



ESPERIMENTI/SE IL VINO FOSSE UN PROFUMO

A lume di Naso

testo FABIO RIZZARI
foto FOTOFFICINA

Cosa succede se un "naso" profumiere, mette "naso" in un bicchiere di vino? Abbiamo tentato l'esperimento coinvolgendo una fuoriclasse del settore, Laura Tonatto "naso" di l'Oreal e Carthusia e vincitrice del prestigioso premio "Le Decouvert" il concorso riservato ai creatori di essenze che mai in passato aveva laureato un professionista italiano



GAMBERO ROSSO N. 125 GIUGNO 2002 153



LAURA TONATTO
www.lauratonatto.com



A lume di Naso



Laura Tonatto in degustazione:
con la "mouillette" - il bastoncino
di cotone che si usa per sniffare
i profumi - esplora il mondo
aromatico del vino.
Con risultati sorprendenti rispetto
a una "normale" prova olfattiva.



Facciamo un gioco: annusiamo il vino come fosse un profumo... Sarete anche ottimi degustatori, ma sinceramente non credo che vi sia capitato di descrivere un vino cogliendoci delle note di "fava di Tonka"! I motivi sono chiari. Primo, sarebbe un commento ridicolo anche per gli enofili più snob. Secondo e più importante, perché nessun esperto di vini ha una capacità di analisi olfattiva paragonabile a quello di un cosiddetto "naso" profumiere, per il quale la nota di fava di Tonka è un sentore ovvio, una tranquilla certezza. Per noi appassionati è già molto sentire nei profumi di un Gewürztraminer una sfumatura di rosa. Troppo generico, per carità. Nell'industria dei profumi un "naso" allenato ne coglie quindici, di nuances di rosa. E non solo, deve distinguere tra le note dei petali (rosa centifolia, rosa gialla bulgara, eccetera) e quelle delle foglie, per non parlare delle note che rimandano al legno di rosa... Insomma, di fronte all'acutezza di un bravo creatore di essenze, la nostra è una specie di miopia del senso olfattivo. Non parliamo poi delle indicazioni che nelle schede su bianchi e rossi riserviamo alle "note floreali", o ancora più vagamente ai "sentori di fiori bianchi". Questi commenti tragicamente indistinti suscitano l'ironia degli esperti profumieri. È come se nel gergo della degustazione dicessimo di un Cabernet che "sa di vino rosso". Stando così le cose, ci è venuta la curiosità di mettere alla prova un "naso dei profumi" con il nostro oggetto di lavoro quotidiano, cioè con una sfilza di bicchieri di vino davanti, per vedere cosa ci avrebbe trovato.

Per essere certi di avere il parere di una figura autorevole ci siamo rivolti a Laura Tonatto, una delle pochissime professioniste del settore (in Italia i "nasi" capaci di firmare un'essenza sono meno di una decina). Giovane torinese, Laura offre la sua consulenza per case famose quali l'Oréal e Carthusia (il più antico laboratorio del mondo, attivo dal quattordicesimo secolo, che ha sede a Capri), ma soprattutto crea profumi in proprio e su misura per personaggi famosi (Omella Muti, Francesco Totti, Sabrina Ferilli, e altri nomi assortiti dello spettacolo). Noi l'abbiamo incontrata pochi giorni dopo la sua significativa vittoria, con la sua creazione "Oltre", al concorso "Le Decouvert" di Parigi: concorso che vedeva in competizione ben 2500 esperti del settore di 47 nazionalità differenti, e che mai in passato aveva assegnato il primo posto a un professionista italiano. E abbiamo scambiato due chiacchiere e qualche vino con lei...

Battere sul proprio terreno i temuti "nasi" francesi non è cosa da poco...

Sì, è stata davvero una grandissima soddisfazione. La mia creazione mi era sembrata molto riuscita, ma non speravo proprio di vincere. Mi sono ispirata alla leggenda per cui Alessandro Magno, che aveva conquistato il mondo, si era fermato davanti al mare: "Oltre" ricorda proprio l'odore del mare.

Le piace il vino? Le capita di mettere il naso in un buon bicchiere?

No, di solito no. Nelle cene tra amici mi chiedono regolarmente di sentire se il vino ha odore di tappo. Oltre a questo normalmente non vado.

E non è mai stata colpita dal profumo di un vino?

Per la verità mi è capitato qualche anno fa di partecipare a una sessione di degustazione. È stato molto interessante. Si trattava di Barolo, e mi ricordo di aver suscitato un certo scandalo tra gli esperti di vino perché in molti bicchieri avvertivo sentori per loro stranissimi: neroli, mandarino...

