

Viaggio nei sensi. L'acido.

Roberto Ciprasso

Eccoci, amici miei! Il mio più caloroso "bentornato" ai nostri consueti pensieri, emozioni e parole attorno agli assaggi di vino che tanto amiamo. Quello che stiamo compiendo insieme, ormai giunto al terzo appuntamento di questa serie, è un viaggio molto particolare, con l'obiettivo di condurre un'analisi scrupolosa del processo degustativo nelle sue singole componenti. Ma non temete! Anche se, così descritto, il proposito può sembrare un po' tecnico e vagamente arido, sappiamo bene che le considerazioni oggettive dell'approccio degustativo rappresentano per noi solo il punto di partenza.

Gli episodi precedenti ci hanno già mostrato come, parlando di vino, sia facile trasformare una semplice biomolecola in un sogno, in un ricordo, in un'associazione di idee dagli sviluppi imprevedibili. Abbiamo visto come sia proprio il nostro corpo, con la sua anatomia e la sincronia un po' magica dei suoi processi fisiologici, a rendere possibile tutto questo, innescando collegamenti misteriosi, spesso inconsapevoli, tra fugaci richiami a esperienze passate, sensazioni presenti, desideri futuri. Abbiamo conosciuto le forme piene e rotonde associate alle molecole zuccherine, avvolgenti e rassicuranti come l'abbraccio materno, e poi i picchi di vibrazione improvvisa del sale, impulso vitale e indelebile memoria della terra madre. Entrambe queste percezioni – come già visto – si localizzano nella porzione apicale della lingua: al centro la dolcezza, ai margini il salato.

Spingendo l'assaggio verso il centro della bocca e proseguendo lungo i lati, incontriamo una sorta di lacerazione improvvisa, uno strappo che distoglie l'attenzione da ciò che la catturava un attimo prima, per assorbirla completamente. È la componente acida del vino, che si manifesta in modo un



t

Viaggio nei sensi. L'acido.



po' "sgarbato" e per un momento ruba la scena a tutte le altre: è morso di limone, brivido del ribes, asprezza dell'aceto; sferzata di energia al contempo amata e temuta, che scuote e corrobora le fibre forti, mentre rischia di corrodere gli animi più fragili. Ma a quali fattori dobbiamo questa percezione? E come possiamo dosarne e modularne l'espressione nei vini che creiamo? L'acidità è legata alla presenza nel mosto di diversi acidi organici: acido tartarico, acido malico, acido citrico – i principali, in termini quantitativi. La percezione acida deriva proprio dalla combinazione dei loro effetti: la freschezza dell'acido citrico, il tono più aspro dell'acido malico, la secchezza dell'acido tartarico. Il contenuto di questi acidi nel mesocarpo dell'uva tende a diminuire con la maturazione, più



