

*Piccolo dizionario
enciclopedico del vino*

ABBINAMENTO

Quando un abbinamento si può dire riuscito?

Gli studi e le ricerche sull'accostamento (questo è oggi il termine più corretto) cibo-vino ormai non si contano ma, in particolare, fra tante teorie due sono quelle più note e, potremmo dire, universalmente accettate.

La prima rientra nell'ambito professionale dei sommelier dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier). Si tratta del cosiddetto "metodo Mercadini", che si basa sulla valutazione di determinate caratteristiche del vino e del cibo attribuendo un punteggio a ogni sensazione. I valori sono quindi trascritti su una scheda a cerchi concentrici che, una volta uniti, formeranno due poligoni irregolari, uno per il cibo e l'altro per il vino: più la forma dei due poligoni sarà simile più l'abbinamento sarà riuscito, o perlomeno, "felice".

Esiste poi il "metodo Sicheri": anche in questo caso vengono attribuiti dei valori di intensità (da 0 a 4) a varie caratteristiche del cibo e del vino, e, fatta la somma dei valori, più i punteggi saranno simili e migliore risulterà l'abbinamento. Più in generale si può parlare di regole di buon senso, anzi, di buon gusto (pur restando sempre, ricordiamolo, sul piano delle preferenze di ognuno): se si accosta un piatto delicato a un vino importante, va da sé che il gusto del primo sarà "soffocato" dal secondo; d'altronde, è inutile servire un vino stupendo se questo, invece di invogliare a prendere un nuovo boccone dal piatto, chiude qualunque altro sapore con il suo.

ACIDITÀ

L'acidità di un vino è il risultato di un complesso di sostanze acide che in parte provengono dall'uva e in parte sono di origine fermentativa. Si parla di componenti fondamentali per l'equilibrio di un vino, non solo relativamente al gusto, ma anche per mantenerlo nel tempo: è infatti l'acidità che permette al vino di "durare", migliorandosi.

L'acidità totale di un vino include tutte le sostanze acide sia volatili sia fisse. Molto più utile è riferirsi al pH di un vino, ovvero all'acidità reale, che esprime il carattere acido di un corpo. Ricordiamo che il pH si misura in una scala di valori da 0 a 14 e che più basso è il suo valore

più alta è l'acidità. (il pH medio dei vini è tra il 3.0 e il 3.8).

Il pH sarà allora più basso nei vini freschi, fragranti, le cui uve sono state vendemmiate presto, per mantenere un elevato grado di acidità. Nei vini più importanti, più longevi, il pH sarà invece più elevato (pertanto con un'acidità più bassa) ma dev'essere comunque ben equilibrato in armonia con la struttura del vino. Inoltre questi vini richiedono che le sostanze acide siano meno aggressive: a tale scopo alla fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica, che trasforma l'acido malico in acido lattico che è più debole e conferirà una morbidezza superiore al vino.

ACINO

L'acino altro non è che un frutto destinato a proteggere i semi (o vinaccioli); è costituito dal pedicello (che lo collega al tralcio) e la base del pedicello (definita cercine) che si prolunga dentro l'acino attraverso il penello; la piccola protuberanza alla base dell'acino è detta stigma.

C'è poi la buccia (o epicarpo), consistente in una parte esterna (la cuticola), in genere ricoperta di una sostanza cerosa (la pruina), e in una parte interna, con l'epidermide e 6-10 strati di cellule ipodermiche: ecco il punto in cui si concentrano in quantità le sostanze coloranti e aromatiche.

Via la pelle, si arriva alla polpa (o sarcoparpo), composta dal mesocarpo, succoso e carnoso, e dall'endocarpo, sottile e molle che contiene i vinaccioli. I vinaccioli sono ricchi di antociani e di flavoni (determinanti per il colore nel vino), e anche di tannini, ma non vanno schiacciati, perché ne uscirebbe tannino in eccesso, e soprattutto una sostanza oleosa decisamente sgradevole per il vino.

È dalla polpa che provengono le sostanze che finiscono nel mosto e nel vino; è costituita di acqua per il 70-80%, zuccheri, acidi, composti azotati, vitamine, minerali e sostanze coloranti. Nel "cuore" della polpa, intorno ai vinaccioli, zucchero e acidità sono minori, nella parte mezzana si ha una media acidità e molti zuccheri e in quella più esterna si hanno medi zuccheri e pochi acidi.

