La corrispondenza naso – bocca: indice di qualità di un vino

written by Rivista di Agraria.org | 14 febbraio 2016
di Ezio Casali

Una volta effettuate l'analisi olfattiva e quella gustativa è il momento di valutare con grande attenzione una delle caratteristiche forse più importanti del vino: la cosiddetta corrispondenza naso – bocca.
Ma in cosa consiste di preciso?
Intuitivamente verrebbe da rispondere che quello che abbiamo sentito con il naso deve corrispondere con quello che abbiamo sentito in bocca, ed effettivamente così dobbiamo intendere questa caratteristica che, se così esplicitata può addirittura risultare banale, in effetti rappresenta uno dei momenti fondamentali dell'analisi organolettica, in quanto è in grado di rivelarci numerose ed importantissime informazioni sul vino che stiamo degustando.
Premesso che la rappresentazione degli aromi può avvalersi di una abbastanza nutrita serie di descrittori, risulta di primaria importanza che queste sensazioni aromatiche vengano percepite sia durante l'esame olfattivo che durante l'esame gustativo, senza dimenticare la fase susseguente alla deglutizione del vino, che viene comunemente identificata come retrogusto.
Fra queste fasi della degustazione vi deve essere armonia, continuità, concordanza, corrispondenza, ad indicare un vino di ottima qualità; se invece si riscontrano notevoli differenze tra le sensazioni tipicamente olfattive e quelle tipicamente gustative, ecco che il vino non potrà ambire ad essere considerato ottimo, ma solamente, al limite, un buon vino e nulla più.
I descrittori che possiamo utilizzare sono:

AMPIO: quando il ventaglio aromatico è vasto e si percepiscono sentori sia secondari che terziari;
ANIMALE: cuoio, pipì di gatto, foxy, ecc.;
AROMATICO: quando prevalgono i profumi primari;
FLOREALE: quando si percepiscono sentori di fiori come tiglio, acacia, rosa, violetta, ecc.;
FRAGRANTE: tipica di questa categoria è la crosta di pane;
FRANCO: quando si percepisce nettamente un aroma rispetto agli altri;
FRUTTATO: frutta bianca (mela, pera, ananas, banana, ecc.), o rossa (fragola, mora, ciliegia, prugna, ecc.) più o meno matura;
ETEREO: quando tende a prevalere la componente dovuta all'alcol ed ai suoi derivati;
MINERALE: catrame, iodio, ecc.;
SPEZIATO: vaniglia, cannella, pepe, chiodi di garofano, ecc.;
TOSTATO: cacao, caffè, caramello, ecc.;
VEGETALE: erba tagliata, peperone, foglie di pomodoro, ecc.;
VINOSO: tipico dei vini giovani, ricorda il profumo che si sente nelle cantine quando si vinifica.

NOTA: ricordo che questa classificazione è assolutamente arbitraria e mutuata dalle numerosissime e diverse proposte delle varie Associazioni che si occupano di analisi organolettica e degustazione di vino, per cui va presa per quello che è, e cioè solo un tentativo di esemplificare e catalogare un qualcosa che, di fatto, catalogabile non è in quanto fortemente correlato alle proprie esperienze personali.

Ma torniamo alla nostra corrispondenza naso – bocca: perchè è così importante?
Il vino che finisce nel nostro bicchiere è frutto di una filiera che parte dalle caratteristiche pedo-climatiche del vigneto e dalle cure colturali effettuate, attraversa tutta una serie di lavorazioni in cantina, che devono obbligatoriamente tenere in debita considerazione la qualità della materia prima in entrata al fine di garantire un risultato il più possibile di elevato standard, per poi concludersi con l'imbottigliamento.
Indiscutibilmente, migliore è l'uva che entra in cantina, minori saranno gli interventi tecnologici che la stessa dovrà

subire durante la trasformazione: trattamenti fisici, meccanici o chimici quali l'utilizzo del calore, filtrazioni estremamente spinte, aggiunta di additivi sono tutte operazioni che, inevitabilmente, vanno ad influire sul risultato finale, che sarà tanto più lontano dalle caratteristiche della materia prima quanto più intensi sono stati gli "insulti tecnologici" subiti in cantina.



Molecola di geraniolo, terpene presente nel geranio, nella melissa, nel bergamotto, nella noce moscata (immagine da Wikimedia Commons)

Tra tutte le sostanze che costituiscono il vino, le molecole responsabili dell'aroma sono sicuramente quelle più facilmente deteriorabili e, quindi, quelle che per prime vengono alterate durante le diverse fasi della lavorazione. Alcoli, aldeidi, chetoni, acidi, esteri, terpeni sono via via più delicati e più facilmente vengono modificati e/o parzialmente o totalmente degradati, per cui arriveranno nel bicchiere (quando arrivano) in quantità minori o comunque alterati nella loro struttura chimica.
Le sostanze volatili, responsabili dei profumi, subiscono modificazioni che le rendono impercettibili a livello olfattivo, mentre al gusto, a volte, si riescono ancora a percepire: questa circostanza viene appunto evidenziata, in fase di analisi sensoriale, dalla mancata corrispondenza naso – bocca, per cui verrà a mancare quella concordanza tra esame olfattivo, esame gustativo e retrogusto che sta alla base di un giudizio positivo rispetto alla qualità di un vino.

Ecco perchè è importante soffermarsi e dedicare attenzione a questa componente multifattoriale dell'analisi organolettica, che può dirci davvero molto sulla qualità e sulla sincerità e genuinità del vino che stiamo degustando.

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 >>>**

Come fare un buon vino
La vinificazione dalla vigna al bicchiereMarino Felicioni – Edagricole
Vengono affrontati sinteticamente tutti i passaggi che dalla vite portano alla bottiglia... Acquista online >>>