

Tecniche e parole per capire il vino

Degustare un vino significa tradurre le sensazioni in parole. In queste pagine vi sveliamo i segreti per scegliere quelle giuste

Molti vorrebbero far credere che descrivere il vino richieda doni particolari. Non è vero. Tutti possiamo imparare a farlo. In queste pagine vi mostriamo quanto possa essere semplice e divertente.

Osservazione

I tecnici parlano di quattro diversi parametri da valutare alla vista: limpidezza, colore, viscosità, effervescenza. In pratica, però, il colore è l'esame più interessante. La presenza di una componente blu, che si traduce in riflessi violacei nei rossi o verdi nei bianchi è un indicatore di giovinezza. Se il vino ha già qualche anno, si tratta di un grande pregio perché vuol dire che ha davanti ancora una lunga vita. Al contrario il giallo, che dà sfumature di tonalità più calda, è tipico di un vino che ha già avuto una notevole evoluzione. Cosa che potrebbe essere un campanello d'allarme se abbiamo di fronte un vino giovane.

Esame olfattivo

Si svolge in due fasi distinte. Prima di tutto avviciniamo il bicchiere al naso senza agitare il vino. Questo ci permette di valutare l'intensità dei profumi: un vino dai profumi intensi comincerà a farsi sentire quando il bicchiere è ancora a una certa distanza. Se dobbiamo tuffare il naso oltre il bordo del bicchiere, abbiamo sicuramente un vino dai profumi poco intensi. Attenzione però a non scambiare la quantità per qualità.



Una buona intensità è desiderabile, ma molti grandi vini si distinguono più per l'eleganza che per la forza dei loro profumi. L'esame "da fermo" ci permette anche di sentire eventuali difetti, come il sentore di tappo. Poi muoviamo il bicchiere imprimendo una leggera rotazione al vino. Grazie all'arieggiamento della rotazione si sprigiona quello che gli esperti chiamano il "bouquet" del vino. Tutti i vini, di qualsiasi prezzo, dovrebbero sempre avere un profumo piacevole e "pulito", senza odori sgradevoli. Mentre in un vino da tutti i giorni ci aspetteremo però di sentire un profumo semplice, con poche sfumature, da un grande vino esigiamo un bouquet complesso che spazi attraverso varie categorie di profumi, dal floreale al fruttato allo speziato e così via. Da un vino importante, magari invecchiato, ci aspetteremo anche che abbia una sensibile evoluzione nel bicchiere, cioè che la composi-

zione dei profumi cambi se lo lasciamo qualche minuto nel bicchiere.

Assaggio

Il vino è fatto per essere bevuto e le sensazioni che ci dà in bocca sono le più importanti e anche le più complesse, dato che coinvolgono più sensi. Infatti la lingua è anche molto sensibile al tatto. È questo che, oltre alle sensazioni che riguardano la temperatura del vino, ci fa sentire l'astringenza del tannino dei vini rossi, la corposità del vino, il gradevole "solletico" delle bollicine e anche la sensazione simile al calore data dall'alcol. Nelle sensazioni che il vino ci dà in bocca, torna a essere determinante l'olfatto.

Sensazioni finali

Dopo che il vino è stato deglutito, cosa che è sempre meglio fare anche in una degustazione, ci rimangono da valutare due aspetti: la persistenza e il retrogusto, chiamato anche finale di gusto. La persistenza è data dal tempo in cui ci rimangono in bocca le stesse sensazioni che sentivamo quando c'era il vino. Un vino semplice potrà avere una persistenza limitata a due o tre secondi. Da un grande vino ci aspettiamo che la sua "impronta" si conservi anche per dieci o quindici secondi. Il retrogusto è la sensazione che rimane alla fine di tutto. Può anche non essere presente, ma se c'è dovrebbe, ovviamente, essere gradevole.

