

## ***Retrolfatto (e retrolfattivo)***

Barbara Patella

---

PUBBLICATO: 6 MARZO 2023

**N**on registrato in nessun dizionario né dell'uso né specialistico, il sostantivo *retrolfatto* è un tecnicismo che, nato nel campo dell'enologia, ha ben presto esteso il suo uso anche a bevande diverse dal vino, fino ad arrivare al settore della gastronomia. Può indicare sia il 'residuo organolettico che, prodotto per via retronasale da molecole odorose, persiste in bocca dopo la degustazione di una bevanda (specialmente vino e birra), di un cibo o di un condimento' sia il 'sistema sensoriale che, in seguito all'assaggio, attraverso recettori olfattivi rinofaringei, permette di percepire in bocca la natura aromatica di cibi, condimenti e bevande'. A dire il vero, il concetto è preesistente alla parola *retrolfatto*, in quanto già veicolato dalle locuzioni sostantivali *olfazione retronasale* (attestata dal 1938) e *olfatto retronasale* (documentata dalla fine del XX secolo), benché impiegate soltanto nella seconda delle due accezioni indicate.

La prima attestazione di *retrolfatto* che siamo riusciti a reperire è databile al 1994 ed è contenuta in un editoriale di "Vignevisini. Rivista italiana di viticoltura e di enologia":

[...] la produzione ad ettaro del vigneto ha un'importanza "trascendente" sulle sensazioni gustative, poiché si passa da sensazioni di pienezza a basse produzioni a sensazioni sempre meno positive con il crescere delle produzioni unitarie, nel seguente ordine: a) decadono le impressioni tanniche al bordo della lingua; b) si attenua l'impressione tannica del retrogusto; c) decade l'aroma percepibile con il **retrolfatto**; [...]. (Marco Fregoni, *Qualità del vino e produzione per ettaro*, «Vignevisini», anno XXI - n. 1-2 Gennaio-Febrero, 1994, p. 3)

Quanto all'etimologia, possiamo avanzare più ipotesi. Potrebbe trattarsi di un calco dal francese *rétro-olfaction*, documentato nella lingua d'origine dal 1983 (in un'opera di Nicolas De Rabaudy intitolata *Jean-Luc Pouteau: meilleur sommelier du monde. Le savoir-boire*); questa ipotesi sarebbe avvalorata dalla circolazione del doppiante italiano *retrolfazione*, calco che – attestato dal 2001 (in Giorgio Ottogalli, *Atlante dei formaggi. Guida a oltre 600 formaggi e latticini provenienti da tutto il mondo*, Milano, Hoepli, p. 108) – è più fedele all'originale francese. Il secondo elemento del calco, *olfazione*, a sua volta tecnicismo, è definito dal **GDLI** come "esercizio del senso dell'olfatto" ed è segnalato come termine disusato (tuttavia *olfazione*, secondo ricerche su Google e su Google Libri, risulta attualmente vitale, soprattutto negli ambiti specialistici delle scienze mediche e nel settore dell'enologia).

In alternativa, ipotizzando una formazione endogena, *retrolfatto* potrebbe essere considerato una retroformazione da *retrolfattivo*, la cui prima attestazione finora rintracciabile (1989) risulta precedente di pochi anni a quella di *retrolfatto* (1994): allora in tal caso *retrolfattivo* – termine su cui ci soffermeremo più avanti – non sarebbe un derivato, ma la base di *retrolfatto*; tuttavia, poiché lo scarto temporale fra i due termini è minimo (parliamo di soli cinque anni) e non abbiamo a disposizione altre testimonianze in quel lasso cronologico (si tratta di occorrenze isolate), non possiamo essere sicuri di questa trafila derivativa. Infine, non è da escludere che *retrolfatto* possa essere un derivato

denominale di *olfatto* con l'aggiunta del prefisso *retro-* (col valore locativo 'dietro'), verosimilmente forgiato sul modello di *retrogusto* (a sua volta calco dal francese *arrière-goût*), che deve aver sicuramente influito, tanto più che risale al primo Ottocento (cfr. GDLI).

