



TECNICA DI ASSAGGIO DEI VINI – 2

Esame gustativo. Tecnica di degustazione

(di Franco Dalmonte)

L'analisi organolettica o sensoriale trova compimento quando il vino viene posto in bocca, quando viene bevuto e quindi viene sottoposto alla valutazione del gusto ovvero al senso chimico legato all'esistenza di ricettori specializzati situati nella cavità oro-faringea.

Ma il gusto non è il solo senso che viene sollecitato nell'esame gustativo del vino (ma anche del cibo): "Senza la partecipazione dell'odorato non esiste assaporamento completo".

Questa frase, di Brillat-Savarin, magistrato francese vissuto a cavallo del 1800, ci suggerisce che l'olfatto è parte necessaria per una corretta valutazione degli alimenti. L'affermazione è facilmente intuibile e testabile da chiunque di noi: basta un raffreddore oppure il naso tappato perché le capacità gustative siano notevolmente ridotte.

Il gusto diventa così (secondo la definizione del manuale AFNOR) "insieme delle sensazioni gustative, olfattive e della sensibilità chimica comune, percepite quando l'alimento o la bevanda è posta in bocca".

Il gusto

I 4 sapori base del gusto sono il dolce, il salato, l'aspro e l'amaro.

Il dolce

Avvertito sulla punta della lingua è dovuto in primo luogo alla presenza di residui zuccherini ancora presenti nel vino ma anche all'alcol etilico, alla glicerina (dopo l'acqua, i due componenti più importanti, come presenza, nel vino), all'inositolo e al sorbitolo.

In base alla quantità di zuccheri presente si definisce un vino

Secco: se contiene 1-5 g/l di zuccheri; non percepibile la sensazione di dolcezza

Abboccato: se contiene 10-20 g/l di zuccheri; leggera sensazione di dolcezza

Amabile: se contiene 20-50 g/l di zuccheri; decisa sensazione di dolcezza

Dolce: se contiene oltre 50 g/l di zuccheri; il dolce predomina

Stucchevole: il dolce predomina ma non è supportato dalle altre sensazioni

L'amaro

E' avvertito alla base della lingua; nel vino è dovuto ai costituenti polifenolici e può assumere connotati piacevoli (generalmente l'amaro non è un gusto gradevole). La sua intensità è comunque limitata, altrimenti sintomo di malattia. La percezione d'amaro ha tendenza ad aumentare con il procedere degli assaggi

Il salato

Avvertibile ai lati della lingua e tra le sensazioni gustative presenti nel vino è il sapore meno intenso e importante

L'acido

Avvertibile ai lati e sulla punta della lingua; assieme al dolce sono i sapori più importanti nel vino. Sono 6 gli acidi del vino che esercitano un ruolo fondamentale, tre presenti nell'uva (tartarico, malico e citrico) e tre prodotti dal processo di fermentazione (succinico, lattico ed acetico).

Relazioni tra i gusti

L'alcol rinforza il sapore dolce e quello amaro

Il dolce contrasta il sapore amaro e acido ma è influente su quello salato.

L'amaro contrasta il dolce, rinforza l'acido ed è inefficace sul salato

L'acido rinforza l'amaro e il salato e contrasta il dolce

Il dolce è maggiormente avvertito ad alte temperature

Salato e amaro sono esaltati dalle basse temperature

Sensazioni tattili

Astringenza

Sensazione allappante che si avverte comunemente mangiando cachi, frutti poco maturi, carciofi crudi; provoca contrazione delle gengive, impressione di secchezza e rugosità sulla lingua, netta diminuzione della salivazione. I responsabili della sensazione sono i tannini.

Pungenza

Dovuta alla presenza di CO₂ ed è la tipica sensazione che ha assaggiando gli spumanti; si avverte pizzicore ma anche freschezza. Se la sensazione è troppo elevata diventa fastidioso.

Calore

O meglio sensazione di causticità, corrosività, pseudocalore che si avverte in presenza di sostanze come acidi e alcol

Consistenza

E' la sensazione che il palato percepisce come pieno, grasso, carnoso; se un vino risulta troppo fluido risulta povero di consistenza

L'equilibrio gustativo

Viene valutato l'equilibrio tra la morbidezza, rappresentata da alcol e zuccheri, e la durezza, rappresentata da acidità, astringenza e sapidità.

L'equilibrio va valutato in funzione della tipologia di vino che si degusta ma se una componente risulta predominante e mal supportata dalle altre, il vino non diviene piacevole.

Intensità e persistenza

L'intensità può essere definita come “quanti chili di sensazioni” il vino è in grado trasmetterci; la persistenza, invece, rappresenta la durata delle sensazioni che il vino, una volta deglutito, è in grado di suscitare.

Valutazione complessiva

Al termine della degustazione viene valutato il vino attraverso l'insieme delle osservazioni, visive, olfattive e degustative, appunto. Solo la corretta corrispondenza di tutte le analisi sensoriali ci può dimostrare la qualità del vino in degustazione.

La Degustazione

Si mettono in bocca circa 10 ml circa di vino; questa quantità è considerata sufficiente per coinvolgere tutta la cavità orale ma nello stesso tempo non essere diluita dalla saliva;

si porta il vino sulla parte anteriore della bocca e si inspira attraverso i denti una piccola quantità d'aria in modo da far volatilizzare alcuni componenti del vino;

si muove il vino con la lingua e la si preme leggermente contro il palato per poi espirare;

si deglutisce il vino (nel caso di degustazioni ripetute, si espelle) ed espirando si esegue una masticazione per valutare la persistenza.

Riferimenti Bibliografici:

Il sommelier – Tecnica della degustazione - AIS

L'assaggio del vino – ONAV

Il piacere del vino – Slow Food Editore

Fisiologia del gusto – Brillat Savarin

I profili del Vino - Ubigli