

Viaggio nei sensi. Il dolce.

Roberto Cipresso

Ben ritrovati amici! Ci siamo conosciuti di fronte ad un bicchiere di vino, per poi continuare a frequentarci assiduamente, nella costante condivisione di assaggi e nel proficuo scambio di impressioni. Abbiamo viaggiato insieme, esplorando dapprima il concetto di sostenibilità in tutte le sue possibili accezioni, nella loro interdipendenza, e nell'analisi dei "circoli virtuosi" che le più sagge strategie di produzione sono in grado di generare. Abbiamo poi più volte fatto letteralmente il giro del mondo attraverso le circonference mistiche e un po' magiche dei più significativi "Paralleli del vino": stupore ed emozione nel cogliere, quando possibile, sottili ma entusiasmanti fili conduttori tra vini la cui latitudine di produzione sia l'unico elemento in comune. Ed eccoci infine qui, di nuovo con lo zaino in spalla, anche se stavolta di fronte a una "missione" un po' diversa: le impervie strade di campagna e i mari in burrasca del passato cedono il passo a percorsi arditi tra complessi meccanismi biochimici, linee tortuose nelle nostre interiorità, recessi profondi della psiche e affascinanti misteri dell'animo umano. Proveremo a scindere i nostri assaggi nelle loro singole componenti, intese proprio come i 5 sapori fondamentali: mi riferisco ovviamente al Dolce e al Salato, all'Acido e all'Amaro, per concludere con il quinto e ultimo elemento, inserito nel novero più di recente e costituito dall'Umami.

La nostra "esplorazione" di oggi è in particolare dedicata al Dolce, al quale non a caso assegniamo il primo posto: anzitutto, la percezione del dolce ad opera delle papille gustative – ovvero delle formazioni neuroepiteliali presenti sulla lingua ma anche in altre zone dell'apparato digerente e del sistema respiratorio – sebbene sia diffusa su tutta la superficie linguale, è però particolarmente attiva



t

Viaggio nei sensi. Il dolce.



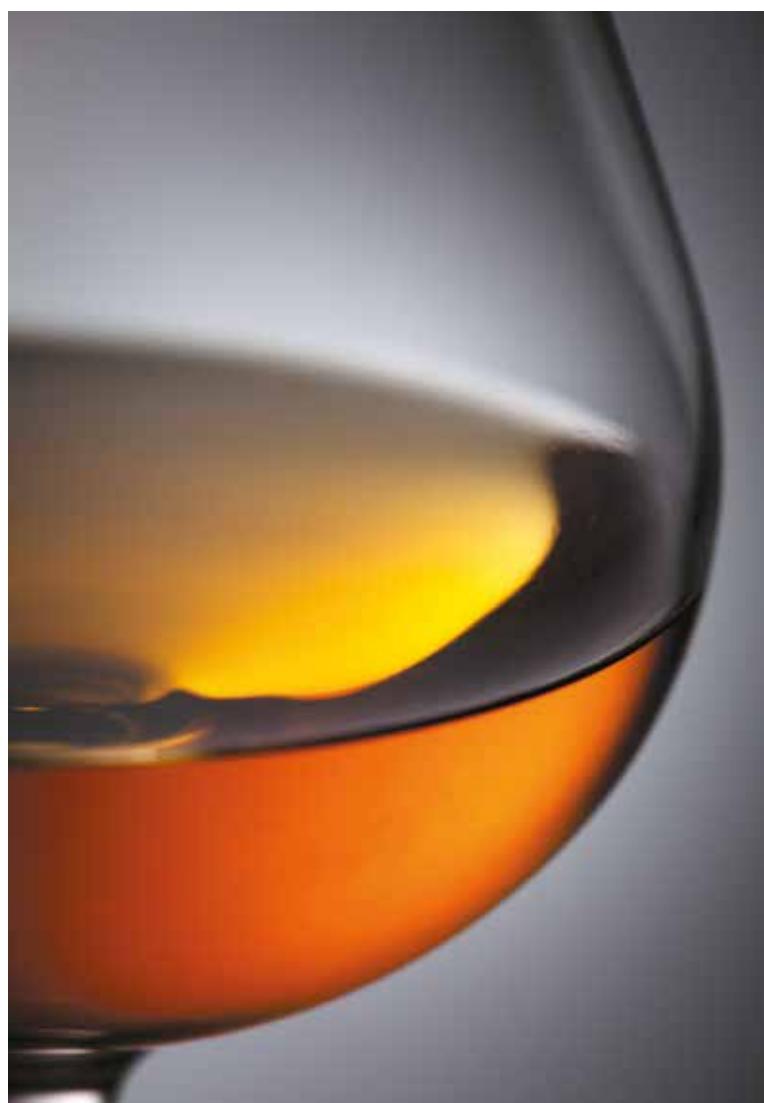
proprio sulla punta, e si trova di conseguenza ad anticipare tutte le altre. Andando oltre, il dolce è anche il primo dei sapori elementari che, attraverso il latte materno, all'essere umano capita di assaggiare nella vita, tra le braccia accidenti della mamma. Dalla lingua, la percezione delle papille gustative giunge fino all'encefalo attraverso il collegamento di fibre nervose, e viene lì convertita in sensazione, nonché fissata in modo più o meno indelebile nella memoria. È così che il dolce, grazie anche alle particolari condizioni nelle quali ci capita di fare la sua conoscenza, si associa nella nostra sfera emotiva a situazioni e volti rassicuranti e protettivi, a contesti armoniosi, a ricordi di abbracci avvolgenti. Il latte materno è nutrimento universale: piace a tutti e mette tutti d'accordo.



