

Conquistiamo con il cuore la nostra bottiglia

Augusto Enrico Semprini – Maestro assaggiatore ONAV

Nella valutazione sensoriale enologica usiamo i nostri sensi per capire ed interpretare il gusto del vino, cerchiamo di comprendere da che uve è stato prodotto e come è stato vinificato e vogliamo prevedere la sua evoluzione nel tempo.



Nelle valutazioni professionali si cerca di avere condizioni di buona illuminazione, senza elementi di disturbo ambientale e nelle ore precedenti la degustazione si evita di condizionare il naso ed il palato con fumo di tabacco, caffè o altre sostanze troppo amare, dolci o acide che alterino l'apparato gustativo.

Come riprodurre questa situazione a casa? Con tutta semplicità, perché vogliamo solo assaporare nel modo migliore la bottiglia che abbiamo di fronte. Basta proteggere il nostro gusto e quindi, se possibile prima dell'assaggio, non riempiamoci di salatini o patatine fritte che con i loro residui grassi o oleosi possano ricoprire le nostre papille gustative e, anche se ce lo offrono, diciamo di no ad un caffè. Pessimo il fumo di sigaretta sia per la nostra salute che per non ammazzare il nostro gusto.



Qualche cura va dedicata anche al contenuto delle nostre preziose bottiglie che sono sì fatte per conservare e proteggere il vino, ma necessitano di qualche attenzione. Ad esempio se le bottiglie rotolano su e giù nel baule della macchina e non possiamo fermarci per sistemarle meglio, una volta a casa è bene che riposino per un paio di giorni fino ad aver dimenticato il viaggio così poco piacevole

Lo scuotimento può dare luogo a fenomeni di emulsificazione dei composti colloidali e di schiuma che, con il riposo, si riassorbiranno. Quindi dopo



lunghe viaggi, spedizioni, cambio di altitudine diamo tempo al vino per dimenticare l'agitazione del viaggio e vi assicuro che il vino ve ne sarà grato.



Dunque, presa la nostra bella bottiglia, aver spolverato la sua superficie, perché vogliamo farle fare bella figura, la possiamo anche presentare adagiata su un tovagliolo bianco per garantire la valutazione cromatica ma con bell'effetto di protezione e trofeo al tempo stesso

A questo punto dobbiamo chiederci quale sia la miglior temperatura di servizio della nostra bottiglia, ovvero quella che esalta meglio il profilo gustativo del vino. Intanto consideriamo che una volta il vino veniva consumato fresco di cantina, cioè a circa 13 C°, perché le cantine erano a circa otto metri di profondità, dove le variazioni climatiche stagionali si annullano e la temperatura oscilla di due gradi in più o in meno rispetto a quanto indicato

Preso questo dato di riferimento possiamo considerare anche noi tre o quattro gradi in meno per i bianchi e qualche grado in più per i rossi, lasciando anche spazio al nostro istinto. Un rosso sontuoso merita 18 gradi, un rosso giovane e speziato su alcuni cibi può avvantaggiarsi di 13 o 15 gradi.

Ad esempio, d'estate, la temperatura superano facilmente i 25 ed allora cosa dobbiamo fare con il vino, serviamo i rossi a temperatura ambiente o li portiamo alla abituale temperatura di servizio dai 15 ai 18 gradi? Direi che quello che si fa abitualmente d'estate sembra ragionevole, ovvero si



consumano preferibilmente vini bianchi che vengono in ogni caso raffreddati e si evitano di portare in tavola dei vini rossi bollenti sovraccarichi, causa temperatura, dei loro aromi e sapori. Eppoi in Estate, anche un rosso ben scelto, raffrescato in un cestello del ghiaccio fa la sua bella figura agli occhi, al naso ed al palato e si accompagna bene alle pietanze estive. Insomma, qualche provocazione va fatta e gustata. Unica certezza sulla temperatura di servizio l'abbiamo per i vini mossi che richiedono temperature basse (da 8 a 12 C°) per garantire che le bolle di anidride carbonica

rimangano piccole, dato che l'effervescenza e la sua persistenza sono una caratteristica intrinseca dei questi prodotti.



strano a dirsi, quasi tutti concordano.
Evviva!

Comunque il cestello del ghiaccio in cui si mettono le bottiglie deve ridurre la temperatura fino a 7 - 8 C°, non oltre perché in tal caso si impedirebbe a molte sostanze odorose di liberarsi nell'aria, con il risultato di bere del "freddo" anziché del vino raffreddato. Appena versato nel bicchiere a temperatura ambiente il vino guadagna circa due gradi a contatto con le pareti di vetro, quindi, alla fine avremo quei 10 - 12 gradi, una temperatura su cui,