

# I PROFUMI DEL VINO O LA COMPrensIONE DELL'OLFATTO

Richard Pfister

“Les Parfums du Vin” (Delachaux et Niestlé Ed.) è un libro che esplora l'universo olfattivo dei vini, basandosi sull'attività di degustazione e di analisi sensoriale portata avanti dall'autore a partire dal 2002, oltre che sulla sua esperienza pluriennale nella creazione di profumi.

Il libro (A) si articola intorno ad una lista di 152 odori del vino, messa a punto da Oenoflair nel 2004 in collaborazione con l'Ecole d'Ingénieurs Œnologues di Changins (Svizzera) e successivamente aggiornata (Revue des Œnologues n. 119, avril 2006).



(A) - Copertina del libro

## Il libro in breve

- ⇒ 152 odori del vino descritti in dettaglio, uno per pagina;
- ⇒ spiegazione delle similitudini e delle correlazioni tra odori;
- ⇒ descrizione aggiornata della neurofisiologia dell'olfatto;
- ⇒ consigli per memorizzare le sensazioni olfattive;
- ⇒ informazioni circa le differenze tra individui;
- ⇒ presentazione dei fattori fisiologici e psicologici della descrizione degli odori;
- ⇒ classificazione Oenoflair (C);
- ⇒ tavola di corrispondenza tra odori e molecole.

## Molecole odorose

Fino ad ora, la degustazione ha solo raramente preso in considerazione le molecole olfattivamente attive, se non riguardo ai difetti dei vini. È per questo che i degustatori si basano nella maggior parte dei casi su analogie altamente soggettive. Le schede riportate nel libro permettono di frazionare ciascun odore e difetto in base alle sue principali molecole odorose e di descriverlo con l'aggiunta di altre informazioni, come si può vedere in (B).

Vengono citate e raffigurare le principali molecole componenti ciascuno dei 152 odori, che rappresentano la maggior parte dello spettro olfattivo dei vini. I riferimenti alle molecole sono uno dei punti cruciali in quanto permettono di spiegare su base scientifica perché certi odori assomiglino a certi altri. In effetti, abitualmente ogni singolo degustatore sa che, per esempio, l'odore di rosa assomiglia a quello del litchi, senza spiegarsi come mai. Ma vi è una motivazione e cioè che i due vegetali contengono nelle loro componenti naturali la stessa molecola principale: l'alcrole feniletileico. Lo stesso alcole è una delle numerosissime molecole odorose che si trovano nei vini.

Assaggiando un vino contenente una concentrazione percepibile di una determinata molecola, due degustatori possono descriverlo in modo differente. Consideriamo ad esempio l'eugenolo: il primo degustatore dirà che il bouquet del vino ha un odore di chiodo di garofano, mentre il secondo sentirà una punta di garofano. Entrambi percepiscono all'incirca la stessa sensazione, ma la esprimono utilizzando termini differenti e quindi possono pensare di essere in disaccordo. Questo esempio, come molti altri, viene trattato in dettaglio.

citronella  
Zitronenkraut  
citronella  
citronella

## Citronnelle

PLANTES  
aromatiques



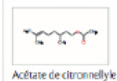
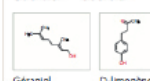
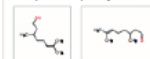
L'essence de citronnelle s'obtient par distillation à la vapeur d'une plante herbacée, *Cymbopogon winterianus*, la citronnelle de Java. Originnaire d'Asie du Sud-Est, on la retrouve dans beaucoup de pays tropicaux, notamment en Indonésie, en Malaisie, en Chine, au Brésil, à Taïwan, en Colombie et au Guatemala. Les propriétés odorantes de la citronnelle ont été rapidement remarquées. Elle sert depuis longtemps d'ingrédient dans la cuisine traditionnelle de nombreux pays asiatiques. Hors gastronomie, l'une des utilisations les plus connues consiste à s'en servir comme répulsif contre les moustiques. Excellent antiseptique, elle est aussi fréquemment utilisée en aromathérapie.

### LES VINS RÉVÉLANT DES NOTES DE CITRONNELLE

La citronnelle pointe souvent le bout de son nez dans différents cépages: gewürztraminer, muller-thurgau, muscadet, muscat, sauvignon blanc, savagnin blanc, sylvaner, torrontés, voire ugni blanc.

66

### Composantes principales



### Odours proches de la citronnelle

Aubépine, Bergamote, Calli, Citron, Estragon, Eucalyptus, Fenouil, Géranium, Gingembre, Girosole, Limette, Magnolia, Mandarine, Orange, Pamplemousse, Rose, Yverville.

(B) - Esempio di descrizione di odore

## Neurofisiologia dell'olfatto

Sarebbe riduttivo spiegare le differenze tra individui solamente sulla base della struttura molecolare delle sostanze odorose, anche se questa gioca un ruolo importante. In effetti una delle ragioni essenziali sta nella disposizione dei recettori olfattivi di ogni essere umano: è quasi impossibile trovare due persone che dispongano dello stesso neuroepitelio olfattivo. È dunque poco probabile che due degustatori percepiscano esattamente nello stesso modo una determinata molecola... e ancora meno uno stesso vino.

A ciò si aggiunga la diversità con cui ciascuno dei nostri cervelli tratta l'informazione olfattiva.

Questi diversi temi, esaminati in dettaglio, vengono approfonditi assieme ai processi di percezione, di riconoscimento e di verbalizzazione degli odori, in modo da dare, soprattutto ai degustatori, informazioni sulle ultime ricerche nel settore della neurofisiologia olfattiva.

(C) - Classificazione Oenoflair

Fruttato		Floreale	Animale	Speziato	Vegetale	Boisé	Empireumatico	Lattico	Minerale
Agrumi	Bacche	Fiori da giardino	Animali	Spezie	Freschi	Legno	Empireumatici	Lattici	Minerali
Bergamotto	Cassis	Camomilla	Castoro	Anice	Germoglio di Cassis	Cedro	Caffè	Formaggio	Ferro
Limone	Fragola	Geranio	Cera d'api	Cannella	Bosso	Castagno	Caramello	Latte	Iodio
Cedro	Lampone	Iris	Zibetto	Cardamomo	Sedano	Incenso	Cioccolato latte	Burro	Petrolio
Mandarino	Ribes	Giacinto	Cuoio	Chiodo garofano	Cavolo	Eucalipto	Catrame betulla		Pietra focaia
Arancio	Mora	Giglio	Muschio	Coriandolo	Cocomero	Sughero	Pane tostato		Torba
Pompelmo	Mirtillo	Mughetto	Sudore cavallo	Cumino	Finocchio	Mousse castagne	Cacao		Gesso
Frutti esotici	Uvetta	Narciso	Selvaggina	Fava Tonka	Erba	Pino			
Ananas	Frutta coltivata	Garofano	Ambra grigia	Ginepro	Edera	Sandalo			
Banana	Albicocca	Viola		Zenzero	Cipolla	Sottobosco			
Frutto passione	Ciliegia	Fiori d'arbusto		Noce moscata	Pisello	Thuya			
Litchi	Mela cotogna	Biancospino		Pepe nero	Peperone verde				
Mango	Fico	Caprifoglio		Zafferano	Rabarbaro				
Melone	Mirabella	Fior di Sambuco		Vaniglia	Soia				
Anguria	Oliva	Ginestra		Piante aromat.	Secchi				
Frutti a guscio	Pesca	Gelsomino		Basilico	Fieno				
Mandorla	Pera	Lavanda		Citronella	Alga bruna			Difetti	
Nocciola	Mela verde	Lillà		Dragoncello	Patchouli			Alcool	
Noce	Mela appassita	Peonia		Genziana	Liquirizia			Burro rancido	
Noce di cocco	Prugna	Rosa		Sedano montagna	Tabacco biondo			Caucciù	
		Fiori di albero		Maggiorana	Tabacco bruno			Acqua putrida	
		Acacia		Menta piperita	The nero			Gusto di tappo	
		Fior d'arancio		Prezzemolo	The verde			Muffa terrosa	
		Magnolia		Rosmarino	Vetiver			Uovo marcio	
		Tiglio		Salvia	Funghi			Sapone	
				Timo	Champignon			Zolfo	
				Verbena	Lievito			Smalto	
					Tartufo			Aceto	

### Memorizzare gli odori

Saper percepire e descrivere un vino è essenziale per comprenderlo, seguire la sua produzione e venderlo. Il degustatore deve memorizzare gli odori, per ampliare la sua terminologia di descrittori olfattivi e guadagnare in precisione e franchezza. Tuttavia, per ottimizzare questo risultato, è molto utile agire sistematicamente ed essere consci di ciò che consente di progredire, come anche di ciò che può peggiorare l'efficacia di un addestramento olfattivo.

È relativamente facile ricordarsi di un odore qualche minuto dopo averlo percepito, poiché la memoria olfattiva è piuttosto buona a breve termine. Tuttavia, dal momento che essa è soggetta a diminuire molto rapidamente, è necessario favorire il passaggio delle informazioni olfattive dalla memoria a breve termine a quella a lungo termine. Una tecnica assodata consiste nel ripetere l'allenamento, un'altra nel classificare gli odori in gruppi ben definiti, tutti basati sullo stesso processo di classificazione. Rare sono le classificazioni degli odori basa-

te su questi precetti, che consentano di recuperare efficacemente delle informazioni memorizzate.

Un apprendimento è ottimale quando attenzione, motivazione e stimolazione sono eccellenti. Inoltre, è molto efficace agire sull'emozione: in effetti, quando si verifica un avvenimento sconvolgente, il trasferimento dell'informazione alla memoria a lungo termine è quasi immediato, in quanto la memorizzazione degli avvenimenti carichi di emozione fa intervenire la noradrenalina, un neurotrasmettitore che aumenta la rapidità di trasferimento dell'informazione.

### Riferimenti olfattivi

Per cercare di massimizzare la memorizzazione olfattiva, niente è più importante che annusare gli odori in combinazione con informazioni visive e scritte. Quindi si lavora su informazioni multimodali che aumentano la possibilità di recuperare le informazioni memorizzate.

Per ottenere questo risultato, occorre cogliere ogni occasione per an-

nusare. Tuttavia, non è facile reperire tutti gli odori ed è perciò utile impiegare standard olfattivi, che hanno parecchi vantaggi, principalmente la durata nel tempo, contrariamente ai frutti ed ai fiori, per citare solo questi due esempi. Esiste già qualche collezione, ma nessuna ha una qualità sufficiente per i professionisti del vino ed i degustatori esperti.

A questo scopo, è in preparazione da diversi anni una collezione di odori del vino di qualità professionale, chiamata Oenoflair, che sarà costituita da 152 flaconi di odori corrispondenti a quelli riportati in (C). Ci saranno anche 16 miscele, ciascuna delle quali composta da alcuni dei 152 odori base, per dare un'idea di determinati vini (ad esempio, per il Sauvignon blanc una miscela contenente bosso, pompelmo e frutto della passione). Uno degli esercizi consigliati sarà di tentare di riconoscere i componenti di questi « vini ».

(www.oenoflair.com)

Richard Pfister  
Ingénieur oenologue - Oenoparfumeur  
www.oenoflair.com