



# Qual è il più buono? Domanda facile, ma risposta difficile!

Fra i test sensoriali quello più utilizzato, conosciuto, e spesso, abusato, è il test di preferenza. È infatti il test dei concorsi e su questo test si basano le schede di valutazione dei vini, dei formaggi o dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Vista la sua grande diffusione si potrebbe pensare che sia semplice da applicare, organizzare ed eseguire e che basti prendere un po' di prodotti, una scheda con qualche termine e chiedere ad un malcapitato gruppo di assaggiatori di dare dei punteggi o di dire quale piace di più per poter dire di aver fatto un test di preferenza. Se poi si applica anche qualche elaborazione statistica ancora meglio. Ovviamente mai approccio fu più errato.

Innanzitutto i test di preferenza/graduatoria appartengono al gruppo dei "Discriminanti quali/quantitativi" che servono a definire il tipo, ma soprattutto l'entità di una differenza sensoriale fra i prodotti e quindi vengono al secondo scaglione di quella scala sensoriale di cui abbiamo parlato nel numero scorso. Questa visione "scalare" innanzitutto evidenzia che i test quantitativi sono più "in alto" rispetto a quelli qualitativi (duo-trio, triangolare etc...) e quindi "vengono dopo" i qualitativi. Così, come in una scala non posso "saltare" dei gradini, nello stesso modo non posso arrivare ai test quantitativi se non dopo aver superato quelli qualitativi!

Quindi si può chiedere la preferenza/gradimento su dei campioni solo se prima si è verificato che gli stessi sono

riconoscibili e non come spesso accade in modo diretto, senza aver prima evidenziato che gli assaggiatori sono in grado di distinguerli. Ovviamente questo non è applicabile quando la differenza è sensorialmente palese, ma quante volte abbiamo partecipato o visto test di valutazione in cui i prodotti apparivano estremamente simili (ad esempio vini ottenuti con lieviti differenti) eppure veniva chiesta una loro valutazione? In questi casi è quindi indispensabile verificare inizialmente che i campioni siano statisticamente

differenti e solo dopo applicare un test di preferenza.

Nel caso in cui i campioni risultino però non riconoscibili è evidente che un test di preferenza non ha alcun senso e non può né deve essere eseguito.

Un ulteriore problema dei test di preferenza, anch'esso visualizzato dalla posizione scalare dei test, è che sono più

complessi di quelli qualitativi in quanto richiedono assaggiatori "scelti" ossia che abbiano subito un addestramento specifico e molto più accurato di quello applicato agli assaggiatori utilizzati per i test di differenza.

Fornire infatti una valutazione di gradimento su di un campione implica conoscere a fondo la tipologia e tutti gli elementi che concorrono alla sua espressione. E questo a sua volta implica un lungo periodo di addestramento al fine di evitare o limitare la variabilità di giudizio che spesso affligge le valutazioni di preferenza. Un problema percepito ad esempio dall'ONAF che limita l'utilizzo della scheda



© Winefolly (2012)



quantitativa ai soli “mastri assaggiatori”, ma si tratta di un caso unico. In genere tutti coloro che si occupano di assaggio prima o poi si imbattono nei test di preferenza anche senza aver avuto una preparazione specifica e questo determina una grande variabilità nei risultati che in alcuni casi può annullare le differenze esistenti fra i prodotti. In alcuni casi al fine di limitare la variabilità di un gruppo di assaggiatori nei giudizi di gradimento si giunge a compilare una sola scheda che dovrebbe sintetizzare i giudizi espressi dal gruppo, ma questa soluzione è molto peggio del male. Infatti quando si ha un gruppo di persone, alcune di loro tenderanno ad emergere mentre altre andranno a costituire una “maggioranza silenziosa” e quindi la scheda di valutazione che ne deriverà non sarà mai l'espressione del gruppo, ma solo di una parte, quella più estroversa e dominante con evidenti ricadute sulla significatività della prova.

