

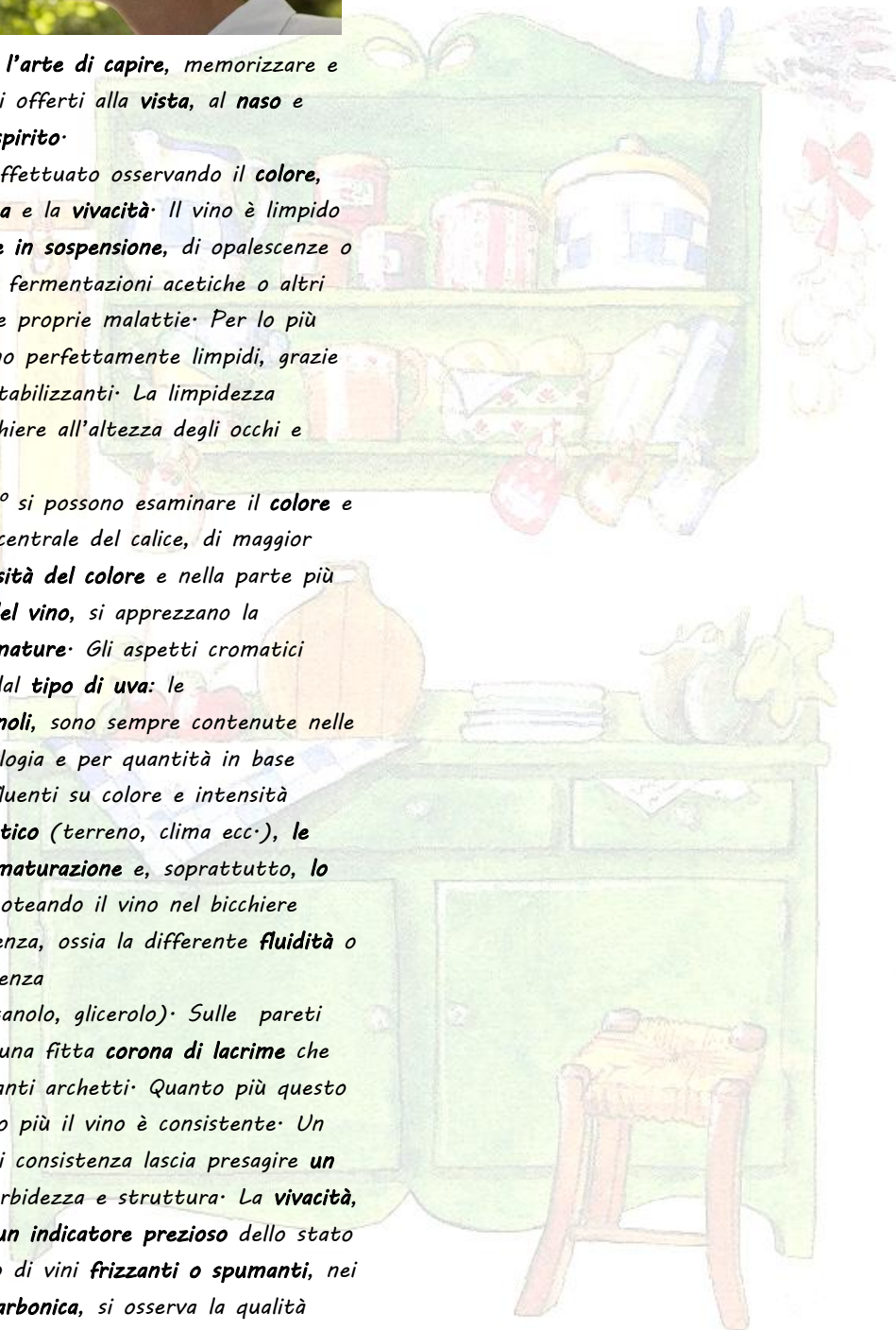
L'ESAME VISIVO DEL VINO



La degustazione del vino è l'arte di capire, memorizzare e apprezzare tutti i messaggi offerti alla vista, al naso e alla bocca. In ultimo, allo spirito.

