IL RUOLO DELL'ODORATO NELL'ANALISI SENSORIALE

Nell'analisi sensoriale, l'odorato è il senso maggiormente sollecitato. Odore e aroma sono caratteri sensoriali molto diversi: il primo è percepito direttamente attraverso le narici, il secondo per via retronasale. La complessità odorosa e la persistenza aromatica sono i parametri forse più importanti per valutare la qualità di un vino.

di Luigi Moio,
Professore associato di Enologia,
Università degli Studi di Napoli Federico II

I parametri chimico-fisici abitualmente impiegati nella caratterizzazione analitica del vino (grado alcolico, acidità totale, acidità volatile, estratto secco, ceneri, alcalinità delle ceneri, zuccheri ridotti, pH, indice di polifenoli eccetera) da soli non sono sufficienti a descrivere la qualità del prodotto. Per esempio un vino ordinario potrebbe presentare lo stesso quadro analitico di un vino di elevata qualità e, nonostante ciò, le differenze qualitative tra i due continuerebbero a essere indiscutibilmente palesi. Dunque nei grandi vini esiste qualcosa di difficile determinazione che condiziona in modo decisivo l'intensità del piacere che essi possono trasmettere ai loro consumatori. t indubbio che un ruolo importante in questa parte indeterminabile del sistema vino spetta all'aroma. Pertanto, sentire il vino azionando il senso dell'odorato, che si differenzia dagli altri per la sua eccezionale sensibilità e la sua straordinaria capacità di discernimento e di differenziazione, diventa un esercizio fondamentale per poterne apprezzare appieno le qualità sensoriali.

Naturalmente, come per ogni attività umana, anche per quelle olfattiva dedita alla valutazione qualitativa del vino è necessario fissare dei limiti, quindi delle regole. Nel caso di una degustazione tecnica l'apprezzamento dell'aroma verterà su criteri diretti a formulare giudizi oggettivi e riproducibili. Nel caso di una degustazione puramente descrittiva, estetica, edonistica, è bene liberare completamente le proprie emozioni comunicandole ai convitati in un linguaggio autentico e semplice, essendo il vino la bevanda da convivio per eccellenza, in contrasto assoluto con una ricerca solitaria del piacere.

L'odorato, tra i cinque sensi implicati nell'analisi sensoriale, è certamente quello maggiormente sollecitato. In base al percorso che le molecole volatili compiono per raggiungere l'epitelio olfattivo è possibile distinguere due caratteri sensoriali legati all'odorato: **odore** e **aroma**.

La differenza tra i due termini è estremamente precisa: si parlerà di odore se le molecole odorose che raggiungono l'epitelio olfattivo passano attraverso le narici, cioè seguono la via nasale diretta, di aroma se seguono la via retronasale (fig. 1).

Data la distinzione esistente tra odore e aroma, è possibile delineare una strategia di intervento dell'odorato per la valutazione delle caratteristiche olfattive del vino? Quali sono i criteri di valutazione da adottare? In quale sequenza cronologica vanno applicati?

La fase iniziale d'intervento dell'odorato consiste nell'annusamento, reso possibile grazie al meccanismo dell'inspirazione. In questa fase è necessario innanzitutto accertarsi dell'assenza di anomalie olfattive, se presenti, potrebbero compromettere il proseguo dell'esercizio sensoriale. Infatti, la maggior parte dei difetti suscettibili di rendere un vino improprio al consumo generano odori sgradevoli. Dopo l'accertamento della **purezza odorosa** è possibile fornire un primo giudizio sull'odore mediante la **individuazione dei caratteri dominanti**. In pratica si cercherà di evocare i descrittori odorosi dei caratteri dominanti avvalendosi, per esempio, dell'analogia esistente con le cosiddette famiglie di odori (floreale, fruttato, speziato, animale, balsamico, empireurnatico, eccetera).

