

La limpidezza



La limpidezza del vino è definita come l'assenza di particelle in sospensione. È quindi una caratteristica assoluta, perché anche solo la presenza di pochissime particelle non permette di definire un vino limpido. Per valutare la limpidezza in modo rigoroso si dovrebbe realizzare un'analisi strumentale con un nefelometro, in grado di misurare la penetrazione e la dispersione di un raggio luminoso all'interno del vino. La valutazione della limpidezza può infatti essere ostacolata dalla scarsa trasparenza del vino stesso. Quest'ultima è la proprietà di un liquido di lasciarsi penetrare dai raggi luminosi, che dipende dalla quantità di sostanze coloranti presenti nel vino. Il massimo passaggio di luce si verifica nei vini poveri di materia colorante, come bianchi, rosati e alcuni rossi; al contrario il passaggio di luce nei vini molto ricchi di materia colorante, come alcuni rossi dal colore compatto come inchiostro, è molto limitato. In questi casi è opportuno orientare il bicchiere in modo diverso per sfruttare ogni minima luminosità, o meglio ancora posizionarlo tra l'occhio e una fonte luminosa, anche una semplice candela. Per evitare la presenza di particelle in sospensione, causa di sgradite torbidità, le attuali perfezionate tecniche di cantina si mettono al servizio del degustatore, perché permettono di eliminare sia le particelle più grossolane e invisibili a occhio nudo, sia quelle colloidali, così fini da non essere distinguibili ma in grado di ridurre la luminosità del vino. La refrigerazione del vino alla temperatura di $-3^{\circ}/-5^{\circ}\text{C}$ per un certo periodo di tempo, favorisce l'insolubilizzazione dei tartrati, che precipitano e vengono eliminati con una filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Sistema di microfiltrazione sterilizzante



Inoltre, accurate filtrazioni svolte a diversi stadi della produzione, soprattutto una microfiltrazione sterilizzante finale, permettono di eliminare anche lieviti e batteri, scongiurando possibili rifermentazioni. Ecco perché velature e torbidità sono oggi eventualità rarissime. Sarebbe però un errore pensare che la presenza di qualche particella in sospensione corrisponda sempre a una situazione negativa. Il degustatore deve saper valutare quando esigere da un vino una limpidezza perfetta e assoluta, condizione che deve peraltro essere soddisfatta nella maggior parte dei vini in

degustazione. Ci sono però delle eccezioni, come quelle di un Brunello di Montalcino, un Barolo, un Bordeaux o un Rioja. Dopo un lunghissimo affinamento in bottiglia, importanti vini rossi possono presentare sul fondo un residuo solido. Al momento del servizio qualche particella può finire nel bicchiere, ma non per questo la valutazione della qualità del vino deve risultare compromessa. La descrizione deve essere tuttavia rigorosa: il vino viene definito abbastanza limpido, senza che questo pregiudichi in alcun modo il giudizio complessivo. Un altro caso nel quale si potrebbe osservare qualche particella in sospensione è quello di un vino imbottigliato con i propri lieviti, per concludere la rifermentazione in bottiglia, situazione che non ha nulla a che vedere con la produzione di spumanti con rifermentazione in bottiglia, perché in quest'ultimo caso la sboccatura li rende perfettamente luminosi. Esiste anche un'altra eventualità. Soprattutto negli ultimi anni, alcuni produttori tendono a non filtrare i vini prima dell'imbottigliamento, in particolare rossi e ricchi di estratto e di sostanze coloranti.

Vino non filtrato

È evidente che in questo caso la presenza di qualche particella in sospensione potrebbe essere del tutto normale. Al contrario, in alcune rarissime situazioni, vini affetti da alterazioni e malattie si presentano torbidi e velati. In questo caso la valutazione è inevitabilmente negativa e può determinare l'interruzione della degustazione. Un vino velato, con fitta torbidità e opalescenza, non è mai accettabile, un vino abbastanza limpido può essere normale, un vino limpido non presenta particelle in sospensione. Sull'utilizzo dei termini cristallino e brillante, da usare per vini dotati di particolare luminosità, è utile fare qualche precisazione. Innanzitutto non è sempre semplice differenziarli in modo chiaro e netto, perché entrano in gioco anche fattori esterni, legati all'ambiente nel quale si degusta (illuminazione, colore delle pareti della sala, bicchiere utilizzato ecc.). In generale si può dire che entrambi presentano una luminosità molto bella, favorita da una assoluta trasparenza. L'aspetto della quasi totalità dei vini bianchi e rosati risulta quindi cristallino, mentre un vino brillante deve dare qualcosa di più. Per questo motivo l'aggettivo brillante si riserva a spumanti e Champagne, se illuminati da numerose fontanelle di bollicine di anidride carbonica che si liberano nel bicchiere. Ma se il perlage fosse un po' scarso, con pochissime bollicine, anche uno spumante dovrebbe essere definito solamente cristallino. Per sottolineare una volta di più che la degustazione non può essere ridotta a un elenco di regole fisse e assolute, si pensi allo splendore di alcuni vini bianchi e dei loro colori caldi e lucenti, che ricordano l'oro e l'ambra. Ecco che allora si usa il termine brillante.

Autore: Tommaso Anibaldi