

## Esperienza e degustazione sensoriale

### MELA, PRENDICI GUSTO!

Pronti a farvi coinvolgere, stupire ed emozionare dalle mele? Seguiteci nel percorso di scoperta sensoriale di questo frutto.

### LA DEGUSTAZIONE SENSORIALE DELLA MELA

L'insieme delle tecniche di misurazione sensoriale prende in considerazione 3 diversi fattori (**struttura, gusto e aroma**), che influenzano l'esperienza di consumo di ogni singola mela e si combinano per creare un'esperienza unica e variegata a ogni assaggio.



#### LA STRUTTURA DELLA MELA:

**Durezza:** viene definita dalla forza necessaria per mordere la mela con i molari e si misura su una scala che va da “poco dura” a “molto dura”.

**Crocantezza:** viene percepita attraverso l'udito e si riferisce al suono che viene emesso al primo morso. Più una mela è croccante, più “scrocchia”.

**Succosità:** si riferisce alla quantità di succo rilasciato durante la masticazione, un aspetto che rende ogni morso particolarmente rinfrescante.

**Finezza della polpa:** la finezza della polpa si riconosce dalla sua morbidezza al palato. Una polpa fine non lascia alcuna sensazione di ruvidità sulla lingua.

**Spessore della buccia:** influisce sulla durata della masticazione e viene determinato dalla forza usata per mordere la buccia.

#### ARMONIA DEL GUSTO:

Il gusto delle mele è una sinfonia di dolcezza e acidità, con alcune varietà molto dolci e altre molto acidule. Esistono anche mele che offrono un equilibrio armonioso tra dolcezza e acidità.

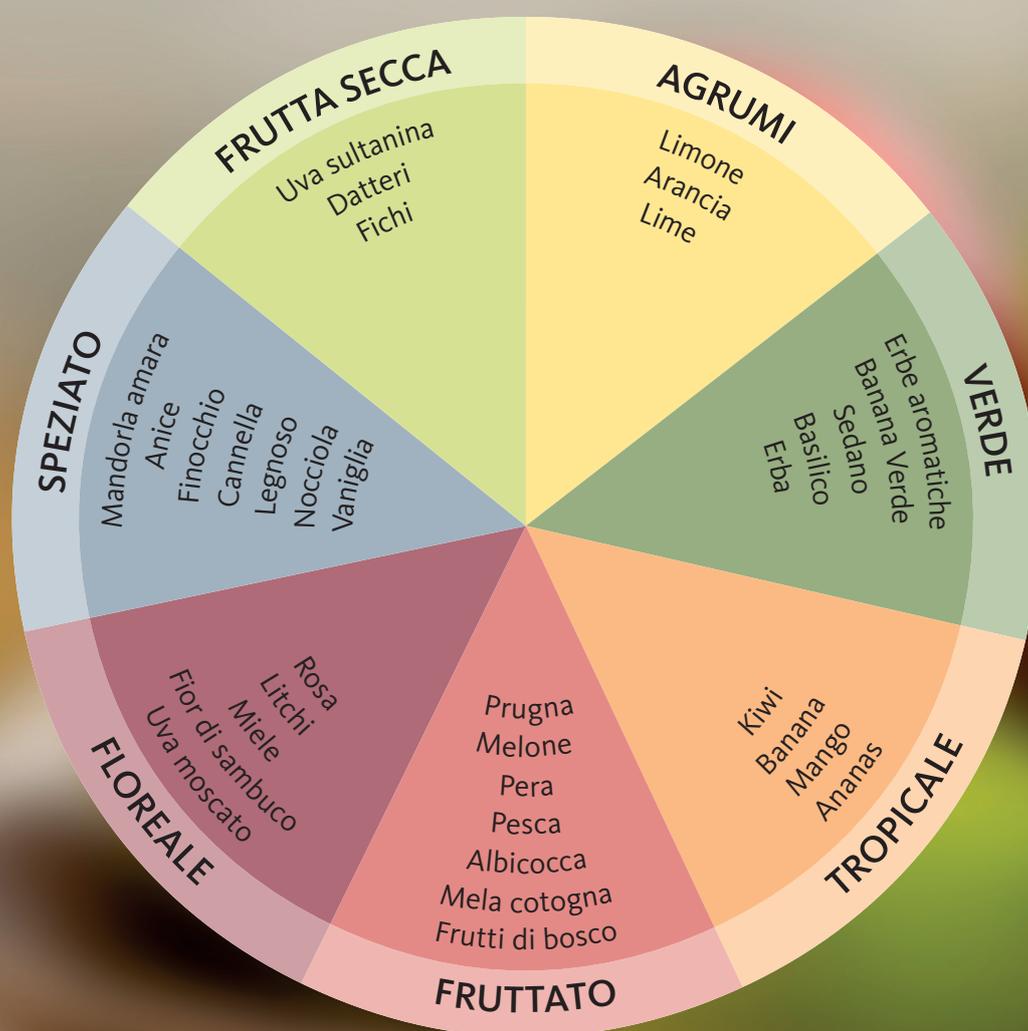


## RUOTA DEGLI AROMI

Le mele possono avere oltre 300 aromi distinti, che sono stati suddivisi in sette famiglie allo scopo di poter identificare meglio il profilo aromatico di ogni frutto.

