

Capire quando vendemmiare degustando gli acini



Per stabilire la data migliore per la vendemmia le variabili da considerare sono tantissime, in primis l'**obiettivo enologico**.

Una base spumante avrà bisogno di valori di maturazione differenti da un vino bianco con futura macerazione, dove l'attenzione sarà maggiore sulla parte fenolica, ma anche la parcella per un vino rosato avrà bisogno di **equilibri diversi** nei confronti di una destinata a un vino rosso, magari con un lungo riposo in fruttai e futura sosta in legno.

Le tecniche analitiche per valutare la maturità delle uve, dalla misurazione del grado zuccherino alle analisi chimiche dei mosti d'uva, il pH, colore e tannini estraibili, sono ben note, ma esiste una semplice pratica, altresì efficace e fai da te, che conta sui nostri sensi: l'**analisi sensoriale delle uve**. Un metodo semplice, ma molto efficace.

L'inizio, molto intuitivo, richiede alcuni approfondimenti sull'acino intero, per poi scomporlo e prenderne separatamente in esame le 3 parti che lo compongono: **polpa, buccia e vinaccioli**.

La scelta degli acini

L'assortimento dei campioni, circa una **decina di acini**, deve essere fatto in maniera casuale. Il campionamento va fatto in varie zone della parcella, e soprattutto in varie parti del grappolo (ali, corpo e punta) al fine di avere una panoramica il più completa possibile. L'acino deve avere il **pedicello ancora attaccato**, oggetto quest'ultimo di alcune considerazioni future.

Proviamo a comprimere l'acino leggermente tra le dita, esercitando la stessa pressione su tutti i campioni avremo una percezione sull'**elasticità e la consistenza meccanica**, in ultima battuta **esaminiamo la buccia** e il punto di inserimento del pedicello, il **colore** ci darà delle indicazioni molto precise di maturazione (rosso per le uve a bacca rossa in piena maturazione, verde/giallo per le uve bianche).

Ora il pedicello, proviamo a staccarlo e valutiamone l'attitudine alla sgranatura.

Per la degustazione della polpa, c'è bisogno di un po' di pratica. Mettiamo in bocca 3 acini e proviamo a **estrarre la polpa**, pressiamo tra lingua e palato e conserviamo la polpa in bocca mettendo in mano buccia e vinaccioli che serviranno nelle prossime fasi. Con una seconda pressione della lingua sul palato proviamo a **estrarre il succo**.

Da questi semplici passaggi potremo trarre numerose conclusioni, l'attitudine alla separazione della polpa dalla buccia, sensazione dolce e acida nonché natura e intensità degli aromi del succo.

Degustazione della buccia

Mettiamo in bocca le bucce, senza vinaccioli, e mastichiamo regolarmente 10/15 volte, ponendo attenzione sull'**attitudine alla triturazione**. Una volta ridotta a una poltiglia omogenea, spalmiamo il tutto sulle gengive passando successivamente un paio di volte la lingua sul **palato superiore** per valutare i tannini in particolare il **grado di astringenza** del tannino, quindi quanto ce n'è (intensità), e quanto è maturo (astringenza).

La buccia non è solo tannino, durante questa lunga analisi le nostre mucose e i nostri recettori capteranno delle **sensazioni di acidità** e soprattutto intensità e natura degli aromi di buccia.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n.5/2020

Capire quando vendemmiare degustando gli acini

di L. Cappelletti

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale