

**GUSTO: ECCO PERCHE' I VINI SI BEVONO TROPPO PRESTO**

## **\_Vino vecchio fa buon sangue**

**\_Superare gli equivoci e i luoghi comuni. La maturazione giova, ma a certe condizioni. E il bianco la merita altrettanto.**

*di Samuel Cogliati*

Sull'innvecchiamento del vino pesa una serie di equivoci. «Sei come il vino: più invecchi, più migliori», si usa dire, per fare un complimento a una persona. Vero: il passare del tempo rende più piacevoli, complessi e affascinanti i vini. A certe condizioni, però.

### **Primo equivoco: l'anacronismo**

Questa "verità popolare" data d'altri tempi. È certamente ancora valida, ma non più così attendibile. In passato, si metteva a invecchiare quasi solo vini che lo meritavano. Il vino "d'annata" era appunto consumato tra una vendemmia e l'altra, prima di tutto per liberare tini, botti e vasche utili alla raccolta successiva. Nel profondo delle cantine finivano in genere i nettari considerati eccezionali, meritevoli di aspettare il loro momento migliore.

Ma a permettere un proficuo invecchiamento era anche il modo di produrli. Fino a qualche decennio fa, in molte regioni non si diraspava i grappoli, si lasciava fermentare il mosto spontaneamente, si ignorava la





*Vino vecchio fa buon sangue, di S. Cogliati*

malolattica (una fermentazione secondaria) e l'uva proveniva da viti migliori e da un clima più fresco (il surriscaldamento globale era sconosciuto). Nel bene o nel male, tutti questi fattori rallentano la trasformazione del vino in bottiglia, consentendogli di durare più a lungo.

In gioventù, alcuni di quei vini erano imbevibili: acidi, tannici, spigolosi, dal sapore duro. Ma alla distanza sbocciava una classe che oggi possiamo solo immaginare... Ricordo due valtellina rossi (a dire il vero, arancioni) del 1957 e del 1954, che tra cinquant'anni probabilmente nessun valtellina di oggi eguaglierà per sottigliezza e dirittura. Allo stesso modo, dubito che i bordeaux contemporanei conserveranno l'integrità e la franchezza di quei vini degli anni Venti che ho avuto la fortuna di degustare.

Le tecniche viticole ed enologiche di oggi consentono di fare vini più "pronti", come si dice in gergo. Il mercato ha imposto la fretta, inducendo molte aziende a produrre più rapidamente vini che, però, si dimostrano poi incapaci di durare nel tempo. Le due cose sono direttamente connesse. Non abbiamo più voglia d'attendere; così ci perdiamo tesori gustativi che solo la pazienza sa regalare.

Il tempo produce cose straordinarie, ma dipende dunque dal vino. Tranne alcune eccezioni, un vino mediocre o discreto, resterà mediocre, discreto o diverrà addirittura cattivo. Chi consiglia di bere i propri vini (mediocri) il prima possibile ha infatti paura del loro invecchiamento. Chi invece dichiara (magari in etichetta) che il proprio vino (mediocre) è capace di lunghe maturazioni, lo fa furbescamente per marketing. Ovviamente, sperando che il bevitore eccitato da questi argomenti non resista e apra la bottiglia!

Sopra: un calice di etna rosso maturo (foto Possibilia © Samuel Cogliati)  
A pag. 2: goccia di vino bianco giovane (foto Possibilia © Dania Ceragioli)  
A pag. 6: una bottiglia di prosecco rifermentato in bottiglia (foto Possibilia © Samuel Cogliati)

### **Secondo equivoco: che cosa accade**

La stagionatura incide sull'aspetto, sul profumo e sul gusto del vino. Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, il gusto non diventa più forte ma più morbido, setoso e delicato. Il profumo diviene composito, sfumato, sfaccettato, ma non più intenso. Un po' come negli uomini, il tempo conferisce fascino, non potenza.

Allo stesso modo, nessun vino diventa più alcolico con l'invecchiamento! Tutt'al più può accadere il contrario, per lentissima evaporazione dell'alcol. (Solo un vino un po' dolce – amabile o abboccato – che per un motivo qualsiasi rifermenti in bottiglia, produrrà nuovo alcol. Ma si tratterà probabilmente di un incidente di percorso).

E il colore? Nei rossi vira dal porpora al rubino, poi al granato, in fine all'arancio. Soprattutto, però, tende a schiarirsi, a farsi diafano, non più denso e scuro. I bianchi, al contrario, scuriscono, ed è uno dei motivi per cui, davanti a un bianco invecchiato, molte persone si attendono un vino dolce: confondono il giallo scuro, dorato o ambrato, con il colore dei passiti.

### **Terzo equivoco: il bianco**

La conservazione dei rossi è favorita dai polifenoli (antociani, tannini, ecc... tanto chiacchierati per i loro effetti salutari), quasi assenti nei vini bianchi. Ecco perché, nell'immaginario comune, un vino invecchiato è un vino rosso. Ma i bianchi, se non sempre durano altrettanto a lungo, hanno spesso ugualmente bisogno di perdere l'asperità giovanile. Quelli di alta qualità – in genere troppo costosi per incuriosire i consumatori "comuni" – hanno quasi sempre bisogno di maturare saggiamente in bottiglia. Alcuni bianchi, come



*Vino vecchio fa buon sangue, di S. Cogliati*



*A sinistra: due giovani bottiglie di vernaccia di San Gimignano al fresco (foto Possibilia © Dania Ceragioli)  
Sopra: annate diverse di barbacarlo dell'Oltrepò Pavese (foto Possibilia © Samuel Cogliati)*

molti trebbiani, l'orvieto o il lugana, meno aromatici, sono addirittura poco interessanti nei primi anni, mentre il tempo dà loro un fascino crescente. Ricordo bene un trebbiano di Romagna, anonimo in gioventù, esprimere carattere dopo quindici anni di invecchiamento in bottiglia. Era certo un vino "provato", fragile, un po' ossidato, ma infinitamente più seducente dei suoi fratelli neonati.

Lo stesso discorso vale per gli spumanti metodo classico (o tradizionale), come ad esempio lo champagne. Anzi, questi vini hanno ancora più feeling con l'invecchiamento. Vive nitido in me il ricordo di una vecchia bottiglia di Cordon Rouge Mumm (champagne di per sé molto modesto) divenuta gustosa e affascinante. E il brut Billecart-Salmon "Fin du siècle", creato per festeggiare l'anno 2000 e messo in commercio qualche mese prima, stappato dieci anni più tardi, era... semplicemente superbo.

#### **Quarto equivoco: l'ossigeno e la decantazione**

Tra i tanti elementi responsabili dell'evoluzione del vino, l'ossigeno è il principale. Forzare il contatto tra il liquido e l'aria, per esempio travasandolo in una caraffa o in un decanter, simula un invecchiamento precoce. Per questo motivo, la caraffa è inutile per servire i grandi vini maturi, che l'ossigeno ha già nobilitato nel corso degli anni! Tutt'al più, un travaso molto delicato servirà a separare la parte superiore della bottiglia dal sedimento depositato sul fondo. Attenzione però: il vino andrà bevuto più rapidamente di quello versato direttamente dalla bottiglia. A contatto con l'ossigeno, infatti, un vino molto invecchiato rischia di degradarsi, anziché "sbocciare".

Bisogna quindi gettare tutti i decanter? Niente affatto! In molti casi,

travasare una bottiglia di un'annata da poco in commercio, può essere molto utile. E anche in questo caso, i vini che ne traggono maggior giovamento sono forse i bianchi, spesso vinificati, imbottigliati, venduti e quindi bevuti troppo presto! Molti di questi vini giovani, rinchiusi anzitempo sotto un tappo, hanno bisogno di "tornare a respirare" diversi minuti, qualche ora o addirittura giorni, prima di riuscire a dare il meglio di sé. Scaraffarli può aiutarli ad "aprirsi", oltre che a disperdere un po' di anidride solforosa, conservante di cui i bianchi sono spesso pieni, e prima causa del mal di testa e del mal di stomaco...

#### **Basta equivoci**

In fin dei conti, il vino si comporta in modo simile agli essere umani, e questo ci ricorda che si tratta di un prodotto vivo. Solo quello nato bene (ed educato bene: non a caso i francesi usano il termine *élever* sia per il vino, sia per i bambini) matura con successo. Ma per invecchiare positivamente, va anche conservato bene. Il bianco e il nero sono più simili di quanto si creda. E se un anziano va accompagnato a prendere una boccata d'aria con calma, riserviamo le corse e gli sforzi bruschi ai giovani... §