

Giuseppe Zeppa  
DISAFA - Università di Torino



# Vino e bicchiere: quando la qualità del contenuto dipende dal calice

Il vino è uno dei pochi alimenti che si presta ad essere consumato in una moltitudine di contenitori (*"Un bicchiere di vino"* - F. Kafka, "Storielle minime"; *"Libiamone' lieti calici"* - G. Verdi, "Traviata"; *"Un calice di Champagne"* - C. Cipolla, "Il maestro di vino"; *"Una brocca di vino"* - H. Sienkiewicz, "Quo Vadis?") che in alcuni casi possono essere anche inusuali (*"...e bere lo champagne dalle mie scarpe"* - K. Ingemarsson, "La vita in via dei Mirtilli"; *"...versa lo champagne nel bicchiere di plastica"* - L. Comencini, "La bestia nel cuore").

A questa pluralità di modalità di consumo del vino non sono certamente estranee la lunga storia, le innumerevoli tipologie presenti sul mercato, né le innumerevoli occasioni di consumo, ma se questo da un canto può essere sicuramente un vantaggio, dall'altro può rappresentare un problema.

Se si considera infatti, come ampiamente evidenziato, che il contenitore può influenzare e determinare le caratteristiche del prodotto che contiene, ne deriva che cambiando il contenitore cambieranno anche le sensazioni percepite e quindi la "qualità" del prodotto.

Anche limitandoci al solo classico "bicchiere", già dagli anni '60 si sa che la sua forma ed il suo volume influenzano l'odore del vino che vi è contenuto e quindi la sua "qualità sensoriale".

Non stupisce quindi che, per il bicchiere da degustazione del vino, prima l'AFNOR con la norma NF V09-110 del giugno 1971 e poi la ISO con la norma 3591 del 1977 ripresa poi dalla UNI nel 1979 abbiano definito forma

e dimensioni al fine di poter consentire ai panel di assaggio di operare in condizioni standardizzate. Forse il bicchiere "ISO" non è in assoluto il migliore per consumare un vino, ma avendo una struttura standardizzata consente di comparare i risultati ottenibili da assaggiatori che operano in luoghi e tempi diversi.

Ma cosa cambia in un vino cambiando il bicchiere, e perché?

Gli studi sull'argomento sono stati numerosi.

La canadese Margaret Anne Cliff in uno studio del 2001 (*J. Wine Res.*, 12, 39-46) evidenzia l'effetto che diversi bicchieri possono avere sulle sensazioni percepite durante l'assaggio e sottolinea come il bicchiere ISO si presti meglio di altri all'esame di un ampio spettro di vini.

In particolare l'intensità di colore risulta direttamente correlata all'altezza, al diametro ed al volume del bicchiere

ed è percepita in modo ottimale nei bicchieri ISO.

Analogamente Jeannine F. Delwiche e Marcia Pelchat nel 2002 (*J. Sens. Studies*, 17, 19-28) confrontando bicchieri di diversa forma ottengono variazioni del profilo sensoriale percepito dagli assaggiatori. In particolare l'intensità del fruttato risulta essere direttamente correlata al diametro di apertura del bicchiere ed al rapporto fra il diametro di apertura e il diametro massimo dello stesso bicchiere ed inversamente correlata all'altezza della coppa. Interessante la correlazione negativa calcolata dalle stesse Autrici fra l'altezza e la capacità della coppa con la sensazione di acetico da cui deriverebbe (ma sarebbe necessaria una ulteriore verifica sperimentale)



*Bicchieri di forma diversa possono far percepire un differente profilo sensoriale dei vini degustati?*

che se si vuole ridurre questa sensazione, il vino andrebbe servito in un bicchiere alto di elevato volume.

Analogamente nel 2003 Thomas Hummel e collaboratori (*Appetite*, 41, 197-202), in una analoga prova di confronto fra bicchieri di forma differente, sottolineano che i bicchieri a forma di bulbo forniscono sensazioni olfattive superiori di quelli a tulipano ed a cilindro e quindi esisterebbe una azione del bicchiere sulle sensazioni percepite. Gli stessi Autori evidenziano però che questa differenza viene percepita solo da persone con una elevata capacità olfattiva e quando si tiene conto di questa variabile, la differenza di odore fra i bicchieri scompare. Alle stesse conclusioni erano giunte anche J. F. Delwiche e M. Pelchat nel loro lavoro del 2002 sopra citato, le quali concludevano affermando che la forma del bicchiere ha un debole impatto sulle caratteristiche olfattive percepite in un vino.