AFFINAMENTO E MATURAZIONE

La scelta dei vitigni e delle uve va fatta preven-

tivamente "in campagna", valutando la destinazione enologica delle proprie coltivazioni.

I vini giovani possono già essere consumati a partire dalla primavera successiva alla vendemmia; infatti, dopo la fermentazione alcolica, riposano solo pochi mesi prima di essere imbottigliati.

Vini più importanti devono partire da uve solide, con un giusto equilibrio di zuccheri e acidità, capaci di accompagnare il vino al suo apice. Si tratta di vini che, dopo la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica, vengono messi a riposare per un periodo (più o meno lungo), in botti di legno (più o meno grandi). Questo perché possano acquisire complessità con la formazione di nuovi aromi. Dopo la bottiglia viene la bottiglia, dove i vini, lasciati riposare per un lungo periodo, continuano a lavorare, producendo ulteriori, lenti cambiamenti, fino a raggiungere il punto più alto della loro evoluzione in termini di bouquet, colore, struttura, morbidezza e rotondità.

L'affinamento in legno e una lunga maturazione in bottiglia sono tecniche perlopiù riservate ai vini rossi (più ricchi di sostanze), anche se non ne sono esclusi particolari vini bianchi, destinati a lunga conservazione.

AMARO

Per essere precisi si dovrebbe parlare di una sensazione gustativa "vicino all'amaro", definita più propriamente astringenza (si sente sul fondo della lingua, più sulle mucose della bocca che sulle papille gustative); infatti, se al gusto un vino è decisamente amaro, ciò significa che si è in presenza di un difetto (con ogni probabilità dovuto a una malattia batterica).

L'astringenza provoca una contrazione delle gengive, generando un'impressione di sechezza e rugosità sulla lingua. È attribuibile ai tannini – pertanto è più facile avvertirla nei vini rossi – ceduti al vino dai raspi, dalle bucce e dai vinaccioli durante la macerazione, e si sente nei vini giovani, dove diminuisce gradualmente col passare del tempo.

La sensazione di amaro che talvolta si riscontra nei vini bianchi può invece essere riconducibile anche qui a un difetto (dovuto alla presenza di alcune aldeidi, di acetato di etile o di idrogeno solforato), ma può essere più facilmente legata

ai descrittori caratteristici del vitigno (per esempio un sentore di frutta secca come la mandorla amara o la noce verde).

AMPELOGRAFIA

La descrizione ampelografica di un vitigno (che può essere lunghissima e dettagliatissima) è una vera e propria carta d'identità, una relazione in cui se ne descrivono minuziosamente le caratteristiche, dalla forma della foglia, alla grandezza del grappolo maturo e degli acini, al colore...

La scheda ampelografica è l'atto finale dell'ampelografia, una scienza che si occupa della classificazione e della descrizione delle diverse specie e varietà di vite.

Operazione non facile: la *Vitis vinifera* è infatti una pianta che si adatta a vivere su suoli e in climi molti diversi, ed è soggetta a continue mutazioni.

La scheda ampelografica più diffusa è quella approvata dalla commissione internazionale dell'Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V.), che per ogni varietà di vitigno evidenzia: il nome e i sinonimi, le caratteristiche vegetative (portamento, vigoria, descrizione del grappolo, dell'acino, della foglia, l'epoca di germogliamento, epoca di maturazione), le attitudini colturali (comportamento rispetto a fattori climatici, a insetti e a malattie), i terreni più idonei.

ANIDRIDE CARBONICA

L'anidride carbonica (CO₂) si produce naturalmente nel vino come effetto dei diversi processi di fermentazione; attenzione, un'eventuale aggiunta "esterna" significa una vinificazione non corretta!

La CO₂ si manifesta apertamente (e allegramente) nei vini spumanti e in quelli frizzanti; però è presente, in minime dosi, anche nelle tipologie cosiddette "ferme", dove serve per equilibrare i vini mantenendo più vivi e più freschi i profumi e i gusti.

Mai come in questo caso vale l'avvertimento "Non esagerare": il pizzicore dell'anidride carbonica può essere piacevole quando trasmette una nota di freschezza all'assaggio di un vino spumante o frizzante; viceversa diventa fastidiosa quando si percepisce in modo distinto, provocando quasi un disturbo nel deglutire,

non diversamente da quanto avviene quando si bevono bibite troppo "gassate".

