

IL SENSORE UOMO

In chimica il sensore è la sonda, capace di determinare il tipo e la quantità di sostanze contenute in sistemi materiali di vario tipo.

In natura il sensore è l'uomo, capace di determinare la natura e l'intensità di tutto ciò con cui entra in contatto.

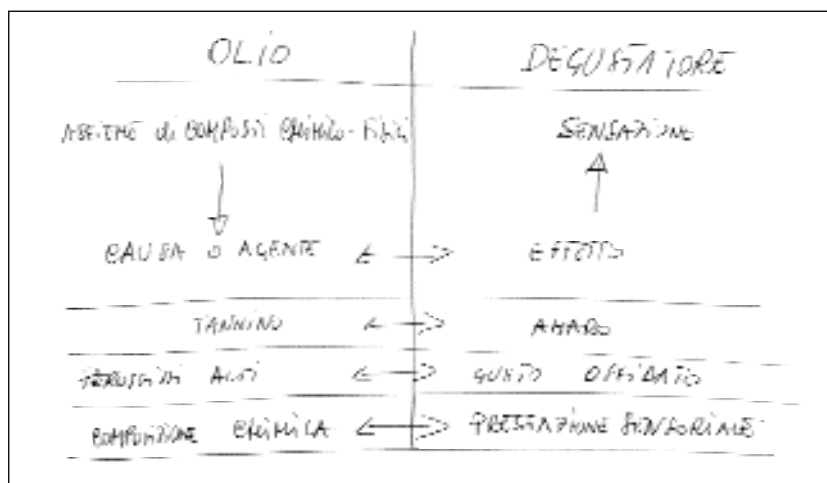
Enorme la nostra capacità sensoriale, sempre accesa, sensibilissima, e prescindente dalla nostra coscienza di essa (che noi ce ne rendiamo conto o meno, i nostri rilevatori sono sempre in azione, perfino quando dormiamo). Sentiamo in continuazione ed in modo evidentissimo, salvo poi soppesare e valutare rarissimamente, senza metodo e continuità, ciò che i nostri organi di senso, rilevando, trasducono in uscita al cervello con intensità analoga a quella di entrata. Nel prossimo paragrafo mi soffermerò sull'importanza dell'attenzione percettiva, qui tengo a indurre ognuno di voi ad appropriarsi intimamente del seguente e vero concetto: come degustatore sono una belva. Perché questo? Perché siamo fatti in modo da essere così sensibili da risultar autoprotetti. Sensibilità = sopravvivenza = capacità di preservare se stessi intatti ed immutati, ovvero in condizioni vieppiù migliori. Sentiamo bene per potere vivere, e bene.

Ecco perché il nostro occhio è un obiettivo di immaginifica versatilità e perfezione; ecco perché il nostro naso è radar e sonar; ecco perché la nostra bocca è una bilancia ponderale di assoluta precisione, capace di avvertire micrometriche variazioni di consistenza e di sapore in ciò che per essa passa e poi giace.

Chiamo, a rendere idea della spaventosa capacità dell'occhio di vedere, la facoltà di distinguere colori infinitamente sfumati, così connaturata alla nostra esistenza, da poter non avere la coscienza che tra un punto di tinta

mo renderci e rendere conto, nonché fornire valutazione. Valutiamo la qualità dell'olio in base alle sensazioni che dal contatto con esso generano. Non valutiamola in base ad astratte idee qualitative. E tanto più sinceramente daremo conto di ciò che registrano i nostri sensi, tanto più varremo come degustatori, cioè come analisti sensoriali.

RAPPORTO OLIO-DEGUSTATORE: COME FUNZIONA L'ANALISI SENSORIALE



Un olio risulta ai sensi di chi lo degusta per come è composto chimico-fisicamente. Allo stesso modo in cui il sapore di qualsiasi preparazione gastronomica dipende dalla qualità e dalla quantità degli ingredienti presenti, il sapore di un olio dipende dalla qualità e dalla quantità dei suoi componenti.

