

Manuela Violoni – Alberto Ugolini

70° Mostra dei Vini del Trentino: i trentini alle prese con i sensi

Teroldego, Marzemino, Müller Thurgau, Chardonnay e Moscato: ecco i protagonisti di questa edizione del Gioco dei Sensi, che con sorpresa dei visitatori li ha sfidati a conoscere i vini del Trentino... senza vini del Trentino. È grazie a questa gioco-sità che centinaia di persone per la maggior parte inesperte di vino hanno messo da parte la loro soggezione verso il mondo dell'assaggio e si sono prestati a una serie di prove di riconoscimento di sensazioni tipiche dei vini: alcune sono le stesse che vengono impiegate nell'addestramento dei giudici di analisi sensoriale.

Il percorso si è articolato in cinque tappe: i partecipanti sono partiti riconoscendo alcuni vini solo dal colore, poi hanno messo alla prova l'obiettività della loro vista con una serie di illusioni ottiche e in seguito si sono cimentati nell'individuare la forma di alcune bottiglie di vini trentini solo toccandole. Poi è stata la volta dei sapori e degli aromi, proposti sotto forma di standard. I dati raccolti hanno evidenziato tendenze sorprendenti.

Quanti sanno distinguere i vini del Trentino a occhio?

Mica tanto facile; almeno a giudicare dai risultati del gioco dei colori. Il vitigno più riconosciuto in assoluto è stato il Moscato, con il 93% di risposte giuste. Un po' più perplessi sono stati i partecipanti di fronte agli altri, perché se fino a distinguere i vitigni che danno vini bianchi da quelli dei vini rossi ci sono arrivati praticamente tutti, solo il 56% è stato capace di distinguere il Müller Thurgau dallo Chardonnay. Per non parlare del Terol-

dego e del Marzemino, che solo pochissimi allenati sono riusciti a indovinare.

Quanti ne inganna l'occhio?

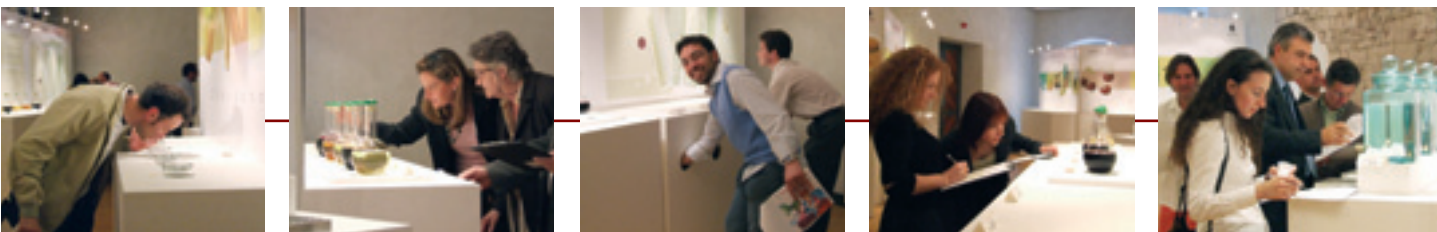
Un bel po' di gente, a quanto pare: solo il 63% dei giocatori è riuscito a smascherare tutte le 5 illusioni ottiche proposte nel gioco, mentre gli altri si sono lasciati trarre in confusione da almeno una. Quale la più incriminata? L'illusione di Hering, immediatamente seguita da quella di Muller e Lyer: entrambe mostrano come l'occhio distorce le linee rette seguendo la direzione di quelle che le incrociano. Anche i meccanismi ottici della prospettiva hanno tirato brutti scherzi. C'è da dire che in questo gioco molto ha contato il fatto di conoscere già le illusioni classiche; ma non sono mancati gli iper-ragionatori che hanno cercato di aiutarsi usando in controluce il bordo del foglio a mo' di righello.

Dal 18 al 29 maggio la settantesima edizione la Mostra dei Vini del Trentino ha riproposto il Gioco dei Sensi, realizzato in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori. Il percorso, allestito all'interno del Teatro Sociale di Trento, ha visto centinaia di visitatori sfidarsi a riconoscere i colori, i sapori, gli aromi dei vini del Trentino. I dati raccolti svelano il rapporto dei trentini con i sensi.



Se non ci fosse la corrente elettrica, che vino ci berremmo la sera?

