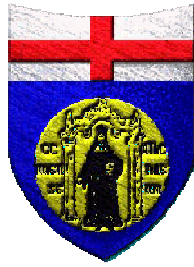


UNIVERSITÀ degli STUDI di GENOVA



Facoltà di Lingue e Letterature Straniere

Corso di laurea:

Lingue e Culture Straniere per l'Impresa e il Turismo

Tesi di laurea

**La degustazione dell'Olio d'Oliva:
glossario bilingue francese-italiano**

Candidato: **Cinzia Gregorutti**

Relatore: Prof.ssa **Micaela Rossi**

Correlatore: Prof. **Sergio Poli**

Anno Accademico 2006-2007

Introduzione

1. La scelta del dominio

Il dominio dell'olio d'oliva è indagabile da molteplici punti di vista, ma quello della terminologia è l'approccio forse meno prevedibile e finora il sentiero meno battuto. Non solo. Quello che chiameremo il sottodominio dell'olio, cioè la degustazione o analisi sensoriale dell'olio d'oliva è un campo in via di valorizzazione, normalizzazione, standardizzazione e divulgazione che si presta molto bene per l'esemplificazione delle problematiche più comuni in ambito terminologico, quali la ricerca dell'univocità nel termine, la tendenza alla normalizzazione intra- e interlinguistica.

Nella lingua comune inoltre, molti dei termini che andremo ad analizzare in seguito sono conosciuti e correntemente usati come “parole” con accezioni del tutto astruse, intuitive se non poetiche. Per fare un esempio citiamo una qualunque etichetta apposta sulle bottiglie in vendita al supermercato “[...] *un olio extravergine 100% italiano non filtrato dal gusto naturalmente ricco e corposo, caratterizzato da una gradevole sensazione di fruttato [...]*”: “letteratura” o degustazione?

L'esperienza di tirocinio effettuata nel 2006 presso la Fratelli Carli S.p.a., ha infine acuito l'interesse per un prodotto tanto diffuso nel Mediterraneo e più che mai in Liguria quanto poco conosciuto nelle sue precise qualità e difetti.

2. Perché definire terminologico il linguaggio della degustazione dell'olio d'oliva

Prima di arrivare a riconoscere lo status di *terminologia* al linguaggio usato nella degustazione dell'olio d'oliva, verifichiamo l'esistenza di alcuni presupposti.

Affinché si possa parlare di terminologia:

- a) È necessario un pubblico di specialisti che si distingua per un linguaggio specifico condiviso in una determinata situazione comunicativa “marcata”¹.

A tal proposito notiamo che dal 1983 esiste l'O.N.A.O.O, l'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Olio d'Oliva (www.oliveoil.org) e, di più recente formazione, l'O.A.L., Organizzazione Assaggiatori Liguri, per citarne solo due.

- b) È auspicabile la presenza di un ente che abbia vocazione alla standardizzazione (possibilmente interlinguistica oltre che intralinguistica) del linguaggio specifico in questione e che tenda quindi a un rapporto 1:1 con la realtà dei referenti.²

Nel campo dell'olio due sono gli organismi responsabili di tale processo di terminologizzazione, nonché di normalizzazione: l'Unione europea e il C.O.I., Consiglio Olèicolo Internazionale (www.internationaloliveoil.org).

- c) È essenziale avvertire la necessità di una comunicazione sempre più rapida ed efficiente in grado di rispondere al principio «mini-max», cioè il massimo di informazione con il minor numero di parole possibile, e che si avvalga di parole dal significato univoco, di *termini* per l'appunto².

A dimostrazione di ciò, già nel 1983, accanto allo Statuto ONA OO, Nanni Ardoino aveva pubblicato una “Guida del perfetto assaggiatore di olio”, corredata di vocabolario commentato e ragionato dall'autore.

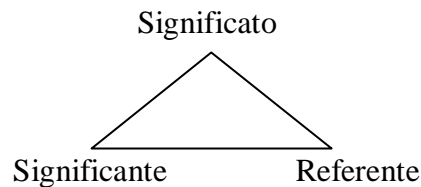
La nostra raccolta sembra quindi avere tutte le caratteristiche per essere definita terminologica; sarà pertanto opportuno accennare alla nozione di *termine* prima di proseguire.

¹ Maria teresa CABRÉ, *La terminologie*, Colin- Presses Universitaires d'Ottawa, Paris-Ottawa, 1998.

² Marella MAGRIS, Maria Teresa MUSACCHIO, Lorenza REGA, Federica SCARPA, *Manuale di terminologia*, Milano, Hoepli, 2002, p.50.

Cabré afferma che i *termini* si trovano in relazione di inclusione con la lingua generale e che pertanto “non sembrano essere molto differenti dalle parole se li si considera da un punto di vista formale o semantico: essi sono diversi dalle parole se li si considera come unità pragmatiche e comunicative”³.