Relativamente alla diffusione e agli ambiti d'uso di *retroolfatto*, ciò che si constata è una frequenza discreta (8.720 risultati su Google e 203 su Google Libri: ricerca del 20/11/2022) – e quasi esclusiva – nel campo delle scienze sensoriali e, più in generale, in riviste, libri e opuscoli concernenti bevande (soprattutto vini, birre, liquori, caffè) e, in misura minore, cibi e condimenti (in particolar modo formaggi e oli), dal momento che il *retroolfatto* costituisce un parametro valutativo o descrittivo di questi prodotti: ad esempio, in una *brochure* che pubblicizza diverse qualità di caffè, oltre ai parametri "corpo", "dolcezza", "acidità" e "aroma in olfatto", troviamo anche "aroma in **retroolfatto**". Il termine compare anche in alcuni *disciplinari* di produzione dei vini, come quello del "Tintilia del Molise", in cui all'articolo 9 si legge che «i vini a Denominazione di Origine "Tintilia del Molise" presentano caratteristiche chimico-fisiche proporzionate in tutte le tipologie con buona alcolicità, elevata concentrazione fenolica, invidiabile freschezza e note speziate evidenti percepibili sia all'olfatto che al **retroolfatto**». E ancora, *retroolfatto* ricorre in moltissime schede organolettiche di prodotti da bere e da mangiare:

Il finale è più complesso. Lungo, 6 secondi di persistenza, propone una bella mineralità. Ritroviamo la coppia ciliegia-pomodoro cotto nel **retroolfatto**. (*scheda descrittiva dello champagne "Grongnet Rosé"*, champagnefierefit.com)

Liquore ottenuto dall'infusione in alcool di scorze di mandarino. Netto il profumo, al palato risulta equilibrato con **retroolfatto** persistente di mandarino. (*scheda descrittiva del liquore "Mandarinetto"*, distilleriemantovani.it)

Il sapore è sapido ma giusto in rapporto alla dolcezza, l'aromaticità fresca e pulita, il grasso presente e preciso. Bella persistenza lattica, appena un accenno metallico nel **retroolfatto**. (*Mascarpone. I migliori d'Italia (artigianali e industriali)*, a cura di Mara Nocilla, gamberorosso.it, 2/12/2019)

Nella stampa, invece, si contano poche occorrenze (11 risultati sulla "Repubblica", 4 sulla "Stampa" e 2 sul "Corriere della Sera"), tutte contenute in articoli riguardanti il settore enogastronomico:

Dalla Scozia arrivano le Black Douglas e le The Ghillie (5 mila lire, 33 cl), birre ad alta fermentazione con un forte **retroolfatto** erbaceo. (Luisa Pronzato, *Qui si beve a tutta birra*, "Corriere della Sera", "Vivimilano", anno 11-n. 17, 30/4/1997, p. 19)

Sul piano grafico *retroolfatto* presenta alcune varianti, quali *retro-olfatto* (o con grafia non univertata *retro olfatto*, per un totale di 1.910 risultati su Google e 143 su Google Libri: ricerca del 20/11/2022) e *retroolfatto* (con 404 risultati); inoltre, come già anticipato, a *retroolfatto* si affianca il calco concorrente *retroolfazione* (con 853 risultati), che pure presenta delle varianti (*retro-olfazione* con 761 risultati e *retroolfazione* con 96):

Gentile nelle sensazioni di amaro e piccante, si esprime con un piacevole **retro-olfatto** di carciofo e pepe bianco. (*scheda descrittiva dell'olio "Grand Cru Giocchina Lec"*, iandp.it)

Al **retro olfatto** le sensazioni fruttate sono persistenti. (*scheda descrittiva del "Prosecco DOC Treviso-Extra Dry Millesimato"*, enotriatellus.it)

Il **retroolfatto** è pulito e conferma le iniziali sensazioni olfattive. Lungo e persistente ma mai stucchevole o caramelloso. (*profilo organolettico della "Grappa Luigi Francoli - Moscato in barrique"*, casafrancoli.it)

**Retrolfazione.** Insieme delle impressioni olfattive che si registrano in bocca dopo aver ingerito il formaggio. (*Glossario del Formaggio*, formaggio.it, 4/7/2016)

La sensazione tattile è fluida, a fine assaggio lascia la bocca pulita; anche la **retro-olfazione** di fine assaggio conferma la predominanza della mandorla. (Malla Barracane, *recensione dell'olio "Raggia"*, in «Oliocentrico», n. 15, settembre 2020, p. 14)

Come anticipato, alla stessa famiglia lessicale appartiene *retrolfattivo*, la cui prima attestazione ad oggi reperibile risale al 1989 ed è contenuta nel volume *Assaggio della grappa e dell'acquavite d'uva* di Luigi Odello (pubblicato a Sommacampagna da Demetra), precisamente in una "scheda per l'esame organolettico della grappa e dell'acquavite d'uva", in cui fra i parametri valutativi sono incluse le *sensazioni retrolfattive*.

