

Sommario

- 5 **L'autore Jean Lenoir**
7 **Testimonianze**
- 12 **Aromi, origine e classificazione**
Gli aromi primari, secondari e terziari
- 18 **L'olfatto**
Definizione delle percezioni: odore, aroma, "flavour"
- 21 **Imparare a riconoscere un aroma**
La nostra selezione di 54 aromi
Il Naso del Vino, un utensile per allenarsi
- 24 **Imparare a degustare un vino**
Descrizione dell'odore di un vino in un bicchiere
(olfatto diretto)
Descrizione delle note aromatiche in bocca
(retro olfatto)
- Tre accessi alla degustazione:**
- 26 **Dai vitigni agli aromi**
I vitigni più prestigiosi del mondo
- 34 **Dai vigneti agli aromi**
I principali aromi delle diverse zone di produzione
- 66 **Dagli aromi ai vini**
Itinerari aromatici attraverso i vini del mondo
- 92 **Presentazione dei 54 aromi**
Descrizione

L'autore Jean Lenoir

Nato dal vino, ho visto la luce in Borgogna. Il vino nella mia famiglia ha sempre avuto un posto d'onore. Quello di tutti i giorni era un rosso molto colorato, dal fruttato indimenticabile. Ero spesso incaricato di spilarlo per poi riempire la caraffa; pertanto, già molto giovane, ne ho percepito il sapore. Primi passi, prime papille!... Vorrei che questo libro Vi trasmettesse l'amore per il vino che mi è valsa la fiducia di numerosi amici con i quali condividevo le mie scoperte fino al giorno in cui uno di loro, il pittore Henri Cueco, mi ha suggerito di trasmettere questa passione al maggior numero di persone possibile.

Così m'impegnai a fare entrare il vino nella cultura in quanto opera d'arte, allo stesso titolo della musica o della pittura ed ho inaugurato, nel 1978, presso la Maison de la Culture di Chalon-sur-Saône, il primo ciclo di iniziazioni alla degustazione dei vini. Da queste riunioni sono nate una dinamica ed una interrogazione sul gusto e sull'olfatto.

Per destare l'attenzione del mio pubblico e spingerlo verso una indispensabile curiosità verso gli odori ed aiutarlo a riconoscere gli aromi contenuti nel vino, spronato da un altro artista, Daniel Spoeri e dalla sua idea di libro oggetto, ho inventato *Il Naso del Vino*. Un'opera fatta di scritti e di odori; ho voluto mettere a disposizione dei professionisti e degli appassionati il sunto delle conoscenze degli aromi che personalizzano i vini.

Il Naso del Vino ha convinto professionisti ed appassionati che vi hanno trovato le parole giuste per esprimersi sul vino: il dialogo è diventato possibile. Mi auguro che questo confronto col mondo odorifero apra le porte della Vostra intimità.

Che cosa c'è di più evocatore di un odore per farvi tornare alla Vostra infanzia, ritrovarVi in calzoncini corti in un campo di grano falciato da poco od in una stanza in cui aleggia un aroma di lievito? Vostra nonna è lì, davanti a Voi, con il suo sorriso, il suo grembiule, tutto rivive per Voi. La Vostra pellicola cinematografica si è messa in moto, solo per la Vostra emozione.

Scoprirete in questo libro un ampio repertorio di evocazioni di aromi concernente i vini della Francia e del Mondo che sarà poi appassionante arricchire con le Vostre proprie scoperte.

Ho riportato qualche nozione di enologia e spero che questo approccio scientifico non scoraggi nessuno ma che gli si riservi un ruolo di sostegno indispensabile: il gusto del vino essendo legato alla sua composizione chimica, a quella delle uve, alle tecniche di vinificazione e ai metodi di invecchiamento.

Le testimonianze seguenti sono una tribuna aperta alle persone alle quali rendo omaggio. "Pionieri del gusto", "ricercatori della degustazione", grazie di essere intervenuti qui per offrirci quella parte di Voi stessi che illumina quest'opera, frutto delle vostre ricerche.