L'esame visivo del vino è effettuato osservando il colore, la limpidezza, la consistenza e la vivacità. Il vino è limpido quando è privo di particelle in sospensione, di opalescenze o di intorpidimenti, dovuti a fermentazioni acetiche o altri difetti, alterazioni o vere e proprie malattie. Per lo più i vini in commercio risultano perfettamente limpidi, grazie a filtraggi e trattamenti stabilizzanti. La limpidezza è valutata portando il bicchiere all'altezza degli occhi e osservandolo in controluce.

Inclinando il bicchiere a 45° si possono esaminare il colore e le sfumature. Nella parte centrale del calice, di maggior spessore, si osserva l'intensità del colore e nella parte più esterna, chiamata unghia del vino, si apprezzano la tonalità e le eventuali sfumature. Gli aspetti cromatici dipendono in primo luogo dal tipo di uva: le sostanze coloranti, i polifenoli, sono sempre contenute nelle bucce, ma variano per tipologia e per quantità in base al vitigno. Altri fattori influenti su colore e intensità sono l'ambiente pedo-climatico (terreno, clima ecc.), le tecniche di vinificazione e maturazione e, soprattutto, lo stato evolutivo del vino. Roteando il vino nel bicchiere si può valutarne la consistenza, ossia la differente fluidità o densità che assume in presenza di componenti alcoliche (etanolo, glicerolo). Sulle pareti avvinate tende a formarsi una fitta corona di lacrime che disegna, ricadendo, altrettanti archetti. Quanto più questo fenomeno è marcato, tanto più il vino è consistente. Un vino con una buona dote di consistenza lascia presagire un assaggio ricco di calore, morbidezza e struttura. La vivacità, o luminosità, del colore è un indicatore prezioso dello stato di salute del vino. Nel caso di vini frizzanti o spumanti, nei quali è presente anidride carbonica, si osserva la qualità dell'effervescenza, che è tanto maggiore quanto più il "perlage" mostra bollicine a grana fine capaci di durare a lungo accentuando la brillantezza del colore, esaltando gli aromi e donando in bocca sensazioni delicatamente pungenti e fresche.



IL GUSTO DEL VINO: I SUOI AROMI DI BOCCA



Il **gusto** è l'insieme delle **sensazioni** saporifere, tattili e retronasali olfattive, i cosiddetti "**aromi di bocca**". Le sensazioni saporifere sono quattro. Il **dolce** è avvertito sulla punta della lingua e dipende dagli zuccheri residui, non trasformati in alcol durante la fermentazione. L'**acidità**, avvertita sulle zone laterali della lingua, si manifesta con un diverso grado di salivazione, dovuta alla proprietà che hanno gli acidi (tartarico, malico, lattico ecc.) di irritare leggermente le mucose. Un **vino** con una buona dote di acidità viene definito **fresco**. L'acidità totale diminuisce durante l'**invecchiamento**, ecco perché è più facile parlare di **freschezza** in un vino giovane. D'altra parte, essa rappresenta una **dote fondamentale** perché un vino possa invecchiare. Anche le **sensazioni sapide** sono avvertite nelle zone laterali della lingua e, solo se sufficientemente supportate dall'acidità, risultano gradevoli e conferiscono **impressioni "minerali"**.

L'**amaro** è avvertito alla base della lingua e deriva principalmente da **sostanze organiche** (caffaina, chinina ecc.) e da **sostanze polifenoliche** poco polimerizzate o ossidate (tannini). È accettabile solo in forma di **sensazione** leggermente amaricante o amarognola, in caso contrario rappresenta un'anomalia. Le **sensazioni tattili** sono percepite dalle mucose disposte su tutta la cavità orale e dalle papille al centro della lingua. Fra queste ricordiamo la **sensazione pseudocalorica** dovuta all'alcol, che genera **calore e causticità** per la disidratazione delle mucose. Un vino con una buona dote alcolica è definito **caldo** e maggiore è la struttura del vino, minore è la sensazione pseudocalorica.

