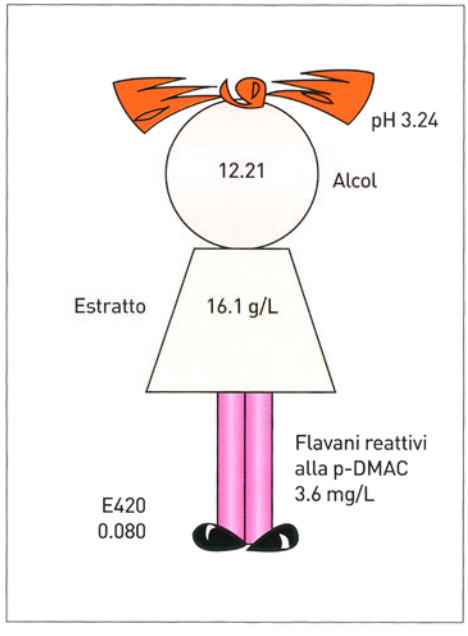
Oltre la degustazione
Il sistema dei "pittogrammi"

Donato Lanati

Viene definito pittogramma un disegno o simbolo assunto convenzionalmente come elemento di scrittura e di misura di una situazione o fenomeno. Non allarmatevi, vogliamo parlare di enologia ma, detto in questo modo, sembra un po' arduo individuare il campo di applicazione collegandolo con il mondo del vino. Non è così. Partiamo da una degustazione professionale, ma lo stesso ragionamento può trovare applicazione a qualsiasi livello dove però vogliamo che la tecnica sia la più esaustiva e precisa possibile. E' molto interessante, per stabilire la qualità dei vini e scoprirne le caratteristiche e peculiarità, provare l'emozione nell'identificazione di particolari componenti potendo disporre, durante la degustazione, dei dati numerici più significativi a livello analitico.

Vi stupirete se, assaggiando con questo metodo, troverete una correlazione netta tra i numeri che rappresentano i risultati delle prove di laboratorio e gli stimoli che i vostri sensi ricevono per trasmetterli poi al cervello. L'esperienza ricavata in molti anni di degustazione professionale mi ha portato a concludere che i numeri sono comunque freddi e aridi da gestire, specialmente quando sono riportati sotto forma di tabelle, anche complesse, dove difficilmente si riesce a valutare il significato dei dati in modo immediato. Per questi motivi nei Laboratori di Enosis si è ritenuto di rappresentare i numeri ricavati dalle analisi attraverso immagini o simboli grafici: ecco i pittogrammi! Si sono create così immagini, allegre e di buon effetto visivo oltre che comode e pratiche nell'uso routinario, che semplificano molto il lavoro e il piacere della degustazione. Inoltre esse permettono di confrontare diversi vini in modo immediato, attraverso la visualizzazione simultanea dei corrispondenti pittogrammi. Enosis adotta tale sistema di visualizzazione già da diversi anni con riscontri molto positivi. Di seguito analizzeremo le più significative applicazioni per i vini bianchi, rossi e per il profilo aromatico.



Vini bianchi

I vini bianchi sono raffigurati da un pupazzo di una figura femminile le cui parti del corpo (testa, busto, gambe, etc.) rappresentano i valori analitici del vino e la cui superficie è proporzionale alla misura analitica.

Fiocco. Rappresenta il pH che è il valore che esprime l'energia acida percepibile ed è definito da un numero che riflette l'equilibrio dei diversi acidi organici naturali presenti nel vino (essenzialmente tartarico, malico, lattico, citrico). Il suo valore oscilla intorno a 3,30 e varia in funzione della varietà interessata e delle diverse fasi, dalla vinificazione all'affinamento e infine all'imbottigliamento.

Testa. Rappresenta la gradazione alcolica che deriva dalla fermentazione degli zuccheri contenuti nella polpa dell'acino grazie all'intervento dei lieviti: il suo valore esprime la percentuale in volume dell'alcol etilico presente nel vino. L'alcol conferisce, inoltre, una sensazione dolce al gusto del vino.

Corpo. Rappresenta l'estratto, cioè il corpo del vino, ed è costituito dalla glicerina, dai colloidi, dai polisaccaridi e dalle proteine, responsabili del "volume" che si avverte in bocca e poi dagli acidi, dai tannini, dagli zuccheri, dai sali minerali e da una miriade di altri microcostituenti. Per i vini bianchi il valore dell'estratto risulta in genere mediamente inferiore rispetto ai vini rossi. L'estratto non è tanto importante per il suo valore assoluto quanto per l'equilibrio tra gli innumerevoli componenti che intervengono a costituirlo. Se, per esempio, un estratto è sostenuto soprattutto dall'acidità, si ha un vino acido che fa sentire ancora più astringenti i tannini, mentre se nell'estratto ci sono tanti polisaccaridi, si ha un vino più dolce e avvolgente.

