

## **Che bel vestito! Il colore del vino ci parla**

**Augusto Enrico Semprini – Esperto Assaggiatore ONAV**

I francesi, che senza dubbio di vino se ne intendono, definiscono il colore del vino con il termine “robe”, vestito. Come per i vestiti non basta dire il colore per capire di cosa si parli.



Il rosso può essere quello di una scalpitante Ferrari, quasi difficile da tradurre in parole anche se tutti ne conosciamo intensità e gradazione cromatica, ma anche quello rosso porpora cardinalizio più sontuoso e riflessivo.



Anche quando scegliamo un tessuto od un maglione, è una specifica nuance che ci attrae e ci induce all'acquisto. Qualche volta il colore di un prodotto è un indicatore così strettamente associato che diventa sinonimo per cui tutti conosciamo l'arancione di Hermes o il verde di Gucci. Questi colori sono fondamentali identificatori



del prodotto stesso e se venissero modificati forse il prodotto stesso perderebbe la sua attrattiva. Nel vino vale lo stesso criterio, perché

il colore influenza in modo deciso la valutazione della sua qualità.

Un Barolo rosato non sarebbe credibile, anche se un enologo riuscisse a produrlo con lo stesso profilo di naso e di palato.

Per convincervi provate ad assaggiare il vino senza poterne vedere il colore, basta un bicchiere di vetro scuro e che non lo vediate quando viene versato. Con questo esperimento vi renderete conto di quanto vedendo il colore rosso richiamiamo alla memoria in modo involontario la memoria



gustativa dei vini rossi.

Quindi il nostro occhio influenza il nostro naso ed il nostro palato. Va bene ma su un prodotto naturale come il vino che cosa genera il colore a questo liquido?

Il colore del vino dipende da pigmenti contenuti soprattutto nella buccia dell'acino. Queste sostanze che si chiamano antociani sono dei coloranti naturali la cui funzione biologica non è ancora stata interpretata, ma che regalano sensazioni cromatiche straordinarie, basta pensare all'autunno del New England con il progressivo trasformarsi del verde delle foglie in gialli e rossi di strepitosa bellezza. Le altre sostanze principali del vino, tannini e

polifenoli interagiscono con questi pigmenti come principali fattori cromatici.



La tipologia della dell'uva, il suo grado di maturazione alla raccolta, le caratteristiche dell'annata, il tempo di permanenza delle bucce nel mosto, il modo in cui vengono fatte interagire con il mosto con rimontaggi (il vino viene spillato dal fondo del tino di fermentazione e irrorato sul cappello di bucce che galleggia in superficie) e follature (reimmissione del cappello di bucce nel mosto), l'affinamento in botti grandi o piccole e di legno diverso, il tempo di permanenza in bottiglia sono tutti elementi che contribuiscono al colore definitivo del vino. Nei vini bianchi ottenuti per da uve a bacca bianca o da uve a bacca rossa con immediata rimozione delle bucce dopo la

spremitura sono soprattutto i tannini e le sostanze polifenoliche i principali responsabili del colore.



Queste sostanze sono più sensibili all'effetto dei raggi ultravioletti ed il tempo di affinamento in bottiglia ha un ruolo più importante nel colore definitivo apprezzato nel bicchiere rispetto ai vini rossi. Prima di vedere insieme la terminologia della gamma e della gradazione cromatica rivediamo alcune semplici precauzioni analitiche. L'ambiente deve essere illuminato a sufficienza con luce naturale oppure con un'illuminazione neutra. Ad esempio dobbiamo evitare luci fredde con netta predominanza verdastra come il neon ed alcuni led. Ricordiamoci che il colore con cui ci appare un oggetto, che non emette luce propria, dipende sia dal suo modo di riflettere la luce (cioè da quali lunghezze d'onda riflette maggiormente),

sia dalla luce che lo illumina (cioè dalla composizione spettrale di quest'ultima). Guardiamo quindi con attenzione il colore del nostro vino e vedremo quante informazioni ci può immediatamente fornire come presupposto fondamentale per gustarlo a dovere.