



Qual è il più buono?

Domanda facile, ma risposta difficile!

Fra i test sensoriali quello più utilizzato, conosciuto, e spesso, abusato, è il test di preferenza. È infatti il test dei concorsi e su questo test si basano le schede di valutazione dei vini, dei formaggi o dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Vista la sua grande diffusione si potrebbe pensare che sia semplice da applicare, organizzare ed eseguire e che basti prendere un po' di prodotti, una scheda con qualche termine e chiedere ad un malcapitato gruppo di assaggiatori di dare dei punteggi o di dire quale piace di più per poter dire di aver fatto un test di preferenza. Se poi si applica anche qualche elaborazione statistica ancora meglio. Ovviamente mai approccio fu più errato.

Innanzitutto i test di preferenza/graduatoria appartengono al gruppo dei "Discriminanti quali/quantitativi" che servono a definire il tipo, ma soprattutto l'entità

di una differenza sensoriale fra i prodotti e quindi vengono al secondo scalino di quella scala sensoriale di cui abbiamo parlato nel numero scorso. Questa visione "scalare" innanzitutto evidenzia che i test quantitativi sono più "in alto" rispetto a quelli qualitativi (duo-trio, triangolare etc...) e quindi "vengono dopo" i qualitativi. Così, come in una scala non posso "saltare" dei gradini, nello stesso modo non posso arrivare ai test quantitativi se non dopo aver superato quelli qualitativi!

Quindi si può chiedere la preferenza/gradimento su dei campioni solo se prima si è verificato che gli stessi sono

riconoscibili e non come spesso accade in modo diretto, senza aver prima evidenziato che gli assaggiatori sono in grado di distinguerli. Ovviamente questo non è applicabile quando la differenza è sensorialmente palese, ma quante volte abbiamo partecipato o visto test di valutazione in cui i prodotti apparivano estremamente simili (ad esempio vini ottenuti con lieviti differenti) eppure veniva chiesta una loro valutazione? In questi casi è quindi indispensabile verificare inizialmente che i campioni siano statisticamente

differenti e solo dopo applicare un test di preferenza.

Nel caso in cui i campioni risultino però non riconoscibili è evidente che un test di preferenza non ha alcun senso e non può né deve essere eseguito.

Un ulteriore problema dei test di preferenza, anch'esso visualizzato dalla posizione scalare dei test, è che sono più

complessi di quelli qualitativi in quanto richiedono assaggiatori "scelti" ossia che abbiano subito un addestramento specifico e molto più accurato di quello applicato agli assaggiatori utilizzati per i test di differenza.

Fornire infatti una valutazione di gradimento su di un campione implica conoscere a fondo la tipologia e tutti gli elementi che concorrono alla sua espressione. E questo a sua volta implica un lungo periodo di addestramento al fine di evitare o limitare la variabilità di giudizio che spesso affligge le valutazioni di preferenza. Un problema percepito ad esempio dall'ONAF che limita l'utilizzo della



© Winefolly (2012)