



**SIMPOSIO
INTERNAZIONALE**

regolamento

**"Tipicità del vino e preferenze del consumatore
- Esperienze a confronto"**

Data e luogo - Il Simposio Internazionale si svolgerà il 21 ottobre 2008 a Casteggio (PV), presso la Sala Auditorium della Certosa Cantù.

Organizzazione - Il Simposio è organizzato dalla Camera di Commercio di Pavia in collaborazione con l'Istituto di Enologia e Ingegneria agro-alimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

La realizzazione è affidata a PAVIAMOSTRE Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pavia.

Iscrizioni - Per partecipare al Simposio è necessario essere regolarmente iscritti, inviando entro il 15 ottobre 2008 la scheda di adesione unitamente alla quota di iscrizione (vedere scheda allegata). La quota di iscrizione di €100,00+IVA (€120,00) dà diritto a partecipare ai lavori del Simposio, ad usufruire del servizio di traduzione simultanea e a ricevere una copia della pubblicazione che verrà realizzata con gli interventi svolti.

Responsabilità - Gli organizzatori e gli amministratori del Simposio declinano ogni responsabilità per eventuali incidenti nel corso della programmazione. Gli organizzatori si riservano la possibilità di modificare, all'occorrenza, il programma del Simposio. L'iscrizione implica l'adesione formale dei partecipanti al presente regolamento.

INTERNATIONAL SYMPOSIUM

**"Wine typicality and consumer choice -
Comparing experiences"**

Date and location - The International Symposium will be held on 21st October 2008 in Casteggio (PV), in the Auditorium of the Certosa Cantù.

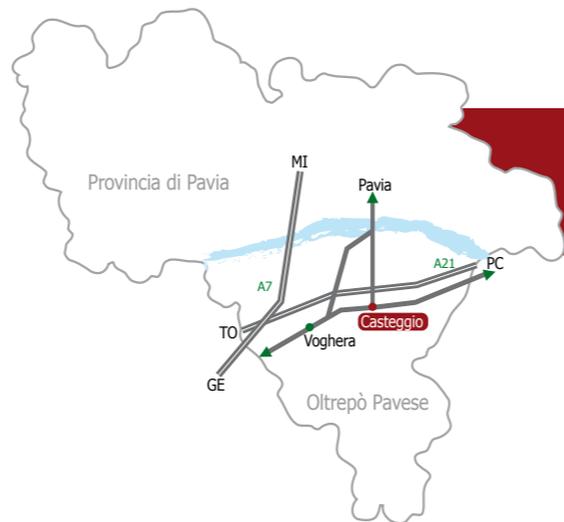
Organisation - The Symposium has been organised by the Pavia Chamber of Commerce in collaboration with the Institute of Oenology and Agro-Food Engineering of Università Cattolica del Sacro Cuore of Piacenza.

The project was carried out by PAVIAMOSTRE Special Firm of the Pavia Chamber of Commerce.

Registration - To participate in the Symposium, it is necessary to register as defined by the regulations: send the completed form together with the registration fee by 15th October 2008

(see attached form). The registration fee of €100.00 + VA.T., (€120.00)) includes participation in the activities of the Symposium, use of simultaneous translation facilities and a copy of the Proceedings.

Liability - The organisers and administrators of the Symposium decline responsibility for any accidents during the Symposium. The organisers reserve the right to modify, if necessary, the program of the Symposium. Registration implies formal agreement of the participants to these regulations.



**"Tipicità del vino e preferenze del consumatore"
Esperienze a confronto**

21 ottobre 2008

Sala Auditorium - Certosa Cantù - Casteggio (PV) - Italy

**Segreteria Organizzativa:
Paviamostre**

Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pavia
Via Mentana, 27 - 27100 Pavia (PV)
Tel. + 39 0382 393412 - 237 - Fax 0382 393409
paviamostre@pv.camcom.it

**Segreteria scientifica:
Valeria Mazzoleni**

Istituto di Enologia e Ingegneria Agro - Alimentare
Università Cattolica del Sacro Cuore - 29100 Piacenza
Tel. 0523/599231 - Fax 0523/599232
enolog@pc.unicatt.it

© 2008 Bell&Tary



**SIMPOSIO
INTERNAZIONALE**

Esperienze a confronto

**TIPICITÀ DEL VINO
E PREFERENZE
DEL CONSUMATORE**



**Casteggio (PV)
21 ottobre 2008
Sala Auditorium
Certosa Cantù**



organizzato da:

**PAVIAMOSTRE
AZIENDA SPECIALE
CAMERA
DI COMMERCIO
DI PAVIA**



A distanza di quattro anni dal precedente Simposio Internazionale organizzato dalla Camera di Commercio di Pavia in collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza - Facoltà di Agraria - Istituto di Enologia e Ingegneria Agro-alimentare, si rinnova uno dei più prestigiosi appuntamenti dedicati agli approfondimenti e agli aggiornamenti scientifici relativi al settore vitivinicolo.

It has been four years since the last International Symposium organised by the Pavia Chamber of Commerce in collaboration with the Università Cattolica del Sacro Cuore of Piacenza - Institute of Oenology and Agro-Food Engineering was held. The Symposium aims to revive one of the most prestigious events dedicated to knowledge sharing and scientific updating in the viticultural and oenological sector.



Camera di Commercio
Pavia

Il Simposio Internazionale "Tipicità del vino e preferenze del consumatore", completato dalla Tavola Rotonda dedicata al confronto di rilevanti esperienze sull'argomento, ha lo scopo di approfondire in chiave scientifica uno dei temi più attuali in ambito vitivinicolo coinvolgendo esperti di chiara autorevolezza. Il tema sarà affrontato nei suoi risvolti relativi alle tecniche di valutazione e di analisi sensoriale, ma anche attraverso la definizione dei concetti di tradizione e di territorio, termini che definiscono la "tipicità" come identità di produzione e di mercato. La sede che ospita il Simposio, la Certosa Cantù di Casteggio sulle pendici di vigneti dell'Oltrepò Pavese, vuole essere in questo senso un segnale della sensibilità verso gli argomenti trattati, confermando l'impegno dell'Ente camerale per lo sviluppo e il sostegno del settore vitivinicolo.

Piero Mossi - Presidente della Camera di Commercio di Pavia

Ending with a Round Table comparing the knowledge in this field, the International Symposium "Wine typicality and consumer choice" aims to discuss one of the most relevant themes of the viticultural and oenological sector, involving well-known and established experts. The theme regarding evaluation techniques and sensorial analysis will be approached, as also the concepts of both tradition and territory, that define the "typicality" in terms of production and market identity. The location of the Symposium, the Certosa Cantù on the slopes of the vineyards of the Oltrepò Pavese, intends to highlight the importance of the discussed subjects, confirming the commitment of the Chamber body towards both the development and support of the wine sector.

Piero Mossi - President of the Pavia Chamber of Commerce



La tipicità rappresenta l'insieme delle caratteristiche chimiche e sensoriali che permettono di identificare immediatamente un vino e riassume perfettamente il concetto di territorialità associata ad alta qualità. Un altro aspetto che ha avuto un'importanza rilevante sulla vitivinicoltura mondiale è stato l'evoluzione rapida dei gusti del consumatore, soprattutto in relazione all'incidenza sempre maggiore dei nuovi Paesi produttori e dei nuovi mercati. D'altra parte, un fenomeno analogo si è verificato anche nei Paesi tradizionalmente produttori di vino, come l'Italia. Gli aspetti citati sono stati oggetto di studi, che hanno portato ad un notevole ed innegabile miglioramento della qualità dei vini nell'arco degli ultimi decenni. Il Simposio Internazionale su Tipicità del Vino e Preferenze del Consumatore ha lo scopo di esaminare i legami tra tipicità e caratteri sensoriali dei vini ed offrire a differenti figure professionali spunti di riflessione sui criteri di valutazione della tipicità del vino e sull'identificazione dei gusti del consumatore. I relatori, provenienti dall'Italia e da altri Paesi produttori, illustreranno quanto oggi si fa e si conosce sull'argomento, anche con riferimenti allo stato attuale della ricerca scientifica.

M.D. De Faveri

Direttore Istituto di Enologia e Ingegneria agro-alimentare - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

The typicality represents all the chemical and sensorial characteristics that allow a wine to be immediately identified and summarizes perfectly the concept of territory associated with high quality. Another aspect that has had relevant importance on the world-wide wine sector has been the rapid evolution of consumer taste, especially in relation to the ever increasing occurrence of new producer countries and of new markets. On the other hand, an analogous phenomenon has also been observed in the traditional producer countries, such as Italy. The aspects cited have been studied, and have resulted in a noticeable and undeniable improvement in the wine quality over the recent decades. The International Symposium on Wine typicality and consumer choice aims to examine the connections between wine characteristics and sensorial qualities and to offer to the professionals some information on the evaluation criteria of wine characteristics and on the identification of consumer taste. The speakers, coming from Italy and other producer countries, will illustrate what is currently known and done on this topic, also with references to the current scientific research.

M.D. De Faveri

Director of the Institute of Oenology and Agro-Food Engineering - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

PROGRAMMA SCIENTIFICO Scientific program

9.00 Saluto delle Autorità
Welcome from the Authorities
Apertura dei lavori
Opening

9.30 **Mario Bertuccioli** - Università degli Studi - Firenze

La tipicità dei vini: tra immaginazione e realtà percepibile.

*The typicality of wine:
between imagination and perceptible reality*

10.00 **Erminio Monteleone** - Università degli Studi - Firenze

La riconoscibilità dell'odore dei vini di pregio in base alle valutazioni degli esperti, dei consumatori e dei panel addestrati: Wine Perceptual mapping.

*The recognisability of the aroma of high quality wines based on the evaluation of experts, consumers and trained panel:
Wine Perceptual mapping.*

10.30 **Yves Le Fur** - Unité Mixte de Recherche FLAVIC
Flaveur, Vision et Comportement du Consommateur
ENESAD-INRA - Université de Bourgogne - Dijon (F)

Construction de l'image olfactive propre à la typicité des vins issus du cépage Chardonnay et ses liens avec la composition en composés volatils.

Costruzione dell'immagine olfattiva propria della tipicità dei vini provenienti da vitigni Chardonnay, in relazione alla componente volatile.

Olfactory image profile of typical wines from Chardonnay variety and its relation with volatile composition.

11.00 **Cédric Saucier** - Université Victor Segalen
Bordeaux2 - Talence (F)

Méthodologies pour l'analyse sensorielle des tannins.

Metodologie per l'analisi sensoriale dei tannini.

Methodologies for the sensorial analysis of tannins

11.30 **André Rawyler** - Ecole Ingénieurs de Changins Nyon (CH)

Vins de barrique et vins de copeaux - Comment les différencier?

Vini prodotti in barrique o con l'uso di trucioli
- Come differenziarli?

*Wines produced in barrique or with oak chips
- How to differentiate them?*

12.00 **Elvira López Tamames** - Universitat de Barcelona (E)

Effetto della maturazione sui lieviti sulla tipicità aromatica dei vini spumanti Cava.

Effect of maturation on yeasts on the aromatic characteristics of Cava sparkling wines

12.30 **Angela Silva, Milena Lambri** - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

Influenza delle tecniche di macerazione sul profilo cromatico e fenolico di vini rossi tipici.

Influence of maceration techniques on the aromatic and phenolic profile of typical red wines.

13.00 Intervallo pranzo
Lunch break

Esperienze a confronto Comparing experiences

15.00 Tavola Rotonda sul tema
Bisogni, preferenze, relazioni: quale marketing per il vino?

*Round Table on
Needs, choice, relations: which is the wine marketing?*

**Coordinatore Pietro Rocchelli
dell'Agenzia Maurizio Rocchelli di Milano**

L'elenco completo e aggiornato dei qualificati imprenditori italiani e stranieri che interverranno alla Tavola Rotonda è disponibile sul sito www.pv.camcom.it.
The complete and updated list of the qualified italian and foreign entrepreneurs who will take part in the Round Table will be available on our website www.pv.camcom.it.

17.00 Chiusura dei lavori.
Closing



SIMPOSIO

scheda di adesione

INTERNAZIONALE

"Tipicità del vino e preferenze del consumatore - Esperienze a confronto"

(da staccare ed inviare a PAVIAMOSTRE c/o Camera di Commercio - Via Mentana, 27 - 27100 Pavia, entro il 15 ottobre 2008)
e-mail: paviamostre@pv.camcom.it

Il sottoscritto _____

indirizzo _____

tel. _____

Ente rappresentato _____

dà la propria adesione ai lavori del Simposio Internazionale che si terrà a Casteggio (PV) il 21 ottobre 2008 presso la Sala Auditorium della Certosa Cantù.

Dichiara di aver versato la somma di € 120.00 (€100,00 + IVA) che dà diritto a partecipare ai lavori e a ricevere gli Atti.

Il versamento dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario sul c/c n° IT 77 T 06906 11301 00000000535 della Banca Regionale Europea - C.so Strada Nuova 61/C, PAVIA.

Data _____ Firma _____

Dati per l'emissione della fattura

Intestazione _____

Indirizzo _____

Partita Iva _____

Registration Form

"Wine typicality and consumer choice - Comparing experiences"

(to detach and send to PAVIAMOSTRE c/o Pavia Chamber of Commerce - Via Mentana 27, 27100 Pavia (PV), by 15th October 2008)
e-mail: paviamostre@pv.camcom.it

Name _____

Address _____

Tel. _____

Organisation _____

I agree to participate in the activities of the International Symposium that will take place on the 21st October 2008 in Casteggio (PV), in the Auditorium of the Certosa Cantù.

I declare to have paid €120.00 (€100.00 + V.A.T.) for the participation in the activities and to receive the Proceedings. The payment must be made via bank transfer to the Banca Regionale Europea - C.so Strada Nuova 61/C, PAVIA account no. IT 77 T 06906 11301 00000000535

Date _____ Signature _____

Company invoice details

Name _____

Address _____

VAT Number _____