

Bordeaux un vino che ha dato il nome ad un colore

Augusto Enrico Semprini – Esperto Assaggiatore ONAV

Certo, il titolo è ad effetto ma il color bordeaux non esisteva prima che gli abili viticoltori francesi non mettessero a frutto i terreni ben drenanti ed il clima influenzato dal mare della sponda sud della Gironda. Dobbiamo spesso cercare nel nostro dizionario il termine per definire il colore di un vino ed ecco che invece è un vino a definire un particolare profilo cromatico.

Bordeaux	
Coordinate del colore	
HEX	#6E2233
RGB (r, g, b)	(110, 34, 51)
CMYK (c, m, y, k)	(36, 92, 65, 41)
HSV (h, s, v)	(0°, 69%, 43%)

Parliamo di vino nel bicchiere, ma prima che nel bicchiere il vino va in bottiglia. E' in bottiglia che avviene la fase di affinamento del vino, caratterizzata da fenomeni ossidativi intrinseci dovuti all'azione dei polifenoli sui tannini ed estrinseci dovuti alla lenta permeazione di ossigeno tramite il tappo di sughero. Entrambi questi processi accentuano tonalità e saturazione del colore. La luce ultravioletta esercita anch'essa una potente azione ossido riduttiva che viene schermata solo in parte dal colore verde del vetro della bottiglia e questo è il motivo per cui non vedrete mai vini rossi in bottiglie trasparenti. La temperatura poi accelera il processo di invecchiamento e quindi la permanenza in cantine calde od in climi caldi influisce anch'essa sulla tonalità definitiva. Quali sono i colori descrittivi le tonalità cromatiche del vino rosso? Cerasuolo (immaginate di spremere una

ciliegia), rubino (questo non ha bisogno di spiegazioni), porpora (una volta ottenuto tritando migliaia di conchiglie marine per tingere una sola



tunica, quindi colore costoso e riservato ai potenti), granato (note aranciate su fondo rosso, come pietra dura fa riferimento il granato), aranciato (completa o sorpassata maturità ed è la corniola la pietra di riferimento). Il colore del vino come quello di una pietra preziosa, secondo me, è una bella analogia.



Vediamo dunque in dettaglio: il colore cerasuolo, da non confondersi con l'omonimo vitigno, deriva da uve a scarsa componente cromatica come alcuni vini rossi del Sud-Tirolo come Lagrein, Schiava Gentile o Lago di Caldaro. Il colore rubino è tipico del Sangiovese, del Merlot, del Pinot Nero. Il color porpora è invece proprio del Cabernet, del Teroldego, del Nebbiolo. Proviamo la prossima volta che abbiamo un bicchiere in mano a fare

qualche esercizio di analisi e descrizione cromatica. La terminologia che abbiamo indicato ci guida, ma non ci vincola. Se parliamo di rubini con un gemmologo può indicarci almeno cinque diverse intensità cromatiche che caratterizzano una pietra, la sua origine ed il suo prezzo. Ad esempio una rubino di grande valore è quello color sangue di piccione: questo rosso è intenso con una sfumatura di blu perché il sangue di questo volatile è spesso semisaturo di ossigeno e l'emoglobina ha il colore del sangue venoso (bluastro) rispetto a quello arterioso (rosso brillante) per la sua concentrazione di ossigeno. Vi ricordate degli antiociani i pigmenti rosso blu dei vini? Adesso quel blu inatteso suona congruo. Quindi non poniamo limiti al nostro sforzo descrittivo.

Basta ricordare che il colore bordeaux non sarebbe mai esistito se in quella regione non avessero prodotto un blend di Cabernet Sauvignon e Merlot, con il suo tipico porpora carico con sfumature bluastre.



Questo colore ha affascinato e convinto al consumo sia locale che internazionale milioni di persone e va fatta nota che i raffinati Inglesi hanno posseduto, ad un certo punto della storia, più vigneti sulla sponda sinistra della Gironda dei Francesi stessi. Tanto che i vini con il tipico taglio bordolese vengono chiamati, nella letteratura inglese dall'ottocento in poi, Claret ed ogni tavola rispettabile (e solvibile) era fiera di offrire il proprio

vino tagliato ad hoc. Quindi se un rosso ha un aspetto vellutato possiamo dirlo, se il rosso porpora è sontuoso possiamo dirlo, se lancia frecciate luminose come un tessuto damascato possiamo dirlo. Lasciamo che i nostri occhi parlino con il vino ed il vino, grato, si aprirà davanti a noi. Guardare con attenzione il vino nel bicchiere vino ed osservare la sua unghia inclinando il bicchiere ci da tante informazioni utili a degustarlo con piena soddisfazione. Conoscere cosa determina il tono e l'intensità cromatica ci permette un'analisi non dedita a stupire gli altri commensali, ma a regalarci una piena consapevolezza gustativa.