Jean Lenoir, agosto 1981

Testimonianze

Emile Peynaud (1981)

Dott. Ing. Autore di "Traité d'oenologie", "Connaissance et Travail du Vin", "Le Goût du Vin"
Sulle prime, l'odore del vino è a dir poco indescrivibile. Com'è possibile descrivere un odore con delle parole? In un approccio cartesiano del problema, l'assaggiatore si sforza di distinguere anzitutto l'intensità o il volume dell'aroma e la sua sfumatura, la sua qualità. Poi, compito più difficile, prova a riconoscere ad un esame approfondito, annusando il vino con ispirazioni corte e ripetute, fiutandolo addirittura, una successione di profumi che ricordano l'odore di tale fiore, di tale frutto, di tale essenza di legno, ecc... Lascia vagare la sua immaginazione e si abbandona al gioco delle evocazioni e delle analogie.

Finché si tratta di giudicare le sue qualità generali, ad esempio la forza olfattiva, la quantità di aroma od il gradimento olfattivo, l'espressione verbale va da se; se il giudizio è chiaro, non ci sono serie difficoltà per trovare i qualificativi esatti. Ma appena si tratterà di descrivere un aroma od un profumo, non più di giudicarlo ma di trasmetterlo, suggerirlo, si risentirà ancora di più che per i sapori l'indigenza e l'inadeguatezza delle parole, non perché ci manchino, sono in effetti più numerosi che per il gusto; questo perché le sensazioni sono più fini e più complesse, meno codificate, e pertanto sarà più difficile individuare il termine più adeguato, quello che corrisponderà maggiormente alle sensazioni percepite.

È già stato dimostrato che l'odore di un vino nel bicchiere ed il suo aroma in bocca sono due aspetti di una stessa costituzione in sostanze volatili ed odorose. In realtà le sensazioni percepite per via diretta e per via retronasale si completano. Ma si può prolungare lo studio delle prime ripetendo l'olfatto. Si utilizza lo stesso vocabolario in entrambi i casi, tuttavia li si separa nei commenti.

Il gradimento dell'odore è lo sfondo di qualsiasi qualità. Si dice di un vino il cui odore è piacevole, armonioso, che è fine, raffinato. La finezza è l'insieme delle qualità che caratterizzano un vino di pregio; un vino fine si distingue per la delicatezza della linfa, il gradimento del bouquet, la chiarezza del gusto e del colore, la perfezione dell'insieme. La finezza di un vino giovane ha per base gli aromi di fiori, di frutta matura; da qui gli aggettivi fruttato, fiorito e floreale.

Come descrivere un odore? Lo si può fare soltanto procedendo per analogia con un odore conosciuto, che gli assomigli, lo evochi, o con il quale lo si possa identificare. Il mondo degli odori è così ampio che non c'è sempre uguaglianza con il modello odoroso; ma tuttavia un'approssimazione basta per fare scattare l'evocazione.

L'apprendimento degli odori si fa in natura ed in profumeria. Se non si è avuta, da giovani, la possibilità di sviluppare la curiosità per gli odori e l'occasione per esercitarla, il numero di riferimenti olfattivi accumulati rischia

di essere un po' debole e pertanto rimarrà ancora molto da fare. Bisogna allora organizzare la caccia agli odori, prospettare, il naso in avanti, ogni stagione, il giardino, i prati, la landa e la macchia; stropicciare una foglia, annusare un fiore, schiacciare un frutto; mettere il naso in una collezione di spezie e di condimenti, sentire le erbe aromatiche del cuoco, le piante medicinali dell'erborista, le essenze del liquorista; respirare con attenzione una "eau de toilette", una saponetta, riconoscere il profumo di una signora. Con una scelta di 54 aromi, che si riferiscono ai vini, l'opera di Jean Lenoir sarà uno strumento di lavoro utile per una educazione dell'odorato e della memoria olfattiva.

Jacques Puisais, Enologo, Presidente Onorario dell'Unione Francese e dell'Unione Internazionale degli Enologi, Presidente fondatore dell'Istituto Francese del Gusto. Da molti anni, Jean Lenoir si è dedicato alla ricerca di tutte le sfumature che si possono riscontrare nel vino. Il suo cammino si è svolto tramite l'apprendistato. È solo a forza di risentire le cose, di analizzarle che si può capire ed approfittare delle proprie scoperte. In materia di vino, sappiamo tutti che centinaia di costituenti sono responsabili della composizione di questo prodotto: per di più, ogni anno, questa ripartizione è modellata dal clima, da qui la necessità, per capire il linguaggio del vino, di basarsi su concetti alquanto rigorosi. Questa è la forma di apprendistato che Vi è proposta da Jean Lenoir. Ha introdotto in quest'opera tutto ciò che gli ha permesso di dominare il suo "naso", ad ognuno di Voi ora di trarre profitto da questa esperienza.

