



**F I S A R**

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER  
ALBERGATORI • RISTORATORI

# Tecnica della degustazione

Aggiornamento Luglio 2018





F I S A R

## SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DEI VINI

Luogo:		Data:		Ora:	
<b>VINO:</b>	Denominazione:			Alcol vol. %:	Temp. °C:
	Classificazione:		Tipologia:		Annata
	Produttore:				
<b>ESAME VISIVO</b>	Limpidezza				
	Trasparenza				
	Colore	Tonalità			
		Intensità			
	Fluidità				
	Effervescenza	Grana del Perlage			
Persistenza del Perlage					
<b>ESAME OLFATTIVO</b>	Intensità				
	Qualità	Franchezza			
		Finezza			
	Natura del profumo				
	Comlessità				
<b>ESAME GUSTATIVO</b>	Corpo				
	Elementi di Morbidezza		Elementi di Durezza		
	Alcolicità		Acidità		
	Morbidezza		Sapidità		
	Zuccheri		Tannicità		
	Effervescenza				
	Equilibrio				
<b>SENSAZIONI RETRO OLFATTIVE</b>	Aroma di bocca	Intensità			
		Qualità			
	Natura degli aromi				
	Fin di bocca (P.A.I.)				
Stato evolutivo					
Considerazioni finali					

# La tecnica della degustazione

La degustazione di un vino consiste in quell'insieme di operazioni attraverso le quali l'assaggiatore analizza, per mezzo dei suoi sensi, il vino oggetto dell'esame.

Lo scopo principale della degustazione di un vino è, innanzi tutto, quello di individuare e descrivere puntualmente le sue varie caratteristiche, formando una specie di carta di identità del vino stesso.

Successivamente il degustatore, sulla base delle informazioni raccolte, esprimerà i suoi giudizi su un'altra serie di aspetti come: la qualità del vino degustato, l'eventuale presenza di difetti, la sua capacità di essere abbinato a determinati cibi, il proprio giudizio edonistico (mi piace, non mi piace). L'insieme delle operazioni che si compiono durante una degustazione non sono particolarmente difficili, ma occorre che il degustatore le compia con molta attenzione, pazienza e buona volontà, sapendo che in questo esercizio si può costantemente migliorare soprattutto attraverso l'esperienza.

## La degustazione di un vino avviene in tre fasi:

1. **esame visivo** (sensi impegnati: la vista)
2. **esame olfattivo** (sensi impegnati: l'olfatto)
3. **esame gustativo** (sensi impegnati: il gusto, l'olfatto, il tatto).

Lo strumento che si usa per la degustazione di un vino è uno solo: **il bicchiere**. Questo deve essere di vetro trasparente e non colorato, né in qualche modo istoriato, a forma di calice con stelo. Lo stelo, infatti, consente al degustatore di osservare il vino senza che le dita causino zone d'ombra ed inoltre facilita una delle operazioni più frequenti durante la degustazione (specie durante l'esame olfattivo) e cioè l'imprimere un lieve movimento in senso rotatorio al bicchiere stesso. Lo stelo ha anche la funzione di allontanare la mano del degustatore dal naso, perché essa potrebbe portare profumi o odori non inerenti al vino, contaminando la degustazione.

A questo scopo, nel 1977, l'Organizzazione Internazionale di Normalizzazione (I.S.O.) indicò nello standard 3591:1977 un bicchiere (vedi figura), che può essere utilizzato per la degustazione di qualunque tipo di vino e che è stato universalmente adottato dai degustatori di tutto il mondo. Attualmente, in molte occasioni - anche concorsuali - sono preferiti bicchieri più ampi e profondi capaci di permettere una più agevole percezione dei profumi.

Importante è anche il luogo dove avviene la degustazione. Esso deve innanzi tutto essere silenzioso, così da favorire e non disturbare la concentrazione e l'attenzione del degustatore.

La temperatura ideale dovrebbe essere intorno ai 20°- 22° ed il grado di umidità tra il 65 e l'80%. Ma è fondamentale che nell'ambiente in cui avviene la degustazione non siano presenti odori estranei che mascherino la percezione di quelli del vino. L'illuminazione deve essere diffusa ed uniforme e non creare zone d'ombra.

Il momento della giornata più adatto per una degustazione è verso la metà del mattino, possibilmente lontano dai pasti principali, (dalle ore 10 alle ore 11). L'assaggiatore, infine, non deve fumare né assumere alcolici per almeno un'ora prima dell'inizio della degustazione.