Vale la pena introdurre in questa sede il modello di Ogden e Richards per descrivere il termine:



A un significante (denominazione-designazione) si associa solo e soltanto lo schema mentale ben preciso (significato) di un referente (oggetto materiale o immateriale) dai contorni netti⁴.

Nel caso dei termini selezionati in questo glossario è possibile operare una distinzione tra un gruppo di termini dai contorni distinti che seguono il modello teorico, gruppo identificabile nei sottodomini (come illustrerò in seguito) della *Classificazione degli oli vergini* e nelle *Certificazioni*; un secondo gruppo, esplicitato nella *Terminologia di base dell'analisi sensoriale* e nei descrittori indicanti *Pregi e Difetti*, che appare meno netto, al punto che talvolta si presentano casi di omonimia, sovrapposizioni invasive che causano parasonimie o correlazioni molto forti, al limite della confusione.

³ Marella MAGRIS, Maria Teresa MUSACCHIO, Lorenza REGA, Federica SCARPA, *Manuale di terminologia*, Milano, Hoepli, 2002, p.53.

⁴ Marella MAGRIS, Maria Teresa MUSACCHIO, Lorenza REGA, Federica SCARPA, *Manuale di terminologia*, Milano, Hoepli, 2002, p.51.

3. Normalizzazione terminologica – scuole e prospettive

Posto che abbiamo a che fare con una terminologia o raccolta terminologica appartenente ad un dominio (l'olio d'oliva) e ad un sottodominio (l'analisi sensoriale), appare di notevole interesse indagare sulla vocazione normalizzatrice in ambito professionale e interlinguistico, per due ordini di motivi: la disciplina nella quale ci muoviamo (la Terminologia) presenta una forte corrente o scuola orientata verso la normalizzazione, non solo per permettere una conoscenza efficace tra specialisti, ma anche per difendere la lingua dall'assalto di anglicismi, prestiti e via dicendo, i quali non offrono la trasparenza ricercata nel termine; inoltre, una terminologia standardizzata nell'ambito dell'olio di oliva, assicurando una comprensione efficace e rapida, nonché una traduzione corretta permette una maggiore possibilità di esportazione del prodotto.

Federica Scarpa⁵ spiega che l'esigenza di organizzazione lessicale a livello intralinguistico interna a ciascun ambito specialistico, per una comunicazione efficiente e non ambigua, è ulteriormente stimolata dal contesto internazionale che impone una definizione univoca dei termini per facilitare la comunicazione interlinguistica. Due sono allora le attività orientate a tali fini: la normalizzazione (o standardizzazione) e l'armonizzazione della terminologia.

*“L'attività di normalizzazione terminologica riguarda da una parte l'ordinamento e la definizione univoca dei termini, la riduzione delle omonimie e l'unificazione dei concetti nell'ambito di un dato dominio specialistico, dall'altra la standardizzazione delle procedure e dei metodi della raccolta e descrizione dei termini in generale.”*⁵

L'armonizzazione riguarda invece l'attività di redazione di norme terminologiche in lingue diverse da quelle ufficiali (in numero necessariamente limitato) che siano compatibili e conformi alle corrispondenti normative internazionali.

Tornando al fine prescrittivo e normativo della terminologia, dotato di *“statuto ufficiale e portato avanti, con la cooperazione e il consenso delle parti interessate, da enti e comitati di normalizzazione sia nazionali che internazionali”*⁵, ci avviciniamo al dominio di nostra competenza e passiamo all'esemplificazione di quanto esposto.

⁵ Marella MAGRIS, Maria Teresa MUSACCHIO, Lorenza REGA, Federica SCARPA, *Manuale di terminologia*, Milano, Hoepli, 2002, p.30-31.

