

Corso di Enologia

Lezione 2

L'esame visivo

E' importante perché ci permette di farci subito un'idea del vino che stiamo per degustare e ci predispone a valutare gli altri caratteri organolettici.

Esempio: **IL VINO DEL CONTADINO**

In pratica se un vino non è “bello da vedere” non ci viene voglia di assaggiarlo e questo è sempre più vero ai giorni nostri in cui l'aspetto conta spesso molto di più del contenuto...

La limpidezza.

Un vino appena elaborato, dopo la fermentazione alcolica è una bevanda molto torbida. Durante la conservazione le particelle responsabili della torbidezza sedimentano più o meno rapidamente e spesso questa sedimentazione è accelerata con delle tecniche di chiarificazione che vedremo. Ciò fa sì che il vino quando viene imbottigliato risulti perfettamente limpido.

Ogni alterazione della limpidezza è quindi un fatto condannabile perché potrebbe essere dovuta ad una

alterazione batterica che ne comprometterebbe ulteriormente la qualità .

Esempio della caraffa per il Prosecco imbottigliato “in casa”

La torbidezza non altera solo l'esame visivo perché conferisce al vino un colore meno brillante ma anche l'esame olfattivo e gustativo perché le particelle in sospensione riescono a modificare le sostanze responsabili dell'aroma e disturbare, colmandole, le papille gustative.

Ciò detto bisogna saper distinguere tra torbidezza che cade velocemente come in un vino invecchiato (dovuta alle sostanze coloranti o ai bitrartati) da una torbidezza dovuta per esempio a batteri lattici che col tempo modificheranno ulteriormente il vino (Sali, lieviti, casses – fosfatica, ossidasica, proteica...)

Esame del Colore

C'è relazione tra colore e gli altre caratteri organolettici? Certamente sì. Un vino intensamente colorato avrà presumibilmente un insieme aromatico intenso, al gusto sarà ricco di stoffa, con intenso sapore.

Al contrario un vino dai colori tenui, si può supporre che sia un vino aereo, con profumi fugaci e leggeri di fiori e di frutta, al gusto sarà morbido, leggero, fresco.

Questa relazione tra colore e intensità degli altri caratteri si può applicare tra vini della stessa regione perché se lo si riferisse a vini di regioni diverse si arriverebbe a conclusioni aberranti come dire che i vini del sud che sono in genere più intensamente colorati sono migliori di quelli del nord che hanno colori più tenui.

L'esame della trasparenza rivela invece altre caratteristiche ed è legata, in genere all'acidità del vino perché quest'ultima aumenta la trasparenza del vino.

Nelle regioni meridionali dove le uve arrivano a maggior maturazione i vini sono meno trasparenti.

Ecco quindi che la trasparenza ci può rivelare se un vino settentrionale sia "vergine" cioè non sia stato, per esempio corretto con un vino proveniente dal sud ma questa è una pratica che va sempre più scomparendo.

Da cosa dipende l'intensità del colore?

Prima di tutto dal vitigno, poi dal terreno(meno colorati se la vigna è su un terreno sabbioso o scistoso e più colorati su terreni calcarei o argillosi)

Durante la maturazione il colore, la sua tonalità, si evolve.

All'inizio avremo un vino di colore rosso con riflessi violacei che a poco, a poco scompaiono.

Col passare del tempo appaiono sfumature arancioni, gialle, bruno gialle.

L'evoluzione, più o meno rapida del colore dipende anch'essa dalla varietà ma anche dalla conservazione (il colore del vino conservato in un luogo con forti escursioni termiche evolverà più velocemente)

Ma quali sono le sostanze responsabili del colore?

Nei vini giovani il colore è dato dagli **ANTOCIANI** che sono pigmenti colorati e sono localizzati nelle bucce.

Dopo 5/6 mesi gran parte degli antociani scompaiono e dopo due anni non ce ne sono praticamente più.

Allora il colore (modificato) è dato essenzialmente dalla combinazione degli antociani coi tannini che si trovano anch'essi nella buccia ma anche nei vinaccioli e sono responsabili dell'astringenza.

