

OICCE
TIMES



Rivista di Enologia

Tecnica, Ricerca, Qualità, Territorio

NUMERO 88 - ANNO XXII - AUTUNNO 2021



Diversità dei vini rossi varietali



Temperatura e stoccaggio

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

ANALISI SENSORIALE

Giuseppe Zeppa
DISAFA - Università di Torino



La Guida all'analisi sensoriale delle DO: un approccio scientifico alla tutela della tipicità

Fra le tante applicazioni dell'analisi sensoriale, una delle principali è senza dubbio quella della certificazione delle Denominazioni di Origine ed a questo scopo vengono utilizzate in tutta l'Europa commissioni di assaggio che in funzione del prodotto considerato sono formate da varie tipologie di valutatori.

Tutte queste Commissioni sono chiamate a fornire una valutazione di conformità del prodotto in esame al rispettivo Disciplinare e quindi ai parametri sensoriali che vi sono riportati fornendo pertanto un giudizio di "commercibilità" del prodotto ed in alcuni casi anche di valore dello stesso. Tutto ciò mette in evidenza sia l'importanza anche economica che queste Commissioni hanno, sia la necessità di un controllo accurato del loro operato ai fini di garantire non solo trasparenza ma anche uniformità di giudizio. Contemporaneamente la scarsità di parametri sensoriali che affligge quasi tutti i Disciplinari o la loro inadeguatezza ai fini di una valutazione oggettiva rende molto complessa l'attività delle Commissioni stesse.

Tutti questi problemi sono stati recentemente affrontati da un gruppo di lavoro formatosi nell'ambito della *European Sensory Science Society* "3S", società internazionale di analisi sensoriale che ha definito delle "Linee Guida per l'Assaggio dei prodotti a DO", che dovrebbero servire agli organismi competenti sia per la predisposizione delle Commissioni, sia per la stesura o la revisione dei Disciplinari di produzione.

In queste linee guida si pone in particolare l'attenzione su quattro aspetti che dovrebbero essere presi in considerazione nel momento che

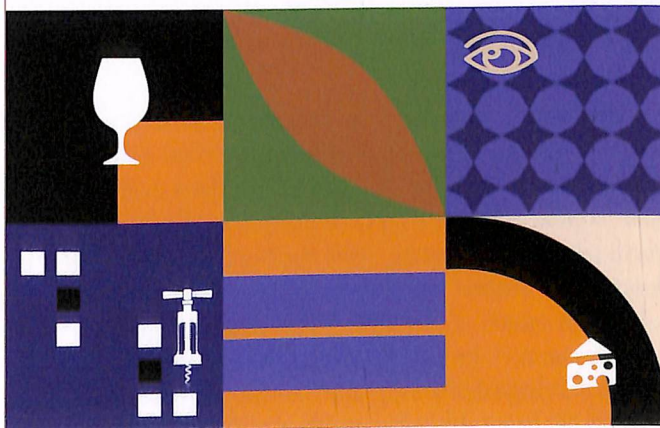
si attiva una Commissione di Assaggio o si vuole utilizzare questo strumento per la valutazione di conformità di una Denominazione di Origine: il capo-panel, il panel, il test ed il Disciplinare.

GUIDELINES FOR SENSORY ANALYSIS OF PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN FOOD PRODUCTS AND WINES

Authors: Pérez-Elortondo, F.J.¹ and Zannoni, M.²

¹Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea (LASEHU), Lacliker - Research team, University of the Basque Country (UPV/EHU), Centro de Investigación Lascaray Ikergunea, Avenida Miguel de Unamuno, 3, 01006 Vitoria-Gasteiz, Spain.

²Independent Sensory Analysis Consultant, Via Duca Alessandro 20, 43123, Parma, Italy.



With the collaboration of: Carol Raithatha (Carol Raithatha Limited, United Kingdom), Alessandra Bendini (Università di Bologna, Italy), Juan Ángel García (ENAC, Spain), Flavia Gasperi (Università di Trento/Fondazione Edmund Mach, Italy), Elisa Gredilla (ENAC, Spain), Luis Guerrero (IRTA, Spain), Kizkitza Insausti (Universidad Pública de Navarra, Spain), Monica Malagoli (ACCREDIA, Italy), Amparo Salvador Moya (Universidad de Castilla La Mancha, Spain), Guido Ritter (University of Applied Sciences Münster, Germany), Roser Romero del Castillo (Universitat Politècnica de Catalunya, Spain), Fiorella Sinesio (CREA, Italy), Paloma Torre (Universidad Pública de Navarra, Spain), Luisa Torri (University of Gastronomic Sciences, Italy), Marco Zanardi (ACCREDIA, Italy).

With the support of:



Il capo-panel è sicuramente la figura principale nello sviluppo e nel funzionamento di una Commissione di Assaggio in quanto a lui competono la selezione degli assaggiatori, il loro addestramento, la definizione dei test e la loro corretta esecuzione.

