

IN VINO VERITAS:

Giovane, pronto, maturo, di corpo, brillante, austero, carico, intenso, elegante: è il vino, concentrato di emozioni ed alchimie, allegria e riflessioni, esplosione di sapori, profumi e colori.

I colori... i colori racchiudono in sé la storia, le origini, il terreno e la tecnica di vinificazione ed il grado di maturazione delle uve.

Fin dalla mescita, quando guardiamo in controluce il nostro calice, scopriamo la trasparenza e limpidezza del vino; poi, fermanoci per un istante ed inclinandolo leggermente su un fondo chiaro, ecco sprigionarsi l'intensità, la concentrazione ed ancora, sollevando lo sguardo verso la parte di minor spessore, ecco comparire le mille sfumature di questo prezioso nettare. Infine, facendo roteare dolcemente il calice, eccoli: i nostri archetti, le nostre lacrime, la consistenza, la struttura.

I colori: il giallo, con sfumature verdoline, racconta di un vino giovane, fresco, vinificato in acciaio, che ricorda la macchia mediterranea e la rugiada del mattino con profumi di frutta a polpa bianca appena colta, anche acerba, dal cedro alla mela verde, profumi accompagnati da freschi sentori muschiati che in bocca donano sensazioni di gradevole freschezza e vivacità.

Le uve dal colore più intenso o raccolte a piena maturazione regalano invece vini dal colore paglierino, più o meno intenso, che si trasformano in riflessi dorati se la botte ha dato loro in dono un po' di riposo. I profumi in questo caso risultano più intensi e spaziano da aromi che richiamano frutti maturi ed esotici, ai fiori di camomilla, ginestra, rosa ed erbe aromatiche, nocciole e mille altri, fino alle note vanigliate della barrique, che in bocca regalano morbidezza e freschezza e persistenza.

E poi l'ambra: intensa, calda, ci porta alla memoria i colori dell'autunno con le uve raccolte tardivamente o lasciate ad appassire sui graticci. I riflessi sono bruni, talvolta ramati, aranciati. All'olfatto si sprigionano ricchi e intensi i profumi di frutta secca o smaturata, delle confetture, del miele, del caramello. In bocca scivolano lentamente sul palato avvolgendoci con la loro carica zuccherina e lasciando il ricordo vivo della loro origine.

Luminosi, splendenti, purpurei sono i rossi giovani: fatti per essere bevuti subito, sanno di uva spremuta, prorompente all'olfatto e al gusto.

È il rubino la preziosa gemma che racchiude in sé il mondo della maggior parte dei vini rossi che conosciamo. Le sue diverse tonalità ci raccontano semplicemente il vino, il vitigno di origine, il terreno, il tipo di macerazione; dal rubino chiaro a quello impenetrabile, compatto fino alle sfumature granate od aranciate dei vini più strutturati, accompagnate dal caleidoscopico bouquet di piccoli frutti di bosco, mirtilli, ribes, marasca e fiori, la viola, la rosa canina, note erbacee che degradano fino all'apoteosi del rovere e del tempo: spezie, vaniglia, liquirizia, cacao, tabacco, note tostate. La bocca si riempie di tutte queste sensazioni, si ubriaca della freschezza ed astringenza tannica di alcuni e della morbidezza, eleganza, del velluto, del vigore e della potenza degli altri, tanto da farci sentire "... soli in mare, sfidando la bufera" (Giosuè Carducci).

È per questo che il vino si deve amare, per le sorprese che ci regala senza chiedere niente in cambio, per il lavoro meticoloso dei vignaioli, per la cura e l'attenzione che costoro

impiegano nel raccogliere ogni grappolo d'uva, per il calore della cantina, per i suoi profumi che raccontano l'identità del luogo di origine.

È per questo che quando decidiamo di aprire una bottiglia di vino, ogni gesto dev'essere studiato: dalla scelta del bicchiere, al luogo, al cibo che dobbiamo abbinarvi, agli amici con i quali vogliamo condividere questa emozione, affinché il ricordo di ogni sorso e delle sue sensazioni possa donarci nel tempo emozioni intime e familiari.

Dott.ssa Caterina Ledda