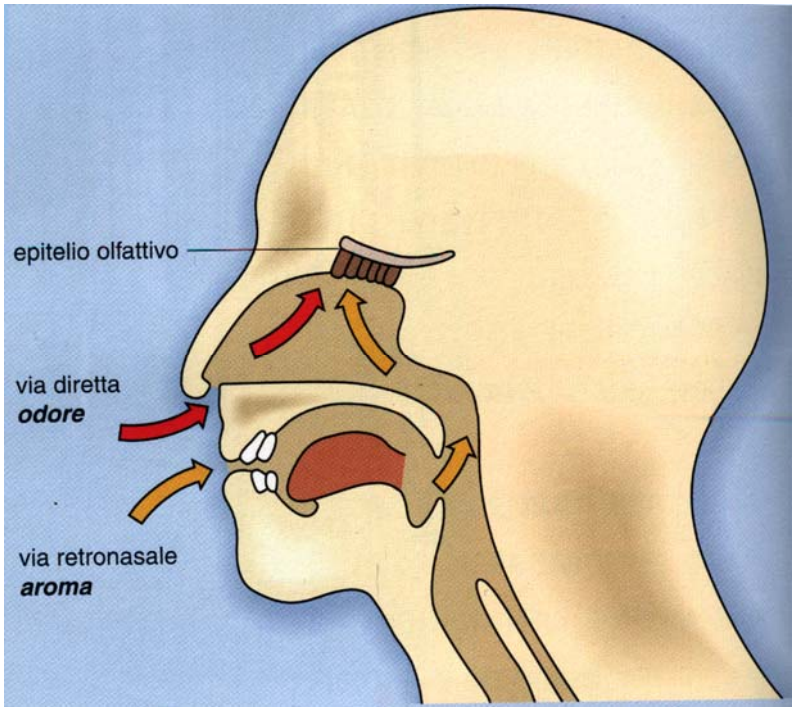


Fig. 1 - La percezione odorosa raggiunge l'epitelio olfattivo per via diretta o per via retro-nasale.

Una volta verificata la franchezza odorosa e individuati gli odori dominanti è possibile passare alla valutazione della **intensità odorosa**. Tuttavia, è opportuno precisare che l'importanza di questo parametro sensoriale è stata spesso sopravvalutata, per cui oggi non pochi degustatori, erroneamente, sono portati a ricercare un elevato valore di intensità odorosa. Il livello di questo parametro sensoriale, invece, non dovrebbe superare una determinata soglia, variabile a seconda del tipo di vino, in quanto ciò potrebbe comportare la perdita dei caratteri aromatici distintivi del vino fino a banalizzarlo del tutto.
Dunque, caratteri di qualità, finezza ed eleganza aromatica non sono legati al livello di intensità odorosa, ma essenzialmente alla diversità delle note odorose elementari che compongono l'odore nella sua globalità, ovvero alla **complessità odorosa**. Sono la diversità e la moltitudine degli odori elementari che fanno la differenza tra un grande vino e un vino ordinario. Un esempio di ciò viene illustrato nella figura 2, dove il bicchiere di vino posizionato al primo Posto presenta cinque note odorose differenti (mora, prugna secca, liquirizia, mandorla tostata, cacao), quello posizionato al terzo posto presenta invece una sola nota odorosa che, addirittura, evoca il più banale descrittore delle caratteristiche organolettiche del vino: vinoso! E’ chiaro che quest'ultimo è da ritenersi un vino ordinario, cioè completamente mancante di finezza ed eleganza aromatica, mentre il vino del bicchiere posizionato al primo posto può ritenersi a pieno titolo di elevata qualità aromatica e con evidenti caratteri di finezza ed eleganza.
In che modo è possibile selezionare e riconoscere un numero elevato di odori? Esiste un metodo?
Fortunatamente non tutti gli odori raggiungono l'epitelio olfattivo nello stesso tempo, altrimenti sarebbe impossibile una loro selezione e riconoscimento. Essi si manifestano secondo un ordine ben definito, funzione della concentrazione delle molecole volatili del vino (C) e della loro soglia di percezione olfattiva (Cs). I componenti volatili con un rapporto C/Cs elevato generano una forte odorosità, al punto tale da mascherare temporaneamente le sfumature odorose più fini ed eleganti che, spesso, sono alla base dell'originalità dei vini. Pertanto, questi odori, se presenti, possono essere sentiti solo dopo che l'odorato si è parzialmente abituato agli odori dominanti, e il livello delle molecole volatili responsabili di tali odori tende a ridursi per effetto della loro progressiva volatilizzazione, agevolata dal graduale riscaldamento del vino contenuto nel bicchiere e dalla rotazione alla quale quest'ultimo viene sottoposto.

