

Il gusto del vino è una questione di equilibrio

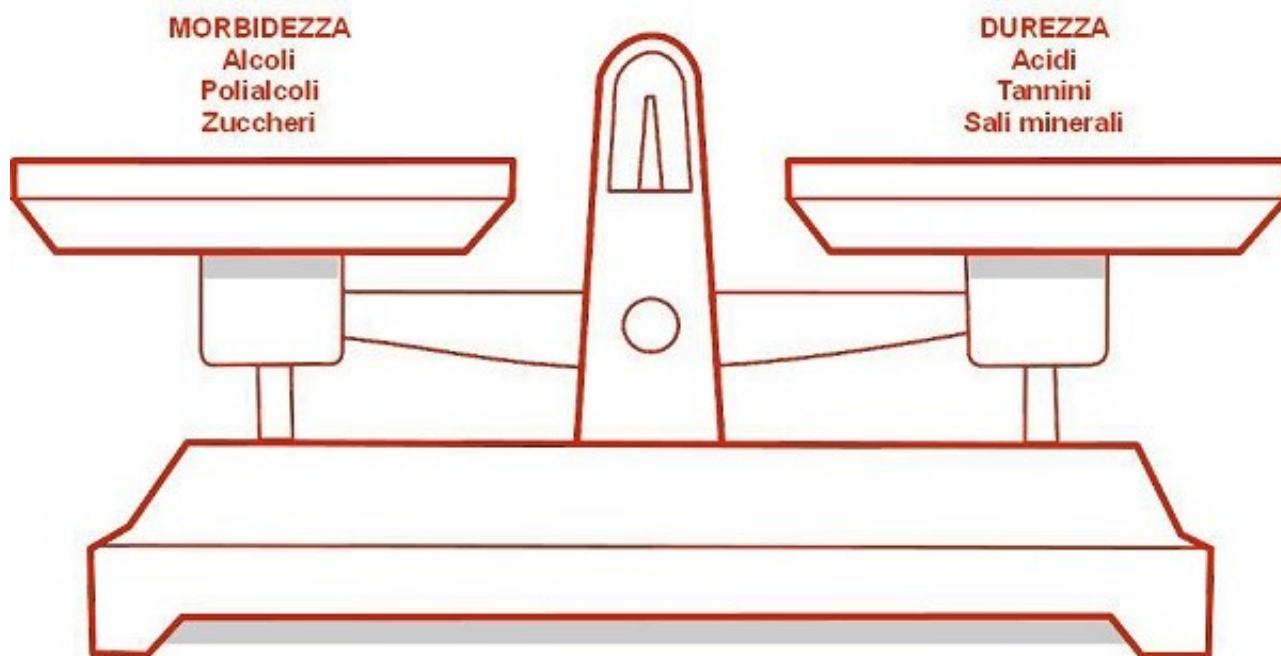
Categories : [Anno 2015](#), [N. 210 - 15 aprile 2015](#)

di Ezio Casali

Durante la fase dell'esame gustativo dell'analisi sensoriale di un vino grande importanza riveste l'equilibrio, che deriva dalla combinazione delle sue diverse componenti le quali, interagendo tra di loro e con le nostre papille gustative e la nostra mucosa boccale, ci permettono di apprezzarlo al meglio, senza che una di loro prevalga sulle altre rendendo il vino disequilibrato e quindi o troppo acido, o troppo tannico, o troppo caldo (per eccessiva alcolicità) e via dicendo.

Zuccheri, acidi e tannini soprattutto, ma anche alcoli, polialcoli e sali minerali intervengono nel determinare a livello gustativo il giusto equilibrio tra componenti "morbide" e componenti "dure", con alcune differenze tra i vini rossi e quelli bianchi. I responsabili della morbidezza sono gli alcoli, i polialcoli e gli zuccheri (questi ultimi presenti, sia nei bianchi che nei rossi, secondo le tecniche di vinificazione utilizzate), mentre quelli della durezza sono principalmente gli acidi, i tannini (questi, per ovvi motivi, rappresentano una componente importante solo nei vini rossi) e secondariamente i sali minerali.

