

Analizzare le sensazioni per valutarle e raccontarle

Analizzare le sensazioni vuol dire pensarle. Le sensazioni devono essere pensate e possono essere valutate e raccontate. Non si possono valutare e raccontare le sensazioni che non si sono pensate.

Quando si analizzano le sensazioni si valuta ciò che si sente.

E' tutto molto rapido. Come unito.

Si fa quello che si deve fare per sentire, si pensa, si pondera analiticamente ciò che si è percepito, al riguardo interrogandosi minuziosamente. Quindi lo si racconta.

Per sentire bene, per pensare bene a quello che si sente bisogna stare molto attenti, tesi in avanti con sensori e pensiero. Così si esercita umanità, che è capacità di pensare il sentito e sentire il pensato. Consistenza equilibrio integrità altissime possono così generare.

Tutto ciò che muove i nostri sensi, per essi arriva in un punto in cui tutto converge, che tutto riceve, tutto registra, tutto ispira, focalizza introietta, fonde, amalgama, unisce, capisce - percepisce - da cui tutto dipende sentito, valutato, scomposto, articolato pesato, pensato, conosciuto. Questo punto è tra gli occhi nella mente. Si chiama uomo, ed è ove la nostra natura compenetra sé. Lì si vede con gli occhi, lì si sente con orecchio e naso, lì si pensa il tatto, ed anche il sapore, nella più alta volta del palato, lì si sente.

Per pensare e per sentire profondamente occorre respirare. Il respiro nutre l'attenzione. Questa innalza la potenza sensoriale, alimenta ricezione ed elaborazione, energizza sensi e mente nel loro profondissimo ma velocissimo processo di conduzione connettiva.

Per raccontare e descrivere le sensazioni si deve far scrivere il pensiero sensibile. Si dia penna alle sensazioni. Si deve trovare il modo più bello, più musicale, più suadente di descrivere e raccontare ciò che si è sentito. Non è difficile, è anzi bellissimo e divertente. Non si può non essere veri. Tutti naturalmente possono farlo bene. Con il tempo e la ripetuta applicazione di se solo stesso, ognuno riuscirà ad aderire meglio alla natura del sentito, perciò alla natura di ciò che essendo, si è contattato. La lingua è strumento descrittivo. La si usi come tale. La si plasmi sul e del sentito. Duttività esemplificativa senza eguali. No vincolo nel sentito, no vincolo nel descritto. Natura è massima libertà sensibile. Se un profumo è buono lo si dica, se ha pregi li si narri, se ha peccati le si descriva. Si parli del sapore, della sua composizione e scomposizione che il gusto ne rileva. Ci si sforzi di penetrare la natura di ciò che si sente, per renderla ben particolareggiata nel racconto, fedele memoria esplicativa del contatto. Descrivere scrivendo le sensazioni è possibile solo con l'attenzione, che consente perfetta ricezione elaborazione ed estensione del pensiero sensibile.

Il soggetto in questa azione vitale di pensare e di descrivere il sentito deve essere respiro ed attenzione. Respiro ed attenzione, per l'uomo capacità di.

Il colore del vino

Sotto un fascio di luce illuminante, si guardi bene, più volte e da diversi punti il colore del vino. Lo si muova nel bicchiere per vederlo, lo si metta in zone luce diverse.

Con queste attenzioni, questo ed altro si guardi del colore del vino. *Intensità della tinta*: quanto è forte il colore, scrutiamolo bene, contiamo i pigmenti, la fittezza dei quali è forza di tinta. Si laserizzi occhio e mente nel punto in cui si guarda. Si valuti l'intensità della trasparenza, che è opposto di colore.

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 del vino).

Il componente chimico-fisico del vino, ad esempio lo zucchero, provoca lo stimolo che recepito dall'organo sensoriale (occhio, naso, bocca) riflette la sensazione che viene poi interpretata e percepita dal cervello come dolcezza. I componenti del vino sono gli agenti delle sensazioni. Un semplice rapporto di causa ed effetto.

Compresi e sperimentai quanto sopra all'inizio della mia professione, quando mi chiesi: come funziona la degustazione? Il variare di che cosa nel vino determina il variare del suo risultare ai sensi? Quale il rapporto tra vino e degustatore? Immediata e logica la risposta.

