Polifenoli del vino: cos’è il tannino e come incide sulla degustazione

Il profilo tannico è una delle caratteristiche essenziali di un vino. Riconoscerlo e comprenderlo è fondamentale per giudicarne la qualità e le caratteristiche organolettiche

I tannini si trovano in bucce, vinaccioli e raspi (Foto © Canva).

Se siete appassionati di vino, o semplicemente vi fa piacere essere aggiornati sull'argomento, è importante conoscere il significato e l'influenza di uno degli aspetti che può caratterizzare la fase di degustazione: parliamo della **tannicità di un vino** e di come essa incida sulla piacevolezza della beva.

Cosa sono i tannini: le loro tipologie

I **tannini sono componenti naturali** appartenenti alla categoria dei polifenoli; si trovano in bucce, vinaccioli e raspi, soprattutto di uve a bacca nera. Dal punto di vista della degustazione, essi trasmettono una **sensazione di astringenza**, un effetto allappante simile al sapore di un cachi non maturo.

La presenza maggiore di **tannini nei vini rossi** si spiega con il fatto che la loro estrazione ha luogo in fase di **macerazione del mosto in fermentazione sulle bucce**, un processo necessario – appunto – nella produzione dei rossi. I tannini estratti in questa fase, sono definiti **catechici o endogeni** e conferiscono al vino il loro carattere distintivo e piacevole. Al contrario, i tannini ottenuti dai raspi si esprimono con un'astringenza troppo marcata al palato e quindi più sgradevole.

Una categoria ulteriore di tannini è quello **conseguente alla fase di vinificazione**: in questo caso i tannini, detti gallici, vengono ceduti direttamente dal legno delle barriqués e contribuiscono alla

complessità gusto-olfattiva della bevanda ottenuta. A questo proposito, va specificato anche che, a seconda del legno e dell'età delle botti, la concentrazione di tannini cambia: essi risulteranno **più rotondi e complessi** nel caso di botti più vecchie, mentre saranno **freschi e pungenti** in botti recenti o nuove.

La concentrazione di tannini nelle uve non è la stessa per tutte le tipologie. Le varietà che ne contengono una percentuale maggiore sono quelle di Aglianico, Nebbiolo, Raboso e Sagrantino; degno di nota è l'uva ottenuta dal vitigno Tazzelenghe, un autoctono friulano il cui nome tradotto in "taglia lingue" è un riferimento chiaro alla spiccata tannicità.

Effetti dei tannini nel vino

La cartina tornasole è la **forte astringenza**: la reazione chimica dell'unione dei tannini, in particolare delle catechine, con le proteine della saliva, si riassume con la **sensazione di una bocca asciutta e legata**. Per evitare che il tannino del vino rimanga ruvido e amaricante, sono necessarie molta cura e attenzione.

I tannini determinano una senzazione di astringenza e rendono la bocca asciutta e legata. (Foto © Canva)

A cosa servono i tannini

Il **tannino può migliorare la conservazione di un vino** ed esaltarne la piacevolezza ma, per fare ciò, deve essere educato; in questo contesto la fase cruciale è l'invecchiamento. È, infatti, nel

momento dell’ossidazione che il tannino si trasforma diventando nobile e piacevole, in grado di influenzare le caratteristiche organolettiche del vino che si rafforzeranno durante la fase di maturazione.

Piatti da accompagnare a vini particolarmente tannici

Sotto il profilo enogastronomico, un **vino tannico trova l’abbinamento perfetto con piatti grassi e molto strutturati:** intingoli di carne rossa, selvaggina e arrosti ma anche con prodotti caseari a lunga stagionatura come per esempio Castelmagno, Pecorino o Parmigiano Reggiano, piatti che sottolineano e ben accompagnano il potere sgrassante che il tannino annovera tra le sue peculiarità.

Data di creazione
02/02/2021
Autore
matilde-morselli