

IL VINO ROSSO – L'ARTE DELL'ASSAGGIO

1. Dalla vendemmia alla bottiglia

Il vino rosso nasce, naturalmente, da uve a bacca rossa. A conferire il colore finale è, infatti, la buccia dell'uva che contiene una grande quantità di polifenoli, sostanze chimiche (anche molto salutari per l'organismo) che determinano la maggior parte delle caratteristiche del vino, dal colore, al sapore, alla struttura. Quando l'uva appare matura viene vendemmiata e successivamente portata nelle cantine dove si procede alla "di rasatura", cioè all'eliminazione dello scheletro del grappolo, e alla "pressura", in cui si rompono le bucce e fuoriesce il succo dagli acini. In questa fase si presta molta attenzione a non schiacciare i vinaccioli, i semi presenti all'interno degli acini che renderebbero il vino amaro. A questo punto il mosto viene portato in grandi vasche riscaldate dove ha inizio la fermentazione. È in questa fase che lo zucchero presente nel mosto si trasforma in alcol e anidride di carbonica e, poco a poco, si genera l'aroma e la struttura del vino. In alcuni casi, gli enologi aggiungono dei lieviti per favorire la fermentazione e avere maggiori garanzie sulla formazione di buon vino. Dopo circa una settimana, il vino viene separato dalle bucce e portato a maturare in botti (di legno o acciaio) o in barrique (botti più piccole in legno di rovere). La durata della maturazione può variare dai 3-4 mesi a un anno, a seconda del tipo di vino. Terminato questo periodo si procede all'assaggio e, se il prodotto è soddisfacente all'imbottigliamento.

2. L'etichetta

La prima cosa da fare è osservare il vino che si ha davanti. Si alza il bicchiere verso una sorgente di luce artificiale (quella naturale è indicata per guardare il vino bianco) e si cerca di capire il grado di limpidezza del prodotto: si può avvicinare a un foglio scritto e controllare che si vedano i contorni delle lettere attraverso i vetri. Se, invece, appare torbido o con particelle in sospensione significa che si tratta di un vino difettoso, da evitare. A questo punto si fa ruotare il vino all'interno del bicchiere e si osserva la formazione degli "archetti" e la discesa delle gocce lungo il vetro. Se l'alone è denso e le lacrime scendono lentamente significa che il vino ha un giusto grado di morbidezza. Se, invece, le gocce scivolano via come acqua significa che è troppo fluido.

3. Limpidezza e consistenza

Cosa bisogna controllare sull'etichetta per essere certi di acquistare un vino di qualità? Innanzitutto, se è presente la dicitura DOC, che indica un vino a denominazione di origine controllata, un riconoscimento di qualità che viene dato solo a particolari zone vinicole. Meglio ancora se sul collo della bottiglia è riportato il contrassegno DOCG (vini italiani), che indica la denominazione controllata e garantita, un riconoscimento superiore che viene attribuito solo a vini pregiati, sottoposti dal Ministero delle politiche agricole a continue verifiche di controlli di qualità.

Sulle etichette non è obbligatorio indicare l'annata, ma se è segnalata significa che l'85% delle uve proviene dalla stessa vendemmia: in questo caso il vino sarà migliore perché non formato da resti di annate diverse. È consigliabile controllare anche da chi è stato imbottigliato il vino. Se risulta un'azienda vinicola diversa da quella che ha prodotto le uve, può significare che il vino è stato realizzato miscelando vini diversi da un imbottigliatore privato. Meglio allora controllare che sia riportata la dicitura "imbottigliato all'origine" dall'azienda vinicola produttrice. Infine, per evitare incorrere in truffe è preferibile diffidare dei prodotti offerti a un prezzo troppo conveniente, specie se indicano nell'etichetta una certificazione di qualità come Dop, Docg o Igp.

