L'effervescenza del vino

Se si degusta uno spumante o uno Champagne, la valutazione della consistenza viene sostituita da quella dell'effervescenza, dovuta alla presenza di spuma e bollicine di anidride carbonica, un gas che si libera dal vino versato nel bicchiere. Oltre che in questi prodotti, la presenza di anidride carbonica è normalmente un fattore positivo in alcuni vini giovani, bianchi, rosati e rossi, grazie alla sua azione sinergica nei confronti dell'acidità, che ravviva la gradevole freschezza gustativa. Al contrario, in vini rossi maturi o passiti, la presenza di anidride carbonica è un fattore decisamente negativo, legato a probabili fermentazioni indesiderate. In questi casi, oltre all'inconsueta presenza di bollicine irregolari, anche il colore, la limpidezza, il profumo e il sapore risultano alterati. L'effervescenza, che viene valutata positivamente durante l'esame visivo, è quindi quella legata alla presenza di anidride carbonica naturale formata dai lieviti durante la fermentazione alcolica nella produzione degli spumanti, siano essi ottenuti con il metodo classico o Martinotti, dolci o secchi. L'anidride carbonica favorisce la liberazione delle sostanze volatili, enfatizzando il profumo del vino, mentre in bocca causa un leggero pizzicore, una sensazione tattile di pungenza che accentua la freschezza gustativa e le durezze in generale, attenuando la dolcezza e tutte le morbidezze. Ricordiamoci quanto detto in precedenza in riguardo alle basse temperature. I parametri considerati nella valutazione del perlage sono la grana o dimensione delle bollicine, il numero delle bollicine, la persistenza del perlage o tempo di sviluppo delle bollicine. Ancora una volta si deve ricordare che la superficie del bicchiere può influenzare questa valutazione, penalizzando la formazione delle bollicine.

Autore: Tommaso Aniballi