



IL GUSTO

Il gusto del vino è la sensazione finale che ci viene trasmessa da quell'insieme di organi ricettivi chiamati papille gustative.

Ora, i principali sapori che solitamente percepiamo mediante la lingua si possono suddividere in quattro parti:

-il sapore dolce è percepito solamente sulla punta della lingua:

-il sapore salato è percepito lungo tutto il bordo della stessa:

-il sapore acido è percepito su una superficie abbastanza estesa lungo il bordo della stessa:

il sapore amaro è percepito nella parte posteriore della lingua.

Tutti e quattro sapori sono riscontrabili nel vino. Naturalmente i principali sono il dolce e l'acido.

Nella percezione dei sapori la saliva ha un ruolo essenziale per l'effetto di diluizione, per le

proprietà emulsionanti e quindi di dispersione, per le proprietà di liberare e scindere per via enzimatica sostanze sapide che nel vino si presentano chimicamente combinate.

Un ruolo importante si ritiene debba addebitarsi ad una sostanza denominata "recettore specifico".

Il numero delle cellule e il loro tenore in recettore specifico variano con l'età e sono diversi da individuo a individuo.

Di qui le diverse sensibilità ai sapori di soggetti diversi e la modificazione con gli anni per lo stesso soggetto; certamente con l'età la sensibilità ai sapori diminuisce notevolmente.



Individuare nettamente in un vino queste quattro sensazioni ed il loro peso nei riguardi degli altri elementi è una cosa molto, importante soprattutto ai fini della valutazione da effettuare per l'accostamento col cibo.

IL DOLCE

Le sensazioni di dolce di un vino sono dovute a parecchie sostanze, fra le quali risaltano gli zuccheri, l'alcool, la glicerina.

Nei vini secchi il glucosio e il fruttosio non sono responsabili della eventuale sensazione di dolce, che è dovuta quindi all'alcool ed alla glicerina.

La sensazione di dolce è collegata al potere dolcificante di ogni sostanza, che per gli zuccheri varia, in scala decrescente, nell'ordine seguente: fruttosio, saccarosio, glucosio, pentosi.

IL SALATO

La sensazione di salato è dovuta ai sali sia di acidi organici che minerali contenuti nel vino: la loro quantità è assai variabile.

L'alcool e le sostanze volatili mascherano quasi totalmente le sensazioni di salato del vino.

La percezione avviene solamente nel caso di una quantità di sali superiore al normale.

L'ACIDO

Le sensazioni acide sono dovute agli acidi, sostanze in grado di cedere ioni idrogeno in soluzione acquosa. Tali sensazioni non sono direttamente in relazione alla concentrazione idrogenionica della soluzione degustata in quanto nella bocca si ha l'azione diluente e neutralizzante della saliva.

Importanza assume la resistenza offerta ad un cambiamento della concentrazione degli ioni idrogeno, concentrazione espressa comunemente con il valore logaritmico, indicato dal pH.

In pratica un acido forte viene neutralizzato molto più velocemente di un acido debole.



Ai fini dell'assaggio del vino, è importante conoscere la scala dell'intensità delle sensazioni che vengono percepite dal palato relativamente agli acidi contenuti nella bevanda.

Il vino mediamente ha un pH compreso tra 2,8 e 3,8, dei 30 acidi in esso contenuti, quelli che maggiormente forniscono gli stimoli acidi percepibili sono l'acido tartarico, malico, citrico, lattico e succinico.

L'AMARO

La sensazione d'amaro è di norma sgradevole. L'amaro è percepibile più facilmente dell'acido, del salato, del dolce:

La sensazione amara è caratterizzata da una pronunciata persistenza oltre che da una notevole differenza di sensibilità tra persona e persona, anche in relazione all'età.

Nei vini bianchi la sensazione di amaro è quasi inavvertibile. Nei vini rossi, la sensazione di amaro è dovuta oltre che da i polifenoli, alla presenza di chinoni, originatisi dall'ossidazione degli antociani e dei tannini.

