

Tentativi di definire la qualità

Vini senza frontiere È possibile farlo attraverso classificazioni organolettiche, igieniche e farmacodinamiche

Grimod

Un licenziando della Scuola cantonale di commercio, sta concludendo una ricerca su vitivinicoltura ticinese in generale; e un'azienda, in particolare. Volentieri l'incontro per un colloquio piacevole. Molto preparato, a un certo punto della conversazione cala la domanda: «Come definisce la qualità di un vino?» Sembra facile rispondere, in effetti non lo è. Occorre riflettere e far capo alle conoscenze acquisite in parecchi anni; rivedere testi canonici. E imparare ancora, soprattutto nell'esprimersi e nello scrivere. Per la qualità dei vini si ricorre spesso a un insieme di espressioni e di aforismi. Si dice di un vino di qualità, di una produzione di grande qualità. Ma un vino ordinario può essere di qualità e un vino di qualità può essere mediocre.

«La qualità del vino è una caratteristica difficile da definire in modo completamente univoco» (Paronetto)

«Qualità» designa un po' confusamente il modo di essere di una cosa e le sue proprietà particolari; una superiorità, un'eccellenza. Esistono «Vini di qualità superiore» (ma la qualità «superiore» è inferiore a quella di vini Doc, Docg!) e di «Vini prodotti in determinate regioni» (Igt Indicazione Geografica Tipica).

Le qualità in un vino sono: organolettiche, igieniche, farmacodinamiche. Si parla di politica della qualità con luoghi comuni: «Ricerca costante della qualità», «Avere cura della qualità», «La salute della viticoltura risiede nella qualità». Negozianti e acquirenti evocano «Il rapporto qualità/prezzo».

Innumerevoli gli scritti che cercano di definire la qualità. Si ritrova sempre la stessa idea, firmata da diversi autori: «La qualità si constata piuttosto che sia definita» (Pisani); «*La qualité d'un vin s'éprouve plus qu'elle se prouve*» (Poupon); americani e italiani si esprimono similmente: «*Quality in wines is much easy to recognize than to define*»; e «La qualità del vino è una caratteristica difficile da definire in modo completamente univoco» (Paronetto).

La definizione data dal ricordato professore Emile Peynaud è semplice e chiara, mette d'accordo chiunque: «*La qualité d'un vin est l'ensemble de ses qualités, c'est-à-dire de ses propriétés qui le rendent acceptable ou désirable*». Il giudizio, condizionato dal piacere soggettivo che procura il consumo, ritorna in molte citazioni: «Il vino è una categoria di alimenti per i quali il gusto è il fattore di scelta al quale il consumatore attribuisce un valore affettivo, simbolico...».

In ogni definizione si profila l'uomo che beve il vino. La qualità è in relazione a quel personaggio, in funzione della sua attitudine a percepirla e classificarla; dipende dal suo gusto, dal suo piacere, dalle sue preferenze. Il concetto di qualità – ripeto – è molto soggettivo, personale. Il consumatore



Sono molte, ma non indiscutibili, le caratteristiche importanti per stabilire la qualità di un vino. (Slack12)

fa la qualità del vino. Allorché mi chiedono quale sia il miglior vino del mondo?, in modo curiale, dico: «Quello che ho deciso di sturare e bere in un dato momento!»

Bando alle celie, la complessità è tale che Emile Peynaud nel suo eccezionale «*Le goût du Vin*» dedica al vocabolario della degustazione ben ottanta pagine. Mette anche in caricatura certi soloni. A pagina 181, riporta dalla pratica tre scritture assai diverse sulla degustazione di un Beaujolais-Villages 1974. Questi i commenti:

- In 8 parole.** «Colorato; frutto maturo, lampone; vinoso; finale deciso, piacevole».
- In 44 parole.** «Bel colore intenso. Molto pulito all'olfatto; aroma di frutto maturo, lamponi pressati, note di liquerizia. All'attacco in bocca caldo, quasi zuccherato; fine, di sorso fermo con leggero amarognolo. Persistenza aromatica media. Un Beaujolais-Villages di buona classe che terrà bene in bottiglia».
- In 308 parole.** «Questo Beaujolais-

