

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”.