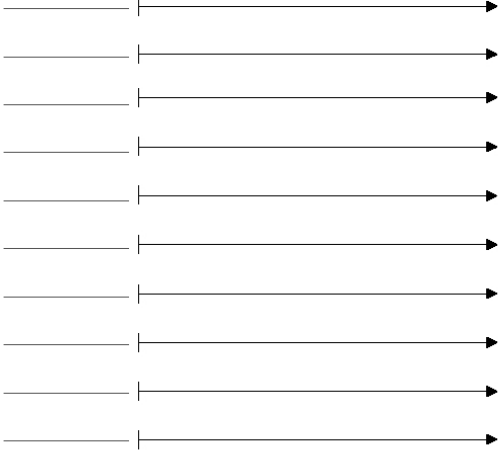
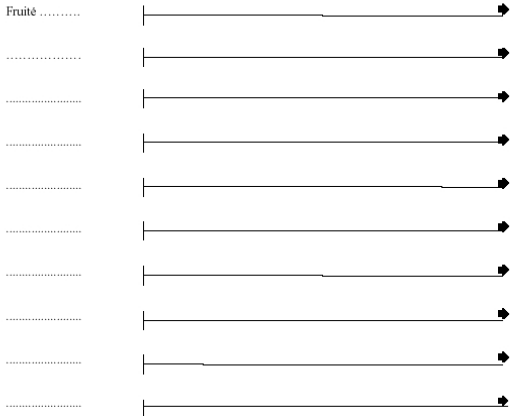
Il COI, la Comunità Europea prima e l'Unione Europea in seguito, si sono occupate di tale attività di normalizzazione; in particolare il COI ha negli ultimi anni elaborato numerosi documenti in tutte le lingue ufficiali finalizzati alla standardizzazione non solo della terminologia relativa all'analisi sensoriale, generale e specifica per l'olio d'oliva, ma anche dei metodi di valutazione della qualità dell'olio, quali norme relative al bicchiere di assaggio, sala e condizioni di assaggio, schede di valutazione/profilo, formazione ed allenamento dei degustatori e così via.

In questa sede ci limiteremo ad illustrare le schede di profilo previste dal COI per la valutazione della qualità di un olio di oliva. Precisiamo che il COI fornisce strumenti e norme per la valutazione di oli di oliva vergini (extravergine, vergine, vergine corrente, lampante) e oli extravergini a denominazione di origine, ma un produttore serio dovrebbe sempre assicurarsi anche circa la qualità dei propri oli raffinati prima di commercializzarli.

Le schede di seguito riportate sono state introdotte dal C.O.I. nel 1996 e adottate dall'Unione Europea con il Reg. CE n. 796/02 in sostituzione del precedente modello di Foglio di profilo, al fine di assicurare una valutazione più consona, chiara e semplice eliminando il giudizio numerico, spesso legato a esperienze soggettive.

FOGLIO DI PROFILO (Ad uso dell'assaggiatore)		FEUILLE DE PROFIL (à usage du dégustateur)	
INTENSITÀ		INTENSITÉ	
PERCEZIONE DEI DIFETTI:		PERCEPTION DES DÉFAUTS:	
Riscaldamento	----->	Chômé	----->
Muffa	----->	Moisi	----->
Avvinato-inacetito-acido-agro	----->	Vineux - Vinaigré - Acide - Aigre	----->
Morchia	----->	Lies	----->
Metallico	----->	Métallique	----->
Rancido	----->	Rance	----->
Altri (quali)	----->	Autres (lesquels)	----->
PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI:		PERCEPTION DES ATTRIBUTS POSITIFS:	
Fruittato	----->	Fruité	----->
Amaro	----->	Amer	----->
Piccante	----->	Piquant	----->
<u>Nome dell'assaggiatore:</u>		<u>Nom du dégustateur:</u>	
	<u>Codice del campione:</u>		<u>Code de l'échantillon:</u>
	<u>Data:</u>		<u>Date:</u>

A differenza dei Fogli di profilo sopra riportati, per la valutazione degli oli extravergini a denominazione di origine si procede in due tempi: una fase preparatoria che prevede la scelta dei descrittori da applicare al Foglio di profilo con la tecnica della Tavola Rotonda, discussione guidata dal Capo panel in cui vengono valutati sensorialmente una serie di campioni in via preliminare; una seconda fase in cui avviene la valutazione organolettica vera e propria.

<p>FOGLIO DI PROFILO DELL'OLIO D'OLIVA EXTRA VERGINE A DENOMINAZIONE DI ORIGINE (a uso dell'assaggiatore)</p> <p style="text-align: center;">INTENSITÀ DI PERCEZIONE</p>  <p><u>Nome dell'assaggiatore:</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Codice del campione:</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Data:</u></p>	<p>FEUILLE DE PROFIL DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA EN APPELLATION D'ORIGINE (à usage du dégustateur)</p> <p style="text-align: center;">INTENSITÉ DES PERCEPTIONS:</p> <p>Fruité</p>  <p><u>Nom du dégustateur:</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Code de l'échantillon:</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Date:</u></p>
--	---

Naturalmente, come già accennato, il Foglio di profilo rappresenta soltanto una porzione del processo di standardizzazione dei metodi e della terminologia su cui gli organismi sopra citati lavorano, ma non potendo fornire una rassegna completa ci limiteremo a mostrare alcuni aspetti terminologici.

4. Selezione dei termini

La prima fase del lavoro terminologico riguarda l'analisi e selezione delle fonti: libri conservati presso la biblioteca specialistica del Museo dell'Olivo di Imperia, pubblicazioni di degustatori o esperti di analisi sensoriale in genere, materiale fornito da O.N.A.O.O., materiale in linea e interviste dirette ad esperti del settore.

