

L'EMOZIONE SENSORIALE DELLE BOLLICINE

Bollicine che giocano in un universo solare, molecole che disegnano un mondo naturale di fiori, frutta, erbe aromatiche e spezie raggiungendo i centri nervosi dell'emozione prima ancora di essere identificate dal conscio del consumatore sapiente, attraverso il transito fulmineo per il bulbo olfattivo. E, ancora, il piacevole solletico della lingua sulla quale esplode lieve il gas a lungo trattenuto nella bottiglia, in un contesto di gradevole freschezza, tra note dolci, a volte consistenti e a volte appena percepite, senza che mai vi sia da contrastare l'amaro. Basterebbero queste poche righe per descrivere il profilo sensoriale di un grande spumante, uno di quelli memorabili, capaci di riportare alla mente le carezze di un partner intrigante e intelligente, affettuoso e coinvolgente, durante una serata volata via senza più concedere replica.

E se volessimo raccontare quanto una flûte di spumante può evocare, se volessimo recuperare il vissuto dello spumante nel corso di secoli di storia e di storie di gente grande e piccina, il discorso si farebbe davvero lungo, ma anche parimenti interessante. Il nostro obiettivo è però un altro e quindi, seppure a malincuore, dobbiamo lasciare questo filone. E' infatti nostra intenzione vedere, alla luce rigorosa dell'analisi sensoriale, come i professionisti del settore – sommelier inclusi, beninteso – possono descrivere compiutamente uno spumante, quali sono le difficoltà che incontrano e cosa si cela dietro uno stimolo che, passando da un organo recettore al cervello – diventa prima sensazione e poi emozione. Ovviamente, per evitare ripetizioni che renderebbero il testo pesante e ruberebbero spazio, con la convinzione di parlare a professionisti del settore, non per tutti i descrittori tratteremo degli effetti di filiera.

Le parole e i loro significati

Qualsiasi cosa tangibile ha una o più caratteristiche che possono essere indicate con un vocabolo e, ognuna di queste, ha una dimensione. Nel caso dei vini, se-

condo regole ormai condivise di analisi sensoriale, i termini che si usano per generare un profilo sono denominati descrittori, distinti in *quantitativi*, quando possono essere misurati oggettivamente attraverso una scala (per esempio l'amaro), e *qualitativi*, quando risultano soggettivi (per esempio la finezza, la franchezza e via discorrendo).

I descrittori quantitativi degli spumanti

Durante diverse esperienze di analisi sensoriale, condotte con gruppi di esperti, sono stati individuati una serie di descrittori con carattere oggettivo per definire quanto di uno spumante viene percepito nelle quattro fasi classiche della degustazione: visiva, olfattiva, tattile/gustativa e retroolfattiva. Per ogni descrittore riporteremo anche il potere discriminante (capacità di distinguere un campione dall'altro) e l'e-



ventuale difficoltà del panel di assaggiatori di fornire valori attendibili (valutata attraverso la collimazione dei valori espressi dai singoli giudici).

Intensità colore giallo

Rappresenta la saturazione del colore nella gamma dei gialli nell'arco che va dal paglierino scarico all'oro pieno. E' dipendente dal vitigno, dal grado di maturazione e di sanità dell'uva, dalle tecniche di ammostamento (macerazione delle bucce, uso di enzimi, temperature elevate ecc. possono portare a colori più carichi), dai metodi di vinificazione e di affinamento, con eventuali aliquote di prodotto fermentate o elevate in legno. Negli spumanti metodo classico il descrittore non ha dimostrato di essere particolarmente discriminante, ma per categorie diverse di spumanti sì, e in ogni caso risulta importante perché è la prima cosa che colpisce il consumatore. Non per nulla negli ultimi anni si è accentuata la tendenza ad avere colori più saturi, in ossequio alle attese di dare più personalità agli spumanti sorte dal progressivo allontanamento dal light a ogni costo. L'intensità del colore giallo evidenzia generalmente una buona attendibilità nel 90% dei casi.

