



UNIVERSITÀ  
di **VERONA**



POR FSE 2014 -2020  
REGIONE DEL VENETO



# IL GUSTO DEL VINO

PROGETTARE UNA SCIENZA DEI GUSTI DEL VINO, PER ELABORARE  
E PROMUOVERE NUOVE SCHEDE DI DEGUSTAZIONE

ugo savardi

psicologia

roberto burro

psicologia

ivana bianchi

psicologia

arianna fermani

filosofia AIS

erika branchini

psicologia

stefania torquati

filosofia psicologia AIS

# IL GUSTO DEL VINO

## PROGETTARE UNA SCIENZA DEI GUSTI DEL VINO, PER ELABORARE E PROMUOVERE NUOVE SCHEDE DI DEGUSTAZIONE

Responsabile scientifico: Prof. Ugo Savardi



### DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il progetto, che avvia una collaborazione tra Università e Aziende del comparto produttivo vinicolo, nasce dall'esigenza di sviluppare un innovativo approccio descrittivo al prodotto enologico, rivisitando il lessico usato nell'esperienza di degustazione del vino, sia in ambiente professionale che del consumatore standard. Gli strumenti oggi a disposizione per descrivere le esperienze sensoriali (griglie, schede e forme di rappresentazione) ad una analisi approfondita risultano essere un sapere importante di nozioni empiriche, accumulate negli anni, senza però che la loro fondatezza nelle categorie cognitive-sensoriali del consumatore sia stata sottoposta a verifica sperimentale secondo i paradigmi e le metodologie di analisi della psicologia cognitiva contemporanea.

La ricerca intende individuare:

- le dimensioni dell'analisi sensoriale esperta del vino che il consumatore non esperto è in grado di cogliere e quelle che non discrimina;
- se le caratteristiche del prodotto enologico vengono in gran parte descritte su scale di contrari, non solo nel linguaggio esperto (velato-brillante, fluido-viscoso, carente-intenso, ...) ma anche nel linguaggio comune del consumatore standard;
- se i due poli contrari sono percepiti come proprietà graduabili, delle quali si può esprimere una valutazione di grado (es: tanto o poco "mosso") oppure puntuali, delle quali si può dire solo se ci sono o no (es: è "mosso", è "fermo");
- l'esistenza e la struttura di esperienze percepite come intermedie (es: "né fermo né mosso");
- la connotazione valutativa (positivo-negativo) delle due proprietà contrarie e dell'eventuale intermedio.

Fasi di ricerca:

- raccolta dei dati mediante analisi "in vivo" con piccoli gruppi di degustazione formati da persone non esperte, in collaborazione con le aziende partner;
- analisi dei protocolli sperimentali per estrarre le informazioni utili alle fasi successive di analisi delle caratteristiche senso-cognitive delle proprietà;
- sviluppo di un dizionario comparato tra dimensioni del lessico esperto e dimensioni sensoriali usate dal consumatore non esperto.

### RUOLO DEI PARTNER NEL PROGETTO

UNIVR e UNIMC svolgeranno i seguenti ruoli:

- Realizzazione della fase «in vivo» della ricerca;
- Consulenza nella definizione del lessico comparato;
- Diffusione dei prodotti della ricerca.
- Consorzio Tutela Vini** metterà a disposizione la rete delle competenze fornite dalla complessità del campione presente nella sua struttura aziendale fornendo completezza nella costruzione del campione sperimentale.
- Sartori**, fornirà il riferimento per il settore di sviluppo a forte innovazione che compete al comparto biologico nel quale la trasformazione e caratterizzazione del gusto diventerà sempre più determinante.



### APPLICAZIONI COMMERCIALI

Questo progetto potrà fungere come premessa all'implementazione di un **Portale-Laboratorio** che si fonda come **servizio permanente** per:

- analisi e presentazione dei vini veneti con categorie cognitive-sensoriali fondate sperimentalmente;
- ricerca e promozione di linguaggi che siano vicini alle strutture cognitive del consumatore, creando dizionari di comunicazione e competenze a favore dell'apprezzamento del prodotto.

Il potenziale è quello di potere generare un servizio (nel quadro del Competence Center del Nord-Est) e figure professionali dedicate, a disposizione dei Consorzi e delle Aziende del territorio che vorranno sviluppare in futuro questo tipo di analisi dei loro prodotti. La prospettiva è quella di mantenere, rinnovare e adattare i lessici dei prodotti al reale gusto dei consumatori. Il progetto è ampliabile a tutto il Comparto Agrifood.

