

TREBBIANO D'ABRUZZO, UN ESPERIMENTO SENSORIALE E STATISTICO PER VALUTARE LE SUE QUALITÀ

16 Gennaio 2019

di **Marcella Pace**



PESCARA – C'è chi la considera un'uva di scarsa qualità. Su un'etichetta apposta su una vetrina espositiva di Fico Eataly World, uno dei più grandi parchi tematici dedicati al settore agroalimentare e alla gastronomia, il mondo intero ha letto del trebbiano **la scioccante definizione** "Uva molto diffusa, dall'acidità elevata. Questo ne fa un vino di scarsa qualità ma lo rende l'uva migliore da usare per l'aceto".

Poi ci sono i produttori che invece credono profondamente nel trebbiano, valorizzando al meglio le qualità di questo vitigno e ottenendo riconoscimenti a livello internazionale.

Francesco Paolo Valentini, titolare di una delle aziende più antiche d'Italia, risalente al 1650, produce un Trebbiano d'Abruzzo leggendario.

Nel 2012, quando il sommelier campione mondiale **Luca Gardini** e il critico **Andrea Grignaffini** diedero vita alla "The Winesider Best Italian Wine Awards", la classifica dei 50

migliori vini d'Italia, il Trebbiano Valentini 2007 sveltava al primo posto. Anche le annate successive, una dopo l'altra, hanno continuato, e lo fanno tuttora, a dominare le prime posizioni di quella classifica.

È sempre un vino di casa Valentini, il millesimo 2010, a essere stato il primo bianco italiano a ricevere, nell'edizione della *Guida ai Vini d'Italia 2015* dell'Espresso, un punteggio di 20/20.

Al centro il consumatore e la reputazione di cui gode questo antico vino. Proprio con l'obiettivo di testare la considerazione con la quale un Trebbiano d'Abruzzo viene degustato, l'Asa, Associazione per la Statistica Applicata, ha promosso, nell'ambito delle attività del convegno che organizza nelle università italiane e che quest'anno ha toccato l'Ateneo Gabriele d'Annunzio di Pescara, il Winetasting Experiment.

Lo studio, condotto dal comitato scientifico Asa, dedicato ad esperimenti sensoriali, coordinato dal ricercatore in statistica dell'Università Federico II di Napoli, **Alfonso Piscitelli**, in collaborazione con **Manuela Cornelli** consigliera nazionale dell'Ais (Associazione italiana sommelier), ha visto una platea composta da 36 consumatori e dodici sommelier impegnati in un'analisi sensoriale di dodici vini, senza che conoscessero la mission della degustazione stessa.

Ogni partecipante all'esperimento ha degustato quattro vini, in alcuni casi consapevole della tipologia di vino proposto, in altri, invece, in modalità blind ovvero alla cieca. Obiettivo dello studio: pervenire a una graduatoria dei vini e testare, nello specifico, la reputazione del Trebbiano d'Abruzzo, sia tramite il confronto con un vino dello stesso vitigno, degustato in maniera palese, sia alla cieca, ovvero come vino bianco da pasto o come vino bianco Doc, e sia attraverso il paragone con vini prodotti da altri vitigni.

I vini scelti per l'esperimento, infatti, erano riconducibili, oltre che al trebbiano, anche ad altri due vitigni autoctoni abruzzesi, il pecorino e la passerina, e al vitigno extraregionale verdicchio.

Attraverso l'analisi sensoriale, alla quale è stata applicata la scienza della statistica, in sostanza, è stata valutata la differenza fra tre tipi di qualità: quella attesa, che fa riferimento agli standard qualitativi che il consumatore ritiene adeguati al risultato minimo del prodotto; quella erogata, riferita ai livelli qualitativi effettivamente raggiunti; quella percepita, che esprime il grado di soddisfazione e dipende anche dalla sfera dell'irrazionale piacevolezza, legata alle sensazioni e all'emotività del consumatore.

I partecipanti hanno assegnato a ciascun vino assaggiato un punteggio da uno a dieci,

esprimendo una valutazione visiva, olfattiva, gusto-olfattiva e globale, finalizzata all'ipotetico acquisto.

Alla degustazione è stato inoltre abbinato un questionario che gli statistici, attualmente impegnati nell'analisi dei risultati, utilizzeranno per classificare la tipologia di fruitori per età, sesso e abitudini nel consumo e nell'acquisto di vino.

Vino in Abruzzo, quantità di pari passo con qualità

Il vino è sempre stato un prodotto trainante per l'economia regionale. A livello nazionale l'Abruzzo è la quinta regione in Italia per quantità di vino prodotto, con 3,2 milioni di ettolitri all'anno. Il solo export del vino abruzzese nel mondo – che negli ultimi nove mesi, secondo i dati Istat, è cresciuto del 4,5% – rappresenta la quota di mercato principale dell'intero settore alimentare con oltre il 30% del fatturato regionale.

Numeri, questi, raggiunti con prodotti di qualità. I vini d'Abruzzo, infatti, sono sinonimo di eccellenza.

Lo sono quelli prodotti a base di montepulciano, il vitigno che ha conquistato la Doc, denominazione di origini controllata, esattamente 50 anni fa. Lo sono quelli prodotti a base di pecorino o passerina, sempre più scelti dai produttori e apprezzati dai consumatori. E lo sono senza dubbio quelli a base di trebbiano, vitigno antico che occupa il terzo posto nella graduatoria della produzione delle D.O. bianche a livello nazionale.

Con questo vitigno, entrato nelle doc d'Abruzzo 47 anni fa, si producono vini poliedrici, sorprendenti, profumati di macchia mediterranea, di frutti esotici, di straordinaria acidità, diretti, veri e freschi, da consumarsi in gioventù, alcuni, o da conservare decenni, altri, per apprezzarne le caratteristiche di longevità. Possono accompagnare la tavola di tutti i giorni, in abbinamento con antipasti tradizionali, spaghetti allo scoglio, pesce arrosto e formaggi di media stagionatura.

Nella versione Riserva, invece, più strutturata e imponente, si presentano con ampiezze aromatiche intense, complesse, intriganti e di calibro, pienamente in grado di accompagnare piatti di alta gastronomia e dare vita ad abbinamenti inattesi: risotti allo zafferano, fettuccine ai porcini o al tartufo, carni bianche.

Un calice di Trebbiano d'Abruzzo riesce non solo a trovare una collocazione ottimale nell'abbinamento di piatti dai sapori semplici o ricercati, ma anche e soprattutto a stupire, regalando quadri organolettici di elevata complessità e gradevolezza.