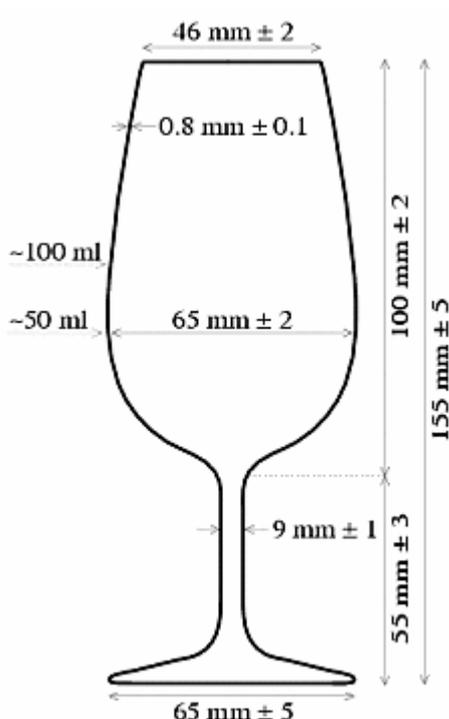


Il bicchiere come ciambellano del vino

Augusto Enrico Semprini – Esperto Assaggiatore ONAV

Bere un sorso di vino direttamente dalla bottiglia è certo possibile, ma ci priva della possibilità di percepire in modo ragionato sapore, profumi ed aromi di quello che stiamo bevendo.

Quando assaggiamo un vino la percezione olfattiva è fondamentale, basta pensare a come si riduce il gusto del cibo e delle bevande quando siamo raffreddati. Quindi la funzione principale dei bicchieri da vino non è contenerlo, perché potremmo usare anche una tazza od una ciotola, ma di permettere al vino di liberare i suoi profumi ed i suoi aromi. Bene, ma come scegliere il nostro bicchiere visto che vi sono oltre cento diverse tipologie di bicchieri in uso comune? Partiamo dal bicchiere da vino per eccellenza, quello per la degustazione universale ISO.



Questo bicchiere è stato disegnato negli anni sessanta da un grande enologo e degustatore francese, Jules Chauvet, che studiò una forma del bicchiere a tulipano con misure adatte a permettere che una modesta quantità di vino (50 ml) potesse avere una superficie esposta all'aria adatta all'evaporazione delle sostanze volatili odorose.

Perché il bicchiere ha bisogno di una pancia e di un margine superiore rastremato? La pancia deve permettere al vino di avere una superficie di contatto con l'aria sufficiente a liberare il suo alcol che trascina con se le sostanze fenoliche che vi sono dissolte. Il processo di ossidazione (il vino non respira e non si ossigena) genera calore e questo accelera l'evaporazione. Il margine superiore rastremato accelera questa corrente ascensionale in base alla legge di Venturi che ci ricorda che gas o fluidi che passino da un condotto a sezione maggiore ad uno minore incrementeranno la loro velocità.



Che piacere portare al naso un bicchiere da degustazione ed iniziare a leggere quello che il vino ci vuole comunicare. Il bicchiere da degustazione è un bel bicchiere alto quindici centimetri con una pancia di sei ed un'apertura di un centimetro e mezzo più piccola. Ha un bel piede che gli da stabilità e permette agevolmente di impugnarlo fra pollice ed indice.

Non ultimo pregio questo bicchiere ha un costo modesto, circa 1 euro: una spesa ben fatta considerando che permette di degustare tutta la gamma dei vini e dei distillati. Ma allora tutta la gamma di bicchieri, anche bellissimi, a cosa serve? Serve soprattutto all'occhio e qualche volta può aumentare il piacere della degustazione, ad esempio un ampio bicchiere panciuto per un Barolo, permette a questo vino austero e riservato di liberare una quantità maggiore di sostanze volatili, perché il rapporto del vino con l'aria è maggiore.



Un altro buon esempio sono i calici allungati a flauto per i vini spumanti che facilitano l'osservazione dell'elegante fila di bollicine che sale dal fondo del bicchiere e riducono la superficie di contatto con l'aria per permettere al vino di mantenere la sua effervescenza più a lungo. Quindi compriamo pochi bicchieri di vetro di qualità superiore per avere una buona trasparenza, sconsigliabili quelli colorati, ed evitiamo quelle forme che ci appaiono esagerate e fuori luogo.

Il bicchiere da degustazione classico lo insegna perché può essere maneggiato con facilità, ha una buona stabilità sulla tavola ed è facile da lavare e da riporre. Questo punto merita una precisazione perché i puristi sostengono che i bicchieri da vino debbano solo essere sciacquati con acqua per evitare tracce odorose di detersivo, personalmente credo che una adeguata risciacquatura sotto acqua corrente elimini ogni traccia di detersivo, mentre dobbiamo ricordarci di asciugarli con uno strofinaccio pulito e inodore. La lavastoviglie è comoda ma sconsigliabile perché i bicchieri si rovinano per la velocità delle particelle sospese nel getto e perché questi detersivi sono concepiti più per le stoviglie che per i bicchieri. Se avete dubbi su quanto scrivo portate al naso un bicchiere fresco di lavastoviglie e poi mi direte.