

La degustazione: il dialogo col vino!

Autore: [wpv-post-coauthors]

È un buon vino! Quante volte abbiamo sentito tale esclamazione. Ma cosa vuol dire buono?

È probabile che il consumatore meno esperto associa l'aggettivo alla gradevolezza della bevanda di Bacco. Invece, il **degustatore professionista** per **giudicare un vino** deve prendere in considerazione una serie di elementi che rendono più complessa la valutazione: la zona geografica, la varietà, il tipo di terreno, il clima dell'annata, la vendemmia, la [lavorazione del vino](#), l'invecchiamento, la conservazione, il momento del consumo.

Questi sono elementi tecnici o oggettivi che s'intrecciano a quelli soggettivi che ogni degustatore esprime sulla base della propria esperienza e cultura nel considerare le **sostanze che compongono il vino**: il dolce, l'acido, il salato, l'amaro e le sensazioni tattili, che danno un maggiore o minore appagamento e determinano la bontà ovvero la qualità del vino.

Le sensazioni sapide sono: la freschezza prodotta dagli acidi naturali, la dolcezza data da eventuali zuccheri residui, la sensazione sapida-salata dei sali minerali; mentre quelle tattili sono: la produzione di pseudo-calore dell'alcol e l'astringenza o tannicità del tannino del vino rosso.

Ma attenzione! La qualità non è uguale alla somma delle parti. Per nostra fortuna, o per meglio dire per piacere del palato, interviene l'indeterminabile per cui nessun vino è uguale a un altro. Il vino è "sostanza che vive" e come tale muta nel tempo a causa di molti fattori.

Il solo modo per **entrare in contatto con la bevanda enoica** e comprendere le sue caratteristiche è *la degustazione del vino*. Va da sé che lo studio e il lungo allenamento attraverso molteplici e diversi assaggi rende ognuno di noi un potenziale esperto degustatore.

Non è sufficiente essere dotati di buon palato, il bravo degustatore deve sapere anche di geografia, storia, biologia, enologia...

Sommario

- [MA COME SI DEGUSTA UN VINO?](#)
- [L'OSSERVAZIONE DEL VINO](#)
- [PORTIAMO IL VINO AL NASO](#)
- [IL PRIMO SORSO](#)

- [LA LINGUA E I SAPORI](#)



MA COME SI DEGUSTA UN VINO?

Supponiamo d'averne nel nostro calice un vino rosso, ad esempio uno [Schioppettino dei Colli Orientali del Friuli](#) degustato nella sua fase giovanile. La degustazione si articola in una successione di fasi diverse.

L'OSSERVAZIONE DEL VINO

? La prima fase è l'osservazione mentre il vino viene versato nel calice. Si porta quindi il bicchiere all'altezza degli occhi e in controluce per valutare la **limpidezza** e la **trasparenza**.

Quest'ultima si riferisce alla quantità di sostanza colorante in un vino; lo Schioppettino è abbastanza ricco di antociani, la sostanza che colora di rosso il vino, da ciò deriva la sua poca trasparenza.

La limpidezza si ha quando non vi sono elementi in sospensione, velature o opalescenze. Qualunque vino di qualità deve evidenziare questa caratteristica. Per scongiurare la presenza di tartrati (cristalli di sale), si favorisce la loro precipitazione e li si elimina con la filtrazione prima di imbottigliare il vino.

? Ora mettiamo il calice obliquo su un fondo bianco per valutare **l'intensità del colore** (dipende da elementi diversi: varietà d'uva, tipo di terreno, clima, vinificazione e/o maturazione in legno), **la tonalità** ovvero il tipo di colore (ad esempio, rosso violaceo, rosso rubino...) e **la sfumatura** che suggerisce l'età. I bagliori violacei di uno Schioppettino ad esempio indicano la sua giovinezza.

? Si riporta dunque il calice all'altezza degli occhi, lo si ruota lentamente in modo da avvinare le pareti, sulle quali rimane una piccolissima porzione di liquido che scendendo verso il fondo forma lacrime e archetti utili per valutare la **fluidità** o meno del vino. Più lenta è la discesa più il vino è dotato di struttura.

PORTIAMO IL VINO AL NASO

? Avviciniamo il calice al naso e, a vino fermo, inspiriamo intensamente per raccogliere le prime informazioni sulla **pulizia delle sensazioni**. Non vi devono essere note difettose come: l'odore di tappo, di feccia (tipicamente il sentore di uova marce), di ossidato, tollerato in alcuni vini perché costituisce uno dei sentori del bouquet (ad esempio, in un vino rosso invecchiato si possono riconoscere la frutta sotto spirito, la frutta cotta, la frutta disidratata...), mentre l'odore marsalato è tipico dei vini invecchiati a lungo, caratterizzati dal colore mattonato i rossi, ambra i bianchi.

? Per sprigionare le sostane odorose si ruota il bicchiere su sè stesso, senza imprimere particolare vigore, e se ne valuta **l'intensità e la persistenza**. Ogni nuova olfazione deve essere intervallata da un periodo di riposo di qualche secondo per evitare l'assuefazione ai profumi già percepiti.

Il riconoscimento dei profumi in un vino è tutt'altro che semplice. Richiede memoria olfattiva e allenamento continuo.

Alcuni odori sono tipici della varietà d'uva o di un determinato territorio. Altri derivano dal

tipo di fermentazione, dal contenitore utilizzato per la fermentazione e/o maturazione del vino. Esistono infatti diversi tipi di legno che rilasciano sostanze aromatiche caratteristiche.

