

Studio sensoriale DIAM

Luglio-Settembre 2015



Rolf Cordes: chi sono?

Da più di 23 anni lavoro come libero professionista nel mondo di vino. In relazione alle mie attività professionale, ho provato tanti vini, della Germania, della Francia, della Spagna, dell'Italia, e del Montenegro.

Di questi vini, più di 100, avevano il tappo DIAM negli ultimi 5 anni. Indipendentemente dal loro origine, dal vitigno, e dallo stile, ho avuto la stessa percezione sensoriale in tutti, cioè: un'amarezza atipico (AA).

Ho intrapreso delle ricerche per trovare la causa di questo fenomeno. L'unico fattore costante in tutti questi vini, era il tappo. Nei primi esperimenti ho capito che non solamente il sapore del vino ma anche quello dell'acqua era cambiato dopo 2 giorni di contatto con i tappi DIAM.

Al fine di sostenere le mie osservazioni e di potere pubblicarle, ho deciso di andare avanti con uno studio sensoriale. Per fare questo, sono entrato in contatto con dei professionisti qualificati nella scienza sensoriale, nel controllo della qualità ed in enologia. Produttori di vino, commercianti, consumatori esperti ed uno scrittore di vino affidabile completavano il gruppo di investigatori.

Importante:

- non ho nessun rapporto con produttori di tappi
- in più, non percepisco nessun pagamento da parte della industria di tappi
- non ho nessun aiuto finanziario da istituzioni governative
- tutti i costi sono la mia responsabilità

Rolf Cordes



1. Promesse dell'Azienda Bouchage DIAM

Finora, i tappi DIAM sono state ricevute con grande benevolenza da parte di produttori di vino, enologi, ed esperti di vino in tanti paesi.

DIAM Bouchage, in qualità di leader di marca di tappi tecnici, promette di rimuovere le sostanze volatili e nocivi del sughero con il loro DIAMANT-process-tecnologia e di eliminare di conseguenza il rischio di TCA, cioè: "cork taint" o sapore del tappo.

La garanzia di una neutralità sensoriale perfetta insieme al prezzo basso di 9-10 centesimi per ciascun tappo, prevede una grande accettazione per vini a prezzi bassi. Nel frattempo i DIAM 5 emergono anche nel segmento di medio-prezzo di vini. Diam 10 è stato previsto per vini di classe superiore da invecchiare per 10 anni.

Riassunto del sito www di DIAM – le garanzie:

Diam è il solo tappo di sughero ad offrire al tempo stesso la perfetta omogeneità di ogni singola bottiglia e la scelta di livelli diversi di permeabilità. Assicura inoltre, grazie al procedimento DIAMANT®, una neutralità sensoriale unica.

Sicurezza: Grazie ad un esclusivo processo brevettato di "desaromatizzazione" del sughero, i tappi Diam e Mytik Diam sono gli unici tappi di sughero a totale neutralità sensoriale, liberati dalle molecole che causano le deviazioni organolettiche tra cui il TCA, responsabile del gusto di tappo (TCA rilasciabile $\leq 0,3$ ng/l).

Il metodo di produzione di Diam, Mytik Diam e Altop garantisce ogni tappo unitariamente (e non solo una media per lotto).

(cf. -> <http://www.diam-sugheri.com/tappi-di-sughero-DIAM-Sicurezza-Omogeneita-Adattabilita>)

Scegliere **Diam Bouchage** significa offrire ai consumatori la garanzia di poter degustare intatto il frutto del lavoro del produttore vinicolo bottiglia dopo bottiglia, anno dopo anno.

(cf. --> <http://www.diam-sugheri.com/Tappi-in-sughero-senza-gusto-di-tappo>)

2. Il difetto

La famiglia di difetti dello sughero, a parte del "cork taint" proveniente da sughero naturale e il problema della colla dei sugheri colmati, mostra un altro difetto, finora non osservato: l'amarezza atipica, abbreviato nel seguente come AA. Quest'imperfezione ha a che fare con il sughero DIAM.

