

I profumi del vino

Categories : [Anno 2014](#), [N. 183 - 1 febbraio 2014](#)

di Ezio Casali

La descrizione olfattiva di un vino riveste una particolare importanza nella determinazione della sua qualità, in quanto l'odore (o profumo che dir si voglia) è in grado di svelarci diversi aspetti legati al territorio, alle tecniche colturali ed alle tecnologie di vinificazione.

Possiamo raggruppare i sentori percepiti nel bicchiere in tre grandi gruppi:

Profumi primari o varietali

Sono quelli già presenti nell'uva, a cui conferiscono il particolare aroma.

Il vitigno aromatico per eccellenza è il Moscato, la cui particolare fragranza è già presente nell'acino d'uva, che infatti è facilmente riconoscibile anche ai nasi ed ai palati meno esperti.

Anche le diverse Malvasia ed il Gewurtztraminer (Traminer aromatico) possono essere inclusi in questa categoria.

Esistono poi vitigni cosiddetti parzialmente aromatici i quali, pur non essendo così immediatamente riconoscibili a livello di uva, trasferiscono al vino caratteristici sentori. Alcuni esempi di questi vitigni sono:

- prosecco, pera
- cabernet sauvignon, peperone verde
- merlot, erbaceo.

Infine vi sono tutti i vini provenienti da vitigni non aromatici, nei quali i profumi sono per lo più legati all'ambiente pedoclimatico di coltivazione (tipici sono i sentori di salmastro e di erbe aromatiche dei vini liguri, quello di menta che si riscontra solo in determinate zone di produzione del Barolo), nonché alle diverse variabili di vinificazione e di affinamento.



Terrazzamenti coltivati a vite a Manarola – Fonte: Wikimedia Commons

Una tipologia particolare di profumi primari, non legati direttamente all'uva in quanto tale bensì ad un attacco di *Botrytis cinerea* (la comune muffa grigia) nella sua forma di muffa nobile, si riscontrano nei vini detti, appunto, bottrizzati, nei quali si rinvergono sentori di sottobosco, terra bagnata, ecc.



A destra: muffa grigia su fragole. A sinistra: muffa nobile su Riesling – Fonte: Wikimedia Commons

Profumi secondari o di fermentazione

Sono quelli che si sviluppano, principalmente, durante la fermentazione alcolica (ma anche malolattica) e sono dovuti al metabolismo secondario dei lieviti i quali, durante la fermentazione, trasformano gli zuccheri in alcol etilico producendo di contorno tutta una serie di molecole (che potremmo considerare i loro “scarti”) responsabili del profilo aromatico del vino. Partecipano alla formazione dei profumi secondari anche tutte quelle sostanze quali acidi organici, chetoni, esteri, ecc. che si formano e si trasformano durante il processo fermentativo.

Sono tipici profumi secondari quelli floreali e fruttati.

Profumi terziari o di invecchiamento

Sono quelli che si formano durante il processo di affinamento del vino, sia che questo avvenga in bottiglia o con passaggio in legno. Sono legati alla trasformazione delle molecole responsabili dei profumi primari e secondari che subiscono processi di ossidoriduzione, portando alla formazione di nuovi aromi caratteristici appunto dei vini maturi.

Avremo così, ad esempio, una evoluzione dei profumi di frutta fresca (tipicamente secondari) a sentori più complessi di frutta matura o surmatura, di confettura, di frutta sciroppata o conservata sotto alcol (tipico, nei vini rossi maturi, il sentore di ciliegie sottospirito).

Nei vini invece affinati in legno percepiremo il tipico sentore di vaniglia, unito ad aromi speziati, di torrefazione, frutta secca, ecc.

Particolare profumo terziario profondamente legato alla tecnologia di vinificazione è quello di lievito che si ritrova negli spumanti: tale sentore è dovuto all’attività dei lieviti durante la presa di spuma che, moltiplicandosi e morendo, rilasciano al vino per lisi cellulare il proprio contenuto, responsabile della tipica sensazione di “crosta di pane” (così viene definito tecnicamente il profumo di lievito).



Lieviti in una bottiglia di spumante metodo classico durante la presa di spuma – Fonte: Wikimedia Commons

Alcuni esempi di profumi che si possono percepire nel vino

Acacia, affumicato, albicocca, alloro, ananas, anice, arancia, balsamico, banana, basilico, bruciato, burro, cacao, caffè, cannella, catrame, cera, chiodi di garofano, ciliegia, confettura di, crosta di pane, cuoio, dattero, erba tagliata, fico secco, fieno, finocchio, foglie di pomodoro, foxy, fragola, frutti di bosco, funghi, geranio, giglio, ginepro, ginestra, gomma bruciata, iris, lampone, limone, liquirizia, mandorla, marasca, mela, miele, mora, muschio, nocciola, noce moscata, origano, pepe, peperone, pera, pesca, petrolio, pietra focaia, pipì di gatto, prugna, prugna secca, ribes, rosa, salvia, sambuco, smalto, tabacco, tiglio, timo, uva sultanina, vaniglia, viola, ecc.

Sono invece difetti

Odori di tappo, muffa, feccia, svanito, ossidato, ridotto, anidride solforosa, uova marce, ecc.

Ezio Casali, iscritto all'Albo Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cremona, insegna presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Stanga" di Cremona. Si occupa di autocontrollo,

soprattutto negli agriturismi, e di agricoltura multifunzionale. [Curriculum vitae >>>](#)