È stato necessario operare una selezione tra i tanti termini disponibili e più in particolare si è trattato di dare unitarietà e completezza a un lavoro terminologico che non poteva risultare esaustivo.

La scelta ha coinvolto quindi, *in primis*, le tipologie di olio che si possono ottenere, limitandomi agli oli vergini poiché gli oli raffinati e di sansa non figurano nella valutazione organolettica regolata dal C.O.I.; in secondo luogo ho selezionato alcuni termini provenienti dal “vocabolario generale dell'analisi sensoriale” da cui penso non si possa prescindere; in seguito, ho operato una sintesi tra tutti i descrittori incontrati nelle fonti più o meno datate e indicanti difetti (attributi negativi) o pregi (attributi positivi) di un olio di oliva; infine, ho ritenuto importante citare alcune denominazioni o certificazioni con cui viene commercializzato l'olio di oliva in un'ottica più orientata verso la categoria “consumatori”.

Entrando nello specifico della selezione del vocabolario speciale dei pregi e difetti, dirò per prima cosa che non sono rientrate nella mia selezione le voci definite “sensazioni aromatiche” che possono contraddistinguere un olio fruttato. Tali termini infatti, non sembrano essere suscettibili di essere considerati propriamente termini, poiché i concetti a cui rinviano sono tanto comuni ed elementari quanto vaghi, tant'è vero che alcuni degustatori dichiarano di saper riconoscere agevolmente il sentore di “carciofo”, di “mela”, di “agrumi”, di “camomilla”, di “pinolo”, di “pomodoro”, di “vaniglia”, di “erba”, ma conservano perplessità quando si tratta di riconoscere addirittura la sensazione “erbe aromatiche” o “foglia di fico” piuttosto che “foglia di olivo” (quest'ultima da me analizzata, in via eccezionale, in quanto presenta caratteristiche interessanti⁶).

Se da una parte è stato necessario operare una selezione dei termini, dall'altro è doveroso menzionare almeno i maggiori tra quelli omessi. È il caso di *Rete*, il quale rinvia al gusto di plastica/gomma “avvertibile in oli dolci ottenuti da olive lasciate a

⁶ Vedere paragrafo 6.

lungo sulle reti di raccolta”⁷; *Saponoso*, che ricorda il sapone verde; *Lampantino*, con caratteristiche che richiamano l’olio lampante (oggetto di analisi nell’opera); *Provenienza*, “insieme di note aromatiche che si evidenziano sempre in oli provenienti da una medesima zona geografica”⁷; e ancora, *Fumo*, flavor ormai non più riscontrabile perché dipendente da metodi di estrazione/lavorazione sorpassati; *Gelato*, dovuto a olive gelate che danno un olio poco viscoso e tendente al secco.

Tali termini fanno parte dell’evoluzione della terminologia dei degustatori di olio di oliva, ma la recente tendenza alla normalizzazione e, in certi casi, le nuove tecnologie, hanno fatto sì che, se alcuni sono ancora utilizzati in via residuale e complementare, altri siano via via diventati obsoleti.

Presento quindi di seguito l’organigramma di dominio definitivo e i relativi sottodomini, in entrambe le lingue, italiano e francese. Preciso che mentre l’ordine di esposizione dei termini nell’organigramma italiano è di tipo alfabetico, il secondo documento presenta direttamente gli equivalenti francesi, sacrificando l’ordine alfabetico.

⁷ Lucio CARLI, Marcello SCOCCIA, Fabrizio VIGNOLINI (curatori), *L’olio d’oliva, L’assaggio*, Genova, Sagep, 2002, p.34.

Analisi sensoriale di un olio d'oliva

Classificazione Oli vergini:

Olio di oliva extra vergine
Olio di oliva vergine
Olio di oliva vergine corrente
Olio di oliva vergine lampante

Degustazione: analisi olfatto-gustativa Difetti

Acqua di vegetazione
Avvinato
Cetriolo
Cotto
Grossolano
Lubrificanti
Metallico
Morchia
Muffa
Rancido
Riscaldamento
Salamoia
Secco
Sparto
Terra
Verme

Altra Terminologia

Foglia (2)
Astringente
Fiscolo
Sansa
Stanco
Vecchio

Degustazione: analisi olfatto-gustativa Pregi

Amaro
Dolce
Fruttato
Mandorlato
Piccante
Foglia (1)

Altra Terminologia

Rotondo
Vivo
Liscio

Certificazioni:

DOP
IGP
Biologico
Prima spremitura a freddo
Estrazione a freddo

Terminologia di base

Adattamento sensoriale
Analisi sensoriale organolettiche
Flavor
Panel test

Analyse sensorielle d'une huile d'olive

Classement des huiles vierges:

Huile d'olive vierge extra
Huile d'olive vierge
Huile d'olive vierge courante
Huile d'olive vierge lampante

Dégustation : analyse olfacto-gustative Défauts

Margines
Vineux
Concombre
Cuit
Grossier
Lubrifiants
Métallique
Lies
Moisi
Rance
Chômé
Saumure
Foin-bois
Sparte
Terre
Ver

Autre terminologie

Scourtin
Grignons
Plat
Vieux

Dégustation : analyse olfacto-gustative Attributs positifs

Amer
Doux
Fruité
Amande
Piquant
Feuille

Autre terminologie

Feuilles vertes (amer)
Astringente

Dénominations:

AOP
IGP
Biologique
Première pression à froid
Extrait à froid

Vocabulaire général

Adaptation sensorielle
Analyse sensorielle
Caractéristiques organoleptiques
Flaveur
Jury

5. Organizzazione del glossario

Dalla fase di ricerca e selezione delle fonti e del relativo contenuto, seguita dall'elaborazione di schemi concettuali quali i due organigrammi sopra riportati, passo ad illustrare la redazione delle schede terminologiche (*fiches terminologiques*).

Lo strumento scheda terminologica (detta anche *record* se inserita, come nel nostro caso, in un database o banca dati) ha un proprio standard di riferimento contenuto nelle norme ISO, TC 37, ed è composto da numerosi e prefissati campi, relativamente intercambiabili nell'ordine ad eccezione del primo, riservato al termine principale.

Quando si redige una banca dati terminologica è inoltre molto importante tenere presente che questa fase più che le altre richiede un approccio onomasiologico e cioè un orientamento spiccato verso il concetto e non verso le parole. “In altre parole, si tende a compilare una scheda per concetto e non una scheda per parola. Dato però che nelle lingue speciali si tende a stabilire una corrispondenza precisa fra concetti e termini, si può di norma agganciare ogni concetto a un termine preciso più o meno ufficialmente convalidato”⁸.

Per rendere più chiaro possibile il tipo di lavoro e l'approccio, riporto di seguito la scheda tipo utilizzata⁹, accompagnata da una breve spiegazione per ogni campo impiegato.

⁸ Marella MAGRIS, Maria Teresa MUSACCHIO, Lorenza REGA, Federica SCARPA, *Manuale di terminologia*, Milano, Hoepli, 2002, p. 168.

⁹ La *scheda tipo* trae spunto da una dispensa riassuntiva del corso “Linguaggi Settoriali” redatta dalla Prof.ssa Micaela ROSSI.

Termine – Entrée	Il termine oggetto di analisi.
Dominio e Sottodominio – Domaine et sous-domaine	Restrizione progressiva dell’ambito specialistico in cui si opera.
Informazione fonetica – Information phonétique	Trascrizione della pronuncia del termine con l’ausilio dell’IPA (International Phonetic Alphabet)
Informazione linguistica – Information linguistique	Categoria grammaticale e particolarità del termine.
Contesto – Contexte	Frase-esempio che ha la funzione di rendere ancor più trasparente la definizione del termine e di mostrarne l’impiego nel discorso.
Definizione – Définition	La definizione è l’esplicitazione dell’approccio onomasiologico: deve evocare in maniera concisa e coerente la nozione a cui il termine si riferisce, individuando i suoi tratti distintivi e risultando più univoca possibile all’interno del dominio prescelto. Deve essere omogenea, cioè perfettamente sostituibile al termine in entrata, non circolare o tautologica, economica.
Nota tecnica – Note technique	Completa la descrizione del referente, aggiunge tratti e informazioni supplementari che possono rendere più efficace la comprensione del concetto.
Nota linguistica e Varianti – Note linguistique et Variantes	Può presentare termini derivati, varianti ortografiche o regionali, omonimi.
Etimologia – Etimologie	
Sinonimi – Synonymes	Sarebbe più corretto parlare di parasinonimi.
Abbreviazioni / Sigle – Abréviations/sigles	
Termini correlati – Liens	Collegamento ipertestuale ad altre schede in rapporto stretto con il termine analizzato.
Equivalente in lingua francese – Equivalent en langue italienne	
Grado di affidabilità dell’equivalente – Fiabilité de l’équivalent	Su una scala da 1 a 5 si provvede a segnalare l’affidabilità dell’equivalente sopra proposto, valutata sulla base delle fonti consultate.
Autore – Auteur	
Data di creazione della scheda - Date de création de la fiche	
Fonti - Sources	Ogni campo ha un rimando numerico (<u>sottolineato</u>) al quale corrisponde la fonte di consultazione o da cui si è tratto il brano.

