

# TRENTACINQUE ANNI DI DEGUSTAZIONE: RICORDI ED ESPERIENZE

Lorenzo Tablino

**Q**uanti e quali cambiamenti negli ultimi decenni nel settore enologico? L'analisi sensoriale in primo luogo. Solamente quindici anni fa, l'attenzione era soprattutto per l'analisi chimica: nelle cantine i laboratori si attrezzavano, i vecchi distillatori e gli acidimetri venivano sostituiti dall'analisi strumentale.

Oggi l'attenzione è indirizzata a trentosessanta gradi sulla degustazione: dalla fisiologia dei sensi, all'elaborazione dei risultati, con l'ausilio di nuove schede, di nuovi descrittori. Cambia anche il lessico: diventa più chiaro e preciso, anche con l'ausilio della statistica informatica.

Al grande naso ed al palato dell'esperto professionista, si sostituisce il giudizio complessivo, oggettivo, non emotivo, non condizionato, di un gruppo d'assaggio detto appunto "panel".

Affrontiamo allora le novità proprie dell'universo dell'assaggio in genere e, volendo, dell'analisi sensoriale in campo enologico.

Iniziamo dall'ultimo lavoro del compianto professor Luciano Usseglio-Tomasset, direttore dell'Istituto Sperimentale di Enologia d'Asti: dimostrare, anche a seguito di ricerche sperimentali francesi, che i diversi acidi in soluzione nel vino, non fanno differenza sul piano organolettico, a pari valore di pH e di potere tampone. Sinora, sfogliando i sacri testi, abbiamo sempre imparato che l'acido tartarico, al gusto, era il più cattivo, in gergo "dava durezza al vino", il malico era considerato migliore, con un gusto più "fresco", ancor meglio il lattico considerato "un acido rotondo e grasso".

Oggi la scienza ci svela che non è così, ma gli acidi in soluzione hanno lo stesso gusto e danno all'assaggiatore la stessa sensazione organolettica: varia ovviamente l'intensità del gusto, secondo la quantità di ioni idrogeno che detti acidi libereranno, ovvero il valore del pH, a sua volta condizionato dal potere tampone, ma la natura specifica dell'acido, ovvero tartarico o malico è ininfluente.

Inoltre la quantità di sostanze acide presenti nel vino è solo un elemento che concorre alla valutazione dell'assaggiatore, non conta insomma il pH del vino, ma quello che si verrà a formare nella cavità orale, dove però interagiscono ben quattro elementi: pH del vino, quantità di saliva, stato generale dell'assaggiatore, temperatura. Un vino assaggiato dopo pranzo, quando la salivazione è abbondante da una sensazione acida meno forte.

Un altro luogo comune è crollato: per decenni la letteratura specifica, il fondamentale "Il gusto del vino" di Emile

Peynaud in primis, ha evidenziato la diversa risposta delle papille gustative della lingua ai quattro sapori semplici. Un famoso disegno, ripreso da tutti, evidenziava una precisa topografia ovvero dolce sulla punta della lingua, amaro in fondo, ecc..

Ma ad un recente corso per docenti corsi Onav (Ordine Nazionale Assaggiatori Vino), il prof. Castino, per molti anni direttore della sezione di tecnologia dell'Istituto sperimentale di enologia di Asti, ha espresso molti dubbi in merito.

Non esisterebbe nelle papille gustative "sensibilità spe-

cifica ai quattro sapori fondamentali", anzi nello spazio gustativo del singolo assaggiatore c'è un continuo rimescolamento di sapori, in quanto le fibre che compongono le singole papille sono reattive verso stimoli molto diversificati ed in maniera poliedrica.

## Sono solo quattro i sapori elementari?

Dal Giappone è arrivato il quinto, ovvero UMAMI dal sapore agrodolce paragonabile al glutammato di sodio dei dadi da brodo. E' un sapore ben presente nella cucina orientale, ricca di sapori molto complessi.

Un altro problema:

le sensazioni di amaro ed astringenza correlate alla presenza dei flavani - leggi tannini - nei vini rossi. Da tempo non si mette in relazione la quantità di tannini al sentore di astringenza ed amaro in bocca, si considera lo stato di condensazione di detti tannini, ovvero la grandezza delle catene molecolari che si sono formate: a bassa catena la sensazione di astringenza è debole ed aumenta a media-alta catena.