L'**astringenza** è determinata dalla **presenza dei tannini** che generano secchezza, rugosità. Questi elementi sono presenti nelle uve, in particolare nelle **bucce** e nei **vinaccioli**, oppure sono estratti dal legno delle **botti**. Un vino caratterizzato da una decisa sensazione di astringenza si definisce tannico. I tannini, al pari dell'**acidità**, dell'**alcolicità** e della struttura in genere, sono importanti per l'invecchiamento, durante il quale tendono a levigarsi donando sensazioni più rotonde. La sensazione

termica è dovuta alla **percezione** della temperatura del vino. Ogni vino va bevuto a una **temperatura ideale**, tale da esaltare o attenuare i sapori: dolcezza e morbidezza sono maggiormente percepibili con l'aumento della temperatura, mentre i **sapori sapidi** e amarognoli risultano più accentuati a basse temperature.

L'**acidità** viene influenzata solo indirettamente dalle **variazioni termiche**, dato che un'esaltazione dei sapori morbidi la attenua e viceversa. Ecco perché i **vini bianchi**, caratterizzati da sensazioni fresco-sapide, prediligono **temperature di servizio** più basse rispetto ai vini rossi. Ricordiamo, infine, la sensazione tattile di pungenza dovuta alla presenza di anidride carbonica, la sensazione di morbidezza generata dai **polialcoli** prodotti durante la **fermentazione** (glicerina) e la sensazione di **consistenza** che permette di percepire la struttura del **vino**, ossia l'insieme delle componenti non volatili (zuccheri, glicerina, acidi fissi, polifenoli, sali minerali ecc.) che ne costituiscono l'**ossatura**, o estratto secco.

Come già detto, il **gusto del vino** non è fatto solo di sensazioni gustative, ma anche di **aromi**, percepiti per via indiretta dopo la deglutizione. Queste sensazioni sono definite retronasali olfattive. Le **sensazioni saporifere**, tattili e retronasali olfattive, però, devono essere valutate in relazione al loro **equilibrio**, cioè al modo in cui si contrappongono. Un vino è definito equilibrato quando sono in giusta proporzione le **parti morbide** - zuccheri, alcoli e polialcoli - e le parti dure - acidi, tannini (nei vini rossi) e sali minerali -. Nella valutazione di un **vino giovane**, bianco o rosso, è sicuramente accettabile una leggera **predominanza** della parte dura su quella morbida, viceversa per i **vini maturi**.

La fase finale dell'**assaggio** esamina, come nell'analisi olfattiva, l'**intensità**, la **persistenza** e la **qualità gustativa**. Alla base della valutazione non ci sono più semplicemente gli aromi, ma l'insieme delle **sensazioni** avvertite in bocca. La persistenza aromatica rappresenta un aspetto particolarmente importante nella **valutazione** complessiva. Essa riguarda la diversa permanenza delle sensazioni gustative e soprattutto retro-olfattive sul palato dopo la **deglutizione**; è valutata in secondi, dai **4/6 per un buon vino** ai **10 e oltre per un grande "campione"**.

Il vino racconta la sua **storia** a chi sa ascoltarla: la piacevolezza del suo **frutto**, l'armonia che lega la sua veste ai **profumi** e ai sapori, l'**affinità con il terroir**, il ricordo che lascia di sé, colloquiale, schietto, complesso, elegante, gentile, nobile, potente, austero. Se nel racconto c'è tutto questo, allora c'è anche la **qualità** che è semplicemente e null'altro che la sua assoluta **piacevolezza**.

