

## LA DEGUSTAZIONE O ANALISI ORGANOLETTICA

Sul vino si possono eseguire due tipi di analisi: quella chimica e quella sensoriale, definita anche "analisi organolettica".

La prima analisi permette di riconoscere i componenti del vino dal punto di vista qualitativo e quantitativo. Questo permette, ad esempio, di verificare la corrispondenza con i requisiti di legge; serve poi per chi si occupa dell'elaborazione del vino in cantina (enologi ed enotecnici), come controllo del prodotto secondo le aspettative date dai diversi fattori e certamente rappresenta un elemento fondamentale per l'archivio dei dati, dal quale colui che segue il processo produttivo del vino potrà attingere informazioni e fare confronti con le precedenti produzioni. Tutto ciò comunque non è sufficiente a stabilire il reale valore qualitativo del vino, perché solo un'analisi organolettica (ecco quindi il secondo tipo d'analisi) è in grado di stabilire se tutti i componenti del vino sono in armonia fra loro, se il vino ha potenzialità per evolversi nel tempo con i propri caratteri, se un certo vino può abbinarsi ad un certo piatto ed ancora altri aspetti che possono essere colti solo da un'attenta analisi organolettica.

Per questo tipo di analisi l'uomo utilizza i propri organi di senso: la vista, l'olfatto ed il gusto. Questi rappresentano gli strumenti del degustatore e per utilizzarli al meglio bisogna possedere alcune caratteristiche naturali e svilupparne altre.

Certamente una buona predisposizione ed attitudine all'apprezzamento sono caratteristiche fondamentali e partendo da queste bisogna sviluppare un ampio orizzonte sensoriale rivolto all'olfatto ed al gusto.

Oltre a queste caratteristiche di base, si rende poi indispensabile l'apprendimento di una terminologia idonea e codificata, nonché della tecnica di degustazione, perfezionata dalla pratica e dall'esperienza. Il possesso di queste caratteristiche e l'apprendimento delle tecniche dovranno poi essere completati dalla conoscenza della materia del vino dal punto di vista della produzione, dell'evoluzione nel tempo, ecc. In sintesi questi sono i principali requisiti di un degustatore. Oltre a quanto detto finora, per svolgere una degustazione in modo professionale o comunque realmente utile allo scopo finale prefissato, devono essere seguite alcune importanti "Regole comportamentali" come:

- Non ingerire sostanze dal sapore troppo forte.
- Non fumare.
- Non usare profumi intensi per il corpo, per le mani e per il viso.

Ed alcune "Regole per lo svolgimento" come:

- Non degustare più di 10-12 campioni di vino in un'unica sessione.
- Seguire la successione dei vini a tavola anche per la degustazione.
- Rispettare scrupolosamente la temperatura ottimale di servizio.
- Utilizzare la mattina per le degustazioni.

### Temperature ottimali per il servizio del vino

- |   |                 |
|---|-----------------|
| — Vini spumanti                                       | 8°C + - 1°C     |
| — Vini bianchi passiti liquorosi                      | 8°/18°C + - 1°C |
| — Vini bianchi e rosati secchi                        | 10°C + - 1°C    |
| — Vini bianchi e rosati con residuo zuccherino        | 12°C + - 1°C    |
| — Vini rossi poco tannici e poco colorati             | 14°C + - 1°C    |
| — Vini rossi mediamente tannici e mediamente colorati | 16°C + - 1°C    |
| — Vini rossi tannici ed intensamente colorati         | 18°C + - 1°C    |

È opportuno seguire queste temperature anche durante una degustazione.

Durante la fermentazione alcolica, oltre alla formazione di alcol etilico, anidride carbonica ed energia-calore, vi è la formazione di altre sostanze importanti che influenzano il profilo organolettico del vino; le più importanti sono la glicerina, l'acido succinico, l'acido acetico, l'acetaldeide, differenti eteri ed esteri ed altri alcoli superiori ancora.

Dopo la prima fase della fermentazione detta "tumultuosa", avviene la svinatura, cioè la separazione delle fecce dalla parte liquida, che a questo punto si può definire quasi vino.

In seguito alla svinatura ha inizio una seconda fase della fermentazione, detta "lenta"; in questa fase ha inizio la diminuzione dell'acidità che è ancora presente, molte volte in elevata quantità.

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Consiste nella trasformazione dell'acido malico in acido lattico ad opera dei "batteri lattici". In questa fase vi è anche formazione di anidride carbonica. In cantina avviene naturalmente nel periodo primaverile, con il rialzo della temperatura; infatti, la temperatura ottimale per questa fermentazione è di 18°C. In questo modo si condurrà una fermentazione in tempi adeguati, riducendo, in quantità, la formazione di acidità volatile. È comunque consigliabile che la F.M.L. avvenga di conseguenza a quella alcolica per evitare periodi di stasi, prima della stabilizzazione definitiva, nei quali potrebbero svilupparsi sostanze indesiderate.

