques.



NATALIE CHRISTENSEN

Natalie Christensen, named by The Drinks Business as one of the World's Most Influential Women in Wine in 2018, is a gifted winemaker with well over a decade of winemaking experience under her ever-colourful belt. With a Masters of Science degree, a Bachelor of Music from Canterbury University, a Graduate Diploma in Oenology, as well as being a classically trained double bass player, Natalie is far from being your average winemaker. Her ingenious blend of science and music facilitates the creation of wines that are both technically excellent and artistically exciting. For Natalie, there is a strong link between music and wine. She says that everyone in a room can be listening to a piece of music and each individual will be having a completely different experience. It's the same with wine. Although a group may share a bottle of wine, their experience will be their own, unique discovery. Natalie became part of the fulltime Yealands winemaking team in 2015 having already worked for other notable New Zealand wineries Saint Clair Family Estate and Matahiwi Estate. Prior to joining Yealands, she was Winemaker at La Cana in Rias Baixas, Spain making albariño for the Jorge Ordonez group. She became Yealands' Chief Winemaker at the end of 2018.

Natalie Christensen est une viticultrice douée ayant plus d'une décennie d'expérience dans le domaine du vin à son actif. Titulaire d'une maîtrise en sciences, d'une licence en musique de l'université de Canterbury, d'un diplôme d'oenologie et d'une formation classique de contrebassiste, Natalie Christensen est une viticultrice de talent.

Natalie est loin d'être une vigneronne ordinaire. Son ingénieux mélange de sciences et de musique facilite la création de vins qui sont à la fois techniquement excellents et artistiquement passionnantes. Pour Natalie, il existe un lien étroit entre la musique et le vin. Elle dit que toutes les personnes présentes dans une pièce peuvent écouter un morceau de musique et que chacun vivra une expérience complètement différente. C'est la même chose avec le vin. Même si un groupe partage une bouteille de vin, chaque personne vivra une expérience unique.

Natalie est devenue membre à plein temps de l'équipe de vinification de Yealands en 2015, après avoir déjà travaillé pour d'autres domaines viticoles néo-zélandais notables, Saint Clair Family Estate et Matahiwi Estate. Avant de rejoindre Yealands, elle était vigneronne à La Cana à Rias Baixas, Espagne, où elle fabriquait de l'albariño pour le groupe Jorge Ordonez. Elle est devenue la vigneronne en chef de Yealands fin 2018.



JACQUES DUPONT

Jacques Dupont was born in 1951, a bad vintage (for wines, not for men). After a brilliant career at school, he barely passed his high school diploma, but one in sciences (!), and took a degree in history and geography. He was then one of the pioneers of pirate radio. After a brief but juicy stop at Hachette, he met Christian Millau who entrusted him with the writing of the "Guides des Vins de GaultMillau" (GaultMillau Wine Guides). He left GaultMillau when new shareholders, not knowing much about the press, wine and gastronomy, wanted to explain him about the press, wine and gastronomy. He was then GM's editorial director. In 1999, he joined the editorial staff of Le Point, which he had been working for since 1991. He created the Spécial Vins, one of the weekly's best sellers. Still in Le Point, he releases a Focus on Champagne Special in December, a Bordeaux Special in May and a Summer Wine Special in June. With his colleague and friend Olivier Bompas, he runs the "Le Point Vin" website. Member of the jury for the "Prix du Polar Le Point" and the "Prix de la BD", he also wrote "Les Vins de l'Hiver" in collaboration with Philippe Bourguignon (Hatier 1999), "Vins du Monde" in collaboration with François Morel and Jean-Pierre Dieterlen for the photos (éditions du Chêne 2005, translated into Italian and Dutch), "Choses bues" at Grasset (2008), "Le Guide des vins de Bordeaux" (2011) (1950 pages without photo), "Invitez-vous" (2013). And in 2016 "Le Vin et moi", published by Stock.

Jacques Dupont est né un mauvais millésime (pour les vins, pas pour les hommes) en 1951. Après une brillante carrière en cours préparatoire, il a passé un Bac de justesse mais scientifique tout de même et a fait une licence d'histoire et de géographie. Il fut ensuite un des pionniers des radios pirates. Après un bref mais juteux passage chez Hachette, il fit la connaissance de Christian Millau qui lui confia la réalisation des Guides des Vins de GaultMillau. Il a quitté GaultMillau quand de nouveaux actionnaires, ne connaissant pas grand chose à la presse, au vin ni à la gastronomie, ont voulu lui expliquer la presse, le vin et le gastronomie. Il était alors directeur des rédactions de GM. En 1999, il a rejoint la rédaction du Point, pour qui il pigeait depuis 1991. Il a créé le Spécial Vins, une des meilleures ventes de cet hebdomadaire. Dans le Point toujours, il réalise un Spécial Champagne en Décembre, un Spécial Bordeaux en mai, un Spécial vins d'été en juin. Avec son collègue et ami Olivier Bompas, il anime le site Le Point Vin. Membre du jury du Prix du polar Le Point et du Prix de la BD, il a écrit également Les Vins de l'Hiver en collaboration avec Philippe Bourguignon (Hatier 1999), Vins du Monde en collaboration avec François Morel et Jean-Pierre Dieterlen pour les photos (éditions du Chêne 2005, traduit en Italien et en néerlandais), Choses bues chez Grasset (2008), Le Guide des vins de Bordeaux (2011) (1950 pages sans photo), Invitez-vous (2013). Et en 2016 Le Vin et moi aux éditions Stock.