Gambe. Raffigurano i Flavani che appartengono alle classi dei tannini e sono contenuti nella buccia dell'uva: sono i responsabili del colore dei vini bianchi.

Piedi. Si riferiscono all'E 420 che è la misura, mediante la tecnica della spettrofotometria, dell'assorbanza dovuta al colore giallo. I vini bianchi non alterati presentano valori compresi nel range 0,05 e 0,15; contenuti superiori di assorbanza denotano fenomeni di ossidazione e quindi un imbrunimento del vino.

Vini rossi

I vini rossi sono rappresentati da una figura di uomo le cui parti (cappello, testa, cravatta, etc.) rappresentano i valori analitici del vino e la cui superficie è proporzionale alla misura.

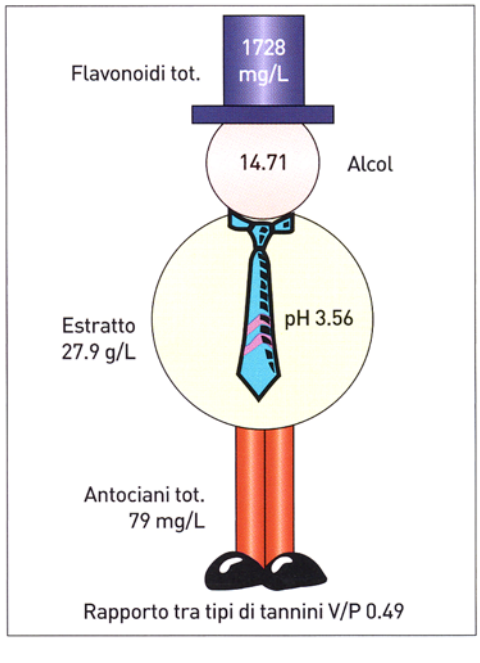
Cappello. Rappresenta i tannini, sostanze presenti sia nei vinaccioli, dove conferiscono caratteristiche organolettiche negative, sia nella parte periferica della buccia, dove hanno la funzione di difesa nei confronti dei parassiti e degli agenti esterni; a loro si deve una notevole influenza sul colore e sulle tonalità arancione dei vini invecchiati. Quando il vino è giovane trasmettono una sensazione astringente che però si evolve con il tempo fino alla morbidezza.

Testo. Esprime la gradazione alcolica del vino e il suo valore esprime la percentuale in volume dell'alcol etilico: questo si forma dalla fermentazione degli zuccheri, contenuti nella polpa dell'acino, grazie all'intervento degli lieviti. L'alcol conferisce una sensazione dolce al gusto del vino.

Cravatta. Rappresenta il pH che è il valore che esprime l'energia acida percepibile ed è riconducibile essenzialmente agli acidi tartarico, malico, lattico e citrico. Il suo valore oscilla intorno a 3,30 e varia in funzione della varietà e delle diverse fasi a partire dalla vinificazione fino all'imbottigliamento. In particolare, la fermentazione malolattica induce nel vino una variazione del pH che assume valori superiori, indice di una minore acidità del vino.

Corpo. Rappresenta l'estratto, cioè il corpo del vino, ed è costituito dalla glicerina, dai colloidi, dai polisaccaridi e dalle proteine, responsabili del "volume" che si sente in bocca, e poi dagli acidi, dai sali minerali, dai tannini, dagli antociani e da una miriade di altri microcomponenti. Non è tanto importante per il suo valore assoluto quanto per l'equilibrio tra gli innumerevoli composti che intervengono a costituirlo. Per i vini rossi il valore dell'estratto risulta in genere mediamente superiore rispetto ai vini bianchi. Se, per esempio, un estratto è sostenuto soprattutto dall'acidità, si ha un vino acido che fa sentire ancora più astringenti i tannini, mentre se nell'estratto ci sono tanti polisaccaridi si ha un vino più dolce e avvolgente.

Gambe. Individuano i pigmenti rossi che sono i composti maggiormente responsabili del colore rosso dei vini, gli antociani contenuti nella buccia dell'acino nella zona dell'ipoderma unitamente ai terpeni e precursori di aroma: si tratta quindi dei metaboliti secondari che caratterizzano la qualità dei vini. Durante la vinificazione, gli antociani passano nel mosto e nell'evoluzione del vino si legano con i tannini. Gli



antociani conosciuti sono cinque: cianidina, delfinidina, peonidina, petunidina, malvidina e ciascuno presenta diverse caratteristiche cromatiche in funzione del pH del vino ma con rapporti costanti fra di loro tanto da permetterne una diretta caratterizzazione varietale. Una parte degli antociani va incontro a una degradazione nel tempo dovuta anche alla variazione del pH per cui il colore rubino può venir meno assumendo tonalità diverse comunque più chiare.