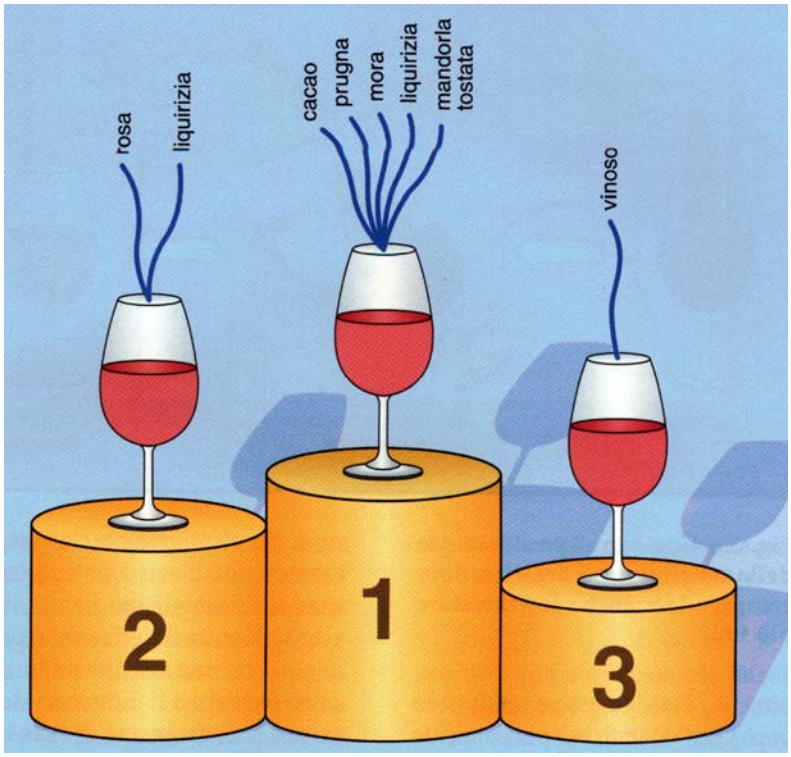


Fig. 2 - Esempio di complessità odorosa del vino.

Dunque durante la fase di valutazione degli odori è opportuno procedere dapprima all'annusamento del vino a bicchiere completamente immobile, meglio ancora se appoggiato su di un piano (riconoscimento dei caratteri dominanti o note di testa); successivamente, a più riprese, dopo aver sottoposto il bicchiere a repentini e discontinui movimenti di rotazione (conferma dei caratteri dominanti e riconoscimento di note odorose minori complementari o di fondo); infine, dopo aver svuotato il bicchiere (conferma delle note odorose minori) [fig. 3] E' interessante seguire attentamente anche l'evoluzione aromatica del vino nel bicchiere, poiché l'odore e l'aroma di un vino non sono fissi, ma mutano nel tempo subendo trasformazioni più o meno importanti sia in intensità sia in qualità. Questo fenomeno si verifica, in particolare dopo che il vino è stato versato nel bicchiere, già per il semplice effetto dell'areazione e del progressivo aumento della temperatura.

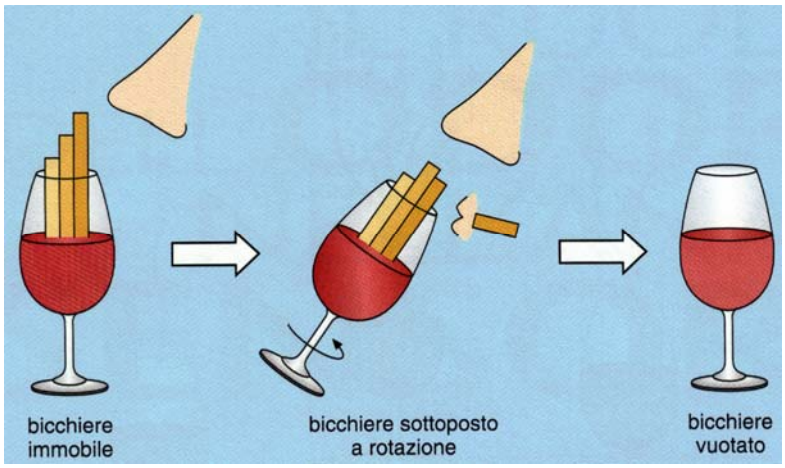


Fig. 3 - Una corretta valutazione delle note odorose del vino deve comprendere anche le sfumature più fini.

