

# Magico aroma di nocciole

Con l'aiuto dei Talento selezionati dai nostri esperti, andiamo alla scoperta di uno dei sentori più affascinanti che possiamo distinguere nelle bollicine

Che molte religioni e tradizioni antiche - ma anche moderne - attribuiscono poteri magici all'albero di nocciolo e ai suoi frutti non è certo una notizia sorprendente per i numerosi appassionati della Nutella. La dolce crema che dagli anni Sessanta ha conquistato i golosi di tutto il mondo deve infatti proprio alle nocciole il gusto e il profumo che la rendono così ammaliante. Nocciole la cui presenza nella composizione è decisamente superiore a quella dello stesso cacao. Al punto che, in realtà, la normativa italiana non consente nemmeno che sia etichettata come "crema cioccolato". Del resto, la Nutella non è che una speciale variante spalmabile del gianduia, impasto inventato da pasticciere torinesi proprio per poter ridurre quanto più possibile l'uso del cacao. Nei primi anni del 1800, infatti, Napoleone aveva imposto il blocco delle merci provenienti dalla Gran Bretagna e dalle sue colonie. Cosa che aveva di colpo fatto della materia prima del cioccolato un bene dal costo proibitivo, quando si riusciva a trovarlo. Con un sapiente uso delle nocciole delle



Langhe, gli intraprendenti pasticciere riuscirono a creare una miscela la cui ricchezza di gusto poco o niente aveva da invidiare alla cioccolata di puro cacao. Tanto che, dopo il tramonto di Napoleone e la fine dell'embargo economico, la tradizione del gianduia, non più giustificata da motivazioni economiche è proseguita e rimane ben fiorente per il puro piacere che sa regalare. Soprattutto dopo che, a metà Ottocento, la tecnica è stata migliorata tostando le nocciole prima di tritarle finemente e unirle all'impasto.

## Piacere interminabile

Proprio quel magico, avvolgente aroma di nocciola tostata che caratterizza il gianduia e la Nutella è quello che a volte - in forma ancora più "pura" e accattivante - possiamo trovare in un grande vino bianco o, più facilmente, in un buon Talento.

Lo chiamiamo aroma piuttosto che profumo perché - in particolare nel caso dei vini bianchi fermi - è una di quelle sensazioni olfattive

**Il profumo di nocciola è spesso presente in spumanti strutturati con un lungo affinamento.**



**Oltrepò Pavese Docg  
Pinot Nero Spumante Brut  
Metodo Classico  
"Cuvée Oltrenero"**  
Tenuta Il Bosco  
Loc. Il Bosco  
27049 Zenevredo (Pv)  
tel. 0385.245326  
fax 0385.245326  
www.ilbosco.com  
22 euro

Questo blanc de noir nasce interamente da uve pinot nero maturate su viti di oltre 20 anni di età piantate su una collina dell'Oltrepò Pavese dai fianchi particolarmente ripidi. Nel bicchiere si presenta con una spuma abbondante e cremosa che lascia il posto a un perlage molto fitto e continuo. Il colore è un giallo paglierino brillante. Il profumo di nocciola si percepisce subito, come sfumatura dominante nella nota di frutta secca e tostato che emerge dal bicchiere intrecciata alle fragranze di agrumi e di banana. In bocca è evidente l'effervescenza che sottolinea la freschezza data dall'acidità. Nel finale torna a farsi sentire l'aroma di nocciola insieme a un gradevole accento balsamico che ricorda la menta.



**Trento Doc Talento Brut  
Riserva "Riserva del  
Fondatore 976" 2000  
Letrari**  
Via Monte Baldo 13/15  
38068 Rovereto (Tn)  
tel. 0464.480200  
fax 0464.401451  
www.lettrari.it  
60 euro

Un Talento trentino davvero particolare che, potendoselo permettere, non fa rimpiangere i soldi spesi. Merito sia della cura estrema con cui, nelle grandi annate in cui viene prodotto, sono selezionate le uve chardonnay e pinot nero, sia dei ben 90 mesi di affinamento minimo sui lieviti. Nel bicchiere sprigiona una spuma finissima, come finissime sono le bollicine del perlage. Il colore è brillante, con decise sfumature dorate. Nel ricco e armonico bouquet si distinguono profumi di fiori di tiglio e sfumature di banana, mentre una decisa nota di nocciola emerge sul finale. In bocca è fresco ma molto morbido e rotondo, con un'effervescenza percepibile ma non eccessiva. Lunghissimo il finale di nocciola e lieviti arricchito da un accento fruttato.

che si sentono più spesso in bocca, attraverso i canali che uniscono la cavità orale con l'apparato nasale.

Dal punto di vista chimico, quello che differenzia gli aromi percepiti in bocca dai profumi che sentiamo quando avviciniamo il bicchiere al naso sono solitamente le dimensioni, e quindi il peso, delle molecole che lo provocano. Le sostanze più leggere, come quelle responsabili di gran parte dei profumi floreali e fruttati, sono le prime a sfuggire dal vino e a raggiungere i nostri recettori. Ma sono anche quelle le cui sensazioni svaniscono più velocemente. Al contrario, quelle che producono le sensazioni che associamo agli aromi che spesso vengono raggruppati nelle categorie della frutta secca o di "tostato", sono in genere molecole più complesse e pesanti. Di conseguenza tendono a

manifestarsi in una fase più avanzata della degustazione, come note finali dell'esame olfattivo. Oppure, appunto, in bocca. Nei Talento, però, non è detto che questa sequenza "naturale" venga rispettata. Una delle caratteristiche che rendono così affascinanti i vini con le bollicine, infatti, è proprio la ricchezza e ampiezza del profumo. Ricerche scientifiche hanno dimostrato come le colonne di bollicine che compongono il perlage non siano solo una festa per gli occhi. Partecipano attivamente alla creazione del profumo, estraendo dal vino i composti aromatici e, letteralmente, proiettandoli verso il nostro naso. Così succede che aromi densi come quello della nocciola si uniscano ai profumi più freschi e leggeri. In questo modo la sensazione che percepiamo all'olfatto è un insieme ricco

e armonico come il suono di un'orchestra sinfonica lo è per il nostro udito. E tutto ciò senza che venga minimamente meno la persistenza degli aromi. Come possiamo facilmente constatare ogni volta che troviamo uno spumante nel quale sia presente la nota di nocciola. Una sensazione che, una volta percepita, sembra non voler più lasciare le nostre narici e il nostro palato. O forse è il contrario: sono i nostri sensi che, una volta percepita, vogliono trattenere quanto più a lungo possibile quella sensazione così piacevole.

## Le nocciole nel bicchiere

Tutti abbiamo sentito le nocciole e il loro aroma. Anche il più conosciuto dei profumi, però, può non essere facile da individuare nel contesto del vino. Per questo motivo gli specialisti di ana-

lisi sensoriale - la scienza che si occupa appunto della classificazione e valutazione di gusti e profumi - hanno messo a punto quelle che chiamano soluzioni di riferimento. Cioè campioni di vino nel quale si fa in modo che una specifica nota compaia in maniera netta. Così possiamo allenare il nostro naso a riconoscerla con sicurezza. Preparare la soluzione di riferimento per la nocciola è quanto di più semplice si possa immaginare. Non dobbiamo far altro che versare in un bicchiere un po' di vino bianco, o spumante non troppo profumato, un paio di nocciole tostate e sbucciate e lasciarle per qualche minuto. Poi, una volta fatti i compiti, possiamo premiarci con l'assaggio dei Talento selezionati dai nostri esperti e divertirci a cercarne altri dove sentire il tocco magico della nocciola.