

Ambasciatori dei mieli



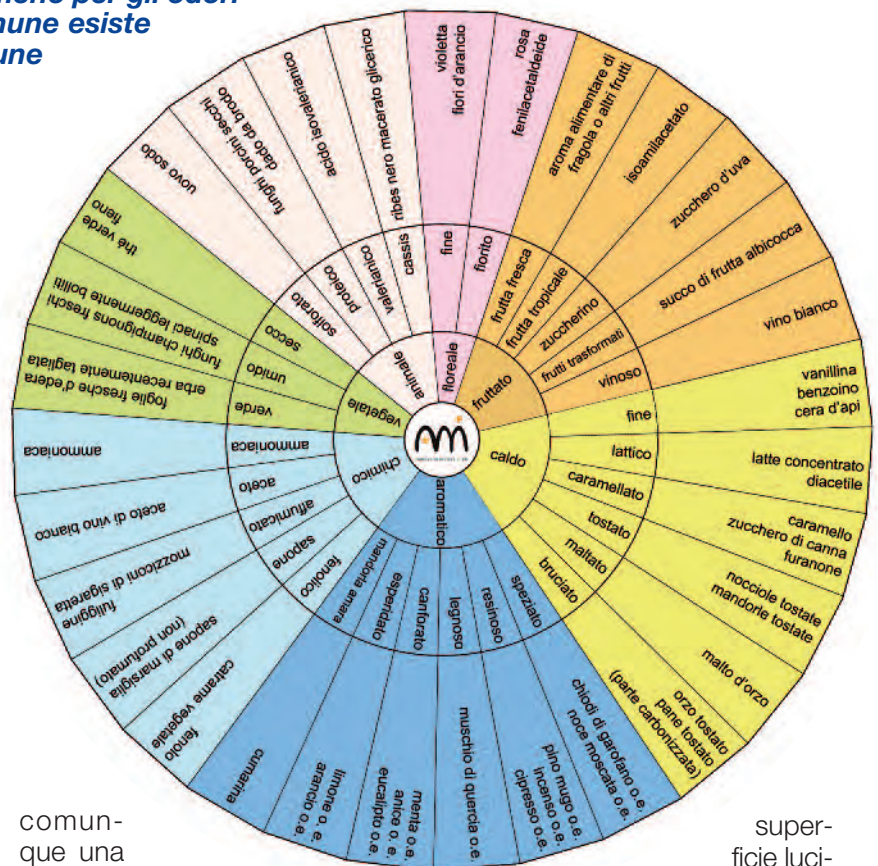
di Lucia Piana



I NOMI DEGLI ODORI DEL MIELE

La capacità del nostro naso di differenziare un odore dall'altro è strabiliante; nei prodotti che conosciamo bene riusciamo a percepire differenze finissime, che probabilmente nessuno strumento analitico permetterebbe di apprezzare. Come fare a trasferire queste informazioni a un'altra persona? Con quali parole comunicare le sensazioni olfattive? Le sfumature di odore restano, di fatto, nell'ambito del non-comunicabile, ma almeno per gli odori principali un vocabolario comune esiste e sta diventando di uso comune tra gli appassionati di miele.

Provate a immaginare di entrare in un luogo, di essere colpiti dal particolare odore che vi aleggia e di voler poi descrivere questa sensazione a qualcuno: il vocabolario di cui disponiamo è estremamente scarso. Se siamo in grado di riconoscere l'odore, cioè ne abbiamo fatto esperienza precedentemente e possiamo identificare l'odore in questione come della stessa natura, possiamo descriverlo usando i riferimenti riconosciuti e diremo: "C'era un odore di gas" o "C'era un profumo di rose". Se invece l'odore è sconosciuto e non riusciamo ad associarlo ad esperienze precedenti, siamo completamente privi di vocaboli che ci consentano di descriverlo; ci fermeremo a "C'era un odore strano..." o "sgradevole", "gradevole" o pochi altri termini. Non è così se invece di una sensazione olfattiva si trattasse di una esperienza visiva. Entriamo ora idealmente nella stessa stanza e sul tavolo troviamo un oggetto sconosciuto, del quale non sappiamo la natura e la funzione. Abbiamo



comunque una varietà enorme di vocaboli con i quali trasferire la nostra esperienza a chi non ha avuto modo di vedere lo stesso oggetto: "C'era un oggetto di forma cilindrica, tanto alto quanto largo, leggermente più ampio in alto che in basso, di un materiale compatto, con la

superficie lucida e di colore verde chiaro, dal quale spuntavano numerosi oggetti nastriformi, arcuati, lunghi circa 20-25 cm e larghi 1,5 cm alla base e con l'apice acuminato, ugualmente verdi, ma di colore più scuro, non lucido." Ho descritto un vasetto con una



pianta verde che ho qui sul mio tavolo, mentre scrivo. Il motivo per cui nelle diverse lingue non si è sviluppato un linguaggio per gli odori analogo a quello di cui disponiamo per le sensazioni visive risiede nel diverso significato di questi due sensi per l'essere umano; lo ha spiegato nel numero di novembre Carla Mucignat (Il naso porta il mondo in noi, L'Apis n. 8-2011 pag. 41-43).