Intensità dei riflessi verdi

Riguarda la rilevazione degli eventuali riflessi verdi, che in genere si oppongono a quelli ambrati, costituendo una nota positiva. I fattori che incidono su questo descrittore sono i medesimi dell'intensità del colore, mentre dall'analisi delle componenti principali (una tecnica statistica usata per determinare l'informazione portata da ogni singolo descrittore) si evince che sono mediamente discriminanti. Molto buona è invece l'attendibilità del panel fornita nella misurazione.

Florale (o floreale)

E' la sensazione olfattiva – normalmente misurata per via diretta – del complesso di fiori percepibile in modo unitario identificando o meno uno o più tipi di queste meraviglie della natura. Normalmente è propria di spumanti derivanti da vitigni a frutto

aromatico (geraniolo e linalolo sono noti per la loro nota di rosa con nuance che vanno dalla salvia leggera al garofano appassito), ma anche certi composti tipici della fermentazione (per esempio l'acetato di beta fenil etile) appartengono a questa categoria. La misurazione del floreale da parte di esperti evidenzia sempre una buona attendibilità e il descrittore è fortemente discriminante, quindi importante.

Fruttato

Descrittore decisamente complesso che non di rado origina tre distinte voci di valutazione: frutta verde, frutta matura e frutta secca. Normalmente è misurato per via olfattiva diretta ed è forse il parametro più discriminante, ma richiede assaggiatori davvero esperti per ottenere valori attendibili, soprattutto se trino. Nella frutta verde sono normalmente comprese tutte le note di frutta associata a nuance vegetali (dall'erba fresca alla foglia di pomodoro). In quella matura si va dall'esotico alla pesca, dalla mela alla banana, per giungere ai frutti di bosco. La frutta secca contempla le note di uva passa, fichi e prugne, nocciole, noci e via discorrendo.

Lievito

Le fragranze della crosta di pane appena sfornato e della brioche ancora calda di forno sono le sensazioni che meglio descrivono i contenuti di questo parametro, fondamentale soprattutto per gli spumanti prodotti con metodo classico. Di non facile misurazione, è un descrittore poco discriminante nella categoria dei vini con le bollicine fermentate in bottiglia, ma di indubbia efficacia quando si prendono in considerazione spumanti di diverso metodo di elaborazione.

Dolce

Primo descrittore delle sensazioni gustative, è ovviamente correlato in modo positivo con la presenza di zuccheri, ma viene influenzato dal livello di acidità e di anidride carbonica, dalla presenza di composti a nota tattile morbida e persino, in senso sinestesico, da un colore giallo intenso e da note di frutta matura e secca. In poche parole, a parità di concentrazione di zuccheri



(parametro fondamentale anche per la classificazione degli spumanti), quelli di maggior corpo, colore e fruttato e di minore acidità e gasatura appaiono più dolci. E' fortemente discriminante, ma non sempre di facile misurazione proprio per gli effetti condizionanti che possono avere altri aspetti sulla psiche dell'assaggiatore.

Acido

Dovuto alla presenza dei classici acidi organici presenti nel vino e rafforzato dall'anidride carbonica, che sensorialmente ha lo stesso effetto delle molecole carbosilate, è un parametro mediamente discriminante, ma di buona attendibilità. A parità di acidità, gli spumanti con più elevato contenuto di zuccheri, colloidali e intensità di colore vengono normalmente percepiti come meno acidi.

Salato

Tipica sensazione prodotta da cationi e in particolare dai sali dei metalli alcalini, normalmente nei

vini è di difficile valutazione e di scarso potere discriminante. Negli spumanti invece, soprattutto in quelli ottenuti con metodo classico, ha evidenziato una buona attendibilità e una discreta capacità caratterizzante.

