

*A proposito di vino, di cibi,
di sensazioni e di bel vivere...*



I sensi dimenticati: l'olfatto

di Gaia Castellani

Kant considerava l'olfatto "il più superfluo e ingrato di tutti i sensi, contrario alla libertà". È comprensibile che un filosofo per il quale la logica e l'intelletto erano così importanti non fosse particolarmente interessato alle sensazioni olfattive, capaci di esercitare una forte influenza sui nostri sentimenti. Pensiamo ad esempio ad un odore associato al ricordo di luoghi che quasi sempre sono connessi ad eventi importanti della nostra vita, positivi o negativi. Un determinato profumo ci è rimasto impresso nella mente e ci porta ad occhi chiusi a rivivere quelle emozioni. Proprio come una canzone o un'immagine, ognuno di noi ha la propria personale memoria olfattiva. Magari senza rendersene bene conto: oggi purtroppo l'olfatto è il senso meno usato e più dimenticato. I cibi, i vini, le persone stesse: quello che "sentiamo" gradevole ci piace, ci emoziona, ci trasmette delle buone sensazioni, mentre associamo alla sgradevolezza di un odore i ricordi spiacevoli. Pensiamo al **cavolfiore**, il vegetale più rifiutato dai bambini per il suo odore piuttosto forte. Addirittura nel **vino** l'impressione di cavolfiore (componente chimica: dimetil solfuro) viene associata ad un **difetto**, corrisponden-

te allo stadio più avanzato della riduzione. La modernità ci ha portato a mangiare velocemente, scegliere prodotti già preparati e vivere in ambienti ormai saturi di odori (naturali o artificiali, gradevoli o sgradevoli), che si confondono l'uno con l'altro. E non possiamo farne a meno, perché il tempo stringe e non abbiamo il tempo per fare una passeggiata nel parco, in collina, in Lessinia, per disintossicarci e distinguere i vari aromi che la natura ci offre. Così non siamo più in grado di riconoscere un fragola da una mora ad occhi chiusi, di distinguere all'aroma una mela da una pera. Quante volte ci siamo detti: "Questo profumo l'ho già sentito, è nella mia memoria, ma non riesco a definirlo, a dargli un nome?" Ed allora, che fare? Basterebbe annusare la frutta che mangiamo (anche se non è stata colta direttamente dall'albero), la pasta, il condimento, l'olio, il pane, il vino. Anche solo avvicinare il naso, e capiremmo i nostri gusti, che emozionano e stuzzicano il nostro palato e la nostra memoria.

L'**olfatto** fa parte della nostra cultura. Il nostro territorio, la **Valpolicella**, si esprime attraverso i profumi, gli odori. Prendiamo il suo testimone più importante, il **vino**: non dobbiamo pensare che solo chi fa parte del suo mondo, l'enologo, il produttore, il tecnico, l'assaggiatore, debba avere la capacità di percepire o riconoscerne il profumo in un bicchiere. Si apprezza di più un **Valpolicella "Ripasso"** o un **Amarone** quando se ne riconoscono le qualità: il loro aroma è essenziale per decifrarli e interpretarli. Un **Recioto** affinato in **botte** (piccola o grande) sarà completamente diverso da uno maturato in **vasca d'acciaio**. I profumi del primo saranno più **complessi**, con note che possono variare **dai frutti tropicali, ai frutti di bosco** (rossi e neri), **al cioccolato con sfumature di caffè, alle note di frutta secca**; i profumi del secondo saranno più **freschi**, di frutta appena colta come **la ciliegia, la mora, il lampone, la marasca** (profumo e frutto quasi sconosciuto ai più giovani), **l'amarena, o di confettura di frutta**.

I profumi dei vini sono molto complessi, si dividono in categorie, e a loro volta si classificano in famiglie. Questo non significa che siano inaccessibili all'amatore. Certo, una guida aiuta. Chi partecipa a **degustazioni** si rende conto spesso che riesce ad avvertire e gustare la sensazione di un profumo soprattutto nel momento in cui gliene viene comunicato il nome. Ma anche senza maestri, con un po' di allenamento ed attenzione potremmo tutti imparare a riconoscerne gli odori e le loro sfumature, apprezzandoli appieno. Approfondiremo questo argomento nel prossimo numero. ●