

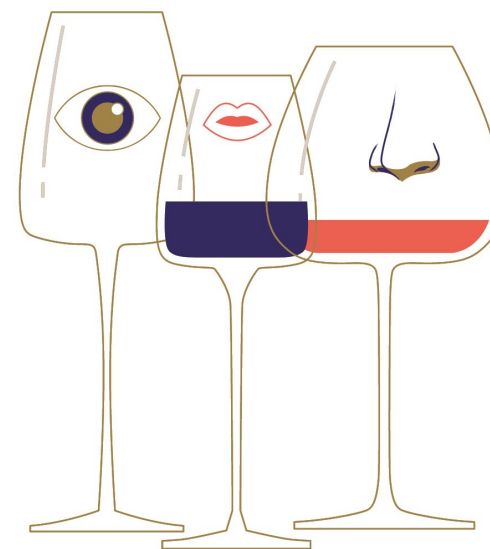


Società Italiana di Scienze Sensoriali

via Donizetti, 6
50144, Firenze - Italy
CF. 94097300480

Info

segreteria@scienzeensoriali.it
Tel: +39 333 4887090
www.scienzeensoriali.it



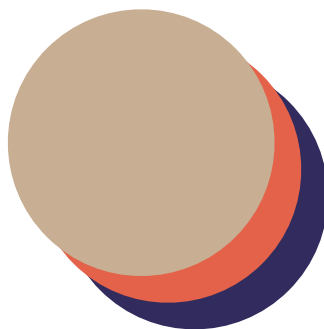
Workshop

**LE SCIENZE SENSORIALI COME EFFICACE
STRUMENTO PER LA DESCRIZIONE DEI VINI**
ESEMPI PRATICI DA ADOTTARE NELLE AZIENDE
VITIVINICOLE

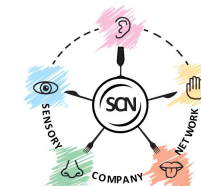
13 Ottobre 2023

Sede Mondodelvino - Gruppo Argea
Via Umberto I, 115 - 12040 Priocca (CN)

Organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali
Working Group SISS Food & Beverage Sensory
Company Network



ARGEA



Descrizione

La qualità del vino è spesso associata alle sue **proprietà sensoriali**. Tuttavia, **descrivere** le proprietà di aspetto, odore, gusto e consistenza di un alimento o di una bevanda è estremamente difficile. Quante volte ci è capitato di annusare un vino e pensare “il suo odore mi ricorda qualcosa che non riesco a descrivere”? Nelle aziende vitivinicole, la degustazione del vino è una prassi quotidiana praticata in tutte le fasi della vinificazione da un numero ristretto di persone, a volte solo una, l'enologo! Le **procedure**, generalmente, non sono rigorose, gli ambienti non sono standardizzati, né i risultati sono soggetti a **validazione statistica**. La mancanza di approcci metodologici standardizzati può far sì che alcuni difetti vengano trascurati e/o che stili di vino meno attraenti raggiungano il mercato. Il presente workshop è organizzato dal **Working Group SISS Food & Beverage Sensory Company Network** e vede la partecipazione di docenti dell'accademia e di professionisti del settore con esperienza pluriennale in ambito sensoriale. L'obiettivo del workshop, indirizzato a operatori del settore vitivinicolo, è approfondire aspetti legati alla capacità di descrivere gli aromi del vino attraverso interventi teorici e applicazioni pratiche riferite a casi studio di vini rossi che offrano uno spunto da adottare in azienda per una descrizione più rigorosa dei propri prodotti. Le conoscenze acquisite saranno utili per affrontare problematiche quali la valutazione dei cambiamenti di specifiche caratteristiche sensoriali durante l'invecchiamento o in seguito a variazione di variabili di processo, definizione del profilo sensoriale dei propri prodotti e confronto con prodotti analoghi della concorrenza, definizione delle caratteristiche dei vini da inserire nelle schede tecniche.