In qualità di enologo, assisto troppo spesso ad un consumo di vini che esula da una qualsiasi ricerca di espressione. È un po' come colui che sfoglia un libro senza cogliere l'idea dell'autore. È più che mai ora che si introduca la cultura del gusto nelle nostre società. Così, i prodotti della nostra terra non saranno più considerati come dei liquidi o dei solidi, solo fonti di calorie, di energia e di vitamine, ma finalmente come delle fonti di emozioni psicosensoriali profonde.

Jean Lenoir ci aiuta nell'iniziazione del nostro corpo in materia di gusto. Dobbiamo ringraziarlo per il gioco che ci propone. Quest'ultimo abbina il verbo al gesto, fonti di arricchimento personale.

Max Léglise, Direttore onorario della stazione enologica di Borgogna (I.N.R.A.) di Beaune. Autore di "Un' iniziazione alla degustazione dei grandi vini."

Il vino, per via della diversità dei suoi caratteri, è una delle sostanze più ricche che l'uomo possa portare alle sue labbra ed una di quelle il cui consumo è dei più esaltanti. Queste virtù sono state fin dalla notte dei tempi, fonte di culti, di simbolismi, d'infatuazione, che ne fanno un archetipo della cultura umana. La conoscenza che ne abbiamo non è mai stata così spinta e lo sviluppo della sua originalità conosce oggi un fervore particolare nel mondo intero. Adesso, tocca all'ultimo anello della catena, al consumatore sulla sua mensa,

di elevarsi ai livelli di quanto consuma e che altri hanno preparato per lui con perseveranza ed amore della verità.

A che scopo mettere in opera i raffinamenti della tecnica e l'arsenale delle difese dell'autenticità, se il loro ultimo beneficiario, l'appassionato davanti al suo bicchiere, non sa discernere un bianco scadente da un buon sidro? O se, nella confusione delle etichette, non si prende la briga di cercare di riconoscere quanto sta dietro.

Le basi del giudizio, in questa materia, passano tramite l'educazione sensoriale e i mezzi per svilupparla. L'opera di Jean Lenoir sarà in questo senso uno strumento particolarmente efficace e formatore. Troviamo nella degustazione un quoziente d'interpretazione personale che ne farà sempre un'arte che sarà difficile ridurre ad una semplice scienza. Con il supporto di una procedura metodica, il degustatore che raggiunge una buona virtuosità deve potere fare tutte le sue prestazioni con il naso e la bocca senza altre apparecchiature.

La degustazione ha un valore d'evasione comparabile a quello delle altre arti ed, allo stesso titolo, è fonte di Cultura, nella misura in cui insegna delle discriminazioni, tempera gli impulsi, raffina il giudizio e riconcilia con l'universo naturale. La sua originalità è di ringiovanire e di salvaguardare due sensi che si stanno spegnendo: il gusto e l'olfatto. Sull'universo sensibile, dal quale l'uomo moderno sta sradicandosi, mantiene un appello costante di apertura, che allarga il gradimento dell'esistenza, conduce alla disponibilità dei sensi ed all'introspezione.

Aromi: origine e classificazione

Nei vini sono state identificate più di un migliaio di molecole di aromi e chissà quanto ne restano ancora da scoprire!

La diversità degli aromi è dovuta all'assemblaggio qualitativo e quantitativo di queste molecole. Dobbiamo segnalare che il tenore in aromi di un vino è molto debole (uno per mille, ossia 1,2 grammi di aromi per litro di vino, mediamente) e che alcuni composti di aromi si trovano solo in tracce, appena rilevabili, nonostante i nostri potenti mezzi analitici.

Fattori determinanti

Il vitigno (la scelta delle varietà, l'età della vite...)

La natura geologica del suolo nel quale la vite affonda le proprie radici

Il clima

La nozione di territorio (che raggruppa parzialmente le nozioni precedenti)

L'annata

Le pratiche colturali (potatura, vendemmia...)

