

IL VINO

Per conoscere un vino ed apprezzarne tutte le qualità, occorre sviluppare i tre sensi coinvolti nella degustazione: la vista, l'olfatto, il gusto.

ESAME VISIVO

Alla vista un vino svela molte informazioni su di sé e su eventuali suoi difetti. I parametri principali da prendere in esame sono:

LIMPIDEZZA

Il vino deve essere limpido.

La limpidezza del vino è frutto sia di un processo di illimpidimento naturale che di una buona tecnica enologica.

I vini rossi molto colorati avranno ovviamente una minore trasparenza, ma ciò non toglie nulla alla loro brillantezza. Colpiti da un raggio luminoso, restituiscono pari luminosità secondo la tonalità contenute nella loro uva.

Un vino torbido, spento, con particelle in sospensione denota difetti o malattie.

COLORE

Del colore osserviamo e valutiamo:

la Vivacità, ossia lo smalto, la vivezza e freschezza del colore (contrario di spento, sbiadito, piatto)

l'Intensità, ossia da cupo, denso, scuro, carico a chiaro, debole, pallido, leggero

le Sfumature, ossia tonalità e riflessi del colore assunte dal vino in relazione al suo stadio evolutivo

Ogni vino tende ad avere il suo colore (ad es. il Dolcetto d'Asti un rubino vivo, il Barbaresco un rosso granato con riflessi aranciati), contenuto solo nelle bucce, poiché il mosto è sempre bianco.

Il colore varia con l'età: più è giovane più tende al violaceo (porpora) nel caso dei rossi ed al verdolino (per effetto della clorofilla) nei bianchi.

Più è maturo più tende al granato o al giallo d'orato.

Colori diversi da quelli propri e legati allo stadio evolutivo del vino denotano ossidazioni o maderizzazioni in atto: es. in un bianco i riflessi grigiastri, od in un rosso al max di qualche anno i riflessi aranciati.

I colori dei Rossi: porpora, cerasuolo, rubino, granato, aranciato

I colori dei Rosati: rosa pallido, rosa cerasuolo, chiaro

I colori dei Bianchi: bianco carta (quasi incolore o platino), verdolino (riflessi erbacei), paglierino, giallo dorato, giallo ambrato.

CONSISTENZA (FLUIDITÀ)

Essendo una soluzione idroalcolica, per effetto dell'alcol il vino ha una viscosità maggiore dell'acqua.

Può essere scorrevole (se fluisce con leggerezza) o denso, vischioso (quando il maggior contenuto di alcol e colloidali lo rendono più consistente).

I famosi **archetti** che si formano sulle pareti del calice sono dovuti all'alcol che evapora lasciando una maggiore densità residua sul vetro che tende a ricadere verso il basso.

EFFERVESCENZA

E' dovuta alla presenza di anidride carbonica che, liberandosi nel momento in cui il vino viene versato, provoca spuma e bollicine.

Per un buon "perlage": bollicine numerose, di grana fine, persistenti

ESAME OLFATTIVO

Al naso si identificano: componenti odorose, difetti olfattivi (muffa, feccia, tappo) e corrispondenza alla tipologia del vitigno.

Da notare che i profumi dipendono dalla presenza di sostanze volatili odorose che per analogia vengono equiparate ad odori di fiori, frutti, spezie (ad. Es. acido fenilettilico = miele; acetato di isoamile = banana, caramella inglese; glicinizzina = liquirizia; ecc.)

Le principali famiglie degli odori sono:

Floreale (acacia, biancospino, rosa, geranio, sambuco, tiglio, verbena, violetta, ginestra, gelsomino)

Fruttata (albicocca, ananas, banana, ciliegia, fragola, ribes, lampone, mora, mela, cotogna, pera, moscato, prugna, agrumi, mandorla amara, frutti esotici)

Frutta secca (fico secco, mandorla, nocciola, noce, prugna secca, uva sultanina, frutta cotta, confettura)

Vegetale (erba, felce, fieno tagliato, salvia, tabacco, olive verdi, mallo di noce, peperone verde, funghi, muschio, humus)

Speziata-aromatica (pepe, anice, cannella, chiodo di garofano, finocchio, liquirizia, noce moscata, alloro, timo, basilico, lavanda, zenzero, vaniglia)

Balsamica (resine nobili, pino, incenso, ginepro, trementina)

Tostato (affumicato, cacao, caffè, cioccolato, caramello, mandorla tostata)

Animale (ambra, pelliccia, sudore, pipi di gatto, selvatico)

Legnosa (dal legno in cui è stato conservato, quercia, acacia, ..)