Visto che la procedura di produzione come indicata da Diam Bouchage, è la stessa per tutti i sugheri di DIAM (modello 1, 3, 5 e 10) tutti tipi di tappi di DIAM hanno questo difetto.

Nell'industria del vino, quest'imperfezione non è ancora stata identificata a causa di:

1. Il "cork taint" (TCA) tradizionale si trova in generale in bottiglie singole ed è facile scoprirla confrontandole con altre bottiglie. Invece, siccome la tecnologia di produzione per tutti i tappi Diam è la stessa, non c'è differenza fra una bottiglia e un'altra. Il difetto è presente in tutte le bottiglie dello stesso vino.
2. I produttori di vino, enologi e persone del controllo di qualità non hanno identificato questo difetto come un difetto particolare ma lo attribuiscono al carattere intrinseco del vino o al impatto sensoriale di tannini o acidità. Dunque i degustatori non hanno abbastanza conoscenza del difetto, della sua presenza e delle sue conseguenze.
3. Livelli alti di tannini, acidità o zuccheri riduttori, nascondono la sua percezione.
4. L'intensità del difetto aumenta durante il tempo di contatto di Diam e vino e quando ci sono condizioni che permettono di prendere ossigeno. La disarmonia che risulta da queste cose è molto forte ma per capirlo ci vuole un controllo profondo della qualità. In generale questo non viene fatto per mancanza di tempo.

3. Aspetto sensoriale di AA – amarezza atipica

In confronto al sapore di sughero (TCA) tradizionale, è molto difficile identificare il AA in base all'olfatto. Unicamente il confronto diretto con lo stesso vino imbottigliato con un tappo diverso permette di capire i cambiamenti sensoriali che occorrono a livello olfattivo.

Il primo cambiamento si fa sul palato. Qualche giorno dopo l'imbottigliamento con i tappi Diam, i vini presentano un retrogusto persistente che sembra secco nella bocca:

AA o amarezza atipica. La percezione di AA si rinforza con livelli alti di acidità, tannini e zuccheri riduttori.

Questi dati sono stati confermati durante numerose osservazioni durante degustazioni di vini chiusi con tappi DIAM del Portogallo, della Francia, dell'Italia e della Germania per tanti anni.

Contatto iniziale: Dove si fa sentire l'effetto di AA?

Immediatamente dopo avere preso un sorso di vino contaminato con AA si può percepire una sensazione amara e brutta in fondo alla gola e sull'area uvulare. Dopo avere deglutato il vino, si ha l'impressione di una gola secca, troppo per fare passare il cibo.

Questa sensazione non si ammorbidisce e non si elimina né mangiando, né bevendo.



Come spiegato, le sensazioni causate per AA sono univoche ed è chiaro che sono diverse dalla sensazione causata da tannini e acidità pronunciata. Si sa che questi reagiscono sul palato, sulla guancia e su parte della lingua per poco tempo e si ammorbidiscono con cibi e bevande. I tannini e l'acidità non provocano disturbi lunghi dopo avere mangiato.

Sviluppo 1

Vino ossigenato

AA aumenta durante condizioni che permettono l'assorbimento di ossigeno. Nonostante il fatto che AA all'inizio influisce solamente sulla gola e sull'esofago, c'è un effetto negativo sostanziale sul gusto quando c'è più contatto con aria. Si crea una disarmonia con i tannini e acidità che poi ne impedisce il piacere.

Sviluppo 2

Vini in stoccaggio

Con maggior tempo di stoccaggio, l'effetto amaro e secco di AA aumenta. La disarmonia si fa sentire più velocemente e in maniera più notevole qualche tempo dopo aver aperto la bottiglia.

4. Studio sensoriale – DIAM

Lo studio sensoriale (Luglio-Settembre, 2015) è stato realizzato con 11 degustatori.

