



# Le schede, queste sconosciute

Uno degli elementi più importanti per l'assaggio ma, spesso, anche uno dei meno considerati è la scheda. Del resto si è soliti pensare che quello che conta è un buon assaggiatore, un campione preparato bene ed un bel bicchiere. Per raccogliere i giudizi basta un foglio di carta!

**Errore grandissimo!**

A che serve infatti avere un buon assaggiatore, un bel campione ed un bicchiere idoneo se poi non si riesce a trasmettere in modo corretto quanto si sta percependo? Come si possono dare delle valutazioni se i parametri che si stanno valutando non sono chiari o non esistono unità di misura condivise?

Curiosamente in tutti i settori della produzione/ricerca questo concetto della unità di misura e della precisione del descrittore sono noti ed applicati. Sono passati i tempi di *'na frisa* o *'n ci-cinin* e così si parla di litri, metri, Siemens, Newton e così via.

Solo nell'analisi sensoriale o, meglio, in una parte dell'analisi sensoriale, quella più legata alle tradizioni, si è rimasti ancorati alla vaghezza dei descrittori.

Per giustificare questa incertezza etimologica si è soliti dire che per i prodotti tipici, complessi, non è possibile seguire le regole dell'analisi sensoriale che vuole la precisione nei descrittori in quanto detti prodotti sono variabili e quindi non riconducibili a schemi preordinati.

Ovviamente la cosa ha poco senso: sarebbe come dire che non posso valutare in modo oggettivo il peso di una persona perché ogni persona ha un peso diverso! Forse in questa vaghezza ci sta anche un po' di auto-celebrazione: solo io e quelli che appartengono al mio mondo sappiamo cosa significa quel descrittore e lo sappiamo utilizzare e decodificare (forse...) e gli altri si devono fidare!

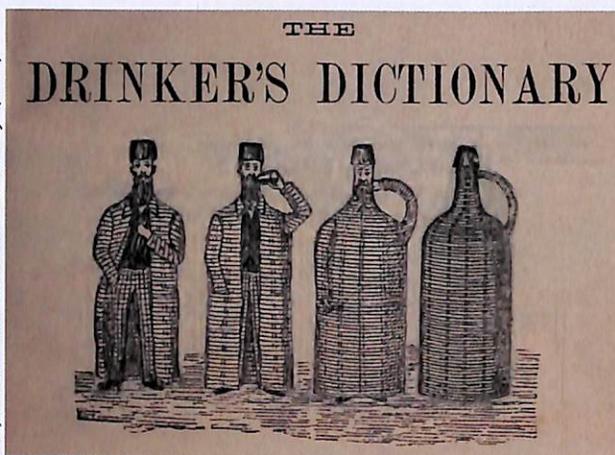
Purtroppo però anche gli appartenenti al "clan" spesso ignorano il significato dei termini che stanno utilizzando o ne distorcono il significato e così l'incertezza della misura non

fa che aumentare. Quindi ad ogni test ed a ogni prodotto è necessario assegnare una scheda "personalizzata" che sia la più semplice, immediata e chiara possibile cosicché dopo la difficoltà di raccogliere le sensazioni non vi sia anche la difficoltà di trasferirle sulla carta. Ovviamente questo problema è particolarmente sentito per le schede di valutazione, quelle per cui si utilizzano degli assaggiatori scelti e si forniscono valutazioni edonistiche sulle caratteristiche dei prodotti. A questo livello si possono considerare due categorie di schede, le sintetiche e le analitiche.

Nelle schede sintetiche il prodotto è analizzato nella sua globalità e classificato in ranghi seguendo quanto previsto dalla ISO 8587. Benché non vengano definiti dei descrittori è evidente che vi deve essere una fase preliminare di standardizzazione delle sensazioni e delle valutazioni al fine di ottenere dei riscontri omogenei. Ed è altrettanto evidente che non essendoci, almeno non in forma esplicita, dei descrittori ed una loro valutazione, può essere molto complesso comprendere i perché di una valutazione e la valutazione resta confinata ad una ristretta cer-

chia di esperti. Inoltre la valutazione è relativa al gruppo assaggiato e quindi il primo classificato non è il più buono in assoluto, ma solo di quel gruppo e nessuna comparazione può essere fatta fra gruppi differenti. Questo ne limita moltissimo l'applicazione a favore delle schede analitiche che risultano quindi molto più utilizzate e conosciute.

In queste il punteggio generale deriva in genere dalla somma di una serie di punteggi parziali attribuiti ad un certo numero di parametri/descrittori sensoriali e detto punteggio finale è in scala centesimale al fine di rendere più facilmente comprensibile la valutazione (dire 80 su 100 è più facile da capire che 60 su 75, benché siano equivalenti). Questo però costringe a virtuosismi numerici definendo scale e descrittori che consentano di raggiungere comunque 100 quando espressi al massimo.



Benjamin Franklin "The drinker's dictionary" (1737)

Nessuno ha però mai dimostrato che si sia in grado di distinguere fra 100 gradazioni e come evidenziato da W. V. Parr e collaboratori nel 2006, in un studio sul Sauvignon blanc, un sistema a 100 punti non discrimina di più di uno a 20 punti.