### IMPATTO ATTESO/BENEFICI

Produttori, Enologi e Sommelier condividono tra loro la descrizione e valutazione enologica del prodotto vinicolo attraverso un lessico esperto, che però non comunica con il consumatore standard. Questa rivisitazione del lessico permetterà:

- alle aziende di migliorare la presentazione (descrizione e comunicazione) delle caratteristiche dei loro prodotti, generando così business.
- ai consumatori non-esperti, di acquisire competenze descrittive (oltre il semplice *like-dislike*), valorizzabili socialmente in svariati contesti di degustazione (dalla cena tra amici ai social media), generando un nuovo interesse all'acquisto.

Partners:



**Andrea Sartori**



**SARTORI**  
DI VERONA



**Olga Bussinello**

**V** Valpolicella  
CONSORZIO TUTELA VINI

**Director of the Consorzio Valpolicella**

## Ugo Savardi

Position	Full Professor
Disciplinary sector	M-PSI/01 - GENERAL PSYCHOLOGY
Offices	Palazzo di Lettere, Floor Seminterrato, Room S.02 - Palazzo di Lettere, Floor T, Room T09
Telephone	+39 045 802 8065
Fax	+39 045 802 8465
E-mail	ugo-savardi@univr.it
Personal web page	<a href="http://www.ephplab.eu">http://www.ephplab.eu</a>



Ruolo di coordinatore dell'intero progetto: guida e supervisiona le diverse fasi di cui esso si compone.

Si occuperà nello specifico, condividendo con i colleghi ed entrambi i destinatari, di:

- ideare e pianificare l'impianto sperimentale dell'intera ricerca;
- supervisionare l'assetto scientifico e metodologico delle varie fasi;
- partecipare a momenti di presentazione e sintesi dell'attività di collaborazione tra università e partner aziendali e di ricerca.



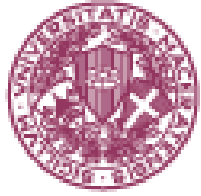
## Roberto Burro

Position	Assistant Professor
Disciplinary sector	M-PSI/01 - GENERAL PSYCHOLOGY
Office	Palazzo di Lettere, Floor Terra, Room T.09
Telephone	+39 045 802 8911
Fax	+39 045 802 8465
E-mail	roberto-burro@univr.it
Personal web page	<a href="http://ephplab.eu">http://ephplab.eu</a>



Referente per le questioni metodologiche inerenti alla:

- preparazione del set-up sperimentale da utilizzare negli studi condotti in laboratorio;
- scelta di strumenti adeguati di analisi dei dati che emergeranno da tutte le fasi del progetto;
- Identificazione di metodi adeguati di scaling per tradurre i risultati che emergeranno dalle analisi in scale di misura, che rappresentino quantificazioni oggettive dell'esperienza sensoriale dei soggetti.



**unimc**  
UNIVERSITÀ DI MACERATA

**l'umanesimo che innova**

L'Università di Macerata entra nel progetto in qualità di partner di rete, per le competenze nelle tematiche di ricerca delle docenti, prof. Ivana Bianchi e prof. Arianna Fermani, e per la comprovata collaborazione scientifica con i proponenti dell'Università di Verona, attestata anche dalla compartecipazione ad un Research Facilitation Agreement in Cognitive Science :

***How the human mind makes use of contraries in everyday life (2015-2023)***

che coinvolge ricercatori di 6 università europee e 2 università USA.

<http://www.ephplab.eu/ephplab/>.



LUND UNIVERSITY



UNIVERSITY OF  
LIVERPOOL



UNIVERSITY OF CENTRAL LANCASHIRE



UNIVERSITY of VIRGINIA



**Penn**  
UNIVERSITY of PENNSYLVANIA



## Ivana Bianchi

Professore di ruolo - II fascia / Psicologia generale (M-PSI/01)

**Tel. interno** (+39) 0733 258 4320

**E-mail** ivana.bianchi@unimc.it

---

Dipartimento di Studi Umanistici - Lingue, Mediazione, Storia, Lettere, Filosofia



La prof. Bianchi ha competenze nello studio sperimentale della percezione umana e in particolare dell'esperienza diretta dei contrari.

La percezione dei contrari costituisce l'ossatura centrale del progetto FSE, poiché le caratteristiche del prodotto enologico vengono in gran parte descritte su scale di contrari (i.e.: viscoso-fluido, carente-intenso, limpido-velato) non solo nel linguaggio esperto, ma anche nel linguaggio comune del consumatore standard, come il progetto di ricerca intende verificare e sostanziare sperimentalmente.