Probabilmente non sempre quello che vogliamo, almeno a giudicare dai risultati del gioco del tatto: la sfida era riconoscere al buio la forma di cinque bottiglie tipiche dei vini del Trentino solo tastandole, simulando un improvviso blackout in cantina. I risultati? Un 90% sarebbe riuscito a bersi il desiderato spumante, ma i restanti avrebbero dovuto ripiegare per un bianco fermo. Similmente, uno su cinque avrebbe dovuto bere un passito con le carni rosse o viceversa un bel rosso corposo con i pasticcini. A parte l'a-



spetto comico della questione, la capacità dei nostri giocatori di collegare sensazioni tattili – o meglio propriocettive, cioè in questo caso l’articolazione spaziale della mano – con stimoli visivi ha funzionato più o meno al 75%, senza significative differenze tra uomini e donne.

Il palato si affina con l’abitudine?

Sembrerebbe di sì: praticamente tutti gli assaggiatori sono stati capaci di riconoscere il dolce e il salato, i sapori più comuni e codificati della nostra cultura occidentale. Non altrettanto si può dire per l’astringente, che non tutti conoscono con la sua definizione: se è vero che non si percepisce ciò che non si ha parole per descrivere, ecco spiegato perché la soluzione tannica è stata confusa nel 28% dei casi con quella alcolica o amara. L’amaro è stato il sapore che ha creato più perplessità, essendo in questo caso isolato dagli aromi che gli vengono normalmente associati.

I trentini e gli aromi

Sembra che ci sia un filo conduttore nell’esperienza olfattiva delle persone, o perlomeno in questo caso dei trentini, che rende più facile riconoscere alcuni odori rispetto ad altri. Non è un caso se, in questa edizione come nella precedente del gioco dei sensi, gli agrumi sono stati gli aromi più individuati, con un 86% di risposte giuste.

Seguono la mandorla, il miele e la nocciola tostata: familiari probabilmente perché molto usati nella nostra pasticceria, tant’è vero che la mandorla è stata spesso indicata come amaretto, marzapane, orzata. La frutta si posiziona al centro, riconosciuta mediamente nel 50% dei casi: frutta esotica, mela, pesca, ciliegia. Unica eccezione il lampone con il 21% di individuazioni. In fondo alla classifica troviamo i sentori vegetali, come la salvia e l’erba. C’è da considerare che gli aromi proposti nel gioco sono quasi tutti standard olfattivi di sintesi, ma anche questi fanno parte della nostra esperienza quotidiana: in caramelle, saponi, deodoranti.

Fianchi larghi, naso fino: uomini contro donne

Nonostante il detto “scarpe grosse, cervello fino”

sembra che, almeno per quanto riguarda l’olfatto, ne capiscano di più le donne. È quanto è sorprendentemente venuto fuori da un confronto tra uomini e donne nei risultati del gioco degli aromi. Su migliaia di risposte date, le donne sono state capaci di indovinare ben il 6,75% di standard olfattivi in più rispetto agli uomini. Insomma, non c’è niente da fare: le donne a riconoscere gli aromi sono decisamente le più brave, la statistica ce lo dice con un livello di confidenza che addirittura supera il 99%. Da cosa dipende? I fattori in gioco sono molti, a partire dall’esperienza olfattiva: le donne sono (ancora oggi) più abituate a scegliere frutta e verdura e a selezionare, miscelare, dosare gli ingredienti in cucina, senza contare la loro maggiore dimestichezza con i prodotti di profumeria. Ma ha contato molto anche la capacità di ricollegare tra loro odori, immagini e parole: per motivi che la neurologia solo di recente sta iniziando a chiarire, le donne non solo usano di più l’emisfero destro, la parte del nostro cervello più emotiva e più direttamente collegata all’elaborazione degli stimoli olfattivi, ma hanno anche più connessioni tra questo e la parte del cervello sede del linguaggio – e dell’elaborazione visiva. Risultato: mentre molti maschietti si guardavano in giro con gli aromi sulla punta della lingua, cercando di aiutarsi con le immagini (il loro forte), le loro avversarie li beccavano al volo.

Non altrettanto si può dire sugli altri sensi, almeno a giudicare dai dati dei restanti quattro giochi: in tutti e due i giochi di vista, neanche a dirlo, hanno prevalso gli uomini, dando rispettivamente il 2,88% e l’1,43% di risposte giuste in più delle donne. Non si può però dire che la differenza risulti significativa da un punto di vista statistico: bisogna tenere conto tra l’altro che nel gioco dei colori del vino, oltre alla tendenza all’osservazione, giocava un’importanza la conoscenza e la familiarità con i vitigni in questione, nonché l’effettiva variabilità dei colori di ogni vino. Nel gioco del tatto sono le donne a prevalere leggermente, con il 2,01% in più di risposte giuste: neanche questo dato ci permette però di affermare che le donne ci sanno fare di più con le forme. Idem per i sapori, che vedono uno scarto tra donne e uomini vicino all’1%.