

IL CONVEGNO. Dalle 9,30 in via San Faustino

Valutazione del vino tra innovazioni e futuro

A Economia presentazione degli «Elementi di buona prassi per l'esecuzione di test di analisi sensoriale»

Da qualche millennio si assaggia il vino, in qualche caso per sentire se è sano, in molti altri per sapere se è buono. Nell'ultimo mezzo secolo, con l'avvento delle nuove normative sulle indicazioni geografiche e con l'enorme potenziamento dei mezzi di informazione, la valutazione sensoriale del vino ha subito una crescita esponenziale. Sorge però il problema di comprendere quanto un giudizio sia affidabile, attendibile ed esaustivo. Sotto questo profilo l'analisi sensoriale si affida alla statistica. Ma quali sono i metodi che si usano oggi? Qual è stata la loro innovazione nel tempo e che cosa ci riserva il futuro?

Questi i temi del convegno «Innovazione dei metodi statistici per la valutazione sensoriale del vino» organizzato dall'International Academy of

Sensory Analysis e dall'Università degli Studi di Brescia (Centro di Studi e di Ricerca Dati Metodi e Sistemi) che si terrà a Brescia dalle 9,30 nella sala della biblioteca del Dipartimento di Economia e Management, in via san Faustino 74/b.

Al convegno saranno presentati gli «Elementi di buona prassi per l'esecuzione dei test di analisi sensoriale», un documento che raccoglie gli elementi che distinguono una corretta esecuzione dei test con l'intento di fornire principi di orientamento per gli operatori e di tutela per gli utenti.

Il **Centro Studi Assaggiatori** è l'unità di ricerca sull'analisi sensoriale più avanzata e completa nel nostro paese. Fondata nel 1990, ogni anno compie migliaia di test sui consumatori per verificare la qualità percepita di prodotti e servizi. Collabora con le università. È editore del trimestrale «L'Assaggio» e dell'omonima collana di volumi dedicati all'analisi sensoriale. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

