

# Dalla degustazione alla degustazione

Mario Ubigli, Antonella Bosso e Maria Carla Cravero

**N**el consueto conversare si è soliti connettere la degustazione con l'analisi sensoriale in funzione del loro presunto grado di parentela. Almeno storicamente la degustazione è pratica che precede l'analisi sensoriale e, pertanto, si ritiene che, almeno in ambiente enologico, l'una, la degustazione, rappresenti una forma meno evoluta dell'altra.

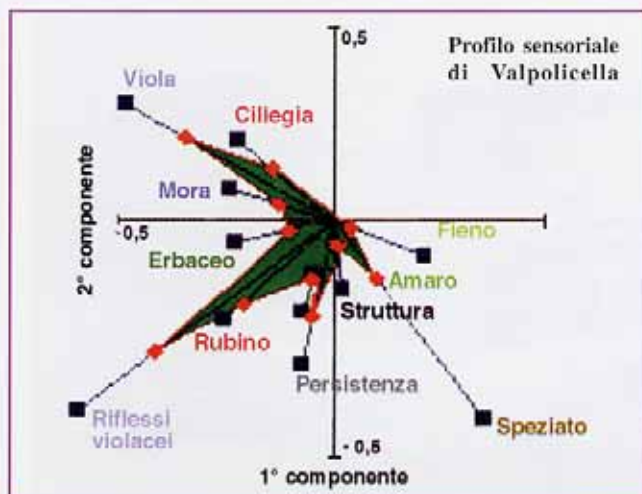
In realtà, nemmeno la degustazione può vantare origini nella notte dei tempi, giacché, se è vero che fin dal 1312 Filippo il Bello, erede dell'austero Luigi IX che diluiva il vino, mangiava pesce e abborriva la caccia, istituì la Compagnia dei Courtiers Gourmets-Piquers de Vins, è anche altrettanto vero che il verbo degustare compare in un testo ufficiale solo nel 1813, ad opera, diciamo così, di un imperatore, Napoleone I, che pare avesse una passione per le patate e le

cipolle fritte, forse indigeribili al punto che, una quindicina di anni prima, per fare arrivare dal Lazio delle damigiane di vino ritardò la partenza delle navi per la non gloriosa campagna d'Egitto. Tuttavia, a prescindere dalla definizione ufficiale, è probabile che Orazio Nelson sorvegliando il suo Porto preferito compisse un'azione che si allineava perfettamente con la definizione di degustazione fornita dal Larousse: "valutare mediante il gusto, il sapore e le qualità d'un alimento solido o liquido". Una definizione che secondo Emile Peynaud, mitico enologo autore di un formidabile testo sulla degustazione negli anni '80, è riduttiva e troppo ristretta alle percezioni gustative. Talmente riduttiva che lo stesso Autore, insieme con il suo maestro, Jean Ribereau-Gayon, ne fornisce un'altra: "degustare, significa assaggiare con attenzione un prodotto di cui si vuole apprezzare la qualità, sottoporlo ai nostri sensi, in particolare a quelli del gusto e dell'odorato, per ricercarne i differenti difetti e le molteplici qualità. Degustare vuol dire studiare, analizzare, descrivere, definire, giudicare, classificare". Come si può intuire, Peynaud tiene in massima considerazione la degustazione ed è un po' seccato quando rileva che esistono "delle perifrasi, non esenti da pedanteria, di cui alcune per altro scorrette, utilizzate talvolta in luogo del termine considerato troppo banale di degustazione: analisi sensoriale, valutazione sensoriale, esame sensoriale, metrologia sensoriale, esame organolettico o fisiologico,

misura o analisi delle proprietà organolettiche, analisi qualitativa delle sensazioni organolettiche, metodo di apprezzamento delle caratteristiche organolettiche, ecc." Continua il grande Peynaud: "noi resteremo semplici per restare chiari e chiameremo la degustazione semplicemente degustazione". L'uso di un vocabolario troppo tecnico è sovente il primo ostacolo alla diffusione delle conoscenze. Un'ulteriore conferma che la parola che avrebbe la funzione di chiarire il pensiero

riesce solo a confonderlo. Peynaud, che i giovanissimi enologi forse ricordano appena, ma che per la generazione di mezz'età costituisce un ricordo vivo di scienza e di tecnica enologica, continua nella sua dichiarazione d'intenti: "in analisi sensoriale, si chiama esaminatore o soggetto una persona che partecipa ad un saggio sensoriale; un giudice è un esaminatore con qualche anno di esperienza; il jury è un gruppo di esaminatori.

