

## Mandorle di riferimento

Come molte altre note olfattive che possiamo sentire nel vino, quello di mandorla è un profumo che appartiene alla nostra esperienza comune. A tutti noi è capitato di sentirlo una infinità di volte. Ma questo non vuol dire che siamo in grado di riconoscerlo immediatamente quando lo sentiamo in un contesto diverso da quelli soliti, come il vino. Il motivo è sempre la particolare difficoltà che il nostro cervello, condizionato da millenni di abitudine a trascurare il senso dell'olfatto, incontra quando deve associare una sensazione olfattiva a un segno verbale, cioè a un nome. Anche i degustatori più esperti possono sperimentare incertezze e variazioni nel compito di "incasellare" correttamente un profumo. Per questo motivo gli specialisti di analisi sensoriale, la scienza che studia le percezioni legate

al mondo degli alimenti - ma anche ad ambiti diversi, come la profumeria - hanno messo a punto una serie di soluzioni di riferimento che funzionano come "diapason" per mettere d'accordo i nasi dei componenti delle commissioni di degustazione. Per il profumo di mandorla sono previste due diverse preparazioni, una più legata al vino e una più generica, ma sempre adatta ad allenare il naso anche per la degustazione dei vini. Per la prima occorre sciogliere una goccia di estratto puro di mandorla in un bicchiere con 100 ml di vino bianco. La seconda, più semplice perché non occorre procurarsi l'estratto di mandorla, consiste semplicemente nel pestare in un mortaio - o macinare in un tritatutto - una o due mandorle sgusciate. Basta poi annusarle al naturale, senza aggiungere vino.



mesticazione dei mandorli risalgono all'età del Bronzo antico, intorno al 3000 a.C., ma la pratica è ancora più antica. Per avere un'idea di quanto fossero considerate

**Trentino Doc  
Gewürztraminer 2008  
Cantine Monfort**  
Via Carlo Sette 21  
38015 LAVIS (TN)  
tel. 0461.246353  
fax 0461.241045  
www.cantinemonfort.it  
12 euro

Nasce da vigneti a 500 metri di quota sulle colline della Valsugana questo vino da uve traminer aromatico, nome italiano del gewürztraminer. Il colore è giallo paglierino con sfumature dorate. Il profumo è caratteristico del vitigno, con intense note fruttate di pesca gialla matura, intrecciate a sfumature floreali di gelsomino e accenti di spezie dolci. In questo caso è all'assaggio che troviamo, ben riconoscibile, l'aroma di mandorla insieme a note di agrumi e frutti tropicali come mango e papaia. Il tutto sottolineato dalla spiccata acidità che lo rende fresco e gradevolmente persistente.

importanti basta pensare che mandorle sono state trovate nella tomba del Tutankhamon, nel cui regno, intorno al 1300 a.C., rappresentavano una costosa prelibatezza importata in Egitto dalla costa occidentale del mar Mediterraneo, territorio dal quale hanno avuto origine e si sono diffuse nel mondo. C'erano diversi buoni motivi per cui gli uomini antichi dovessero considerare interessanti le mandorle. A partire dalla caratteristica che preoccupava Zia Alicia: sono una ricca fonte di energia. Cinquanta grammi di mandorle sgusciate - quante ne stanno in un pugno - forniscono circa 300 calorie, l'equivalente di un piatto di spaghetti. In più contengono preziosi nutrienti come vitamine, minerali e così via. Così con una bisaccia piena di mandorle un cacciatore preistorico aveva cibo a sufficienza per diversi giorni. Non solo: il mandorlo è uno dei pochi alberi da frutto domestici che non richieda talee o altre tecniche di riproduzione complicate. Basta lasciar cadere un seme su un mucchietto di letame perché cresca una pianta che

nel giro di un paio d'anni è già capace di dare frutti. I quali, raccolti in primavera prima che il guscio protettivo interno diventi legnoso, si possono mangiare anche freschi. Sono infatti parenti stretti di pesche e albicocche e hanno una polpa asprigna ma gustosa, ancora oggi apprezzata come stuzzichino in diverse aree del Medio Oriente. Un altro ottimo incentivo per coltivare mandorli selezionati era poi la necessità di essere sicuri di avere a disposizione mandorle dolci prive del cianuro che, come ci hanno insegnato i romanzi di spionaggio, è contenuto in notevoli quantità nelle mandorle amare. Ma anche, sia pure in misura ridotta, nelle mandorle dolci selvatiche. Quello che conosciamo noi è il seme di mandorle dolci coltivate, del tutto prive di agenti tossici, e con caratteristico profumo che ritroviamo in diversi vini, soprattutto bianchi. Profumo che in rari casi può essere il principale, mentre più spesso è una sfumatura più o meno pronunciata che arricchisce il bouquet rendendolo più interessante e complesso. ✪