

OICCE
TIMES



Rivista di Enologia
Tecnica, Ricerca, Qualità, Territorio

NUMERO 90 - ANNO XXIII - PRIMAVERA 2022



Il campionamento delle uve



Nuove conoscenze sui tappi

MACERAZIONE

Convegno OICCE
27 maggio 2022



ORGANIZZAZIONE INTERPROFESSIONALE PER LA
COMUNICAZIONE DELLE CONOSCENZE IN ENOLOGIA



La scheda di valutazione edonistica: è necessario un rinnovamento?

In alcuni precedenti interventi fatti in questa rubrica si era evidenziato come le schede di assaggio utilizzate per la valutazione edonistica dei prodotti necessitano sia di descrittori precisi e standardizzabili, sia di scale che siano bilanciate, così da evitare condizionamenti dell'assaggiatore.

Se si fa riferimento al mondo delle Associazioni di assaggiatori emerge come nessuna di queste utilizzi schede che tengono conto di quanto detto sinora e questo costituisca spesso un significativo ostacolo quando un neofita inizia il suo percorso in questo universo.

È infatti molto difficile per un principiante (e spesso non solo per lui...) utilizzare un descrittore e ancora di più spiegarne la natura, l'utilizzo e poi la valutazione in un campione, se questo non è preciso e soprattutto se non ne esistono standard.

Questo problema si è reso ancor più evidente con la recente pubblicazione delle Linee Guida per l'esame sensoriale dei prodotti DOP e dei vini, di cui si è riferito nell'articolo pubblicato in questa rubrica nel numero 88 (Autunno 2021).

Infatti, nelle Linee Guida si pone in particolare l'attenzione su quattro aspetti che dovrebbero essere sempre presi in considerazione nel momento in cui 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.

Rimandando all'articolo dell'Autunno 2021 per gli approfondimenti relativi ai diversi aspetti che interessano le Commissioni di Assaggio, in questa sede si vuole porre l'attenzione sul test e sulla relativa scheda in quanto elementi centrali in un assaggio.

Se il test che si vuole attuare è di tipo discriminante-qualitativo e quindi prevede l'attribuzione di un punteggio totale di valutazione che deriva dalla sommatoria di alcuni punteggi parziali attribuiti a particolari aspetti del prodotto, relativi all'odore, all'aroma, alla struttura, alla persistenza, eccetera, vi sono alcuni vincoli che devono essere rispettati.

Ne presento alcuni in particolare.

Precisare i descrittori

I descrittori che dovranno essere valutati devono essere precisi, discriminanti, di facile comprensione e utilizzo anche per i neofiti. Di particolare importanza a questo riguardo è la precisione del descrittore, ossia il fatto di non lasciare dubbi sul suo significato e sulla sua quantificazione. Per questo il descrittore deve essere assolutamente monodimensionale in quanto un descrittore multidimensionale, per definizione, non può essere quantificato, né valutato. Così ad esempio non si può dare una valutazione all'odore o al sapore in generale, né tantomeno quantificarli, ma è necessario prima scomporli nelle loro componenti quali ad esempio l'odore di rosa o di viola, o il sapore dolce, o quello acido.

Fatta questa operazione di individuazione di descrittori monodimensionali (e per questo lavoro le tecniche descrittive quali il *Flash Profile* risultano fondamentali), è necessario verificare che il descrittore che si vuole utilizzare non dia adito a dubbi interpretativi in quanto poco o nulla conosciuto (ad esempio il descrittore "odore di fiori di sambuco" è sicuramente preciso, ma difficile da valutare, così come quello "di guava", o "di litchi", o "di fiori di genepi", o "di tamarindo").

Quindi oltre a un lavoro di individuazione dei descrittori, è necessaria una operazione di selezione che porti a descrittori significativi e soprattutto noti. Anche per questo aspetto, una tecnica descrittiva come il *Flash Profile* è di grande aiuto, permettendo di individuare i descrittori più rappresentativi e noti.

Avere uno standard

Per ogni descrittore individuato deve essere possibile definire e preparare uno standard. Così come per le misure fisiche esistono degli standard di confronto, anche per quelle sensoriali devono esistere degli standard, se si vogliono quantificare e valutare. È certamente un'operazione complessa, ma se non esiste uno standard non si può addestrare e tarare un assaggiatore, quindi le sue misure saranno sempre soggettive e aleatorie. Quando si misura l'acidità di una soluzione utilizzando un pHmetro, la prima

operazione da fare è quella della taratura dello strumento, ossia utilizzando soluzioni a pH noto, definire una equazione che leghi la conducibilità al valore di pH.