Il vocabolo *retrolfattivo*, impiegato con funzione prevalentemente aggettivale, presenta talvolta un uso sostantivale, sia al maschile (es. *il retrolfattivo*) sia al femminile (es. *una retrolfattiva*), come mostrano gli ultimi due esempi riportati di seguito:

«[...] Si può infatti imparare ad apprezzare l'acqua e, con la pratica, acquisire la capacità di distinguere le sensazioni olfattive, quelle gustative, tattili e quelle **retrolfattive** [...]». (Maurizio Di Gregorio, *Sul Po con i sommelier dell'acqua*, "Corriere della Sera", Dossier, 9/5/2003, p. 10)

Descrittori gustativi e **retrolfattivi**: salato, dolce, acido, amaro, intensità dell'aroma, aroma di stagionato, aroma di rancido, aroma di burro, aroma di carne fresca, persistenza; [...]. (Anna Garavaldi, Andrea Rossi, Domenico Pietro Lo Fiego, *Difetti di presentazione della coscia per prosciutto crudo: valutazione sensoriale sul prodotto stagionato*, in "Secondo Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali: atti dei Lavori", a cura di Erminio Monteleone e Mario Bertuccioli, Firenze, Firenze University Press, 2009, p. 304)

A guardarla, la Parthenope, è una perfetta stout [...]; il sapore di noce accompagna tutta la bevuta e invade il **retrolfattivo** insieme ad un aroma di cioccolato fondente. (*descrizione della birra "Parthenope"*, trovabirre.it)

Proseguiamo con il valdostano Saint Marcel, sempre con 24 mesi di stagionatura, durante la quale si aggiungono erbe di montagna. [...]; in bocca è asciutto e sapido, succoso, di carattere e persistente, con **una retrolfattiva** che riprende le erbe del trattamento, lasciando una fresca sensazione balsamica. (Roberto Muzi, *Prosciutto e birra: varietà e proposte di abbinamento*, cronachedibirra.it, 28/7/2021)

Come testimoniato per *retrolfatto*, anche la circolazione di *retrolfattivo* (e delle varianti *retroolfattivo/retro olfattivo* e *retroolfattivo*) è piuttosto settoriale: su Google (solo pagine in italiano: ricerca del 20/11/2022) si registrano 5,850 risultati per *retrolfattiva*, 2,520 per *retrolfattive*, 1,950 per

*retrolfattivo*, 1.010 per *retrolfattivi*, mentre si contano meno di 200 risultati su Google Libri (per ognuna delle forme flesse) e meno di 20 sui quotidiani. Per giunta l'aggettivo, trovandosi molto spesso in coppia con alcuni sostantivi, dà luogo a vere e proprie collocazioni (cioè combinazioni di due o più parole che, favorite dall'uso, formano espressioni tipicamente ricorrenti): ad esempio, si contano 1.990 risultati per "*persistenza retrolfattiva*" e 1.460 per "*sensazioni retrolfattive*".

Infine, un ulteriore uso riguarda lo sviluppo della locuzione avverbiale *in retrolfattiva* (con 511 risultati in rete), probabilmente formata con l'aggettivo in seguito a ellissi (< *in via retrolfattiva*) e non con il sostantivo femminile (*retrolfattiva*), considerata anche l'assenza dell'articolo che, al contrario, compare nella corrispondente locuzione al maschile (*nel retrolfattivo*):

Note di degustazione. Fernet Branca appare di colore ambrato scuro, balsamico speziato e intenso al naso. In bocca entra molto deciso, evidenti note amaricanti e balsamiche. Persistente e fresco **in retrolfattiva**. ([descrizione del "Fernet Branca amaro"](#), [piacenzadabere.it](#))

Lo Sforzato Carlo Negri è ampio e complesso al naso, con profonde e lunghe note fruttate e speziate, che ritornano **in retrolfattiva**. (Laura Franchini, *Degustazione: Sforzato di Valtellina*, "Premiata Salumeria Italiana", anno XXV, n. 1 Gennaio-Febrero, 2013, p. 92)

In bocca molto acido, con un finale piuttosto minerale e una piacevole mandorla **in retrolfattiva**. Un po' spigoloso, comunque bevibile. (commento di "Nexus1990" alla discussione *Le bevute di giugno 2020*, [forum.gamberorosso.it](#), 22/6/2020)

**Cita come:**

Barbara Patella, *Retrolfatto (e retrolfattivo)*, "Italiano digitale", XXIV, 2023/1 (gennaio-marzo)  
DOI: 10.35948/2532-9006/2023.27941

Copyright 2023 Accademia della Crusca

Pubblicato con licenza creative commons [CC BY-NC-ND](#)