

La vera guida al servizio del consumatore



Fra le varie e più interessanti tipologie di guide vini in circolazione, da quelle nazionali a quelle regionali o a quelle tematiche, vi è certamente da annoverare quella edita da Altroconsumo, organizzazione da tutti conosciuta per l'impegno a difesa del consumatore, in grado qui di applicare l'importante mission aziendale anche all'ambi-

to della valutazione dei vini.

Diversi sono gli aspetti qualificanti che rendono estremamente utile la consultazione di tale libro, consigliata in particolare a tutti coloro, esperti o neofiti, che del vino ricercano la facilità di reperimento, la qualità organolettica e nello stesso tempo l'accessibilità del costo.

Punto di forza di tale guida è infatti l'analisi completa (fisica, chimica e sensoriale) di oltre 300 vini sotto i 15 € di costo, la cui selezione si è basata su approfondite ricerche riguardanti il quantitativo prodotto, l'ampiezza della diffusione, la rappresentatività della produzione enologica nazionale e in particolare la comodità di acquisto presso punti vendita della GDO o enoteche.

Particolarmente profonde e dettagliate risultano le sezioni relative alla conoscenza del vino, alle caratteristiche di coltivazione dell'uva, della sua trasformazione in vino e della maturazione di questi, alla spiegazione dell'enografia nazionale, ai suggerimenti sulle modalità di abbinamento e servizio e all'indagine sui principali vitigni coltivati in Italia.

L'aspetto che però distingue maggiormente questa guida rispetto alle altre riguarda in particolare la formazione del giudizio sensoriale dei vini effettua-



ta abbracciando in maniera totale le regole dell'analisi sensoriale dopo aver messo in atto una serie di accortezze per il raggiungimento dell'estrema affidabilità, attendibilità e esaustività dei test e in particolare:

- selezione dei vini più diffusi e facilmente reperibili, attraverso una attenta indagine sui dati di vendita, sulla diffusione dei vini e la dimensione delle aziende interessate, con scelta dell'annata presente sul mercato durante il 2007;
- acquisto dei vini effettuato direttamente in GDO o in enoteca o, se non ancora distribuito, personalmente nel punto vendita o nel magazzino del produttore;
- assaggi in ambienti confortevoli con controllo di temperatura, umidità, illuminazione e rumorosità;
- utilizzo di panel di assaggiatori esperti, di numerosità più elevata di quella dei concorsi e delle guide, opportunamente distribuiti per provenienza, età, professione ed esperienza;
- piani di assaggio ragionati (per denominazione/vitigno), ruotati e chiaramente anonimi in modo da ridurre condizionamenti esterni e interni con una numerosità giornaliera tale da mantenere alta l'efficacia limitando fenomeni di stanchezza;
- scheda di valutazione con descrittori quantitativi (profilo sensoriale) e qualitativi (giudizio edonistico) in grado di ampliare al massimo la portata informativa delle valutazioni;
- metodologie statistiche in grado di misurare le prestazioni degli assaggiatori, l'attendibilità dei giudizi, conducendo a una giudizio globale per singolo vino in funzione della piacevolezza (indice edonico), della qualità in senso stretto (indice concorsi) e dei caratteri quantitativi positivi (indice ZOB).

Per tutti questi aspetti la Guida Altroconsumo Vini 2007 rappresenta un indispensabile e completo manuale di consultazione capace di generare, in maniera ampia e democratica, una attenta cultura del vino presso i veri protagonisti del mercato: i consumatori finali.