

Con cultura, occhi, naso e palato un bicchiere di vino può renderci felici

Augusto Enrico Semprini – Esperto Assaggiatore ONAV

Non vi è dubbio che un buon bicchiere di vino rende un pasto più allegro. Ma la convivialità non è solo funzione della quantità di alcol e dei suoi effetti sul sistema nervoso centrale ma anche del modo in cui beviamo un bicchiere di vino. Cultura, occhi, naso e palato ci aiutano a gustare quei sorsi in modo ottimale, a ridurre la quantità di alcol ed i suoi effetti sia psicoattivi che calorici.



Vediamo insieme cosa abbiamo letto in questi mesi come un piccolo riassunto di fine anno. Una bottiglia di vino ha sempre una storia dietro di sé e se la incontriamo su una tavola ci dice tanto anche prima di leggere la sua etichetta. Anzi una bottiglia di vino parla di sé anche prima di arrivare a

tavola. Vi sono case in cui si beve bene e sappiamo già che una bella sorpresa ci attende in tavola. Oppure sappiamo fin da prima che sarà servito un determinato vino oppure che il pranzo sarà di carne o di caccia e quindi ci attendiamo un rosso all'altezza dei sapori intensi del cibo. Qualche volta il pasto è disegnato su un vino particolare: quello prodotto dal padrone di casa oppure quello di un regalo particolare oppure portato da una visita in qualche zona vinicola.



A tavola, possiamo già estrarre tante informazioni solo osservando la forma della bottiglia (bordolese, renana, champagnotta), il colore del vetro (trasparente, verde cupo, giallastro), il modo in cui è tappata (la gabbietta che trattiene il tappo dei vini spumanti), la temperatura a cui viene servita. L'etichetta completa queste prime informazioni e ci dirà il nome del vino, se è un vino a denominazione di origine controllata, in che anno è stato vinificato, se il vino è stato imbottigliato dal produttore o da un commerciante, quale sia la sua gradazione alcolica e quanto sia il contenuto della bottiglia.



Sul retro della bottiglia vi possono essere altre informazioni utili e raccomandazioni per il consumatore. Ad esempio il nome del vigneto da cui provengono le uve, quali uve sono state utilizzate ed in che percentuale, quale sia la temperatura ideale per poterlo gustare. Visto? Non abbiamo ancora stappato la bottiglia ma abbiamo già fatto amicizia con il vino che ci attende.



Poi la bottiglia viene aperta ed il vino servito: vediamo come scende nel bicchiere in funzione della sua densità, la sua trasparenza, la sua brillantezza ed il suo colore. E' un vino

rosato, rosso rubino, giallo paglierino o giallo dorato?

L'occhio ci prepara al gusto in modo così determinante che un bicchiere nero rende difficile distinguere il rosso, dal rosato e dal bianco. Prima di portarlo al naso, guardiamo come la superficie del vino si rapporta con le pareti del bicchiere e questo ci dirà quanto alcol è contenuto. Resistiamo alla tentazione di farlo ruotare nel bicchiere e portiamolo al naso prima che l'ossidazione ne modifichi le componenti volatili. Il profumo è quello di un vino franco oppure già il primo naso ci dice che è stato talmente lavorato in cantina da aver perso una sua immediata nota vinosa? Il naso cosa ci porta: un odore floreale, di frutta bianca, di frutta rossa, di agrumi, di cuoio bagnato, una nota balsamica? Iniziamo a elaborare il nostro naso con la memoria gustativa e vediamo cosa ci ricorda. Dopo una prima valutazione quali altri profumi ci vengono incontro: spezie, pepe, tostato, vaniglia? E poi il tempo della bocca: che impatto ha sul palato: la concentrazione dei tannini porta a far precipitare le proteine della saliva e ci dà una sensazione astringente? Il sorso è evanescente od il vino dipinge bene la bocca.

La sua acidità è gradevole? Dopo averlo deglutito ha una persistenza breve, media o prolungata? Tutte queste caratteristiche lo rendono armonico al palato e quello che ci aveva detto il naso lo ritroviamo la gusto? Ecco, gustiamoci così un bel bicchiere di vino e non abbiamo bisogno di attaccarci ad una bottiglia per trovare il piacere di un bel pasto allegro e conviviale.