Possiamo quindi creare una bilancia dell'equilibrio, come quella qui sotto rappresentata per i vini rossi, che ci permetterà di creare una scala di valutazione dell'equilibrio stesso.



La bilancia dell'equilibrio dei vini rossi (opera propria su disegno da <https://openclipart.org/>)

La scala di valutazione dell'equilibrio di un vino potrebbe essere così riassunta:

POCO EQUILIBRATO: quando una delle due sensazioni di morbidezza o di durezza prevale decisamente sull'altra, prevaricandola e rendendo il vino spiacevole al gusto.

In questi casi il giudizio è sempre negativo, ma dobbiamo fare attenzione alla tipologia di vino che stiamo degustando e, per esempio, alla sua età: un rosso da invecchiamento bevuto da giovane sarà obbligatoriamente un vino “duro” in quanto la componente tannica legata al passaggio in legno, necessaria alla sua maturazione negli anni (ricordiamo che i tannini sono degli antiossidanti e quindi svolgono, tra le altre, funzioni di conservanti), conferirà al vino troppo giovane un'astringenza eccessiva e sicuramente fastidiosa in fase di degustazione. Con il tempo i tannini evolveranno ed andranno ad amalgamarsi alle altre componenti, rendendo il vino più equilibrato e piacevole.

Non è quindi un caso se un vino come il Barolo nella tipologia “riserva”, che deve obbligatoriamente essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 62 mesi (di cui almeno 18 in legno), non possa poi essere commercializzato se non prima del sesto anno successivo a quello della vendemmia: tale periodo, previsto dal disciplinare di produzione, ha proprio il significato di permettere ai tannini di evolversi e di rendersi gradevoli al palato.

ABBASTANZA EQUILIBRATO: quando una delle due sensazioni è leggermente prevalente sull'altra, pur senza rendere il vino spiacevole.

Non sempre un leggero disequilibrio deve necessariamente rappresentare un difetto. Pensiamo ad uno spumante, il cui consumo avviene come aperitivo o a quei vini rossi, magari anche frizzanti, che accompagnano le merende a base di pane e salame. In questi casi una leggera acidità (attenzione: leggera ma non prevaricante) rappresenta un fattore positivo: aiuta ad “aprire lo stomaco” e a prepararci al pranzo nel caso degli spumanti oppure a “pulirci la bocca” dal grasso del salame o degli insaccati in genere nel caso dei tipici rossi “da merenda” (Lambrusco nelle sue molteplici varianti, Gutturnio frizzante, ecc.).

Anche una leggera dose di tannicità, e quindi di astringenza, potrebbe risultare utile durante un pranzo: se stiamo coraggiosamente affrontando al tavolo della selvaggina, del cinghiale, un bel brasato, o comunque della carne con il suo grasso (soprattutto quello aggiunto) a formare il suo sugo di cottura, un vino leggermente tannico sarà pressoché indispensabile per, anche in questo caso, “pulirci la bocca” dall'untuosità del cibo e prepararci nel migliore dei modi ad affrontare il boccone successivo.

Ovviamente, quando parliamo di disequilibrio, dobbiamo riferirci a delle sensazioni estremamente contenute nella loro manifestazione organolettica e mai fastidiose; risulta intuitivo che quando una sensazione diventa eccessiva diventa anche fastidiosa. L'acidità si trasforma in pungente, il dolce in stucchevole, il troppo alcol in una sensazione di eccessivo calore che ci lascia la bocca quasi anestetizzata, i troppi tannini con una sensazione di “legato” che ci impedisce quasi di parlare.

EQUILIBRATO: quando le due sensazioni sono in perfetta armonia tra di loro.

Rappresenta decisamente la situazione ottimale, nonché un elemento di giudizio sicuramente favorevole; in questi vini le varie componenti si amalgamano tra di loro in maniera pressochè perfetta, rendendoli estremamente armonici e piacevoli al gusto.

L'equilibrio, insieme all'intensità ed alla persistenza gustative, rappresenta una delle componenti della qualità gustativa di un vino, senza dimenticare la corrispondenza naso-bocca, altro elemento di fondamentale importanza per arrivare ad un giudizio complessivo e ragionato sulla qualità complessiva di un vino.

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 >>>](#)