

Viaggio nei sensi. L'amaro.

Roberto Cipresso

Perché di vino si parla, si canta, si scrive così tanto? Sono certo, amici miei, che – proprio in quanto lettori di queste righe – ve lo siate chiesto più volte anche voi; e qualcosa mi dice che, in un modo o nell'altro, abbiate già trovato molte risposte. Di sicuro, il vino non è una bevanda né un alimento qualunque. Lo affermiamo – e ciò vale in particolare per i lettori originari del “vecchio mondo” – perché, con ogni probabilità, se ci troviamo qui insieme, è perché la nostra vita personale, o quella di membri della nostra famiglia, di avi lontani nel tempo o di amici cari, è legata in qualche modo alla conduzione di vigneti, alla produzione di buone bottiglie o alla presentazione al mondo di un lavoro fatto con amore e maestria. Lo sappiamo perché, pensando alla terra che ci ha cresciuti, la associamo quasi istintivamente ai suoi vitigni più rappresentativi, o al paesaggio scandito dall'inconfondibile profilo dei filari. E ne siamo certi perché i momenti più lieti o più densi di significato della nostra esistenza sono stati suggellati da un brindisi gioioso, da un assaggio condiviso, da un lento sorseggiare fecondo di pensieri ed emozioni. Il vino non è una bevanda qualsiasi, per ragioni storiche, culturali, affettive; ma anche per motivi legati alla sua stessa essenza, alle molecole che lo compongono e al modo in cui il nostro corpo è in grado di recepirle ed elaborarle. Ed è proprio questo il tema di questa serie di incontri, giunta ormai al suo quarto “episodio”.

Dalla dolcezza carica di aspettative che apre l'assaggio con i toni caldi di una giornata di tarda primavera, siamo passati alle vibrazioni più vive e scarse del sale e delle note minerali, per approdare



t

Viaggio nei sensi. L'amaro.



alla freschezza corroborante e “fluorescente” delle componenti acide, che rimettono tutto in discussione. E quando il sorso scivola sulla lingua fino a raggiungerne la porzione basale, ecco che il vino incontra la caratteristica “V” rovesciata delle papille gustative deputate alla ricezione dell’amaro: il più riflessivo, “crepuscolare” ed “autunnale” dei cinque fondamentali elementi della percezione gustativa. È proprio lì che l’amaro si manifesta, a chiusura dell’esperienza, determinandone la durata e l’intensità, sigillandone la memoria. E, in un affascinante parallelismo, la capacità dell’essere umano di apprezzare le sensazioni amare si affina con il tempo: solo nell’età adulta non solo le tolleriamo, ma le ricerchiamo, attratti dalle loro implicazioni evolute, complesse, intriganti.



L'amaro si valorizza appieno quando gli si concede spazio, quando si accetta di ascoltarlo, quando lo si accoglie come un invito alla riflessione.

A cosa sono legate, dunque, le percezioni amare che il vino può esprimere? Alla compresenza di più fattori, ma principalmente alla presenza, nell'acino, di composti chimici appartenenti al gruppo dei polifenoli, in particolare i tannini. Questi si trovano nella buccia, nei vinaccioli, e anche nelle pareti in legno dei recipienti utilizzati durante l'affinamento. L'intensità dell'amaro dipenderà così dalla durata del contatto tra mosto e vinacce, dal grado di maturazione delle uve, dalla durata dell'affinamento, dal tipo e dalle dimensioni del legno, e quindi dalla superficie di contatto tra vino e botte. Anche l'età del vino gioca un ruolo

fondamentale: i polifenoli modificano la propria espressione nel tempo, attraverso fenomeni di polimerizzazione e condensazione che trasformano la percezione sensoriale iniziale. Concorrono inoltre fattori come il grado di maturazione dell'uva al momento della raccolta e la gradazione alcolica del vino. In una dinamica così articolata, è evidente che la capacità di un vino di esprimere l'amaro – e la modalità con cui lo fa – diventa un tratto distintivo di identità e personalità.

La nota amara richiama esperienze sensoriali altre: sfumature di tabacco, venature di cioccolato fondente, echi severi di caffè. La mente associa, viaggia: al profumo elegante del sandalo, al morso di un radicchio sotto la neve, alla corteccia di china di un vermouth antico, alla resina selvatica



**Amaro è il verde cupo dell'assenzio e il marrone delle foglie secche;
amari sono i cieli grigi che promettono pioggia, o i tramonti
d'autunno che sembrano non finire mai.**

di un gin, fino alle inflessioni ferrose del fiore di carciofo crudo. Amaro è il verde cupo dell'assenzio e il marrone delle foglie secche; amari sono i cieli grigi che promettono pioggia, o i tramonti d'autunno che sembrano non finire mai. Amara è la riflessione che ci coglie alla sera, malinconica eppure densa di suggestione. È tutta l'arte che cerca l'uomo attraverso la nostalgia o la verità nuda della realtà. È il tango che si leva con passione e dolore, è il contrabbasso jazz che brontola in penombra, è il blues di Robert Johnson, il lirismo nero di Nick Cave, l'inquietudine elegante di Leonard Cohen. Amaro è ciò che si fa grande partendo dal piccolo, dal vero: i ritratti del Caravaggio, le nature morte colme di frutti maturi, i volti impietosi del Goya. Amare, struggenti, vitali, sono le storie degli ultimi: i poveri irlandesi de *Le ceneri di Angela*, la famiglia spezzata e tenera de *La Storia*, i vinti del Verga, i tormenti dei personaggi dostoevskiani, la nostalgia di Montale, il disincanto di Céline. E poi Proust, con le sue "intermittenze del cuore", e quel brivido improvviso che una sensazione attuale sa richiamare dal passato. L'amaro è specchio dell'incompiutezza dell'uomo, ma anche promessa di profondità: perché contiene l'idea che oltre il presente esista una traccia del nostro essere, una bellezza che nasce proprio dalla mancanza.

Ed è grazie alle note amare che la riflessione può completare il disegno, illuminare con luce obliqua il senso delle cose. Così anche l'assaggio del vino che più amiamo, nel suo retrogusto amaro, resiste e persiste oltre l'attimo, portandosi dietro la dolcezza e il sale, la freschezza e il calore. E ci lascia, alla fine, il ricordo indelebile di un'etichetta speciale, di una stagione della vita che non dimenticheremo, del nostro bicchiere più saggio e fecondo.