Ma il discorso è più complesso.

All'Università di Davis, in California, un gruppo di ricercatori coordinato dalla dott. Anne Noble, studia il problema amaro-astringenza, in tutte le sue componenti, in particolare il ruolo della saliva, dell'alcol, dei colloidali che interagiscono con i tannini, oppure i rapporti tra astringenza e fluidità del vino.

Forse si potrà dire una parola chiara su una terminologia di cui si abusa in "una certa letteratura di divulgazione" e dei quali sinceramente è difficile capirne il significato: mi riferisco alla divisione dei tannini in "classi" ovvero tannini dolci,



amari, o acidi: esistono veramente?

Emerge anche un'altra tendenza: mascherare la tannicità. In futuro sostanze particolari, esempio mannoproteine immerse nel vino interagiranno sulla saliva, rendendo la lingua meno sensibile all'azione dei tannini. Questione delicata, e molto, tant'è che per il brevetto, in Francia, è nata una grande querelle tra i ricercatori dell'Inra-Civ di Montpellier ed una nota multinazionale.

Per finire, un accenno riguardo ai famosi archetti o lacrime che si formano sulla superficie del vetro roteando il vino nel bicchiere: per decenni decantati quali simbolo di potenza, calore, compostità del vino: "Ecco un vino ricco di alcol, estratto, glicerina!" dicevamo tutti.

Poi circa venti anni fa contrordine! No la glicerina non c'entra nulla, è solo l'effetto Marangoni, è solo l'alcol che evapora, basta guardare un cognac: la glicerina non c'entra proprio nulla?

Affrontiamo ora i contorni della degustazione, tutto quanto "non è vino" si potrebbe dire. Ma sono comunque elementi che condizionano in modo rilevante il giudizio. Anche in questo settore l'innovazione in questi ultimi anni è sorprendente. Iniziamo dai locali.

I vecchi tavoli in noce a T o U in cui gli assaggiatori potevano vedere le espressioni del viso di tutti, magari situati in locali non del tutto adatti come luminosità sono un lontano ricordo. Le nuove concezioni cercano sempre luce naturale oppure artificiale, ma "fredda", colori tenui bianco o leggero pastello, assenza di rumori o altri disturbi.

Bicchieri: è noto che ogni vino dovrebbe avere il suo bicchiere. Ultimamente se ne sono proposti molti con corpi diversi. Qualcuno esagera, faccio difficoltà, sono sincero, a capire come il bicchiere per il Riesling renano non vada bene per un Sauvignon. Anche il luogo comune: l'assaggio in bicchiere diversi dello stesso vino da sensazioni organolettiche diverse?

E' senz'altro vero, ma non va enfatizzato. Un recente articolo comparso su l'Assaggiatore, a cura di Costanza Fregoni, evidenzia giudizi contrastanti tra i componenti dei panel su questo specifico tema. E' comunque prioritario lo spessore del vetro, deve essere il più sottile possibile per facilitare l'ingresso del vino in bocca.

Per non errare il bicchiere ISO, normalizzato da numerosi enti pubblici, è adattissimo e - seppur rappresenti un compromesso - va senz'altro meglio che un bicchiere esasperato nella forma specifica per quel vino particolare.

Spesso il lavaggio è fonte di problemi per odore di "frescume", è bene usare solo acqua e sapone curando bene il risciacquo.

La conservazione va mai fatta in armadi chiusi, ancora peggio in scatole di cartone, "l'odore di chiuso" conseguente è molto fastidioso.

Riguardo al perlage negli spumanti occorre fare molta attenzione. Spesso i bicchieri sono truccati ovvero hanno il cosiddetto punti perlage, leggerissimo taglio invisibile al fondo del bicchiere che dà il via all'aggregazione delle bollicine. Valuteremo sul piano visivo

quantità e qualità delle bollicine - il diametro dovrebbe essere un decimo mm - e la loro persistenza unitamente alla velocità di risalita che sarà possibilmente lenta.