La degustazione è quindi un esame organolettico (attraverso gli organi di senso occhio, naso e bocca) di un'effettiva realtà analitica (l'insieme dei costituenti dell'olio).

Il componente chimico-fisico dell'olio, per esempio i polifenoli, provoca

ATTEGGIAMENTO DEL DEGUSTATORE

Detto della volontà di degustare, fattore alla base di un approccio tecnicamente corretto al bicchiere, il degustatore per ben operare deve avere a mente i seguenti criteri ispiratori.

Quando si degusta si è più animali che umani. Non bisogna essere preoccupati di come si appare mentre si degusta, bisogna invece fare in modo di sentire il più possibile. Talvolta, quando guido degustazioni in pubblico, chiedo alla sala se percepisce un dato odore, un dato particolare sensoriale del vino in esame. I partecipanti si avvicinano con il naso timidamente al bicchiere, inspirando l'aria con il viso a dieci e più centimetri dal cristallo. No! Il naso deve essere *dentro* al bicchiere, possibilmente inclinato da un lato, così da offrire alla corrente odorosa una superficie maggiore di mucosa sensibile ai profumi. La punta del naso deve quasi toccare il disco vinoso e/o oleoso, l'inspirazione profonda, ripetuta quanto necessario, gli occhi chiusi quando si pensa a ciò che il nostro naso ed il nostro palato sentono, con ciò percependo la natura e l'intensità del flusso odoroso e gustativo. Si deve performare per sentire. Ogni parte del nostro corpo deve essere a ciò tesa. Totali devono essere la partecipazione dell'organismo e delle facoltà intellettive alla percezione. Lo spirito giusto è quello della sfida. L'olio in esame è il mio nemico sino a che non ne ho individuato la consistenza, l'equilibrio, l'integrità, ossia il suo indice di qualità-piacevolezza. E con il nemico non si scherza. Lo si studia a fondo, lo si consuma con il naso e con il palato sino ad aderire completamente alla sua natura. Sino a compenetrarci in esso. Se decidendo di avvolgere un pezzo di formaggio con la pellicola trasparente faccio aderire la pellicola al formaggio con la massima precisione possibile, senza che neanche

LA MEMORIA ORGANOLETTICA

Da quanto osservato nella precedente nota, un degustatore è tanto più affidabile quanto più vasta e definita è la sua memoria organolettica: tanto più numerosi sono i diversi livelli di consistenza, equilibrio ed integrità memorizzati, tanto più precisa sarà la valutazione dell'intensità dei tre parametri degli oli in assaggio. Inoltre, se la comparazione è utile per sviluppare una buona memoria organolettica, fondamentale è il metodo. Se ogni volta che degusto valuto un aspetto diverso in modo diverso, dei tanti oli assaggiati non memorizzo nulla. Non si memorizzano infatti confronti disomogenei. Il metodo invece promuove, rendendo quasi naturale, la memorizzazione delle caratteristiche di tanti oli diversi, analogamente degustati.

ACCORGIMENTI UTILI PER BEN DEGUSTARE

- 1) Nulla influenza di più le risultanze del tasting che il variare delle circostanze in cui è effettuato. L'assaggio deve quindi essere effettuato sempre nello stesso ambiente, con il degustatore sempre seduto nella medesima collocazione; l'identità della postazione e della posizione esalta la percepibilità di ciò che varia (l'olio dentro al bicchiere), e rende omogeneamente memorizzabile ciò che i sensi registrano.
- 2) La base del tavolo da degustazione deve essere di colore bianco, così da favorire, anziché alterare, l'effettuazione dell'analisi del colore.
- 3) Le condizioni d'illuminazione del luogo nel quale si effettuano le degustazioni devono essere sempre uguali: l'olio deve essere fortemente illuminato, preferibilmente da un lume posizionato sul piano bianco d'ap-