Le tecniche di vinificazione

L'allevamento, il confezionamento e l'invecchiamento in bottiglia

Un vino può anche provenire dall'assemblaggio di più vitigni al fine di ottimizzarne le qualità gustative e aromatiche.

Da dove vengono gli aromi?

Quali erano già presenti nell'uva? Come si sono formati gli altri? Tutte queste domande hanno portato gli scienziati a realizzare delle ricerche sui precursori di aromi e a proporre una classificazione degli aromi in funzione delle tappe dell'elaborazione del vino.

I precursori degli aromi:

La nascita di una bacca inizia con la formazione del fiore che appare nella gemma, in giugno. Emette un profumo delicato. Dopo l'allegagione, o formazione del frutto, vi saranno protetti i semi fino alla fine del loro sviluppo. Con l'opera del tempo e del sole, l'acino d'uva elabora dei precursori di aromi che man mano saranno accumulati. Questi precursori sono molecole solubili in acqua.

Non emanano odori direttamente, l'aroma quindi non è libero, non è accessibile. Sono costituiti da una frazione aromatica legata ad un glucide di piccola dimensione. Grazie ad un enzima (proteina contenuta nell'uva) si genera una reazione che libera l'aroma. Questo tipo di produzione di aromi dai precursori prosegue nel corso della

fermentazione alcolica e, successivamente, nel corso dell'invecchiamento.

Accanto a queste molecole di aromi originate dai precursori, altri aromi primari o varietali si liberano dopo la raccolta delle uve.

Successivamente, nel corso delle fermentazioni alcolica e malolattica, si formano degli aromi detti secondari o prefermentativi.

Durante il periodo di allevamento del vino e durante tutta la conservazione in bottiglia, infine, appaiono nuove molecole di aromi, sono gli aromi terziari o post fermentativi.

Questa classificazione degli aromi del vino in primari, secondari e terziari non deve essere considerata come accademica in quanto un aroma può avere origini diverse. Ad esempio, l'aroma di rosa può provenire da molecole di origine primaria come il β -citronellolo e da altre di origine secondaria legate alla fermentazione come l'alcool feniletileico. Il tutto contribuisce alla nota "rosa" finale.

Accesso alla degustazione:

Dai vitigni agli aromi

Il vino riceve tutta la sua eredità dalla vite che ne ha portato le uve. Questa vite ha dei caratteri propri alla sua specie (al suo vitigno). Questa vite è un essere vivente, subisce quindi delle influenze ed evolve con il passare degli anni. Un vino può provenire da uve di un solo o di più vitigni. Lo studio dei vitigni costituisce una disciplina di pieno diritto: l'ampelologia.

²⁶ La vite appartiene alla famiglia delle Ampelidacee, o Vitacee, una famiglia botanica che comprende più di un migliaio di specie ripartite in quattordici generi più due fossili. Solo il genere *Vitis* viene coltivato per i suoi frutti e comprende centodieci specie, ma una sola è all'origine di tutti i vini di qualità: la *Vitis vinifera*, la cosiddetta vite europea, all'origine di tutti i grandi vini del mondo . La specie *Vitis vinifera* comprende diverse migliaia di varietà ma la maggior parte dei vini proviene da qualche varietà che vi presentiamo qui di seguito.

Vini bianchi

Albariño

Mela, biancospino, tiglio, miele...

Vitigno della Galizia. Origina vini bianchi secchi molto aromatici, dal naso fine di fiori bianchi leggermente zuccherini e di mela verde.

Chardonnay

Limone, pompelmo, ananas, melone, mela, pera, mandorla, biancospino, tiglio, miele, lievito, burro fresco, pane tostato, mandorla tostata, nocciola tostata...

