

Giuseppe Meglioli

Quanto c'entra la glicerina con gli archetti sul bicchiere

Durante la degustazione, alla fine della lezione ONAV assegnatami, affermo che gli archetti del vino sulla parete del bicchiere con la glicerina hanno poco a che fare e cerco di spiegare l'effetto Marangoni, studiato dal fisico inglese Thomson, al fine di offrire una notizia scientifica in più ai corsisti. Pochi giorni dopo mentre navigo in internet (navigare mi piace e sono un internettaro recidivo), un suono mi avverte: c'è posta per te. La apro ed ecco il contenuto nelle sue linee essenziali: «*Sig. Meglioli, grazie per le informazioni. Ho comprato il libro da lei consigliato ("Il Gusto del Vino" di Emile Peynaud) e ho riscontrato che anche su quel testo viene sottolineato come negli archetti, la glicerina non c'entra. Ma durante una lezione del corso per assaggiatori cui partecipo, il relatore osservando gli archetti nel bicchiere, dichiara che essi erano dovuti alla glicerina. C'è una risposta scientifica sicura o nel mondo del vino non tutto è così "scientifico" come sarei portato a pensare?*».

La mia risposta all'attentissimo interlocutore è stata pronta: «*Sono veramente dispiaciuto che un relatore dell'ONAV non sia aggiornato, al punto da dimostrare di non conoscere un testo importante come "Il gusto del vino", uscito in francese nel 1980 e in italiano nel 1983. Speriamo che chi di dovere provveda!*».

Sembrava che tutto finisse lì. Poi ho riflettuto e con il pessimismo che in me si fa linfa vitale mi sono detto: vuoi vedere che c'è ne sono degli altri che ignorano questo particolare? Ho chiesto allora l'autorizzazione, che mi è stata accordata e per questo ringrazio cordialmente la casa editrice, a tradurre un capitolo sulla degustazione di un bellissimo libro francese che ha ottenuto il premio speciale

dell'OIV ed è ormai giunto alla terza ristampa, *Educvin® Votre Talent de la dégustation di Jean-Claude Buffin*.

Ecco il testo:

Il bicchiere e gli effetti del vino sulla parete del bicchiere

Un bicchiere per degustare e per bere.

Il bicchiere da degustazione ha sacrificato il folclore della tazza metallica argentata o *tastevin* per poter beneficiare di rigore, di obiettività e di ripetitività nella valutazione organolettica del vino.

Il bicchiere permette di paragonare tutti i vini nelle stesse condizioni d'assaggio. È oggi adottato dalla maggior parte dei professionisti del vino, quando si eseguono delle degustazioni ufficiali, in tutte le regioni vinicole del mondo. Permette, qualunque sia il luogo di degustazione, la riproducibilità del metodo e il paragone obiettivo delle osservazioni. Costituisce uno strumento di lavoro efficace che può essere utilizzato sulla tavola dell'appassionato di vino.

Se siete un vero appassionato, lasciate da parte il servizio dei bicchieri della vostra lista di matrimonio e acquistate qualche bicchiere da degustazione ufficiale INAO o definito dalla norma UNI ISO 3591 il cui costo non è proibitivo e fate le degustazioni sempre con questi bicchieri.

Il mito degli archetti del vino!

Gli archetti (chiamati lacrime del vino) appaiono sulla parete interna del bicchiere di vetro dopo aver fatto ruotare il vino contro la parete stessa. E' una buona indicazione del tenore di glicerina e dunque della qualità del vino. (fig. 1 e fig. 2).

I fatti

Gli archetti che appaiono sulla parete di un bicchiere, non hanno niente a che fare con il contenuto di glicerina che è presente nel vino. Questo fenomeno è osservabile anche in un bicchiere che contiene alcol buon gusto, grappa o brandy, che non contengono glicerina.

I dati tecnici

Composizione del vino

Secondo il tipo vino:

80% di acqua

10 -14% etanolo (alcol etilico)

Fino al 3% di glicerina

3% d'estratto secco

Punto d'ebollizione (al livello del mare)

Glicerina: 290°C.

Acqua: 100°C.

Etanolo (alcol etilico): 78,3°C.

L'interpretazione di questi tre punti d'ebollizione è molto semplice: l'alcol evapora (passa allo stato di vapore) più facilmente dell'acqua e molto più facilmente della glicerina.