In analisi sensoriale la mancanza di un vocabolario naturale per le sensazioni olfattive è un ostacolo importante alla descrizione degli alimenti ed è quindi indispensabile definire, eventualmente inventandolo ex-novo, un vocabolario comune alle persone che si occupano del tema. Dal punto di vista metodologico è molto diverso l'approccio a questo problema nel campo dei prodotti industriali, in cui i diversi odori e aromi possono essere ricondotti a particolari ingredienti (odore di burro, di cannella, di vaniglia, ecc.) o processi (odore di fritto, caramellizzato, bruciato) e in quelli di origine agricola/alimentare; infatti, nella descrizione di prodotti come il vino, la birra, i distillati, i formaggi i sentori del prodotto finito non sempre sono identificabili come dovuti a un particolare ingrediente o processo. Nel primo caso alle persone che vengono addestrate alla valutazione di un determinato prodotto alimentare si farà fare conoscenza con i relativi riferimenti, in modo che li possano riconoscere nel prodotto finito. Quando di un biscotto si dice che sa di burro e

di cannella è perché, negli ingredienti, ci sono burro e cannella (o gli aromi equivalenti) e i nomi usati identificano in maniera piuttosto precisa e puntuale le sensazioni percepite. Invece nei prodotti agricoli si è dovuto lavorare in senso inverso, cioè si sono osservati in maniera ricorrente determinati sentori per i quali è stato necessario individuare un nome (ed eventualmente le sostanze che ne sono alla base e il legame con le tecniche produttive), in modo che tutti si possano riferire alla stessa sensazione in maniera omogenea. I nomi degli odori riscontrati sono stati definiti usando la gamma dei riferimenti odorosi che possiamo incontrare negli alimenti, nell'ambiente, nella vita di tutti i giorni e nelle attività professionali.

Per dare un esempio di riferimenti usati nel mondo del vino ne cito un po' di quelli presenti nella versione di Guinard e Noble della ruota degli odori del vino: rosa, anice, limone, fragola, albicocca, pera, uva moscato, melone, prugna secca, cioccolato, melassa, fumo, nocciola, peperone, menta, carciofo, tabacco, fenolo, pino, sughero, cemento, catrame, cipolla, gomma, pesce, cartapesta, sapone, sudore, cavallo, topo (Ubigli, 2004). In questo caso però, ovviamente, non si tratta di ingredienti del vino e il sentore indicato con un determinato nome non corrisponde esattamente al riferimento stesso, ma a qualcosa che gli è molto vicino. E' possibile anche che un determinato odore naturale del vino

ricordi a un assaggiatore la rosa, ma a un altro il geranio e a un altro ancora la ginestra; perché in questo caso non si tratta di un riferimento preciso, ma solo di esempi personali per qualificare una sensazione: la sensazione che si chiama, in questo vocabolario degli odori del vino, "florale" (o floreale, come diciamo noi del miele). "Floreale" è una categoria di odore, che si definisce attraverso molti esempi di odori naturali che hanno qualcosa in comune tra di loro, come i citati odori di rosa, geranio e ginestra. Ugualmente, nel campo delle sensazioni visive, "verde" è una categoria che impariamo a definire fin da bambini osservando migliaia di oggetti naturali (foglie e vegetali in genere) e artificiali (giocattoli, vestiti, oggetti casalinghi, il verde della bandiera, ecc.). Verde, in quanto categoria, non corrisponde a nessun verde naturale vero e preciso, ma evoca in tutti quelli che hanno una visione normale dei colori la stessa sensazione. E' doveroso qui ricordare che anche per l'odore, e forse molto di più rispetto alla vista, le modalità di percezione non sono uguali per tutti; oltre a differenze quantitative importanti (cioè persone più o meno sensibili, in generale, agli odori) esistono anche, e sono comuni, differenze nelle capacità percettive a specifiche sostanze, cioè incapacità a percepire una o alcune sostanze (anosmie specifiche), che rendono la percezione olfattiva molto variabile da una persona all'altra.

