

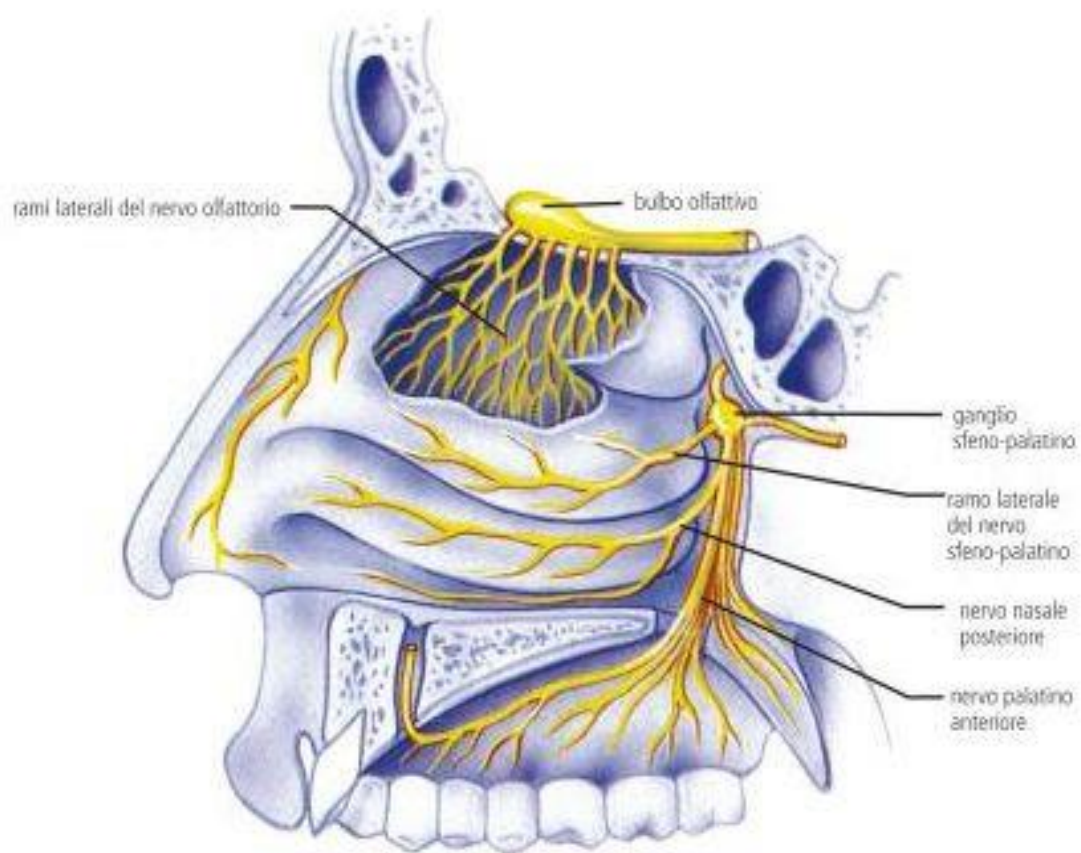
Corso di enologia

Lezione 4

Bulbo Olfattivo

L'espressione **bulbo olfattivo** indica l'estremità espansa di quel cordone di fibre nervose che decorre dall'avanti all'indietro lungo la faccia inferiore del lobo frontale (di ciascun emisfero cerebrale) e che si chiama **tratto olfattivo**.

Il bulbo olfattivo costituisce una stazione delle **vie olfattive**. Queste traggono origine dalla mucosa olfattiva delle cavità nasali, da ambo i lati del setto nasale, che accoglie i neuroni sensitivi olfattivi.



Esame olfattivo.

L'esame olfattivo si fa in due modi:

Per **inspirazione diretta**, annusando il vino nel bicchiere.

Per **via retronasale**, cioè per espirazione quando il vino è in bocca. Ma questo lo vedremo meglio quando passeremo all'esame gustativo.

Nel vino ci sono più di 500 sostanze responsabili dell'aroma e di queste circa la metà sono state identificate.