La F.M.L. è opportuna per i vini rossi e viene favorita in alcuni vini bianchi, ma è da evitare per quei vini bianchi che sono destinati ad un consumo nel breve periodo, apprezzati per le caratteristiche di freschezza e di acidità al gusto e per i profumi fruttati e floreali in note giovani.

La F.M.L. non deve avvenire in bottiglia perché in ambiente ridotto crea problemi al profumo ed al gusto in quanto sviluppa anche una quantità di acido acetico e di anidride carbonica.

I vantaggi di questa fermentazione sono l'abbassamento dell'acidità fissa con conseguente ammorbidimento del gusto e, per quel che riguarda il colore, una diminuzione dei toni violacei in eccesso, con conseguente formazione di colori più vicini al rubino-granata, colori che danno indicazione di maggior equilibrio gustativo già in fase di analisi visiva.



## **Tecnica dell'abbinamento cibo-vino I**

Nella proposta enogastronomica italiana, il vino è presente principalmente per accompagnare il cibo e viceversa un cibo è sempre alla costante ricerca del vino migliore.

Con il termine "accompagnare" si vuole indicare un connubio ove non ci sia la netta prevalenza di uno dei due elementi o addirittura ove non ci sia neanche la possibilità di espressione per l'uno o per l'altro.

Quindi accompagnare vuol dire compiere un "percorso gusto-tattile-olfattivo" in armonia, evitando le prevalenze e raggiungendo il termine dello sviluppo delle sensazioni quasi contemporaneamente, in una sorta di "fusione delle sensazioni". Si è parlato all'inizio di proposta enogastronomica italiana per evidenziare che la "scuola" italiana è alla costante ricerca del meglio nella tecnica di abbinamento gastronomico, mentre le scuole inglese e francese lasciano la scelta all'aspetto soggettivo: la prima dà la più completa libertà di scelta e la seconda indica una serie di regole atte ad evitare gli errori più grossolani, ma nulla di più.

Nel proporre un certo vino si cerca di cogliere diversi obiettivi. Il primo è indubbiamente quello evidenziato in precedenza, la "fusione delle sensazioni" gusto-tattili-olfattive, senza nessuna prevalenza. Il secondo obiettivo, di importanza non inferiore al precedente, è quello della ricerca della pulizia gusto-tattile-olfattiva; quindi la possibilità, attraverso il vino, di fornire "pulizia" alla bocca, al palato ed alla mucosa olfattiva; essere quindi nelle condizioni organolettiche ottimali per poter continuare un pranzo, apprezzando al meglio i cibi e i vini che verranno proposti.

Un ulteriore obiettivo che si vuole raggiungere attraverso un abbinamento gastronomico positivo è quello di evitare di "stancare" troppo rapidamente gli organi di senso e quindi provare un senso di sazietà che, nel peggiore dei casi,

assume le forme di "senso di nausea". Se, per esempio, si comincia con un piatto di Bucatini all'Amatriciana, dove una certa, piacevole "untuosità" è tipica della preparazione, nel vino si cercherà una sensazione che abbia la capacità di "smorzare" l'untuosità e comunque un vino che non abbia caratteristiche volte ad incrementare questa sensazione. Infatti l'untuosità è una di quelle caratteristiche attraverso le quali si può raggiungere molto rapidamente il senso di "nausea" e quindi concludere anticipatamente il pasto, anche in modo poco piacevole.

In una totale libertà di scelta del vino, spesso si corre il rischio di rendere quasi completamente inutile la presenza di questo, oppure di "cancellare" prematuramente le caratteristiche organolettiche di un cibo. In entrambi i casi esiste anche un aspetto economico "negativo", in modo particolare nel primo, quando si dice che il vino è inutile. In effetti se il cibo che si sta mangiando possiede un "carattere organolettico" particolarmente deciso e quindi stimola notevolmente gli organi di senso, fornendo sensazioni nette e ben percettibili, il vino proposto in abbinamento dovrà possedere anch'esso un carattere deciso, altrimenti non sarà in grado di mostrare né il proprio profumo né il proprio gusto; sarà quindi inutile proporlo in abbinamento se non se ne potranno apprezzare le caratteristiche.

Questi sono alcuni dei casi attraverso i quali si può comprendere l'importanza della scelta/proposta di un vino idoneo al cibo.

Per poter capire come si crea un abbinamento gastronomico positivo, è importante conoscere e prendere l'abitudine di valutare e quantificare le sensazioni percepite durante l'assaggio di un vino, ma anche durante la degustazione di un cibo. Il vino sarà quindi degustato in funzione dell'abbinamento gastronomico; questo significa intensificare la concentrazione su alcune caratteristiche, eliminandone altre.

Non è infatti indispensabile una profonda analisi del colore e una ricerca prolungata di riconoscimenti olfattivi nel bouquet, mentre saranno importanti l'analisi gustativa e quella olfattiva, intese come quantificazione delle sensazioni. Si valuterà l'intensità olfattiva ed ancor più la persistenza dei profumi, così come si quantificherà la morbidezza, la sensazione fresco-sapida e quant'altro ancora compone l'aspetto gustativo di un vino.

Per ciò che riguarda il cibo, quello che viene semplicemente chiamato "gusto" andrà invece suddiviso, e anche qui quantificato in sensazioni gustative propriamente dette (quindi dolce-acido-salato e amaro), sensazioni tattili (succulenza-untuosità e grassezza) e quantificazione dei tempi di persistenza gusto-olfattiva.

Questa sorta di schematizzazione del gusto del cibo rappresenta il punto di partenza per la creazione di un abbinamento gastronomico, che può passare anche attraverso la "costruzione" di un piatto in funzione delle caratteristiche organolettiche di un vino. In pratica in questo caso viene compiuto il percorso opposto: conoscendo il carattere organolettico del vino in funzione di un possibile abbinamento gastronomico, si crea una ricetta/piatto che abbia la presenza di elementi idonei all'abbinamento. Per chi possiede la conoscenza delle tecniche di

cucina e pasticceria, l'acquisizione di questa tecnica di degustazione del cibo può rappresentare uno strumento importante da utilizzare anche in modi non necessariamente legati ad un abbinamento gastronomico.

La tecnica di abbinamento che verrà sviluppata di seguito è caratterizzata dalla contrapposizione delle sensazioni ed in un paio di casi dalla ricerca della concordanza di sensazioni.

Prima di sviluppare la teoria di questa tecnica è bene ricordare che esistono altri criteri che possono costituire "motivo" di abbinamento gastronomico. Uno dei più seguiti, e comunque oggi finalmente considerato come valido integratore dell'abbinamento per contrapposizione/concordanza, è l'abbinamento che si fonda sul principio della tradizione. Quindi, in primo luogo viene considerato il fattore "proposta" di cucina regionale/territoriale (e nelle tradizioni, che possano essere di origini più o meno popolari, si scopre ad esempio che un valido abbinamento proposto in Emilia con lo zampone è quello dei vari Lambrusco delle province di Modena o Reggio Emilia, mentre in Friuli Venezia-Giulia, con il prosciutto di San Daniele viene proposto da sempre il Tocai friulano del Collio). La cucina italiana si basa su un'offerta regionale. Quindi ogni territorio è in grado di proporre una grande quantità di cibi, piatti e ricette con caratteristiche uniche. Molte volte questi abbinamenti, per tradizione, sono organoletticamente validi ed a volte un po' meno. Bisogna considerare che un tempo la proposta enologica italiana era molto ancorata alle tradizioni dei luoghi, quindi alcune zone potevano essere sprovviste di determinate tipologie di vino; ecco perché, ad esempio, i pescatori delle coste pugliesi bevevano e proponevano i loro vini rossi anche con i frutti di mare. Oggi questo è comodamente evitabile, se si vuole, perché la proposta enologica italiana si è notevolmente ampliata in ogni territorio.

E' quindi possibile applicare all'abbinamento per contrapposizione/concordanza il principio della proposta, se non sempre legata ad una tradizione, quantomeno ad un concetto di territorialità. Una preparazione che richiederebbe un vino bianco, proposta nelle Langhe piemontesi, oggi non costituisce più una difficoltà di abbinamento se si vuole evidenziare il concetto di territorialità anche nel vino, oltre che nell'offerta del cibo.

L'abbinamento gastronomico, conseguentemente alla proposta di cucina, dovrebbe tener conto, per quanto possibile, della stagionalità delle proposte. Quindi è comodamente evitabile un Brasato al Barolo offerto alla fine di luglio con il conseguente vino del caso, così come si può favorevolmente sostituire un Carpaccio di pesce spada con olio extravergine di oliva, pomodorini ciliegia ed olive nere offerto alla metà di gennaio.

Seguire tutti questi criteri per proporre un abbinamento gastronomico è a volte un lavoro complesso, ma certamente affascinante e coinvolgente, con continue possibilità di arricchimento del proprio bagaglio culturale della materia enogastronomica.

