

NOVITÀ



Bollizine, come ascoltare lo... spumante

LA PRIMA GUIDA ALL'ANALISI ACUSTICA DEL PERLAGE

Bollizine è l'originale guida curata dal giornalista sommelier Tommaso Caporale, edita da Cinquesensi. La guida presenta un nuovo metodo per la valutazione dei vini effervescenti, spumanti e frizzanti, che l'autore, ingegnere con la passione del vino, ha messo a punto. Il metodo non si propone di sostituire la classica valutazione sensoriale ma si affilia alla stessa, dando un aiuto al giudizio qualitativo dei vini.

Le 160 etichette presenti nella guida non sono state descritte attraverso il tradizionale e soggettivo metodo sensoriale, ma illustrate da un metodo che indaga il suono emesso dalle bollicine in un calice subito dopo la miscela. Attraverso l'aiuto di un algoritmo, i suoni vengono elaborati, analizzati e raffigurati graficamente. Dall'interpretazione delle frequenze è possibile risalire alla tipologia di vino spumante e alle sue caratteristiche organolettiche/sensoriali, oltre che individuarne le differenze in termini di dosaggio zuccherino e di vitigno utilizzato.

Sull'originalità della guida, presentata a Vinitaly, è intervenuto anche il presidente di Città del Vino Angelo Radica: "Non bisogna essere legati al pensiero unico - ha più volte ribadito - e quella di Caporale è una chiave di lettura nuova, originale. I dati ci dicono che

gli spumanti, al cospetto delle altre tipologie, sostengono i consumi e sono preferiti tra i giovani: ben venga questo arricchimento della platea di approccio a questi vini". Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi che ha firmato la prefazione della guida, insieme a Simone Rugiati e Tommaso Cascella, ha sottolineato che "il suono delle bollicine è qualcosa di cui non mi ero mai interessato ma ho scoperto grazie a Caporale che è armonia, bellezza, musica soffice ed elegante; il vino è amore, attaccamento, e chi lo ama non può berlo e basta. Ecco che il metodo dell'ascolto aumenta la percezione nelle persone, le fa appassionare. Al vino mancava solo la parola per lasciare il segno. Ora con la scoperta di Caporale lo farà. Via all'ascolto delle bollicine". "Il racconto del vino - spiega Tommaso Caporale - è diventato sempre più omologato e bisognava trovare nuovi elementi oggettivi per aumentare il livello di comunicazione delle fasi di degustazione sensoriale e migliorare il rapporto di percezione da parte dei consumatori. La mia ricerca ha puntato sull'esplorazione di un altro senso, quello dell'udito, ed è fondata sull'analisi acustica del suono delle bollicine all'interno del calice di oltre 1.000 vini spumante, i cui risultati frequenziali mi hanno fornito uno spaccato delle loro caratteristiche, anche prima di far ricorso alla

classica degustazione. Ciò ha portato alla selezione di 160 etichette, che ritroviamo in guida, recensite secondo un approccio inedito, quello del proprio bagaglio frequenziale, espresso in due grafici". Attraverso un sistema di elaborazione dei dati presenti negli spettri sonori, sono stati assegnati ai migliori vini spumante selezionati dei premi suddivisi in tre fasce Diapason Bronze, Diapason Silver, Diapason Gold e lo speciale Diapason Platinum; tra i Platinum troviamo le categorie Max Power, Max Armonia e Max Continuità che si riferiscono rispettivamente a quelle etichette che evidenziano la maggiore potenza su una o più frequenze come valore di intensità; evidenziano una distribuzione di potenza equilibrata e la più armonica su tutto il range di frequenze; evidenziano valori importanti di picchi e concentrazioni di frequenze con alta intensità replicati in annate differenti.

INFO: info@cinquesensi.it ▲



Foto di
Karol Chomka.