Ogni varietà di mela ha un profilo aromatico unico e caratteristico, da scoprire con un'esperienza sensoriale a tutto tondo.

Infatti, per valutare appieno le qualità e le caratteristiche di una mela è necessario usare tutti i cinque sensi perché è agendo insieme che essi permettono di riconoscere un'ampia varietà di sapori, aromi e caratteristiche di consistenza, croccantezza e succosità.



## COME SI DEGUSTA UNA MELA

La degustazione di una mela è un viaggio multisensoriale che coinvolge i cinque sensi alla scoperta della qualità e del gusto di questo frutto, facendo vivere un'esperienza di piacere davvero coinvolgente. Prima di iniziare la degustazione, selezionare una serie di mele di diverse

varietà. Assicurarsi che le mele siano mature e di buona qualità. Pulire accuratamente le mani per evitare odori che potrebbero influenzare la degustazione. Utilizzare un tagliamela o un coltello affilato per tagliare le mele in pezzi uniformi.



**FASE 1: OSSERVARE** Posizionare i pezzi di mela su una superficie chiara e neutra. Osservare attentamente la forma, rotonda o più ovale, e il colore, che può essere giallo, rosso, verde o bicolore. Esaminare le lenticelle - i piccoli pori sulla superficie della mela che favoriscono la respirazione - ed eventualmente striature o disegni.



**FASE 2: ANNUSARE** Avvicinare uno spicchio di mela al naso. Ispirare lentamente e concentrarsi sulle note di aromi che provengono dalla mela. Gli aromi riconoscibili possono essere quelli di agrumi o frutti tropicali, quelli verdi, che si contraddistinguono per delle note erbacee e aromatiche, fino a raggiungere note speziate. È possibile fare riferimento alla ruota degli aromi.



**FASE 3: ASCOLTARE** Mettere in bocca un pezzo di mela e iniziare a masticare. Prestare attenzione al grado di intensità del suono emesso al primo morso e mentre si mastica la mela. Notare anche se la mela è più o meno croccante. L'ascolto può fornire indizi importanti in merito alla struttura della mela.



**FASE 4: PERCEPIRE** Mentre si mastica la mela, prosegue l'analisi in merito alla struttura della polpa in bocca. Porre l'attenzione sulla durezza e la persistenza della polpa e della buccia della mela, ossia il tempo necessario a completare la masticazione. Considerare anche la croccantezza e la succosità della mela.



**FASE 5: SENTIRE IL GUSTO** Dopo averla assaggiata, la mela svela il suo gusto, che può essere molto diverso a seconda della varietà: da dolce a mediamente acidulo, equilibrato o una combinazione di entrambi. Anche in questa fase, è possibile fare riferimento alla ruota degli aromi, per completare l'analisi degli aromi specifici che caratterizzano ciascuna mela, già percepiti nell'odore.

Provando quest'esperienza multisensoriale si può scoprire che la mela yello® è caratterizzata da note tropicali che evocano sensazioni di freschezza e dolcezza. La mela envy™ invece, mostra aromi di agrumi e si distingue per

la sua acidità fine in alternanza con un'intensa dolcezza, mentre la mela Cosmic Crisp® è così croccante e succosa da rendere soddisfacente e rinfrescante ogni morso.

## CONOSCI I SOMMELIER DELLA MELA?

Quando si parla di sommelier si pensa immediatamente al mondo del vino. Tuttavia, questa professione si è evoluta abbracciando nuovi ambiti, come quello della mela.

L'Alto Adige è stato un pioniere in questa direzione, perché ha riconosciuto per primo questa specializzazione professionale e ne ha individuato il percorso formativo, che ha portato a formare finora 43 "Sommelier della mela dell'Alto Adige", veri ambasciatori di questo frutto nel mondo.

È stato nel 2022 che il Consorzio Mela Alto Adige, in collaborazione con l'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi, ha introdotto il corso per sommelier della mela. Il programma formativo offre una solida base teorica e pratica, affrontando una vasta gamma di argomenti: dalle varietà di mele alle proprietà nutritive, dalla composizione chimica ai metodi di coltivazione e alla qualità.

Particolarmente interessante è la sezione dedicata all'analisi sensoriale e alla degustazione, che pone l'accento su struttura, gusto e aroma, sia della polpa che della buccia, arricchendo le sessioni di degustazione e le visite sul campo.

