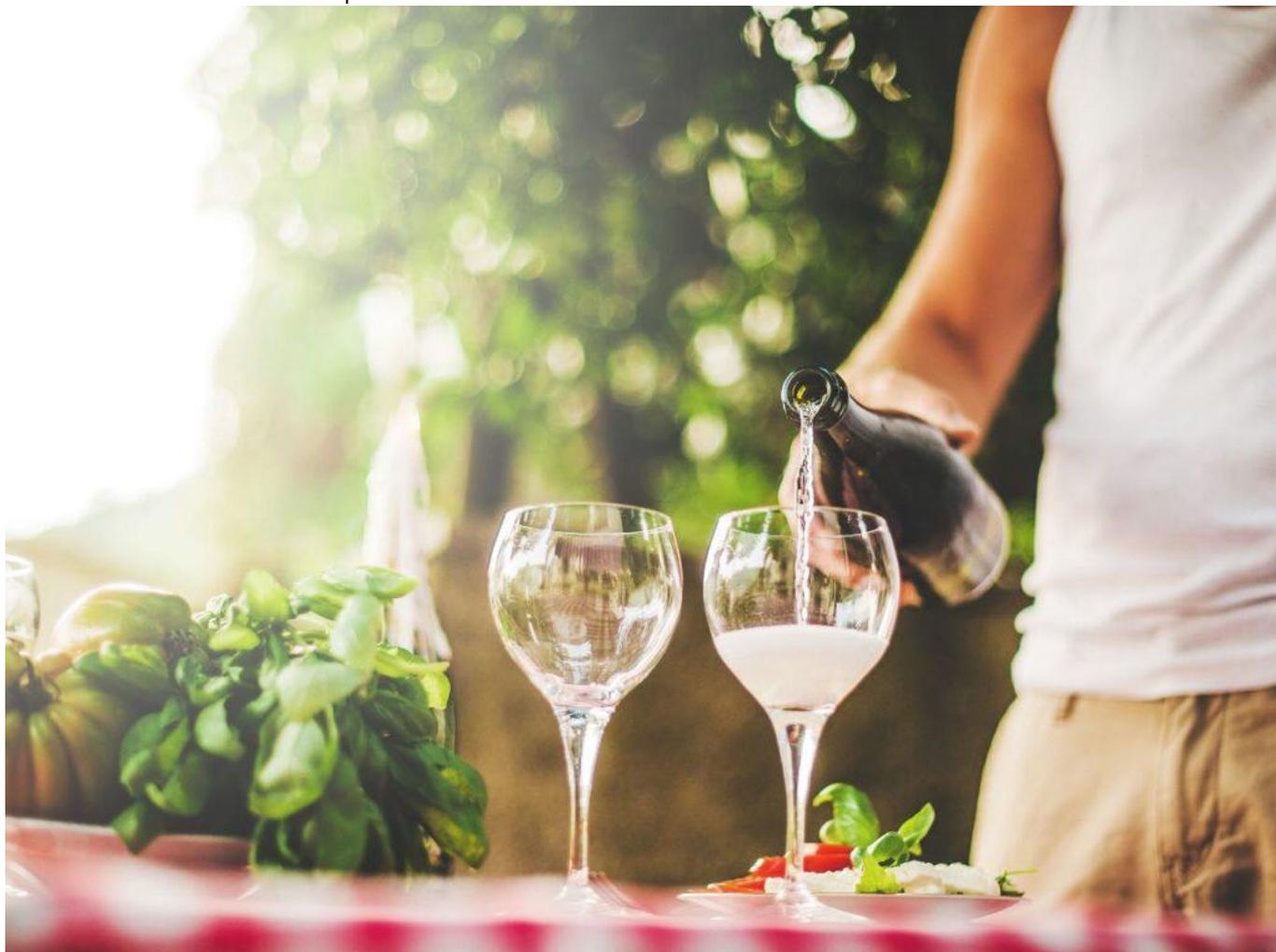


Kokumi e vini bianchi: l'armonia del gusto che stupisce

scritto da Serena Belfante | 20/09/2024



È una qualità del gusto non facilmente definibile ma che corrisponde a una sensazione di pienezza e rotondità al palato. Agisce sui sapori esistenti e ne amplifica la profondità, la complessità e la persistenza

