

IL VINO IN CALICE: PROMETTE E POI MANTIENE

Claudia Ferretti

Stappo o non stappo? Confusi da leggende e dicerie ristoratori e consumatori sono titubanti nell'aprire una bottiglia di vino che sanno di non consumare nell'arco di poche ore. L'analisi sensoriale al servizio del mercato aiuta a scoprire e a scegliere il vino in calice

Rinascita del vino al calice

Quando si ha la possibilità di assaggiare rinomati e preziosi vini il primo pensiero che viene alla mente è: "io non ho mai degustato un vino così in vita mia".

Sono queste esperienze uniche e difficilmente ripetibili che creano cultura e amore attorno al prezioso nettare.

Non tutti i *wine lovers* potrebbero però essere disposti a investire 300 euro nell'acquisto di una bottiglia, seppur desiderosi di farne esperienza, sorseggiando anche solo un bicchiere.

Vi è poi chi rinuncia alla bottiglia per timore di doverla abbandonare ancora colma sul tavolo, perché assaggiatore e non bevitore, o per timore di incorrere in sgradevoli contravvenzioni.

Altri appassionati molto curiosi creano momenti esperienziali dedicati al vino riunendosi in gruppo pur di poter assaggiare diversi prodotti nella stessa serata e non dover acquistare diverse bottiglie intere senza consumarle.

Se le cantine si sono attrezzate alle nuove esigenze offrendo nel proprio catalogo bottiglie più piccole dai contenuti ridotti, i ristoratori propongono il servizio del vino al calice. Sì, la bottiglia la apre il ristoratore e ne vende al cliente un solo calice per volta rendendo possibile così sorseggiare in tutta tranquillità il prodotto tanto agognato.

Una tendenza questa in grande crescita e di complessa attuazione: è necessario infatti studiare apposite carte del vino, capire come ruotare i prodotti e soprattutto quanti acquistarne.

Un importante freno alla vendita del **vino al calice** è la paura degli addetti ai lavori di non riuscire a vendere l'intero contenuto della bottiglia una volta aperta. E sebbene esistano attrezzature che mantengono il vino al riparo dall'ossidazione (dai costi rilevanti) e

specifici metodi di calcolo del prezzo dei singoli calici, in pochi si arrischiano a stappare una bottiglia dall'importante valore sensoriale ed economico se non sono certi di poterne vendere l'intero contenuto.

Ma è poi vero che il vino, una volta aperta la bottiglia, vada consumato immediatamente o entro il giorno successivo? Per quanto tempo un prodotto può mantenere vivo il piacere promesso e atteso?

La risposta è nell'analisi sensoriale.



La vendita del vino in calice sta sempre più incontrando i favori di ristoratori e clienti

La bottiglia è aperta...e ora?

Cosa accade al vino una volta aperta la bottiglia? Avvengono nel prodotto dei cambiamenti sensoriali significativi? Se sì a quali mutamenti andiamo in contro al passare delle ore... e dei giorni?

Attraverso l'analisi sensoriale è stato possibile osservare in modo scientifico e dettagliato l'evoluzione organolettica del vino a bottiglia aperta.

Certo c'è vino e vino, ed è ipotizzabile che un novello e un prodotto da invecchiamento ottenuto da enologia di vecchia tradizione siano oggetto di cambiamenti sensoriali diversi.

Abbiamo quindi voluto indagare le caratteristiche dell'evoluzione sensoriale di vini rossi rappresentanti la migliore enologia italiana legata alle antiche tecnologie enologiche da invecchiamento,

che abbiamo chiamato "vini importanti" e di vini rossi di enologia più recente il cui consumo risulta in crescita, che abbiamo chiamato "vini giovani". In tutto quattro vini: due "importanti" (Barolo e Igt Toscana 2006) e due "giovani" (Primitivo e Nero d'Avola).

Stappate le prime bottiglie ha inizio la sperimentazione: ogni bottiglia viene privata della metà del suo contenuto e lasciata aperta a temperatura ambiente, proprio come se fosse abbandonata a sé stessa in casa al termine di un pasto, anzi peggio perché privata persino del tappo e messa semplicemente al riparo dalla polvere con un leggero supporto. Che l'evoluzione abbia inizio, che l'eventuale ossidazione operi e che il piccolo laboratorio chimico contenuto nel vetro si metta in moto.

