

*A proposito di vino, di cibi,
di sensazioni e di bel vivere...*



I sensi dimenticati: l'olfatto

parte seconda

// Sensazioni: anice mentoso e netto al suo pulitissimo naso, seta e broccato di velluto al suo avvolgente e dolcissimo profumo/tatto/sapore. Qui di menta fresca al naso v'è ne è tanta, e poggia su una crema dolce che ha la rotondità mai amara dell'amarena, della mora pura. Etc etc."

Sembra una poesia, ma questa è la scheda di un **Amarone Classico della Valpolicella**. In particolare **Amarone Classico della Valpolicella Campedel 2003** dell'azienda agricola **Gamba dei Fratelli Aldrighetti**. La scheda è tratta da una delle più conosciute guide ai vini italiani, che ogni anno degustano, valutano e premiano i migliori vini italiani.

L'**olfatto** unito al **gusto** e al **retrogusto** è importante tanto quando la vista o l'udito, ma, come già detto nello scorso numero de "La Valpolicella", fra tutti è il senso meno usato e più dimenticato. Riuscire a riconoscere, capire e interpretare il vino non è una

facoltà riservata solo a chi vi si dedica, per lavoro o passione. È importante anche per chi, come noi, si avvicina al vino in modo del tutto disinteressato e di quando in quando, per trarne un piacere. Per il neofita la prima difficoltà consiste nel districare il groviglio, distinguere la sottigliezza dei profumi: mescolati, l'uno mascherato e modificato dall'altro. In una prima classificazione, i profumi del vino si possono dividere in tre generi: **primario**, **secondario** e **terziario**.

Il **primario** è nascosto nell'**uva**: le essenze si trovano soprattutto nelle cellule interne della buccia.

Il **secondario** nasce e si sviluppa nella **fermentazione**. Il **terziario** nell'invecchiamento o, meglio, nella **maturazione/evoluzione** in legno o acciaio. Dopodiché si possono raggruppare in varie famiglie, in base ad esempio alla somiglianza con aromi naturali. La classificazione più comune e semplice è: **aromi fruttati**, **aromi floreali**, **aromi vegetali**, **aromi animali**, **aromi tostati**. Un frutto ha un profumo diverso da un fiore, un albero ha un profumo diverso da una spezia, il sottobosco ha un profumo diverso da un prato, e così via.

Nel momento in cui capiamo che un vino è più fruttato che fiorito, allora andremo ad interpretare in modo un po' più preciso questa sensazione. Il frutto può essere **acerbo o maturo**, **naturale o sottospirito**, a **bacca rossa** (mora, lampona, ribes rosso), a **bacca nera** (mirtillo, ribes nero), **esotico** (banana, litchi, ananas, mango), **agrumato** (arancia, limone, pompelmo)... Man mano che i minuti passano e il vino si ossigena, si aprono altre piccole porte sensoriali e alcuni profumi più fini ed intensi, come ad esempio quelli della **maturazione in legno**, si sviluppano, si attivano (grazie al contatto con l'ossigeno), sbocciano: aromi vegetali come le **spezie** (chiodo di garofano, anice, cannella, vaniglia, noce moscata, pepe, liquirizia), **sensazioni tostate** (cioccolato, caramello, mandorla o noce tostata, caffè), **aromi animali** (il più riconoscibile è il cuoio).

Come per una lingua straniera che si impara parola per parola, poi frasi per frasi, ed infine l'intera sintassi con tutte le regole grammaticali e lessicali, anche per la memoria olfattiva dovremo iniziare dai piccoli semplici piaceri: il caffè del mattino, le spezie in un sugo, il pane a pranzo, il frutto della pausa pomeridiana. Riconoscere e memorizzare un profumo nell'istante in cui si percepisce e dedicare maggiore attenzione ai nostri sensi: anche in quei momenti della vita di tutti i giorni che sembrano passare senza lasciare traccia, c'è sempre una piccola sensazione, un profumo, un odore che può entrare a far parte della nostra memoria olfattiva. ●

di Gaia Castellani