# Assaggi di vini rossi per bottiglie da 500 euro

vino-rosso-b5a81ad8

Nove giudici e cinque vini rossi, derivati da due tra i più nobili vitigni italiani, con prezzo oscillante tra i 10 e i 500 euro a bottiglia sono stati i protagonisti di un test eseguito prima con la luce bianca (6.000 °K, in pratica la luce solare) e poi con luce monocromatica rossa. I dati, sottoposti a elaborazione statistica con Big Sensory Soft non hanno di fatto messo in evidenza differenze significative tra i due tipi di illuminazione. Detto così si potrebbe pensare che i giudici siano entrati in una specie di automatismo di scala e non abbiano discriminato tra campioni, invece hanno trovato molte differenze significative tra un vino e l'altro, ma non tra il medesimo campione valutato a luce bianca e a luce rossa, nonostante che non fosse solo variata la tonalità, ma anche l'intensità luminosa.

1934035-per-il-vino-rosso-in-un-bicchiereNon basta certo un esperimento per generare una legge, ma di primo acchito possiamo pensare che giudici sensoriali di provata esperienza e dotati di una grande preparazione, quindi fortemente allenati a lavorare con olfatto, tatto e gusto, riducano automaticamente la nefasta influenza che ha molte volte la vista e siano in grado di non lasciarsi ingannare dalle apparenze. A dire la verità ci aspettavamo che i bei riflessi viola che caratterizzavano i due vini più giovani potessero trarre in inganno i giudici, ma così non è stato. Questo conferma la realtà incrementata di cui godono i degustatori: non solo sono molto più sensibili ai dettagli, ma imparano soprattutto ad "avere naso", vale a dire a percepire ciò di cui un consumatore normale non ha coscienza. Sul prossimo numero de L'Assaggio in uscita a marzo sarà pubblicata la sperimentazione.

**Centro Studi Assaggiatori**
Il Centro Studi Assaggiatori, fondato nel 1990, è l'unità di analisi sensoriale più avanzata in Italia. L'analisi sensoriale è l'insieme delle tecniche e dei metodi che permettono di misurare attraverso i sensi quanto viene percepito di qualsiasi prodotto o servizio. Il Centro Studi Assaggiatori raccoglie i dati relativi alla percezione di prodotti e di servizi con metodi innovativi, li elabora statisticamente, anche con software proprietari, e li interpreta.

http://www.assaggiatori.com