ANIDRIDE SOLFOROSA

Risale indietro nel tempo l'uso dello zolfo come antisettico per la produzione e la salvaguardia del vino, pratica che oggi viene continuata addizionando metabisolfito, un sale che, immesso nel mosto o nel vino sviluppa anidride solforosa. Intervendo così in fase di vinificazione, si regolano la fermentazione alcolica e si proteggono il mosto e il vino dalla nefasta azione dell'aria.

Durante la fermentazione alcolica, l'anidride solforosa provoca una selezione dei microrganismi inibendo del tutto le azioni delle muffe, dei batteri e dei lieviti apiculati (quelli "cattivi") senza impedire il lavoro dei lieviti ellittici ("buoni" vinificatori) che possono così "attaccare" lo zucchero per trasformarlo in alcol. Nell'uva sana, una dose di 50-100 milligrammi per litro di anidride solforosa svolge adeguatamente la sua funzione, mentre per uve poco sane, ricche di muffa, la dose va aumentata a 150-200 milligrammi per litro.

Ma l'anidride solforosa svolge una seconda azione: "captare", per così dire, l'ossigeno, che altrimenti andrebbe a ossidare le sostanze coloranti, conferendo quel colore, odore e sapore tipici di un vino ossidato (o marsalato, se il difetto è accentuato).

L'anidride solforosa si avverte subito per il suo odore pungente di zolfo: quando questo è eccessivo, significa o che le uve erano poco sane in origine o che si è abusato in fase di vinificazione per non correre rischi di ossidazione. Il suo primo effetto sull'organismo? Un semplice ma fastidioso mal di testa, che prende soprattutto dopo aver bevuto vini bianchi.

APPASSIMENTO

Definita sovraturazione, è l'ultima fase del ciclo della vite prima del riposo invernale: gli acini perdono acqua, gli zuccheri si concentrano e l'acidità diminuisce. È rischioso, però, in questa fase, lasciare i grappoli in vigna, esposti alle intemperie; perciò l'uva viene raccolta (se le condizioni climatiche lo consentono, tardivamente) e messa ad appassire in appositi locali aerati, con i grappoli appesi al soffitto o dispo-

sti su stuoie o graticci. Talvolta i grappoli vengono distribuiti su tavoli cosparsi di paglia, materiale che garantisce una buona aerazione degli acini, da qui il termine usato dai francesi per indicare i vini passiti: *vins de paille*.

Le uve vengono poi "dimenticate" per vari mesi, in certi casi addirittura fino a febbraio-marzo. In realtà, loro, continuano a lavorare, riducendosi notevolmente (da 100 chili di uva si arriva a 60 chili o meno), cosicché il mosto che ne deriverà sarà un mosto ad alto tenore zuccherino destinato alla produzione dei vini chiamati passiti. Anche la fermentazione si protrae poi, in genere, per molti mesi, in modo lento, e spesso per l'affinamento vengono usate piccole botti di legno. Quelli che si ottengono sono vini a elevato tenore alcolico, che vengono fatti riposare anche per due o tre anni prima di essere messi in commercio.

AUTOCLAVE

I francesi dicono che sia stato monsieur Charmat a inventare la rifermentazione in autoclave; gli italiani, pur ammettendo che sia stato il francese a metterlo in pratica, ne attribuiscono la paternità all'italianissimo Martinotti. Insomma, pare proprio destinata a essere una disputa infinita, anche se poi, a ben vedere, un po' capziosa e molto campanilistica. Il processo che sia chiamato Charmat o Martinotti è lo stesso: consiste in un grande vaso vinario in acciaio inox dalle pareti piuttosto spesse dotate di sistemi refrigeranti, capaci di sopportare pressioni fino a 10 atmosfere. Qui viene versato il vino che subisce una rifermentazione sotto pressione. L'imbottigliamento viene poi effettuato mediante riempitrici isobariche che consentono al vino di mantenere anche in bottiglia la stessa pressione sviluppata nell'autoclave. Ecco svelato da dove nascono le amate bollicine di molti spumanti metodo Charmat/Martinotti, ma anche quelle di vari vini bianchi e rossi vivaci e frizzanti.