## Esame visivo

Valutare l'aspetto di un vino è la prima operazione da compiere in una degustazione. Assaggiare senza vedere aumenta in modo esponenziale le difficoltà del degustatore nell'esprimere un giudizio. Provate infatti ad assaggiare un vino ad occhi bendati: è già molto difficoltoso riconoscere se si tratti di un vino bianco o di un vino rosso.

Del resto, l'aspetto di un vino ci anticipa diverse informazioni riguardo al suo stato evolutivo, alla sua struttura, alla sua tipologia, al suo stato di salute che, successivamente, gli altri esami analizzeranno più accuratamente.

Attraverso l'esame visivo per prima cosa viene individuata la classificazione del vino in bianco, rosato o rosso e quindi ne vengono esaminati i seguenti aspetti:

- **la limpidezza**
- **la trasparenza**
- **il colore**
- **la fluidità**
- **l'effervescenza** (nel caso dei vini spumanti o frizzanti).

Vediamo innanzi tutto come deve essere effettuato l'esame visivo di un vino.

Il bicchiere deve essere riempito all'incirca per un terzo della sua capacità. Quindi va portato all'altezza degli occhi per osservarlo in controluce, verificare se nel liquido si trovano o meno tracce di particelle in sospensione e valutare pertanto il suo grado di limpidezza.

Il bicchiere viene poi abbassato, inclinandolo leggermente e tralucandolo contro una superficie bianca. La superficie del vino (disco) viene osservata dall'alto in basso per analizzare i vari aspetti del suo colore. Il bordo esterno del disco (unghia) fornisce le informazioni più precise per riconoscere le sfumature.

Quindi, guardando attraverso il vino nel bicchiere verso un oggetto di riferimento (ad esempio la scrittura su un foglio o le dita dell'assaggiatore), ne viene valutata la trasparenza.

Infine, se si tratta di vini spumanti, riportato il bicchiere in posizione verticale, lo sguardo del degustatore esaminerà la spuma e le bollicine create nel liquido dall'anidride carbonica.

### La limpidezza

La limpidezza di un vino è inversamente proporzionale alla presenza di particelle in sospensione nel liquido: meno particelle ci sono, tanto più il vino è limpido.

Questo si traduce in un miglior passaggio della luce attraverso il liquido, che gli conferisce brillantezza. Il vino nasce torbido e diviene limpido solo dopo tutta una serie di operazioni cui viene sottoposto in cantina (travasi, filtraggi, chiarificazioni). Un vino limpido suggerisce la presumibile assenza di difetti di vinificazione, difetti che invece emergono quando ci si trova in presenza di un vino torbido (a meno che si tratti di un vino volutamente non filtrato).

Descrittori della limpidezza (*in ordine decrescente*): **brillante** (*estremamente limpido e luminoso*), **cristallino** (*limpidezza perfetta, cristallina, appunto*), **limpido** (*privo di particelle in sospensione*), **velato** (*offuscato da leggera nebulosità per fini particelle in sospensione*), **torbido** (*con evidenti particelle in sospensione*).

### La trasparenza

La trasparenza del vino è la capacità del liquido di essere attraversato dai raggi luminosi.

Trasparenza e limpidezza, quindi, sono termini abbastanza simili tra loro per quanto riguarda i vini bianchi, mentre non è altrettanto con i vini rossi. Un vino rosso, infatti, può essere limpido, addirittura brillante, ma assolutamente non trasparente. I vini rossi molto colorati infatti sono assolutamente poco trasparenti, ma questo non è certo un difetto.

Descrittori della trasparenza: **trasparente** (*pienamente attraversabile dalla luce*), **poco trasparente** (*parzialmente attraversabile dalla luce*), **impenetrabile** (*non attraversabile dalla luce*).

## Il colore

Il vino è una miscela idroalcolica contenente, in soluzione, più di 600 componenti diverse.

Tra questi si trovano anche gli elementi responsabili della colorazione del vino. Si tratta delle sostanze polifenoliche: nei vini rossi gli antociani (presenti nella buccia dell'acino), i tannini ed i loro composti; nei vini bianchi per lungo tempo si è creduto che fossero i flavoni, ma invece i responsabili del colore giallo che li caratterizza sarebbero alcune sostanze fenoliche non ancora ben individuate.

