



I test descrittivi, questi sconosciuti

Fra i test sensoriali quelli descrittivi ossia i test deputati a fornire un profilo sensoriale e quindi la descrizione delle proprietà sensoriali di un campione (ISO 13299:2003) sono fra i più interessanti, conosciuti, usati e spesso, purtroppo, abusati.

Essendo posti all'ultimo gradino, quello più elevato di una ipotetica "scala sensoriale", dovrebbero essere eseguiti esclusivamente da assaggiatori "esperti" ossia assaggiatori che hanno subito un lungo ed accurato percorso di selezione e formazione. Non è sufficiente infatti conoscere il prodotto od aver seguito qualche corso di analisi sensoriale o di assaggio per poter affrontare con successo questi test. E questo purtroppo non sempre avviene.

Senza una specifica formazione si rischia però di essere generici o di utilizzare descrittori stereotipati se non addirittura non coerenti fornendo una descrizione incompleta o non corretta o addirittura fuorviante. Così può succedere che ad un Barolo si attribuiscono odori speziati od a un Moscato odori di rosa od a una Freisa l'astringenza indipendentemente dalla loro presenza nel campione in esame, ma solo perché in genere questi sono i descrittori utilizzati per questi vini.

A differenza degli altri test sensoriali (duo-trio, triangolare, preferenza etc) l'esecuzione corretta di questi test oltre ad assaggiatori esperti richiede però un ulteriore elemento: i descrittori.

Secondo la norma ISO 11035:1994 il descrittore è un "termine che l'assaggiatore indica quale elemento della percezione di un prodotto e le

cui proprietà ne consentono una valutazione in una scala di intensità".

Di conseguenza il descrittore deve rispondere ad una serie di pre-requisiti che spesso, troppo spesso, non vengono soddisfatti, trasformando l'esame descrittivo in un semplice esercizio di oratoria.

Innanzitutto il descrittore è un "elemento della percezione di un prodotto" ed in quanto tale dovrebbe far percepire a chi non sta assaggiando un prodotto che cosa proverebbe se lo potesse assaggiare. In quest'ottica il descrittore deve essere inserito in una descrizione completa che prenda in esame tutte le sensazioni che sono percepite quando il prodotto viene valutato (visive, uditive, olfattive, masticatorie ecc.) normalmente nell'ordine in cui insorgono e mediante una terminologia che deve essere semplice, facilmente comprensibile al fine di facilitare la comunicazione tra le diverse parti interessate e sufficientemente vasta da includere tutte le caratteristiche incontrate senza peraltro risultare di difficile utilizzo.

Ma per comprendere meglio la natura di un descrittore sensoriale dobbiamo partire dall'ultima parte della definizione, quando si dice che deve "consentire una valutazione in una scala di intensità".

Innanzitutto il descrittore deve essere quindi monodimensionale in quanto una misurazione può essere attuata solo su questa tipologia di variabili. Posso infatti quantificare l'intensità dell'odore di rosa, il dolce o l'astringenza ma non posso quantificare il sapore



o l'odore o il colore. Così quando dico che "l'odore di questo vino è intenso" in realtà non fornisco alcuna informazione utile in quanto sia un Barolo che un Moscato possono avere un odore intenso ma di natura completamente differente.

Tutto questo comporta che il descrittore deve essere un sostantivo (rosa, viola, astringente, dolce etc.) in quanto può essere quantificato mediante un numero o più semplicemente mediante un aggettivo (intenso, debole, forte etc.), ma non può essere ovviamente costituito da un aggettivo.

Ma tutti i sostantivi possono essere usati come descrittori? Certamente no. Un descrittore sensoriale per essere tale deve rispondere a tre pre-requisiti: *pertinente, discriminante e preciso*.

La **pertinenza** ossia il collegamento fra il prodotto ed il descrittore è in genere sempre rispettata: il rosso è pertinente nella descrizione del colore di un vino rosso, il giallo di un bianco e così via. Ma se utilizzassi la friabilità per descrivere una mozzarella il descrittore risulterebbe non pertinente.

Ugualmente rispettata, in genere, anche la **capacità discriminante** dei descrittori ossia la presenza di una variazione di intensità fra i diversi prodotti afferenti ad una tipologia. Così ad esempio per un formaggio la durezza varia fra le diverse tipologie ed i diversi prodotti e quindi la durezza è certamente un descrittore discriminante.

Le maggiori difficoltà si hanno quando si voglia rispettare l'ultimo pre-requisito, ossia la **precisione**. Un descrittore sensoriale, dovendo essere misurabile, deve essere obbligatoriamente preciso in quanto non è possibile misurare ciò che non è definito.

Questo comporta che siano corretti e quindi si possano utilizzare in una descrizione termini come "rosa", "dolce", "astringenza", ma sicuramente debbano essere banditi pseudo-descrittori come "vegetale", "speziato", "florale", "frutti rossi" e molti altri che spesso si trovano nelle descrizioni dei prodotti alimentari ed in particolare dei vini, ma che non sono precisi e quindi non misurabili.

Si tratta, infatti, di termini generici, non definiti e non

definibili, ricordi di un approccio quasi olistico al problema, che non permettono un reale scambio di informazioni fra chi descrive e l'uditorio e soprattutto non permettono a quest'ultimo di comprendere le reali caratteristiche di un prodotto. Ovviamente la scelta di un descrittore oltre a rispondere a questi pre-requisiti deve tenere conto che la descrizione deve essere di facile utilizzo e quindi se "banana" può risultare un ottimo descrittore, "acetato di isoamilico" pur affermando lo stesso concetto e rispondendo a tutti i pre-requisiti risulta sicuramente non idoneo in quanto non comprensibile se non agli addetti ai lavori.

Come si può capire se un termine è un descrittore? Benché esistano tecniche statistiche riportate dalle norme

ISO che consentono di selezionare i descrittori sensoriali più significativi e sulle quali ci soffermeremo in futuro, prima di applicare queste tecniche può essere utile esaminare semplicemente la congruità dei descrittori sulla base della possibile misurabilità. In altre parole un sostantivo può costituire un potenziale descrittore sensoriale solo se è possibile costruire uno standard di taratura per l'addestramento dei futuri assaggiatori e quindi se è possibile effettuarne una misurazione. Se questo non è possibile, il termine non è preciso e quindi non è un descrittore sensoriale valido.

"Colore rosso intenso, carico; odore avvolgente,

intenso, persistente, tipico; sapore pieno, ricco, morbido, persistente": quante volte abbiamo letto o sentito descrizioni come questa? Penso tante, forse troppe. Una descrizione senza dubbio emozionale, ma che non risponde all'esigenza primaria dell'analisi descrittiva: descrivere "compiutamente" un prodotto. E quando dico "compiutamente" intendo dire che deve far comprendere all'ignaro lettore o uditorio cosa potrebbe percepire se assaggiasse quel prodotto.

Una descrizione quindi non corretta che non consente neppure di comprendere a quel prodotto si riferisce.

Già, il prodotto. Visto l'ambito in cui questa rivista opera, forse voi avete pensato ad un vino rosso, una Barbera od un Barolo, ma io pensavo ad una fragola, una splendida e succulenta fragola!

