

ANALISI SENSORIALE DELL'UVA

www.viten.net
da VITENDA 2002

Donato Lanati - Dora Marchi

L'analisi sensoriale dell'uva, se effettuata correttamente, ci permette di avere un'idea dello stato di maturità.

In particolare modo la valutazione della maturità tecnologica è data soprattutto dalla prima parte della scheda, cioè dall'esame visivo dell'acino e gustativo della polpa e del succo; la maturità fenolica è data dalla seconda e dalla terza parte, ossia dall'analisi gustativa della buccia e dei vinaccioli.

Si ha anche un primo approccio a quella che sarà l'analisi della maturità aromatica sia della polpa che della buccia. L'analisi sensoriale ha valore solo e soltanto se il campionamento dell'uva viene fatto in maniera sistematica e se gli acini per le analisi sensoriali sono integri.

Protocollo analisi

Per l'analisi sensoriale servono circa 10 acini scelti in maniera casuale dal campione di 200 acini, prelevato nel vigneto secondo un protocollo indicato nel riquadro.

Saranno esaminati 20 descrittori. Ogni descrittore viene analizzato su tre acini, il punteggio viene assegnato facendo la media delle tre osservazioni.

Tutti i punteggi vengono espressi in una scala di quattro valori in cui 1 corrisponde allo stato di scarsa maturità e 4 allo stato di massima maturità.

Campionamento dell'uva

- 1 - Scegliere nel vigneto due filari rappresentativi.
- 2 - Per ogni filare scegliere ed etichettare con vernice o nastro 10 ceppi.

3 - Per ogni ceppo scegliere un grappolo da un lato e uno dall'altro (così da avere un grappolo più esposto al sole e uno meno).



- 4 - Per ogni grappolo prelevare cinque acini interi con pedicello, due dalle ali, due dal centro del grappolo e uno dalla punta.
 - 5 - Si preleveranno così 200 acini.
- Non scegliere mai i ceppi alla fine e all'inizio del filare, perché meno rappresentativi.
 - Non prelevare gli acini più maturi, cioè quelli che si staccano più facilmente.
 - Non toccare gli acini che non vengono prelevati, perché altrimenti toglieremo la pruina e l'acino potrebbe marcire.
 - Se si fanno più prelievi, in date diverse, cercare di prelevare dai medesimi grappoli e comunque dagli stessi ceppi.

Esame visivo e tattile

- ☞ descrittore 1: si tratta di un esame visivo per stabilire il colore dell'acino.
- ☞ descrittore 2: si schiacciano tra le dita gli acini e si osservano l'elasticità e la plasticità. Praticamente si esercita una pressione sull'acino tenendolo tra il pollice e l'indice, si valuta l'elasticità fino al momento della rottura.
- ☞ descrittore 3: si valuta il distacco più o meno facile del pedicello dall'acino.

Esame gustativo

Per l'esame gustativo propriamente detto si prelevano tre acini e si procede nel modo seguente:

- a) mettere i tre acini in bocca;
 - b) rompere gli acini con la lingua contro il palato per separare la polpa dalla buccia e dai vinaccioli;
 - c) conservare bucce e vinaccioli tra i denti e le guance, oppure in mano (così è più facile);
- ☞ descrittore 4: si valuta la facilità di separazione della buccia dalla polpa e se una volta separati rimangono dei pezzetti di polpa aderenti alla buccia.

Succo e polpa

Si estrae poi il succo schiacciando completamente la polpa tra la lingua e il palato. Su polpa e succo si valuta la sensazione di dolce (☞ descrittore 5), di acido (☞ descrittore 6), la presenza di aromi dominanti (☞ descrittore 7) e l'intensità di detti aromi (☞ descrittore 8).

Si procederà poi ad eliminare succo e polpa inghiottendoli o sputandoli.

Bucce

Riprenderemo le bucce, lasciando i vinaccioli tra i denti e le guance oppure in mano. Si macineranno poi completamente le bucce tra i molari masticando da 10 a 20 volte. Si valuterà la durezza delle bucce (☞ descrittore 9) e se sono difficili da masticare.

Si procederà poi in questo modo:

- raccogliere la poltiglia sulla lingua;
- passare la poltiglia sul palato;
- passare due volte la lingua sul palato dal retro verso i denti, facendo attenzione alla sensazione di rugosità.

Si valuterà così l'intensità tannica (☞ descrittore 10) in base alla sensazione di aderenza o meno della lingua al palato e l'acidità dei tannini (☞ descrittore 11).

Si dovrà poi passare la lingua tra la mucosa interna del labbro superiore e la faccia degli incisivi superiori. Si strofinerà quindi due volte il labbro superiore sugli incisivi, facendo attenzione alla difficoltà mec-

canica dell'operazione. In questa maniera, si valuta l'astringenza dei tannini (☞ descrittore 12), a seconda di come il labbro scorre più o meno facilmente sugli incisivi.

Si procederà poi nel seguente modo:

- sputare o inghiottire i residui delle bucce
- passare la lingua due volte sul palato dal retro verso i denti, facendo attenzione alla difficoltà dell'operazione.

Si valuteranno così, a seconda della sensazione di secchezza o viscosità, la secchezza dei tannini (☞ descrittore 13), gli aromi dominanti delle bucce (☞ descrittore 14) e la loro intensità (☞ descrittore 15).