6. Problemi riscontrati

Durante la fase di compilazione però, non sempre le premesse teoriche hanno coinciso con la realtà degli usi.

Nel primo caso che mi accingo ad illustrare, è il principio di univocità che viene a mancare; il termine *Foglia* infatti sembra rinviare a ben due concetti, uno che identificherò con *Foglia (1)* e l'altro con *Foglia (2)*. *Foglia (1)* trova posto nel sottodominio Pregi dal momento che identifica una delle tante “sensazioni aromatiche” riconducibili al *Fruttato*, utilizzate soprattutto in sede di valutazione organolettica di un olio extravergine a denominazione di origine. I degustatori più raffinati sembrerebbero riuscire a distinguere ulteriormente tra foglia di olivo e foglia di fico, e il C.O.I. ne prende atto nel documento n.22 del novembre 2005. Tuttavia non ho riscontrato unanimità su tale capacità di distinzione, anzi taluni suggeriscono la possibilità che si tratti di suggestione e soggettività.

Foglia (2) invece, detta anche *Foglie verdi*, rinvia alla pratica (maliziosa) dei frantoiani di mescolare foglie a olive durante la lavorazione, al fine di nascondere con l'*Amaro* da esse provocato eventuali altri difetti e/o mimetizzare gli oli raffinati facendoli apparire di colore verde come i vergini. La sua collocazione è di conseguenza piuttosto discutibile, dato che *Amaro* è un Pregio, alcuni potrebbero consigliare di inserirlo tra i Pregi. Tuttavia, personalmente ho ritenuto opportuno elencarlo tra i Difetti per due motivi: in primo luogo, se inizialmente l'amaro prevale, con il passare del tempo si indebolisce e lascia emergere tutti gli altri difetti; secondariamente, la pratica utilizzata non è conforme alle norme di estrazione previste per l'olio di oliva.

Un discorso del tutto analogo è applicabile all'equivalente francese *Feuille*: anche qui possiamo distinguere tra la sensazione aromatica *Feuille* e *Feuilles vertes*. Quest'ultimo però sembra presentare caratteri in parte diversi dall'equivalente italiano da me indicato con *Foglia (2)*; infatti, non solo sembra essere caduto nel dimenticatoio (lo ha rivelato una intervista al Capo Panel francese di Aix-en-Provence, Christian Pinatel, il quale alla mia domanda di formulare una frase-esempio – Contexte – per il termine *Feuilles vertes*, ha immediatamente associato il concetto di *Feuille*, sensazione aromatica!) ma in nessuna fonte da me consultata è apparso alcun giudizio in merito alla pratica dei frantoiani o alla durata del flavor *Amer*, al quale viene generalmente accostato. Pertanto, in questo caso, la mia scelta è ricaduta sui Pregi (Qualités), non potendomi rifare ad alcuna fonte contraria.

Un altro caso anomalo è rappresentato ugualmente in italiano e in francese da *Fieno-Legno - Foin-Bois*. Direi che si tratta di uno spudorato tentativo di standardizzazione (e di neologismo) da parte del C.O.I., il quale non ha tenuto conto del linguaggio “corrente” e nemmeno del rischio di omonimia con *Fieno*, che è ancora una volta una “sensazione aromatica” propria del *Fruttato*.

In italiano infatti, il termine riconosciuto e usato è *Secco* (da me selezionato perché univoco) o tutt'al più *Secco a legno*. In francese invece, nella mia seppur limitata ricerca, non ho mai trovato riscontri nell'uso, tanto che nella medesima intervista sottoposta a M. Pinatel di cui ho accennato sopra, alla stessa domanda di formulazione di contesto per il termine *Foin-bois* non ha fornito risposta.

Infine trovo interessante soffermarmi un poco sul termine *Fruttato*. Termine abusato e banalizzato in molti contesti e domini, nel caso dell'olio d'oliva può essere distinto principalmente in due tipi: il fruttato maturo e il fruttato verde, quest'ultimo ottenuto chiaramente da olive più acerbe o in corso di invaiatura. L'elemento curioso risiede nel fatto che il francese adotta tre classificazioni anziché due: al *Fruttato maturo* (*Fruité mûr*) e *verde* (*Fruité vert*) aggiunge il *Fruité noir*. Tale descrittore non richiama più il frutto fresco poiché le olive sono rimaste più a lungo in stoccaggio pur in condizioni controllate; pertanto l'olio ottenuto presenterà sensazioni aromatiche come il Cacao, il Fungo piuttosto che il Fieno o l'Erba e sicuramente sarà privo dei pregi *Piccante* (*Piquant* ou *Ardent*) e *Amaro* (*Amer*), tanto preziosi per una buona conservazione dell'olio.

