

Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

Università Cattolica: studenti in cerca di sensoriale



Futuri enologi, tecnologi alimentari e agronomi dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza hanno voluto un corso di analisi sensoriale sul vino per giudici qualificati. Il corso è stato prontamente organizzato da Dialogo e Rinnovamento, la loro associazione studentesca coordinata da Camilla Santiagiuliana e Walter Orsi, ed eseguito negli scorsi mesi di aprile e maggio da docenti del Centro Studi Assaggiatori: Novella Bagna, Gian Paolo Braceschi e Luigi Odello. Ventiquattro i partecipanti, encomiabili per almeno due motivi: non solo molti di loro avevano già appreso conoscenze di analisi sensoriale durante i corsi di laurea che stanno frequentando, ma tutti hanno avuto la costanza di sedersi nuovamente in aula di sera, dopo le consuete e non leggere lezioni giornalieri.

Trentino Spa: ed è subito promozione di qualità



Milano, Roma, Napoli, Amburgo, Monaco di Baviera: questi le sedi in cui il Trentino ha voluto che opinion leader, operatori della comunicazione, intermediari del commercio e esponenti del canale horeca incontrassero l'eccellenza dei suoi vini e delle sue grappe. Coordinate magistralmente da Paolo Benati che nell'ambi-

to della Trentino Spa è coordinatore del Progetto Vino, le manifestazioni si sono svolte secondo una scacchiera classica ma quanto mai efficace: l'incontro dei produttori con gli invitati, mediato da tavoli di degustazione, e seminari con assaggio guidati condotti da esperti. Tra questi ad Alberto Ugolini e a Luigi Odello è toccata la grappa. Il successo registrato dalle manifestazioni è andato oltre le più rosee previsioni, merito dell'accuratezza della regia e della scelta di siti di prestigio, ma soprattutto della qualità dei vini e delle grappe presentate. Ed è bello notare come la teoria che la vera qualità nasce dalla sincronia tra quella erogata e quella fatta percepire attraverso una comunicazione efficace e coerente possa essere confermata nella pratica.

Il Centro Studi Assaggiatori allarga le collaborazioni con le università

Se mai prima d'ora abbiamo colto un così alto interesse verso l'analisi sensoriale, mai come in questo momento vediamo le possibilità di espansione e di innovazione di questa disciplina. Approfondendo in parallelo la parte psicologica e quella statistica si stanno profilando nuove frontiere sul versante della metodologia con la messa a punto di test descrittivi capaci di definire i dettagli sensoriali dei prodotti, quelli che fanno la differenza sul piano della qualità. Ma stanno prendendo forma anche nuovi metodi per formare i giudici e per guidarli, al fine di garantire prestazioni sempre migliori. In questa ottica di innovazione giungono quanto mai a proposito due nuove convenzioni. La prima con l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers, un centro che in Francia spicca per la qualità dell'analisi sensoriale che offre, soprattutto nei metodi riguardanti i test sui consumatori utilizzati anche per la caratterizzazione dei prodotti, uniti ovviamente alla sensorimetria di laboratorio e all'analisi strumentale. La seconda è con il Centro Interuniversitario per la Vicoltura e l'Enologia dell'Università di Verona che sta sempre più mettendosi in evidenza per gli studi di economia e di marketing sul vino.

All'Università di Padova si studia il caffè secondo il metodo Iiac

Un Corso di Patente secondo la didattica dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè è stato organizzato dalla professoressa Pasini all'Università di Padova. Più di trenta i partecipanti (studenti, ma anche ricercatori e docenti) che nel corso della giornata hanno appreso il metodo di assaggio dell'espresso e hanno verificato sensorialmente le differenze di diverse specie e origini, di preparazioni corrette e di altre viziate da errori del torrefattori o del barista. Per l'ottima riuscita della giornata un supporto fondamentale è venuto da Wega che, oltre a macchina e macinadosatori, ha messo a disposizione il bravo Espresso Italiano Specialist Emilio Tufano per la preparazione dei caffè didattici.



Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

Co.Ind. per il Nicaragua: un progetto di solidarietà



Un progetto dall'aroma di solidarietà quello realizzato da Co.Ind. nella regione cafeeicola di Jinotega (Nicaragua) in collaborazione con l'organizzazione non-governativa GVC. L'azienda italiana fornirà ai produttori della zona conoscenze e tecnologie necessarie per incrementare la competitività e sostenere la costituzione di cooperative agricole preparate alla commercializzazione del caffè. Già in vendita in Italia nei supermercati Coop la prima partita di caffè prodotta dalle neo-cooperative.

Nuovi test sui banchi delle università



Gli studenti dei corsi in viticoltura ed enologia delle Università di Verona e di Udine hanno quest'anno vissuto l'esperienza dei nuovissimi test basati sull'albero degli aromi dei vini e di quelli che si stanno mettendo a punto per valutare il profilo emozionale della nobile bevanda, entrambi appartenenti alla famiglia dei Big Sensory Test.

Indubbiamente impegnativi e riservati solo a giudici qualificati, dopo il primo attimo di smarrimento gli allievi si sono applicati con passione raggiungendo risultati davvero encomiabili nella valutazione di vini di categorie differenti provenienti da diverse parti d'Italia. Nonostante il numero di partecipanti (oltre cinquanta a Verona e quasi trenta a Udine) è infatti stato possibile eseguire le elaborazioni durante il corso grazie a un sistema di caricamento ottico dei dati e un software tanto veloce quanto potente. Gli studenti hanno quindi potuto rendersi conto di persona

dei progressivi miglioramenti personali, ma anche delle caratteristiche percepibili che discriminano i vini tra loro mediante ritratti ad alta definizione.

Rancilio alla brixia-expo fiera di Brescia con la collezione Maltoni

A Brescia, a "Italia in Tavola", dal 20 al 23 maggio, è stato possibile visitare la collezione di macchine per caffè espresso di Enrico Maltoni. Un'occasione per ripercorrere una delle storie più affascinanti e rappresentative di un secolo di stile di vita italiano, una storia che ha avuto inizio con le prime mitiche macchine a colonna, come La Pavoni del 1905, passando dai modelli Rancilio Ottagonale del 1930 e Z8 del 1971, per arrivare fino ai giorni nostri. Un modo originale per rendere omaggio ai cento anni di queste preziose e sofisticate apparecchiature, al caffè espresso e a un secolo dello stile tipicamente italiano.

Vinegars 2005: un congresso davvero internazionale sull'aceto



VINEGARS 2005



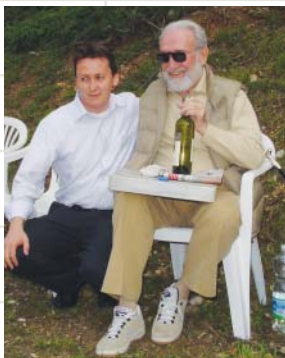
È stato davvero bravo Paolo Giudici, ordinario all'Università di Modena e Reggio: non solo è riuscito a organizzare con la maestria di un'agenzia di relazioni esterne un convegno sull'aceto di alto livello ed esaustivo di ogni aspetto che riguarda il diffuso condimento, ma ha ottenuto la partecipazione da tutto il mondo di quanti nell'aceto contano davvero nei laboratori di ricerca e nella produzione.

Oltre centosessanta persone hanno affollato la sala dove gli interventi si sono succeduti a ritmo serrato, senza per questo negare spazio alle degustazioni organizzate con il contributo degli Assaggiatori Italiani Balsamico.

E, proprio sul versante dell'analisi sensoriale, due sono state le relazioni che hanno tenuto banco producendo un vasto interesse tra i presenti: la prima è stata presentata da Mario Bertuccioli, la seconda porta le firme di Manuela Violoni, Cesare Mazzetti (che degli Assaggiatori Balsamico è segretario generale) e Luigi Odello.

