



# I test descrittivi, questi sconosciuti

Fra i test sensoriali quelli descrittivi ossia i test deputati a fornire un profilo sensoriale e quindi la descrizione delle proprietà sensoriali di un campione (ISO 13299:2003) sono fra i più interessanti, conosciuti, usati e spesso, purtroppo, abusati.

Essendo posti all'ultimo gradino, quello più elevato di una ipotetica "scala sensoriale", dovrebbero essere eseguiti esclusivamente da assaggiatori "esperti" ossia assaggiatori che hanno subito un lungo ed accurato percorso di selezione e formazione. Non è sufficiente infatti conoscere il prodotto od aver seguito qualche corso di analisi sensoriale o di assaggio per poter affrontare con successo questi test. E questo purtroppo non sempre avviene.

Senza una specifica formazione si rischia però di essere generici o di utilizzare descrittori stereotipati se non addirittura non coerenti fornendo una descrizione incompleta o non corretta o addirittura fuorviante. Così può succedere che ad un Barolo si attribuiscono odori speziati od a un Moscato odori di rosa od a una Freisa l'astringenza indipendentemente dalla loro presenza nel campione in esame, ma solo perché in genere questi sono i descrittori utilizzati per questi vini.

A differenza degli altri test sensoriali (duo-trio, triangolare, preferenza etc) l'esecuzione corretta di questi test oltre ad assaggiatori esperti richiede però un ulteriore elemento: i descrittori.

Secondo la norma ISO 11035:1994 il descrittore è un "termine che l'assaggiatore indica quale elemento della percezione di un prodotto e le

*cui proprietà ne consentono una valutazione in una scala di intensità".*

Di conseguenza il descrittore deve rispondere ad una serie di pre-requisiti che spesso, troppo spesso, non vengono soddisfatti, trasformando l'esame descrittivo in un semplice esercizio di oratoria.

Innanzitutto il descrittore è un "elemento della percezione di un prodotto" ed in quanto tale dovrebbe far percepire a chi non sta assaggiando un prodotto che cosa proverebbe se lo potesse assaggiare. In quest'ottica il descrittore deve essere inserito in una descrizione completa che prenda in esame tutte le sensazioni che sono percepite quando il prodotto viene valutato (visive, uditive, olfattive, masticatorie ecc.) normalmente nell'ordine in cui insorgono e mediante una terminologia che deve essere semplice, facilmente comprensibile al fine di facilitare la comunicazione tra le diverse parti interessate e sufficientemente vasta da includere tutte le caratteristiche incontrate senza peraltro risultare di difficile utilizzo.

Ma per comprendere meglio la natura di un descrittore sensoriale dobbiamo partire dall'ultima parte della definizione, quando si dice che deve "consentire una valutazione in una scala di intensità".

Innanzitutto il descrittore deve essere quindi monodimensionale in quanto una misurazione può essere attuata solo su questa tipologia di variabili. Posso infatti quantificare l'intensità dell'odore di rosa, il dolce o l'astringenza ma non posso quantificare il sapore