Di conseguenza, dolcezza è un po' sinonimo di linearità, continuità, equilibrio, assenza di conflitti; curiosamente, è anche punto di congiunzione tra le età più distanti del percorso di vita dell'uomo, ovvero l'infanzia e la vecchiaia, in quanto sensazione prediletta per entrambe. Ma se nel latte il Dolce percepito è prevalentemente legato alla presenza di zuccheri – il disaccaride lattosio – nel vino l'argomento è più complesso: quelli che classifichiamo come "vini dolci" sono tali per la permanenza di un significativo residuo zuccherino, come conseguenza di diverse possibili strategie di produzione: parliamo di sovramaturazione delle uve lasciate sulla pianta oltre l'epoca ottimale di raccolta, o dell'appassimento artificiale a seguito della vendemmia, su graticci al sole o

in locali appositi; oppure ci riferiamo alla maggiore concentrazione degli zuccheri nel mosto a seguito di disidratazione per proliferazione della "muffa nobile", dovuta ad attacco di *Botrytis cinerea*; il nostro Paese vanta peraltro una antica e variegata tradizione di vini dolci molto apprezzati, a memoria inevitabile di lieti o più o meno riflessivi dopocena in compagnia: dai numerosi Moscati ai Torcolati, dai Vinsanti fino ai Recioti, agli Occhi di Pernice o al Picolit Friulano, solo per citarne alcuni. Nei vini che invece non si classificano come dolci, la dolcezza si esprime all'assaggio soprattutto in forma di calore, di pienezza, di crema, di volume; in questi casi, lo zucchero originariamente presente nel mosto – stavolta i monosaccaridi glucosio e fruttosio indicativamente nella medesima





Il dolce si associa nella nostra sfera emotiva a situazioni e volti rassicuranti e protettivi, a contesti armoniosi, a ricordi di abbracci avvolgenti.

proporzione – è infatti pressoché interamente convertito in alcol durante il processo di fermentazione; la percezione dolce si comporrà dunque di sfumature diverse, ognuna legata anche alla presenza di altri tipi di sostanze – la calda ampiezza dell’alcol, la morbidezza del glicerolo, le amichevoli espressioni vanigliate provenienti da alcuni legni –; potrà altresì trovare sostegno nell’assenza di altri elementi, tipo quella di una acidità pronunciata, dalla quale discenderà un pH più elevato e un quadro sensoriale “piano”, privo di contrasti.

Certamente queste espressioni rendono il vino piacevole all’assaggio, subito gradito anche agli assaggiatori meno esperti e consapevoli; vale del resto pure la pena ricordare che in passato la concentrazione zuccherina nel mosto era pressoché l’unico elemento considerato per stabilire la data di vendemmia, in una concezione della produzione che vedeva il vino come un mero alimento, e l’apporto calorico ed energetico come il parametro nutrizionale più importante per far fronte a vite forse più faticose di adesso. In un approccio alla degustazione evoluto e consapevole, è invece opportuno sottolineare come, d’altra parte, proprio in considerazione del loro effetto riempitivo e della loro avvolgenza, le sensazioni legate al dolce tendano a volte a coprire o a sostituire altre note sensoriali; mi riferisco a elementi, associati alla presenza nel mosto e nel vino di vari composti, che, andando oltre la mera piacevolezza, sarebbero invece in grado di fornire informazioni più complete sull’assaggio, inerenti ad esempio la natura e la composizione del suolo di provenienza, o l’andamento climatico di un luogo o di un’annata ben precisi. In altri termini, possiamo ragionevolmente affermare che, se la dolcezza è fonte immediata di soddisfazione, allo stesso tempo è in un certo senso “nemica” del *terroir*, a inevitabile freno di un’indagine sensoriale ed emotiva più profonda e complessa. Se una scelta in questa direzione può essere giusta e anche vincente in contesti produttivi non dotati di particolare espressività, è invece a mio avviso un’occasione perduta nelle situazioni che, viceversa, hanno molto da raccontare, primi tra tutti i *terroir* di produzione più estremi per caratteristiche del suolo, del clima, delle condizioni operative in generale. Resto sempre un po’ deluso quando, come membro del Comitato Scientifico del Cervim, mi trovo di fronte a vignaioli che preferiscono percorrere la strada più semplice della dolcezza a discapito di quella, più rischiosa e complessa ma anche infinitamente più gratificante, della valorizzazione della specificità e della articolata ricchezza del proprio ambiente di riferimento. Mi viene in proposito in mente l’esempio del Passito di Pantelleria, ma potremmo trovarne molti altri; trovo estremamente affascinante l’Isola di Pantelleria: una sorta di vero e proprio “continente” compreso in dimensioni ri-



