

Saper bere

L'Enciclopedia Italiana curata dall'Istituto Treccani ci offre, tra le complesse definizioni del concetto di "arte", il significato che la parola aveva per gli antichi progenitori: " ... *l'opera dell'uomo in quanto si distingueva dall'operare della natura: l'opera cioè illuminata e governata dall'intelligenza e dalla riflessione in opposizione a quello che è l'operare inconsapevole della natura*".

Sulla base di tanto dotta asserzione, si vuole evidenziare che la conoscenza prende il sopravvento sulla istintività e sulla tradizionalità.

Il tema che si andrà a trattare, non deve sembrare astratto, in quanto fonderà il proprio rigore su accertati e validi principi: su tali basi, le capacità sensoriali devono essere vagliate come espressioni scientifiche frutto di studi, serietà, conoscenza e soprattutto ... professionalità!

La degustazione è uno dei punti fondamentali della tecnologia relativa ai vini, ma nonostante questa importantissima funzione, sovente rimane ancora qualcosa di non ben definito, anzi, spesso è sostenuta da intuizioni a dir poco singolari che però non sempre, o quasi mai, forniscono dati per definire l'analisi sensoriale oggettiva.

L'argomento degustazione, quanto mai affascinante, nasconde sempre, nella personale poliedricità, qualche concetto, per cui diventa difficile, nonostante i tentativi di dare una definizione universalmente accettabile.

Queste note hanno lo scopo di sensibilizzare e far riflettere coloro che sono interessati all'argomento per meglio introdurli all'arte in questione.

Per **degustazione** s'intende esaminare attraverso i sensi della vista, dell'olfatto, del gusto e del tatto, una sostanza alimentare, nel nostro caso il vino, e darne delle valutazioni esclusivamente oggettive e non solo. Questa, se considerata di gradimento, è legata esclusivamente all'apprezzamento edonistico con la conseguenza di un piacere più o meno profondo provato in quell'attimo dal soggetto che compie l'azione, oppure a un momento emotivo e circostanziale: qualunque consumatore anche del tutto impreparato, può sentenziare un personale giudizio. In quella considerata tecnica invece, ha come obiettivo l'identificazione di valori qualitativi attraverso un vero esame oggettivo e professionale, possedendo un bagaglio tecnico più che sufficiente: conoscere bene il vino nel suo insieme tecnico-biologico e chimico e inoltre, avere ben chiaro nella mente ciò che si deve rilevare, appunto, il saper classificare per ordine e grado d'importanza la più semplice come la più rilevante delle sensazioni al fine di definire, senza ombra di dubbio, qualità e nobiltà del prodotto in esame.

Tutto ciò deve avvenire senza mai perdere di vista il fondamentale concetto che lega il vino alla nostra civiltà e cultura. **Nessuna analisi chimica riuscirà mai a stabilire la qualità di un vino**, per cui, a maggior ragione, la degustazione interviene come effetto specifico nello stabilire una valutazione che si avvicini il più esattamente e correttamente, alla definizione stessa della qualità.

Ma tutto ciò è solo una premessa, in quanto che per comprendere le origini del vino e saperlo bere onde esserne appagati in modo completo, sono necessari tali approfondimenti che portano coloro i quali si sono dedicati al vino stesso, alla ricerca continua del "nuovo e dello sconosciuto".

Non ci si deve spaventare, poiché non si richiede la perfezione: sarebbe impossibile!

L'importante è conoscere le basi essenziali della tecnica degustativa, i componenti del vino e gli organi di senso che vanno esercitati alla ricerca sia di profumi che aromi dai gusti semplici a quelli più complessi.

Dove poi non arriva la tecnica, la preparazione, la vocazione del grande degustatore, arriva la poesia: e questo è il vino!