Profumi e sapori

Molte delle sensazioni che chiamiamo "sapori" perché le sentiamo in bocca ci vengono in realtà dall'olfatto. Dal punto di vista fisiologico i veri sapori, cioè le sensazioni percepite dalle papille gustative che abbiamo sulla lingua, sono solo quattro: dolce, amaro, salato, acido. Tutte le altre componenti del "gusto" del vino, come di tutti i cibi e le bevande, sono sensazioni aromatiche che percepiamo esattamente con gli stessi recettori nervosi che ci trasmettono i profumi, collocati nel "bulbo olfattivo" che si trova subito sopra le cavità nasali. L'unica differenza è che quelli che chiamiamo comunemente profumi sono aspirati dall'esterno attraverso il naso, mentre quelli che crediamo di sentire in bocca arrivano attraverso i canali retronasali che mettono in comunicazione il cavo orale con l'apparato olfattivo. Il fatto che certi profumi si sentano più facilmente in bocca che nel naso, o viceversa, dipende dal diverso grado di volatilità delle sostanze che ne sono responsabili. Tecnicamente si chiamano "odori" quelli che arrivano più facilmente al naso e sono dati dalle sostanze che si separano più facilmente dal supporto, che si tratti di vino o di un frutto. Gli "aromi" sono definiti i profumi che si sentono per via retronasale e sono dati dalle sostanze più "pesanti" o comunque legate al cibo o alla bevanda.

L'irresistibile discrezione della rosa

È un profumo che affascina da sempre l'umanità anche per la sua capacità di fondersi con molte altre fragranze. Ecco tre vini di tipologie diverse che ne dimostrano la piacevolezza universale

Nessun profumo affascina l'umanità da tanto tempo quanto quello delle rose. Nessun fiore è stato citato tanto spesso da poeti, letterati e filosofi di tutte le epoche e di tutte le culture come la rosa. Nessuna essenza è un pilastro così imprescindibile per la profumeria come quella di rosa. Nessuna fragranza come quella di rosa ha finora resistito agli sforzi degli studiosi impegnati a cercare di carpir-

ne i segreti. Nessun profumo come quello di rosa riesce ad arricchire una gamma di vini tanto vasta.

Il profumo delle passioni

Le rose accompagnano l'umanità fin dalle sue origini. In Colorado sono state trovate

tracce fossili di foglie di rosa databili a oltre 30 milioni di anni fa, molto prima che i primi ominidi cominciasse a vagare tra foreste e praterie. E chissà che non sia anche questo uno dei motivi per cui il profumo di rosa è così profondamente affascinante. Il suo ricordo forse è annidato

negli strati più profondi del nostro patrimonio genetico. Una cosa è certa. Per quanto elegante sia il fiore, quello che da sempre attira gli uomini è anzitutto il suo profumo. "Ciò che chiamiamo rosa, con qualsiasi altro nome avrebbe sempre lo stesso dolce profumo", si dispera Giulietta. Così come nell'Odissea ci sono diversi riferimenti al profumo delle rose ma del fiore Omero non parla mai. Circostanza che ha spinto

Marche Igt Rosato "Kömaros" 2008

Garofoli
Via Carlo Marx 123
60022 Castelfidardo (An)
tel. 071.7820162
fax 071.7821437
www.garofolivini.it
6 euro

Petali in evidenza

Fondata nel 1901, Garofoli è una delle più significative aziende marchigiane. Il rosato Kömaros nasce da uve montepulciano vinificate "in bianco", cioè con la separazione immediata del mosto dalle bucce. Ne deriva un vino di colore rosa intenso dalle sfumature corallo. Al naso è intenso e armonico. Spicca in primo piano il deciso profumo di rosa, intrecciato a fresche note fruttate di ciliegia. In bocca ha un ingresso molto fresco grazie alla spiccata acidità, ben bilanciata da una buona struttura e dall'alcol che danno rotondità e morbidezza al gusto. Nel finale accattivante e di buona persistenza ritornano le note aromatiche di rosa e ciliegia.



Maremma Toscana Igt Sangiovese "Selezione Valentini" 2007

Valentini
Pod. Fiordaliso 69,
Loc. Valpiana
58024 Massa Marittima (Gr)
tel. 0566.918058
www.agriturismo-valentini.it
7,30 euro

Sfondo floreale

Valentini è un'azienda a conduzione familiare sulle colline di Massa Marittima. Il Sangiovese "Selezione Valentini" è un robusto rosso che per certi versi ricorda i vini bordolesi. Il colore è rosso rubino profondo. Intenso avvolgente e armonico il profumo, con un bouquet caldo e sensuale nel quale si intrecciano fragranze di ciliege nere sotto spirito con sentori di cuoio, spezie e terra bagnata su un deciso fondo floreale di petali di rosa. In bocca è corposo e di buon equilibrio. I tannini, avvertibili ma di grana fine e senza fastidiose sensazioni di astringenza, lasciano spazio a un piacevole ritorno delle note aromatiche di spezie e rosa.

alcuni studiosi a ipotizzare che sia stata proprio l'essenza profumata estratta dai petali a raggiungere per prima l'Europa. Più tardi, per ricavarne il profumo, sarebbe cominciata la coltivazione dei fiori.

