

Si è svolta la seduta di analisi sensoriale delle prove sperimentali e delle vinificazioni aziendali del Progetto VISTA Lucido

La tecnica dell'Analisi Sensoriale applicata al Progetto VISTA Lucido.

Giovanni Colugnati & Giuliana Cattarossi, Innovation Broker.

Premessa

Mercoledì 19 febbraio 2025, presso la Cantina Sperimentale di Marsala dell'IRVO, si è tenuta la seduta di Analisi Sensoriale delle prove sperimentali e delle vinificazioni aziendali afferenti al Progetto VISTA Lucido nell'ambito della Misura 16.2 del PSR Sicilia 2020-2023.

Il *panel* è stato costituito da 14 degustatori professionali che hanno utilizzato la scheda astrutturata (senza punteggio alfanumerico), adatta alla tecnica dell'Analisi Sensoriale predisposta per l'iniziativa e basata su 11 descrittori olfattivi (per comodità riassunti nella cosiddetta *ruota degli aromi del vino*, rappresentati in **Figura 1**) e 4 descrittori degustativi.



I campioni degustati sono stati 21 nell'ambito delle prove sperimentali vinificate presso la Cantina dell'IRVO e 8 vinificazioni aziendali eseguite presso i partners di Progetto (**Tabella 1 e 2**).

In totale sono stati elaborati 6090 dati disaggregati di valutazioni sensoriali e rappresentati graficamente utilizzando il diagramma di Kiviat (grafico radar).

Metodologia

Per la valutazione sensoriale è stata adottata la rappresentazione visiva della c.d. Ruota degli Aromi del Vino, di cui viene di seguito illustrata l'origine e la funzione.

La Ruota degli Aromi del Vino.

All'inizio degli anni Settanta non ci sono donne tra i membri del consiglio della Facoltà di Viticoltura ed Enologia della California University, a Davis. Nel 1974 viene assunta Ann C. Noble: ha una formazione in chimica e un dottorato in Scienze Alimentari presso l'Università del Massachusetts. Il suo lavoro si concentra sull'analisi sensoriale applicata alla degustazione del vino. Nel corso delle sue ricerche si rende conto che non esiste una terminologia di riferimento univoca e oggettiva per descrivere le sensazioni del vino. Così "inventa" la *Ruota degli Aromi del Vino*, una vera rivoluzione, tanto che oggi ne esistono svariate versioni sviluppate da sommelier di tutto il mondo e vengono utilizzate per descrivere le qualità di diversi cibi e bevande: vino, olio, birra, caffè, cioccolato, tè, ecc. A cosa sono dovuti il successo e la proliferazione delle ruote degli aromi?

In primo luogo, è uno strumento bello, anche se non facile, da utilizzare per raccontare i diversi aromi e fare didattica: una semplice lista di aromi raggruppati per categorie non avrebbe lo stesso "appeal". Per questo viene usato, modificato e riprodotto in moltissimi corsi di degustazione anche come strumento di marketing.

Ma le motivazioni che hanno spinto a formalizzare la prima ruota degli aromi sono importanti per chi si avvicina alla degustazione.

La prima motivazione è quella di formalizzare un "vocabolario" comune e, soprattutto, condiviso degli aromi del vino che si sta degustando: infatti, senza questo presupposto, è impossibile ricordare a sé stessi e comunicare agli altri le sensazioni. Questo fatto è particolarmente importante quando si parla di aromi e di olfatto perché normalmente non c'è abitudine a descrivere gli "odori" della vita quotidiana attingendo nella personale *library* e quindi la descrizione che ne deriverebbe sarebbe soggettiva e difficile da comprendere dagli altri.

La seconda motivazione è che la ruota, per come è costruita, spinge i nuovi degustatori ad annusare e ad assaporare nel modo giusto: infatti, la ruota è costruita per spicchi che suddividono le categorie olfattive e in 3 cerchi concentrici che vanno dalle macrocategorie (es. fruttato) alle categorie (es. frutta tropicale) e ai sentori specifici (es. ananas). Questa suddivisione porta a concentrarci su una categoria alla volta (es. fruttato) e a soffermarci prima sulla macrocategoria olfattiva, per poi andare nel dettaglio del singolo aroma man mano che ci si sposta verso l'esterno del cerchio.