Le persone in questo caso erano: Volker Schneider (enologo), Jens Priewe (scrittore di vini), Lukas Schmitt (tecnologo in viticoltura e enologia e giudice di vini per DLG), Daniel Theisen (viticoltore e giudice di vini della Commissione di Agricoltura). Inoltre c'erano degli esperti sul terreno di controllo di qualità, ispezione di cibo e bevande, e di farmacia analitica, come viticoltori, negozianti di vino e consumatori. Lo studio è stato eseguito sotto il controllo di Alexander Knoll, procuratore.

Piano d'azione

Otto vini e dell'acqua sono stati versati in due contenitori simili. I contenitori con vino erano indicato, in "sets", come A – H, l'acqua era indicata con R.

Un campione di ogni set è stato messo in contatto con i sugheri Diam, mentre l'altro campione non aveva ricevuto nessun trattamento. Documentazione dei modelli di tappi Diam e del tempo di contatto è stato osservata. Tutti i campioni sono stati imbottigliati in bottiglie identiche, con codice (Set/No.) e presentati ai degustatori.

Risultati

I risultati di questo studio hanno confermato che i tappi DIAM, nonostante il modello, non sono neutrali sensorialmente. Il gusto dei vini aveva subito un grande cambiamento a causa del difetto di AA.

Dopo solamente 32 ore di contatto di un Silvaner secco (D2) con Diam 5, i cambiamenti sensoriali del vino a causa di AA erano confermati come "molto importante***". 10 dei 11 degustatori hanno identificato AA in questo vino.

Per i modelli Diam 1, 3 e 5, la presenza di AA è stata confermata come importante (significante) da 11 degustatori in sette degli otto vini. Fra questi vini, AA è stata identificata come "importante*" (significante) – 9 degustatori – in tre vini come "molto importante**" (molto significativo) – 10 degustatori – in due vini e come "moltissimo importante***" (moltissimo significativo) – tutti i 11 degustatori – in altri due vini.

Un' acidità pronunciata e una mineralità (B2 = Riesling secco, Nahe regione, Germania) ha reso più difficile percepire AA. Per questa ragione solamente 8 dei 11 degustatori hanno potuto identificare questo campione di vino (B2) come danneggiato dall' AA.

La valutazione ci mostra che vini di un "set" (trattato verso non trattato) non hanno mai avuto lo stesso gusto, nonostante il fatto che avevano lo stesso gusto prima del trattamento con Diam. Non c'era nessuno che ha classificato i vini come identici. Dunque di nuovo è stato confermato che i tappi (sugheri) di Diam non sono neutrali nel aspetto sensoriale.

DIAM model – origine	Set No.	vini	contatto con DIAM	degustatori	degustatori rilenavo AA	degustatori rilenavo AA, %	vino 1 & 2 non è uguale
D1 – Germania	C2	Müller-Thurgau, semi-secco, 2014	48 ore	11	10**	90.9	11 = 100 %
D1 – Germania	E2	Muskateller, secco, 2013	37 giorni	11	11***	100	11 = 100 %
D3/511 – Italia	G2	Syrah, Rosé, secco, 2011	72 ore	11	9*	81.8	11 = 100 %
D3/511 – Italia	F2	Pinot blanc, secco, 2011	41 giorni	11	9*	81.8	11 = 100 %
D5 – Germania	D2	Silvaner, secco, 2014	32 ore	11	10**	90.0	11 = 100 %
D5 – Germania	A2	Riesling, semi-secco, 2013	72 ore	11	11***	100	11 = 100 %
D5 – Germania	B2	Riesling, secco, 2013	72 ore	11	8	72.7	11 = 100 %
D5 (193)513 – Svizzera	H2	Pinot nero, secco, 2014	94 giorni	11	9*	81.8	11 = 100 %
2 x D3 (511), 1 x D1 + D5 tutti	R2	aqua – reference	48 ore	11	8	72.7	11 = 100 %
			maximum		11	100	11 = 100 %