

RT-LAB WINE SENSORY
UNIONE ITALIANA VINI



IL NUOVO PROGRAMMA RT-LAB PER LA FORMAZIONE E IL MONITORAGGIO DELLE TUE ABILITÀ SENSORIALI

RING TEST ANALISI SENSORIALE

La formazione è anche a distanza

È stata lanciata l'ultima versione del programma RT - LAB Wine Sensory di Unione Italiana Vini, che prevede di poter gestire autonomamente il Ring Test anche nella fase iniziale, direttamente in azienda, fornendo ai partecipanti tutto l'occorrente per l'addestramento

Conoscere, valutare, comunicare le caratteristiche del prodotto dentro e fuori l'azienda: per chi opera nel settore vitivinicolo l'analisi sensoriale è uno strumento strategico per monitorare la qualità del vino, esplorare nuove nicchie di mercato, potenziare i canali di vendita, educare e avvicinare i consumatori. Ma soprattutto la crescita delle proprie competenze sensoriali rappresenta il primo passo per porre le basi di un linguaggio comune del vino, allineando i panel aziendali al contesto normativo internazionale.

I laboratori UIV di Verona gestiscono da oltre 25 anni circuiti di Ring Test dedicati a tutti gli stakeholders della filiera, garantendo indipendenza e riservatezza dei dati raccolti e analizzati, l'applicazione di metodi statistici rigorosi, per orientare le aziende del vino (e non solo) nella valutazione delle proprie performance sensoriali verso i trend di oggi. Proprio recentemente è stata lanciata l'ultima versione del programma RT - LAB Wine Sensory con importanti novità. Ad illustrarla è **Viola Brunaccioli**, enologa, membro dello staff del Reparto ring test e coordinatore del circuito RT Wine Sensory.

L'innovazione dell'analisi a partire dal packaging

"Il programma costituisce un ritorno alle origini dei nostri Ring Test Sensoriale ma con un approccio del tutto innovativo. Abbiamo colto nel settore l'esigenza di un addestramento di base, sia da parte di aziende strutturate che di quelle che non hanno al loro interno un panel di esperti - spiega Brunaccioli -. Tuttavia, dato il periodo di emergenza dovuto alla pandemia, l'attivazione di un training in presenza non era possibile. La soluzione? Sviluppare una proposta 'a distanza' che permettesse di gestire autonomamente il Ring Test anche nella fase iniziale, direttamente in azienda, fornendo ai partecipanti tutto l'occorrente per l'addestramento. Per realizzarla abbiamo contattato un'azienda del Regno Unito, FlavorActiV, specializzata a livello mondiale nella produzione di aromi per il settore food and beverage, con la quale è nata una collaborazione esclusiva in Italia. Il ri-



sultato è un pack innovativo, sicuro e funzionale per effettuare i test in azienda. In sostanza: chi aderisce al nostro programma riceve un blister Training Pack contenente gli aromi oggetto dei successivi ring test. I descrittori sono contenuti in pratiche capsule con certificazione GMP (Good Manufacturing Practices) con una serie di vantaggi: hanno una shelf life nettamente superiore a quella del classico campione preallevato in laboratorio, non sono suscettibili agli stress termici e fisici del trasporto, garantiscono integrità e omogeneità degli aromi con durata fino a un anno; inoltre i descrittori possono essere valutati non solo olfattivamente ma anche gustativamente, permettendo così un riconoscimento più completo delle loro caratteristiche. Infine l'allevamento in autonomia dei campioni consente all'azienda maggiore libertà nelle tempistiche e nella modalità di organizzazione delle sessioni formative."

Il Training Pack

Nello specifico il Training Pack contiene 8 capsule, ciascuna con un descrittore aromatico tipico (Tca, terra umida, cavolo marcio, floreale, etilfenolo...). Lo accompagnano due capsule di controllo da utilizzare per drogare il vino di riferimento. "Una cantina che produce vini rossi e bianchi potrà, ad esempio, testare 4 descrittori su ciascuna delle due tipologie di prodotto e riservare le due capsule di controllo alle due bottiglie di