Concentrarsi su una categoria alla volta è importante all'inizio, perché è stato dimostrato che è più facile riconoscere un odore se lo si sta cercando: inoltre, le macrocategorie sono poche (10-12) mentre gli aromi sono moltissimi. Quindi, cercare prima la presenza nel bouquet di un vino di una macrocategoria olfattiva è un esercizio più facile ed immediato piuttosto che partire subito alla ricerca di un aroma specifico tra le centinaia di possibilità. Anche il modo in cui la ruota è scritta, con i caratteri che ruotano man mano che ci si sposta da un sentore all'altro, ci costringe a focalizzarci su una categoria per volta. Infatti, focalizzandoci sui sentori fruttati, ruoteremo la grafica in modo da poter leggere dritti i nomi dei sentori fruttati e ci risulterà difficile leggere quelli delle altre categorie, evitando in questo modo distrazioni e deviazioni (Tasterplace.com, 2021)

La ruota di Nobles è composta da dodici famiglie aromatiche, ciascuna delle quali si suddivide in una serie di sottofamiglie più specifiche, fino a descrittori univoci.

Le macro-famiglie sono:

Fruity, tutti i sentori riconducibili alla frutta, anche secca o artificiale.

Herbaceous, or vegetative, come le erbe aromatiche, ma anche vegetali cotti o in scatola (come fagioli verdi, asparagi, olive) e essiccati come fieno, foglie di tè o di tabacco.

Nuity, sentori di mandorle, noci, nocciole.

Caramel, note di miele, burro, toffee, melassa, cioccolato ma anche salsa di soia.

Per le finalità del Progetto VISTA Lucido si è ritenuto di utilizzare una versione della *Ruota degli aromi del vino* di Nobles modificata e adattata alle esigenze di tipo sperimentale (**Figura 2**).

Figura 2. Scheda astrutturata predisposta per l'Analisi Sensoriale.



SCHEDA di ANALISI SENSORIALE

cv. **CATARRATTO**

Campione

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Note descrittive:

Intensità della sensazione

Note agrumate

(limone, lime, arancio)

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Note tropicali

(ananas, frutto della passione)

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Note fruttate

(pesca, albicocca, cocco)

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Frutta secca

(nociola, mandorla tostata)

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Note acetali

(banana, chewing-gum, mela golden)

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Note di pasticceria

(vaniglia, bonbon, miele, creme caramel)

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Fiori bianchi

(sambuco, zagara, garofano, acacia, mimosa)

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Vegetale pungente

(foglia verde, peperone verde, pepe rosa)

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Erbe aromatiche

(timo, rosmarino, alloro)

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Vegetale cotto

(asparago, fagiolino, patata lessa, carciofo)

<input type="checkbox"/>							
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Balsamico
(resina, lacca, vernice)

<input type="checkbox"/>							
<input type="checkbox"/>							

Campione

Descrittori gustativi:

Sensazione acida	<input type="checkbox"/>						
Volume in bocca (texture)	<input type="checkbox"/>						
Persistenza	<input type="checkbox"/>						
Giudizio edonistico globale	<input type="checkbox"/>						

Come detto, l'Analisi sensoriale, attraverso l'utilizzo della scheda, persegue la descrizione olfattiva del vino oggetto di analisi, e non certamente con finalità di attribuzione alfanumerica di graduatorie di merito rispetto al concetto di qualità; fatte salve queste premesse, comunque è parso utile introdurre nella scheda di valutazione sensoriale una piccola parte che può definirsi *edonistica*, laddove il *panel* è chiamato ad esprimersi in merito a sensazioni più consuete (*tattili*, riferite al gusto) quali sensazione acida, struttura, ecc.

I campioni

Nelle successive Tabelle 1 e 2 sono elencati i campioni di Catarratto vinificati rispettivamente presso la Cantina di Marsala dell'IRVO e presso le cantine partner del Progetto

Tabella 1 Elenco dei campioni sperimentali di *Catarratto* vinificati presso la Cantina di Marsala dell'IRVO.

