



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

# Campus di Conegliano

## - Università di Padova & C.I.R.V.E. -



### AULA DI DEGUSTAZIONE MULTISENSORIALE

In un continuo percorso di sviluppo, innovazione e ricerca, il C.I.R.V.E. – Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia, in sinergia con industrie, enti pubblici e centri di ricerca nazionali ed internazionali operanti in diversi comparti tecnologici, sviluppa brevetti e trasferisce competenze e conoscenze alle aziende.



In tal contesto, nel 2007 è stata brevettata e realizzata presso la sede di Conegliano una moderna ed efficiente **aula di degustazione multisensoriale** per la valutazione visiva, olfattiva, gustativa e retro-olfattiva dei vini. La sala di analisi sensoriale è dotata di banchi di lavoro, cassettiere e fonti luminose; è inoltre caratterizzata da un cassetto contenente un lavello connesso con l'impianto idrico, particolarmente utile nel riversamento degli assaggi di vino, evitando che l'aroma del vino riversato si diffonda nell'ambiente falsando le proprietà olfattive degli altri campioni in prova.



L'aula è spesso sede di insegnamenti universitari concerne l'enografia e la degustazione enologica, ma è anche il luogo ideale per lo sviluppo di attività di ricerca legate al marketing sensoriale del vino, nonché per l'individuazione di nuove tecniche di comunicazione poli-sensoriale utili all'inserimento o rafforzamento del prodotto vino sul mercato.





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

# Campus di Conegliano

## - Università di Padova & C.I.R.V.E.-



### AULA DI DEGUSTAZIONE MULTISENSORIALE

La postazione di degustazione multisensoriale è anche sede operativa di **Valoritalia**, ente certificatore leader in Italia nelle attività di controllo effettuate su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sui vini DO e IG e sui vini da tavola con indicazione del vitigno e/o dell'annata.

Valoritalia utilizza quotidianamente la sala di analisi sensoriale per effettuare gli esami organolettici dei vini a cura di Commissioni di Degustazione, formate da 5 operatori del settore che vengono scelti da appositi elenchi regionali di Tecnici Degustatori ed Esperti. I commissari esaminano i campioni per valutare che le caratteristiche di tipicità/qualità alla VISTA all'OLFATTO ed al GUSTO dei vini rispecchino le prerogative del disciplinare di produzione.