Il colore segue un'evoluzione che accompagna la vita stessa del vino, contrassegnandone le varie fasi. Invecchiando e maturando, il vino subisce anche un lento, ma costante, processo di ossidazione, che produce un mutamento del colore: nei vini rossi il colore evolve dal rosso porpora in un rosso granato con riflessi aranciati, fino a raggiungere, nei vini molto invecchiati, il caratteristico colore aranciato; nei vini bianchi, invece, il processo ossidativo produce un cambiamento nel colore del vino che arriverà progressivamente ad assumere una colorazione ambrata o bruna.

Il colore di un vino dipende anche dai tipi di vitigni impiegati. Il contenuto di antociani nei vitigni a bacca rossa varia, anche in maniera notevole, determinando di conseguenza una diversa colorazione dei vini.

Altro fattore importante ai fini del colore è il sistema di vinificazione usato: più a lungo dura la macerazione del mosto sulle bucce, maggiore è la quantità di antociani estratti che vanno a conferire intensità di colore al vino.

Infine, l'invecchiamento in barrique determina una stabilizzazione del colore più alta rispetto ai vini invecchiati in botti grandi o in recipienti di altri materiali. Il colore risulta quindi più netto e vivace e, inoltre, ha la capacità di mantenere più a lungo una tonalità di rosso, ritardando la fase di trasformazione in aranciato.

## Le tonalità del colore

Nei **vini bianchi** sono presenti le seguenti tonalità di colore:

- **giallo verdolino:** questo tipo di colore è caratterizzato dalla presenza di riflessi verdognoli dovuti a residui di clorofilla nell'uva al momento della vendemmia;
- **giallo paglierino:** è il colore più diffuso nei vini bianchi ed è un giallo che richiama il colore della paglia e che può presentare intensità abbastanza diverse;
- **giallo dorato:** è un giallo intenso che ricorda la sfumatura tipica dell'oro; è comune nei vini liquorosi, in quelli ottenuti da vendemmie tardive e nei vini passiti giovani;
- **giallo arancio:** è un arancione dorato con tendenza all'ambra più o meno evidente. È tipico dei vini ottenuti da vitigni a bacca bianca a seguito di una vinificazione in rosso – ovvero con macerazione – spesso chiamati *orange wines*
- **giallo ambrato:** è il colore finale nella scala di evoluzione dei vini bianchi; può essere il colore di un vino "passato", soprattutto se il giallo ambra tende al bruno, ma è anche il colore caratteristico della maggior parte dei vini passiti e del Vin Santo.

Nei **vini rosati** le tonalità sono invece:

- **rosa tenue:** si tratta di un colore rosa che richiama quello dei petali del fiore;
- **rosa cerasuolo:** è un rosa che richiama invece il colore della ciliegia appena matura;
- **rosa chiarretto:** è una tonalità che si avvicina molto al colore rosso;

I COLORI DEL VINO BIANCO	
	<b>giallo verdolino</b> giallo tenue con riflessi verdognoli
	<b>giallo paglierino</b> giallo che richiama il colore della paglia
	<b>giallo dorato</b> giallo che ricorda la sfumatura tipica dell'oro
	<b>giallo arancio</b> arancione dorato, con tendenza all'ambra (vini orange)
	<b>giallo ambrato</b> ricorda l'ambra

- **buccia di cipolla:** è un tipo di rosa simile a quello, appunto, della buccia della cipolla ramata.

Altra tonalità particolare riconducibile ai vini rosati è il *grigio*, colore che tende al ramato e che può derivare sia da una vinificazione in rosato sia da una leggera macerazione di uve dalla buccia rosata come il pinot grigio.

Infine nei **vini rossi** le tonalità sono:

- **rosso porpora:** tonalità di rosso che tende al viola; si trova, per lo più, nei vini giovani ed è indice di ottima predisposizione all'invecchiamento se perdura oltre l'anno;
- **rosso rubino:** colore diffusissimo con vari livelli di intensità nei vini rossi e che richiama quello della pietra omonima;
- **rosso granato:** colore che ricorda il rosso del sangue e del granato, tipico dei vini sottoposti ad un lungo invecchiamento od ottenuti con alcuni particolari vitigni;
- **rosso aranciato:** tonalità caratteristica dei vini ossidati e di quelli in cui gli antociani sono stati persi quasi completamente a causa dell'ossidazione.