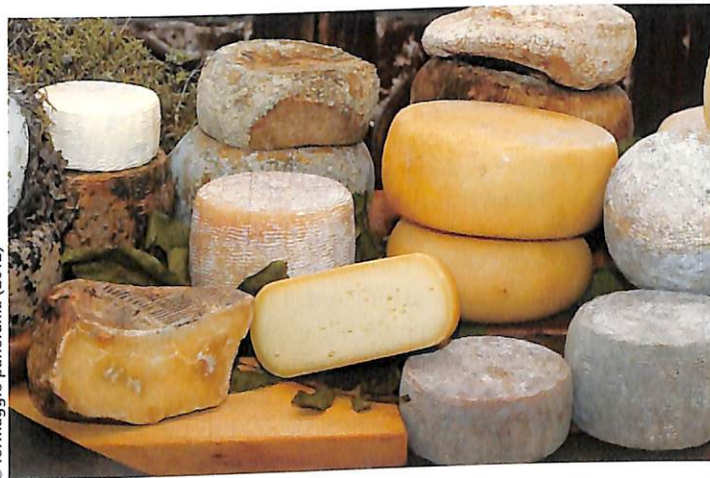
L'unica soluzione ovviamente è l'addestramento del gruppo di assaggio, un addestramento lungo ed accurato che porti ad una omogeneità di giudizi e soprattutto di utilizzo della scheda di valutazione.

Altrettanto complessa è la scheda di ordinamento che prevede di classificare i campioni in funzione del gradimento complessivo. In questo caso, oltre al problema dell'uniformità di giudizio fra gli assaggiatori vi è però anche il problema del limitato numero di campioni esaminabili e del valore relativo del giudizio.

Un ulteriore esempio di scheda di gradimento è quella



© onav-vercelli (2013)



© formaggio panorama (2012)

E così siamo giunti all'ultimo elemento caratterizzante i test quantitativi, la scheda.

Sintetizzando al massimo (ritorneremo in seguito sull'argomento...) possiamo dire che ne possiamo avere di tre tipi. La più semplice prevede che il punteggio relativo al gradimento complessivo venga espresso mediante una scala numerica unipolare (0-10 e 0-100 sono le più diffuse). In realtà questo tipo di espressione è il più complesso in quanto richiede un grande lavoro di sintesi da parte dell'assaggiatore e poiché ognuno tende a ponderare in modo differente i diversi elementi caratterizzanti un prodotto. Il rischio, se non si è condotto uno specifico addestramento, è quello di ottenere risultati finali molto diversificati con una variabilità inaccettabile.

utilizzata da molte organizzazioni di assaggio (ONAV, ONAF, AEI, etc.) in cui il punteggio complessivo deriva dalla somma di punteggi parziali attribuiti ad alcuni parametri quali il colore, l'odore, il sapore etc. Questa scheda presenta due tipi di problemi. Il primo, comune anche alle altre schede, è relativo alla necessità di operare con assaggiatori le cui valutazioni siano omogenee e quindi molto addestrate. Il secondo è costituito dalla necessità che i parametri utilizzati nella valutazione siano precisi così da consentirne non solo la valutazione, ma anche l'addestramento degli assaggiatori stessi. È quindi evidente come descrittori quali “tipicità”, “armonia”, “finezza”, “sciroposità” etc. rintracciabili peraltro in molte schede di assaggio, non

essendo precisi non consentono un addestramento corretto degli assaggiatori e quindi neppure una loro valutazione ed andrebbero eliminati dalle schede stesse.

Che dire dunque per concludere? Che come spesso accade, quello che sembra facile in realtà non lo è ed i test di gradimento, ahimè, rispecchiano appieno questa considerazione! Quindi se si ha la necessità di applicare un test di gradimento/preferenza è necessario verificare che i campioni risultino riconoscibili, che gli assaggiatori siano addestrati al compito che viene loro assegnato e che la scheda sia idonea al tipo di test.

Anche in questo caso quindi niente “improvvisazione” se si vuole che il lavoro fatto abbia una validità tecnico/scientifica e non sia solo il risultato di un incontro conviviale.