

DALL'ASSOCIAZIONE SOMMELIER LIBRO IN BRAILLE E DISPOSITIVO WINEYE PER I NON VEDENTI

11 Marzo 2016



PESCARA – Con i fondi raccolti a Pescara le 22 sedi Ais di tutte le regioni d'Italia saranno dotate di libri in braille sulle tecniche della degustazione e di audiolibri. L'evento che ha permesso di raggiungere il risultato, la lectio magistralis del professore francese Gerard Liger-Belair, è stato organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier nell'ambito del Progetto per il Sociale, voluto dal presidente nazionale Antonello Maietta, e curato dal consigliere nazionale Manuela Cornelli.

I libri saranno utilizzati all'interno dei corsi da parte dei non vedenti e dei dislessici.

Nel corso dell'incontro, che si svolse sabato 5 marzo nel Museo delle Genti d'Abruzzo a Pescara, è stato inoltre presentato il dispositivo wineye, elaborato dal socio Ais Ivano Menicucci, che consente di interpretare il colore del vino e di trasformarlo in segnale sonoro, in aiuto alle persone affette da daltonismo e agli ipovedenti e non vedenti.

All'Università di Reims Champagne Ardenne in Francia studiano da 15 anni i processi fisici e chimici all'origine della formazione, dell'ascensione e dello scoppio delle bolle nei vini spumanti.

Ad illustrare questa materia intrigante è stato il professor Gerard Liger-Belair che sabato mattina a Pescara ha spiegato il movimento delle bollicine, i meccanismi che esse inducono in degustazione e le tappe della loro esistenza, dalla formazione alla scomparsa. Abbiamo imparato, ad esempio, che solo il 20% di CO₂ produce bollicine in una flute mentre l'80% si disperde nell'ambiente, ed è quel 20% che produce i 2 milioni di bollicine che si vedono rincorrersi nel calice. Un bicchiere perfettamente pulito non ci regalerà il perlage perché le bollicine, per formarsi, hanno bisogno di piccole impurità presenti all'interno del calice.

Lo sviluppo dell'effervescenza può essere incrementato da piccole incisioni sul fondo del bicchiere. Lo spumante nel bicchiere di plastica forma bolle più grandi che vengono chiamate "occhio di rospo", questo dipende dal fatto che la plastica, idrofoba, cerca di isolarsi dal liquido formando bolle molto grandi che rimangono agganciate alla superficie e si ingrossano sempre di più prima di risalire. Anche il grasso è idrofobo, quindi il bicchiere di cristallo deve essere ben pulito per evitare il fenomeno degli "occhi di rospo". La bollicina, nel suo percorso di risalita, aumenta il suo diametro e più sale più è veloce.

Questo darà bolle più grandi nella flute che nella tradizionale coppa perché nella flute la bollicina deve percorrere una distanza maggiore per arrivare in superficie. Altri parametri importanti della grandezza della bolla sono il tempo di affinamento e l'accelerazione di gravità.