È interessante dunque notare ancora una volta, come le due “micro-culture”, pur molto affini tra di loro e pressoché avviate a una definitiva standardizzazione, abbiano segmentato la realtà in modo diverso e originale senza tuttavia precludere a noi la comprensione.

7. Terminologie a confronto: l'olio e il vino

Prima di giungere alle conclusioni, appare interessante formulare un parallelo tra la terminologia dedicata all'analisi sensoriale dell'olio di oliva e quella specifica per il vino. Quest'ultima infatti presenta maggiore "anzianità" e vanta pubblicazioni già a partire dal secondo dopoguerra, mentre per l'olio di oliva è necessario attendere l'inizio degli anni '80. Naturalmente l'esigenza che porta alla creazione di una terminologia comune tra assaggiatori professionisti è la medesima in entrambi i campi: con l'espansione del mercato di tali prodotti aumentano le norme e i controlli sulla qualità di questi (spesso regolati da organismi sovranazionali oltre che nazionali) e cresce quindi il ruolo di figure professionali con il compito di fornire informazioni sempre più precise e omogenee su territorio nazionale e internazionale. Lo scarto di anni nella spinta normalizzatrice nei due settori è probabilmente spiegato dal fatto che l'olio è rimasto più a lungo un prodotto di nicchia rispetto al vino e solo con la crescita del benessere negli anni '60 e successivi si è registrato un cambiamento massiccio della dieta alimentare che ha coinvolto, tra l'altro, la sostituzione di grassi animali con grassi vegetali sempre più preziosi, come l'olio d'oliva, appunto.

Il primo confronto possibile riguarda le fasi dell'analisi sensoriale: mentre l'olio prevede principalmente un momento olfattivo e uno gustativo, trascurando quello visivo in quanto non discriminante nella valutazione della qualità, per il vino le tre fasi nell'ordine visivo, olfattivo, gustativo sono considerate ugualmente fondamentali.

Nel corso della valutazione sensoriale il professionista può distinguere pregi, difetti e malattie in un vino, mentre in un olio soltanto pregi e difetti (infatti il termine *verme* ad esempio è compreso in quest'ultima categoria).

Entrando nella terminologia propriamente detta, per quanto concerne il vino esistono due difetti fondamentali causati dal trattamento in contenitori non idonei. Si tratta dell'odore di *Tappo* e di *Muffa*, quest'ultimo dovuto alla presenza di muffa nelle botti o a tappi non opportunamente sterilizzati e dai quali non sono stati estratti accuratamente i TCA – composti originati da certe muffe. Il difetto di *Muffa* nell'olio invece, non sembra dipendere tanto dai contenitori quanto dallo stoccaggio prolungato delle olive ammassate in ambienti umidi.

Il vocabolario della degustazione del vino si compone anche di altri termini rappresentanti difetti, tra i quali *Secco a legno*, *Cotto*, *Metallico*, *Madeirizzato*, *Stanco*, *Vecchio*, *Vinacce*.

Il primo di questi è dovuto (per il vino) al contenitore che “cede” il gusto di legno, mentre nell’olio tale termine indica un difetto originato da olive che hanno sofferto la siccità e quindi povere di polpa e acqua di vegetazione e che producono un olio poco viscoso, asciutto.

Anche *Cotto* presenta alcune peculiarità, da non confondere innanzi tutto con “vino cotto” che è una pratica diffusa solo a livello familiare e che non è affatto un difetto ma un tipo di vino molto dolce ottenuto grazie al riscaldamento del mosto; tornando al difetto omonimo, ci si riferisce a un principio di ossidazione del vino congiuntamente a una inopportuna esposizione delle bottiglie al calore. Lo stesso termine è presente tra gli attributi negativi dell’olio e richiama un eccessivo e prolungato riscaldamento della pasta durante le fasi di frantumazione e gramolazione.

Il *Metallico* è poco utilizzato grazie alla diffusione di acciaio inossidabile nella maggior parte degli impianti; tuttavia, quando presente, similmente all’olio, è dovuto al contatto prolungato con superfici metalliche “cedenti” tale gusto.

La *Madeirizzazione* corrisponde all’ossidazione avanzata in un vino, il cui difetto speculare nell’olio è rappresentato da *Rancido*. Da notare che esistono vini ottenuti appositamente per ossidazione e in tal caso non si può parlare di vino difettoso (è il caso, ad esempio del vino marsalato italiano).

Ancora interessante è il caso di *Stanco*, difetto che nel vino può essere temporaneo e si verifica, ad esempio, in caso di sbalottamento delle bottiglie, che determina una perdita di *Vivacità*; nell’olio *Stanco*, al contrario, la perdita di *Vivezza*, *Freschezza* e *Fruttato* va via via peggiorando per sfociare infine nel *Vecchio*.