dottissime; più vicino al Nord Africa che alle coste italiane, in mezzo al mare e con, al contempo, una forte tradizione agricola – nell'entroterra conifere, vacche al pascolo, produzione di formaggi –. Su tutto, un vento fortissimo, che sembra non dare tregua e, come riparo, i cosiddetti “paradisi panteschici”, sorte di stanze senza tetto dove gli agricoltori trovano momentaneo rifugio, e magari fumano un po’ la pipa tra un’attività e l’altra, di fianco agli immancabili limoni a terra, anch’essi protetti dal vento. Il Passito di Pantelleria è un vino che appartiene alla tradizione dell’Isola, che si ottiene da uve di Zibibbo – vitigno da tavola dai grandi acini – per essiccazione al sole in post raccolta fino a disidratazione e imbrunimento dell’epicarpo; segue la pressatura, e la produzione di un vino caramellato che, per quanto in molti casi assai piacevole, è però in grado di raccontare solo in piccolissima parte la portata emotiva del suo ambiente di provenienza; un’isola del genere meriterebbe infatti di essere narrata da vini che ne trasmettano il vento, il sole, la fatica, e tutte le altre preziose sfumature della sua identità estrema, coperte invece nel Passito dalla predominanza del residuo zuccherino.

Per proseguire nel viaggio tra percezione sensoriale, espressività del vino, richiamo interiore a memorie ed emozioni, mi piacerebbe che adesso cambiassimo un po’ punto di osservazione, per fantasticare insieme sulla possibilità di creare e utilizzare un linguaggio diverso, una sorta di via innovativa e originale per la comunicazione dei vini del presente e del futuro; sarebbe cioè bello se, in nome del concetto di “sinestesia”, provassimo a individuare, tra le emozioni che è possibile trarre dalle altre forme d’arte, quelle più in sintonia con le sensazioni dolci dei nostri assaggi. In altre parole: l’abbandono fiducioso alla voluminosa dolcezza del vino che sto degustando, cos’altro

evoca nel mio io più profondo? Pensando alle arti figurative, immagino ad esempio una serie di colori caldi in successione, nei toni del rosso, dell’arancio e del giallo; oppure, ricordo l’avvolgenza di una pennellata curva – come una sorta di abbraccio – di color giallo chiaro, impressa su un fondo bianco da un amico pittore, dopo avergli appunto chiesto cosa per lui volesse dire “dolcezza”; trovo, inoltre, dolce perché pacificante tutta la scultura e la pittura che ricerchi e metta al primo posto l’armonia di forme e proporzioni, e dunque la tradizione che lega gli scultori della Grecia Classica ai Neoclassici, che in essi trovarono ispirazione, passando inevitabilmente per gli artisti del Rinascimento. Trasmettono immediata dolcezza i volti dai contorni leggermente sfumati e avvolti dalla luce di Leonardo, con particolare riferimento alla *Vergine delle Rocce*, o tutti quei contesti nei quali, attraverso le più disparate soluzioni tecniche, si riesca a trasmettere un legame emotivo tra madre e figlio o tra due innamorati. È anche, se vogliamo, espressione di dolcezza nella direzione della ricchezza, della crema, dell’abbondanza energetica, la ridondanza delle decorazioni del tardo barocco, con il suo carico di angioletti e foglie d’acanto. Infine, se all’assaggio chiudiamo gli occhi e ci lasciamo trasportare, è a una placida e fluida melodia che ci affidiamo; brani quieti e introspettivi come il *Clair de Lune* di Claude Debussy, o il *Notturno Op. 9 n. 2* di Fryderyk Chopin; il tocco leggero di un pianoforte, o il suono puro e cristallino delle corde di un’arpa, strumento angelico per eccellenza. Per oggi, amici, godiamoci questo momento di dolce abbandono, che conforta e ricarica; ne abbiamo bisogno, in attesa di viaggi più impervi, per vigneti e assaggi, così come nelle anse controverse e stupefacenti dell’animo umano.

