

**CARATTERIZZAZIONE E CLASSIFICAZIONE SENSORIALE
DI VINI DA NEBBIOLO: METODI TRADIZIONALI E INNOVATIVI A CONFRONTO**

Luigi Odello

Centro Studi e Formazione Assaggiatori

Caratterizzare un vino sotto il profilo sensoriale significa realizzare un ritratto del medesimo attraverso quanto viene percepito mediante i canali informativi di cui sono dotati gli esseri umani e la successiva elaborazione compiuta dal cervello. Come la realtà che vive in noi è solamente una mappa del mondo che ci circonda e non il mondo medesimo, così il profilo sensoriale non sarà mai il vino stesso, ma solamente l'immagine che si crea il soggetto che la percepisce, e quindi condizionata dai fattori che gli sono propri quali la cultura, la sensibilità, l'esperienza e altri ancora. L'innovazione nelle scienze alle quali l'analisi sensoriale è debitrice – citiamo fra tutte la psicologia e la statistica – ha consentito la messa a punto di metodi capaci di dare molte informazioni su quanto viene colto a livello sensoriale ed emozionale di un vino, permettendo una visione da più punti di vista e quindi creando mappe più dettagliate, quasi tridimensionali, con valori di attendibilità molto elevati.

I test ad alta utilità informativa - come sono stati chiamati – hanno messo ancora una volta in evidenza che i vini da Nebbiolo sono quasi sempre dotati di un'incredibile ricchezza e quindi offrono la possibilità di realizzare "ritratti" di notevole spessore e di non poca complessità.

Se la caratterizzazione non è cosa semplice, la classificazione, intesa come creazione di gerarchie di qualità basate sulla piacevolezza, le stesse che vengono compiute nei concorsi e con molta disinvoltura sulle guide e dai poeti dell'enologia, è decisamente più ardua. L'analisi sensoriale affida in modo perentorio la definizione del livello di preferenza al consumatore, e su questo non può certo essere accusata di scarso pragmatismo. Pur difficile e oneroso, necessario di un'attenta progettazione e di una ancor più accurata interpretazione, è l'unico metodo che consente una risposta affidabile. Nel caso che di dimostrazione ci fosse ancora bisogno, su un gruppo di 26 persone – quindi non una o cinque come molte volte si ha occasione di leggere – si sono provati diversi test per classificare cinque Barolo in base alla loro piacevolezza. Ne sono emersi risultati tra loro diversi non solo al cambiare del tipo di test, ma soprattutto tra fasce di persone omogenee per alcuni parametri socio-demografici di uso comune. E si è messo in evidenza che molte schede sottopongono a domande ripetitive gli assaggiatori sottoponendoli a uno sforzo inutile perché non migliora la qualità dell'informazione ottenuta.

Lungi da noi voler confutare in blocco quanto fino a oggi è stato fatto nel campo della degustazione, base storica di valore imprescindibile per la crescita di un'analisi sensoriale di filosofia europea, siamo però dell'opinione che i metodi in uso debbano essere sempre più attentamente valutati per poter a essi attribuire il giusto peso nella determinazione delle classifiche di "qualità" dei vini.