



Il Seminario Permanente Luigi Veronelli

*I nuovi metodi dell'analisi sensoriale,
ovvero la degustazione effettuata con
criteri più scientifici e meno edonistici.*

Il vocabolo Seminario ha, secondo lo Zingarelli, tre accezioni:

- 1) Istituto per la preparazione dei chierici;
- 2) Esercitazione universitaria di carattere specialistico riservata a un numero ristretto di studenti (ad esempio Tecnica di aggiornamento e addestramento di dirigenti aziendali consistenti in riunioni di gruppo, guidate da un relatore, per approfondire determinati problemi);
- 3) Istituto o aula universitaria riservata allo svolgimento di esercitazioni seminariali.

L'accezione che meglio si riferisce al Seminario Permanente che porta il nome prestigioso di Luigi Veronelli, è, di certo, la seconda nella sua intenzione; precipuo è infatti il proposito di affrontare i problemi relativi alle qualità degli alimenti, del vino in primis, di approfondirli, di risolverli.

E chi meglio del popolare Gino poteva assolvere a un compito e a un impegno così gravosi; con i suoi trent'anni di lavoro cartaceo, non solo nei libri (che hanno segnato una svolta e una coscienza per gli operatori del settore), ma anche nelle pagine, non facili, di testate prestigiose come il Giorno, Epoca, l'Espresso, Panorama, Il vino, l'Etichetta?

Con determinazione è partito alla ricerca dei vini contadini, dei formaggi sconosciuti, delle acquevi-

ti e di altri prodotti ancora, andando ad incidere nel costume, subito, alla prima uscita.

Il Seminario, fondato da illuminati vignaioli quali Zanella, Bologna, Felluga, Schiopetto, Nonino, Gancia, Antinori, Folonari e di cui fanno parte ristoratori, enotecari, produttori di vino, addetti ai lavori, tecnici della produzione e semplici amatori e consumatori, è il giusto riconoscimento all'uomo che più di ogni altro ha indicato la strada della qualità attraverso l'informazione sugli alimenti.

Per dare un significato vero alla parola «qualità» - spesso inflazionata, fraudata, svuotata - il Seminario Permanente Luigi Veronelli si sta impegnando profondamente nel settore dell'educazione così da dare a tutti (consumatori, produttori, ricercatori e giornalisti) i mezzi per poter apprezzare con i propri sensi la qualità degli alimenti.

In particolare il Seminario si propone di approfondire i temi relativi alla degustazione applicando i nuovi metodi dell'analisi sensoriale per renderla quanto più possibile probante e reale, pur lasciando spazio alle felici intuizioni della soggettività.

Ed è per questi motivi («e altri millanta», direbbe il Veronelli) che si è svolta nei giorni scorsi, presso l'Azienda Vinicola Ca' del Bosco, una seduta di degustazio-

ne di grandi vini italiani e stranieri. Gli assaggiatori erano: proprietari di famosi ristoranti appartenenti a «Le Soste» - l'associazione che raggruppa i migliori professionisti della ristorazione italiana - che hanno utilizzato il criterio del test descrittivo.

Ad ogni partecipante è stato dato un modulo per ogni vino da assaggiare. Per ogni tipologia di vino (spumante, chardonnay, ecc.) sono stati individuati alcuni parametri (attributi) attraverso i quali ottenere una misura oggettiva. Per esempio, nello chardonnay, si dovevano valutare colore, profumo, intensità, odore di legno, odori estranei, acidità, sapori estranei, consistenza e amaro.

L'assaggiatore, per esprimere il valore che attribuiva ad ogni singola caratteristica del vino, non doveva dare un punteggio numerico, bensì doveva tracciare una crocetta lungo una linea ai cui estremi stavano bassa e alta densità (vedi scheda tipo allegata). In questo modo l'assaggiatore non è stato condizionato dall'utilizzo dei numeri ed ha potuto esprimere «una misura» più attendibile dello stimolo che percepiva con i propri sensi.

Qui di seguito riportiamo un grafico (riferito allo chardonnay) esemplificativo delle metodologie adottate e le risultanze dell'indagine.

Gianfranco Bolognesi

Sono stati assaggiati i seguenti vini:

Prima serie: Spumanti.

Champagne Grande Cuvée, S.A., Krug;

Spumante Brut, S.A., Azienda Agricola Ca' del Bosco;

Spumante Brut de Brut, 1982, Cantine Ferrari.

Seconda serie: Chardonnay.

Cabreo Vigneto La Pietra, 1984, Ruffino;

Chardonnay, 1985, Azienda Agricola Ca' del Bosco;

Montrachet, 1985, Marquis de Laguiche - Drouhin;

Chardonnay, 1986, Azienda Agricola Ca' del Bosco.

Terza serie: Pinot Nero.

Pinot Nero, 1985, Azienda Agricola Ca' del Bosco;

Musigny Cuvée Vieilles Vignes, 1985, Comte de Vogue;

Beaune Clos de Mouches, 1985, Drouhin.

