

La mineralità nel vino, cosa significa?

scritto da Cecilia Novembri | 07/08/2017



Il sentore minerale è entrato nel lessico del degustatore solo di recente ma suscita dibattiti e qualche perplessità. Cerchiamo di capire di cosa si tratta esattamente.

La mineralità nel vino è una **sensazione di minerale** inteso come pietra, o come grafite, o come silice o pietra focaia, o ancora come salinità marina e addirittura come idrocarburo. La prima questione su cui si dibatte riguarda proprio l'**esistenza effettiva o meno di tale sensazione** mentre la seconda è se si tratti di una percezione olfattiva o tattile e quindi legata al gusto.

Se consultiamo i manuali dei più rinomati e accreditati studiosi della materia, come [Il gusto del vino. Il grande libro della degustazione](#) di **Emile Peynaud** oppure [The Oxford Companion to Wine](#) di **Jancis Robinson** o, tornando ancora più indietro nel tempo, i vecchi testi francesi dei primi dell'800, ci accorgiamo che esperti del calibro di Chaptal, Jullien e Pijassou non fanno il minimo riferimento al termine "*mineralité*" nè accennano al "**gusto minerale del vino**".

Studi scientifici hanno rilevato che la mineralità nel vino non è legata alla composizione del suolo dove affondano le radici delle vigne, ma che intervengano altri fattori. **Alex Maltman**, professore di Fisiologia e Orticoltura all'Università di Cardiff, sostiene in modo radicale che la geologia del vino

non possa essere assaggiata in un bicchiere, mentre **Roman Horvath**, Master of Wine e direttore di cantina al Domäne Wachau, è più morbido nelle sue dichiarazioni ritenendo che - se da un lato - il trasferimento diretto dei minerali del suolo al vino è cosa che non può essere provata, dall'altro lato si possono notare stili diversi nei vini che provengono da suoli con una geologia differente.

Con riguardo infine alla "classificazione" tra **sensazione olfattiva** e **sensazione tattile** degustando particolari vini, si ritiene che si possa parlare di **sensazione olfattiva** perchè alcune note di grafite e pietra focaia sono percepibili al naso mentre, in bocca, si può apprezzare la sapidità del vino derivante dai sali minerali disciolti nel terreno.

Per passare dalla teoria alla pratica e per poter "vivere" in prima persona la mineralità di un vino, un buon **sommelier** suggerirebbe di degustare un **Etna Bianco** (roccia lavica e sale), un **Vernaccia di San Gimignano** (pietra bagnata e salmastro), un **Ribolla Gialla** (note gessose), una **Falanghina** (sale grosso) e uno **Chablis** (pierre à fusil), tutti vini dal gusto "minerale", perfetti in estate che si abbinano perfettamente ad un aperitivo in riva al mare.