

# Il vino e i sensi

di Gaia Castellani

// **Et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i buoni vini". Leonardo da Vinci** probabilmente parlava della sua Toscana, ma, idealmente, il pensiero che queste parole possano riferirsi anche alla **Valpolicella** in fondo non ci dispiace. Il vino è una bevanda che la natura ci ha regalato non per soddisfare il bisogno primario della sete, per quello basterebbe l'acqua. Il vino non è indispensabile all'uomo, non lo è mai stato. Ma la storia ci insegna che fin dall'antichità era bevanda prediletta per aguzzare le facoltà intellettuali, forgiare l'intelligenza, schiarire le idee e combattere l'inquietudine e la noia. L'uso moderato ravviva l'intelletto, sollecita alla riflessione, accende l'immaginazione; l'abuso ci abbruttisce e svalorizza i sensi di cui abbiamo bisogno per interpretarlo.

Abbiamo parlato dell'**olfatto** sia come senso ormai dimenticato che per il suo utilizzo nell'analisi di un vino, tecnica o edonistica che sia. **"L'uomo è un sole, i sensi sono i suoi pianeti"**: Novalis, poeta, filosofo e scrittore. L'approccio con un bicchiere di vino somiglia al primo incontro con una persona mai incontrata. Ognuno di noi ha delle sensazioni diverse, in base all'età, al sesso, all'esperienza, alle abitudini. Ma i sensi coinvolti sono sempre cinque, anzi sei. La **vista**, considerata uno dei sensi più importanti per l'uomo, è il primo che viene coinvolto durante la degustazione: il colore del vino, i suoi riflessi, l'intensità o la densità ci parlano e ci spiegano molti particolari di quello che stiamo per bere. Se è rosso brillante sarà più giovane rispetto ad un rosso cupo con riflessi granati, probabilmente fatto affinare in legno. Se è opaco e torbido ci trasmetterà un messaggio negativo, rispetto ad un rubino tendente al violaceo. Insomma la decodifica del messaggio del vino avviene nell'istante in cui vediamo il colore, ancora prima di portarlo al naso o alla bocca.

Il secondo passaggio ovviamente è l'**olfatto** e di questo abbiamo già parlato. Qui diremo semplicemente che capire ed interpretare ciò che il vino ci trasmette attraverso i profumi e i sentori, nati durante le varie fasi di lavorazione, significa crearsi un'aspettativa

nella mente e preparare il gusto ad accoglierla. Ed ecco il **gusto**: meglio, la fase gusto-olfattiva. Quando beviamo, e anche quando mangiamo, nel momento in cui avviciniamo il bicchiere alla bocca, inspiriamo, involontariamente o volontariamente. Questo crea una sinergia tra naso, bocca, gola e mente che ci permette di scoprire tante emozioni che tradurremo in immagini, ricordi, sensazioni già vissute o nuove, positive o negative.

Il **tatto** è coinvolto nella degustazione in due momenti: il primo è l'approccio con il bicchiere. Bisognerebbe sempre prendere lo stelo o la base del bicchiere per fare in modo che la temperatura e il profumo della nostra mano non interferiscano con il vino. Il secondo momento è la "beva": il vino arriva in bocca. Al contatto, la lingua, il palato, le papille gustative e le zone dei nostri quattro sapori (dolce, amaro, salato e acido) si attivano per trasmettere al cervello tutte quelle informazioni che assieme all'olfatto confermeranno o faranno svanire la nostra aspettativa.

L'**udito**: molte persone sono convinte che il senso dell'udito non venga coinvolto nella degustazione. Chi, per lavoro, interpreta il vino, sa che è molto importante concentrarsi e questo è possibile solo in ambienti poco rumorosi.

Dall'esempio fatto in precedenza, possiamo ora capire perché identificare il vino come se fosse una persona che stiamo per incontrare ci aiuti nella degustazione: l'incontro coinvolge la **vista**, che ci dà una prima idea di come potrebbe essere (dal modo in cui si veste, in cui si avvicina a noi); il **gusto** e l'**olfatto**, per così dire, ci guidano a percepirne le qualità: se è interessante, se è banale, se è divertente o noiosa; il **tatto** ci dice tutto del modo in cui si avvicina a noi (con una bella stretta di mano, con un bacio, con una pacca sulla spalla), l'**udito** poi ci parla ovviamente della sua voce: se urla, se parla sottovoce... e ci informa dell'ambiente in cui ci troviamo.

E il **sesto senso**? È la nostra **coscienza**, il nostro **intuito**, come noi stessi percepiamo i messaggi e li valutiamo. Sia con le persone. Sia con un bicchiere di vino. ●

