



L'anàlisi sensorial com a eina per a l'elaboració de vins: El sentit del gust

Jornada tècnica

SANT SADURNÍ D'ANOIA, 25 d'abril de 2018

Presentació

Són molts i diversos els àmbits en els quals un professional del sector vitivinícola pot requerir fer ús dels seus sentits per tal d'avaluar i descriure un vi.

Dins el món vitivinícola esdevenen una eina més de treball.

Mitjançant aquest monogràfic coneixerem millor un dels nostres sentits: el gust. Des d'un punt de vista fisiològic i perceptiu, complementat per una sessió de tast que permeti registrar sensacions i experiències a l'assistent.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca, Alimentació



 @ruralcat

Programa

9.45 h Inscripcions i lliurament de la documentació

10.00 h Presentació de la jornada

Sr. Xavier Vidal de Puig. Escola Agrària de Viticultura i Enologia
Mercè Rossell i Domènech del DARP.

10.05 h Coneixem millor el sentit del gust:

- L'entrenament i la cultura en la percepció sensorial.
- Multisensorialitat i percepció sensorial.
- El sentit del gust.
- Fisiologia i Biologia del gust.

12.00 h Pausa

12.30 h Tast: Experiències sensorials gustatives en el món del vi

13.15 h Tast: La importància de l'equilibri gustatiu en el vi

14.00 h Tancament de la jornada

** Totes les ponències aniran a càrrec de la Sra. Blanca Ozcáriz Raventós. Enòloga, Biòloga i vicepresidenta de la Societat Espanyola de Ciències Sensorials (SECS).*

Lloc de realització

Sala d'actes de l'Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

Barri Espiells, s/n

08770 - SANT SADURNÍ D'ANOIA

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament **abans del 30 de març** a través del següent [formulari](#).

Per a més informació podeu contactar amb la coordinadora de la jornada: Sra. Montserrat Amat (Tel.:93 891 14 12)

Les places són limitades.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLA ANUAL 2018
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

15
ANYS

180990 / 3,50