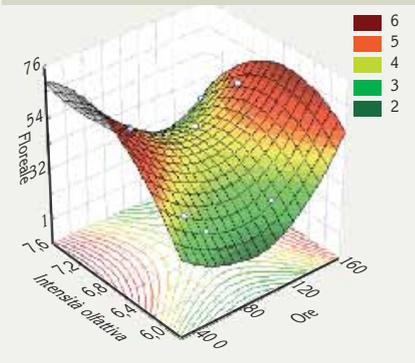
È stato quindi analizzato il profilo sensoriale corrispondente a quattro diversi momenti di consumo e conservazione: a bottiglia appena aperta e a bottiglia aperta da 24, 96 e 144 ore.

In 5 sessioni d'assaggio due commissioni hanno analizzato i campioni attraverso il metodo Big Sensory Test Avanzato®, misurando 44 descrittori e definendone così il profilo descrittivo quantitativo sui diversi livelli, l'indice edonico e i generatori edonici. Tutto controllando statisticamente l'attendibilità dei descrittori, l'indice di efficacia dei giudici e la scheda utilizzata per la misurazione dei valori.

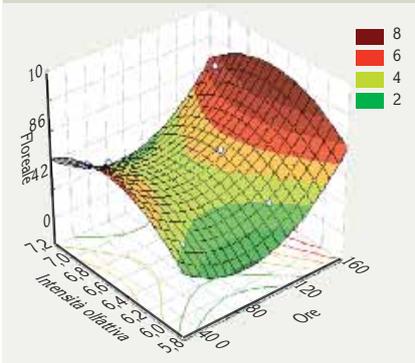
I profili e i dati ottenuti dai test sono stati elaborati con tecniche statistiche parametriche e non parametriche, univariate e multivariate al fine di determinare le principali caratteristiche legate all'evoluzione dei vini stessi, mettendo a confronto tempi di apertura sugli stessi vini e rapportando tra loro le diverse famiglie di vini giovani e importanti.



Vini giovani: superficie 3D: ore VS intensità olfattiva VS floreale (eliminaz. casewise dati mancanti). Z= minimi quadrati pesati con distanze



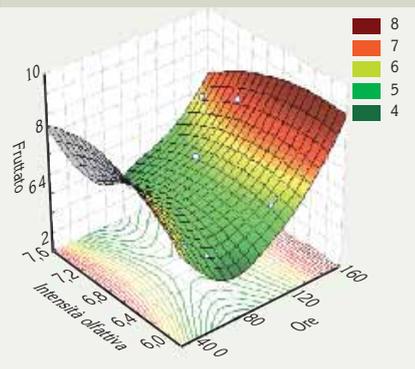
Vini importanti: superficie 3D: ore VS intensità olfattiva VS floreale (eliminaz. casewise dati mancanti). Z= minimi quadrati pesati con distanze



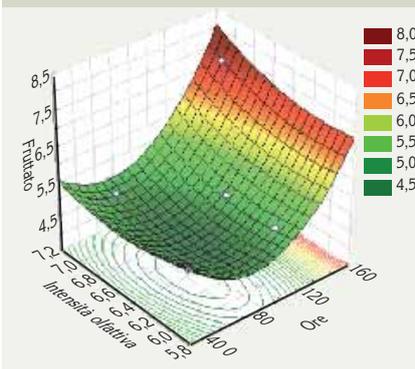
Evoluzione sensoriale del sentore floreale nei vini importanti e nei vini giovani

Nel gruppo dei vini giovani si raggiungono i massimi livelli di percezione floreale nei momenti immediatamente successivi l'apertura. In seguito si ha una diminuzione dell'intensità del descrittore, che trova nuova crescita nei calici serviti da bottiglie aperte da più tempo. Nei vini importanti abbiamo una buona percezione iniziale del sentore floreale che viene seguita da un leggero decadimento nelle prime ore di apertura. L'intensità di questi sentori risale però poi in modo netto, tanto che è possibile rilevare valori più elevati di tali aromi nelle bottiglie aperte da più tempo.