Altri alimenti (farina, crosta di pane, lieviti, burro, formaggio, miele, sidro)

Chimica (aceto, zolfo, medicinale, disinfettante, cellulose, anidride solforosa)

Eterea (smalto unghie, sapone, cera, derivati di fermentazione)

I profumi si distinguono sulla base della loro origine in:

PRIMARI, che provengono dall'uva e sono legati alla varietà del vitigno (o VARIETALI)

SECONDARI, che si sprigionano in cantina durante i processi di vinificazione e fermentazione

TERZIARI, che si formano durante la maturazione e l'invecchiamento dei vini in botte (lenta ossidazione) ed in bottiglia (in assenza di ossigeno, ossia ossido-riduzione).

I profumi variano in base all'età del vino, al vitigno, al terreno, al clima.

Vini giovani esprimono aromi leggeri, e freschi di fiori che via via evolvono in frutti freschi prima e maturi poi, di confettura e frutti secchi.

Maturando ancora, il bouquet diventa + complesso con profumi vegetali intensi e profumi speziati e tostati.

Alcuni profumi caratteristici:

erbaceo	→	merlot e cabernet
viola	→	nebbiolo, barolo
peperone verde	→	cabernet sauvignon
pepe	→	syrah
burro fresco	→	chardonnay
animale	→	pinot nero
pipi di gatto	→	sauvignon

Odori sgradevoli: di tappo, di muffa, di feccia, di secco o polvere, di ossidato, di ridotto o chiuso, di anidride solforosa.

Nell'esame olfattivo si prendono in considerazione:

la **QUALITA'** franco, ossia pulito, netto, privo di odori estranei
fine, ossia elegante, distinto, equilibrato
complesso, ricco di sfumature odorose

l'**INTENSITA'**, ossia la forza con cui si esprime l'aroma ed il bouquet del vino

la **PERSISTENZA**, che rende i profumi continui e durevoli

la **NATURA**, ossia la descrizione dei profumi.

Alcuni esempi:

aromatico, quando prevalgono gli aromi propri del vitigno

fruttato, quando prevalgono in un vino giovane note di frutta

fragranza, quando i sentori di fiori e frutta sono ricchi e freschi

vinoso, quando in un vino giovane dominano i profumi del mosto

fresco, quando risulta vino e brioso e lascia sulla mucosa olfattiva una piacevole sensazione di freschezza

etereo, è il bouquet dei vini invecchiati

ESAME GUSTATIVO

Nel palato si riconoscono 4 sapori:

Dolce, si avverte sulla punta della lingua, provoca sensazione di dolcezza e morbidezza

Acido, si avverte sui lati della lingua, provoca una sensazione che irrita leggermente le mucose interne della bocca e stimola la salivazione

Salato, si avverte sul centro ed ai lati della lingua, provoca sensazione di sapidità

Amaro, si avverte nella zona posteriore della lingua, provoca sensazione di amarone. Da non confondere con l'astringenza dei tannini avvertita dalle mucose della bocca per effetto dei tannini.

L'Astringenza è una sensazione allappante che si prova ad esempio mangiando carciofi crudi, prugne selvatiche, frutti poco maturi.

L'EQUILIBRIO di un vino tra:

LE COMPONENTI MORBIDE

Zuccheri, (glucosio, fruttosio provenienti dall'uva) e Glicerina → conferiscono dolcezza e morbidezza al vino che diviene rotondo e vellutato

Alcol etilico, dà l'effetto di vinosità (calore) al vino, dà forza (corpo), contribuisce a morbidezza e rotondità, smorza acidità e astringenza

LE COMPONENTI DURE

Acidi (naturali e fermentativi), danno freschezza e vivacità, rinforzano il tannino e l'amaro

Tannini, provocano l'astringenza, possono dare l'amaro e rinforzano l'acidità