Regina misteriosa

Da un centinaio di anni sappiamo che il componente principale dell'essenza di rosa è una sostanza che si chiama citronellolo, un composto presente anche negli agrumi. Mentre rappresenta oltre un terzo del totale delle sostanze aromatiche presenti nei petali, però, il suo contributo al profumo è minimo. Sulla scala che misura le "unità di odore" è intorno al 4 per cento. Al contrario, sostanze come il damascenone sono presenti in misura minima, poco più dell'uno per mille, ma contribuiscono per quasi il 70 per cento al profumo. Il che non significa che annusando da-

Dagli spumanti dolci ai rossi strutturati, il profumo di rosa arricchisce una vasta gamma di vini.

mascenone puro sentiremmo qualcosa che sa vagamente di rosa. Al contrario, sono sostanze che in purezza danno sensazioni sgradevoli. Tale è l'importanza della ricerca per identificare l'esatta composizione del profumo di rosa che nel 1968 la scoperta di un nuovo componente, l'ossido di rosa, sostanza la cui concentrazione nell'essenza non arriva al 0,5 per cento, ha spinto l'Unione Sovietica a emettere un francobollo celebrativo.

Quarant'anni più tardi, lo stato dell'arte è descritto in una pubblicazione della Shiseido. "Molti aspetti della fragranza di rosa rimangono ancora sconosciuti", scrivono gli esperti del colosso giapponese. "Oggi conosciamo oltre 540 componenti aromatici presenti nella rosa ma il profumo non può essere riprodotto miscelando gli ingredienti in laboratorio". Se lo dicono loro c'è da crederci.



Colli Euganei Doc Fior d'Arancio 2006
Cà Bianca
 Via Cinto 5
 35030 Cinto Euganeo (Pd)
 tel. 0429.94288
 fax 0429.647507
 www.ca-bianca.it
8,10 euro

Dolcezza profumata
 Azienda nel parco dei Colli Euganei, Cà Bianca è gestita dalla famiglia Turetta. Il Fior d'arancio è un bianco dolce aromatico, da servire freddo con dolci. Il colore è giallo paglierino carico con lievi sfumature dorate. Nel profumo di grande intensità spicca la fragranza d'arancia. Subito dopo, emerge lo sfondo floreale di rosa. Il tutto con accenti di frutta candita che preannunciano la dolcezza che sentiamo all'assaggio. Dolcezza che però è ben bilanciata da una buona acidità che dà freschezza ed evita ogni stucchevolezza. Nel finale aromatico di buona persistenza tornano i ricordi di petali di rosa, accompagnati da sfumature agrumate di arancia candita.

Così come c'è da credergli quando ci dicono che, nonostante il costo altissimo delle essenze naturali, "la rosa è presente nella composizione della maggior parte dei profumi", anche quando è tutt'altro che evidente. Il segreto del fiore infatti è la discrezione: "Il gelsomino è chiamato il re e la rosa la regina dei fiori che danno oli essenziali. Al contrario del gelsomino, però, la rosa gode di un favore unanime. Si fonde armonicamente con la maggior parte delle altre essenze per contribuire a creare il profumo preferito".

Rosa e vino

La stessa discrezione e capacità di contribuire a una vasta gamma di profumi diversi, la rosa la manifesta nel vino, unendosi con pari eleganza alle fragranze delicate di un bianco leggero come ai sentori robusti di un grande rosso. Proprio per la sua presenza discreta, riconoscerla può richiedere un certo allenamento. Allenamento che possia-

mo fare con l'aiuto dei vini selezionati dai nostri esperti, che ci permettono di sentirla nel contesto di tre tipologie completamente diverse tra loro. Per facilitarci ulteriormente il compito, possiamo ricorrere a una "soluzione di riferimento" come quelle usate nei laboratori di analisi sensoriale per "accordare" l'olfatto degli esperti che compongono le commissioni di degustazione. La ricetta standard prevede l'aggiunta a un bicchiere di vino bianco dei petali di una rosa pestata nel mortaio. Avendo, naturalmente, l'accortezza di scegliere un fiore profumato e non uno dei tanti ibridi inodori o quasi che si trovano comunemente dai fioristi. Per renderci ancora più facile il compito senza andare alla caccia delle rose profumate, possiamo ricorrere alla comune acqua di rose. Basta versarne qualche goccia in qualsiasi tipo di vino, bianco, rosso o spumante, e sentire come cambia il suo profumo.