Quali differenze principa-

SEGUE A PAG. 158 ►

LA DEGUSTAZIONE di Fabio Rizzari e Laura Tonatto

L'esperimento di comparazione tra gli esiti di una degustazione "classica" e quelli derivati dall'analisi della nostra esperta profumiera si è svolto nella redazione del Gambero.

I vini li abbiamo scelti ovviamente noi del Gambero, seguendo l'idea di avere una grande varietà e diversità di caratteri aromatici. Laura Tonatto non ha assaggiato i vini al palato, limitandosi a darne una valutazione olfattiva dapprima annusando i vini nel bicchiere, quindi immergendo in ognuno una mouillette e seguendone lo sviluppo.

Di seguito troverete per ogni bottiglia sia una scheda tradizionale di degustazione, sia le valutazioni (tecniche e non) di Laura Tonatto.



Alto Adige Sauvignon '99 Abbazia di Novacella degustazione "classica".

Colore giallo di buona intensità, brillante; note pulite e vive di salvia, foglia di pomodoro, pipi di gatto, pesca bianca; attacco al palato di fresca acidità, centro bocca pieno e morbido, finale abbastanza lungo.

la valutazione del "naso". «Curioso, nel nostro mestiere i terpeni (le sostanze chimiche responsabili di alcuni sentori del Sauvignon, ndr) non sono apprezzati, noi infatti i profumi li deterpeniamo. Il vino nel bicchiere ha odori molto forti, quasi disturbanti. Con la mouillette è tutto più chiaro, almeno per me. Note di testa: mimosa, pesca bianca; note di cuore: peperone arrostito, sandalo; note di fondo: ambrà. Si può paragonare a un profumo femminile molto tradizionale, come ad esempio Misi di Dior».





A lume di Naso

Gewürztraminer Cantina Produttori San Michele Appiano '98
de gustatione "classica". Del colore giallo pieno, luminoso nei riflessi; note olfattive di delicata aromaticità, con sentori puliti di rosa e frutta esotica; bocca ampia, di grande articolazione, sostenuta da una decisa ma controllata acidità.
la valutazione del "naso": «Note di testa molto fiorite, rosa mielata gialla bulgara, lava di Tonka (tagolo brasiliano che ha una tonalità simile all'ananas); note di cuore: mora, ananas, fresia; note di fondo piacevolmente speziate».



Franciacorta Collezione '94 Cavalieri
de gustatione "classica". Colore giallo tenue, poco concentrato; sentori olfattivi poco espressi, delicatamente floreali, con note secondarie di lievito; palato di attacco acido, centro di buon sviluppo, con finale di media persistenza.
la valutazione del "naso": «Note di testa: lievito, leggerissimo gelsomino egiziano; note centrali cipriate».



(opopanax, gardenia cipriata).
 violetta; note di fondo che rimandano alla vaniglia e al frangipane. È molto intrigante l'associazione tra le note di opopanax e quelle di violetta: noi cerchiamo sempre nuovi accordi, e questa sembra una strada davvero stimolante per dare forma a una nuova essenza».



San Leonardo '97 Tenuta San Leonardo
de gustatione "classica": colore rosso rubino dai riflessi violacei, intenso, profumi erbacei ma non taglienti, poi sentori di peperone e di amarena; bocca dal carattere fresco, vivo, con tannini "freddi" e grande espansione finale.
la valutazione del "naso": «Se per curiosità provo ad odorare il vino nel

bicchiere, prima di usare la mouillette, sento davvero le note olfattive di un orto, di un giardino con un orto, poi note di erba macerata. Con la mouillette le note di testa sono di ambra purissima, tabacco biondo, eliotropio un po' cipriato; le note di cuore rimandano al giacinto, cioccolato al latte, al lampone, al ribes nero, con accentuazione dei sentori cipriati; note di fondo maschili: mousse d'ambra, nota muschiata, abete».



Chambolle Musigny '97 Ter Cru Les Cras Ghislaine Barthod

de gustatione "classica". Rubino di media intensità, dai riflessi già piuttosto evoluti; profumi tipici della varietà: violetta, ciliegia schiacciata; palato di attacco armonioso, ben giocato tra l'acidità e la morbidezza, con tannini di notevole finezza; finale soave, molto puro e lungo.
la valutazione del "naso": «Nel



bicchiere è molto evocativo, mi fa pensare - in modo non tecnico, è ovvio - alla calda atmosfera di una casa di campagna, con un camino acceso. Più professionalmente, le note di testa sono di fresia purissima, poi violetta di Parma, gelsomino, petalo di rosa (senza sfumature mielate). In modo davvero impudico, le note di cuore sono di iris fiorentino, cipriato, molto fine, e poi più fruttate: ciliegia sotto spirito, mora, fragolina di bosco. Il fondo è di cipria, puro, molto stabile. Mi colpisce molto. Per fare un paragone, gli altri vini sono abiti firmati, questo è un abito di sartoria».