Vinaccioli

Si procede poi alla valutazione della maturità dei vinaccioli.

La prima cosa da valutare è il colore (☞ descrittore 16). È inutile procedere alla determinazione degli altri descrittori se il colore dei vinaccioli è verde. Si mettono in bocca due o tre vinaccioli e si macinano con gli incisivi. Si valuteranno la durezza (☞ descrittore 17) e gli aromi dei vinaccioli (☞ descrittore 18).

Poi si passa la lingua sui pezzi di vinacciolo e si strofina la lingua due volte sul palato dal retro verso i denti, facendo attenzione alla difficoltà meccanica dell'operazione; valuteremo così l'intensità tannica (☞ descrittore 19).

Si passa poi la lingua tra il labbro e gli incisivi superiori, si strofina due volte il labbro superiore sugli incisivi, facendo attenzione alla difficoltà meccanica dell'operazione.

Si valuta così, a seconda se il labbro scorre facilmente o meno, l'astringenza dei tannini (☞ descrittore 20).

ANALISI SENSORIALE DELL'UVA

nome degustatore _____
 AZIENDA _____ DATA _____
 VITIGNO _____ VIGNETO _____

ESAME VISIVO E TATTILE					
1. COLORE DEGLI ACINI		2. PLASTICITA' DEGLI ACINI		3. FACILITA' DI DISTACCO DEL PEDICELLO	
UVA ROSSA	UVA BIANCA	acini duri ed elastici (che scoppiano applicando una pressione elevata con le dita)	acino che aderisce fortemente al pedicello		
rosa o rosso pallido	verde inavaiato	1	1	1	
rosso	giallo pallido	2	2	2	
rosso scuro	giallo paglia	3	3	3	
nero/blu	giallo dorato	4	4	4	
acini quasi molli					
acini molli (si rompono con una leggera pressione delle dita)					
acino che aderisce mediamente					
acino che si stacca facilmente					
ESAME GUSTATIVO					
4. SEPARAZIONE DELLA POLPA DALLA BUCCIA		5. SENSAZIONE DI DOLCE		6. ACIDITA'	
polpa molto aderente		poco dolce		molto acida	
1	1	1	1	1	
polpa mediamente aderente	2	mediamente dolce	2	mediamente acida	2
2	2	2	2	2	
polpa aderente	3	dolce	3	poco acida	3
3	3	3	3	3	
polpa che si stacca facilmente	4	molto dolce	4	assenza di acidità	4
4	4	4	4	4	
SUCCO E POLPA					
7. AROMI DOMINANTI		8. INTENSITA' DEGLI AROMI			
erbaceo		poco intenso			
1	1	1	1		
neutro		mediamente intenso			
2	2	2	2		
fruttato		intenso			
3	3	3	3		
marmellata		molto intenso			
4	4	4	4		
BUCCE					
9. FRAGILITA' DELLA BUCCIA		10. INTENSITA' TANNICA		11. ACIDITA' DEI TANNINI	
bucce molto dure e difficili da masticare		la lingua tende ad aderire fortemente al palato		forte sensazione acida	
1	1	1	1	1	
bucce dure		la lingua tende ad aderire mediamente al palato		media sensazione acida	
2	2	2	2	2	
bucce poco dure		la lingua tende ad aderire al palato		leggera sensazione acida	
3	3	3	3	3	
bucce tenere e friabili da masticare		la lingua scorre facilmente sul palato		nessuna sensazione acida	
4	4	4	4	4	
12. ASTRINGENZA DEI TANNINI		13. SECCHENZA DEI TANNINI			
forte resistenza meccanica		sensazione di forte secchezza			
1	1	1			
media resistenza meccanica		sensazione di secchezza			
2	2	2			
leggera resistenza meccanica		nessuna sensazione di secchezza			
3	3	3			
il labbro scorre facilmente		sensazione di viscosità			
4	4	4			
VINACCIOLI					
16. COLORE VINACCIOLI		17. DUREZZA DEI VINACCIOLI		18. AROMI DEI VINACCIOLI	
ancora verdi		ancora molli		erbaceo	
1	1	1	1	1	
tra il verde e il marrone		poco molli		neutro	
2	2	2	2	2	
marrone		duri		tostato	
3	3	3	3	3	
marrone molto scuro		completamente fignificanti		torrefatto	
4	4	4	4	4	
19. INTENSITA' TANNICA		20. ASTRINGENZA DEI TANNINI			
forte aderenza alle mucose		forte resistenza meccanica			
1	1	1			
media aderenza alle mucose		media resistenza meccanica			
2	2	2			
lieve aderenza alle mucose		leggera resistenza meccanica			
3	3	3			
la lingua scorre facilmente		il labbro scorre facilmente			
4	4	4			

totale punteggio:

Un'uva per essere matura deve avere un punteggio superiore a 60.

Saranno importanti anche i punteggi delle varie sezioni, in quanto ci daranno indicazioni sui vari tipi di maturità.

maturità tecnologica e cellulare
 descrittori 1-2-3-4-5-6-9

maturità fenolica
 descrittori 10-11-12-13-16-17-18-19-20

maturità aromatica
 descrittori 7-8-14-15