Villages messo in bottiglia alla proprietà e degustato a inizio primavera, sorprende per la sua buona ricchezza sia aromatica sia gustativa. Trattato come un vino novello, ha i caratteri di buona tenuta e la vivacità di un Beaujolais, ma è più sostenuta di quella che dà abitualmente il Gamay. Di grande brillantezza, lascia sulle pareti del bicchiere tracce della sua forte vinosità alcolica. L'odore è fresco, molto netto, deciso. L'aroma è piacente, di tipo fruttato, d'una intensità media; vi si riconosce il vitigno.

Ricorda il frutto maturo, segnatamente i lamponi schiacciati, su un fondo di regolizia dove traspare il tannino. L'odore è pesante e manca un poco di personalità. In bocca l'attacco è alcolico, caldo, quasi zuccherato; si osserva un'evoluzione molto favorevole dei sapori e la forma rotonda si mantiene alla fine fresca, in ragione di un'acidità e di un tenore di anidride carbonica percettibili. Il tannino ha un leggero amarognolo che dà della fermezza. Questo vino è marcato dalla

sua gradazione elevata che lo rende caloroso e bruciante, ma l'equilibrio rimane armonioso grazie alla costituzione in acidità e in tannini. Nell'aroma di bocca si ritrova ancora più intensa la nota di lamponi avuta all'olfazione, con altre tonalità di acidi grassi a carattere saponoso, fondo legnoso a sapori dominanti di regolizia. La persistenza aromatica è media e non domina quella dei sapori propriamente detti.

In conclusione, bottiglia di Beaujolais-Villages di una buona classe. Questo vino è abbastanza eccezionale per il suo rapporto di corpo e vinosità e il suo tannino piacevole che gli conferisce la struttura di buona tenuta. Per contro è un po' carente per mancanza di aroma».

Fortuna vuole che quasi mai si sentono, o leggono, descrizioni prolisse come la terza. Dalla teoria alla pratica: lunedì prossimo riferirò di una recente degustazione di vini ticinesi, dove i commenti sono stati esemplarmente sintetici.

Cucina di Stagione
La ricetta della settimana

Cannelloni ai finocchi

Piatto elaborato, ma facile.

Un primo ricco di gusto

Ingredienti per 4 persone

300 g di finocchi con il verde · 3 uova · 350 g di quark magro · 3,5 dl di panna per il caffè · 2 cucchiaini di Pernod a piacere · sale, pepe di Caienna · 2 rotoli di pasta fresca da 125 g l'uno · 2 cucchiaini di formaggio grattugiato

- Scaldare il forno a 200°C. Tagliate la parte verde dei finocchi e mettetela da parte per guarnire. Affettate i finocchi finemente, copriteli d'acqua e cuoceteli per 3-4 minuti. Scolateli.
- Mescolate le uova con il quark, 1 dl di panna e il Pernod. Unite i finocchi e condite il tutto con sale e pepe.
- Srotolate le sfoglie di pasta e tagliatela in 12 rettangoli grandi uguali. Farcite i rettangoli con i finocchi. Arrotolate la pasta formando dei cannelloni e accomodatevi in una pirofila. Copriteli con il resto della panna e con una spolverata di formaggio.

Cuocete i cannelloni al centro del forno per circa 20 minuti. Guarnite con i rametti verdi di finocchio.

Preparazione: circa 20 minuti.

Gratinatura: circa 20 minuti.

Per persona: ca 29 g di proteine, 20 g di grassi, 45 g di carboidrati, 2050 kJ/480 kcal.



Un esemplare gratuito si può richiedere a: tel. 0848 877 869* fax 062 724 35 71 www.saison.ch * tariffa normale

L'abbonamento annuale a Cucina di Stagione, 12 numeri, costa solo 39.- franchi.