## Arianna Fermani

Ricercatore / Storia della filosofia antica (M-FIL/07)

**Tel. interno** (+39) 0733 258 4312

**E-mail** arianna.fermani@unimc.it

---

Dipartimento di Studi Umanistici - Lingue, Mediazione, Storia, Lettere, Filosofia



La prof. Fermani, che collabora da alcuni anni con il team veronese (cfr. partecipazione al workshop Contrast in perception, cognition and language, Verona, 29-30/10/2015) ha competenze nell'analisi sensoriale applicata al vino, come si evince dalle sue pubblicazioni scientifiche (es: Tra ambiguità e misura: l'“etica del bere” in alcuni snodi della riflessione di Platone e Aristotele) e divulgative (es: Quando si dice “avere naso”: viaggio nel mondo dei sensi, in Sommeliers Marche Magazine dicembre 2013, A.I.S. Marche) ed ha conseguito nel 2014 il diploma di Sommelier AIS. Collabora , inoltre, alla realizzazione di eventi volti alla promozione della cultura del vino e del territorio (es: La “Filosofia della Terra”: Teorie e pratiche morali e a-morali dell'olio e del vino, in occasione della Giornata Nazionale della Cultura dell'Olio e del Vino, organizzata nel 2016 presso Unimc, in collaborazione con l'AIS, il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e la Rai).

## Assegniste FSE 2017-18



Erika Branchini



Stefania Torquati



**EXPERIMENTAL?**  
**PHENOMENOLOGY?**  
**Lab**  
**COGNITIVE?**  
**METRIX**

- VISION
- SMELL
- TASTE
- TOUCH
- HEARING

**MS**  
**MULTISENSORIALITY**  
**OCD**  
**OPPOSITES? COGNITIVE? DIMENSIONS**

**LD Linguistic Domain**

- [?]Antonyms
- Similarity
- Methaphors
- Numbers
- etc.[?]

C  
O  
G  
N  
I  
T  
I  
O  
N

- Perception*
- Memory*
- Thinking*
- Reasoning*
- Emotion*
- Learning*
- Past experiences*
- Competence*
- ...







VISION

SMELL

TASTE

TOUCH

HEARING



**MS**

**MULTISENSORIALITY**



**MS**  
**MULTISENSORIALITY**

*Perception*

*Memory*

*Thinking*

*Reasoning*

*Emotion*

*Learning*

*Past experiences*

*Competence*

...



- VISION
- SMELL
- TASTE
- TOUCH
- HEARING

**MS**  
**MULTISENSORIALITY**

**C**  
**O**  
**G**  
**N**  
**I**  
**T**  
**I**  
**O**  
**N**

- Perception*
- Memory*
- Thinking*
- Reasoning*
- Emotion*
- Learning*
- Past experiences*
- Competence*
- ...



- VISION
- SMELL
- TASTE
- TOUCH
- HEARING

**MS**  
MULTISENSORIALITY

**OCD**  
OPPOSITES<sup>2</sup> COGNITIVE<sup>1</sup> DIMENSIONS

**C**  
**O**  
**O**  
**G**  
**N**  
**I**  
**T**  
**I**  
**O**  
**N**

- Perception*
- Memory*
- Thinking*
- Reasoning*
- Emotion*
- Learning*
- Past experiences*
- Competence*
- ...



- VISION
- SMELL
- TASTE
- TOUCH
- HEARING



**MS**

**MULTISENSORIALITY**

**OCD**

**OPPOSITES [?] COGNITIVE [?] DIMENSIONS [?]**

**LD Linguistic Domain**

- [?] Antonyms
- Similarity
- Methaphors
- Numbers
- etc. [?]

**C  
O  
G  
N  
I  
T  
I  
O  
N**

*Perception*

*Memory*

*Thinking*

*Reasoning*

*Emotion*

*Learning*

*Past experiences*

*Competence*

...