Per i vini bianchi l'esame del colore è forse più semplice. Quando è giovane il vino apparirà giallo paglierino con riflessi verdognoli e poi lentamente questi riflessi scompaiono e il vino appare più giallo, dal paglierino, al giallo oro, fino al giallo ambra.

Il colore dipende dal vitigno, dalla maturazione dell'uva e dai processi di vinificazione e conservazione.

Un vino conservato in grandi recipienti ermetici conserva i colori primitivi, conservato in legno passerà rapidamente al colore giallo per via della porosità del legno che avvia un processo di ossidazione controllata e per via dei tannini stessi del legno che contribuiscono a conferire una tonalità gialla.

L'esame della viscosità.

Ne abbiamo già parlato. Dopo aver versato il vino nel bicchiere si fa ruotare e si osservano gli archetti che si formano e ci facciamo un'idea del contenuto di alcool e di zucchero(e di glicerina che si forma durante la fermentazione).

Esame dell'effervescenza

Bisogna distinguere il vino tranquillo da uno effervescente.

Vini tranquilli.

Dopo la fermentazione alcolica il vino è saturo di anidride carbonica. Durante la conservazione o manipolazioni questo gas si elimina progressivamente da solo. Quando il vino è imbottigliato contiene una certa quantità di CO₂ ed è necessaria perché anche se non la percepiamo mantiene al vino la freschezza e ne esalta il profumo. Non deve essere eccessiva altrimenti si sente una sensazione pungente ma se manca del tutto il vino appare scialbo e piatto.

Vini effervescenti.

Le bollicine ci devono essere! Il pregio del vino in questo caso è dato anche dalla finezza e dalla persistenza di queste bollicine.

Se la presa di spuma avviene a bassa temperatura e in modo lento il vino riuscirà a solubilizzare al massimo la CO₂ e le bollicine saranno fini.

Se la presa di spuma sarà rapida e fatta a temperatura elevata le bollicine saranno grandi.

Rimandiamo ad apposito capitolo la lavorazione dei vini spumanti che vedremo più avanti.

Da ultimo il bicchiere.

Un bicchiere troppo pulito e lavato con detersivo frena la formazione del perlage tanto è vero che sono in commercio appositi bicchieri dal fondo non levigato che incrementa la liberazione delle bollicine.

Parte pratica

Tecnica di degustazione

L'approccio visivo. In alcune competizioni tra esperti sommeliers il vino viene servito, senza che essi possano assistere all'operazione di versare il vino, nei bicchieri in calici neri in modo che l'esperto non possa vederne il colore. Non sa quindi se sta giudicando un vino bianco, rosato o rosso.

Il primo dei sensi che chiamiamo a degustare il vino è proprio la vista: La vista ci dice moltissimo sul vino che abbiamo davanti, questa volta in un bel calice trasparente.

L'esame visivo inizia con la valutazione del colore

Per i vini bianchi lo definiremo.

Verdolino

Giallo paglierino

Giallo dorato

Ambrato

Per i vini rosati

Rosa

Chiaretto

Cerasuolo

Per i vini rossi

Rosso porpora

Rosso rubino

Granata

Aranciato

Portando il bicchiere all'altezza degli occhi verso una fonte luminosa potremo apprezzarne la limpidezza. Come appare ?

Brillante(Cristallino)

Molto limpido

Limpido

Abbastanza limpido

Velato

Inclineremo poi il bicchiere di 45° per poter apprezzare i riflessi e la cosiddetta “unghia”

Infine se il vino è spumante constateremo la grana delle bollicine

Molto fini

Fini

Medie

Abbastanza grosse

Grossolane

Infine osserveremo la persistenza del perlage

Molto persistente

Persistente

Abbastanza persistente

Poco persistente

Evanescente.

Una volta effettuato questo esame potremo ruotare il vino nel bicchiere per prepararlo all'esame successivo che sarà quello olfattivo ma nel contempo raddrizzando il bicchiere potremo notare le cosiddette "gambe" cioè le strisce all'interno del calice prodotte dalla viscosità del vino e che ci darà una prima informazione circa il tenore alcolico del vino che stiamo esaminando.