Perché dunque queste discordanze di risultati? Perché si ritiene che il bicchiere influenzi spiccatamente il profilo sensoriale di un vino, ma diversi studi sembrano negare o almeno limitare questo fenomeno?

La spiegazione sta probabilmente nelle modalità di conduzione dell'esperimento.

Laddove gli assaggiatori vedono il bicchiere, lo toccano e lo muovono si ha l'evidenza di differenze fra i bicchieri, ma nei test in cui gli assaggiatori operano bendati e non hanno la possibilità di muovere il bicchiere o di toccarlo e quindi gli odori percepiti sono dovuti esclusivamente a fenomeni fisico-chimici, le differenze fra i bicchieri si riducono sino ad annullarsi.

È quindi l'insieme formato da assaggiatore e bicchiere che determina le differenze, piuttosto che il solo bicchiere. Però questa è la condizione reale, quella in cui si opera e quindi quella di cui bisogna tenere conto in fase di assaggio.

In particolare le fonti principali delle differenze potrebbero essere:

- l'area di superficie del vino nel bicchiere;
- l'area di superficie del vino che aderisce alle pareti del bicchiere durante la rotazione del bicchiere;
- il diametro della bocca del bicchiere;
- il volume di gas nello spazio di testa nel bicchiere sopra il vino;
- la composizione del vino.

Tre di queste variabili sono connesse alla geometria del bicchiere (area di superficie, diametro bocca e spazio di testa), mentre due (area vino sulle pareti e composizione) risultano strettamente connesse alle caratteristiche del prodotto ed alla sua manipolazione. Una agitazione violenta determina infatti una diffusione del vino sulle pareti, una maggiore volatilizzazione ed una intensità aromatica più elevata. La presenza nel vino di composti quali i polifenoli o la glicerina aumenta l'adesione superficiale e quindi la permanenza del vino sulle pareti e quindi una maggiore volatilizzazione dei composti.

Alla adesione concorre anche l'inclinazione delle pareti e quindi bicchieri con pareti verticali ostacolano la formazione del film superficiale riducendo la volatilizzazione aromatica, mentre bicchieri con struttura a bulbo facilitano la formazione del film ed aumentano la volatilizzazione.

Anche la presenza di etanolo potrebbe influenzare la tensione di vapore dei componenti volatili presenti nel vino e quindi la loro presenza nello spazio di testa.

I composti con tensione di vapore più elevata tendono a volatilizzare più facilmente ed a disperdersi, mentre quelli con tensione di vapore più bassa tendono a concentrarsi nello spazio di testa sopra alla superficie del vino.

Ne deriva che gli odori del vino in un bicchiere cambiano nel tempo per il cambiamento di composizione dello spazio di testa, ma anche in funzione del volume e soprattutto dell'altezza dello spazio di testa, nonché dell'ampiezza della superficie esposta del vino.

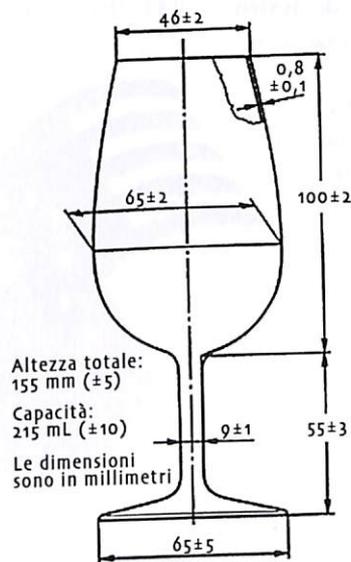
Un bicchiere largo determinerà una maggiore volatilizzazione e se possiede una piccola apertura ed un ampio volume morto, impedirà ai componenti

volatili di uscire e determinerà quindi una maggiore persistenza di odore. Al contrario se il volume morto è ridotto e/o l'apertura è molto ampia, la volatilizzazione sarà accentuata e quindi l'odore del vino cambierà molto velocemente nel tempo.

Tutto questo quindi non fa che confermare la necessità di utilizzare per un assaggio tecnico corretto un bicchiere di struttura normalizzata quale l'ISO che è l'unico che può garantire una riproducibilità del dato.

Per tutte le altre occasioni va bene qualsiasi contenitore purché il vino sia buono, perché bere un bicchiere di vino è un piacere, ma se il vino non è buono che piacere è?

Standard ISO  
Bicchiere da assaggio del vino



*Il bicchiere "ISO" consente di operare in condizioni standardizzate.*