

Vinitaly 2019

Augusto Enrico Semprini - Esperto assaggiatore ONAV



Dal 7 al 10 di aprile Vinitaly a Verona si presenta come un momento quasi magico in cui tutta la fatica, le energie e la passione di chi produce vino si presenta al cospetto dei consumatori, al loro naso, al loro palato.

La sequenza di questi tre aspetti, visivo, olfattivo e gustativo rappresenta i tre passaggi fondamentali con cui avvicinarsi a un bicchiere di vino.

La forma della bottiglia, la sua livrea, le informazioni che l'etichettatura contiene, il prestigio della casa vinicola, le caratteristiche dello stand, del modo in cui viene proposto l'assaggio, parlano un linguaggio che bisogna sapere leggere.

Gli assaggi a Vinitaly sono gratuiti, ma solo un assaggio colto ed attento può ritornare un vero piacere nell'incontro con una bevanda alcolica unica, per piacere e cultura come il vino.

Quando il vino scende nel bicchiere la percezione del suo colore, della sua densità e il modo in cui siede nel bicchiere e si rapporta con le pareti vanno analizzati e studiati istante per istante.

Quando il bicchiere è stato colmato, prendete un istante per riflettere, per rivalutare il colore e per studiare il suo menisco con la pancia del bicchiere, solo a questo punto avvicinatelo al naso senza farlo ruotare nel bicchiere.

Le sostanze volatili di minore dimensione sono le prime a liberarsi e l'immediata rotazione del bicchiere porta quelle più pesanti, grazie all'ossidazione dovuta all'esposizione di una superficie progressivamente maggiore di vino all'ossigeno atmosferico, a coprire le prime note altamente volatili e che non verrebbero percepite con la dovuta attenzione.

Dopo il primo naso a bicchiere fermo, in cui la punta del naso è più informativa della parte posteriore delle narici, possiamo procedere a una rotazione del bicchiere in modo che il vino possa confrontarsi con l'ossigeno in una maniera più ampia in termini di superficie del rapporto liquido-aria.

È a questo punto che con le narici ben aperte possiamo completare la nostra analisi olfattiva controllando la ricchezza della varietà di odori che il vino sprigiona.

Ci sono vini che è facile riconoscere, vini più discreti da scoprire poco a poco, qualche volta è necessario che il calore della mano acceleri il processo di ossidazione, e solo a questo punto è tempo di portarlo alla bocca.

Quando in bocca il vino si confronta, non solo con la mucosa della cavità buccale ma con la saliva che garantisce la morbidezza delle mucose con effetto demulcente, le sostanze tanniche contenute nel vino e la sua acidità fanno precipitare le molecole proteiche sospese nella saliva e permettono alle papille gustative di riconoscere i diversi sapori che il vino ci regala.

Come nell'incontro con una persona la prima sensazione, il primo impatto, sono fondamentali e questa prima impressione trova poi nel colloquio e nella frequentazione una conferma e un approfondimento, la stessa cosa deve avvenire con il vino.

Questa sequenza gustativa non è un rituale, ma è un metodo che ci permette di assaggiare il vino in modo attento, rispettoso, limitato e soprattutto memorizzabile.

Un ultimo sforzo da fare ed è quello di archiviare questa sensazione gustativa con termini replicabili e condivisibili con gli altri.

Dobbiamo anche sapere con chi abbiamo a che fare. Non possiamo chiedere intensità di colore nei vini da uve nebbiolo, non possiamo chiedere grandi tannini in uve gentili, non possiamo chiedere a un vino bianco la stessa struttura di un vino rosso.

Giocare con i nostri sensi, con la nostra testa è il piacere di attraversare Vinitaly, riassaggiando nuove annate di vini già conosciuti, facendosi attrarre da qualche nuovo vino perché la bottiglia, lo stand, il nome ci attraggono, mescolando con la dovuta parsimonia vecchie conoscenze e nuovi incontri.

Tutto questo è Vinitaly!

Negli stand c'è un mondo da osservare con attenzione e la differenza nel mondo del vino rispetto ad altre mostre, ad esempio tecnologiche, è che spesso le persone che hanno prodotto quel vino sono di fronte a noi, hanno sofferto, combattuto nelle loro vigne e nelle loro cantine, e solo per questo meritano la nostra ammirazione. Questa ammirazione, questa gratitudine per un lavoro molto più faticoso di quanto si pensi, non si discosta da un'analisi critica del prodotto lasciando che anche la nostra personalità di consumatori possa apparire.

Vi sono vini a punto, vini in evoluzione, vini in declino, è un mondo vivace e attraente e molto divertente.

Queste sono parole che scrive una persona entusiasta del vino, ma anche persone che hanno meno interesse per questa bevanda potrebbero scoprire, anche in una sola giornata a Vinitaly, quanta energia positiva racchiude una bevanda che ha accompagnato l'uomo per millenni, ha sempre avuto la fama di

essere un tramite con la divinità e sa regalare momenti di franco piacere e di apertura verso la convivialità.

Un ultimo consiglio organizzativo: vi sono dei treni che in un'ora e 15 minuti portano da Milano a Verona, e di fronte alla stazione gli autobus della fiera si avvicendano ogni pochi minuti.

Un viaggio confortevole e sicuro, rispettoso dell'ambiente e della nostra sicurezza.

So che questa è una chiusura un po' prosaica, ma fa parte del concetto di Gusto Sobrio che sposa la semplicità e che trova in un metodo, anche quello di trasporto, la sua ragione di essere.