

## L'analisi gustativa

La lingua percepisce solo quattro sapori: il dolce in punta, il salato e l'acido sulle pareti laterali, l'amaro in fondo. Si può dire quindi che il gusto è il più grossolano dei nostri sensi; in compenso ci fornisce alcune sensazioni di tipo termico e tattile (astringenza o sensazione allappante, provocata dai tannini, e la pizzicore dell'effervescenza).

Proviamo a mettere in bocca un primo sorso per "avvinarla", poi un secondo più consistente. Trattieniamo il liquido dapprima nella parte anteriore e poi spargiamolo in tutta la cavità. Gli elementi da prendere in considerazione sono: la struttura generale, l'equilibrio, l'intensità delle sensazioni retronasali (aromi) e la persistenza.

Per struttura generale si intende lo spessore, la consistenza e il corpo del vino, dato dall'alcol e dalle altre sostanze che lo compongono (polifenoli, acidi fissi, sali, zuccheri, glicerina). Per equilibrio si intende il risultato del rapporto morbidezza e acidità, in un vino bianco; tra morbidezza, acidità e tannicità, in un rosso.

Per quanto riguarda l'intensità delle sensazioni retronasali, si tratta del complesso delle sensazioni gusto-olfattive percepite in via indiretta dopo aver fatto ruotare il vino in bocca e averlo deglutito; non dimentichiamo infatti che l'olfatto gioca un ruolo fondamentale nelle sensazioni del gusto: più le impressioni sono facilmente percepibili e identificabili, più intensa sarà la sensazione retronasale. Infine, la persistenza ci indica la durevolezza

za delle sensazioni olfatto-gustative: più durano ricordi uguali o simili a quando tenevamo il vino in bocca, maggiore definiremo la sua persistenza.

Il palato dovrà confermarci i descrittori riscontrati dal naso e fornircene di nuovi, sempre richiamando le analogie elencate per l'esame olfattivo. È il naso, infatti, che "comanda": provate ad assaggiare qualsiasi cosa tappandovi il naso. Il gusto che percepirete sarà notevolmente inferiore, come accade quando si ha un forte raffreddore.

A proposito di stato fisico: un vino si degusta al meglio quando si è in buone condizioni fisiche e mentali. È tempo sprecato assaggiare un vino quando si ha mal di testa, lo stomaco fuori posto oppure si è di corsa per qualche impegno. L'ora migliore è la tarda mattinata, a stomaco vuoto, quando si inizia ad avere un po' di appetito e tutti i sensi sono all'erta. Bisognerebbe avere la cavità orale pulita da altri sapori, così come andrebbero evitati profumi e cosmetici.

Degustiamo i vini "in crescendo", ovvero prima quelli più leggeri e meno invecchiati: diversamente "bruceremmo" naso e palato per i vini successivi. Tra un vino e l'altro, per pulire la bocca, è possibile mangiare un pezzo di pane o un grissino, assolutamente neutri.

C'è un limite ai vini che si possono degustare: è inutile assaggiare "in batteria" 10-12 bottiglie di vino rosso, gli ultimi saranno sprecati.

Infine, non facciamoci condizionare e non condizioniamo gli altri. Con questo non si vuole dire che nelle degustazioni si deve sempre seguire un cerimoniale rigido e silenzioso, ma soltanto che spesso il giudizio altrui (soprattutto di gente che riteniamo più esperta di noi) può condizionarci. Cerchiamo sempre di suddividere i nostri giudizi tra oggettività e soggettività: un vino può essere un grande vino anche se a noi non piace. Cerchiamo quindi di analizzarlo prima sotto il profilo "tecnico" e solo in seguito di trarre delle valutazioni personali.

E soprattutto godiamoci il nostro bicchiere di vino, analizziamolo con calma ed evitiamo certe tentazioni.

Un degustatore non ha la sfera di cristallo: esistono innumerevoli tipologie di vini, prodotti da innumerevoli vitigni, in innumerevoli regioni al mondo.

Riconosciamo i nostri limiti, cercando di scoprire “solo” l’età, il vitigno di origine, il sistema di vinificazione (un passaggio in legno, per esempio), lasciando agli indovini l’identificazione precisa di un vino semplicemente dopo avere esaminato il contenuto di un bicchiere.

## Odori e difetti

Il più frequente degli odori sgradevoli che segnalano un difetto del vino è quello di tappo, percepibile già all’olfatto, ma in modo ancora più netto al gusto: è trasmesso al vino dal sughero attaccato da funghi parassiti.

Un altro segnale preoccupante è l’odore di rifermentazione e di feccia (uno sgradevole sentore quasi di rancido), causato da un contatto eccessivamente protratto del vino con fecce ormai sporche e ossidate oppure da una rifermentazione non voluta, e quindi non controllata, in bottiglia (accade spesso nei vini acquistati in damigiana e imbottigliati in casa).

Un terzo difetto può essere provocato da batteri che si sviluppano in botti mal conservate e non pulite con gli appositi prodotti antisettici; a volte si deve a uve non perfettamente sane: si avverte cogliendo sentori che ricordano la tintoria.

L’odore di ossidato (marsalato) è tipico di un vino rimasto troppo a lungo a contatto con l’ossigeno. Denuncia un processo irreversibile e costituisce un grave difetto, tranne per i vini che fanno dell’ossidazione la loro principale caratteristica (come, per l’appunto, il Marsala).

Un altro difetto facilmente riscontrabile è quello di ridotto (odore di chiuso), percepibile nei vini che hanno subito un invecchiamento in bottiglia in un ambiente privo di ossigeno. Talvolta scompare o si attenua, lasciando ossigenare il vino.

L’odore di zolfo è provocato da un uso eccessivo di anidride solforosa. Avvertibile sia al naso sia in bocca, si può associare all’o-

dore di un cerino e a quello della lana bagnata. Infine, l'odore di solfidrico (ricollegabile alle uova marce), irrimediabile, si forma a causa di un'aggiunta fuori misura di metabisolfito di potassio prima della fermentazione oppure per effetto di un processo di riduzione durante la fermentazione alcolica.

*Il piacere di bere*