Analisi sensoriale: la tazzina non è la sommatoria delle sue parti

img3379-729c4a81

E’ un Antoine De Saint-Exupéry dai toni olistici quello che ci viene restituito dalle pagine del suo memorabile Pilota di guerra. Le sue parole sono di enorme ispirazione pure per chi si occupa quotidianamente di analisi sensoriale. Saint-Exupéry ci ricorda infatti, *mutatis mutandis*, che anche una tazzina di espresso non è la semplice sommatoria delle sue parti. Non basta addizionare la crema e la tessitura al corpo e ai sapori e infine agli odori per percepire la natura della tazza e per cogliere quella visione completa che nel caso dell’espresso è tra l’altro solo istantanea (in quanto il caffè è per definizione effimero e cangiante). Eppure nella pratica dell’analisi sensoriale è invalso, diffuso e auspicato l’utilizzo di schede di assaggio. Ogni organizzazione che si dedichi a valutare sensorialmente il caffè ne ha prodotta una sua. Inoltre, se è vero che la percezione è forse quanto di più olistico ci possa essere, è altrettanto assodato che soffre di un grado enorme di incomunicabilità e di incomparabilità. Come coniugare quindi la necessità di confrontare il percepito del nostro espresso senza però svilirne la visione d’insieme a cui ci richiama Saint-Exupéry?

SEGMENTARE E RICONGIUNGERE

C’è un’unica possibilità: smontare sì il percepito in parti, ma evitando l’approccio riduzionistico. Segmentare quindi la tazzina in pezzi sensoriali e compararli, ma con l’idea di ricongiungerli al termine e valutare la visione d’insieme. E farlo in tempi rapidissimi proprio per non perdere il percepito così evanescente dell’espresso. La chiave di tutto ciò sta nell’istintività dell’assaggio e nella capacità di chi guida una sessione di sottolineare questo aspetto. La scheda è una lista di descrittori che rispondono a caratteristiche precise: eppure va compilata in modo istintivo, la coscienza va sedata, le scale vanno intese come espressione di un’intensità che viene ricondotta a un numero per pura necessità statistica. L’assaggiatore iper-razionale suda nello svolgere il suo compito: una maniacale misurazione del percepito consuma le sue energie e lo porta a sbagliare. La scheda è quindi una semplice tela su cui tracciare segni istintivi, scomporre il proprio percepito di quell’espresso nella consapevolezza che

solo uno sguardo d’insieme alle misurazioni espresse per i singoli descrittori ci restituirà l’identità della tazza. In questo senso è necessario rifuggire da approcci didattici nozionistici dell’analisi sensoriale:



bisogna guidare l’allievo non solo a indicare i singoli pezzi della percezione ma soprattutto a valutare il modo in cui sono tenuti insieme da quella formidabile colla sensoriale che è la sinestesia.

L’autore è Consigliere dell’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Amministratore del Centro Studi Assaggiatori *www.assaggiatoricaffe.org*