

Vini rossi, bianchi o rosati. Vista, naso e palato parlano la stessa lingua

Augusto Enrico Semprini – Esperto Assaggiatore ONAV

Quando pensiamo ad un vino rosso non è solo il colore che ci viene agli occhi, ma anche il suo profumo intenso e la rotondità del suo gusto. Se pensiamo ad un vino bianco non è solo la sua brillante trasparenza che ce lo rappresenta, ma anche il suo bouquet etereo e delicato e le note gentili e pungenti che trasmette al palato. Il vino rosato ha spesso il fascino ibrido di un naso e palato che fanno correre il nostro gusto ora al rosso ora al bianco e sfumature di rosa molto invitanti. Questo per dire che il colore del vino, sostanzialmente il modo in cui riflette la luce, non vive solo di una sfumatura cromatica ma fa tutt'uno con naso e palato.



Quando vogliamo esprimere un colore ci rendiamo conto del numero limitato delle parole che usiamo abitualmente: quante volte diciamo carminio, porpora, amaranto, bordeaux ? Quante volte diciamo un rosso brillante, aranciato, cardinalizio, saturo o scarico? Quasi mai. La legge del

minimo sforzo comunicativo e la necessità della correttezza politica della comunicazione ci obbliga a parlare con la limitatezza e la linearità di un bambino di cinque anni che ha bisogno di semplicità, noi invece abbiamo bisogno di elementi di analisi dove solo bianco, nero e rosso non aiutano a capire e comunicare.



Sappiamo che il colore rosso deriva da antocianine contenute nella buccia degli acini ma pochi conoscono che il nome deriva da anto (fiore in antico greco) e cianos (azzurro), eppure Omero parlava del mare color del vino quando era burrasca ed ancor meno sanno che per ottenere un blu o azzurro intenso bisogna aggiungere del colore rosso al colore primario.



Quindi rosso e blu non sono colori così disparati come si ritiene comunemente e vedremo poi come questo si riflette nel valutare il colore del vino. Per apprezzare il colore del vino abbiamo bisogno di una illuminazione con colore neutro ed un contrasto cromatico bianco (ad esempio un tovagliolo) da porre dietro il bicchiere ma soprattutto dobbiamo imparare a stare fermi. Quindi impugniamo il bicchiere senza lanciarci in inutili centrifugazioni e guardiamo come il vino siede nel bicchiere e quale colore ci rimanda.



Con questo primo colpo d'occhio capiamo con che vino abbiamo a che fare. Nei rossi riconosciamo subito il rosso cerasuolo, quello rubino, il rosso

porpora e quello granato e possiamo inclinare il bicchiere contro luce per osservare lo strato sottile che lo rapporta al bordo del bicchiere (si chiama unghia per la sua forma curvilinea) e per motivi di tensione superficiale risale verso l'alto del bicchiere formando un menisco. Questa manovra ci permette di affinare il nostro giudizio, ad esempio possiamo osservare se sono presenti note mattone dovute alla ossidazione dei tannini e tipiche del vino invecchiato. Cerasuolo deriva da ciliegia e caratterizza vini giovani ottenuti da bacche senza grande materia colorante, sono vini di pronta beva solitamente senza potenzialità di invecchiamento. Il rosso rubino è proprio del vino pronto per il consumo, in cui la tonalità esprime il tipo di bacche da cui è stato ottenuto. Nell'assemblaggio bordolese più classico, Merlot e Cabernet, il colore più scarico della prima uva si sposa con quello più intenso della seconda ed avremo una tonalità cromatica che si sposta dal rubino verso il rosso porpora cardinalizio, talvolta con riflessi vivaci come i broccati degli alti prelati dove la percentuale di Merlot si avvicina al 50%. Nei vini ottenuti da Cabernet Sauvignon in purezza (100% uve Cabernet) il rosso si fa più cupo per la grande ricchezza di pigmenti di queste uve, se invece è presente anche il Cabernet Franc meno carico di antocianine questo rosso porpora diventa più scarico. Il colore del vino ci parla, dobbiamo solo starlo a sentire.