

di GIUSEPPE ZEPPA



IL PANEL: ASSAGGIARE INSIEME, ASSAGGIARE MEGLIO

L'analisi sensoriale (AS) è una disciplina nata per interpretare e misurare la percezione umana e la risposta affettiva verso cibi, bevande e loro composti (Tourila e Monteleone, 2009) e si può considerare come quella parte dell'analisi di un prodotto che utilizza l'apparato sensoriale umano come strumento di indagine.

Cresciuta esponenzialmente negli ultimi anni, come testimoniano gli innumerevoli testi ed articoli sul tema, è ampiamente codificata a livello nazionale ed internazionale da norme ISO, UNI, AFNOR, ASTM e viene quindi da chiedersi: perché parlare ancora di AS oggi e qui?

Perché le aziende si rendono ormai sempre più conto della necessità di implementare l'AS per i vantaggi che questo potrebbe comportare o anche solo perché richiesto dal cliente; ma in molti casi si assumono due tipi di comportamenti contrapposti ed entrambi purtroppo errati. Nel primo caso si ritiene che l'AS sia troppo complessa (troppi addestramenti, costi elevati, elaborazioni complesse etc...) e quindi ci si limita a semplici degustazioni fatte da uno od alcuni tecnici, perdendo così i vantaggi che l'AS può portare alla conoscenza, produzione e commercializzazione dei prodotti. Del resto perché seguire delle regole? Tutti sanno assaggiare e dire se un prodotto è buono o no e quindi ...

Nel secondo caso invece si cerca di applicare l'AS ma si opera in modo approssimativo, ritenendo che non sia poi così importante seguire completamente le varie norme (uso i bicchieri ISO in un test duo-trio ma senza seguirne il protocollo e così via) e questo porta ad inficiare in tutto od in parte i risultati ottenuti. E' interessante osservare a questo riguardo che quando si applica invece un'analisi chimica o microbiologica si applicano



LEDSON WINERY, CALIFORNIA

**IN AS IL RUOLO
FONDAMENTALE È
COSTITUITO DAL PANEL,
L'ELEMENTO SU CUI RUOTA
TUTTA L'AS ED A CUI SI
DEVE SPESSO IL SUCCESSO
O L'INSUCCESSO DI UN TEST**

rigidamente le procedure previste dai metodi, mentre con l'AS, che è anch'essa un'analisi come le altre, si ritiene non necessario questo rigore procedurale.

Ma non è così: l'AS è uno strumento di indagine estremamente potente che fornisce i risultati sperati solo rispettando i principi che la regolano ed ottimizzando gli elementi che ne fanno parte (locale, contenitore, campione, assaggiatore e test).

Fra questi una particolare importanza la riveste l'assaggiatore o meglio il panel che costituisce l'elemento su cui ruota tutta l'AS ed a cui si deve spesso il suc-

cesso o l'insuccesso di un test.

Già, il panel, ossia il gruppo di assaggio in quanto in AS il singolo non trova quasi mai spazio essendo gli assaggiatori affetti da tre importanti patologie (scarsa riproducibilità, variabilità nel tempo, suscettibilità ai pregiudizi). E' quindi necessario poter disporre di un gruppo sufficientemente selezionato ed addestrato di assaggiatori al fine di poter eseguire in modo corretto i diversi test che prevede l'AS. Gli assaggi compiuti da persone singole pur costituendo un interessante approccio all'esame sensoriale di un prodotto, essendo affetti dai suddetti errori e non potendo essere sottoposti ad un esame statistico, non possono rientrare nell'AS "ufficiale", ma restano confinati nell'ambito della valutazione soggettiva con tutti i limiti che questo comporta.

Lasciati quindi da parte gli "approcci" dei singoli, concentriamo la nostra attenzione sul panel. Le norme ISO parlano di tre tipologie di assaggiatori individuati come "assaggiatore", "assaggiatore scelto" ed

"esperto". A ciascuno di loro corrisponde una preparazione differente con un addestramento ed una selezione che divengono sempre più accurati via via che si passa dall'assaggiatore all'esperto.

Questa differenziazione ha delle conseguenze significative dal punto di vista operativo in quanto in funzione del tipo e quindi del livello di addestramento dei suoi membri un panel potrà essere utilizzato in test differenti. In particolare il panel costituito da assaggiatori potrà essere utilizzato per i test discriminanti qualitativi, il panel costituito da assaggiatori scelti per i test discriminanti quali-quantitativi e quello costituito da esperti per i test descrittivi qualitativi e quantitativi.

