

Che il gusto di un vino sia più esaltato da alcuni bicchieri piuttosto che altri è un fatto noto ai consumatori e agli intenditori. Ma per la prima volta una ricerca dell'Università di Pisa ha stilato una vera e propria classifica dei migliori calici da rosso. Lo studio, cofinanziato da un'azienda leader del settore, la Bormioli Rocco e figli, è stato realizzato da un gruppo di tecnologi alimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali coordinato dalla dottoressa Francesca Venturi e dalla professoressa Angela Zinnai. La ricerca, durata sei mesi e pubblicata sul "CyTA:Journal of Food", si è basata su valutazioni sensoriali, analisi chimico–fisiche e caratterizzazione morfologica dei bicchieri.

"Abbiamo messo alla prova sei tipi di calici della linea Premium con un vino 'rosso strutturato' – ha spiegato Francesca Venturi – il migliore è risultato un modello tipo tronco conico, mentre la maglia nera è andata a quello che normalmente si definisce come "gran ballon" e al calice da degustazione standard, tipo ISO, di dimensioni più piccole, che è stato penalizzato soprattutto per la sua scarsa capacità di favorire le interazioni tra vino e ambiente di degustazione".

In particolare le valutazioni sensoriali (quadro visivo, olfattivo/aromatico e gustativo) sono state condotte da un panel di 10 esperti ai quali è stato contemporaneamente proposto il vino in tutti calici, ad intervalli di 40 minuti, per un periodo di tempo ritenuto compatibile con la durata di un pasto, cioè 120 minuti complessivi. Parallelamente alle prove sensoriali, per completare il quadro analitico e rendere più oggettivi i risultati ottenuti, i ricercatori hanno valutato l'andamento di una serie di parametri chimico-fisici, in funzione del tempo di permanenza del vino nel singolo calice, cioè il profilo di ossigenazione, gli indici di colore, il profilo antocianico, l'evoluzione della concentrazione di SO_2, ecc.. Infine è stata effettuata una caratterizzazione morfologica dei diversi bicchieri, basata sulla combinazione dei principali parametri geometrici con lo scopo di ottenere alcuni indici utili nella definizione dell'evoluzione caratteristiche del vino – ad esempio il rapporto fra volume dello spazio di testa e volume totale, tra superficie del pelo del liquido e superficie di bocca e, ancora, superficie del pelo del liquido e volume del liquido.

"Nonostante il bicchiere sia il mezzo con cui il vino comunica con il degustatore – ha concluso Francesca Venturi – le informazioni scientifiche in grado di evidenziare le modalità con cui si realizza quest'interazione sono scarse per cui, ancora oggi, la scelta di un calice è legata sostanzialmente alla consuetudine o all'impatto visivo del bicchiere, senza considerare la definizione del profilo organolettico del prodotto in esso contenuto anche quando il suo costo d'acquisto raggiunge cifre ragguardevoli".

Il gruppo di ricerca dell'Ateneo pisano, coordinato da Francesca Venturi e da Angela Zinnai, che dopo le indagini condotte sul vino rosso sta effettuando uno studio comparato sul vino rosato, è composto dal professor Gianpaolo Andrich, dalle dottoresse Chiara Sanmartin e Maria Chiara

D’Agata e si avvale della collaborazione del professor Giancarlo Scalabrelli e del dottor Giuseppe Ferroni. La sperimentazione ha inoltre portato alla convergenza di competenze interdisciplinari con alcuni ricercatori del Dipartimento di Ingegneria Civile e Industriale dell’Università di Pisa, in particolare i dottori Gualtiero Fantoni, Armando Razionale e Donata Gabelloni, nell’ottica di realizzare “una rete di competenze” in grado di rispondere alle attuali esigenze delle industrie più avanzate del settore – ad esempio l’uso di materiali alternativi al vetro o geometrie dei calici più adatte ai diversi prodotti.