Questa figura chiave le cui caratteristiche ed attività sono riassunte nella UNI 11637/2016 deve avere o deve acquisire non solo una significativa esperienza nell'analisi sensoriale, ma anche sulla tipologia di prodotti che la Commissione sarà chiamata a valutare. Dovrà quindi essere in grado di formare degli assaggiatori sia dal punto di vista teorico che soprattutto dal punto di vista pratico, conoscendo le tecnologie produttive e le peculiarità sensoriali dei prodotti esaminati. A lui spetta altresì il compito di definire il test più idoneo per il tipo di prodotto da esaminare, svolgere gli opportuni addestramenti sui descrittori riportati nel Disciplinare, valutare le attività degli assaggiatori ed infine gestire gli esiti dei vari test applicando le opportune procedure matematico-statistiche.

Per quanto concerne i panelisti, questi dovranno essere assoggettati ad un reclutamento, ad un training ed un monitoraggio.

La ISO 8586/2012 fornisce indicazioni per lo svolgimento corretto di queste fasi, ma è ovviamente lasciato al capo-panel il compito di definire tempi e modalità per la loro corretta esecuzione. È infatti evidente come soprattutto la fase di training dipenda dalla tipologia di prodotto esaminata, dalla tipologia di esame che dovrà essere svolto e dai descrittori che dovranno essere valutati in quanto riportati nel Disciplinare. Le linee guida pongono l'attenzione anche sulla necessità di una attività continua dell'assaggiatore che dovrà partecipare ai lavori del panel almeno una volta al mese e di una verifica periodica degli assaggiatori in termini di riproducibilità, capacità discriminante e omogeneità con il resto del panel.

Il terzo fattore di cui si deve tenere conto nella predisposizione di un sistema di certificazione mediante una Commissione di Assaggio è il test. Questo potrà già essere indicato dal Disciplinare o da Norme Nazionali od Europee come nel caso dell'olio EVO (olio Extra Ver-

gine di Oliva) oppure potrà essere definito appositamente, ma in ogni caso dovrà consentire una appropriata valutazione delle caratteristiche sensoriali del prodotto e sempre prevedere un ordine di valutazione degli attributi sensoriali in accordo con l'ordine di percezione.

Fatti salvi questi pre-requisiti il test potrà essere a punteggio o di differenza rispetto ad uno standard o un'analisi descrittiva sia semplice che quantitativa e dovrà rientrare in una metodologia dell'assaggio che sarà definita dal capo-panel.

È evidente che ciascuna tipologia di test avrà vantaggi e problematiche e quindi la decisione dovrà essere presa non solo dal capo-panel ma anche dagli Organismi di

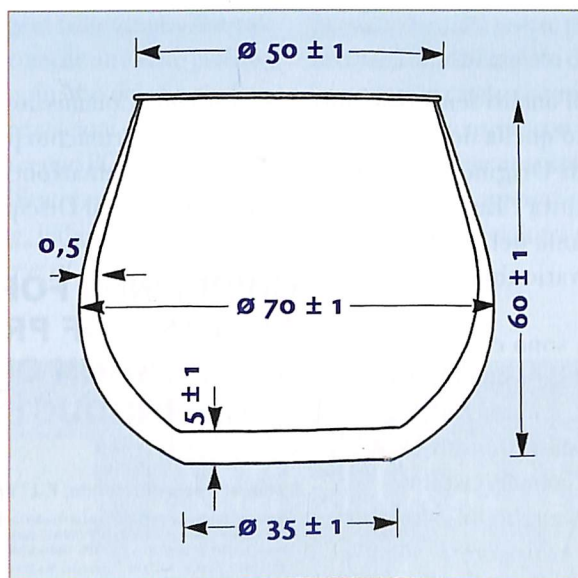
Controllo e dai rappresentanti dei produttori al fine di garantire una omogeneità di valutazione e fornire risultati utilizzabili dagli Organismi stessi ai fini della certificazione.

Accanto alla definizione del test vi dovrà essere da parte del capo-panel una attività volta a standardizzare le condizioni ambientali, le modalità di presentazione del campione, l'ordine di presentazione, il numero di campioni da esaminare, la loro raccolta, conservazione, preparazione e presentazione alla Commissione, il numero di assaggiatori da utilizzare e le procedure sta-

tistiche da applicare per la stesura del report finale.

Tutti questi aspetti fungono da corollario nello svolgimento di una seduta di analisi sensoriale, ma la loro "gestione" è fondamentale ai fini di un risultato significativo dell'assaggio stesso. In alcuni casi ad esempio il contenitore del campione è definito dalle normative (vedasi il bicchiere per l'assaggio dell'olio EVO) ma in generale la normativa è carente e quindi è compito del capo-panel valutare le varie opzioni anche con assaggi di prova così da definire un protocollo operativo funzionale allo scopo. Molto importante in questa fase è anche lo sviluppo della scheda di assaggio se non presente o la eventuale ottimizzazione di quella esistente se ritenuta non idonea.