L'età del vino e il tipo di invecchiamento determinano profumi normalmente più complessi di quelli della fase giovanile e richiedono esperienza per poter essere decifrati.

Per convenzione le **note odorose** del vino sono state raggruppate in **tre categorie**:

? Profumi primari: sono quelli tipici dell'uva non ancora ammottata. Si trovano perlopiù nella **buccia dell'acino** e migrano nel liquido durante la pressatura grazie all'intervento dell'ossigeno.

? Profumi secondari: si sviluppano con la **fermentazione alcolica** e immediatamente dopo questa. Si riconoscono profumi di frutta, fiori e vegetali freschi. Col tempo si attenuano e/o mutano in odori più maturi.

? Profumi terziari: sono quelli del **vino maturo**, invecchiato. Nel vino di qualità la gamma di profumi è ampia: dalla frutta disidratata, ai fiori e vegetali secchi, alle spezie, alle note balsamiche e di legno evoluto, sino ad arrivare al cuoio o al sentore di asfalto dei vini rossi invecchiati o di alcuni grandi vini bianchi del mondo, come il Riesling renano.



IL PRIMO SORSO

? Finalmente, dopo l'osservazione del vino e dopo averlo annusato, è giunto il momento di portarne alla bocca una quantità minima (10 millilitri circa) convogliandola nella parte anteriore. A bocca socchiusa, si inspira attraverso i denti un po' d'aria per rendere volatili alcune componenti del vino e **amplificare le sensazioni** saporifere (dolce, acido, salato, amaro) e tattili.

Gli organi che rilevano la sensazione del gusto sono le papille gustative e si trovano perlopiù sulla lingua e alcune in fondo alla bocca. Esistono tre tipi di papille: filiformi, fungiformi e le caliciformi. Ognuna rileva una specifica sensazione saporifera.

Il gusto infatti è composto di solo quattro sensazioni che sono recepite in zone ben distinte. Tutte le altre sensazioni sono una combinazione del gusto con l'olfatto.

? Muoviamo ora il vino con la lingua, imprimendo contemporaneamente una leggera pressione verso la parte alta del palato, quindi si espira per **valutare tenore alcolico, acidi, tannini, corpo...** e **l'equilibrio** delle diverse componenti.

? Dopo averlo deglutito (i degustatori professionisti spesso lo espellono in apposito contenitore) si espira; così facendo si portano alla mucosa olfattiva altri sentori che, per effetto della temperatura della cavità orale, si sono liberati. Sono questi gli **aromi di bocca**.

? È prassi, sempre dopo aver deglutito il vino, attuare una masticazione a bocca vuota per valutare la **persistenza gustativa e aromatica** cioè la durata delle sensazioni lasciate in eredità dal vino una volta che è stato deglutito, nonché la **piacevolezza** del sorso, il suo valore o meno.

LA LINGUA E I SAPORI

Per non sbagliare questa delicata fase della degustazione è bene conoscere come funziona la nostra lingua, ovvero quali sapori rileva e dove.

? La **dolcezza**: dipende dalla presenza di zuccheri residui – li si trova tipicamente nei vini da uve passite – e si percepisce perlopiù sulla **punta della lingua**.

? L'**acidità**: deriva dagli acidi organici presenti naturalmente nel vino (acido malico, acido tartarico, acido citrico, acido acetico: la sua presenza in piccole percentuali è importante

perché contribuisce al sapore del vino). La sensazione di freschezza data dagli acidi si coglie ai **lati della lingua**, la si riconosce facilmente per la salivazione che produce. È bene ricordare che l'acidità rafforza il salato e l'amaro, mentre viene attenuata dalla dolcezza.

? I **sali**: si percepiscono ai lati ma soprattutto nella **parte centrale della lingua**. La sensazione salmastra o iodata è tipica di alcuni vini bianchi ottenuti da uve raccolte presso vigneti prospicienti il mare.

? L'**amaro**: si percepisce nella **parte finale della lingua**. Se non è particolarmente accentuato risulta piacevole e tipico di alcuni vini, ad esempio il Friulano. Diversamente, data la sua persistenza, l'assaggio ne risulta condizionato negativamente.

Un liquido durante la permanenza in bocca e in fase di deglutizione evapora in continuazione una gran quantità di odori. Questi, incontrando l'aria calda che esce dai polmoni, vanno a contatto con la mucosa nasale e danno la sensazione combinata gusto-olfattiva.

L'olfatto quindi interviene in modo decisivo nella combinazione dei sapori. Per meglio comprendere l'**importanza dell'olfatto nella degustazione del vino** si può avere bevendo e chiudendo contemporaneamente col pollice e indice le fosse nasali.

Il gusto verrà ridotto ai quattro sapori principali. Basterà liberare le fosse e ripristinare la circolazione dell'aria per poter percepire ogni sfumatura di ciò che abbiamo deglutito.

Provate le sensazioni intense che solo il nostro Schioppettino può regalare ai veri intenditori!

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – , Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: Vinidellanima.it dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. [Astringente strutturato equilibrato. L'autorevole vino rosso friulano](#)



2. Come Aprire una Bottiglia di Vino Fermo e Spumante: I Passaggi Corretti



3. Metodo Charmat e Metodo Classico: Differenze e Affinità dei Metodi di Produzione dello spumante

volerelaluna

LA POLITICA PUNTO A CAPO



4. [Scopri gli strumenti del Sommelier! Indispensabili per il suo lavoro, utili per una cena tra amici](#)



5. [Tutto sugli spumanti italiani](#)