La vita di un panel inizia comunque con la scelta se sarà interno od esterno all'azienda ossia formato o meno da personale dell'azienda. Il gruppo interno ha senso ovviamente solo nelle grandi aziende, ove vi è la possibilità numerica di selezionare un gruppo di 10-13 persone che costituiranno il panel e quindi un bacino di potenziali assaggiatori di almeno una cinquantina di soggetti. Il gruppo interno ha numerosi vantaggi in quanto gli assaggiatori sono sul posto e quindi, potenzialmente, quasi sempre disponibili; non è necessario prevedere una remunerazione; vi è una maggiore riservatezza dei risultati e sono stabili nel tempo in quanto fatti salvi i pensionamenti, in genere le sostituzioni sono molto rare. Vi sono però importanti svantaggi nell'utilizzo di un panel interno: valutazioni non oggettive in quanto gli assaggiatori tendono a riconoscere i loro prodotti, un numero di assaggiatori limitato con scarsi o nulli rinnovi, la possibilità di problemi gerarchici nei rapporti fra gli assaggiatori ed una disponibilità reale abbastanza scarsa in quanto le persone sono impegnate nelle attività lavorative. Quest'ultimo fattore risulta particolarmente penalizzante soprattutto nelle fasi di addestramento che spesso vengono vissute come una perdita di tempo e che, protraendosi per mesi, incidono sulle attività lavorative aziendali. Un'alternativa al gruppo interno, soprattutto nel caso di aziende piccole con poco personale, è quello di attivare un panel esterno ossia formato da persone non operanti nell'azienda ed appositamente selezionate. In questo caso i vantaggi sono costituiti da un'ampia scelta di potenziali assaggiatori con un altrettanto ampia possibilità di rinnovi, l'assenza di

IL PANEL È UNO STRUMENTO, MA SENZA UN BUON ANALISTA, ANCHE IL MIGLIORE STRUMENTO DARÀ SEMPRE RISPOSTE ERRATE!

problemi gerarchici e la facilità della selezione mentre fra gli svantaggi vi sono i maggiori costi per i rimborsi spese degli assaggiatori, la scarsa disponibilità di alcune fasce della popolazione che provoca un eccesso di disoccupati, pensionati e studenti e la possibile perdita di assaggiatori dopo l'addestramento.

Un'ulteriore possibilità è costituita dal gruppo misto ossia formato da personale interno ed esterno. Questo consente di limitare gli svantaggi di entrambe le tipologie di panel e risulta quindi la scelta migliore in molte situazioni in cui il panel aziendale interno non può essere attivato per la scarsità di personale in azienda.

Una volta definita la tipologia del panel la prima cosa da fare a questo punto è l'individuazione del panel-leader ossia del responsabile/coordinatore del gruppo di assaggio. Si tratta di una figura chiave per il buon funzionamento del panel e che deve essere privo di condizionamenti, con nozioni di analisi sensoriale, tecnologia del prodotto e statistica nonché una buona capacità organizzativa e comunicativa. Il panel è uno strumento, ma senza un buon analista, anche il migliore strumento darà sempre risposte errate! Definito con quale tipo di panel si vuole operare, non resta che selezionare gli assaggiatori e questo può avvenire in due fasi. La prima, più generica, andrà ad esaminare dei requisiti generali quali

E' NECESSARIO UN LUNGO ED ACCURATO ADDESTRAMENTO DEL PANEL PER POTER AVERE ASSAGGIATORI IN GRADO DI VALUTARE IN MODO OGGETTIVO, RIPRODUCIBILE ED UNIVOCO UN QUALSIASI PRODOTTO ALIMENTARE

la disponibilità, l'età, le condizioni generali di salute e così via. Subito dopo, con i candidati rimasti, si entrerà nel vivo della selezione con prove di riconoscimento di sapori fondamentali ed odori e prove di soglia mediante le quali valutare le capacità dei potenziali futuri assaggiatori.

A queste potranno essere uniti test quali il duo-trio od altri discriminanti che completeranno la valutazione degli aspiranti assaggiatori e consentiranno di identificare i futuri panelist.

Nel caso volessimo utilizzare il panel esclusivamente per dei test discriminanti (duo-trio test, comparazione a coppie, triangolare) il lavoro si potrebbe considerare concluso ed il panel operativo. Come ogni strumento, anche il panel così formato andrebbe comunque periodicamente controllato e verificato, ma la parte principale del lavoro si potrebbe considerare conclusa.

Diverso è il caso in cui il panel dovesse essere utilizzato per dei test discriminanti quantitativi quali quelli di punteggio, in quanto si renderebbe necessario uno specifico addestramento seguito da



ENOBIOTECH

Tecnologia e ricerca
al servizio della Natura

Dietro ad ogni buon vino
esiste un mondo fatto
di ricerca e passione.
Ogni giorno lavoriamo
affinché il Tuo vino
raggiunga quella eccellenza
che solo le persone molto
ambiziose e positive sanno
ottenere.

Noi
costruiamo
eccellenza
Insieme a Voi



info@enobiotech.com - www.enobiotech.com

una ulteriore selezione. Infatti, benché si consideri la valutazione di un prodotto alimentare un'attività semplice, in realtà non è così, anzi. È necessario un lungo ed accurato addestramento del panel per poter avere assaggiatori in grado di valutare in modo oggettivo, riproducibile ed univoco un qualsiasi prodotto alimentare e spesso si confonde la valutazione del consumatore con quella di un assaggiatore addestrato, ma la differenza è molto grande. Il consumatore giudica infatti secondo criteri emozionali, mentre l'assaggiatore secondo criteri oggettivi definiti con l'addestramento e

quindi lontani da quelli del consumatore. Ne deriva perciò che la valutazione di un assaggiatore non può essere assimilata a quella di un consumatore né tantomeno utilizzata in sua vece come invece spesso (troppo spesso...) viene fatto.

