

# TEST: i vini con le bollicine



Figura 1

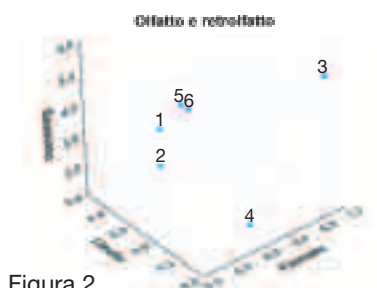


Figura 2

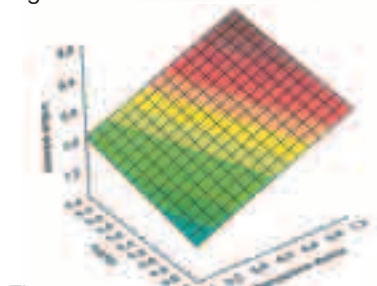


Figura 3

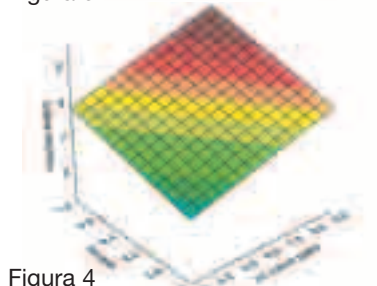


Figura 4

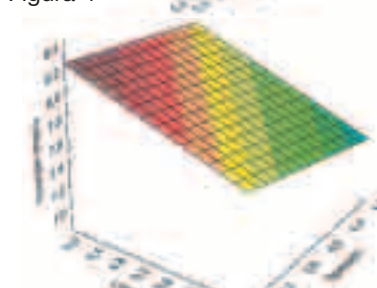


Figura 5

La qualità ha mille volti, è per questo che diventa difficile esprimere un giudizio attendibile su ciò che è buono, è per questo che in analisi sensoriale si tende ad andare oltre la valutazione complessiva in centesimi che distingue normalmente le classifiche dei vini. In questo caso abbiamo fatto un test con diversi spumanti, alcuni metodo Classico, altri metodo Martinotti. Di sei, tra quelli testati, riportiamo l'immagine della bottiglia unitamente ai dati essenziali per la loro identificazione e l'indice edonico ottenuto attraverso Trialsoft, espresso in decimi e quindi facilmente convertibile in centesimi. Ma sia attento il lettore: l'indice edonico è più severo delle normali scale usate nelle recensioni e quindi gli spumanti assaggiati sono da ritenersi tutti di alto livello. Eppure sono discretamente differenti l'uno dall'altro nelle caratteristiche, anche se le differenze non sono significative dal punto di vista della piacevolezza. In figura 1 si può notare come si posizionino distanti nello spazio costruito con un descrittore visivo e due gustativi, mentre la figura 2 dimostra come abbiano personalità distinta al giudizio dell'olfatto.

Ma come si combinano le diverse caratteristiche per determinare il livello di piacere espresso dal panel? Con il crescere della freschezza (acidità) e della percezione sferica l'indice edonico migliora (figura 3), come pure con il floreale e l'intensità del giallo (figura 4), mentre lo speziato tende a deprimere il piacere, al contrario del sentore del lievito, abbastanza correlato al fruttato, che lo enfatizza (figura 5).

Ovviamente tutti i campioni sono stati analizzati nel più assoluto anonimato. Il panel degli assaggiatori è stato guidato da Novella Bagna ed era composto da: Ugo Sanvitti, Fioravante Buttignol, Maurizio Colenghi, Paolo Valenti, Silvia Civardi, Giampaolo Braceschi, Alessandra Scansani, Laura Dallagiovanna, Nuria Casal.



## Franciacorta brut Il Mosnel

**Tipologia:** Franciacorta Docg Brut  
**Produttore:** Azienda Agricola Il Mosnel  
**Alcol:** 12,5% vol.  
**Regione:** Lombardia  
**Indice edonico:** 8,15



## Giall'oro Ruggeri & C.

**Tipologia:** Valdobbiadene Doc - Prosecco extra dry  
**Produttore:** Ruggeri & C.  
**Alcol:** 11% vol.  
**Regione:** Veneto  
**Indice edonico:** 7,40



## Charmant

**Tipologia:** Cuvée Chardonnay - Vino spumante brut  
**Produttore:** Cesarini Sforza Spumanti  
**Alcol:** 12% vol.  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Indice edonico:** 8,04



## Cesarini Sforza Trento Brut

**Tipologia:** Trento Doc Brut millesimato metodo classico 1999  
**Produttore:** Cesarini Sforza Spumanti  
**Alcol:** 12% vol.  
**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Indice edonico:** 8,02



## Cartizze Bisol

**Tipologia:** Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze Doc Dry  
**Produttore:** Bisol Desiderio & Figli  
**Alcol:** 11,5% vol.  
**Regione:** Veneto  
**Indice edonico:** 7,02



## Desiderio Jeio Prosecco Colmei

**Tipologia:** Prosecco di Valdobbiadene Doc Extra Dry  
**Produttore:** Bisol Desiderio & Figli  
**Alcol:** 11,5% vol.  
**Regione:** Veneto  
**Indice edonico:** 7,78