DEGUSTARE UN VINO: L'ANALISI OLFATTIVA



L'olfatto è uno dei sensi meno usati e stimolati. Per questo motivo, l'analisi olfattiva può sembrare una fase particolarmente complessa della degustazione, ma è innanzitutto l'occasione per riappropriarsi di una **capacità sensoriale** "sopita", in grado di raccontare la realtà affascinante del mondo dei **profumi**. Le sostanze responsabili degli aromi sono definite "**volatili**", perché hanno la proprietà di **evaporare** dalla parte liquida nella quale sono disciolte.

In base all'origine, **gli aromi** sono classificati come **primari, secondari e terziari**. Gli aromi primari o varietali dipendono da **sostanze chimiche** -terpeni- già presenti nell'**uva** d'origine nella parte esterna della polpa dell'**acino** e nella **buccia**. Alcuni **vitigni**, definiti "aromatici", sono particolarmente ricchi di queste sostanze le quali vengono trasferite direttamente nel **vino** senza essere disperse durante il **processo di vinificazione**. È il caso, per esempio, dell'**uva moscato**, dai tipici aromi di salvia e del traminer aromatico, con le inconfondibili note di rosa. Gli **aromi secondari**, generati durante il processo di fermentazione e nella fase immediatamente successiva, possono essere **fruttati** (pesca, banana...), **floreali** (acacia, biancospino...), **fermentativi** (lievito, crosta di pane...) **lattei** (burro, crema...), **erbaceo-vegetali** oppure vinosi, a ricordare il **mosto**. Sono profumi freschi, fragranti, che caratterizzano la fase giovanile del **vino** e si attenuano col tempo. Gli **aromi terziari**, infine, si formano durante l'**invecchiamento** e ricordano **sentori speziati** (pepe nero, chiodo di garofano...), **balsamici** (menta, eucalipto...), **mineramatici** (tostato, torrefatto...), **animali** (cuoio, pelliccia...) **eteri** (cera, smalto, china...). Nell'**invecchiamento**, anche i sentori fruttati, floreali ed erbacei assumo caratteristiche più complesse, evidenziando **aromi di frutta matura**, cotta, in confettura, sotto spirito, secca, candita, profumi di **fiori essiccati**, appassiti, macerati, erbe essiccate, fieno secco, **tabacco**, sottobosco, **fungo**, humus. Le sostanze responsabili di questi aromi sono molteplici e difficilmente si ricordano per il nome chimico, bensì grazie alla **corrispondenza**, all'associazione a profumi noti,

appartenenti al personalissimo bagaglio di **memorie olfattive**. Un ottimo sistema per identificare facilmente un **profumo**, infatti, è di associarlo a un ricordo. Questo consente di superare l'istante che concede la **sensazione** di un profumo ma non la sua percezione, il momento in cui "**sentiamo**" un aroma, ma non riusciamo a ricordare "cosa sia", a tradurlo e a dargli un nome. È un lavoro meticoloso, ma anche molto **divertente**.

L'**analisi olfattiva** non riguarda solo il riconoscimento degli **aromi**, ma anche la valutazione della loro **intensità, complessità** e qualità complessiva. L'**intensità** è la **quantità olfattiva**, ossia la differenza che passa, per esempio, tra l'impatto aromatico offerto da **una rosa** piuttosto che da un intero mazzo di rose. La **complessità** è data dalla successione più o meno articolata delle **famiglie aromatiche** che compongono il quadro olfattivo, mentre la qualità dei **profumi** è tanto maggiore quanto più essi si mostrano integri, ben definiti, tipici, gradevoli, ben armonizzati, senza prevaricazioni e, soprattutto, privi di **odori sgradevoli** derivati da difetti del vino (tappo, ossidato, acescenza ecc.). Gli aromi vanno apprezzati dapprima a **bicchiere fermo**, inspirando intensamente in modo da cogliere i **sentori più sottili e fugaci**, quindi, roteando il bicchiere, si potranno percepire i profumi sprigionati dall'aerazione e dall'**ossidazione**. Ma attenzione all'assuefazione!

