

La tecnica di assaggio del miele

In ogni tipo di assaggio professionale finalizzato alla descrizione del prodotto e alla valutazione delle sue qualità, per ridurre l'influenza delle modalità di presentazione e dell'ambiente è necessaria la standardizzazione delle modalità di valutazione. Per il miele, le modalità di assaggio sono state definite alla fine degli anni '70, da parte di Michel Gonnet, che è considerato il padre di tale tecnica. In Italia tali regole sono state fatte proprie dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, oggi gestito dal CREA-AA, ente di ricerca specializzato in apicoltura.

Il miele, nella quantità di circa 30 grammi, viene presentato in un bicchiere a ballon da 150-190 ml. Il prodotto viene, come prima cosa, osservato (esame visivo). Quindi, dopo averlo distribuito uniformemente sulla superficie del ballon, con l'aiuto di un cucchiaino di bio-plastica, viene annusato (esame olfattivo). Lo spatolamento del prodotto ha lo scopo di aumentare la superficie di evaporazione degli odori e di permettere una migliore percezione. Il miele viene quindi portato alla bocca, nella quantità di circa 2 grammi, per

mezzo dello stesso cucchiaino. A questo punto è buona norma concentrarsi prima sugli aspetti di aroma, sapore e persistenza (esame olfatto-gustativo) e solo successivamente sulla consistenza (esame tattile). Tra un miele e l'altro occorre aspettare qualche minuto, per ripristinare la sensibilità olfatto-gustativa; può essere utile riposare la bocca mangiando uno spicchio di mela leggermente acidula ed astringente e/o bere un sorso d'acqua.

Il vocabolario dell'assaggio del miele

Viene di seguito riportato il vocabolario in genere utilizzato per la descrizione del miele. Ogni voce dell'elenco (per esempio "Stato fisico", "Aspetto" ecc.) rappresenta un "descrittore", cioè un parametro che descrive un particolare aspetto del prodotto. L'insieme dei descrittori delinea in maniera completa il profilo sensoriale del prodotto miele. Sono proposti alcuni termini per ognuno dei descrittori: quando la lista dei termini si conclude con... è da intendersi che la lista non è esaustiva e i termini riportati sono solo esemplificativi.

ESAME VISIVO

STATO FISICO | liquido, cristallizzato, parzialmente cristallizzato;

ASPETTO | limpido, torbido (per miele liquido); omogeneo, non omogeneo (per miele cristallizzato)...

COLORE | molto chiaro, chiaro, medio-chiaro, medio, medio-scuro, scuro, molto scuro + tonalità se necessario

ESAME OLFATTIVO

INTENSITÀ ODORE | non percettibile, debole, medio, forte

CARATTERISTICHE ODORE | floreale, fruttato, caldo, aromatico, vegetale, animale, chimico (vedi ruota degli odori e degli aromi del miele); termini evocativi; similitudini e ricordi personali...

ESAME OLFATTO-GUSTATIVO

INTENSITÀ AROMA | non percettibile, debole, medio, forte

CARATTERISTICHE AROMA | floreale, fruttato, caldo, aromatico, vegetale, animale, chimico (vedi ruota degli odori e degli aromi del miele); termini evocativi; similitudini e ricordi personali...

SAPORE

DOLCE | poco, normalmente, molto

ACIDO | non percettibile, leggermente, mediamente, molto

AMARO | non percettibile, leggermente, mediamente, molto

(SALATO E UMAMI) | si segnalano se eventualmente percepiti

PERSISTENZA (DURATA) | nulla, breve, media, lunga

RETROGUSTO | non percettibile, debole, medio, forte + termini come odore e aroma

ALTRE SENSAZIONI DI BOCCA |

astringente, piccante, rinfrescante, metallico...

ESAME TATTILE

CONSISTENZA | fluido, normalmente fluido, viscoso (per miele liquido); morbida, pastosa, compatta (per miele cristallizzato)

CRISTALLI | molto fini, fini, medi, grossi, molto grossi (dimensioni); solubili, insolubili, angolosi, tondeggianti, morbidi, duri (altre caratteristiche dei cristalli)...