Non ci sarebbero quindi problemi se si utilizzasse una scala diversa dai 100 punti e poi si trasformasse semplicemente il valore finale in scala 100 per la comunicazione.

Detto questo passiamo agli altri due elementi della scheda che creano i maggiori problemi, la scala ed i descrittori.

Per quanto concerne la scala questa dovrebbe essere bilanciata con un numero di valutazioni positive uguale a quelle negative più una valutazione di indifferenza e le valutazioni dovrebbero essere numerose (almeno 5, ma meglio 7 o 9) così da consentire una loro ampia distribuzione. Nelle schede utilizzate attualmente le scale sono invece sempre sbilanciate (Eccellente, Ottimo, Buono, Sufficiente, Mediocre oppure Eccellente, Ottimo, Buono, Sufficiente, Insufficiente, Scadente, Negativo oppure Pessimo, Insufficiente, Sufficiente, Discreto, Buono, Ottimo, Eccezionale). In queste scale il numero di valutazioni positive non corrisponde a quelle negative (che sono sempre in numero minore) "indirizzando" quindi la risposta dell'assaggiatore e la "distanza" fra ciascun termine non è costante. Inoltre la "direzione" dei descrittori dovrebbe essere da sinistra verso destra mentre in genere i valori più elevati sono erroneamente posti a sinistra dell'assaggiatore creandogli quindi una ulteriore difficoltà nell'utilizzo.

Una scala corretta potrebbe quindi prevedere quali attributi Estremamente sgradevole, Molto sgradevole, Sgradevole, Né gradevole né sgradevole, Gradevole, Molto gradevole, Estremamente gradevole ad ognuno dei quali attribuire in fase di calcolo degli opportuni valori numerici al fine di raggiungere un punteggio finale.

I problemi delle attuali schede di valutazione non si fermano però alla sola scala in quanto anche i descrittori utilizzati sono uno dei fattori più critici.

Quando si prende in considerazione un descrittore sensoriale questo dovrebbe rispondere a vari pre-requisiti fra cui spiccano senza dubbio la precisione ossia l'assenza di dubbi interpretativi nonché la possibilità di una sua taratura.

Molte delle schede attualmente in uso presentano invece descrittori sibillini che spesso si dimostrano oscuri anche per gli stessi operatori e per i quali non è possibile costruire degli

standard e quindi effettuare una taratura. Come in fisica esistono i campioni di riferimento anche in assaggio deve esistere la possibilità di avere dei materiali o dei prodotti o dei campioni di riferimento da utilizzare per l'addestramento, la taratura ed il controllo degli assaggiatori. In altre parole degli "standard". È quindi evidente che quando i descrittori sono "Armonia" o "Finezza" o "Pienezza" diventa difficile spiegare che cosa si sta valutando e come lo si sta valutando nonché capire se gli altri hanno capito e come lo hanno interpretato.

Come si diceva prima questo linguaggio "esoterico" in realtà è controproducente per gli stessi utilizzatori e quindi per limitare la deviazione standard all'interno di un gruppo di assaggio dovuta all'incertezza della misura da parte dei partecipanti al gruppo si preferisce compilare una sola scheda che nasce dalla concertazione (ma spesso anche dalle indicazioni del capo-gruppo...). Questa situazione mi ricorda un bellissimo film in cui Jerry Lewis

doveva mimetizzare un carro armato e lo faceva così bene che alla fine non lo ritrovava neppure lui! È vero che vino, formaggi salumi etc. sono alimenti complessi, ma questo non significa che i descrittori che si utilizzano per descriverli debbano essere anch'essi complessi! E non si dica: si è fatto sempre così, gli assaggiatori sono abituati a quei descrittori! Anche

quando si è sostituita la lira con l'euro sembrava impossibile capire la cosa ma mentre le vecchie generazioni spesso sono in difficoltà e fanno ancora mentalmente il cambio con la lira per capire il costo reale, le nuove, nate con l'euro, lo considerano una cosa normale!

Ritornando ai descrittori si dovrebbe quindi fare uno sforzo per individuare pochi ma significativi descrittori per i quali sia possibile fare un addestramento degli assaggiatori nonché una loro taratura. Descrittori quindi come "Tannicità", "Acidità", "Amaro" nel caso dei vini o "Durezza" ed "Elasticità" per i formaggi e così via. Qualcuno potrà obiettare che così si perde la "poesia" del vino o del formaggio. Che solo un descrittore come "Tipicità" può aiutare.

Ma un cigno perde la sua bellezza se si dice che ha un becco di x cm od un collo lungo y cm o pesa z kg? Non si tratta infatti di valutare la bellezza, ma bensì di differenziare dei prodotti e per fare questo servono elementi di valutazione oggettivi. In caso contrario basta individuare un "esperto" e poi chiedere a lui cosa ne pensa. Qualche volta è stato fatto, ma i risultati non sono mai stati positivi...



© OICCE Times (2015)

*Per alcuni descrittori è difficile spiegare cosa si sta valutando.*