### Intensità, vivacità del colore

L'intensità del colore di un vino è sicuramente proporzionale alla quantità di pigmento che vi è diluita. A volte la maggiore intensità di un colore può suggerire una certa ricchezza di profumi ed una struttura ricca del vino, mentre, al contrario, una minore intensità potrebbe preannunciare profumi più leggeri ed una struttura più sottile del vino. Le eccezioni a questa tendenza non sono però così rare soprattutto nei vini ottenuti da vitigni caratterizzati da intensità di colore contenute quali, ad esempio, Nebbiolo e Pinot nero.

La vivacità di un colore è una qualità che è sicuramente in relazione con la limpidezza, ma non necessariamente, dal momento che un vino limpido può tuttavia avere un colore spento. Semmai a sostenere la vivacità di un colore è, in particolare, l'acidità presente in un vino. Per esprimere i parametri di intensità del colore si utilizzano i seguenti termini: **molto intenso** (*tono ricco, che manifesta ottima presenza polifenolica*), **intenso** (*tono di buona spessore con discreta densità*), **poco intenso** (*tono di intensità leggera*), **tenue** (*tono scarico*).

### La fluidità

La fluidità è un parametro relativo alla consistenza di un vino. Questo è una miscela idroalcolica e l'alcol gli conferisce una viscosità superiore a quella dell'acqua. Maggiore è il contenuto di alcol, ma anche di glicerina, estratto secco e zuccheri, più un vino è viscoso e dunque meno fluido.

La mancanza di fluidità, che fa assomigliare un vino all'olio quando è servito nel bicchiere, è indice del manifestarsi di una malattia nota come "filante", a causa della quale sono presenti nel liquido sostanze mucillaginose che riducono la sua fluidità.

A margine della fluidità si possono osservare anche i cosiddetti archetti (o "lacrime" o "gambe") sono delle specie di curve, a intervalli più o meno stretti, che si possono osservare sulle pareti del bicchiere dopo aver fatto ruotare il vino in esso contenuto: la pellicola di liquido che vi si è depositata, colando verso il basso, provoca appunto questo fenomeno.

L'ampiezza degli archetti è inversamente proporzionale alla concentrazione alcolica: più c'è alcol, più

## I COLORI DEL VINO ROSATO



### rosa tenue

richiama il colore dei petali di rosa



### rosa cerasuolo

richiama il colore della ciliegia in via di maturazione



### rosa chiaretto

tonalità che si avvicina al colore rosso



### buccia di cipolla

richiama il colore della buccia della cipolla ramata

## I COLORI DEL VINO ROSSO



### rosso porpora

rosso tendente al viola



### rosso rubino

rosso carico che ricorda l'omonima pietra



### rosso granato

tonalità che ricorda il rosso del sangue o del granato



### rosso aranciato

tonalità che ricorda la buccia di arancia

stretti sono gli archetti. Inoltre più gli archetti sono lenti a scomparire, più il vino è denso. Descrittori della fluidità: **scorrevole** (*dallo scorrimento fluido durante la rotazione del bicchiere*), **poco denso** (*dalla leggera resistenza alla rotazione*), **denso** (*dalla consistente resistenza alla rotazione*), **molto denso** (*dal movimento lento, simile a quello di uno sciroppo*). La valutazione della fluidità, pur se apparente semplice, genera spesso differenze di valutazione. Per aiutarsi nella valutazione stessa è utile ricordarsi che il termine *scorrevole* si applica a un vino che abbia la fluidità simile a quella dell'acqua.

### **L'effervescenza**

Questa caratteristica è originata dalla fuoriuscita di bollicine di anidride carbonica, che si forma normalmente nel vino durante la fermentazione alcolica. Tuttavia, a causa del suo stato gassoso e dell'alta temperatura del mosto in fermentazione, il gas esce per la maggior parte dal liquido. Nel vino ne rimane poco se non si è fatto nulla per trattenerlo. In questo caso i vini non presentano effervescenza e sono definiti "fermi" o "tranquilli". L'effervescenza è invece evidente nei vini "vivaci" (con sovrappressione che non supera 1 bar), nei vini "frizzanti" (con sovrappressione di 1-2,5 bar) e nei vini "spumanti" (con sovrappressione superiore a 3 bar) in quanto prodotti con metodi che salvaguardano e custodiscono in bottiglia l'anidride carbonica.