Densità

Acqua: 1,000

Alcol puro: 0,780

Vino: 0,990

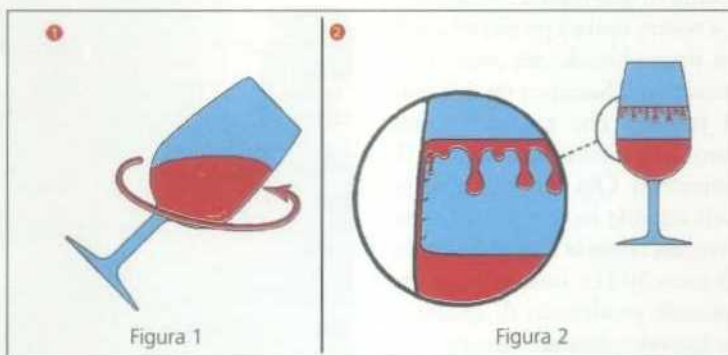
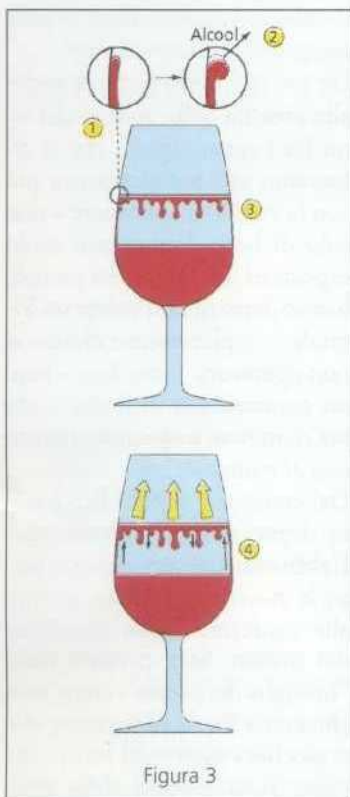


Figura 1

Figura 2

La verità sulla formazione degli archetti

- Fare ruotare vino sulla parete del bicchiere.
- Allorché il vino, ha ruotato sulla parete del bicchiere, la tensione superficiale del liquido fa aderire alla parete un film invisibile di liquido alcolizzato, su tutta la superficie che è stata bagnata (fig. 3).



- L'alcol, il cui punto d'ebollizione è molto basso evapora da questo film, tanto più la temperatura della parete del vetro è elevata. È questo flusso d'evaporazione che trasporta gli aromi (fig. 3).
- Il massimo dell'evaporazione dell'alcol si produce al limite superiore del film liquido, quello che si chiama menisco dove le tre fasi coesistono la fase solida: il bicchiere, la fase liquida: il film, la fase aeriforme: l'aria e l'evaporato di alcol.
- A livello di questo menisco di densità 0.990, la frazione più leggera del vino evapora (0.780), e la densità della miscela aumenta (0.991 a 0.995) si avvicina quella dell'acqua pura (1.000).
- Questa miscela si accumula in un anello di livello superiore

sempre più pesante, che forma una corona all'interno del bicchiere.

- La tensione superficiale non sostiene più quest'anello troppo pesante. La miscela scende sulla parete del bicchiere in certi punti. Esso dà l'impressione di lacrime che scendono lentamente sopra al film (fig. 3).
- La natura ha orrore del vuoto, la parte di alcol che è evaporata è sostituita dall'alcol che sale in mezzo alle lacrime, formando dei pilastri, alimentando il sistema, come se fosse una "pompa ad alcol" (fig. 3).
- Questo fenomeno è conosciuto da più di cento anni ed è stato spiegato dal fisico britannico James Thomson. È anche conosciuto sotto il nome di effetto Marangoni, un italiano che ha inventato una pompa ad acqua che utilizza lo stesso principio.
- Non esiste quindi nessuna relazione, né indicazione, tra l'intensità del fenomeno e il

tenore in glicerina contenuta nel vino...

- La temperatura dell'ambiente e il tenore in alcol del vino influenzano l'intensità della "pompa ad alcool". Voi otterrete il massimo risultato con un vino di grado elevato e in una sala molto calda.

Attenzione al lavaggio e al risciacquo del bicchiere

La tensione superficiale che ritiene il film di vino, dipende dallo stato della superficie della parete del bicchiere (il suo stato cristallografico). Anche il modo in cui il vostro bicchiere è stato lavato, risciacquato poi asciugato interferisce nell'osservazione del fenomeno: il detersivo, il brillantante, l'anticalcare, producono dei depositi sulla superficie che modificano le reazioni del film sulla parete (fig. 3). Ricordiamo inoltre che il modo con cui è stato lavato e risciacquato la flute (bicchiere da spumante) influenza anche la fuoriuscita delle bollicine dello champagne.