4. La persistenza del profumo

Dopo aver guardato il colore e la limpidezza del vino, si afferra il bicchiere dal piedistallo e lo si avvicina al naso senza agitare. Bisogna dapprima annusare rapidamente per avvertire gli aromi più immediati e diretti, quindi allontanare il bicchiere, agitare il vino con un movimento rotatorio e ripetere l'operazione. In questa seconda fase, non si deve avere remore a infilare il naso dentro al bicchiere, perché questa prassi è necessaria per cogliere le sfaccettature aromatiche più profonde. Il vino rimanda i profumi del terreno in cui è cresciuta l'uva: è normale, quindi, percepire l'odore di fiori o frutti, o anche quelli del legno in cui è giunto a completa maturazione. Se, invece, rimanda l'odore degli additivi che sono stati aggiunti in fase di preparazione (come l'anidride solforosa), del tappo o presenta un retrogusto di aceto significa che il vino è vecchio o di bassa qualità. È importante anche notare l'intensità del profumo: se si continua ad avvertire l'odore per più di 5 secondi, significa che si tratta di un ottimo vino. Se invece il profumo cessa subito significa che il vino è troppo leggero o da tavola.

5. Il sapore e la tannicità

Quando si assaggia il vino, non bisogna avere subito la pretesa di gustarlo a fondo. Per prima cosa occorre berne un sorso per "pulire la bocca dagli altri sapori, poi tornare nuovamente ad assaggiarlo, facendolo ruotare nel palato bagnando tutta la lingua, in modo da "investire" tutte le papille gustative. Si valuta dapprima la "persistenza, cioè per quanto tempo si continua a percepire il sapore del vino dopo la deglutizione: per essere buono, un vino rosso deve superare almeno i 3-5 secondi e può arrivare, se è molto corposo, anche a 10 secondi. Bisogna quindi verificare se è "fresco", cioè se si percepisce quella piacevole sensazione di acidità che favorisce la salivazione. In genere, devono essere "freschi" i rossi giovani e "poco freschi" i rossi più maturi e consistenti. Nel caso dei vini rossi occorre valutare la qualità di "tannini", i polifenoli contenuti nell'uva che danno colore e corpo al vino. Se sono eccessivi, si ha una sensazione di rugosità e secchezza al palato, che "impasta" la bocca. I tannini devono essere equilibrati e stimolare sempre quel minimo di salivazione che rende più morbido e piacevole l'assaggio.

6. Come servirlo

La prima cosa da sapere è che in genere non è necessario stappare la bottiglia un'ora prima di servire il vino. Molti pensano, infatti, che sia bene "ossigenare" per qualche ora, per perdere aromi indesiderabili e riacquistare il giusto profumo. In realtà, questa procedura è utile solo per vini rossi invecchiati che devono essere messi a decantare in caraffe capienti, ma non per quelli usati abitualmente. I vini rossi vanno serviti in genere a temperatura ambiente (16-20°C). L'ideale, in ogni caso, è conservarli dopo l'acquisto in cantina o in spazi meno riscaldati della casa, per non rischiare di portarli in tavola a 20-23°C, una temperatura che renderebbe il vino pastoso e sgradevole. Ma il particolare più importante è la scelta del bicchiere. I rossi richiedono calici molto ampi che si restringono leggermente in prossimità dell'imboccatura e permettono al vino di decantare e liberare il suo profumo. Mai usare, invece, i cosiddetti bicchieri da osteria o quelli in ceramica, che mortificano tutte le caratteristiche del vino. Il bicchiere non va mai colmato per più di un terzo della sua capienza, per lasciare lo spazio d'aria necessario a raccogliere il profumo del vino.

7. L'abbinamento con le pietanze

Il rosso è, in genere, un vino da accompagnamento, che ben si sposa con piatti strutturati, con molti ingredienti e delle cotture piuttosto lunghe. Non è escluso, comunque, l'abbinamento con piatti più semplici e meno saporiti, che richiedono però rossi leggeri o di media struttura. Ecco allora uno schema di riferimento per individuare con facilità il vino rosso più giusto per ogni pietanza, tenendo conto che, per ragioni di spazio, citeremo solo alcuni tra i più famosi. Vino rosso leggero: paste asciutte con sughi di carne, risotti profumati, ricette a base di pollo o vitello (carni bianche). Vino rosso di media struttura: carne di maiale, bolliti, carne in umido. Vino rosso corposo: grandi arrostiti e grigliate miste, funghi arrostito, carni rosse brasate, selvaggina, formaggi molto stagionati.