

Verso il vino di qualità con l'analisi sensoriale dei tannini



La degustazione di un vino e la sua **analisi sensoriale** sono due strumenti essenziali per lo sviluppo di un'azienda enologica. La prima ha il suo apice nella definizione di stile, ossia la descrizione dei pregi raggiungibili. L'analisi sensoriale invece è dedicata alla **misura oggettiva delle caratteristiche organolettiche** ed ha lo scopo di definire cosa ha causato lo stato di un vino e come raggiungere gli obiettivi prefissati.

Se l'ossigeno è il promotore dell'evoluzione di un vino, il suo punto d'impatto sono i **tannini**

, almeno in prima approssimazione.

Distinguere le tipologie tanniche

Per percepire con precisione la struttura tannica si deve ottimizzare la tecnica d'assaggio. A una prima valutazione gustativa, standard, utile per capire i vari parametri classici, si deve far seguire un secondo sorseggio. Portando il vino specificatamente a contatto con le mucose gengivali e del palato superiore si può apprezzare con precisione l'intensità tannica e la sua evoluzione durante la degustazione.

I **tannini giovani**, affamati d'ossigeno, si presentano con un picco intenso iniziale che diminuisce rapidamente. La loro presenza è confermata dall'aggressività sulle gengive. I vini con tannini giovani hanno necessità di essere affinati, a meno che non siano in quantità così limitata da poter essere asportati con una chiarifica. Lo stile del vino prescelto determina quale sia l'operazione corretta.

I **tannini secchi** sono tipici dei vini evoluti, stanchi, affinati o estratti con poca perizia. Rimangono a lungo poco intensi e aumentano progressivamente verso la fine della degustazione, fino a diventare persistenti e fastidiosi. Sono i tannini enologici peggiori, perché dopo la degustazione invitano sempre a bere una birra. Spesso si trovano degustatori che definiscono questi tannini amari, lasciando più di una perplessità in chi li assapora.

Un percorso di affinamento virtuoso non porta mai alla formazione di tannini secchi, che si accompagnano naturalmente a tonalità aranciate. Il destino dei tannini è la maturità setosa.

Un'altra categoria sono i **tannini duri** caratterizzati da un incremento notevole dell'intensità, seguito da una discesa altrettanto ripida per lasciare poi la bocca libera e pulita.

La percezione si delinea soprattutto sul palato superiore, in un'area della bocca completamente differente da quella che coinvolge i tannini giovani al cui grafico potrebbe assomigliare. Un tannino duro fa intravedere un vino di grosso spessore, nonostante la sgradevolezza immediata.

Nel corso dell'affinamento i tannini e il gusto del vino possono assumere anche altri aspetti, come ad esempio la **sensazione metallica**. Essa è dovuta probabilmente a una presenza di idrogeno solforato e denota uno stato riduttivo lieve o passato. Questi vini richiedono un intervento immediato che favorisca un rapido assorbimento dell'ossigeno e una **successiva chiarifica** per asportare la sgradevolezza non più correggibile.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 4/2020

Verso il vino di qualità con l'analisi sensoriale dei tannini

di M. De Paola

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

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE