# Come definire la qualità di un vino

written by Rivista di Agraria.org | 9 agosto 2018
di Roberto Sorrentino

Enologo

La qualità di un vino è l'insieme delle sue qualità, cioè l'insieme delle proprietà che rendono il vino accettabile o desiderabile per il consumatore, che non tiene conto dei suoi parametri analitici, ma è impressionato dalle particolarità che sollecitano gradevolmente i suoi sensi. La qualità è dunque l'insieme dei caratteri organolettici gradevoli, direttamente legati alla composizione chimica. La prima difficoltà è di constatare e tradurre in un linguaggio esatto e chiaro i pregi, i difetti e la qualità di un determinato vino. Naturalmente la degustazione deve giocare un ruolo chiave nella definizione e constatazione della qualità, ma è necessario che essa sia applicata in certe condizioni, in quanto i suoi apprezzamenti sono spesso divergenti; il parere del consumatore o dell'assaggiatore può dipendere dall'importanza che egli attribuisce a questo o a quel difetto, come pure dalle sue condizioni fisiologiche al momento dell'assaggio. L'analisi chimica di un vino consente di riconoscere oggettivamente e con certezza alcune qualità o determinati difetti e di valutarli con numeri, come è il caso delle diverse forme di acidità, oppure la natura ed il grado di alterazione. Tuttavia, la composizione del vino è molto complessa ed alcuni elementi essenziali del gusto e dell'olfatto non sono ancora suscettibili di essere valutati dai metodi analitici. Si può quindi affermare che, lo scopo di una sana enologia è quello di aiutare il produttore ad ottenere il migliore vino possibile, con tutta la qualità che era implicita nell'uva da cui è originario. Il raggiungimento dei massimi livelli di qualità ed il rispetto di tutti i caratteri che si apprezzano in un buon vino, rappresentano la costante preoccupazione di un serio enologo e lo scopo della sua attività. Egli deve fare costantemente appello alla sua abilità de gustativa, nei limiti delle sue capacità. Non è facile ottenere con sicurezza, a partire da una determinata uva, il miglior vino, oppure ottenere un determinato vino che corrisponda ad una certa aspettativa del consumatore. Le variazioni dell'acidità totale e volatile hanno notevoli conseguenze sulla qualità. Un vino con un'acidità volatile elevata, evidenzia una certa "sofferenza" e ciò indica che è andato incontro ad un'alterazione microbica. Tutti i vini contengono acido acetico e presentano una certa acidità volatile e quando essa aumenta al di sopra di 1 g/l, le caratteristiche del vino si modificano sino all'acescenza. Anche l'acidità totale può aumentare e superare gli 1,53 g/l, con la formazione di acido lattico e ciò determina un'influenza molto sfavorevole sulla qualità, con diminuzione della morbidezza e della fluidità. Sono rare le alterazioni gravi che portano alla perdita totale del prodotto, mentre restano frequenti quelle che potremmo definire "alterazioni parziali", con produzione di vini meno morbidi, meno freschi, meno gradevoli, più aridi del dovuto, soprattutto in certe zone ed in alcune annate. Non soltanto le sfavorevoli condizioni atmosferiche, le cattive condizioni di maturazione e di raccolta, sulle quali l'uomo non può intervenire, possono portare ad un vino mediocre, anche se l'uva proviene da un vigneto di qualità, ma anche condizioni di vinificazione e conservazione difettose possono far perdere ad un vino la sua qualità. Il vino è il prodotto del lavoro dell'uomo e della sua arte. Spesso i fattori che producono la migliore qualità si oppongono a quelli che conferiscono la sicurezza. Così sono i vini a debole acidità i migliori, i più morbidi, i più grassi, ma sono appunto i più difficili da vinificare e conservare, in quando i più suscettibili di subire alterazioni microbiche che ne diminuiscono la qualità. Si può dunque essere tentati di realizzare una buona fermentazione ed una buona conservazione utilizzando un'acidità elevata. La solfitazione del pigiato o del vino è una misura di sicurezza che può essere indispensabile, ma che spesso può anche provocare una diminuzione più o meno intensa della qualità.

La soluzione ottimale consiste evidentemente nel ricercare la qualità più elevata assumendo al contempo gli accorgimenti tecnici necessari per mantenerla. Voler semplificare esageratamente l'enologia, pretendere di sopprimerne i rischi con la solfitazione, con un'acidità elevata, con una sterilizzazione prematura che eviti la fermentazione malo lattica ed i suoi pericoli, significa in realtà contribuire alla diminuzione della qualità. Spesso il consumatore non riconosce agevolmente la qualità, è disorientato dall'irregolarità dei caratteri dei vini di una determinata zona, dai vini difettosi che gli si offrono con il nome di quella zona. Concludendo, si può affermare che

la qualità è difficile da definire e da quantificare, soprattutto nel caso di controlli, quando si voglia stabilire se un vino recante una denominazione di origine possieda effettivamente quell'origine o ne presenti realmente i caratteri. Un tale controllo di giustifica in quanto i cattivi vini prodotti e venduti in una data zona compromettono l'immagine della viticoltura e del commercio enologico.

Presso Certosa di Pontignano -Castelnuovo Berardenga (SI)

Az. Agr. Palazzo – Montalcino (SI)

*Roberto Sorrentino, Enotecnico Agronomo, iscritto all'Ordine Professionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Siena. E-mail: sorrentino.roberto@virgilio.it*