Pertanto, di fronte ad un bicchiere di vino spumante, il degustatore dovrà osservare attentamente il **perlage**: la successione delle bollicine gassose, rilevandone i seguenti aspetti:

- la **grana** si descrive osservando il diametro delle bollicine di gas; quanto più piccola è la dimensione, tanto più alta è la qualità dello spumante, essendo questa prerogativa tipica dei prodotti maturati a lungo sul proprio deposito a bassa temperatura; inoltre le bollicine sono generalmente più piccole negli spumanti prodotti con il metodo classico. Descrittori: **molto fine** (*grana di minuscola dimensione*), **fine** (*grana di media dimensione*), **grossolana** (*grana di grande dimensione*);
- la **persistenza** del fenomeno, consiste nel valutare la continuità del perlage originato dalle "catenelle" e la velocità di risalita nel bicchiere, che deve essere la più lenta possibile in uno spumante di qualità. Descrittori: **molto persistente** (*risalita delle catenelle lenta e continua*), **persistente** (*discreta durata del perlage*), **evanescente** (*rapida scomparsa del perlage*);
- la **spuma**, che si forma sulla superficie del vino appena versato e che deve essere evanescente e non persistente.

È importante segnalare che uno spumante non deve essere ruotato nel calice per non rovinarne il perlage e che, pertanto, non ne sarà mai valutata la fluidità



# ESAME VISIVO:

## LIMPIDENZA

<b>Brillante</b>	estremamente limpido e luminoso
<b>Cristallino</b>	limpidezza perfetta, cristallina
<b>Limpido</b>	privo di particelle in sospensione
<b>Velato</b>	offuscato da leggera nebulosità
<b>Torbido</b>	per fini particelle in sospensione con evidenti particelle in sospensione

## TRASPARENZA (da valutare nel centro del disco del vino)

<b>Trasparente</b>	pienamente attraversabile dalla luce
<b>Poco trasparente</b>	parzialmente attraversabile dalla luce
<b>Impenetrabile</b>	non attraversabile dalla luce

## TONALITÀ DEL COLORE: (Vini Bianchi)

<b>Giallo verdolino</b>	giallo tenue con riflessi verdognoli
<b>Giallo paglierino</b>	giallo che richiama il colore della paglia
<b>Giallo dorato</b>	giallo che ricorda la sfumatura tipica dell'oro
<b>Giallo arancio</b>	arancione dorato, con tendenza all'ambra (vini orange)
<b>Giallo ambrato</b>	ricorda l'ambra

## TONALITÀ DEL COLORE: (Vini Rosati)

<b>Rosa tenue</b>	richiama il colore dei petali di Rosa
<b>Rosa cerasuolo</b>	richiama il colore della ciliegia in via di maturazione
<b>Rosa chiaro</b>	tonalità che si avvicina al colore rosso
<b>Buccia di cipolla</b>	richiama il colore della buccia di cipolla ramata.

## TONALITÀ DEL COLORE: (Vini Rossi)

<b>Rosso porpora</b>	rosso tendente al viola
<b>Rosso rubino</b>	rosso carico che ricorda l'omonima pietra
<b>Rosso granato</b>	tonalità che ricorda il rosso del sangue o del granato
<b>Rosso aranciato</b>	tonalità che ricorda la buccia di arancia

## INTENSITÀ

<b>Molto intenso</b>	tono ricco, che manifesta ottima presenza polifenolica
<b>Intenso</b>	tono di buono spessore con discreta densità
<b>Poco intenso</b>	tono di intensità leggera
<b>Tenue</b>	tono scarico

## FLUIDITÀ: (Consistenza)

<b>Scorrevole</b>	dallo scorrimento fluido durante la rotazione del bicchiere
<b>Poco denso</b>	dalla leggera resistenza alla rotazione
<b>Denso</b>	dalla consistente resistenza alla rotazione
<b>Molto denso</b>	dal movimento lento, simile a quello di uno sciroppo

## EFFERVESCENZA: (Grana del Perlage)

<b>Molto fine</b>	grana di minuscola dimensione
<b>Fine</b>	grana di media dimensione
<b>Grossolana</b>	grana di grande dimensione

## EFFERVESCENZA: (Persistenza del Perlage)

<b>Molto persistente</b>	risalita delle catenelle lenta e continua
<b>Persistente</b>	discreta durata del perlage
<b>Evanescente</b>	rapida scomparsa del perlage

# Esame olfattivo

## Le sostanze odorose

Nel vino sono presenti numerose sostanze volatili odorose od odorifere. Ad esse è affidato il compito di rendere più o meno gradevole un vino, dal momento che, in una degustazione, il giudizio olfattivo è senz'altro prioritario rispetto a tutti gli altri. Le sostanze odorose appartengono a diversi gruppi: alcoli, terpeni, chetoni, esteri, acidi, aldeidi ed altri ancora. Sono più di cinquecento, ma solo meno della metà sono state identificate e circa una sessantina sono le più importanti.