Il settore del vino e dell'enologia in generale sono in costante evoluzione, con la scoperta di **nuove dimensioni sensoriali** che vanno oltre i **classici descrittori di sapore** come dolce, salato, amaro e umami. Una di queste dimensioni emergenti è il "**kokumi**", un concetto che ha iniziato a catturare l'interesse degli scienziati del gusto, ma anche di enologi e appassionati di vino.

Esploriamo questo nuovo sapore, il suo ruolo nei vini bianchi e il modo in cui potrebbe ridefinire la nostra percezione del gusto.

Cos'è il Kokumi?

Derivato dal giapponese, il termine “**kokumi**” si riferisce a una qualità del gusto non facilmente definibile ma che corrisponde a una **sensazione di pienezza e rotondità al palato**. Non è un sapore in sé, non è un gusto primario, ma una modulazione dei sapori esistenti di cui amplifica la profondità, la complessità e la persistenza. Alcuni descrittori associati al kokumi, infatti, includono “ricco”, “corposo” e “cremoso”.

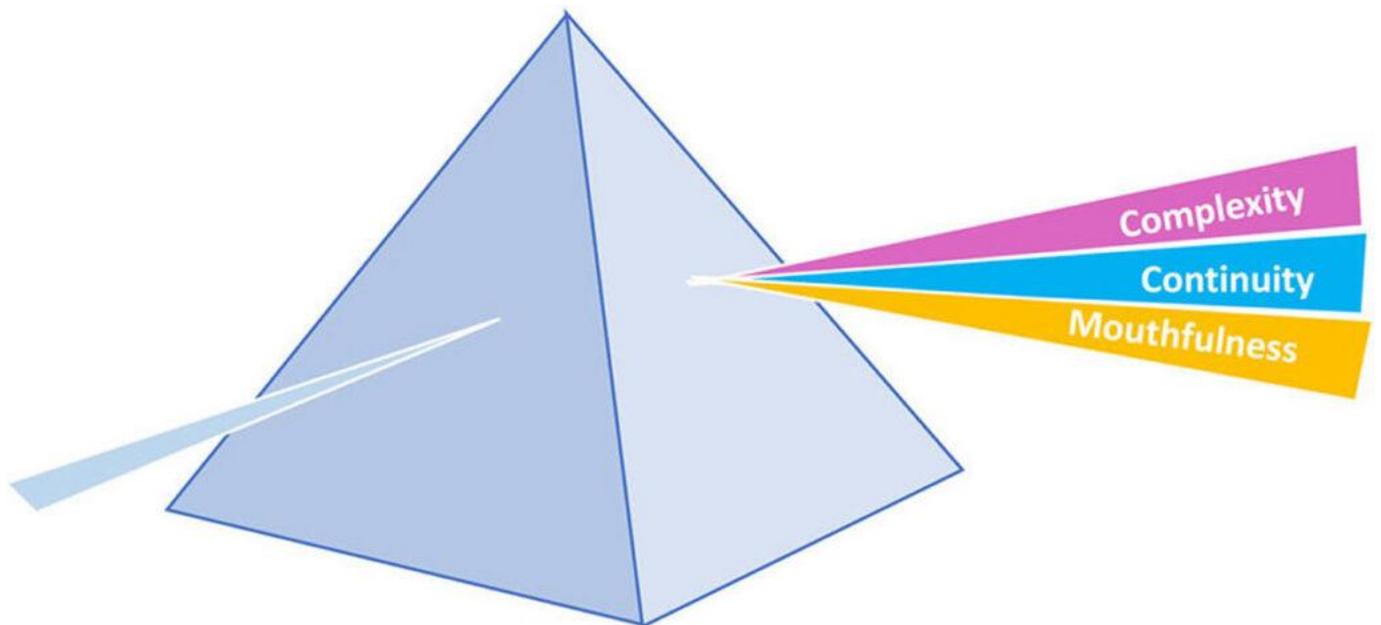
L’**effetto kokumi** è mediato da particolari composti chimici, come i **tripeptidi** (ad esempio il glutatione) e altri oligopeptidi, che interagiscono con specifici recettori nel palato, in particolare quelli sensibili al calcio. Questi composti non hanno un sapore proprio distintivo, ma quando si combinano con altri gusti, come l’umami, intensificano e prolungano la percezione del sapore, rendendo l’alimento più ricco e soddisfacente.

