

Le forme del calice e le percezioni sensoriali

di Paolo Valente - 20 giugno 2018 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [r](#)

Quanto possono variare le percezioni olfattive e gusto olfattive di un vino a seconda del bicchiere utilizzato? È una domanda che, prima o poi, sorge a ogni sommelier e appassionato di vino. Recentemente è stata anche al centro di una degustazione organizzata da una delle aziende più famose al mondo proprio nella produzione di bicchieri da vino, vale a dire l'austriaca Riedel



Che gli aromi percepiti all'olfatto possano esprimersi in modo differente a seconda del calice ed in particolare delle dimensioni e della forma del bevante, è una cosa abbastanza assodata. Che questo però possa riflettersi anche nella parte di degustazione gusto olfattiva non è, invece, così evidente.

Ma andiamo per gradi.

Ogni vitigno, e di conseguenza ogni vino, hanno un profilo aromatico differente in termini di intensità e complessità dei profumi, indipendentemente quali essi siano. Profumi che proprio a causa della chimica stessa delle molecole odorose risultano meglio percepibili in dipendenza del tipo di bevante utilizzato. La forma può concentrare o disperdere i profumi, ampliarli o comprimerli.

Ma questo capita anche alla beva.

Come? Tutto dipende da come il vino entra in bocca e soprattutto da come raggiunge le differenti parti e i relativi recettori posti nel nostro cavo orale. Il tutto influenzato anche dalle diverse posizioni, più o meno inclinate, che la nostra testa assume in considerazione alla dimensione del calice per evitarne l'impatto contro il nostro naso.

Da qui la grande ricerca che Riedel ha svolto negli anni e che continua a svolgere per individuare il calice migliore per esaltare le caratteristiche principali di ogni vitigno.



Una ricerca che corre lungo due differenti binari.

Da una parte la conoscenza tecnica acquisita negli anni da Riedel che permette ai loro tecnici di comprendere quale sarà il risultato nella degustazione al variare di larghezza, profondità del calice e dimensione e forme della bocca del bevante stesso, dall'altra parte una serie di assaggi con i produttori affinché essi stessi individuino il calice migliore per una determinata tipologia di vini secondo il loro modo di vedere e di rappresentare quel determinato vitigno.

Dopo molte prove ed eventuali rettifiche viene così definito l'abbinamento tra calice e vitigno.

L'ambizione di Riedel è quella di arrivare a produrre un calice specifico per ogni vitigno in modo da consentire ad ogni utilizzatore la migliore sensazione possibile.



Tutti sappiamo però che un stesso vitigno può variare nei profili aromatici e gustativi da regione a regione. È il caso del pinot nero, ad esempio. Anche in questo caso Riedel vuole soddisfare tutte le esigenze e per questo ha prodotto tre differenti calici da pinot nero: uno dedicato ai vini del nuovo mondo e uno ai classici di stile borgognone.

Dovremo dunque prestare attenzione, oltre che alla temperatura di servizio del vino, anche alla forma del calice con sempre maggior cura, non limitandoci a individuare un calice per le sue dimensioni ma anche per la sua fattura. Una nuova competenza che si richiede al sommelier professionale.

Foto di: Alessandro Franceschini, Sofia Landoni, Paolo Valente