

OICCE  
TIMES



# Rivista di Enologia

Tecnica, Ricerca, Qualità, Territorio

NUMERO 83 - ANNO XXI - ESTATE 2020

Edizioni OICCE - via Corrado del Monteferrato, 9 - 14053 Canelli (AT) - Aut. Tribunale di Asti n. 6/00 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, NO/TORINO - n. 2 anno 2020 - In caso di mancato recapito restituire a Torino CMP Romoli per inoltro al mittente - Contiene I.P.



**Campi elettrici pulsati**

**L'astringenza dei vini rossi**



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

## ANALISI SENSORIALE

Giuseppe Zeppa  
DISAFA - Università di Torino



### Analisi sensoriale: andata e ritorno

“Lei, lui, il nostro futuro”: parafrasando citazioni, film e libri vari così titola l’editoriale di Luigi Odello sull’ultimo numero della rivista “L’assaggio”. Un testo breve ma diretto, efficace, tipico dello stile di Odello. Al centro della sua attenzione l’analisi sensoriale e la sua evoluzione in questi anni.

È innegabile che la standardizzazione dei metodi per l’addestramento degli assaggiatori, la normalizzazione delle condizioni di assaggio e lo sviluppo di metodi sia per l’assaggio sia per la successiva gestione dei risultati, abbia portato alla costruzione di una disciplina scientifica robusta ed affidabile. Una disciplina che si è affiancata di conseguenza a pieno titolo alle più “blasonate” analisi chimico-fisiche e microbiologiche che hanno sempre considerato con sufficienza quelli che si occupavano di analisi sensoriale bollandoli scherzosamente come “quelli che assaggiano”.

Parlando però di alimenti, se da un lato è vero che questi devono ovviamente rispettare regole compositive, strutturali e microbiologiche, è altresì vero che devono essere gradevoli ed avere caratteristiche che li rendano accettati dai consumatori. Quindi non si può prescindere da tutte le analisi classiche ma senza un “assaggio” diventa difficile produrre e soprattutto vendere un alimento. E lo sanno bene in particolare gli enologi, essendo impossibile definire la gradevolezza di un vino solo dalle sue caratteristiche fisico-chimiche.

Ora però, come suggerisce Odello, l’evoluzione ed anche la sfida per il futuro nell’analisi sensoriale è nel ritornare alle origini o meglio “alla origine”, ossia all’assaggiatore. Serve un nuovo Rinascimento dell’analisi sensoriale che ponga l’attenzione su chi, donna o uomo, opera. Ma non solo, e soprattutto non esclusivamente dal punto di vista fisiologico,

ma piuttosto da quello, molto più complesso, psicologico.

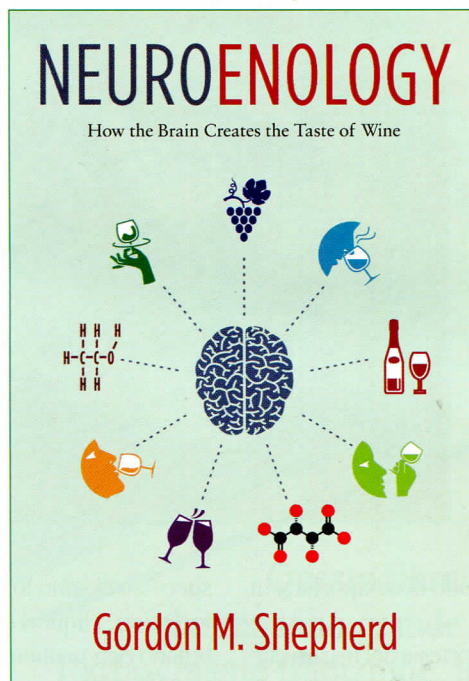
Shepherd dice “*The taste of wine is not in the wine but in your brain*” introducendo così il concetto di neurogastro-nomia. L’assaggiatore è come una splendida fuoriserie ed abbiamo compreso il funzionamento di quasi tutte le sue parti. Ma stiamo anche comprendendo che tutte queste parti sono sotto il controllo di una centralina di cui non solo ci sfugge ancora appieno il funzionamento ma che cambia il suo funzionamento in base ai dati che riceve ed alle sue personali e specifiche elaborazioni dei dati ricevuti.

La centralina quindi “impara” dal suo funzionamento e, posta di fronte ad uno stesso stimolo in due momenti diversi, potrebbe fornire (e normalmente lo fa) risposte differenti e fornire performances differenti. In queste condizioni raggiungere le massime prestazioni risulta quindi difficile, se non addirittura impossibile, in quanto l’ottimizzazione andrebbe personalizzata e questo, per tornare all’analisi sensoriale, va in conflitto con l’approccio delle norme UNI-ISO che invece eliminano l’oggettività.