È il più celebre dei vitigni da vini bianchi. Origina i più grandi vini bianchi secchi di Borgogna immortalati dai rinomati Montrachet, Corton-Charlemagne e da grandi crus di Chablis. È anche il componente principale di gran numero di Champagne, l'unico dei Champagne blanc de blancs. Oggi, lo Chardonnay si è diffuso in tutto il mondo e produce vini rimarchevoli in Spagna, Italia ed Austria dove stupisce la sua grande finezza. Si acclimata in modo rimarchevole in California, nella Napa Valley e nel Sonoma. Produce buoni vini in Cile, Argentina e Sud Africa. I risultati sono ottimi anche in Australia ed in Nuova-Zelanda. La finezza di tessitura dei vini originati dal vitigno Chardonnay è straordinaria. Le note aromatiche e la persistenza in bocca lo sono altrettanto. Invecchia particolarmente bene. Al naso dominano le note di nocciola, miele, biancospino o acacia, quasi sempre sottolineate dal burro, dalla brioche e dal pane abbrustolito. Lo Chardonnay genera talvolta degli aromi vivi di limoni maturi, di frutti tropicali (ananas) e anche di melone in Australia.

Un gran numero di questi vini subisce la fermentazione malolattica che innalza il loro tasso di diacetile e sviluppa un aroma ben evidenziato di burro-nocciola. La fermentazione malolattica si realizza frequentemente in barriques a contatto delle fecce che possono regolarmente essere rimesse in sospensione nel vino: è il bâtonnage che apporta anche un aroma più o meno importante di lievito.

Chenin

Limone, mela, pera, mela cotogna, tiglio, miele, nocciola tostata...

Lo Chenin bianco è il vitigno tipico dei vini bianchi della Loira. Si chiama anche Pineau della Loira, Pineau d'Anjou e di Steen in Africa del Sud. E' la dimostrazione delle potenzialità di un' uva bianca che originerà a seconda delle quantità di zucchero, a seconda delle annate e dei terreni, vini secchi e acidi, liquorosi di grande tenuta, mossi oppure spumanti. Lo Chenin si esprime in modo meraviglioso in Francia in vini dotati di grande eleganza, nervosi, corposi, delicati e fini, dai riflessi dorati. Da giovane, ha un gusto dissecante, fresco, di mela e di mela cotogna. Nella tipologia liquorosa, origina vini stupendi e untuosi che riempiono la bocca di un profumo squisito di miele, di acacia, di tiglio e di gelatina di mele cotogne.

In Touraine, produce a Vouvray, dei vini secchi, demi-sec o abboccati che sono, nelle annate mediocri, venduti come vini spumantizzati; a Montlouis, sull'altra riva della Loira, produce lo stesso tipo di vino che si differenzia però dall'aroma di nocciola.

Questo vitigno è all'origine dei grandi vini bianchi secchi ed eleganti, molto conosciuti, che maturano lentamente: Coulée-de-Serrant e Roche-aux-Moines nella denominazione Savennières.

In Anjou, origina gli stupendi vini liquorosi delle denominazioni Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance e Anjou Coteaux de la Loire. Ricchi e potenti, sono molto propensi all'invecchiamento. Le annate 1947, 1959, 1961, e 1970 furono memorabili.

Questo vitigno è presente in tutto il mondo, è ben rappresentato in Australia e si sta sviluppando in Nuova-Zelanda; è molto diffuso anche in Sud Africa e in California.

Furmint

Limone, arancia, albicocca, pesca, miele...

Questo grande vitigno ungherese è il componente principale del Tokaji Aszú. La sua acidità e la sua sensibilità alla muffa nobile lo predispongono all'elaborazione di vini liquorosi complessi ed elegantissimi. Si associa tradizionalmente al Hárslevelü.

Accesso alla degustazione:

Dai vigneti agli aromi

Ogni vigneto è un pezzo di terra, dotato di attitudini specifiche come lo testimoniano brillantemente i documenti catastali. Questa fondamentale realtà del territorio, associata alla selezione dei vitigni più diffusi, dà ai vini che ne scaturiscono originalità e caratteristiche peculiari. Per meglio assaporare questa geografia del vino, Vi proponiamo degli esempi di tavolozze di aromi caratteristici delle zone viticole più importanti di Francia e del mondo.

COPYRIGHT ÉDITIONS JEAN-MICHEL NOIR

Francia

Alsazia

Limone, pompelmo, ananas, litchi, moscato, mela cotogna, lampone, albicocca, miele, rosa, cannella, chiodo di garofano, zafferano...

Riesling, Gewurztraminer, Muscat, Pinot gris, Pinot noir...