Vini giovani: superficie 3D: ore VS intensità olfattiva VS fruttato (eliminaz. casewise dati mancanti). Z= minimi quadrati pesati con distanze



Vini importanti: superficie 3D: ore VS intensità olfattiva VS fruttato (eliminaz. casewise dati mancanti). Z= minimi quadrati pesati con distanze



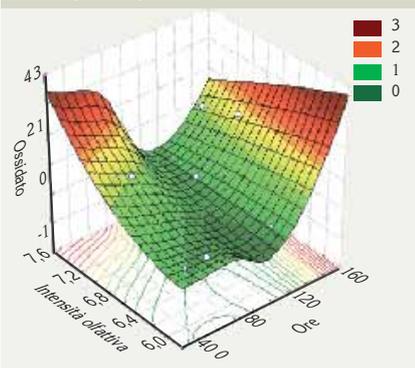
Evoluzione sensoriale del sentore fruttato nei vini importanti e nei vini giovani

In entrambi i gruppi riscontriamo il massimo di percezione del sentore fruttato nei campioni aperti da più tempo. Per i vini importanti questo andamento è molto più marcato.

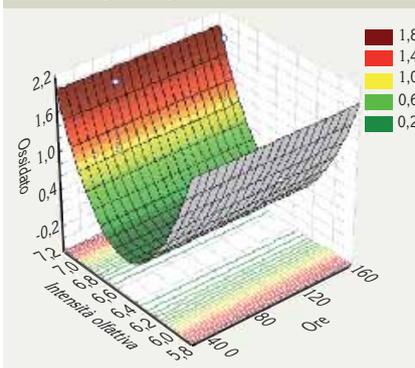
Evoluzione sensoriale del sentore ossidato nei vini importanti e nei vini giovani

La percezione del sentore ossidato è minore nei vini importanti che in quelli giovani, anche in bottiglie appena stappate. Da osservare che nei vini importanti l'intensità di questo descrittore non è affatto influenzata dalle ore di apertura e che un'accurata scelta dei vini giovani può rilevare quali tra questi si possano mantenere accettabili e anche buoni nella profilazione di tale descrittore.

Vini giovani: superficie 3D: ore VS intensità olfattiva VS ossidato (eliminaz. casewise dati mancanti). Z= minimi quadrati pesati con distanze



Vini importanti: superficie 3D: ore VS intensità olfattiva VS ossidato (eliminaz. casewise dati mancanti). Z= minimi quadrati pesati con distanze



La garanzia del vino al calice

I dati emersi dalla ricerca rivelano che all'apertura della bottiglia hanno effettivamente inizio le evoluzioni del vino che portano alla sua lenta trasformazione.

I vini importanti evolvono aumentando le note floreali e fruttate, evidenziando addirittura un indice edonico più alto a 24 ore dal momento dalla stappatura. Questi acquisiscono nel tempo infatti, in modo evidente e costante, una sempre maggiore prevalenza delle percezioni di fruttato e floreale, perdendo anche eventuali imperfezioni legate alle fasi di riduzione. Evolvono anche i vini giovani arricchendosi di sentori sempre legati al fruttato. Questi sono soggetti a una maggiore ossidazione, ma a 96 ore dall'apertura risultano ancora accettabili.

Alla luce dei fatti il consiglio è quindi di aprire le vostre bottiglie prima di degustarle, non solo perché da chiuse sarebbe fisicamente difficile farlo, ma perché un vino rosso di qualità di certo non teme il tempo e l'ossigeno, ma anzi ne guadagna in sensorialità.

Scegliendo il vino giusto anche i ristoratori potranno offrire vino al calice in tutta tranquillità senza temere di non poterlo utilizzare completamente nei giorni a seguire. A questo punto potranno quindi inserire nella propria carta anche vini rinomati e di vecchia enologia, ancor più certi del loro andamento sensoriale.

E questo è solo il primo passo. La ricerca per ora è infatti servita soprattutto per mettere a punto un modello di indagine, ma proseguirà trovando applicazione concreta e reale: dare ai produttori un certificato della tenuta sensoriale del proprio vino dopo l'apertura, valorizzando in questo modo le aziende che lavorano in qualità, offrendo ai ristoratori un utile strumento di lavoro e tutelando al tempo stesso il consumatore.

Claudia Ferretti
Centro Studi Assaggiatori
claudia.ferretti@assaggiatori.com