Lo stesso deve essere fatto con gli assaggiatori e quindi, una volta stabilito che il descrittore da determinare è il “salato”, si tratterà di definire degli standard di “salato” con valori di intensità o di accettabilità molto bassi, medi ed elevati. È ovviamente una fase molto complessa e lunga, ma è una fase indispensabile per avere dei gruppi di assaggio omogenei e standardizzati e spiega perché per questo tipo di test servano degli “Assaggiatori scelti” e non dei più semplici “Assaggiatori” privi di addestramento e selezione.

Avere una scala di riferimento

Ogni descrittore dovrà poi essere abbinato a una scala con almeno 7 valori, così da consentire una buona differenziazione dei prodotti. La scala avrà quindi 3 valori negativi, 3 valori positivi e uno neutro, e si svilupperà da sinistra a destra (o dal basso verso l’alto), così da rispettare le aspettative psicologiche dell’utilizzatore. Con un numero inferiore di valori si ha una minore capacità discriminante della scheda, senza peraltro ottenere alcun vantaggio pratico. Con più valori, la scheda può risultare di difficile utilizzo. È fondamentale il bilanciamento nei valori anche dal punto di vista lessicale, al fine di non indirizzare le scelte dell’assaggiatore verso una parte della scala e in particolare verso i valori positivi.

Dare dei valori numerici alla scala

Nel caso in cui la scheda dovesse fornire un valore finale totale ottenuto come sommatoria delle valutazioni di ogni singolo descrittore, è evidente che a ogni posizione della scala di misura si dovrà attribuire un valore numerico e quindi i diversi descrittori verranno ad avere un “peso” diverso sul punteggio finale, in relazione alla loro impor-

tanza relativa nel definire la valutazione di un prodotto. In genere gli aspetti cromatici sono quelli di minore importanza, seguiti da quelli olfattivi, gustativi e strutturali.

Questa fase è sempre quella finale nello sviluppo di una nuova scheda e prevede che i “pesi” vengano attribuiti con un criterio generale e poi affinati con l’uso della scheda stessa.

Una ipotesi di scheda di assaggio è quella riportata nella tabella sottostante, dove si presenta una scala di 7 valori bilanciati e per ogni descrittore ed ogni punto della scala vi è un “peso” che definisce l’importanza relativa del corrispondente descrittore sul punteggio finale.

Un ulteriore elemento da evidenziare con questa tipologia di schede è che, diversamente da quanto si ritenga (e spesso si affermi...), nella valutazione di un alimento, non si attribuisce un punteggio all’alimento, bensì l’alimento a quel punteggio. Questo concetto che pare quasi filosofico è in realtà di grande importanza e sottintende che chi compie la valutazione, abbia già memorizzato tutti i punteggi necessari per la valutazione e quindi abbia seguito un addestramento specifico e soprattutto lungo. Da tutto questo ne deriva che difficilmente un assaggiatore sarà in grado di valutare molte tipologie di prodotti, a causa dell’impossibilità pratica di acquisire una conoscenza sufficiente su tutte le tipologie, e che l’addestramento è un elemento indispensabile per poter effettuare una valutazione corretta.

Giunti a questo punto, è chiaro che la risposta alla domanda del titolo non può che essere positiva e il rinnovamento si rende indispensabile per allineare le schede alle indicazioni che vengono dalle normative ISO-UNI e da quelle dei gruppi europei di analisi sensoriale.

Del resto nelle ristrutturazioni da qualche parte bisogna pur cominciare...

	Estremamente sgradevole	Molto sgradevole	Sgradevole	Né sgradevole né gradevole	Gradevole	Molto gradevole	Estremamente gradevole
D1	2	3	4	5	6	7	8
D2	2	3	4	5	6	7	8
D3	2	4	6	8	10	12	14
D4	5	6	7	8	9	10	11
D5	5	6	7	8	9	10	11
D6	6	7	8	9	10	11	12
D7	6	7	8	9	10	11	12
D8	6	7	8	9	10	11	12
D9	6	7	8	9	10	11	12
TOTALE	40	50	60	70	80	90	100