Barbaresco Marcorino '89 Cantina del Glicine

de gustatione "classica". Il colore, rosso dai riflessi granato, segnala una marcata evoluzione; al naso si coglie sia la componente terziaria (frutta candita, terra umida, sottobosco), sia una più fresca parte fruttata (ciliegia sotto spirito); al palato si esprime tutta la profonda complessità del nebbiolo. Lo sviluppo del finale è meno incisivo, ma molto pulito.
la valutazione del "naso": «Nel bicchiere note intense di miele d'acacia, devo riconoscere molto complesso. Dalla mouillette dapprima note di patchouli, humus, terra bagnata, note che nel mio campo potrei definire proprie di un profumo maschile. Le note di cuore sono molto calde e speziate: liquirizia, ambra, castagna. Il fondo è stabile, dal tono nettamente cipriato (talco)».





► **li trova tra i profumi di un vino e quelli con i quali lei lavora ogni giorno?**

La differenza più grande è il contenuto di alcol. Nei profumi la percentuale viaggia tra il 70 e l'85 per cento, quindi è molto volatile e poco pesante. Nel vino la prima cosa che "salta al naso" è proprio la componente alcolica.

E questo è un problema?

Sì, bisogna tener presente che per noi il naso si "sporca" con l'alcol. Per questo, altra differenza evidente, noi non annusiamo direttamente le boccette di essenze; ci "bruceremo" le narici. Noi usiamo uno strumento specifico, la mouillette. È una striscia di cotone che immersa nel profumo fa evaporare molto velocemente l'alcol, consentendo allo spettro di aromi di aprirsi con molta precisione. Grazie alla mouillette possiamo seguire le varie fasi dello sviluppo.

Come definite queste fasi?

Le prime note, che chiamiamo di testa, si sviluppano in due o tre minuti, e sono le più leggere: di solito ricordano ad esempio gli agrumi, la lavanda, la salvia. Le note centrali, il cuore, si esprimono dopo mezz'ora, in certi casi dopo alcune ore addirittura. Sono in genere note pienamente floreali come rosa, violetta, mimosa, gelsomino. Infine arrivano le note di fondo, quelle più pesanti, che sono speziate, e ricordano il muschio, l'ambra. Questo è a grandi linee il ciclo vitale di ogni profumo.

Nella degustazione dei vini si possono distinguere alcune centinaia di sentori olfattivi. Voi con quante essenze lavorate?

In profumeria ne usiamo almeno un migliaio. Per fare un buon profumo si fanno le classiche pesate, da 80 a 180. Per pesata s'intende ogni singola componente di base che entra nella composizione di un profumo. In passato erano tutti aromi estratti naturalmente, oggi la grande maggioranza è ottenuta in modo artificiale. Alcune essenze naturali una volta erano abbastanza facili da trovare e non costosissime, adesso hanno prezzi folli. L'essenza di rosa gialla bulgara, per esempio, costa quasi 5 mila euro al chilo. Per capire che dietro non c'è grande lucro, ma un costo oggettivo, bisogna tenere presente che ottenere un grammo di rosa gialla bulgara ci vogliono ventimila petali. Altre essenze sono addirittura un'esclusiva di certe maison, come quella di rosa centifolia, i cui diritti sono della Chanel per cento anni. È comunque difficile seguire l'evoluzione del mercato, visto che ogni anno escono circa seimila profumi nuovi.

Che impressione ha ricavato dall'esperimento con i vini che ha fatto con il Gambero?

Mi ha veramente colpita un fatto: mi pareva proprio di sentire profumi, essenze di profumeria, e non gli aromi di un vino. I vini mi hanno dato fortissime sensazioni. Grazie a questa prova ho scoperto davvero un mondo meraviglioso, anche se sembra un po' curioso dirlo, visto che quello delle sensazioni olfattive è il mio, di mondo. Un'esperienza che ha accresciuto enormemente la mia formazione. Credo di aver capito soprattutto una cosa: nel mio mestiere è facile capire se un profumo è il risultato della passione del suo creatore o un prodotto banale, e con i vini ho avuto l'impressione che valga lo stesso.

