

## L'analisi olfattiva

Le sostanze odorose nel vino sono numerosissime: si è arrivati a contarne addirittura più di cinquecento. Sono mescolate fra loro e alle volte talmente tenui da trovarsi ai limiti della soglia di percezione. Si tratta di sostanze volatili, che appartengono a diverse famiglie chimiche, come alcoli, acidi, esteri, terpeni ecc., e hanno la caratteristica di evaporare. D'altra parte non dimentichiamo che nemmeno le sensazioni olfattive sono fisse e durevoli e che lo stesso olfatto, la cui sensibilità è decisamente superiore a quella del gusto, è discontinuo. Ecco perché il lavoro che si svolge con l'analisi olfattiva è difficile e richiede molta concentrazione e ottimo stato di salute.

Si distinguono tre gruppi di profumi, classificati in odori primari, secondari e terziari: i primari sono quelli che provengono dall'uva, legati alla varietà del vitigno (l'aromaticità di un Malvasia, di un Brachetto, di un Moscato); i secondari sono quelli che hanno origine durante la fermentazione alcolica (frutta, fiori, spezie, confetture, miele); i terziari sono quelli che si formano durante la maturazione e l'invecchiamento del vino (primari e secondari si mescolano, evolvendosi in composti più complessi, in ciò che si definisce bouquet).

All'esame olfattivo si prendono in considerazione la qualità, l'intensità, la persistenza e la natura del profumo. Due i momenti: il primo a calice fermo, inspirando brevemente; il secondo annusando, dopo aver fatto ruotare il vino nel calice, con un movimento che permette di liberare a contatto con l'aria le so-

stanze volatili. Con l'inspirazione si valutano l'intensità e la qualità del vino. L'olfatto comunque interviene anche quando si sorseggia e si deglutisce, perché i profumi si possono percepire anche per via indiretta o retronasale (aromi): in questa fase si valuta la persistenza, ossia la durevolezza dell'aroma. Un vino è quindi di buona qualità quando è fine e franco, cioè pulito, netto, privo di puzze e difetti, e tanto più sarà interessante quanto più il suo profumo sarà complesso, ossia ricco di sfumature odorose composite. Più un vino è penetrante, più è intenso olfattivamente; più i profumi sono continui e durevoli, maggiore è la loro persistenza. Perciò un consiglio: non ci si deve soffermare troppo tempo sul calice, per evitare il rischio di assuefarsi o, in altre parole, di stordire l'olfatto.

Le famiglie di aromi e i principali descrittori

"Sentori evidenti di undecalattone con note di acetile, geraniolo e sfumature di paratolimetilchelone": cosa avete capito? Probabilmente nulla. Ecco perché nell'esame olfattivo di un vino si utilizzano dei descrittori per analogia; non si tratta di associazioni fantasiose, ogni sentore corrisponde (ovvero ha un odore simile) a un preciso costituente chimico del vino: per esempio, l'acetile ricorda la nocciola, il geraniolo la rosa.

Esistono diverse classificazioni che catalogano gli odori riscontrati nel vino. Ecco un estratto di quella proposta da Slow Food Editore nel suo libro *Il piacere del vino*.

Odori floreali

Sono molto presenti nei vini giovani: i vini bianchi richiamano solitamente fiori bianchi, i vini rossi fiori rossi.

Acacia, biancospino, rosa, iris, geranio, fior d'arancio, caprifoglio, tiglio, violetta, narciso, gelsomino, ginestra...

Odori fruttati

Nei bianchi si ritrovano solitamente i profumi di frutti a polpa bianca, nei rossi quelli di frutti a polpa rossa.

Albicocca, ananas, banana, ciliegia, fragola, ribes, lampone, mora, mela cotogna, prugna, agrumi, frutti esotici...

#### Odori di frutta secca

Solitamente riscontrabili nei vini più complessi.

Fico secco, mandorla, nocciola, noce, prugna secca, uva sultana, confettura, frutta cotta...

#### Odori vegetali

Si riscontrano nei vini importanti.

Erba, felce, fieno tagliato, limoncello, salvia, foglie morte, mallo di noce, peperone verde, funghi, tartufi, muschio, humus...

#### Odori speziati-aromatici

Tranne qualche eccezione, sono solitamente riscontrabili nei vini complessi.

Anice, cannella, chiodo di garofano, finocchio, liquirizia, noce moscata, alloro, timo, basilico, lavanda, zenzero, pepe, vaniglia...

#### Odori balsamici

Anch'essi legati a vini importanti.

Resine nobili, pino, incenso, ginepro, trementina...

#### Odori empireumatici

Dal greco *empyreuma*, *empyreumatos*, carbone ricoperto di cenere per accendere il fuoco. Sono odori solitamente legati all'affinamento in legno.

Affumicato, cacao, caffè, cioccolato, caramello, mandorla tostata, goudron, pietra focaia...

#### Odori animali

Se evidenti rappresentano un difetto, se ben equilibrati con gli altri sentori contraddistinguono la tipicità del vitigno (per esempio, pipì di gatto per certi Sauvignon).

Pelliccia, cuoio, carne selvaggina, sudore...

#### Odori legnosi

Provengono dal legno in cui il vino è stato conservato.

Quercia, acacia, scatola di sigari...

#### Odori di altri alimenti

Farina, crosta di pane, lieviti (riscontrabili spesso in vini rifermentati con lieviti selezionati come gli spumanti).

Burro, formaggio (odore di latteria), miele, sidro, birra...

#### Odori chimici

Derivano dai composti chimici del vino, come alcol, acetato di etile, anidride solforosa. Sono spesso dei difetti.

Aceto, zolfo, medicinale, disinfettante, celluloidi...

#### Odori eterei

Derivano dalle fermentazioni e da alterazione delle fermentazioni. Sono solitamente sentori gradevoli.

Smalto per unghie, caramella inglese, sapone, cera, latticini...