Quarta serie: Cabernet Sauvignon.

Pauillac Chateau Lafite Rothschild, 1983;

Maurizio Zanella, 1985, Azienda Agricola Ca' del Bosco;

Breganze Cabernet Fratta, 1983, Maculan.

RISULTATI.

Tutte le «misure» segnate dai vari assaggiatori sono state tradotte in numeri e messi in un calcolatore.

Sono state ricavate le medie per ogni attributo per tutti gli assaggiatori. Per ogni vino assaggiato è stato realizzato un diagramma esemplificativo che riporta le medie.

Spumante.

In ordine strettamente di merito, in base al parametro piacevolezza, primo di poco è risultato lo Champagne Krug, seguito da Ca' del Bosco e infine Ferrari.

Dai grafici si è potuto osservare che i profili dei tre vini sono simili.

Chardonnay.

Preferito in assoluto è risultato lo Chardonnay Ca' del Bosco '85, poi lo Chardonnay Ca' del Bosco '86, seguito staccato di poco dal Montrachet '85 ed infine dal Cabreo '84.

Il vino preferito (Chardonnay Ca' del Bosco '85) ha i minimi valori degli attributi amaro ed odori estranei e i valori massimi per l'intensità del profumo. Si è potuto rilevare che ai fini qualitativi ha una maggiore importanza la consistenza che non il sapore o odore di legno. Ciò suggerisce una maggiore attenzione a fattori produttivi - l'uva - piuttosto che a fattori tecnici quali la barrique, responsabile dell'odore e sapore di legno.

Infatti il Montrachet è stato «penalizzato» per un eccesso di sapore di legno e di amaro e per una carenza di consistenza.

Pinot Nero.

In questo assaggio le differenze sono state davvero minime.

Comunque per rispettare anche le piccolissime differenze il gruppo ha preferito nell'ordine Beaune Clos de Mouches, Musigny e Pinot Nero Ca' del Bosco.

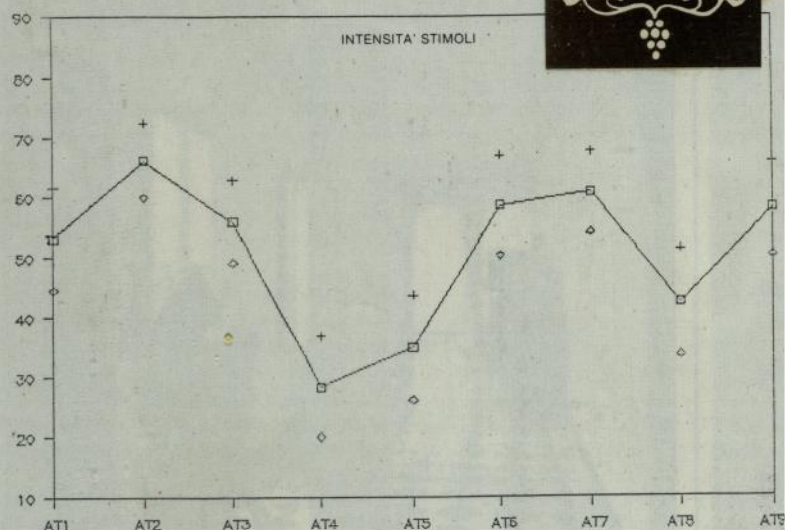
Il dato che maggiormente spicca è l'intensità «piccoli frutti» del Musigny, decisamente superiore a tutti gli altri, ma che non gli ha valso la preferenza. Il Beaune Clos de Mouches ha un profilo molto simile al Pinot Nero Ca' del Bosco tranne che l'attributo «sapore di legno», inferiore. Poiché è l'unica differenza possiamo dedurre che gli assaggiatori preferiscono il vino con minore «carattere» di legno.

Cabernet Sauvignon.

A pari merito si sono classificati Chateau Lafite '83 e Maurizio Zanella '85. A conferma della differenza di annata gli attributi diversi sono stati «l'odore erbaceo» e il «sapore fruttato» decisamente maggiori nel Maurizio Zanella '85, campione contraddistinto anche nella minore intensità «odori estranei».

Nel terzo classificato - Cabernet Fratta '83 - con un profilo molto simile agli altri (il che può confermare il riconoscimento del vitigno) è stata rilevata una maggiore presenza di «odori estranei». La degustazione ha dimostrato come il frutto di una nuova viticoltura ed enologia italiana sia in grado di superare le prove più severe e di poter competere ad armi pari con i più grossi nomi dell'enologia di qualità mondiale.

Un'ulteriore conferma di come i migliori vini italiani - anche se pochi, per il momento - possano uscire dalla «sudditanza» dei grandi vini internazionali.



Chardonnay

AT1 Colore - AT2 Profumo - AT3 Odore legno - AT4 Odori estranei - AT5 Acidità - AT6 Sapore legno - AT7 Consistenza - AT8 Amaro - AT9 Piacevolezza.

Chardonnay: assaggio e test descrittivo