Il vino è un insieme di composti chimico-fisici ognuno e l'insieme dei quali sono causa di una stimolazione sensoriale. L'effetto di tale stimolazione sono le sensazioni che il degustatore percepisce assaggiando. La prestazione organolettica di qualsiasi vino dipende in sostanza dalla sua composizione chimica (vedi figura 1).

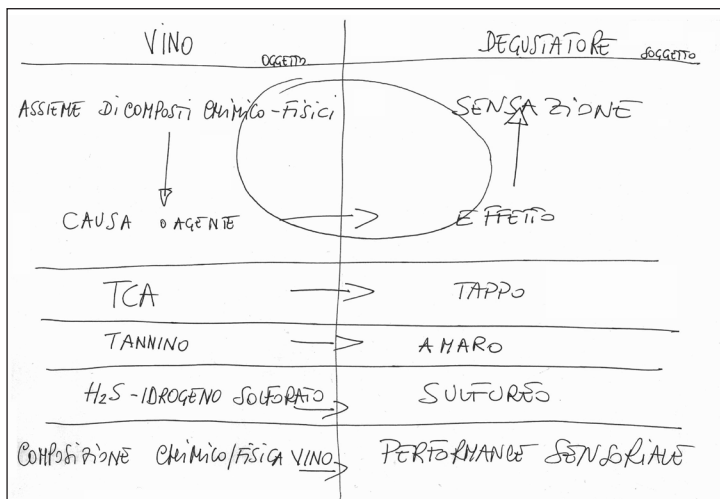


Figura 1

Ma, allora, se questo è vero come è vero, e se questo, come è altrettanto vero, è sempre vero, è possibile studiare scientificamente la correlazione esistente tra la composizione chimica del vino e la sua performance sensoriale, così da individuare il profilo compositivo del vino che dà luogo a qualità organolettica, a piacevolezza, e quello che dà luogo a disqualità, cioè a spiacevolezza.

Fondai allora una nuova branca della degustazione: l'analisi sensoriale-chimica. Acquistavo un dato vino in numero di 2 bottiglie, la prima la degustavo, ne fornivo scheda descrittiva e valutazione in centesimi; la seconda la inviavo in laboratorio e mi facevo fornire il profilo analitico con la titolazione dei 21 parametri macroparametri chimici compositivi. In una pagina della mia rivista tecnica, in una rubrica all'uopo creata e denominata "L'Indagine: analisi sensoriale-chimica", pubblicavo prima la scheda valutativa, quindi il profilo chimico, quindi commentavo la prestazione sensoriale alla luce della conoscenza del suo profilo chimico. Coadiuvato dal Professor Aldo Fioravanti, dopo cinque anni di studio e di ricerca e dopo aver sottoposto ad analisi sensoriale-chimica oltre 200 vini, sono riuscito a determinare in una formula la struttura chimica della piacevolezza del vino. Noto è adesso il profilo analitico che deve avere qualsiasi vino per risultare piacevole all'assaggio, e viceversa. Noto altresì è l'agente chimico fisico di ogni sensazione percepita, sia essa buona o cattiva. Noto il variare di ogni sensazione al variare qualitativo e quantitativo dell'agente chimico fisico originante e degli altri componenti del vino. Conoscenze che ove applicate alla produzione dei diversi vini, per mezzo di uno sviluppo viticolo ed enologico mirato, consentono la riproducibilità tecnica di un dato indice di piacevolezza. Vini sistematicamente, non più - mai più - casualmente piacevoli.

La volontà di degustare

Degustare è diverso da bere. L'assaggiatore non è un beone. Degustare vuol dire determinare l'indice di qualità-piacevolezza

2) *quantità-intensità-persistenza del sapore dopo la deglutizione*: tanto più un vino è consistente, tanto più forte è lo schiocco di sapore quando si deglutisce, tanto più lungamente la sua scia di sapore persiste in bocca.

La tabella della figura 6 schematizza le variazioni delle caratteristiche sensoriali dei vini bianchi e rossi al variare della consistenza. È quindi un utile prospetto riassuntivo per una corretta valutazione del parametro.