1. Cantina Sociale Colomba Bianca, Test
2. Cantina Sociale Colomba Bianca, Lievito Laktia
3. Cantina Sociale Colomba Bianca, Lievito A 4-9
4. prova ghiaccio secco
5. test senza ghiaccio secco
6. protocollo DOC Sicilia (prova imbottigliata)
7. protocollo DOC Sicilia (prova in vasca battonage))
8. Cantina "Settesoli" prova CTR (controllo)
9. Cantina "Settesoli" prova rete ombreggiante
10. Cantina "Settesoli" prova caolino
11. Cantina "Settesoli" prova potatura T10 (tralcio a 10 cm)
12. Cantina "Settesoli" prova potatura T30 (tralcio a 30 cm)
13. Cantina "Settesoli" prova CT (cimatura tardiva)
14. Cantina "Settesoli" prova defogliato
15. Cantina "Donnafugata" prova CTR (controllo)
16. Cantina "Donnafugata" prova rete ombreggiante
17. Cantina "Donnafugata" prova caolino
18. Cantina "Donnafugata" prova potatura T10 (tralcio a 10 cm)

19. Cantina "Donnafugata" prova potatura T30 (tralcio a 30 cm)
20. Cantina "Donnafugata" prova CT (cimatura tardiva)
21. Cantina "Donnafugata" prova defogliato

Tabella 2 Elenco dei campioni di *Catarratto* vinificati presso le Cantine partners di Progetto.

- A. Cantina Sociale Birgi (autoclave)
 - B. Cantina Sociale Birgi
 - C. Cantina Petrosino
 - D. Cantina Hermes
 - E. Cantina Donnafugata
 - F. Cantina Sociale Settesoli
 - G. Cantina Alessandro di Camporeale
 - H. Cantina Cellaro
-

La sperimentazione viticola e l'Analisi Sensoriale

Vengono analizzati i dati disaggregati ed elaborati, desunti dalle schede di Analisi sensoriale riferite alle prove sperimentali riassunte in **Tabella 1**, ed esposti graficamente utilizzando il diagramma di Kiviat (grafico radar).

La sperimentazione ha avuto ad oggetto diversi tipi di manipolazione della chioma:

- Diversi tipi di potature
- Utilizzo del caolino sui grappoli
- Defogliatura precoce e tardiva

Tabella 1 Elenco dei campioni sperimentali di *Catarratto* vinificati presso la Cantina di Marsala dell'IRVO e riferite a prove di carattere viticolo.

8. Cantina "Settesoli" prova CTR (controllo)
9. Cantina "Settesoli" prova rete ombreggiante
10. Cantina "Settesoli" prova caolino
11. Cantina "Settesoli" prova potatura T10 (tralcio a 10 cm)
12. Cantina "Settesoli" prova potatura T30 (tralcio a 30 cm)
13. Cantina "Settesoli" prova CT (cimatura tardiva)
14. Cantina "Settesoli" prova defogliato
15. Cantina "Donnafugata" prova CTR (controllo)
16. Cantina "Donnafugata" prova rete ombreggiante
17. Cantina "Donnafugata" prova caolino
18. Cantina "Donnafugata" prova potatura T10 (tralcio a 10 cm)
19. Cantina "Donnafugata" prova potatura T30 (tralcio a 30 cm)
20. Cantina "Donnafugata" prova CT (cimatura tardiva)
21. Cantina "Donnafugata" prova defogliato

8. "Settesoli" Prova CTR



15. "Donnafugata" Prova CTR



9. "Settesoli" Prova Rete



16. "Donnafugata" Prova Rete



10. "Settesoli" Prova Caolino



17. "Donnafugata" Prova Caolino



11. "Settesoli" Prova Potatura T10



18. "Donnafugata" Prova Potatura T10



12. "Settesoli" Prova Potatura T30



19. "Donnafugata" Prova Potatura T30



13. "Settesoli" Prova Cimatura tardiva



20. "Donnafugata" Prova Cimatura Tardiva



14. "Settesoli" Prova Defogliato



21. "Donnafugata" Prova Defogliato



Il trasferimento dell'innovazione tecnologica nell'ambito del Progetto VISTA Lucido.