Amaro

Denominato anche la sentinella del gusto per la capacità che ha di individuare composti eventualmente dannosi per l'organismo, nei vini in genere - e negli spumanti in particolare - è sempre negativo. Dovuto a composti di ossidazione e a polifenoli, accentuato da certi alcoli superiori e da eventuali metalli come il rame, si presenta utile in quanto dotato di notevole potere discriminante, ma per ottenere valutazioni attendibili occorre poter contare su assaggiatori davvero ben addestrati e sensibili.

Astringente

Se tollerata o addirittura gradita in certi vini, la secchezza delle fauci - prodotta da composti in grado di legarsi alle proteine delle mucose e di precipitare quelle presenti nella saliva - negli spumanti suona male come una bestemmia in chiesa. Da sempre segnale di allerta per quanto si va a ingerire, l'astringenza nei vini con le bollicine è una nota stonata di non poco conto, un insulto alla leggiadria e alla femminea conformazione di questi vini. Difficile da valutare, ha un medio potere discriminante.

Struttura

Sono in genere i costituenti dell'estratto secco a determinarne il valore, ma gioca un ruolo importante anche quali di questi parte-

LE ALTRE NOTE

Come sempre il profilo descrittivo quantitativo fornisce solo la conformazione dello scheletro e la sua dimensione. La personalità degli spumanti è infatti una vera sinfonia olfattiva in cui gli assaggiatori molto sensibili possono percepire le note sensoriali dei norisoprenoidi (cherosene, eucalipto, resinoso, cocco, legno, tabacco, tè) e di molti altri composti capaci di contribuire alle note descritte in parentesi o di originarne altre quali albicocca, prugna, agrumi in genere e più in particolare limone, miele, tiglio e ribes nero. Ma non finisce qui: persino il sentore di carne, brodo, formaggio arrostito, sapone e scatolo. Siamo convinti che, stante il tipo di approccio non di rado piuttosto sensazionalistico dei nostri cantori dei vini, alcune di queste note diventeranno presto molto citate, alla pari del cavallo sudato e della pipì di gatto rilevate in altri vini.

Per chi vuol saperne di più citiamo la bella relazione tenuta da Giuseppe Versini al simposio dell'Oiv sullo spumante tradizionale e classico che si è svolto a San Michele all'Adige lo scorso giugno.

cipano alla sensazione tattile di corpo. Con la richiesta del consumatore di avere prodotti di sempre maggiore personalità è diventata un parametro importante, ma il giusto bilanciamento tra frazione colloidale, salina, di polialcoli e di acidità è fondamentale per la determinazione dell'equilibrio. Durante i test la struttura è risultato un descrittore scarsamente discriminante per prodotti della stessa categoria, ma di buona attendibilità.

I descrittori qualitativi

I fondamentalisti dell'analisi sensoriale negano l'accesso a questi descrittori sulle schede di valutazione: troppo soggettivi. Nell'affermazione c'è del vero, quando si tocca il lato della piacevolezza di un prodotto l'affettività gioca un ruolo troppo forte per poter ottenere una collimazione dei giudizi. E' buono ciò che piace, ed è giusto così, guai se avessimo tutti la stessa idea. Però anche i giudici di analisi sensoriale hanno un'anima e, pur non essendo il loro giudizio sostituibile a quello del consumatore, perché non domandarglielo? Oltretutto, trattandosi di esperti, possono mettere in evidenza lati del prodotto che il consumatore non riuscirebbe mai a cogliere.

Perlage

Definito con molta cura in tutta la bibliografia che riguarda gli

spumanti, presenta però caratteristiche tali da rendere difficoltoso il suo inserimento nei caratteri quantitativi. Il perlage prende infatti in considerazione la quantità e la dimensione delle bollicine portando a una elaborazione mentale delle due percezioni da parte dell'assaggiatore per poter ottenere il valore finale. Questo è un punto critico: pur osservando la medesima cosa, i giudici sono portati a dare più importanza a un aspetto o all'altro e quindi a giungere a diversa sintesi finale rendendo inattendibile il dato. Come non bastasse il perlage è condizionato dal bicchiere: basta una diversa tensioattività dovuta al lavaggio o la presenza di corpuscoli o di asperità nel vetro che le nostre fontanelle variano in modo consistente.

