

Assaggiare il vino con gli occhi

Augusto Enrico Semprini – Esperto Assaggiatore ONAV

Quante volte abbiamo versato del vino in un bicchiere? Migliaia di volte. In genere tutta la nostra attenzione è riservata a riempire il bicchiere senza macchiare il tavolo o la tovaglia e rimandiamo la nostra analisi visiva a quando avremo il bicchiere fra le mani. Il vino fermo, non spumante, va versato lentamente fino a raggiungere il diametro massimo della pancia del bicchiere. I vini mossi o spumanti fino a due dita dal bordo del bicchiere. Un salvagocce di lamina metallizzata non è molto elegante, ma evita di far gocciolare il vino dal collo della bottiglia.

Le persone più esperte, professionisti o no, possono evitare lo sgocciolio facendo ruotare la bottiglia in modo che le ultime gocce si raccolgano nel



collo: è sicuramente più elegante ma non sempre riesce. Epoi siamo nell'era della praticità per cui la lamina salvagocce è sicuramente un aiuto permesso e spesso benvenuto dalla padrona di casa.



La pancia del bicchiere, la sua parte più larga, non ha solo una funzione estetica ma quella di garantire una adeguata superficie di esposizione del vino all'aria in modo che possa interagire, ossidarsi e liberare i suoi profumi. Ma qui vogliamo parlare di analisi visiva e dobbiamo sfruttare a fondo la nostra percezione oculare per capire cosa stiamo per assaggiare. Il vino è una miscela alcolica che contiene diverse sostanze che ne regolano la densità, ad esempio un vino passito ad alto contenuto zuccherino scenderà nel bicchiere in modo quasi oleoso, così un farà anche un grande rosso corposo, un vino bianco in genere sarà più fluido a meno che non abbia una grande concentrazione di sostanze estratte dall'uva durante la vinificazione.



Anche il rapporto con le pareti interne del bicchiere dipende dalla concentrazione di glicerolo e di alcol del vino. Il glicerolo ha una funzione umettante e si lega alle pareti del bicchiere, l'alcol invece ha un'azione solvente. Ad esempio è impossibile vedere un liquore ad alta gradazione alcolica, ad esempio il whisky, legarsi alle pareti del bicchiere. Guardiamo con cura il vino che scende nel bicchiere e possiamo già farci un'idea di cosa stiamo per assaggiare.

Dopo la mescita, mescere è il verbo corretto per versare il vino e nasce dal passato in cui il vino veniva mescolato con acqua, possiamo osservare finalmente tutte le caratteristiche ottiche del vino: la limpidezza, tonalità ed intensità del colore.



Per l'esame visivo di impugna il bicchiere per lo stelo o meglio per il piede e lo osserva senza aver impresso alcuna rotazione al suo contenuto. Per valutare la limpidezza si tiene il bicchiere contro una superficie bianca ed in controluce così da evidenziare se vi sono particelle sospese, questi residui della fermentazione sono in genere rimossi per filtrazione, ma vi sono vini in cui intenzionalmente l'enologo ha deciso di lasciarle. In alcuni casi, nei vini molto invecchiati, questi residui sono presenti e non sono un difetto. E' cura di chi mesce lasciarli sul fondo versando il vino con gentilezza per evitare che i depositi sul fondo vadano in sospensione intorbidendo l'intero contenuto della bottiglia. Una limpidezza imperfetta è accettata solo quando è intenzionale.

L'assaggiatore ha un punteggio da uno a sei punti per valutare questa caratteristica: eccellente vale sei punti, scadente vale un punto. Il colore del vino riflette la concentrazione di sostanze pigmentate, prevalentemente antocianine, che vi sono disciolte.



Queste antocianine sono presenti nella buccia dell'acino e danno vino rosso se l'uva è a bacca rossa e bianco quando prodotto con uva a bacca bianca. Molti vini bianchi sono prodotti da uve rosse, con l'accorgimento di rimuovere immediatamente le bucce dopo la pigiatura. Il vino rosato è nella maggior parte dei casi prodotto da uve rosse lasciando che per circa una notte le bucce possano cedere una parte dei loro pigmenti. Con queste prime nozioni possiamo, la prossima volta, iniziare a valutare la scala cromatica dei vini.