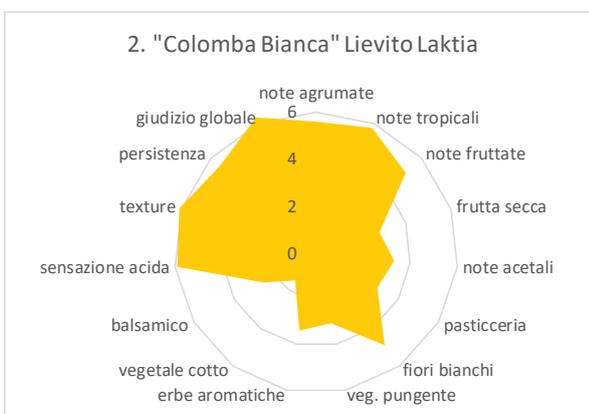
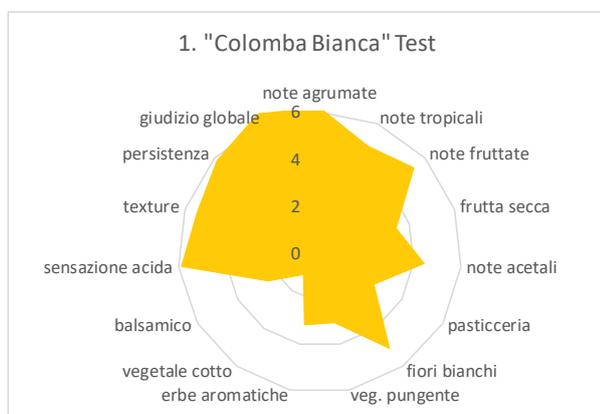
Sono stati utilizzati per la sperimentazione:

- Un vino test e due lieviti
- Applicazione e non di ghiaccio secco sulle uve prima della pigiatura
- Un vino imbottigliato e uno ancora sulle fecce
-

I dati disaggregati ed elaborati, desunti dalle schede di Analisi sensoriale riferite alle prove sperimentali riassunte nelle **Tabelle 1 e 2**, sono esposti graficamente utilizzando il diagramma di Kiviat (grafico radar).

Tabella 1 Elenco dei campioni sperimentali di *Catarratto* vinificati presso la Cantina di Marsala dell'IRVO e riferite a prove di trasferimento di innovazione tecnologica in cantina.

1. Cantina Sociale Colomba Bianca, Test
2. Cantina Sociale Colomba Bianca, Lievito Laktia
3. Cantina Sociale Colomba Bianca, Lievito A 4-9
4. prova ghiaccio secco
5. test senza ghiaccio secco
6. protocollo DOC Sicilia (prova imbottigliata)
7. protocollo DOC Sicilia (prova in vasca batonnage)



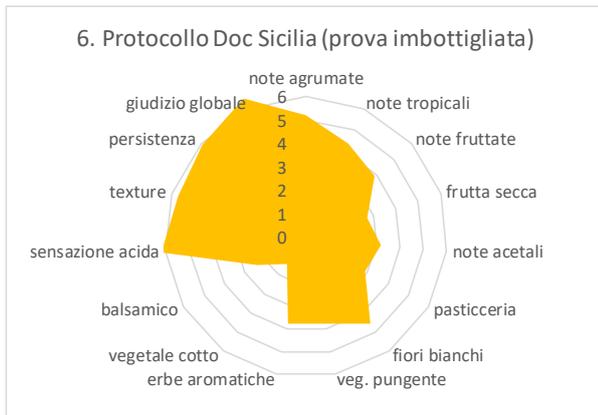
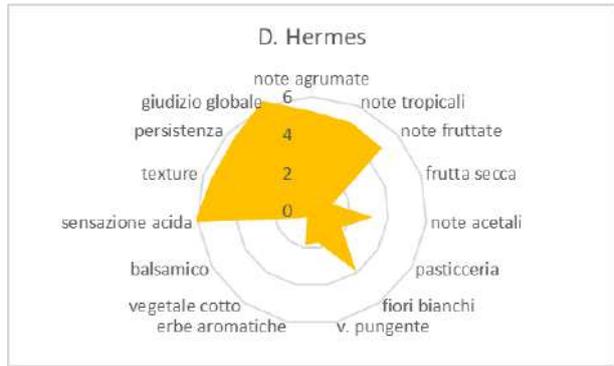


Tabella 2 Elenco dei campioni di *Catarratto* vinificati presso le Cantine partners di Progetto.

- A. Cantina Sociale Birgi (autoclave)
- B. Cantina Sociale Birgi
- C. Cantina Petrosino
- D. Cantina Hermes
- E. Cantina Donnafugata
- F. Cantina Sociale Settesoli
- G. Cantina Alessandro di Camporeale
- H. Cantina Cellaro





SOTTOMISURA 16.1 SOSTEGNO PER LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DEI GRUPPI OPERATIVI DEL PEI IN MATERIA DI PRODUTTIVITÀ E SOSTENIBILITÀ DELL'AGRICOLTURA



SICILIA DOC
CONSORZIO
DI TUTELA VINI