

valutazione che i giudici maschi davano sull'età delle gentili cavie.

Poco è buono

I ricercatori che hanno deciso di inserire nell'esperimento l'essenza di cavolfiore non sono burloni in vena di scherzi. La presenza di questo ortaggio, che ha molteplici qualità ma certo non è noto per la soavità della sua fragranza, nasce da una semplice constatazione: le sostanze che gli danno il caratteristico odore assai greve appartengono alla stessa famiglia di quelle da cui nasce il fresco profumo del pompelmo. Si tratta delle molecole che i chimici chiamano mercaptani o tioli, composti di zolfo presenti, fra l'altro, anche nell'aglio, nella cipolla e in certe acque stagnanti. Così come è un mercaptano

Stranamente, il delizioso profumo del pompelmo nasce da sostanze simili a quelle della cipolla.

l'additivo che viene mescolato al metano domestico, il quale di suo sarebbe del tutto inodore, per rendere immediatamente percepibili le fughe di gas di cui altrimenti ci accorgeremo solo quando è troppo tardi. Insomma, ci siamo capiti: si tratta di sostanze che danno sensazioni olfattive molto intense ma di solito tutt'altro che gradevoli. Una delle caratteristiche principali dei mercaptani è però la capacità di generare nel nostro senso dell'olfatto percezioni di tipo molto diverso a seconda della concentrazione della sostanza. Così, per esempio, uno stesso tipo di mercaptano può produrre la fresca sfumatura di peperone verde tipica di certi Cabernet Sauvignon oppure un insopportabile odore di patate marce. Dipende solo dalla quantità. Va da sé che tanto nel pompel-



mo quanto nei vini il cui profumo ricorda quello del frutto i mercaptani sono presenti in concentrazioni bassissime. Giusto quel tanto che basta per accarezzare i nostri recettori olfattivi senza schiacciarli sotto il peso di uno stimolo troppo potente.

Scienza e olfatto

Per quanto familiare ci possa essere la fragranza di un frutto, non sempre è facile riconoscerla in un contesto diverso da quello originale. In particolare quando il diverso contesto è il vino, la cui ricchezza aromatica può a volte confondere anche i nasi più allenati. Soprattutto nel caso di vini da vitigni come il sauvignon blanc, il müller thurgau e le altre uve bianche dall'aromaticità particolarmente intensa in cui è più frequente trovare note di pompelmo, spesso accompagnate da sfumature vegetali. Per questo motivo, oltre che per tener conto delle inevitabili variazioni individuali della percezione e limitarne l'effetto, gli specialisti di analisi sensoriale hanno messo a punto una serie di indicazioni per la preparazione di

soluzioni di riferimento. Si tratta di campioni di vino aromatizzato in modo che quel particolare profumo diventi distinguibile in maniera inequivocabile. Queste soluzioni sono poi usate come una specie di "diapason olfattivo" per accordare i nasi delle commissioni di assaggiatori prima di specifiche degustazioni.

Come avviene per tutti gli agrumi, il profumo caratteristico del pompelmo è il risultato della combinazione fra le essenze contenute nella buccia e quelle della polpa. Così la soluzione di riferimento si prepara mettendo in un bicchiere di un vino bianco qualsiasi, purché non troppo intensamente profumato, un cucchiaino di succo e una scorzetta di frutto fresco. Niente di più semplice. Occorre solo avere l'accortezza di tagliare la scorza - prima di spremere il succo - con un coltellino affilato evitando di prelevare la parte bianca sottostante. Basta qualche istante e la nostra soluzione di riferimento è pronta. Possiamo così allenarci a distinguere il profumo e poi confrontarlo con i tre ottimi vini selezionati dai nostri esperti. 



Spumante Brut
"Manzoni Bianco" 2008
Bepin de Eto
Via Colle 32/a
31020 San Pietro
di Feletto (Tv)
tel. 0438.486877
www.bepindeeto.it
13 euro

Agrumi spumeggianti
Negli anni Trenta, Luigi Manzoni, botanico della scuola di enologia di Conegliano, creò numerosi vitigni incrociando varietà diverse. La più nota delle sue creazioni è quella siglata 6.0.13 e ora registrata semplicemente come incrocio Manzoni bianco, ottenuta da riesling e pinot bianco. Il colore è un giallo paglierino brillante ravvivato da un perlage fine e continuo. Il profumo è intenso, con fresche note di agrumi, nelle quali si distingue il pompelmo, intrecciate a sfumature di frutti esotici. In bocca è secco e fresco. Nel finale di buona persistenza si sentono, insieme all'aroma di pompelmo, note di frutti a polpa gialla e di mela.