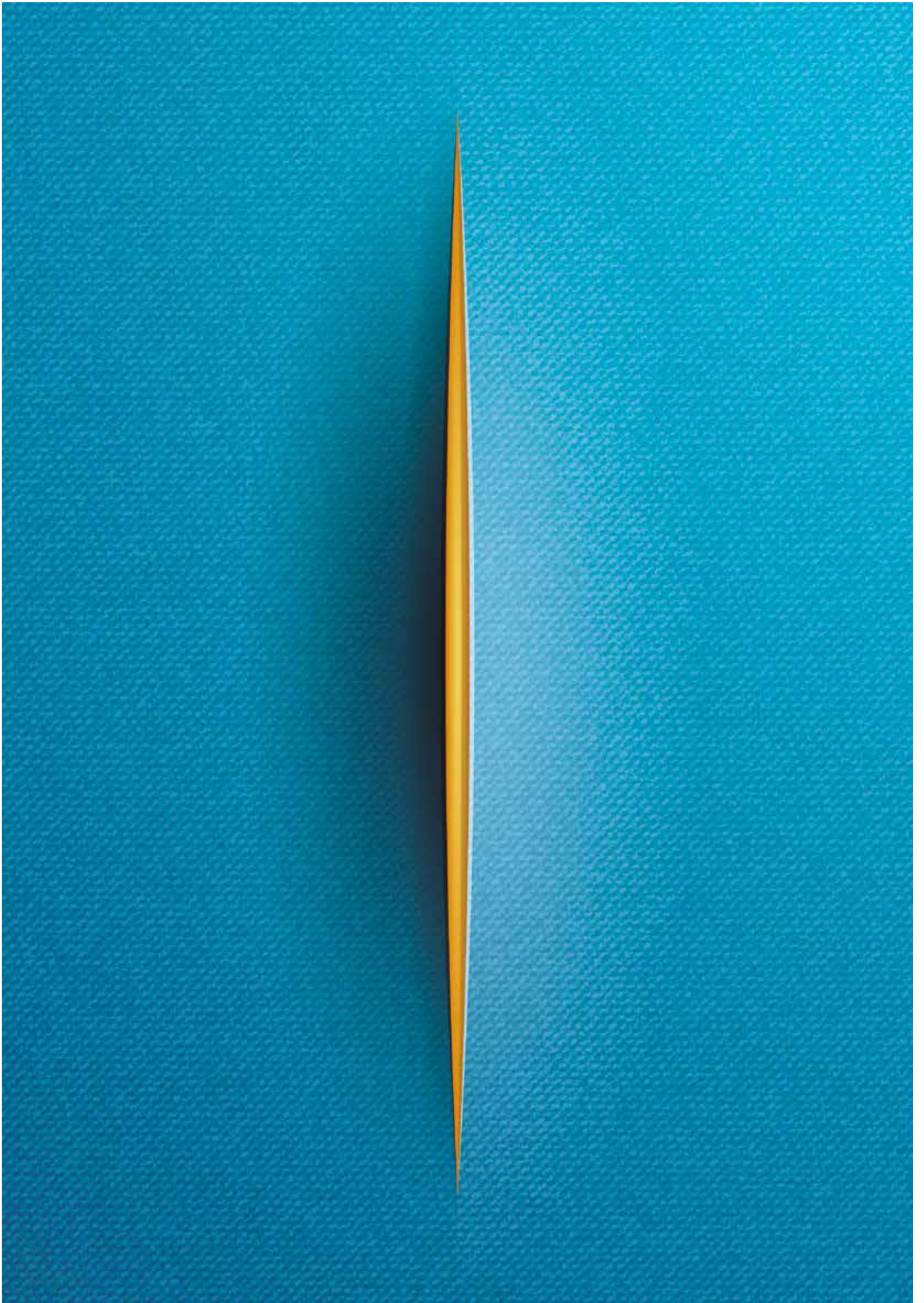
marcatamente nelle prime fasi e più lentamente avvicinandosi alla vendemmia. Il calo è influenzato anche dalle temperature, dalle latitudini di coltivazione più prossime all'equatore e dalle annate più calde. La quantità di acidità presente, insieme alla concentrazione zuccherina e alla dotazione polifenolica (nei rossi), concorre a definire la data ottimale di raccolta.

Oltre che da clima ed epoca vendemmiale, l'acidità dipende dal vitigno e dalla sua naturale dotazione in acidi organici. Quanto la apprezziamo? Dipende dalla sensibilità individuale, ma anche dal tipo di vino: nei rossi tendiamo a smussarne le asperità attraverso la fermentazione malolattica, che – per via microbiologica – converte l'acido malico in acido lattico, dal minor potere acidifi-

cante. Questa trasformazione, spesso spontanea con l'arrivo delle più miti temperature primaverili, contribuisce a rendere il vino rosso meno sferzante, più rotondo, ammorbidendo il profilo sensoriale e lasciando spazio alle componenti polifenoliche nobili e mature che il tempo va a definire. Nei vini bianchi, invece, l'acidità è spesso imprescindibile: spina dorsale dell'assaggio, elemento chiave della freschezza, dell'equilibrio e dell'identità del vino. Per questo tendiamo a preservarla il più possibile, considerandola ingrediente essenziale non solo della bevibilità, ma dell'espressività stessa del vino.