Docenti

Prof.ssa Monica Laureati, PhD, Docente di Analisi Sensoriale presso l'Università degli Studi di Milano e Vice-Presidente della Società Italiana di Scienze Sensoriali

Dott.ssa Camilla Cattaneo, PhD, Ricercatrice presso il laboratorio Sensory & Consumer Science Lab dell'Università degli Studi di Milano

Dott. Luca Chiusano, PhD, Resp. Ricerca & Analisi Sensoriale presso Argea

Dr.ssa Giliana Lavezzi, Sensory Senior Scientist & Panel Lead presso Kerry

Dr.ssa Sabrina Tatti, Global Sensory Coordinator Campari Group NV

Venerdì 13 Ottobre 2023

9.00 - 9.30 Registrazione dei partecipanti

9.30 - 10.00 Apertura dei lavori

Luca Chiusano, PhD, Resp. Ricerca & Analisi Sensoriale presso Argea

Monica Laureati, PhD, Docente di Analisi Sensoriale presso l'Università degli Studi di Milano e Vice-Presidente della Società Italiana di Scienze Sensoriali

Sabrina Tatti, Global Sensory Coordinator Campari Group NV

10.00 - 10.30

Le scienze sensoriali come approccio scientifico alla descrizione dei vini

Monica Laureati, PhD, Docente di Analisi Sensoriale presso l'Università degli Studi di Milano e Vice-Presidente della Società Italiana di Scienze Sensoriali

Camilla Cattaneo, PhD, Ricercatrice presso il laboratorio Sensory & Consumer Science Lab dell'Università degli Studi di Milano

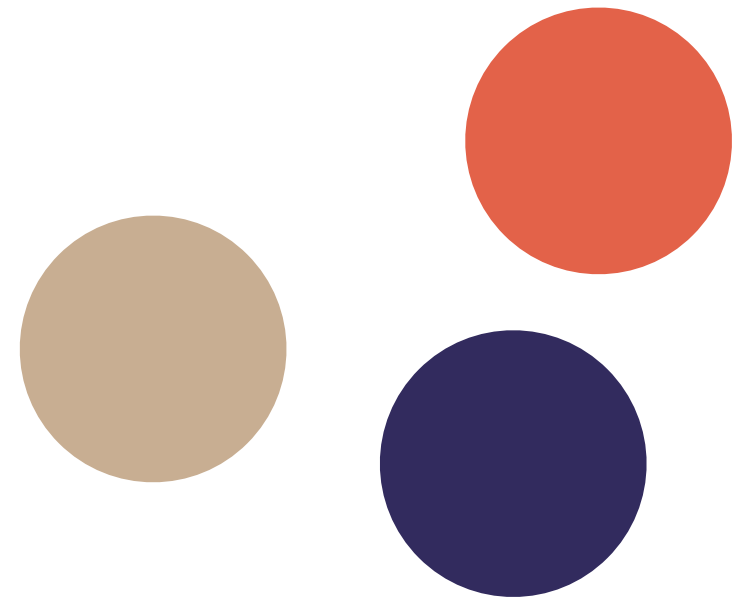
10.30 - 13.00

Esercitazione pratica con assaggio e descrizione del profilo sensoriale di vini rossi: approfondimento su rotundone e altre molecole ad attività sensoriale

Luca Chiusano, PhD, Resp. Ricerca & Analisi Sensoriale presso Argea

Giliana Lavezzi, Sensory Senior Scientist & Panel Lead presso Kerry

Francesca Trapani, Sensory Coordinator and Scientist presso Enrico Giotti S.p.A. - McCormick & Company Inc.



Iscrizioni

La registrazione al workshop è di **100 euro** per i **non soci SISS** ed include l'iscrizione alla **Società Italiana di Scienze Sensoriali** per l'anno in corso.

Per gli iscritti a **Assoenologi** l'iscrizione dà diritto al **10% di sconto** sulle quote di iscrizioni agli eventi organizzati dalla SISS nel corso nel 2024.

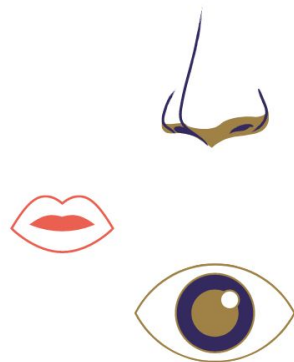
La registrazione al workshop per i **soci SISS è gratuita**.