Io utilizzerei poco questi termini che risentono della traduzione dall'inglese e parlerei molto semplicemente di degustatore..." Fermiamoci qui. Si è capito, credo, come la pensava quest'enologo su alcuni problemi riguardanti la degustazione. Credo che si possano fare, sulla scorta di quanto citato, almeno tre considerazioni. La prima riguarda la divulgazione. Peynaud è stato un eccezionale divulgatore, i suoi testi sono opere dense di scienza e di esperienza e non si può non convenire quando richiama alla necessità di essere semplici nella descrizione di una realtà complessa come il vino. La seconda riguarda l'utilizzo di termini che appartengono alla storia e alla specificità del vino. Il parere di Peynaud mi pare che possa essere condiviso anche da quanti alla bevanda in questione applicano, consapevolmente, l'analisi sensoriale. Il termine degustatore appartiene alla tradizione dell'enologia, è compreso da tutti e non suscita, in questo ambito, alcuna confusione. Anche il termine "corpo", ad esempio, può essere frainteso o risultare, come descrittore, equivoco per quanti non hanno dimestichezza con la "cultura" del vino. Certamente il termine degustatore in ambito enologico è più domestico del termine giudice. Il problema è capire se l'analisi sensoriale si deve "adattare" al vino o quest'ultimo all'analisi sensoriale. Il vino è un prodotto che deve essere venduto, quanto viene applicato ad esso deve promuoverlo ai diversi livelli e favorirne la comprensione in senso lato. Conseguentemente, se l'analisi sen-



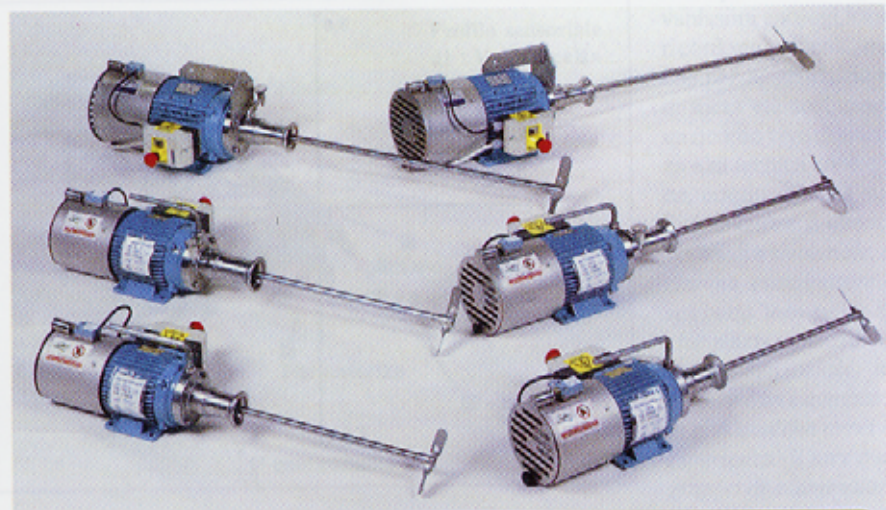
riale viene applicata ad un prodotto che vanta tradizioni, cultura e un linguaggio specifico, ritengo condivisibile l'opinione di Peynaud che tale patrimonio vada rispettato, anzi difeso e salvaguardato nei confronti di anonime, spersonalizzate e non sempre motivate intrusioni. Un discorso a parte merita il rapporto degustazione/analisi sensoriale. Peynaud osserva ancora che "per i puristi degustazione e analisi sensoriale non sono esattamente sinonimi. La degustazione dei vini è un caso particolare dell'analisi sensoriale definita come l'insieme dei metodi e delle tecniche che permettono di percepire, d'identificare e di apprezzare, mediante gli organi di senso, un certo numero di proprietà, dette proprietà organolettiche, degli alimenti .... ecc.". Stoccatina finale. "Il degustatore fa insomma dell'analisi sensoriale senza saperlo". In verità le cose non stanno proprio così. Ma che cosa succede quando il degustatore fa dell'analisi sensoriale e lo sa? Succede che si prepara per far parte di un gruppo di assaggio e la preparazione viene per lo più finalizzata al raggiungimento di un determinato scopo. Ecco un primo elemento di differenziazione fra la degustazione, tradizionalmente intesa, e l'analisi sensoriale: la costituzione del gruppo di assaggio e la specifica preparazione del medesimo. Tale preparazione, inoltre, costituisce un'attività costante sottoposta a periodiche verifiche come è abitudine per gli strumenti di laboratorio. La preparazione di un gruppo tiene per lo più conto dell'ambito di applicazione. In ambito enologico è prevalente l'attività di tipo descrittivo quali-quantitativa. Siamo al secondo fondamentale elemento di differenziazione. Il degustatore non individua solo i caratteri, i connotati sensoriali che caratterizzano il tal vino, ma ne misura pure l'intensità delle percezioni in modo tale da esprimere, grazie all'impiego di apposite scale, anche dei valori quantitativi, misurabili e trattabili come qualsiasi numero, rappresenti esso la gradazione alcolica, l'alcalinità delle ceneri o la quantità di grammi di glicerina presente in un litro di vino. Un esempio? Nel grafico di pagina 246 vediamo il profilo sensoriale di un vino Valpolicella proveniente dalla Valpantena, una delle zone caratteristiche dell'area di produzione del Valpolicella a DOC. Il profilo è stato ottenuto dai dati desunti da una scheda appositamente attrezzata e utilizzata da un gruppo di assaggio di sedici degustatori reduci da un corso di preparazione organizzato dalla Camera di C.I.A.A. di Verona e presso il medesimo ente camerale operante. Il grafico, come si può constatare, presenta un buon numero di descrittori specifici capaci di rappresentare e comunicare la realtà sensoriale del vino; essi sono apparentemente distribuiti