Piedi. Rappresentano il rapporto V/P. E' un dato che serve ad evidenziare l'astringenza dei tannini: se tale rapporto è superiore a uno, il vino si presenterà astringente e quindi con anomalie nel gusto e sensazione di rugosità e secchezza.

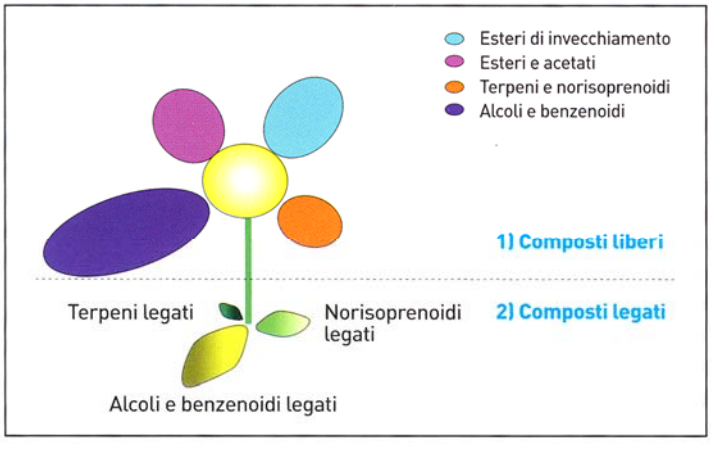
Profilo aromatico dei vini

Viene utilizzata l'immagine di un fiore i cui petali rappresentano i composti liberi (cioè quelli che si avvertono olfattivamente) mentre le foglie ai piedi del gambo indicano i composti legati che sono aromi non percepibili al momento ma che costituiscono la riserva che si svilupperà nel tempo.

1) I composti liberi influenzano direttamente il bouquet del vino e comprendono tutti i composti di fermentazione, quelli derivanti dall'affinamento e quelli che si originano per idrolisi dei composti legati.

Esteri e Acetati
Sono quei composti che si formano durante la fermentazione alcolica e caratterizzano in modo significativo l'aroma fruttato del vino.

Esteri d'invecchiamento
Durante l'affinamento del vino la concentrazione di questi esteri aumenta notevolmente, tanto da poterli utilizzare come indici di invecchiamento.



Alcoli e benzenoidi
La maggior parte degli alcoli sono di origine fermentativa, mentre molti dei benzenoidi derivano dall'idrolisi dei composti legati delle uve e dall'affinamento in legno.

Terpeni e norisoprenoidi
Rappresentano i composti varietali delle uve e si originano, per la maggior parte, dall'idrolisi spontanea dei composti legati. Nei vini aromatici i terpeni sono già presenti nella frazione libera a concentrazioni elevate. In alcuni casi l'azione del lievito trasforma ulteriormente il composto originario in un altro a maggior impatto olfattivo. Molti dei composti appartenenti a queste due classi chimiche possiedono soglie olfattive molto basse.

2) I composti legati si trovano originariamente nelle uve sotto forma legata in quanto sono uniti agli zuccheri e rappresentano i composti aromatici varietali. Essi si trasferiscono nel vino senza modificarsi e rappresentano il potenziale aromatico del vino stesso costituendo quindi, nel tempo, una importante riserva del patrimonio aromatico.

Alcoli e benzenoidi
La maggior parte degli alcoli sono di origine fermentativa mentre molti dei benzenoidi derivano dall'idrolisi dei costituenti legati delle uve e dall'affinamento in legno. Questi composti sono presenti in tutti i tipi di vini mentre i benzenoidi si trovano in concentrazione elevata nei vini ottenuti da uve poco mature.

Terpeni
Questa classe di composti è tipica delle varietà aromatiche dove raggiungono concentrazioni elevate: sono conosciuti anche come profumi primari o varietali in quanto provengono direttamente dal vitigno di origine. I più importanti sono il linalolo, profumo di moscato, il geraniolo, profumo di rosa, il nerolo. In quantità più modesta i terpeni si trovano anche nelle varietà non aromatiche, ad esempio nel Nebbiolo, dove però, per essere avvertibili, è necessario che siano liberati dagli zuccheri.

Norisoprenoidi
I carotenoidi, localizzati nelle bucce dell'uva e costituiti da beta-carotene e xantofilla, sono i precursori che si rilevano all'olfatto dopo l'affinamento dei vini arrivando alla formazione dei norisoprenoidi, composti importanti per la qualità dei vini destinati a lungo invecchiamento.