## **LD** Linguistic Domain

[ Antonyms  
Similarity  
Methaphors  
Numbers  
etc. ]



MS

M  
U  
L  
T  
I  
S  
E  
N  
S  
O  
R  
I  
A  
L  
I  
T  
Y

VISION

SMELL

TASTE

TOUCH

AIS – Associazione Italiana Sommelier  
**TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO**

<i>ESAME VISIVO</i>	<b>Limpidezza</b>  Velato Abbastanza limpido Limpido Cristallino Brillante	<b>Colore</b>  Giallo verdolino Giallo paglierino Giallo Dorato Giallo Ambrato  Rosa Tenue Rosa cerasuolo Rosa chiaro  Rosso porpora Rosso rubino Rosso granato Rosso aranciato	<b>Consistenza</b>  Fluida Poco consistente Abbastanza consistente Consistente Viscosa	<b>Effervescenza</b>  GRANA BOLLICINE Grossolane Abbastanza fini Finisime  NUMERO BOLLICINE Scarse Abbastanza numerose Numerose  PERSISTENZA BOLLICINE Evanescenti Abbastanza persistenti Persistenti		
	<i>ESAME OLFATTIVO</i>	<b>Intensità</b>  Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto Intenso	<b>Complessità</b>  Carente Poco complesso Abbastanza complesso Complesso Ampio	<b>Qualità</b>  Comune Poco fine Abbastanza fine Fine Eccellente	<b>Descrizione</b>	
<i>ESAME GUSTO OLFATTIVO</i>		<b>MORBIDEZZA</b>  Zuccheri Secco Amabile Abboccato Dolce Stucchevole  Alcoli Leggero Poco caldo Abbastanza Caldo Caldo Alcolico  Polialcoli Spigoloso Poco morbido Abbastanza morbido Morbido Pastoso	<b>DUREZZA</b>  Acidi Piatto Poco fresco Abbastanza fresco Fresco Acidulo  Tannini Molle Poco tannico Abbastanza tannico Tannico Astringente  Sali Minerali Scipito Poco sapido Abbastanza sapido Sapido Salato	<b>Equilibrio</b> Poco equilibrato Abbastanza equilibrato Equilibrato  <b>Intensità</b> Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso  <b>Persistenza</b> Corta Poco persistente Abbastanza persistente Persistente Molto Persistente  <b>Qualità</b> Comune Poco fine Abbastanza Fine Fine Eccellente		
	<b>Struttura o corpo</b> Magro – Debole – Di corpo – Robusto – Pesante					
	<b>Stato evolutivo</b> Immaturo – Giovane – Pronto – Maturo - Vecchio					
<b>Armonia</b> Poco armonico – Abbastanza armonico - Armonico						

OCD

C  
O  
G  
N  
I  
T  
I  
V  
E  
  
O  
P  
P  
O  
S  
I  
T  
E  
S  
  
D  
I  
M  
E  
N  
S  
I  
O  
N  
S

Tabella 1. Terminologia per la degustazione del vino utilizzata dall' AIS- Associazione Italiana Sommelier

## **LD** Linguistic Domain

[ Antonyms  
Similarity  
Methaphors  
Numbers  
etc. ]

### **DOMANDA:**

**È SPERIMENTALMENTE FONDATAO NELL'AMBITO DELLE SCIENZE DELLA PERCEZIONE  
E DELLE SCIENZE COGNITIVE CONTEMPORANEE ?**



- VISION
- SMELL
- TASTE
- TOUCH
- HEARING

**EXPERIMENTAL?**  
**PHENOMENOLOGY?**  
**Lab**  
**COGNITIVE?**  
**METRIX**

**MS**  
**MULTISENSORIALITY**  
**OCD**  
**OPPOSITES? COGNITIVE? DIMENSIONS**

**LD** Linguistic Domain

- [?]Antonyms
- Similarity
- Methaphors
- Numbers
- etc.[?]

**C**  
**O**  
**O**  
**G**  
**N**  
**I**  
**T**  
**I**  
**O**  
**N**

- Perception*
- Memory*
- Thinking*
- Reasoning*
- Emotion*
- Learning*
- Past experiences*
- Competence*
- ...



**Ricerche su  
campioni sperimentali  
altamente qualificati**

**Lessico comune**

**Lessico esperto**

**NUOVI CORPORA  
traduttore**

**Nuovo Lessico  
NUOVE METRICHE**



UNIVERSITÀ  
di **VERONA**



POR FSE 2014 -2020  
REGIONE DEL VENETO



# IL GUSTO DEL VINO

PROGETTARE UNA SCIENZA DEI GUSTI DEL VINO, PER ELABORARE  
E PROMUOVERE NUOVE SCHEDE DI DEGUSTAZIONE

ugo savardi

psicologia

roberto burro

psicologia

ivana bianchi

psicologia

arianna fermani

filosofia AIS

erika branchini

psicologia

stefania torquati

filosofia psicologia AIS