Non vanno poi trascurati gli aspetti psicologici che possono essere offerti dalle situazioni, dagli ambienti o ancor più brevemente da istanti e momenti; sta a chi propone l'abbinamento cogliere l'attimo, se è il caso.

Entrando nello specifico dell'abbinamento per contrapposizione/concordanza, sarà opportuno conoscere quali sono le sensazioni che vengono poste in contrapposizione e soprattutto perché e in che misura.

La prova teorica di abbinamento gastronomico può cominciare dall'analisi organolettica del vino in funzione dell'abbinamento; quindi procedere con la percezione dell'intensità olfattiva e poi con la quantificazione, in successione, delle sensazioni di morbidezza/dolcezza (la dolcezza solo per i vini dolci), sensazioni di acidità/sapidità, sensazioni tanniche, quantificazione delle sensazioni di calore sviluppate dall'alcol e per concludere la percezione della Persistenza aromatica intensa (P.A.I.), sommata alla percezione iniziale dell'intensità olfattiva.

Cominciare la prova di abbinamento gastronomico dal vino permette di formulare un giudizio reale sulle caratteristiche organolettiche dello stesso, senza influenza alcuna; quindi permette di fare qualche previsione sulle capacità di abbinamento ed infine vengono evidenziate le evoluzioni gustative del vino che si sviluppano nel momento in cui realmente si procede alla prova pratica di abbinamento, cioè quando si assaggia il vino dopo aver assaporato completamente il cibo in oggetto.

Per semplificare la comprensione di quest'ultimo punto sarà sufficiente provare a percepire e memorizzare la sensazione "fresco-acida" di un vino bianco, leggero nel corpo e nell'alcol, quindi molto giovane; si proverà una sensazione "dura", che stimola particolarmente i bordi della lingua, dando vita a una salivazione percettibile. In questo modo si ha la sensazione dell'acidità e si può, attraverso una scala di valori che sarà presentata più avanti, quantificare il grado di percezione di questa sensazione. Successivamente sarà degustata una preparazione dove ci sia la presenza tattile della grassezza in primo piano, per esempio si potrebbe trattare di una trota. Dopo aver assaporato pienamente questo cibo si assaggia nuovamente il vino: l'impressione di acidità che si era percepita in precedenza parrà nettamente diminuita in intensità. Ecco com'è possibile rendersi conto dell'evoluzione gustativa di un vino durante un pasto.

L'esempio appena fatto riguardava solo una piccola parte dell'aspetto organolettico (acidità-grassezza); questo concetto va applicato a tutti i componenti gusto-tattili-olfattivi del cibo e del vino.

Dopo aver fatto questo esempio si comincia a prospettare che dalla contrapposizione di determinati elementi del cibo e del vino in realtà non si ottiene un risultato negativo, come si potrebbe pensare visto che a fornirlo sarà un contrasto, bensì si otterrà una sensazione di equilibrio più o meno evidente.

Successivamente saranno illustrate le contrapposizioni che vengono considerate nell'abbinamento; ma prima sarà importante capire quali sono le sensazioni gusto-tattili-olfattive del cibo a dover essere quantificate.

Come per il vino, anche per il cibo esiste una successione temporale di percezioni e quindi si avrà come primo impatto la possibilità di valutare il gusto (dolce, acido, salato e amaro); in seguito vengono considerate le sensazioni tattili del cibo (grassezza-succulenza-untuosità) ed infine saranno percepite e quantificate

le capacità di persistenza gusto-olfattiva del cibo in degustazione, con particolare attenzione rivolta alla componente aromatico-speziata, che può essere di natura intrinseca (quindi proprietà dell'alimento) oppure indotta (quindi sviluppata da un'aggiunta di erbe aromatiche o spezie oppure originata dal metodo di cottura impiegato).

Per ciò che riguarda il gusto del cibo in esame, questo, come il vino, si compone di sapidità (salato), di amaro ed in questo caso si parlerà di tendenza amarognola, di acido ed anche in questo caso si intenderà tendenza acida, infine di dolcezza (dolce).

In quest'ultimo caso quando si vuole indicare la presenza di gusto più o meno dolce con il termine di "dolcezza", lo si farà per un prodotto da pasticceria, dove è realmente presente una componente zuccherina immediatamente percettibile. Comunque nel complesso queste 4 sensazioni danno vita al "reale gusto" di un cibo.

Un breve approfondimento sui 4 gusti percettibili e successivamente si illustrerà a quale o quali componenti del vino si contrapporrà il gusto del cibo e soprattutto perché; come al solito alcuni semplici esempi saranno d'aiuto per una più completa e profonda comprensione dell'argomento.