Dal mondo dell'assaggio e ... dintorni

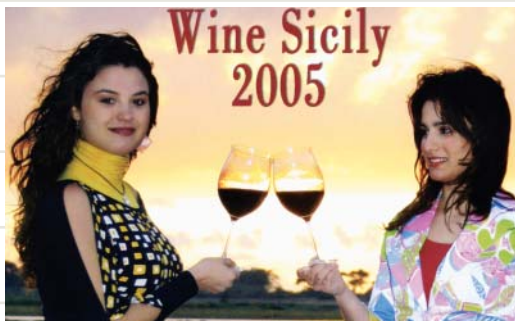
Al Boscodeipoeti di Dolcè la Cantina Valdadige artista tra gli artisti



Un incontro fatto davvero di magia, quella ricreata nel suggestivo Boscodeipoeti nel veronese dove si sono riuniti lo scorso 22 maggio centinaia di poeti, artisti, musicisti, pubblico, immersi in un bosco che ha risuonato fin dopo il tramonto di poesie lette dagli artisti. Partner dell'evento culturale la Cantina Valdadige, presente con i suoi vini pregiati tipici della zona. Ogni reading è stato premiato con una bottiglia di Pinot Grigio, al quale

sarà dedicato il 1° Concorso Internazionale dal 30 giugno al 2 luglio prossimi; tra i premiati Elisabetta Parisie uno dei maggiori poeti del nostro tempo, Arturo Schwarz.

Sicily Wine: ed è ancora convegno



Al Palavetro di Trapani seconda edizione del Sicily Wine, con tanti produttori che hanno presentato il meglio dell'enologia siciliana a intermediari commerciali, giornalisti, enotecari e ristoratori. Dall'assaggio – nel senso letterale della parola – dei prodotti offerti la Trinacria si conferma una ragione sorprendente, capace di lavorare vitigni di importazione e vitigni autoctoni con notevole abilità, sicuramente aiutata da condizioni pedoclimatiche singolari e molto favorevoli. E, proprio nel convegno dedicato alla tecnologia, promosso dalla facoltà di agraria dell'Università di Palermo e mirabilmente diretto da Salvatore Tudisca, che ne è presidente, e da Giovanni Liotta, in veste di presidente del corso di laurea in viticoltura ed enologia, di analisi sensoriale si è parlato attraverso una relazione di Alberto Ugolini e Luigi Odello dal titolo "Innovazione di prodotto in enologia: il ruolo dell'analisi sensoriale".

Bottega cala il tris per l'estate 2005

La Distilleria Bottega, forte del successo che ormai da un anno riscuote la geniale intuizione della Grappa Spray, propone per l'estate 2005 delle accoppiate alternative e curiose. Durante la serata dello scorso 1 giugno, organizzata in collaborazione con l'Enoteca Italiana, la distilleria veneta ha proposto in degustazione le sue migliori produzioni mentre la Grappa Spray si è svelata, in conclusione della serata, nella sua accoppiata vincente con il gelato di Sergio Dondoli. Ma non solo. La Grappa Spray firmata Bottega si rivela un'arma vincente anche nelle mani dei barman che la impiegano in cocktail famosi come il Daiquiri o la Margarita, dando quel tocco di profumo d'uva fresco e ideale per le serate calde dei mesi estivi. Per chiudere in bellezza, tra le nuove proposte anche il Birillo Fragolino, la versione in 20cl ideale per il consumo fuoricasa, della celebre bevanda che si caratterizza per i suoi sentori di fragoline e frutti di bosco. L'alternativa italiana al Bacardi Freezer, al Campari Mixx e all'Havana Loco.



Nasce la Società Spagnola di Scienze Sensoriali

Si fa sempre più articolato lo spazio europeo delle scienze sensoriali, con un nuovo importante centro in Spagna. L'assemblea inaugurale dello scorso 26 maggio ha sancito la nascita della Sociedad Española de Ciencias Sensoriales (Secs). "Perché la nostra industria sensoriale (alimentazione, enologia, profumeria, tessile ecc.), impiantata specialmente nell'arco mediterraneo, avanzi in forma competitiva a fronte della globalizzazione dei mercati, ci sembra imprescindibile disporre di un ambito scientifico capace di apportare a questi settori la R&S necessaria." Così Jaume Estruch, presidente della Società e direttore della testata Percepnet, introduce ciò che vuole essere una piattaforma di dibattito e di interscambio di informazione scientifica e tecnologica.

Per informazioni www.percepnet.com/secs