riferimento, una di vino rosso e una di vino bianco - continua Brunaccioli -. Il round di formazione permette di familiarizzare con i descrittori che saranno oggetto dei successivi Ring Test, imparando ad associare correttamente l'odore e il sapore al nome dell'aroma. A questo primo training seguono 4 ulteriori round, Proficiency Test, nei quali vengono forniti gli stessi aromi utilizzati per l'addestramento a due a due (una capsula da utilizzare per la sessione di Ring Test e l'altra per la sessione di richiamo una volta pubblicati i risultati), oltre ovviamente alle 2 capsule di controllo. Le capsule con i descrittori non hanno etichette: durante il Ring Test ciascun partecipante analizza alla cieca la propria matrice rispondendo a delle semplici domande circa il riconoscimento o meno di un dato aroma. I risultati vengono inviati a RT-LAB UIV ed elaborati statisticamente ottenendo così una valutazione delle prestazioni dei partecipanti."

Più conosco meglio comunico

L'analisi sensoriale è a tutti gli effetti una disciplina scientifica, uno strumento robusto da affiancare alle analisi chimiche e microbiologiche nella valutazione e nel monitoraggio della qualità del prodotto, nonché un elemento di marketing a vantaggio di produttore e consumatore. "La formazione che proponiamo dà l'opportunità di degustare difetti che difficilmente si trovano puri in un

vino, permettendo di imprimerli nella mente e di riconoscerli con maggiore efficacia - sottolinea Brunaccioli -. Il programma RT - LAB UIV offre l'occasione di mettere alla prova le abilità sensoriali di tutte le figure che in azienda, a diversi livelli, sono deputate alla degustazione e valutazione del vino ed è funzionale anche per chi, pur essendo già esperto, desidera approfondire e ampliare la conoscenza di uno specifico descrittore o difetto. Non solo. Negli ultimi anni è cresciuto l'interesse da parte di soggetti lontani dai classici target: come i suggerifici, interessati ad accrescere la propria consapevolezza per meglio relazionarsi con le cantine clienti, oppure il settore delle aziende produttrici di coadiuvanti del vino, che adottano l'analisi sensoriale per monitorare l'impatto dei propri prodotti sia in termini di ottimizzazione dei processi di fermentazione che di arricchimento del profilo aromatico. Per quanto riguarda infine le cantine è importante non dimenticare il ruolo chiave di commerciali, addetti al marketing e alla comunicazione. Per loro, che quotidianamente sono a contatto con consumatori e clienti, un buon addestramento permette di comunicare il vino in modo ancora più incisivo: in questo modo tutti gli attori coinvolti contribuiscono a raggiungere insieme il comune obiettivo di migliorare progressivamente le performances della propria azienda sul mercato italiano e internazionale". Z.L.

MONDODELVINO Il valore aggiunto di un metodo ancora più robusto e oggettivo

Il panel è come una macchina: per funzionare deve essere costantemente mantenuto. Non si impara mai abbastanza e l'addestramento promosso dal Ring Test per noi è fondamentale. Per funzionare occorre seguire un metodo che sia analitico, robusto, scientifico. È questo il punto di forza del programma promosso da RT-LAB UIV. Abbiamo scelto di investire sull'analisi sensoriale perché siamo convinti svolga un ruolo strategico per la nostra azienda, soprattutto per prendere decisioni basate su dati oggettivi. Per esempio comparare le performance qualitative di diversi tappi e poter scegliere con più sicurezza e consapevolezza. Ma l'analisi sensoriale entra in gioco anche per individuare l'impatto di una nuova ricetta, per approfondire gli effetti sulla qualità del vino se si riduce la solforosa o si modifica la concentrazione di un determinato ingrediente, per confrontare il nostro prodotto con quello di aziende competitor del settore. Infine è un'occasione per affacciarsi a un contesto più ampio di panel attivi a livello nazionale, mantenendo sempre attive le competenze e l'esperienza acquisita, oltre che per monitorare la qualità del nostro operato e garantire così efficienza e standard costanti nel tempo.

