

## Le sensazioni saporifere del gusto del vino

### Considerazioni sulle percezioni del sapore e le relative descrizioni.

Le quattro sensazioni saporifere fisiologicamente riconosciute dalla lingua sono: dolce-acido-salato-amaro.

**Dolce:** questa sensazione è data dalla presenza degli zuccheri. Si avverte soprattutto sulla punta della lingua. Una dolcezza tenue può essere definita morbidezza.

**Acido:** questa sensazione è particolarmente avvertibile nella porzione mediana della lingua e deriva dagli acidi presenti nel vino.

**Salato:** questa sensazione, particolarmente avvertita nella parte interna della lingua, deriva dalla presenza di sali minerali nel vino. Il sapore sapido può essere piacevole, quello salato è sgradevole.

**Amaro:** la sensazione è percepita nella parte più interna della lingua (retrobocca) e deriva dalla presenza di sostanze polifenoliche.

### Le sensazioni tattili

Pseudocalore, morbidezza, astringenza, pungenza, consistenza gustativa ed effetto termico, sono le sensazioni tattili che contribuiscono a rendere più complesso il gusto del vino. Nel meccanismo del loro riconoscimento non entrano in gioco le papille gustative, ma quelle filiformi, presenti nella parte mediale della lingua, oltre a recettori sparsi sulla lingua stessa e in tutta la mucosa orale.

La sensazione pseudocalorica è percepita come una leggera rusticità, determinata soprattutto dall'effetto dell'alcol etilico sulla mucosa orale. Questa sensazione può essere rilevata in modo molto diverso nei vini, poiché quando aumenta la concentrazione alcolica, con conseguente spostamento dell'equilibrio a favore dell'alcol stesso, questo senso di calore è più pronunciato. Per riconoscere questa sensazione in modo chiaro, si può assaggiare un sorso di distillato, nel quale la percentuale di alcol supera il 40%.

La morbidezza è una sensazione tattile molto gradevole, che rende il vino vellutato e avvolgente. Le sostanze che arricchiscono la morbidezza del vino sono i polialcoli, in particolare la glicerina (5-15 g/l), seguita da alcol etilico (10-14%), eventuali zuccheri residui e sostanze colloidali (gomme, mucillagini e pectine). Non è mai facile descrivere una sensazione, per rendere l'idea della morbidezza si può prendere un pezzetto di burro e farlo fondere in bocca, lentamente.

L'astringenza è una sensazione che si percepisce con secchezza e rugosità sulla lingua e in tutta la bocca, dovuta all'azione dei tannini presenti nei vini rossi. Anche in questo caso non entrano in gioco le papille gustative, ma alcuni recettori della mucosa orale e le papille filiformi sulla lingua. Per memorizzare questa sensazione si possono assaggiare dei carciofi crudi o cacao poco maturo. La strana sensazione che tira le gengive e lega la bocca è proprio l'astringenza.

L'effetto termico legato alla temperatura alla quale si degusta un vino condiziona la sensibilità dei recettori della cavità orale nei confronti delle sensazioni saporifere e tattili. La dolcezza, la sensazione pseudocalorica e la morbidezza sono più percettibili alle temperature leggermente più elevate, mentre la sapidità e l'astringenza a quelle più basse. Ciò spiega il motivo per il quale un vino bianco dolce deve essere servito a una temperatura di un paio di gradi superiore rispetto a quella di un vino bianco secco, perché un passito sembra più dolce se degustato a 16° piuttosto che a 12°, o ancora perché un vino rosso tannico, servito a una temperatura più bassa del dovuto, risulta aggressivo e sgradevole.

Quando si assaggia un vino mosso, frizzante e ancor più uno spumante, in bocca si percepisce una sensazione di pungenza, una specie di pizzicore che ricorda quello di tanti piccolissimi spilli. L'effetto è molto più deciso nel caso di un bicchiere di acqua minerale gassata fredda, perché l'azione della bassa temperatura accentua il pizzicore e perché le bollicine di anidride carbonica sono più grandi. La pungenza dell'anidride carbonica fa risaltare quindi le stesse sensazioni accentuate dall'abbassamento della temperatura, attenuando le morbidezze ed esaltando le durezza.

---