La più importante è l'aroma varietale: (**ad esempio Moscato, Sauvignon, Cabernet**)

Alla formazione dell'aroma concorrono anche altri fattori, per esempio, la manipolazione dei grappoli e il tempo che intercorre tra la raccolta e la spremitura per fenomeni di idrolisi (scissione delle molecole per effetto dell'acqua) o di ossidazione durante le quali alcune molecole inodori per effetto della scissione diventano odorose. La scissione è dovuta ad enzimi che entrano in contatto col succo dell'uva durante i processi di estrazione.

Ci sono poi fenomeni di ossidazione, dovuti anch'essi agli enzimi che influiscono invece negativamente sulla qualità del prodotto.

Sono aromi a carattere erbaceo che si sviluppano quando c'è un'eccessiva pressione che tritura troppo intensamente l'uva e si sviluppano in grande quantità se le uve non sono sufficientemente mature.

Questi sentori si sviluppano anche per le stesse caratteristiche del vitigno (**Moscato e Prosecco**)

Altre varietà come **Chardonnay, Pinot e Sirah** hanno aromi che si sviluppano solo durante la fermentazione.

Altri aromi sono post-fermentativi e cioè si sviluppano durante la maturazione. Queste sostanze si sviluppano in maggior quantità quando il vin è conservato in piccoli recipienti di legno.

Il legno infatti, essendo poroso, induce dei processi di ossidazione controllata. Il legno inoltre possiede una sostanza **la lignina** che decomponendosi cede al vino altre sostanze aromatiche. (**Barrique- 225 l e Tonneau 500 l**)

Il Fruttato

È l'insieme dell'aroma dell'uva, degli aromi pre-fermentativi e da quelli fermentativi.

Il bouquet

Inesistente nel vino giovane, si forma progressivamente e si manifesta alla massima intensità dopo che il vino sarà stato imbottigliato da più o meno tempo.

Esame gustativo

I quattro sapori fondamentali DOLCE, ACIDO, AMARO e SALATO.

Il dolce

I responsabili di questa sensazione sono gli zuccheri e gli alcoli.

Anche quando un vino è estremamente secco e privo di zuccheri noi percepiamo una morbidezza dovuta all'alcool etilico e alle glicerine.

Però noi non percepiamo completamente il gusto dolce dell'alcool. Se noi provassimo ad assaggiare una soluzione al 12% di alcool la troveremmo estremamente dolce. Nel vino non è la stessa cosa

perché intervengono gli acidi a mitigare detta sensazione.

Vale la pena solo accennare che Glucosio e fruttosio sono i principali zuccheri presenti nell'uva che quest'ultimo, il fruttosio è più del doppio di quella del glucosio (170 a 70).

L'acidità.

E' necessaria perché dia una sensazione di freschezza al vino. Inoltre ravviva il colore(come abbiamo visto) e aumenta la resistenza alle alterazioni.

Non bisogna tuttavia che sia eccessiva perché il vino sarebbe "duro" al contrario di quando è scarsa perché lo fa sembrare "molle"

Citare i esempio dei vini meridionali e siciliani in particolare.

Non tutti gli acidi danno la sensazione gustativa dell'acido. Quello prussico è amaro, quello salicilico è dolce.

I principali acidi presenti nel vino sono:

Acido tartarico(presente solo nell'uva)

Acido malico(che viene degradato durante la fermentazione malolattica)

Acido citrico

Acido succinico(acido specifico della fermentazione e dà una sensazione complessa di amaro/salato

Acido lattico(dalla fermentazione malolattica)

Acido acetico (presente in grande quantità nei vini alterati)

L'amaro

E' ovvio che non è una sensazione piacevole e ne sono responsabili i **chinoni** cioè le **sostanze fenoliche**(tannini e sostanze coloranti) **ossidate**.

Nei vini bianchi però che non hanno tannini può essere una caratteristica varietale oppure essere dovuto alle uve non perfettamente mature o a solfuri. L'alcol attenua la sensazione di amaro, come si è visto.

Il salato

Come per l'acido non tutti i sali danno questa sensazione.

Il salato nel vino non si percepisce. Si dice infatti che un vino è sapido perché i sali sciolti nel vino esaltano e attenuano l'acido.