a caso sul piano. In realtà, questa distribuzione è stata ottenuta mediante l'analisi delle Componenti Principali (ACP) che consente di affermare che i descrittori affiancati sono correlati fra di loro, cioè crescendo l'uno cresce anche l'altro, mentre quelli opposti sono correlati inversamente, ovvero se uno cresce l'opposto diminuisce. Inoltre, le diverse lunghezze dei raggi ci dicono immediatamente qual è il peso sensoriale dei descrittori sia nel modello sia nel prodotto specifico. Rileviamo, infatti, che nella media dei Valpolicella il ruolo spettante allo speziato, ai riflessi violacei e all'odore di viola è superiore rispetto alle corrispondenti intensità del campione in esame. Un terzo aspetto qui non esemplificabile riguarda la possibilità di effettuare confronti fra i profili dei diversi vini. Fermiamoci, per ora, e ritor-

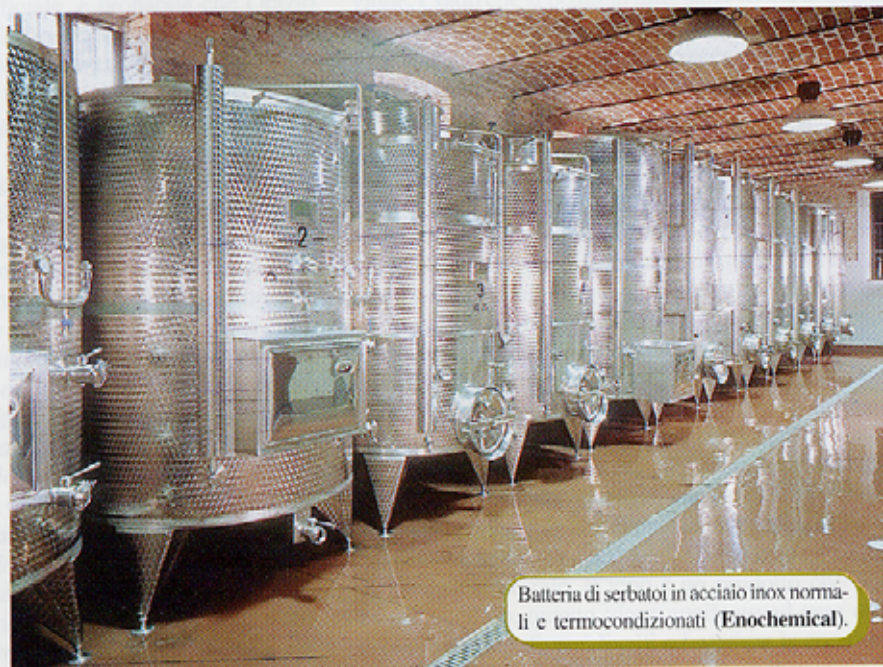
niamo alla degustazione da cui siamo partiti. Come si è accennato, l'analisi sensoriale applicata al vino deve molto alla degustazione, giacché essa ci ha tramandato un patrimonio di tradizioni e di cultura, ma anche la degustazione intesa, appunto, come momento di attuazione di questa cultura del bere, deve qualcosa all'analisi sensoriale perché è grazie alle nuove acquisizioni sensoriali ch'essa sola può consentire che la degustazione, momento magico del rapporto tra il bevitore e il proprio vino, possa riproporre vecchie esperienze e stimolare con nuove sensazioni. Proisit!

**Mario Ubigli**  
**Antonella Bosso**  
**Maria Carla Cravero**

Istituto Sperimentale per l'Enologia - Asti



Agitatori estraibili serie "Colibri" (Enomeccanica Bosio). Realizzati completamente in acciaio inox, sono protetti in modo totale a livello infortunistico. A richiesta può essere fornito qualsiasi tipo di attacco, mentre di serie è adottato quello a morsetto. Per ogni modello base sono disponibili 12 soluzioni diversificate per risolvere qualsiasi problema.



Batteria di serbatoi in acciaio inox normali e termocondizionati (Enochemical).