

ISSN 2240-3388

ANTEPRIMA DEL LIBRO "IL VINO E I MARCHI" - LIEVITI E OCRATOSSINA - RUOTA DEGLI AROMI
NOMI E RITRATTI IN ETICHETTA - D.A. ELETTRONICO - SHAKESPEARE - ERBARI STORICI

OICCE
TIMES



Rivista di Enologia
Tecnica, Ricerca, Qualità, Territorio

NUMERO 66 - ANNO XVII - PRIMAVERA 2016

Edizioni OICCE - via Corrado del Monferrato, 9 - 14053 Canelli (AT) - Aut. Tribunale di Asti n. 600 del 7/12/2000 - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46), Art. 1 comma 1, NOTORINO - n. 1 anno 2016 - In caso di mancato recapito restituire a Torino CMP Romoli per inoltro al mittente - Contiene I.P.



Vitigni resistenti alle malattie



Uso intelligente della solforosa



Exploit dei rosati

**ORGANIZZAZIONE INTERPROFESSIONALE PER LA
COMUNICAZIONE DELLE CONOSCENZE IN ENOLOGIA**



La ruota degli aromi: classificare per riconoscere

Una delle tante aspirazioni umane è quella di classificare e di ricondurre a degli schemi definiti qualsiasi fenomeno naturale con la recondita speranza di riuscire in questo modo a controllarne meglio la variabilità. Così negli anni abbiamo classificato le piante, gli animali, la musica, le birre, i vini e così via mettendo delle etichette e riunendoli in gruppi più o meno omogenei sulla base di parametri più o meno definiti e condivisi. Ovviamente a questa fenomenologia non poteva sfuggire l'universo degli odori/aromi sia per la sua numerosità che per la sua complessità e quindi in questi ultimi decenni, a partire da Linneo, sono stati numerosi i tentativi che si sono succeduti, con esiti più o meno interessanti, volti a classificare ed a trovare degli schemi comportamentali simili anche per questa particolare categoria di oggetti.

Di molte di queste classificazioni ci sono giunti esclusivamente i raggruppamenti (fragranti, ambrosiaci, fetidi, ripugnanti etc.) che in alcuni casi anziché semplificare la classificazione tendevano a complicarla ulteriormente. Un maggiore successo ebbe quella di Henning con 6 categorie (fiori, putrido, frutta, piccante, bruciato e resinoso) poste ai vertici di un tetraedro a base triangolare che è stata ripresa qualche anno fa come tecnica di classificazione dei vini evidenziando peraltro i numerosi limiti insiti ovviamente nella genericità dei termini considerati.

Decisamente maggiore successo ha avuto invece la classificazione proposta nel 1984 da un gruppo di ricercatori americani coordinati dalla prof.ssa Ann Noble e più volte rivista e corretta sino alla attuale struttura. Elemento caratterizzante di questa classificazione è il posizionamento dei descrittori sul perimetro di un cerchio da cui deriva il nome di "ruota degli aromi" attribuita a questa classificazione. La struttura circolare elimina inconsciamente un ordinamento, una sequenzialità fra gli odori e quindi si può percorrere liberamente il cerchio per cercare gli attributi necessari. Altra peculiarità di questa tipologia di classificazione è la presenza di tre cerchi concentrici che corrispondono ad altrettanti livelli di approfondimento nella definizione degli odori. Così dal "Frustrato" più interno si passa agli "Agrumi" del secondo livello per terminare con il "Pompelmo" ed il "Limone" sul terzo livello e così via per tutti gli altri odori/aromi considerati. La scheda quindi aiuta nella ricerca del descrittore e guida l'assaggiatore dal centro verso la periferia concentrando la sua attenzione verso elementi sempre più precisi e definiti.

Il successo di questa visione è stato sancito non solo dall'ampio utilizzo che la "ruota degli aromi" del vino ha avuto in questi anni ma anche dal fatto che sulla sua scia siano nate altre "ruote" come quella della birra o del formaggio forse meno note e conosciute ma senza dubbio altrettanto interessanti. Ma al di là degli aspetti di classificazione, la "ruota degli aromi" ha degli utilizzi pratici?

Certamente sì in quanto risulta indispensabile nella parte più difficile della degustazione, quando si debba definire in modo qualitativo e/o quantitativo il profilo di un alimento. Nei test descrittivi la "ruota degli aromi" può essere infatti utilizzata per addestrare gli assaggiatori poiché ad ognuno degli odori riportati corrisponde una molecola caratterizzante. È quindi possibile ricostruire nella mente dell'assaggiatore il profilo sensoriale di un prodotto in termini oggettivi e standardizzati con ovvi benefici per le successive fasi di esame. Ma non solo.

I descrittori riportati rispondono perfettamente ai pre-requisiti propri di un descrittore sensoriale (pertinente, preciso, discriminante, esaustivo, non ridondante) e quindi la "ruota degli aromi" può essere e dovrebbe essere utilizzata come una traccia, una guida, un glossario, un vocabolario per tradurre le sensazioni percepite in termini lessicali. Usando la "ruota" si riduce la variabilità e la fantasia proprie degli assaggiatori che tendono ad utilizzare termini vaghi od inutili (tipico, fruttato, speziato e così via) e se ne concentra l'attenzione sugli elementi fondamentali del prodotto.

Non si limita quindi la capacità dell'assaggiatore come spesso si ritiene bensì gli si fornisce un elenco strutturato di possibilità da cui attingere e lo si guida verso una descrizione completa, esaustiva e comprensibile da tutti proprio perché nata da termini comuni e riconosciuti.

Quindi solo aspetti positivi? In questo caso parrebbe proprio di sì e quindi la sua "costruzione" dovrebbe essere attuata anche per altri alimenti al fine di poter avere una struttura comune da utilizzare almeno per l'addestramento degli assaggiatori.

Qualcuno potrà obiettare che in questo modo si limita la capacità espressiva dell'assaggiatore, la si imbriglia, ma forse con descrittori come "Fiori vari", "Frutti chiari a nocciolo" od "Erbe aromatiche" la sua capacità si è liberata un po' troppo e pochi riusciranno a capire a cosa si faceva riferimento con simili termini.