LUCA CHIUSANO, PhD, Responsabile Ricerca e Sviluppo, Sensory Analysis - Panel Leader, Sustainability, Mondodelvino SpA

ITALSUGHERO Un'occasione di confronto e per sviluppare nuove competenze

In laboratorio qualità siamo tutti chimici, una scelta dettata dal tipo di attrezzature che vengono utilizzate e dai controlli che vengono effettuati sui nostri prodotti. Gran parte del lavoro è quindi svolto dagli strumenti: dove però le macchine non sono in grado di arrivare entrano in gioco i sensi a rivelare difetti che le attrezzature non sono in grado di percepire. Questo ruolo complementare è svolto proprio dall'analisi sensoriale. Da due anni aderiamo alle proposte dei Laboratori di Unione Italiana Vini e vista l'esperienza positiva abbiamo deciso di iscriverci al nuovo programma di Ring Test. Per noi è un'opportunità per sviluppare nuove competenze, confrontarci con i nostri clienti, allinearci alle loro richieste, confermare o meno il feedback che ci viene dato e sentirci più competenti. Ma non solo: quello del Ring Test è anche un'occasione particolare di aggregazione: vengono coinvolte figure che in azienda lavorano in ambiti completamente differenti e che qui si possono incontrare. Ai nostri Ring Test partecipano anche la responsabile del personale, l'ingegnere gestionale che si occupa del controllo di produzione e persino il nostro titolare. Per noi è un momento importante di scambio di idee, "contaminazione" tra settori, e perché no, anche di divertimento!

ELISA CAMPANI, Responsabile Laboratorio controllo qualità - Italsughero

RUFFINO Uno strumento per aumentare il nostro know how nel controllo qualità nelle fasi più delicate del processo produttivo

Aderiamo da 5 anni al circuito Ring Test di UIV. Tutto è iniziato con la formazione in azienda da parte dello staff dei laboratori UIV al gruppo che è poi diventato il nostro panel interno. Siamo partiti con un obiettivo preciso: utilizzare l'analisi sensoriale per aumentare il nostro know how nel controllo qualità dei tappi. Effettuiamo infatti su tutte le partite di tappi in ricezione l'analisi organolettica, così da poter individuare e bloccare le partite con anomalie sensoriali ed evitare che arrivino al consumatore. I risultati non sono tardati a venire e grazie all'addestramento oggi possiamo effettuare una valutazione più precisa ed efficace per soddisfare appieno le esigenze dei consumatori e garantire alti standard ai nostri vini. L'adesione al programma ha permesso una formazione continua e l'ampliamento delle competenze anche nell'ambito del riconoscimento dei difetti del vino, particolarmente importante soprattutto per il Team enologico, che fa parte del panel, nel controllo qualità delle fasi più delicate del processo produttivo, come l'imbottigliamento o l'affinamento in legno, oppure il monitoraggio della shelf life dei nostri vini, in particolare per garantire la costanza delle caratteristiche organolettiche nelle partite che restano più a lungo in magazzino. Per tutti questi motivi abbiamo deciso di aderire al nuovo programma RT-LAB Wine Sensory perché in questi anni ci siamo trovati bene e ci fidiamo della competenza dello staff dei Laboratori UIV: siamo sicuri quindi che anche questa nuova esperienza non ci deluderà.

FRANCESCA RUFFINI, Quality Manager, Ruffino

MUREDDU SUGHERI Confronto e sinergia, indispensabili per mantenere sempre alto il livello di Qualità

Quando il Laboratorio di Unione Italiana Vini, ormai diversi anni fa, attraverso la dottoressa Michela Cipriani ci ha proposto di aderire al progetto del SensoryLab e del relativo circuito Ring Test, abbiamo subito accettato. I motivi che ci hanno spinto a voler introdurre nei nostri processi produttivi e di controllo qualità l'utilizzo dell'analisi sensoriale sono stati molteplici, ma sicuramente in cima alla lista c'è l'importanza nel sughero proprio dell'aspetto sensoriale, che è la chiave del nostro settore. Il RT-LAB Wine Sensory si è rivelato uno strumento importante per diversi scopi, innanzitutto permette di mettere a confronto tutti gli attori della filiera, sicuramente per accrescere la nostra conoscenza tecnica ma anche per tenere costantemente sotto controllo la precisione sia dei nostri strumenti analitici che del personale tecnico che opera nel nostro Laboratorio Qualità; una struttura quest'ultima che è il fiore all'occhiello della nostra azienda, e in esso operano sei tecnici qualificati. Sono sempre del parere che il confronto e la sinergia tra le parti sia indispensabile per mantenere sempre alto il livello di Qualità, soprattutto se si parla di prodotti naturali, come lo sono il vino e il sughero, dove non c'è un anonimo rapporto cliente-fornitore ma una vera e propria partnership, fatta di consulenza e crescita reciproca.

FEDERICA PAVAN, Plant Manager, Mureddu Sugheri