

La persistenza gustativa: atto finale e decisivo della degustazione

written by Rivista di Agraria.org | 28 febbraio 2016
di Ezio Casali

Al termine di una degustazione è il momento di valutare due parametri che, a mio avviso, possono essere pienamente apprezzati, e quindi giudicati, solo deglutendo il vino. Infatti, anche se in certe occasioni è comprensibile, non ingerire il vino non ti permette di apprezzare compiutamente due caratteristiche fondamentali: il retrogusto e la persistenza gustativa, che possono influenzare in maniera significativa il giudizio complessivo finale.

Per retrogusto si intendono quelle sensazioni che si percepiscono dopo, e va sottolineato dopo, aver deglutito il vino: tali sensazioni interessano sia la sfera gustativa che quella olfattiva (alcuni infatti parlano di retroolfatto) e vanno valutate sia come qualità che come durata.

Per quanto riguarda la qualità molto importante, ovviamente, è la pregevolezza e la finezza delle sensazioni, ma altrettanto importante è valutare la corrispondenza tra le sensazioni gustative propriamente dette (cioè quello che "sentiamo" quando il vino è ancora in bocca) e quelle che invece vengono colte una volta che il vino è stato deglutito (che rappresentano le sensazioni retrogustative vere e proprie).

A volte si avvertono in retrogusto delle note acidule, a volte amarognole: ebbene queste singole sensazioni non vanno classificate come retrogusto, ma esclusivamente come fattori caratterizzanti, spesso con accezione negativa, del vino in degustazione, in quanto il retrogusto comprende, come detto sopra, tutto l'insieme delle sensazioni gusto-olfattive (d'altra parte, se un vino presenta una nota acidula o amarognola solo in fase di deglutizione, sarà molto difficile affermare che vi sia corrispondenza tra gusto e retrogusto!).

Molto utile, al fine di massimizzare le percezioni delle varie componenti retrogustative, può essere l'azione di compiere una espirazione con il naso, affinché le componenti aromatiche del retrogusto (e del retroolfatto o componenti retronasali) possano interessare tutti i recettori sensoriali implicati in questa particolare fase della degustazione.

Potremmo dire che deve sussistere una sorta di legame quasi inscindibile tra sensazioni olfattive, sensazioni gustative e sensazioni retrogustative: un vino che manifesta tale concatenazione sensoriale sarà sicuramente un buon, se non un grande, vino, ma soprattutto ci darà una certa garanzia sulla sua sincerità, in quanto solo vini prodotti da uve di buona qualità che non hanno subito lavorazioni ed interventi drastici in cantina possono manifestare appieno la piena corrispondenza tra le tre fasi della degustazione.

Per quanto riguarda invece la durata, o persistenza gustativa, si parla spesso di P.A.I. (Persistenza Aromatica Intensa), che potremmo definire come il tempo durante il quale continuiamo a percepire l'aroma del vino dopo averlo deglutito.

Va posta particolare attenzione al termine aroma: la P.A.I. consiste nel cogliere tutto lo spettro aromatico gusto-olfattivo del vino e non solo una componente dello stesso, per cui eventuali note diverse (come ad esempio quelle acidule o amarognole citate prima) non rientrano nel novero delle sensazioni che andremo a valutare per definire la "lunghezza" della P.A.I..

In questo senso grande attenzione va posta alla sensazione "amaro": essendo le papille gustative responsabili della percezione amara in fondo alla lingua, è molto facile associare tale impressione gustativa alla persistenza, ma facendolo cadremmo in un grave errore, in quanto con la P.A.I., come già detto, valutiamo l'intero spettro aromatico del vino.

Tra l'altro la P.A.I. è, tra tutte le percezioni sensoriali di un vino, quella forse meno influenzata dalla soggettività, dal momento che è una caratteristica ben definita e valutabile oggettivamente in termini temporali: può certamente influire la "soglia sensoriale" del degustatore ma, in genere, i giudizi sono sempre abbastanza concordanti tra di loro.

Una scala di valutazione potrebbe essere la seguente:

- vino corto: fino a 2 - 3 secondi
- vino poco persistente: da 3 a 5 - 6 secondi
- vino persistente: da 6 a 9 - 10 secondi
- vino molto persistente: da 10 a 14 - 15 secondi
- vino di grande persistenza: da 15 secondi a ... (20, 25 secondi ed anche più)



L'orologio della persistenza (opera propria - modificato da <https://openclipart.org/>)

Maggiore è la P.A.I., migliore è la qualità del vino e la sua sincerità (intendendo ancora una volta con tale termine un vino prodotto da ottime materie prime).

La valutazione consiste proprio nel contare i secondi che intercorrono tra il momento della deglutizione e la scomparsa delle sensazioni retrogustative e nell'apprezzare la qualità di quanto percepiamo: un retrogusto lungo ma spiacevole non rappresenta sicuramente un fattore positivo e può influenzare in maniera anche considerevole il giudizio finale sul vino.

Non va poi sottovalutato il fatto che, essendo la deglutizione l'atto finale della degustazione, la percezione retrogustativa può invogliare o meno a servirsi di un altro bicchiere: solo se saremo completamente soddisfatti continueremo a bere quel vino, in caso contrario sarà molto più probabile orientarci su altri prodotti, nella speranza di trovare una P.A.I., ma non solo quella, più soddisfacente.

Ezio Casali, iscritto all'Albo Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cremona, insegna presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Stanga" di Cremona. Si occupa di autocontrollo, soprattutto negli agriturismi, e di agricoltura multifunzionale. [Curriculum vitae >>>](#)



La Vigna, il Vino e la Biodinamica

Nicolas Joly - Slow Food Editore

Convinto sostenitore e divulgatore della viticoltura biodinamica - presenta una visione diversa della vite e del vino... [Acquista online >>>](#)