Il perlage di qualità è quello a catenella o frustina che si forma a metà del bicchiere e sale lento, lento a zig zag. E' anidride carbonica legata a colloidali proteici.

Ma sulle bollicine negli spumanti ci sono molti trucchi e aneddoti... meglio conosciuti da qualche enteneuse che non dagli enologi. Non c'è perlage? Nel bicchiere lo spumante è piatto...piatto.

Dipende da tanti fattori: detersivo usato nel lavaggio, tremendi i tensioattivi, oppure utilizzo di asciugamani nuovissimo, se la superficie di cristallo è superliscia, le bollicine non trovano punti di formazione e aggregazione.

Con la bottiglia aperta le bollicine vanno sempre via? Oggi ci sono i comodi tappi "Monopole" e simili che chiudono facilmente la bottiglia magari servita a bicchieri in qualche wine bar, in molti accennano al famoso cucchiaino che infilato nella bottiglia aperta serviva... a poco, pochissimo.



Parliamo ora di decantage. Convieni? Quasi mai! Spesso il vino si ossida troppo, specialmente se è molto evoluto, alcuni champagne centenari sui lieviti durano all'aria pochi minuti. Se il vino è giovane praticamente è inutile arieggiarlo. È bene utilizzare il decantage solo per separare il fondo.

Il levatappi: indispensabile accessorio per l'assaggio che spesso non va bene. Ne esistono tantissimi: a vite, a cremagliera, a doppia leva, a molla, a lamelle; alcuni si appoggiano sulla bottiglia e lo sforzo è molto ridotto. Parliamo di quello classico, a leva. Il manico deve essere anatomico, dotato di apposito coltellino, mentre il decapsulatore deve avere la doppia battuta per i tappi oltre 50 mm. Oppure avere un'asola di adattamento ai vari bordi delle bottiglie; il gioco è di 3-4 mm circa. Ma l'importanza risiede soprattutto nella spirale che deve avere caratte-

ristiche ben precise. Deve essere a coda di maiale con lunghezza tra i 4,5-5,5 cm e diametro del filo tra 2-2,5 mm, il passo dell'elica compreso tra 8-10 mm e la larghezza della spirale di 8,5-9,5 mm. In sostanza una spirale troppo corta o troppo sottile o peggio tagliente, rischia di strappare il tappo. Un levatappi deve assicurare una trazione sempre verticale del tappo in uscita. A tal fine sono indispensabili un manico adeguato e la doppia battuta del decapsulatore.

### Cause esterne che condizionano l'assaggio

Racconto alcune esperienze: Il fumo? in vero ho visto grandi fumatori che ben assaggiavano e con ottimi risultati...è importante separare bene i due momenti.

Ho assistito una volta a gaffe tremende causa poi il dentifricio appena usato e ricordo un grande assaggiatore che perse molta sensibilità causa la sistemazione di una dentiera.

Spesso si sottovalutano gli odori esterni, ricordo al BIBE di Genova una bella sala assaggio con vicino un'impresa che lavorava usando resine profumatissime.

Spesso ho visto in ambiente molto qualificati, anche concorsi ufficiali, bicchieri inadatti, o nella forma o peggio nell'odore di chiuso o "frescume".

Pochi mesi fa un'organizzazione del settore mi invitò per una lezione sulla storia del vino dove era previsto l'assaggio.

Gli allievi aprirono la valigetta omaggio con i quattro bicchieri: era di plastica, con all'interno un ingombrante rivestimento in sintetico espanso protettivo.

Un odore di plastica e di medicinale aveva invaso i bicchieri e di conseguenza si inserì subito nelle narici dei novelli assaggiatori.

Occorre anche considerare i condizionamenti che, involontariamente o non, subisce l'assaggiatore dai cosiddetti leader o dagli enologi il cui ruolo professionale è fuori discussione. Ben ricordo al consorzio dell'Asti Spumante: un lungo tavolo, 8-10 assaggiatori alle prese con l'Asti, a capo tavola un noto tecnico molto esperto. Ognuno diceva la sua, poi lui, con il suo enorme carisma, sentenziava e tutti erano praticamente d'accordo.