

La primavera nel bicchiere, i profumi floreali del vino

written by Cecilia Novembri | 06/04/2017



I profumi floreali del vino in primavera rivelano tutte le sfumature floreali che la natura esalta in questo periodo dell'anno. Gli aromi che il naso sarà in grado di ritrovare, dipendono da vari fattori quali il vitigno, il territorio di origine, le tecniche di vinificazione.



Profumi di rosa, biancospino, narciso, ginestra, lillà, acacia, violetta, viola mammola. La natura, nel periodo primaverile, ci regala aromi inebrianti e, in questa stagione di massima fioritura, è immancabile concedersi le stesse sfumature floreali all'interno del vino.

Quando il succo d'uva fermenta, avvengono importanti reazioni chimiche a catena nel corpo del futuro nettare di Bacco, creando miscele che ricordano i vari aromi e sentori. Ecco quindi che, al nostro naso, l'alcol feniletico, l'aldeide anisica, il beta ionone, il feniletanolo, solo per citarne alcuni, evocano le più romantiche e poetiche rose, biancospino, violette, ginestre e peonie.

L'esame olfattivo del vino

L'**esame olfattivo** del vino è un passaggio delicato, occorre riattivare uno dei cinque sensi umani che è sempre meno utilizzato, cercando di memorizzare i profumi che abbiamo intorno e ricercandoli nel vino che andiamo a degustare. Gli aromi che il nostro naso sarà in grado di ritrovare, dipendono da vari fattori quali il vitigno, il territorio di origine, le tecniche di vinificazione e la perfetta armonia tra:

- **aromi primari o varietali** che derivano dal vitigno utilizzato,
- **aromi secondari o di fermentazione** che derivano dalla vinificazione e
- **aromi terziari o postfermentativi** legati all'invecchiamento del vino.

Fra tutte queste sfumature la **nota floreale** è sempre presente, facendo capolino con differenti sfaccettature: i sentori primaverili si percepiscono nei vini bianchi giovani che presentano sfumature di fiori freschi principalmente bianchi, come la rosa bianca la quale si riconosce facilmente nel **Gewurztraminer**, i fiori di narciso e di gelsomino che riconducono al profumo dello **Chardonnay**,

così come anche nei vini rossi non sarà difficile poter percepire i fiori freschi più tendenti al rosso come le violette di campo nel [Sangiovese](#), la viola mammola e la viola nel **Barolo** e nel [Barbaresco](#) e ancora la bellissima fragranza della rosa rossa nel **Moscato Rosa**.

I profumi floreali si trasformano poi, diventando meno fragranti, in sentori di fiori appassiti o secchi come avviene soprattutto nei vini rossi dopo un lungo affinamento. La stagione preposta al risveglio della natura dopo il periodo invernale, avrà l'ulteriore compito di portare sulle nostre tavole vini dal bouquet profumatissimo!