Esempio delle arance mangiate col sale.

Vi sono poi altre sensazioni che vale la pena di citare. Sono le sensazioni tattili.

L'astringenza

Quando si dice che "lega la bocca" come un frutto acerbo per esempio. Principalmente questa sensazione è dovuta ai tannini che sono presenti nei vini rossi perché hanno la capacità di flocculare le proteine della saliva che sono responsabili della proprietà lubrificante.

Se sputate un vino rosso particolarmente tannico noterete dei filamenti.

A mano a mano che il vino invecchia vi è una polimerizzazione dei tannini e la sensazione di astringenza diminuisce fino a scomparire.

Non va confusa la sensazione di amaro che è una sensazione gustativa con l'astringenza che è tattile.

Con l'invecchiamento del vino l'amaro tende ad aumentare e l'astringenza a diminuire.

Sensazioni pseudocaloriche

La sensazione di caldo è prodotta dall'alcool.

Quando un vino è molto alcoolico(lo vedremo) si definisce caldo.

La sensazione di freddo dall'acido(vini freschi)

Le due sensazioni si combinano dando luogo a delle sensazioni variegate.

Il pizzicore

E' dovuto all'anidride carbonica.

Impressioni termiche

Non si può degustare un vino al di sotto degli 8° e al di sopra dei 45°

Ora se è praticamente impossibile trovare in un ristorante un vino rosso servito a 45° non è infrequente, anzi capita spesso che vi servano un bianco al di sotto degli 8° e magari vi mettono al tavolo anche il secchiello del ghiaccio....

Bene di questo parleremo diffusamente.

La cultura da parte dei ristoratori o camerieri(o presunti tali perché io ne conosco pochi) è in ribasso costante...

In conclusione la sensazione più importante:

L'equilibrio

E' una sensazione che va interpretata diversamente in relazione al vino esaminato e anche al consumatore.

Ma qui il discorso si complica perché intervengono i gusti, la tradizione, le abitudini.

Un consumatore proveniente da un ambiente rurale ricercherà vini decisi, in cui predomina l'acidità se bianchi o la tannicità se rossi.

Un consumatore che vive in una grande città ricercherà vini bianchi con una acidità discreta e rossi con una morbidezza accentuata.

Per stabilire l'equilibrio quindi occorre che il consumatore abbia una certa educazione e una certa esperienza e si lasci guidare, senza preconcetti verso una conoscenza graduale e sempre più approfondita.

Le sensazioni olfattive per via retronasale

Le sensazioni possono essere, e in genere lo sono, diverse quando si annusa il vino direttamente da

quando lo si ha in bocca dove spesso si percepiscono sfumature aromatiche che al naso erano sfuggite.

Una spiegazione è che in bocca sale la temperatura del vino che si degusta, c'è inoltre un movimento dovuto alla masticazione più violento di quello che si è impresso nella rotazione del vino nel bicchiere.

Infine c'è l'intervento della saliva (idrolisi) che modifica sostanze che non erano odorose.

Sensazioni postgustative

Il retrogusto: in genere si tratta di sensazioni spiacevoli che evidenziano un difetto (metallico, amaro).

In alcuni casi invece sono indicazioni positive (Grignolino dal retrogusto gradevolmente amarognolo)

La persistenza aromatica

Si chiama così la durata in secondi della sensazione olfattiva pressoché identica a quella che si aveva a vino in bocca.

Varia da 3" a 15" e occorre un certo esercizio per poterla misurare.

In Borgogna la P.A.I. (Persistenza aromatica intensa)

Viene misurata e serve per classificare i vini:

Bourgogne, Bourgogne Village, Bourgogne 1er Cru, grand Cru.

E per finire un consiglio importante.

Temperatura di servizio dei vini:

Spumanti $8^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$

Bianchi e rosati secchi $10^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$

Bianchi e rosati con residuo zuccherino $12^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$

Rossi poco tannici, poco colorati $14^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$

Rossi mediamente tannici e m. colorati $16^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$

Rossi tannici e intensamente colorati $18^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$