Vini Bianchi			
CONSISTENZA	Bassa	Media	Alta
Esame Visivo	Colore neutro, biancastro, liquido molto scorrevole al moto rotativo impresso al bicchiere	Compare il giallo, liquido mediamente scorrevole al moto rotativo impresso al bicchiere	Giallo deciso, dorato; liquido viscoso al moto rotativo impresso al bicchiere
Esame Olfattivo	Pochi profumi, odore neutro con note di lievito in esubero, sensazioni olfattive prive di densità	Discreta quantità di profumi, sensazioni olfattive di certa densità	Profumi abbondanti e densi
Esame Gustativo	Poco sapore, tatto diluito, scorrevole, acquoso	Buona quantità di sapore, tatto mediamente denso e viscoso	Sapore abbondante, tatto denso e viscoso, lunga persistenza
Voti suggeriti	da 1 a 20	da 21 a 25	da 26 a 33
Vini Rossi			
CONSISTENZA	Bassa	Media	Alta
Esame Visivo	Colore rosso rubino diffusamente trasparente, molto scorrevole al moto rotativo impresso al bicchiere	Rosso intenso mediamente trasparente, mediamente scorrevole al moto rotativo impresso al bicchiere	Rosso opaco, viscoso al moto rotativo impresso al bicchiere
Esame Olfattivo	Pochi profumi, odore neutro con note di lievito in esubero, sensazioni olfattive prive di densità	Discreta quantità di profumi, sensazioni olfattive di certa densità	Profumi abbondanti e densi
Esame Gustativo	Poco sapore, tatto diluito, scorrevole, acquoso	Buona quantità di sapore, tatto mediamente denso e viscoso	Sapore abbondante, tatto denso e viscoso, lunga persistenza
Voti suggeriti	da 1 a 20	da 21 a 25	da 26 a 33

Figura 6

Valutazione dell'equilibrio

Note utili per una corretta valutazione dell'equilibrio: a) l'equilibrio del vino si valuta assaggiando una piccola quantità di vino e valutando l'armonia o il disequilibrio del sapore, valutando cioè la **prestanza** del sapore del vino in esame rispetto alla fondamentale equazione dell'equilibrio gustativo: $Eq = \text{Sostanze a Gusto Dolce} =$

Sostanze a Gusto Acido + Sostanze a Gusto Amaro; b) l'equilibrio del vino si valuta analizzando le sfumature della tinta, la qualità e la "forma" dei profumi percepiti, soprattutto l'equilibrio tra sensazioni morbide e acido-amare del sapore. Un vino poco equilibrato ha odori puntuti e acido-amari, sapore acido o acido-amaro; c) confronto al vino disequilibrato il vino equilibrato sembra che non abbia profumi, in realtà non ha punte acute e diftose (diffidare da ciò che spicca, giacché nel vino spicca il disequilibrio del sapore e/o il difetto); d) un vino bianco non equilibrato giacché acerbo può presentare tonalità calde e dorate della tinta per via dell'ossidazione: per questo l'esame visivo nei bianchi è poco significativo del reale livello di equilibrio.

Riflessi del variare dell'equilibrio sulle tre fasi della degustazione:

al variare dell'equilibrio, varia il modo di risultare ai sensi di qualsiasi vino, varia il comportamento del vino nelle 3 fasi della degustazione. Diverso sarà quindi l'aspetto, il profumo ed il gusto di un vino, essendo questo più o meno equilibrato. Come è possibile quindi stimare con precisione l'intensità del parametro in esame, variabile da vino a vino? Sottoponendo ad esame visivo, quindi olfattivo, infine gustativo il vino in esame. Esami nel corso di ognuno dei quali è necessario vagliare con attenzione gli aspetti di seguito illustrati (tra parentesi la percentuale del livello di significatività di ciascun vaglio).

Equilibrio e occhio (significativo al 10%):

1) *sfumature e riflessi della colorazione*: un vino bianco non equilibrato giacché acerbo, ha riflessi grigio verdi e tinta fredda; aumentando il pH del vino, aumentando quindi la maturità del frutto compositivo impiegato, il colore si riscalda e compare il giallo; il vino bianco dal pH alto, equilibrato, ha riflessi giallo dorati (progressione cromatica identica a quella naturale del frutto uva bianco). Il vino rosso acerbo ha riflessi rubino accesi; aumentando il pH il