Quando un olio è definito *Vecchio*, si intende che la sua parabola qualitativa tende verso lo zero e quindi il prodotto non solo ha perso i suoi maggiori pregi ma presenta anche alcuni difetti e la conservazione non deve essere ulteriormente prolungata. Analogamente un vino *Vecchio* o *Decrepito*, ha oltrepassato le sue fasi migliori (giovane, pronto, maturo) e non può che peggiorare. Da non confondere con *Invecchiato*, termine invece che porta sul concetto positivo (quindi un pregio) di vino maturo dotato di ottimi caratteri e di qualità.

Infine si parla di *Vinacce*, vale a dire di quei sedimenti e residui che normalmente non sono presenti nel vino in commercio e raramente in ambito casalingo e che corrispondono grossomodo alle *Morchie*, ben più frequenti, dell’olio.

Passando ai pregi, di notevole interesse sono i termini *Amaro*, *Rotondo*, *Vivo* e *Foglia*. Il primo è un pregio secondo l'intensità con cui si presenta, ma nel vino può sfociare in una malattia, l'amarore.

Il *Rotondo* e il *Vivo* si collocano lungo una scala che dall'Equilibrio giunge fino all'Acidità: in particolare, *Rotondo* è il primo gradino di questa scala a partire dall'equilibrato, il *Fresco* è il secondo, il *Vivo* è il terzo. Tutti pregi notevoli, naturalmente, così come per l'olio.

Foglia infine, rimanda a tutti quei profumi erbacei (nell'olio "sensazioni aromatiche", quindi è il caso di *Foglia(1)*) dovuti a uve con maturazione lunga, contrapposti ai profumi minerali, tipici delle uve a maturazione veloce.

Riconosciuta l'"anzianità" della terminologia relativa all'analisi sensoriale del vino, è spontaneo chiedersi se siano avvenute delle "mutuazioni" di termini da questo dominio a quello dell'olio. Appare plausibile un passaggio di termini quali *Vecchio*, *Rotondo*, *Vivo*, mentre ne rimangono esclusi altri quali *Muffa*, *Astringente*, *Amaro*, *Dolce*, *Fruttato*, *Piccante*, poiché termini generalmente usati e riconosciuti in qualunque assaggio di prodotto alimentare e quindi non ascrivibili all'esclusivo dominio del vino. Di dubbia provenienza sono *Cotto* e *Metallico*, mentre va notato che *Grossolano* e *Lubrificanti* vanno via via estinguendosi.

Concludiamo il confronto con un'osservazione a riguardo degli organi normalizzatori. Mentre il dominio dell'olio di oliva, come già detto, presenta una considerevole vocazione alla normalizzazione e standardizzazione, nonché all'armonizzazione della terminologia, il dominio del vino presenta molte organizzazioni ed enti regionali o nazionali interessati sì a darsi norme e vocabolari comuni ma non vi è a capo di questi, per il momento, alcun organo sovranazionale in grado di uniformare tale lingua speciale e garantire la rapidità ed efficacia dell'informazione.¹⁰

¹⁰ Le osservazioni presentate in questo paragrafo sono in larga parte frutto di una intervista effettuata a un consulente esperto esterno, il Prof. Marino GIORDANI, Presidente Regionale A.I.S. Liguria e Vicepresidente Tecnico O.N.A.O.O.

8. Conclusioni

Mentre scrivevo il titolo di questo paragrafo pensavo che, forse, si potrebbe parlare di nuove “aperture” piuttosto che di “conclusioni”.

Il presente lavoro infatti, come già dichiarato, non è esaustivo e potrebbe essere di conseguenza ampliato. Non solo. Il campo dell’analisi sensoriale dell’olio di oliva potrebbe aprire un nuovo capitolo per gli studi terminologici legati alle politiche linguistiche, per l’economia di un territorio, per la storia della degustazione ed evoluzione della sua terminologia ed efficacia, della sua importanza legale in quanto fattore determinante la dicitura apposta sulle etichette dell’olio in commercio, e altro ancora.

Tornando a ciò che è stato fatto, la presente raccolta terminologica è frutto di una selezione il più possibile accurata di termini non solo in prospettiva sincronica ma anche diacronica poiché, se per esempio è vero che l’evoluzione della tecnica e dei materiali hanno portato all’utilizzo di fibre sintetiche per la fabbricazione dei fischietti, esistono pur sempre frantoiani legati alla tradizione e ai relativi fischietti in sparto, che quindi tengono in vita il termine rinvitante al difetto di *Sparto*.

Tuttavia, desidero sottolineare che la maggioranza dei *record* costituenti questa piccola banca dati è risultata dal confronto diretto con documenti ufficiali ed attuali, forniti dal C.O.I. e dall’U.E., che se non sempre rispecchiano la realtà d’uso, la possono almeno annunciare o avviare.