AUTOCTONO

Al relativo lemma recita il dizionario Zanichelli: "detto di specie vegetale che si è originata ed evoluta nel luogo in cui si trova". Da cui si può capire che cosa si intende per vitigni autoctoni, un patrimonio legato indissolubilmente alle radici di un territorio e che ha rischiato di estin-

guersi con l'arrivo della fillossera. Infatti come prima conseguenza della grave malattia si ha avuto il reimpianto di vigneti più orientato verso una logica di mercato che di tradizione. Oggi in tutto il mondo si parla molto di vitigni internazionali (Chardonnay, Cabernet, Pinot, Sauvignon), impiantati nei paesi emergenti ma con scarse tradizioni vitivinicole (California, Australia, Nuova Zelanda) che forzano molti produttori a seguirli su questa strada, dimenticando la miriade di varietà legate a millenni di storia. Fortunatamente, però, nei paesi di antica tradizione nella viticoltura (e l'Italia - dove ogni zona può contare su varietà autoctone sviluppatesi nel corso dei secoli - è uno di questi paesi) si sta assistendo a una riscoperta di quei vitigni dalle caratteristiche uniche, risultato indelebile di un territorio e della sua storia.

BOTRYTIS CYNEREA

Botrytis Cynerea è un fungo che attacca e metabolizza la buccia dell'uva formando una muffa. Da qui il termine "bottrizzato" usato per indicare vini che da quella muffa prendono la preziosa eredità di sentori del tutto particolari. Attenzione, però, non tutte le uve si prestano a produrre vini di questo tipo: sono necessarie varietà adatte, dalla buccia spessa e consistente; e anche il luogo non può essere uno qualunque. Avviene così: innanzi tutto il fungo per svilupparsi ha bisogno di un'alternanza di umidità e di sole, che favorisce la concentrazione dell'acino attaccato; colpisce le uve ben mature, gli acini a bacca bianca volgono a un colore bruno, pian piano avvizziscono diventando rugosi e in piccola parte si ricoprono di una muffa a fiocchi. Così la *Botrytis* porta a un arricchimento degli zuccheri, attacca l'acido tartarico e secerne alcune sostanze che conferiscono al vino il loro aroma singolare. Il risultato, il prodotto finale è un vino da meditazione, con un'elevata gradazione alcolica, che viene fatto riposare diversi anni prima di essere consumato.

BOTTI & BARRIQUES

Delicata tecnica di vinificazione, il ricorso alla barrique (una piccola botte di legno generalmente con capacità di 225 litri) sta diventando una moda, che, come tutte le mode, porta con sé sostenitori e detrattori. Il binomio vino-legno

ha radici antiche, ma pare fossero i Galli a inventare la botte di cui si servivano per trasportare i liquidi. Col tempo il legno elevò il suo ruolo da mezzo di trasporto a strumento di vinificazione e affinamento. Si scoprì infatti che poteva cedere al vino molti dei suoi costituenti: i suoi tannini (detti gallici), le aldeidi aromatiche (che apportano nuovi aromi), le sostanze odoranti non fenoliche (responsabili del sapore detto *boisé*, "legnoso").

Attraverso l'acquisizione di questi elementi, il vino subisce un'evoluzione chimica, che conduce all'affinamento delle qualità organolettiche e a una maturazione del colore, ma anche alla modificazione del tenore di tannino.

Condizionano il rapporto vino-legno diversi fattori: la dimensione della botte (più questa è grande, minore sarà il contatto con il vino, e di conseguenza lo scambio di proprietà), il tipo di legno e la tostatura (un'operazione delicata che prevede una breve bruciatura del legno per "fissare" le sostanze aromatiche ed estrattive che saranno rilasciate al vino) e, come è intuibile, le caratteristiche del vino contenuto.

Premesso che la botte non ha proprietà miracolose, e che quindi nessun vino mediocre potrà elevarsi a ottimo solo perché affinato nel legno, non tutti i vini possono sostenere l'affinamento in legno. Consideriamo infatti che un vino affinato in botte acquisisce sì aromi particolari derivati dal legno, ma questi sono piacevoli solo se ben dosati; viceversa, diventano fastidiosi nei casi in cui si ecceda nell'affinamento del vino a contatto o in cui il vino non abbia sufficienti caratteristiche organolettiche da equilibrare. Ecco che allora si può avere, anziché un ottimo vino, un "vino del falegname", i cui i profumi del legno sono talmente forti da coprire tutti gli altri (essenziali) aromi.

Infine, non dimentichiamo, che anche un ottimo vino può decisamente peggiorare se l'affinamento non viene eseguito con attenzione.

CASSES

Casse, in francese significa "rotto" e identifica malattie che alterano il vino "rompendolo" in senso proprio. Esistono diverse casse sia di origine biologica sia dovute a fenomeni fisico-chimici che avvengono in genere in fase di vinificazione. È allora importante distinguere da su-