L’assaggiatore però non è un gas-cromatografo né un colorimetro e del resto se lo fosse, non

servirebbe, ma è qualcosa di più complesso perché oltre a fornire il dato lo elabora e spesso lo elabora ancor prima di fornirlo. Spesso la difficoltà in un test sensoriale non risiede nella gestione del dato, quanto nell’enucleare dal dato fornito il dato reale o piuttosto nell’aver da un assaggiatore risposte diverse in tempi diversi.

Le tecniche di assaggio hanno già in parte acquisito questo concetto passando così da una QDA (dimmi quanto è intenso l’odore di rosa) ad un Napping dove la posizione e la distanza fra due campioni in uno spazio bidimensionale è



Gordon Shepherd “Neuroenology” (2016).

definita dalle caratteristiche complessive dei prodotti ed è la numerosità di citazioni di un descrittore e non la sua intensità ad essere elaborata. Ma anche qui l'esito è legato al momento di esecuzione e quindi uno stesso panel potrebbe fornire risultati anche molto diversi se utilizzato ad una distanza di tempo significativa.

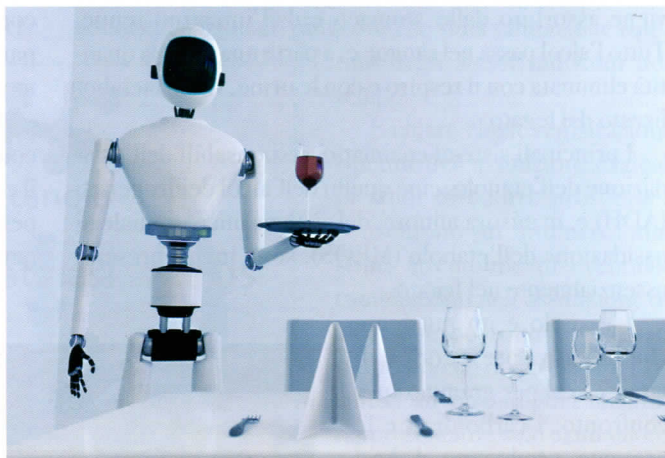
È quindi necessario rivedere la formazione dell'assaggiatore, ampliare le sue conoscenze di tecnologia del prodotto, di linguistica, di psicologia e soprattutto formare nuovi panel leader in grado non solo di organizzare un test di assaggio ed elaborare i dati ma anche di "comprendere" e quindi valorizzare ogni assaggiatore del suo panel.

Non si tratta ovviamente di rinnegare le basi dell'analisi sensoriale, quanto di ricordarsi che alla sua base vi è un *Homo sapiens* con i suoi pregi, i suoi difetti e le sue peculiarità e ciò che rende unica l'analisi sensoriale è proprio la sua presenza.

Negli anni '90 venne fondata una Società, di cui facevo parte con Luigi Odello e Vincenzo Gerbi, che raccoglieva tutti coloro che in quell'epoca si occupavano di analisi sensoriale al fine di trasferire in Italia questi concetti e "traghetare" il mondo dell'assaggio

costituito dalle varie Organizzazioni verso questo universo. Ora si tratta di fare il percorso opposto convogliando nell'analisi sensoriale il patrimonio di conoscenze e di capacità che è presente nelle Organizzazioni di assaggio e di valorizzare il loro patrimonio "umano".

Parafrasando una nota pubblicità ed anche la chiusura dell'editoriale di Odello, per un buon assaggio non mi servono assaggiatori con grandi papille ma grandi assaggiatori che le sappiano far funzionare!



vonvino.com (2018).



## IL VINO DEL GENERALE

GIUSI MAINARDI - PIERSTEFANO BERTA

Le lettere di Paolo Francesco Staglieno  
Enologo del re Carlo Alberto  
1837-1843

**Il Generale Staglieno**  
fu pioniere nella nascita dei grandi vini  
rossi piemontesi delle Langhe. Fu enologo del  
Conte Camillo Benso di Cavour e di re Carlo Alberto.

Le sue lettere, qui pubblicate per la prima volta, fanno emergere vivacemente la sua esperienza di direttore della vinificazione nei Tenimenti Reali di Pollenzo, che egli rese un centro di eccellenza vitivinicola.



Edizioni OICCE, 2015. 160 pagine, € 18 - Soci OICCE: € 16  
Per ordinare il volume scrivere a: [oicce@tiscali.it](mailto:oicce@tiscali.it)