In una descrizione carattere estetico è bene descrivere anche le più sottili sfumature odorose, in quanto esse costituiscono la parte più importante del piacere e dell'emozione che il vino può trasmettere. Al contrario una descrizione odorosa approfondita, poiché viziata da una forte soggettività, dovrebbe essere evitata durante una degustazione tecnica. L'odorato non è interscambiabile, noi, per fortuna, non sentiamo tutti allo stesso modo, possiamo percepire in maniera diversa una stessa molecola odorosa ed interpretarla differentemente a seconda della nostra memoria olfattiva, variabile da un individuo all'altro in funzione delle proprie esperienze, abitudini, cultura, e per uno stesso individuo a seconda del suo stato psicofisico.
Una volta completata la fase di annusamento il vino può essere introdotto nella cavità orale per procedere all'apprezzamento dell'**aroma**. La percezione è possibile grazie a un meccanismo espiratorio; essa rappresenta la parte più interessante dell'insieme delle sensazioni gustative. Infatti se durante la fase gustativa si realizza una forte inspirazione il vino perderà gran parte dei suoi caratteri aromatici lasciando lo spazio sensoriale a banali sensazioni acide, dolci, salate e/o amare.
L'aroma può essere identico all'odore, anche se, nella maggior parte dei casi, è differente o al massimo complementare. Come l'odore, anche l'aroma deve essere pulito, cioè non deve presentare anomalie olfattive, per cui anche in questo caso è opportuno dapprima sincerarsi della **purezza aromatica**. Naturalmente, le sensazioni aromatiche devono esse re gradevoli, anche se a volte nei vini rossi alcune forme particolari di tannini possono interferire negativamente sulla percezione sensoriale di note retronasali del tipo floreale e fruttato, attenuandone la gradevolezza.
Il movimento energico a cui è sotto posto il vino una volta introdotto nella cavità orale ed il suo progressivo riscaldamento determinano una maggiore volatilizzazione delle molecole odorose. Queste ultime, attraverso la via retronasale, possono raggiungere molto più facilmente l'epitelio olfattivo, in quanto il tratto retronasale, a differenza delle narici, non è ostruito dai cornetti olfattivi. Inoltre, durante la fase gustativa, non Va trascurato anche il ruolo esercitato dalla saliva, sia come agente veicolare, sia come possibile rivelatore di aromi bloccati sotto forma di precursori.
Questi fatti spiegano perché la sensibilità della percezione retronasale è più elevata di quella diretta per via nasale e conseguentemente più efficace della fase di annusamento vero e proprio nell'apprezzamento di sensazioni olfattive minori.
Pertanto allo scopo di sfruttare le maggiori potenzialità offerte dalla percezione retronasale è opportuno individuare, durante la fase gustativa, eventuali similitudini e/o differenze con gli odori percepiti per via nasale. Si valuta così la **complessità aromatica** che, naturalmente, può essere maggiore, uguale o minore della complessità odorosa.
Una volta deglutito o espulso parzialmente il vino (comportamento consigliato durante le degustazioni tecniche) non si assiste a una estinzione immediata delle stimolazioni aromatiche e gustative, che anzi permangono per un certo periodo di tempo. Questo prolungamento della stimolazione sensoriale nella terminologia dell'analisi sensoriale è definita persistenza. t stata dimostrata l'esistenza di una relazione diretta tra la durata della persistenza aromatica di un vino e il suo livello qualitativo. Per valutare questo importante parametro sensoriale è sufficiente determinare la durata in secondi del tempo di permanenza della stimolazione aromatica a un certo livello di intensità costante prima che essa subisca un crollo netto. Per la sua natura analitica la persistenza aromatica è il parametro sensoriale meno viziato da soggettività. Essa raramente supera i 2-3 secondi nei vini ordinari, mentre può arrivare fino a 12-15 secondi nei vini di elevato pregio [fig. 4]. Assumendo la persistenza aromatica come criterio principale di valutazione della qualità di un vino, è possibile stabilire una gerarchia di qualità all'interno di un gruppo di campioni di vino oppure definire equivalenze di valore tra vini di origine differente.
Sebbene la determinazione della persistenza aromatica risenta di una minore soggettività, è possibile commettere gravi errori di valutazione includendo, erroneamente, nella valutazione di questo parametro alcune stimolazioni sensoriali "ritardate". Queste impressioni sensoriali, definite retrogusto per il fatto che si manifestano con un ritorno di intensità [fig. 5], assumono una connotazione negativa.