Alcuni alimenti in cui è possibile ritrovare l’effetto Kokumi, proprio per la presenza di composti come peptidi, aminoacidi e glutammati, sono i pomodori, il formaggio, il latte, le uova, vari prodotti fermentati e brodi ricchi ma, di recente è iniziata l’esplorazione del loro ruolo nel vino.

Il Kokumi nei vini bianchi, e nei rossi

Tradizionalmente, i vini bianchi sono apprezzati per la loro acidità, freschezza e per i profumi floreali e fruttati. Tuttavia, l’introduzione del concetto di kokumi in questi vini aggiunge una nuova dimensione di complessità.

Gli esperti del settore stanno studiando come particolari tecniche di vinificazione, come la **fermentazione malolattica** o l’uso di lieviti specifici, possano esaltare queste caratteristiche nei vini.



Interazione umami-kokumi: dopo l’aggiunta degli ingredienti kokumi il gusto di un alimento assume caratteri più complessi (Foto © ResearchGate).

Una recente indagine condotta dalla **Fondazione Edmund Mach (FEM)** ha evidenziato che **questi composti sono presenti nei vini bianchi e spumanti Trentodoc**, in cui contribuiscono a **migliorare la pienezza e la complessità del gusto**. La scoperta è particolarmente interessante perché apre la possibilità di manipolare il profilo sensoriale della bevanda in modo più preciso,

esaltando la qualità percepita senza dover aggiungere additivi esterni.

Nei **vini rossi**, invece, l'**effetto Kokumi può manifestarsi attraverso una sensazione di maggiore intensità e rotondità del gusto**, che arricchisce l'esperienza gustativa complessiva. Questo effetto può essere percepito come una maggiore "struttura" del vino, una sensazione di profondità e una persistenza del sapore che rimane sul palato.

Per gli appassionati di vino, soprattutto dei rossi più corposi e strutturati, l'**effetto Kokumi** può arricchire ulteriormente la degustazione potenziando le note già presenti, come frutta, spezie, e rendendo il corpo del vino più complesso e avvolgente.

Come percepire il Kokumi e il suo impatto futuro nel vino

Per valutare scientificamente il kokumi nei test sensoriali, vengono utilizzati degli attributi specifici, come spessore (concentrazione, ampiezza, forza, ma non viscosità), pienezza (la diffusione della sensazione in tutta la bocca), continuità (effetti sensoriali di lunga durata inclusi aumento della durata del retrogusto), rotondità (morbidezza, equilibrio, armonia), profondità (ricchezza, complessità) e forza (impatto, rapido incremento).

Il kokumi nei vini bianchi rappresenta un'entusiasmante esplorazione del potenziale inespresso del gusto. È una qualità che arricchisce il profilo sensoriale dei vini e offre agli enofili la possibilità di vivere un'esperienza degustativa più completa e complessa. Mentre il concetto di kokumi continua a diffondersi, possiamo aspettarci che diventi un elemento sempre più centrale nel linguaggio della degustazione del vino, aprendo la strada a nuove e sorprendenti scoperte enologiche.