Infine vi è il panel di esperti formato da assaggiatori che hanno subito un addestramento particolarmente approfondito e che viene utilizzato esclusivamente per l'esecuzione di test descrittivi. In questo caso infatti, in relazione alla necessità di descrivere in modo qualitativo e/o quantitativo un alimento, è indispensabile ef-

fettuare un addestramento che consenta agli assaggiatori di familiarizzarsi con un vocabolario specifico ed individuare le caratteristiche peculiari di un alimento. È evidente come all'aumentare della complessità dei test vi sia un corrispondente innalzamento del livello di addestramento degli assaggiatori ed è quindi errato utilizzare un assaggiatore per eseguire un test verso il quale non è stato formato, come è inutile o spesso fuorviante utilizzare un assaggiatore per un test di categoria inferiore rispetto a quella per cui si è formato.

RECENSIONI



CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

Per festeggiare, nel 2013, gli 80 anni della Cantina Valpolicella Negrar, col contributo di autori diversi ha avuto la luce questo libro che ripercorre la storia della cantina coope-

rativa, in cui si dice sia nato il celebre vino Amarone della Valpolicella.

Filo rosso dell'opera è la radicata convinzione, dimostratasi naturalmente vincente, di come anche piccole realtà viticole, sostenute da un territorio di qualità con solide radici sociali e culturali e dall'orgoglio di una identità storica precisa, unendo le loro forze, siano state in grado di affrontare positivamente le sfide della commercializzazione e di raggiungere importanti traguardi qualitativi e commerciali nella produzione pregiata di due miti dell'enologia italiana dell'ultimo decennio: l'Amarone e il Recioto della Valpolicella. Alla Valpolicella è dedicata l'ampia introduzione storico geografica curata da Davide Canteri che ha ricostruito in modo esaustivo il passato straordinario di questa regione che fin dagli albori della civiltà si è distinta per la sua vocazione alla viticoltura. Guido Montaldo ha rivisitato le principali tappe della storia della produzione vinicola veneta durante l'età moderna per arrivare ai grandi progressi

del Novecento e all'inizio della produzione industriale di questa regione. A Morello Pechioli si deve la ricostruzione dello scenario economico politico di inizio secolo in cui si è sviluppato lo spirito cooperativistico della Valpolicella di cui la cantina di Negrar, con i suoi 220 soci viticoltori, è un esempio eccelso.

L'opera è arricchita da una selezione di ricette tradizionali elaborate da Ada Riolfi, abbinata alle versioni dimenticate di antichi blend della Valpolicella, riesaminati da Elisabetta Tosi.

Certamente interessante risulta la seconda parte del libro dedicata alle prospettive future della tradizione viticola della Valpolicella e ai singoli progetti di ricerca della Cantina, ad opera di Daniele Accordini e Claudio Oliboni. "Sempre più è necessario allontanarsi dall'omologazione e dal conformismo di una viticoltura globalizzata", conferma il Prof. Scienza che ha curato la prefazione al libro.

M.M.



SUNTO DI BELLARIA
DI MICHELE MASOTTI

"Vite - L'esistenza è fermentazione" di Michele Masotti è un libro che merita di es-

ser letto, raccogliendo la storia della vita d'un uomo, Assunto Pieri e di un territorio, quello montalcinese, che con la sua produzione vinicola d'altissima qualità conosce oggi consensi in ogni parte del mondo. Ma è prima di tutto la storia di un'esistenza fatta di semplicità e tanti sacrifici, piccole gioie e grandi speranze. "Sunto di Bellaria", come da sempre questo vecchio agricoltore viene chiamato a Montalcino, raffigura il divenire di un'esistenza di provincia che s'immerge nella grande storia del paese e della vita: il fascismo, la Seconda Guerra Mondiale, le lotte agrarie, la fine della mezzadria, l'acquisizione del potere Bellaria, le produzioni vinicole col Brunello e il Rosso di Montalcino. Una consequenzialità di fatti e avvenimenti come tanti eppure così densi di passione da farci partecipi e protagonisti

noi stessi delle vicende di questa famiglia contadina. In un "verismo" crescente, se da sfondo sono sempre presenti le colline e i poggi attorno Montalcino, ora plasmati di contorni lievi e soffici, ora accesi dalla fatalità degli eventi e dei lavori, in primo piano risaltano sentimenti grandi di solidarietà per i compagni di guerra e lotte contadine, d'amore e complicità per la moglie Bruna, d'affetto per la famiglia e il nipote Gianni, oggi alla guida dell'azienda. Un libro insomma che, nel correre degli anni, ritrova valori importanti che, con semplicità e passione, "Sunto" vuole trasmettere alle nuove generazioni. Una storia personale, superata da accadimenti di grande portata, che ne fanno una testimonianza importante del secolo appena trascorso.

A.C.