In Alsazia vi è una grande varietà di territori e di vitigni, veri fiori all'occhiello aromatici.

Tradizionalmente vendemmiati e vinificati separatamente, questi vitigni danno il nome ai vini che ne derivano, contrariamente alle altre denominazioni francesi che portano il nome di un luogo o di un territorio d'origine.

I frutti profumano i vini da giovani: ananas, limone, mela cotogna nei bianchi e lampone nel Pinot nero. Il litchi conferisce ai Gewurztraminer il suo tocco particolare in compagnia della rosa e del chiodo di garofano. Il miele caratterizza le grandi annate calde e soleggiate nelle grandi cuvées delle vendemmie tardive e nelle selezioni di uve bottrizzate derivate dai Pinot grigio e dai Riesling. Agli assaggiatori alle prime armi consiglio vivamente i vini d'Alsazia per i loro aromi che qualificherei "pedagogici".

Beaujolais

I vini rossi

Ananas, banana o caramella inglese, fragola, lampone, ciliegia, cannella.

I vini del Beaujolais derivano dal solo vitigno Gamay, che produce vini freschi, leggeri, fruttati, floreali, di pronta beva.

Bordeaux

I vini bianchi secchi

Pompelmo, mela, moscato, albicocca, pesca bianca, figlio, germoglio di ribes nero, vaniglia, affumicato...

Pessac-Léognan, Graves, Entre-Deux-Mers...

I vini bianchi secchi del Bordolese più ammirevoli sono indubbiamente quelli prodotti nella AOC Pessac-Léognan, unica denominazione che possa fregiarsi di territori che beneficiano della classificazione "Grand cru classé". I migliori vini di Pessac-Léognan hanno come base i vitigni Sémillon e Sauvignon, quest'ultimo raggiunge, qui, il massimo dell'eleganza. I cultori dei grandi vini bianchi si diletteranno con un Domaine de Chevalier di pura e rara eleganza, con un ricco

e gustoso Laville Haut-Brion, con un seducente e sericeo Château Fieuzal. Alcuni potranno ancora meravigliare i loro sensi degustando un voluttuoso Château Haut-Brion.

I vini bianchi liquorosi

Limone, pompelmo, arancia, ananas, melone, pera, mela cotogna, albicocca, pesca, acacia, miele, vaniglia, cannella, chiodo di garofano, zafferano, mandorla tostata...

Sauternes, Barsac, Cérons, Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont...

Originati dal Sémillon, dal Sauvignon e da un po' di Muscadelle, i rinomati vini bianchi liquorosi del Sauternais devono la loro qualità allo sviluppo adeguato del marciume nobile (*Botrytis cinerea*) che concentra gli zuccheri.

I vini giovani mettono in risalto le sfumature di ananas, limone, pompelmo, pera, acacia, miele e vaniglia (per i vini allevati in barriques nuove). Con l'età, i caratteri canditi prevalgono: albicocca candita, arancia, mela cotogna, cannella e persino il chiodo di garofano.

I vini rossi

Médoc

Lampone, ribes nero, mirtillo, mora, ciliegia, prugna secca, violetta, peperone verde, tartufo, cedro, liquirizia, vaniglia, cuoio, caffè, cioccolato fondente...

Pessac-Léognan e Graves

Fragola, lampone, ribes, mirtillo, ciliegia, prugna secca, pino, vaniglia, pepe, affumicato, peperone verde...

Saint-Emilion

Lampone, mora, ciliegia, prugna secca, fungo, tartufo, liquirizia, fieno falciato, vaniglia, cannella, muschio (zool.), caramello, caffè, cioccolato fondente...

Pomerol

Lampone, ribes nero, mirtillo, prugna secca, violetta, tartufo, liquirizia, vaniglia e cannella, muschio, caramello, caffè e cioccolato fondente...

Incontestabilmente, il Cabernet sauvignon è il re dei vitigni della maggior parte dei grandi crus del Médoc e del Pessac-Léognan. Origina vini colorati, potenti, ricchi, tannici, dai gusti intensi e complessi. Questo vitigno conferisce classe, vigore, eleganza e una grande potenzialità di invecchiamento agli stupendi crus quali Château Lafite Rothschild, Mouton Rothschild e Latour, tutti premiers crus classés di Pauillac.