

Aromi e Sapori

I PUNTI CARDINALI DEL GUSTO

Se nel mondo degli aromi tutto è complesso e ogni quantificazione risulta impossibile, viceversa, in quello dei sapori tutto appare semplice e, per di più, misurabile

LE PAPILLE GUSTATIVE della lingua sono sensibili soltanto ai quattro sapori fondamentali: amaro, acido, dolce e salato. I diversi gusti degli alimenti sono quindi il risultato di particolari combinazioni di tali sapori.

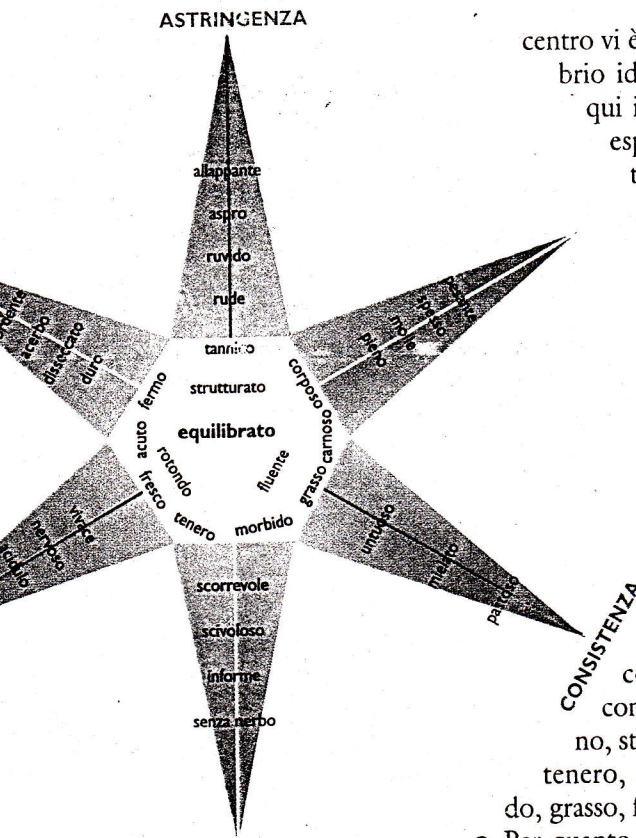
La struttura e il corpo

Possiamo paragonare il vino al corpo umano o a una casa, poiché anch'esso è costituito da una struttura portante e da un rivestimento. E, in effetti, si impiegano per il vino termini come "ossatura", "struttura" o "costruzione" (si elogia un vino "ben costruito"), per riferirsi agli elementi che sostengono gli aromi. Questi sono percepiti dal naso e per via retronasale, mentre la struttura si rivela in bocca.

Assaporare con calma

I quattro sapori, presenti in proporzioni variabili, formano l'ossatura del vino. È attraverso questo equilibrio, individuato nella bocca, che si definisce la qualità autentica e obiettiva di un vino.

È la complessità del gusto a rendere saporoso il vino. Ma questa ricchezza implica accumulazione ed evoluzione, poiché i sapori non vengono scoperti tutti nel medesimo istante. I gusti acidi e i gusti amari, per esempio,



Al centro della "rosa" si trova il punto di equilibrio nel quale tutte le sensazioni sono in armonia; l'eccesso di ciascuna sensazione si trova su ciascun vertice della rosa che ne riporta il nome, mentre la carenza è sul vertice opposto.

vengono dopo i gusti dolci e salati, e sono più persistenti. Ecco perché i degustatori tengono il vino in bocca per almeno una decina di secondi.

La "rosa dei venti"

Nel disegno qui sopra, i termini di valutazione del gusto sono distribuiti in un sistema di coordinate triangolari che rappresentano l'astRINGENZA, la consistenza e l'acidità. Al

centro vi è il punto di equilibrio ideale; partendo da qui i termini impiegati esprimono l'aumento delle sensazioni connesse ai diversi caratteri. Vi sono termini che indicano intensità intermedie, ma vi sono anche caratteri eccessivi, che non corrispondono a un equilibrio armonioso. La zona dei vini buoni comprende termini come equilibrato, pieno, strutturato, rotondo, tenero, scorrevole, morbido, grasso, fluente, corposo.

● Per quanto riguarda l'asse dell'astRINGENZA, il grado di tannicità dipende dal tipo di vino. Un carattere strutturato o tannico è indispensabile per certi vini, ma può diventare rapidamente rude, ruvido o aspro. Il carattere morbido esprime equilibrio, non ricchezza; è il grasso che indica la ricchezza del vino.

● Le sensazioni di consistenza sono importanti nei vini rossi, ma non devono essere eccessive: si passa rapidamente da un carattere untuoso, ancora accettabile, a sensazioni impastanti, decisamente sgradevoli.

● Sul terzo asse, l'acidità, si hanno vini rotondi se l'acidità è bassa. Si passa quindi a un carattere fresco o vivo, prima di giungere a sensazioni nervose e citrine sgradevoli.