La "screziatura" acida dell'assaggio ci parla dell'uva di partenza, ma apre subito – come per la dolcezza opulenta o il brivido salato – spiragli sul nostro





L'acido è una proiezione del moto di un animo inquieto, è scossone, shock, rottura: l'apertura necessaria a far entrare qualcosa di nuovo.

vissuto: ciò che abbiamo amato, ciò che ci ha impressionato, perfino ciò che ci ha ferito. L'acido è una proiezione del moto di un animo inquieto, è scossone, shock, rottura: l'apertura necessaria a far entrare qualcosa di nuovo. Se penso all'acidità, il mio immaginario si macchia di giallo limone, si vena di verde acido, esplode in allegre bolle rosa shocking. L'acido è freddo, privo di romanticismo: una linea retta, uno spigolo, una mattina d'inverno dura e nitida, senza fiori né orpelli. Penso alla letteratura che, con l'ironia come grimaldello, narra la realtà con linguaggio asciutto e toni grotteschi: la verità scarna e brutale di Bukowski, il sarcasmo esasperato di David Foster Wallace, il rigore analitico di Kafka, che seziona con precisione il corpo dell'insetto in cui si trasforma Gregor Samsa. Ma anche il tragico che si cela dietro lo sguardo bonario e disincantato di Niccolò Ammaniti sull'Italia di provincia: un cinismo che il sorriso riesce solo in parte a mascherare, e che continua a bruciare, nella gola e nell'anima. Acido è lo scossone che apre nuovi percorsi, il colpo improvviso che sovverte la trama e porta a un finale inatteso – come nei film di Tarantino. Nelle arti visive, penso subito ai Manieristi del Cinquecento: Pontormo e, più ancora, il Rosso Fiorentino con la sua "Deposizione dalla Croce" a Volterra. Lì si rompe col Rinascimento, si esplorano nuovi spazi, nuove forme, si osa con colori innaturali, a volte "acidi". In epoche più recenti, è la Pop Art ad abbinare soggetti iconici e ironici a colori violenti e squillanti, per catturare l'attenzione e scuotere lo sguardo. O le gocce smaltate di Pollock, in contrasto con la tradizione, ma segretamente in armonia con le leggi del cosmo. Acido è il metallo corrosivo, il vetro rotto, la luce al neon fredda e multicolore di Dan Flavin. Acide sono le distorsioni, le disarmonie dei volumi nell'architettura decostruttivista: pugni nello stomaco che aprono nuove visioni urbane. Sono le stesse sensazioni che si provano quando il violino stridulo di Bartók rompe il silenzio, o quando la voce graffiata di Janis Joplin scuote e incatena l'orecchio. Dichiaratamente acide sono le distorsioni elettroniche dell'Acid Jazz e dell'Acid House, così come il Punk, rumorosa ribellione, rivoluzione gioiosa e caotica.

L'acidità è, forse, proprio questo: la nota di rottura che non distrugge, ma rinnova. Uno slancio che, oltre lo sgomento, arricchisce. È preziosa in ogni vino bianco che voglia essere fresco, espressivo, eloquente. Ed è un modello anche per la pratica enologica in sé, e per il modo di intendere il "fare vino" da parte del winemaker appassionato: che nella sua ricerca spesso incontra note dissonanti, disturbanti, inquietanti. Segnali da non ignorare, ma da esplorare con ostinazione, fino a sciogliere il nodo e approdare a un risultato nuovo: un equilibrio diverso e più stabile, una crescita autentica, un punto d'arrivo davvero fruttuoso e consapevole.