La sensazione di amaro viene mascherata dall'alcool: ecco il motivo della necessità di una certa quantità di alcool nei vini rossi destinati all'invecchiamento.

L'attività dei recettori varierà in rapporto delle sostanze che andranno ingerite, per questo motivo si parla di temperatura ideale per ogni tipo di vino.

Nell'esame gustativo si nota che le prime sensazioni percepite sono le più piacevoli: ciò dipende sostanzialmente da tre fattori.

1) la punta della lingua è coperta di papille gustative particolarmente specializzate nella percezione del sapore dolce, che perciò viene percepito prima di tutti gli altri; viceversa la parte basale della lingua è coperta di papille gustative specializzate per il sapore amaro;



2) il sapore dolce viene percepito appena entra in contatto con le papille gustative, mentre per il sapore amaro la percezione avviene dopo un tempo maggiore;

3) il sapore amaro dura di più, cioè ha una maggiore persistenza.

Con l'analisi gustativa si valutano l'intensità, la persistenza, la struttura generale del sapore

(l'alcol, il corpo e il grado di morbidezza) e poi l'armonia, la qualità e lo stato evolutivo, la tipicità.

Nella degustazione di un vino assumono un'importanza determinante gli aspetti di persistenza e di equilibrio.

La persistenza gustativa è la sensazione di gusto che permane dopo aver eliminato il vino dalla bocca.

Un vino persistente o molto persistente sarà un vino importante e di grande struttura qualitativa.

La persistenza si può misurare in secondi praticamente muovendo la bocca per una finta masticazione, ogni movimento delle mascelle conta per un secondo, e varia da sufficiente 4 secondi a oltre 15 secondi ottima per i vini rossi; nei vini bianchi 3 secondi sufficiente, ottima oltre 9 secondi.

Naturalmente questi valori non sono applicabili a vini aromatici, dolci o molto tannici, in quanto tali caratteristiche falsano il grado di percezione.

La persistenza dev'essere quindi considerata attentamente e la sua valutazione è frutto di specifica esperienza dell'assaggiatore.

L'impressione fisiologica di equilibrio del vino dipende da un giusto rapporto tra le sensazioni di acido, morbido, astringente, calore.

L'insieme di queste 4 sensazioni, se ben equilibrate, deve conferire un'impressione complessiva gradevole che in termini tecnici si esprime come grado di equilibrio, impressione fondamentale per un giudizio generale di un vino.



La valutazione dell'equilibrio di un vino, rappresenta un dato estremamente oggettivo, quindi è importante per i vini bianchi tenere in considerazione 3 componenti: l'acidità, la morbidezza e la sensazione di calore; per i vini rossi devono essere considerati: l'acidità, la morbidezza, l'astringenza e la sensazione di calore.

CORPO

Il corpo è la parte del vino che ne costituisce, per così dire, la consistenza quasi solida; in generale i vini bianchi sono scarsi di corpo, e i vini rossi ne sono più ricchi, ma in entrambi i casi non mancano le eccezioni con caratteristiche opposte.

Le sostanze che contribuiscono a formare il corpo di un vino sono: acidi, tannino, zucchero, sali, alcol, colloidali.

INDICE DI MORBIDEZZA

l'indice di morbidezza del vino è dato sostanzialmente dal rapporto fra le sostanze che conferiscono morbidezza (zucchero, alcol etilico, glicerina) e quello che conferiscono durezza (tannino, acidi, anidride carbonica).

I vini rossi invecchiati devono risultare morbidi perchè devono avere un buon grado alcolico, mentre l'acidità e la tannicità devono essere più limitate; i vini rossi giovani appaiono duri per la notevole quantità di acidi e di tannini, e i vini bianchi secchi hanno l'equilibrio leggermente spostato verso l'acidità che tende a diminuire la morbidezza.