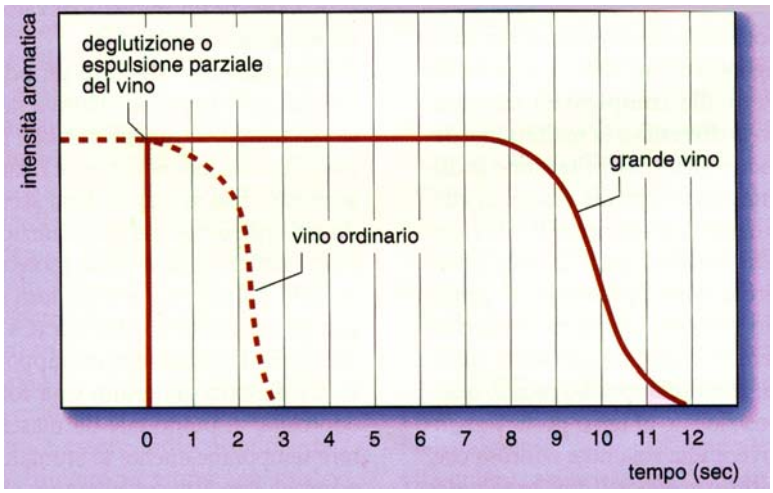


Fig. *4 - Andamento della persistenza aromatica per un vino ordinario e per un grande vino.*

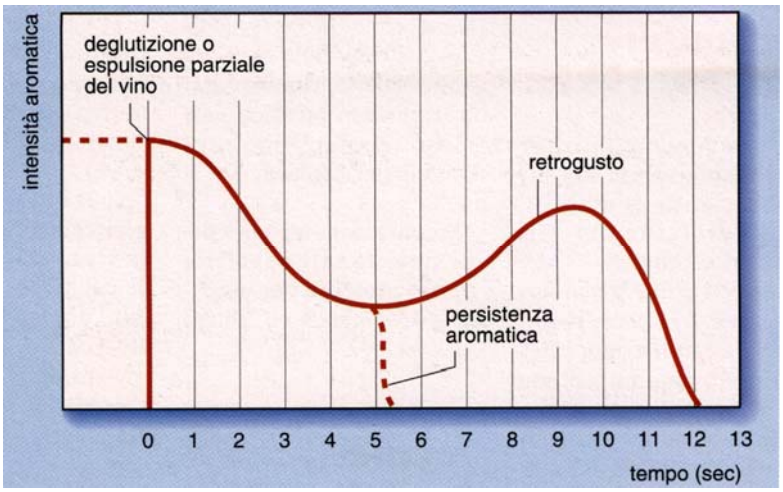


Fig. 5 - Esempio di percezione aromatica ritardata, post-gustativa, ovvero retrogusto.

Trattasi, infatti, di percezioni olfattive poco piacevoli o addirittura sgradevoli (note metalliche, di feccino, di putrido, di legno vecchio, eccetera) e comunque diverse dalle impressioni olfattive retronasali che sostengono la persistenza aromatica, pertanto, non bisogna assolutamente confonderle con queste ultime, anche perché il loro tempo di persistenza sensoriale va ben oltre i 12-15 secondi dei grandi vini. Il lavori dell'odorato, benché straordinariamente affascinante, è complesso e difficile, tuttavia non è impossibile. Come in una attività sportiva, anche nell'esercizio olfattivo è sufficiente possedere una buona impostazione di base, una buona padronanza dei fondamentali e sostenere tante sedute di allenamento. Le cosiddette doti innate sono indispensabili solo ai "fuoriclasse", ai "campioni". Nell'analisi olfattiva del vino, la buona impostazione di base è fornita dall'approccio metodologico, che dovrebbe essere semplice e chiaro, i fondamentali corrispondono ai criteri di valutazione, anch'essi necessariamente molto semplici e precisi. In questo articolo sono stati sinteticamente discussi sia l'approccio metodologico, sia la sequenza cronologica dei criteri di valutazione, sperando che ciò possa essere utile alla costruzione di un'adeguata attrezzatura sensoriale a tutti gli amatori e gli appassionati del vino.

E’opportuno, in conclusione, ricordare alcune parole di Emile Peynaud, uno degli artefici della moderna enologia mondiale: «Siete voi (amatori o appassionati) che in un certo senso "fate la qualità". Se ci sono vini cattivi è proprio perché ci sono cattivi bevitori. Il gusto è conforme alla rozzezza dell'intelletto: ognuno beve il vino che merita».