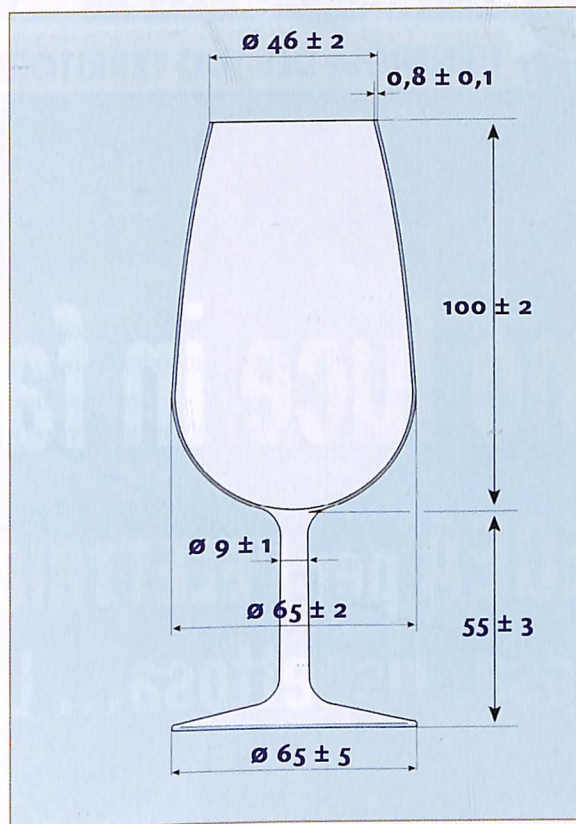
Ovviamente la scheda non solo dovrà tenere conto di quanto già indicato dal Disciplinare e del test che sarà stato individuato, ma anche di quanto indicato dalle norme sull'assaggio in termini di sequenzialità dei descrittori e di



Bicchiere per la degustazione dell'olio EVO.

procedure di assaggio nonchè di tipologie e strutture delle scale di valutazione al fine di poter effettuare una corretta e completa elaborazione dei risultati ottenuti.

L'ultimo fattore preso in considerazione dalla Guida è ovviamente il Disciplinare di Produzione che dovrebbe riportare gli elementi sensoriali caratterizzanti il prodotto così da consentire alle Commissioni di Assaggio di poter operare. Uso il condizionale in quanto basta leggere i Disciplinari delle DO per rendersi conto di quanta strada si debba ancora fare in questa direzione. Con descrittori quali "tipico", "pieno", "armonico", "aromatico" è evidente che è del tutto inutile avere delle Commissioni di

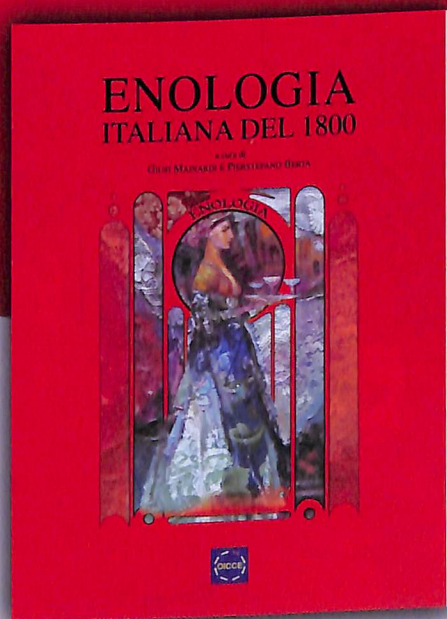


Bicchiere ISO per la degustazione del vino.

Assaggio ed è impossibile per una commissione poter caratterizzare correttamente un prodotto.

Questa genericità descrittiva in alcuni casi è dettata dalla scarsa confidenza che si ha con l'analisi sensoriale ed i suoi descrittori, ma molte volte è dettata dalla volontà di non avere "vincoli" a cui dover sottostare.

L'invito che viene quindi dalla Guida è quello di una profonda revisione dei Disciplinari che porti all'inserimento di veri descrittori sensoriali che risultino precisi e discriminanti e quindi utilizzabili dalle Commissioni di assaggio, poiché non bisogna mai dimenticare che si può tutelare e difendere solo ciò che si conosce.



ENOLOGIA ITALIANA DEL 1800

a cura di GIUSI MAINARDI - PIERSTEFANO BERTA

Eccellenti esperti di molte regioni vinicole d'Italia presentano i progressi e le innovazioni che hanno aperto la strada all'enologia italiana contemporanea e ai suoi successi.

Il 1800 è un grande secolo per l'Enologia.
La scienza del vino applica le nuove scoperte della Chimica e della Microbiologia.

Si affermano nuove tecniche di vinificazione,
nuove conoscenze e nuove cure per ottenere un vino di alta qualità.



Edizioni OICCE, 2016. 200 pagine, € 18 - Soci OICCE: € 16
Per ordinare il volume scrivere a: oicce@tiscali.it