Per registrarsi, sia ai soci che ai non soci, è richiesta la compilazione del modulo di iscrizione entro venerdì 6 ottobre 2023.

La partecipazione al workshop prevede il rilascio di **crediti formativi**.

Il workshop è riservato a 30 iscritti.

[Clicca qui e registrati al workshop](#)



La Società Italiana di Scienze Sensoriali

Fondata nel **2002**, la Società Italiana di Scienze Sensoriali si propone di **contribuire al progresso delle scienze sensoriali e delle loro applicazioni**, con particolare attenzione anche alla divulgazione di questi temi e alla formazione.

L'Associazione opera inoltre al fine di **valorizzare le competenze degli associati e garantire il rispetto delle regole deontologiche**, agevolando la scelta e la tutela degli utenti nel rispetto delle regole sulla concorrenza.

Nel 2023 la SISS firma un accordo con **Assoenologi** finalizzato a garantire un'offerta di formazione continua in ambito sensoriale con applicazione nel settore vitivinicolo con erogazione di crediti formativi.

segreteria@scienzeensoriali.it

<https://scienzeensoriali.it/>



Vantaggi per i soci

VANTAGGI PER I SOCI ORDINARI:

- **Partecipazione alle attività SISS.** L'iscrizione dà diritto alla partecipazione a tutte le attività organizzate dalla SISS che, ricordiamo, sono strettamente riservate ai soci, alla partecipazione alla vita associativa attraverso la presentazione di proposte di organizzazione di attività (corsi, workshop, convegni, gruppi di lavoro) e alla partecipazione ai gruppi di lavoro SISS, nonché alla ricezione della newsletter SISS.
- **Pagina dedicata al profilo del proprio gruppo di ricerca sul sito web della SISS (sezione "Le scienze sensoriali in Italia");**
- **Vantaggi E3S – European Sensory Science Society:** Adesione alla network E3S, abbonamento a Food Quality and Preference a una tariffa ridotta e sconto del 25% sui libri di Food Science editi da Elsevier.

Abbonamento Food Quality and Preference – Tutti i soci che si registrano al sito E3S hanno inoltre diritto a un consistente risparmio sull'abbonamento annuale (gennaio-dicembre) a Food Quality and Preference, che è oggi la rivista ufficiale della European Sensory Science Society. Per usufruire di questa tariffa scontata è sufficiente accedere alla Members area del sito E3S e seguire le istruzioni. E3S Working Group – Tutti i soci SISS sono inoltre invitati a partecipare alle attività organizzate dagli E3S Working Groups. Ad oggi gli Working Groups operativi sono quattro:

Education, dedicato alla mappatura degli insegnamenti a livello universitario delle scienze

- sensoriali in Europa, PDO Products, relativo ai Prodotti a denominazione d'origine protetta, Children, dedicato all'applicazione delle scienze sensoriali in studi che coinvolgono bambini e Taste Sensitivity, dedicato a promuovere attività di ricerca sui fattori che influenzano la sensibilità ai gusti.
- **Possibilità di richiedere l'attestato di qualità e qualificazione professionale dei servizi prestati come Sensory Project Manager se in regola con i requisiti richiesti:** per saperne di più
Leggi qui: Attestato di qualità e qualificazione professionale SPM e SPMJ

VANTAGGI PER I SOCI SOSTENITORI:

(in aggiunta ai vantaggi riservati ai soci ordinari):

- **Pagamento di una quota ridotta per la partecipazione alle attività organizzate periodicamente dalla SISS** (corsi, convegni);
- **pubblicazione del proprio logo nella homepage del sito SISS** (www.scienzeensoriali.it) nello spazio dedicato ai soci sostenitori, con link ad una pagina dedicata interna al sito.

Il sito e i social network SISS (Linkedin, Facebook, Twitter) resta inoltre a disposizione di tutti i soci per la segnalazione di annunci relativi a seminari, convegni, nuove pubblicazioni, bandi e offerte di lavoro nell'ambito sensoriale.