Piacevolezza visiva

E' il giudizio edonico espresso attraverso la percezione visiva nel suo complesso, tenendo conto di fattori quali l'attraenza del colore, la gradevolezza del perlage, la brillantezza intesa come capacità di riflettere la luce e la trasparenza cristallina.

Ricchezza

Qualità fondamentale di carattere olfattivo indicante la quantità dei toni positivi rilevabili. In altri ambiti è stata indicata come complessità, articolazione o profondità aromatica. In un'epoca in cui la personalità dei pro-

dotti costituisce un valore importante per il consumatore, la ricchezza fa sicuramente premio nella determinazione del valore edonico.

Franchezza

Si riferisce al complesso delle sensazioni olfattive ed è uno dei più antichi parametri enologici utilizzati, nonostante la difficoltà di comprensione del descrittore, decisamente da esperti. In pratica richiede di valutare il livello di pulizia del profumo, vale a dire l'assenza di note stonate e incoerenti.

Finezza

Altro descrittore tipico in enologia con il quale si misura l'eleganza, la raffinatezza, la preziosità e l'aristocrazia dei profumi e degli aromi.

Equilibrio

Richiede la valutazione dei rapporti con le quali sono percepibili le caratteristiche tattili e gustative. Potrebbe essere un descrittore quantitativo se l'elaborazione mentale eseguita dal giudice non comportasse un'ampia differenza tra gli assaggiatori. Ognuno a proposito di equilibrio ha infatti una propria idea: c'è chi gradisce lo spumante più acido e vibrante, chi più morbido e vellutato. Ecco da cosa deriva la soggettività del descrittore.

Luigi Odello

FILOSOFIA DEL VINO

Massimo Donà - Tascabili Bompiani (MI) - Pagg. 230 - € 8,00

Il titolo potrebbe trarre in inganno. Quanto meno incutere soggezione o, peggio, suscitare un'istintiva diffidenza in coloro i quali - per curriculum studiorum, mancanza di interesse o, all'estremo, repulsione - ritengono la filosofia una disciplina per pochi eletti. In realtà il testo, di stile piano ed estremamente piacevole, talora ironico e accattivante, ma non per questo banale nei contenuti, è più una sorta di viaggio scanzonato attraverso vizi e virtù che nei filosofi di tutti i tempi - da coloro che precedettero Socrate a Theodor W. Adorno - la riflessione sul *succo di ottobre* (ma spesso e volentieri anche la sua assunzione) ha suscitato.

Una *filosofia del vino* che spesso si trasforma in *vino dei filosofi*, facendoci scoprire, per esempio, che "nei momenti di aridità intuitiva e di scoraggiamento, Freud ricorreva volentieri all'ausilio di qualche bicchierino in più, cercando la forza ora in una bottiglia di Barolo, ora nell'*amico Marsala*". O che Giordano Bruno (ci si perdoni il balzo nei secoli, per di più a ritroso) fu scomunicato per eresia dal Sant'Uffizio, che addusse come prova schiacciante della colpevolezza del filosofo l'affermazione di costui secondo la quale "la messa si celebra per bere ancora una volta".

Talvolta elevata a mezzo supremo per consentire all'uomo di esprimere tutte le verità che la parte razionale di sé e un ancestrale timore dell'incognito gli impongono di sopprimere e nascondere, tal'altra additata - nella sua versione estrema - come indegna dell'essere umano e indice di bestialità, l'ebbrezza da vino non manca quasi mai nelle trattazioni filosofiche di tutte le epoche. Come a dire: la quasi totalità dei filosofi ha avuto di che scrivere ed elucubrare in merito al nettare di-vino. Poiché, come acutamente afferma l'Autore in chiusura, la potenza dell'ebbrezza sta nella sua facoltà di farci capire l'importanza della sobrietà, essendo ogni dimensione sperimentabile sempre e solamente nella "perfezione" di quella a essa opposta.

Costanza Fregoni