La ruota degli odori del vino data degli anni '80: nelle sue diverse versioni è costituita da una serie di esempi che servono per definire le categorie di odore che si possono trovare nel vino. E' graficamente rappresentata da un'immagine circolare con tre cerchi concentrici, divisi in sezioni. In quello centrale sono indicate le famiglie di odori (le categorie, come, nei colori, giallo, verde, blu); nel secondo più esterno le sotto-famiglie di queste categorie (potrebbero essere, nei colori, le diverse sfumature del rosso, porpora, granato, mattone); nel terzo cerchio più esterno gli esempi naturali che servono per definire la categoria. Oltre alla ruota del vino, più conosciuta in quanto applicata anche dai consumatori del prodotto, ne esistono anche altre, inventate per la descrizione di altri prodotti, birra, distillati, formaggi, che però non hanno una diffusione al di fuori dell'ambito tecnico che le ha generate. Per il miele il primo gruppo che ha lavorato con questo sistema è stata l'equipe belga del Cari, che ha elaborato una terminologia standardizzata, detta "ruota degli odori e degli aromi del miele" (Guyot-Declerck, 1998; Bruneau, 1999; Bruneau et al., 2000). Questi riferimenti, fatti propri nell'ambito di un gruppo di lavoro internazionale sul miele (International Honey Commission) e integrati dalle informazioni raccolte dalla bibliografia e dall'esperienza professionale e didattica sviluppatasi nell'ambito dell'Albo

Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, ha poi prodotto un documento di riferimento pubblicato in ambito internazionale (Piana et al. 2004). Così come il linguaggio comune evolve continuamente, anche nel caso della ruota degli odori e degli aromi del miele l'uso che ne abbiamo fatto in questi anni nell'ambito formativo, tecnico e divulgativo ha portato a modifiche. La versione che viene qui riportata è quella alla quale, nell'ambito di AMi, siamo giunti in alcuni anni di uso e scambi di opinione a livello sia nazionale che internazionale. La ruota è articolata in 7 grandi famiglie (floreale, fruttato, caldo, aromatico, chimico, vegetale, animale), con un significato molto ampio, che consentono di descrivere praticamente tutti i mieli che abbiamo avuto modo di sperimentare in questi anni. Non si deve fare l'errore di credere che la descrizione a parole possa raggiungere la precisione con la quale il nostro naso può farci apprezzare un prodotto. Quando descriviamo a parole una persona (per esempio: un uomo di mezza età, alto e grosso, brizzolato e con gli occhiali) non ne stiamo descrivendo nel dettaglio le fattezze, che possiamo invece apprezzare solo con la vista e che sono le uniche che ci permettono di riconoscere la persona. Il vocabolario cioè non può sostituire l'esperienza diretta dell'odore e dell'aroma dei mieli, ma meglio avere alcuni termini per

le grandi categorie piuttosto che non disporre neppure di questo. Per imparare questo vocabolario non c'è che l'esperienza pratica, per esempio nell'ambito di un corso di assaggio miele. Prima si impara il senso delle parole con l'aiuto dei riferimenti esterni al miele e poi si impara a usare questo vocabolario per descrivere il miele. Tutti i mieli hanno una base fruttata o calda, che, proprio perché comune a molte tipologie di miele, aiuta poco a differenziare un miele dall'altro. Alcuni mieli si possono descrivere con una sola nota principale, per esempio il floreale del miele di agrumi o l'aromatico del miele di tiglio. Per altri è necessario far ricorso a due famiglie, per esempio caldo caramellato e vegetale della melata di Metcalfa, o a tre come per il castagno, chimico, animale e caldo al tempo stesso. Sulla carta sembrano parole senza senso, vi assicuro che non è così per chi ha fatto proprio questo vocabolario!

Bruneau E., 1999: Décrire un miel, pas si facile. Abeilles & Cie 71(4): 12-18
 Bruneau E., Barbier E., Gallez L. M., Guyot-Declerck C., 2000: La roue des arômes des miels. Abeilles & Cie 77(4): 16-23
 Guyot-Declerck C., 1998: Un lexique d'odeurs et d'arômes pour les miels: premiers pas. Abeilles & Cie 65(4): 23-28
 Piana M. L., Persano Oddo L., Bentabol A., Bruneau E., Bogdanov S., Guyot Declerck: Sensory analysis applied to honey: state of the art. Apidologie 35 (2004) Extra issue 26-37
 Ubigli Mario, 2004: I profili del vino. Alla scoperta dell'analisi sensoriale. Edagricole, Bologna 200 pp

APICOLTURA DELLA MAREMMA

- Api regine selezionate
- Sciami artificiali
- Pappa reale italiana

APICOLTURA PASINI
 58042 CAMPAGNATICO (GR)
 tel-fax: 0564 996674
 cell. 339-3398094
 apiculturapasini@infinito.it