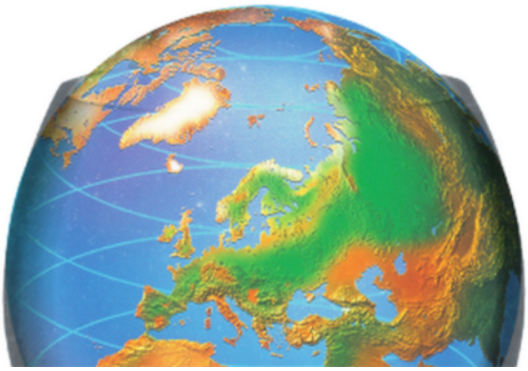
Eventi vino: a Bergamo il convegno ”Dall’analisi sensoriale alle neuroscienze”

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Ottobre 2022

Emozioni dal Mondo
Merlot e Cabernet insieme



Si terrà in data **15 ottobre 2022 ore 9.30, nella Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo**, il convegno “**Dall’Analisi sensoriale alle neuroscienze**” in collaborazione con l’International Academy of Sensory Analysis, Narratori del gusto e Centro Studi Assaggiatori.

“Le scienze sensoriali, nel corso degli ultimi cinque lustri, hanno registrato un’evoluzione incredibile in termini di attendibilità, affidabilità ed esaustività. I nuovi metodi che sono stati messi a punto non solo consentono una misurazione efficace del percepito, ma anche una **descrizione che sempre più è utilizzata nel marketing e nella comunicazione per una efficace promozione dei prodotti.** L’anello di congiunzione tra l’oggetto della valutazione e il risultato derivato dalla valutazione è però sempre rappresentato dal linguaggio del soggetto che esegue l’analisi. L’analisi chimica fornisce

un’integrazione importante, ma in questo ambito **le neuroscienze, basandosi su dati biometrici, possono essere rivelatrici di aspetti importanti che condizionano le preferenze e, di conseguenza, gli acquisti**. Proprio sull’unione tra analisi sensoriale, chimica e neuroscientifica è nato il progetto dei vini emozionali e si studia su un cambio di paradigma nella comunicazione”.

Modera
Sergio Cantoni
Direttore Consorzio di Tutela Vini Valcalepio

Luigi Odello
Centro Studi Assaggiatori
L’evoluzione dell’analisi sensoriale e lo stato dell’arte

Lucia Billeci
Cnr – Pisa
Le neuroscienze e le possibili applicazioni nel campo delle bevande e degli alimenti

Alessandro Tonacci
Cnr – Pisa
La lettura dei segnali e la loro interpretazione

Francesca Venturi
Università degli Studi di Pisa
La valutazione del potere emozionante dei vini: primi risultati di un progetto ambizioso

Fabio Piccoli
Wine Meridian
Il vino, dall’attuale scenario al cambio di paradigma nella comunicazione

Verranno inoltre presentati i risultati del concorso enologico internazionale “Emozioni dal Mondo”.