Il nome scientifico di tali sostanze viene sostituito nella degustazione dal nome del frutto, del fiore, della spezia, ecc. il cui odore direttamente richiama.

Qui sotto riportiamo una piccola tabella esemplificativa di alcune delle sostanze volatili e degli odori che ad esse corrispondono:

acetato di etile = aceto	diacetile = nocciola, burro
acetato di isoamile = banana	geraniolo = rosa
acetato di feniletile = rosa, the	glicinizzina = liquirizia
acido feniletilico = miele	esaniolo = geranio
acetoina = mandorla	irone = iris
alcol feniletilico = rosa	linalolo = legno di rosa
aldeide anisica = biancospino	ossidi di linalolo = canfora
aldeide benzoica = mandorla amara	paratolilmetilchetone
aldeide cinnamica = cannella	= fieno tagliato
aldeide feniletilica = giacinto	piperonale = acacia
aldeide fenilpropionica = lilla	undecalattone = pesca
benzaldeide cianidrica = ciliegia	vanillina = vaniglia

Appare evidente che per il degustatore è molto più semplice ed immediato il riferirsi al nome dell'odore riscontrabile in natura, piuttosto che al difficile e quasi incomprensibile nome scientifico.

Queste sostanze del resto non sono specifiche del vino, ma sono molto diffuse nei fiori e nei prodotti fermentati.

Le sostanze odorose presenti in un vino possono essere definite *odori* o *sentori* in senso generale, vale a dire quando esprimono sensazioni gradevoli o sgradevoli.

I termini come *profumi*, *aromi* e *bouquet* sono invece riservati unicamente a quelle sostanze odorose che danno solo sensazioni gradevoli al naso del degustatore. Il profumo viene percepito e valutato dal degustatore attraverso l'olfazione diretta mentre l'aroma viene percepito e valutato con la olfazione indiretta o retro olfazione. Il termine "bouquet" è da riferirsi invece al complesso di sostanze odorose generate dal processo di invecchiamento di un vino.

## La classificazione dei profumi

I profumi presenti in un vino vengono generalmente suddivisi in tre gruppi, secondo le loro origini:

- **primari** o **varietali**
- **secondari** o **fermentativi**
- **terziari** o **postfermentativi** o **da invecchiamento**

### I profumi (aromi) primari

I profumi primari o varietali sono originati dalle uve impiegate e discendono dal vitigno. Essi sono preesistenti al vino, sono contenuti nella buccia dell'acino e vengono trasmessi al vino durante la macerazione e la fermentazione.

Vitigni diversi danno uve diversamente profumate. Alcuni di loro sono particolarmente aromatici, tanto

che i vini da essi ricavati vengono appunto definiti “aromatici”, in quanto caratterizzati da un profumo tanto penetrante quanto caratteristico e particolare, determinato in gran parte dai terpeni.

È questo, ad esempio, il caso del Moscato, ma anche di vitigni quali il Riesling, il Gewürztraminer (Traminer aromatico), il Sylvaner. Molti vitigni porteranno al vino il loro profumo tipico, presente in forma legata nelle uve e che si renderà riconoscibile durante il processo di fermentazione, ad esempio: il peperone verde nel Cabernet Sauvignon, i piccoli frutti di bosco nel Pinot noir, il pepe nel Syrah, la ciliegia nel Sangiovese, la viola nel Nebbiolo.

Tuttavia i profumi primari sono estremamente condizionati da molti e diversi fattori, quali il clima, il terreno, l’insolazione, il grado di maturazione delle uve, le tecniche di coltivazione e le pratiche di vinificazione.

### **I profumi (aromi) secondari**

I profumi secondari sono quelli che vengono originati durante i processi di vinificazione. Tra di essi possiamo distinguere gli aromi *prefermentativi*, che vengono generati al momento della pigiatura delle uve ed hanno un carattere decisamente vegetale (frutta acerba), talvolta neppure gradevole, ma destinato ad evolversi nel prosieguo delle operazioni di vinificazione.

Gli aromi *fermentativi* propriamente detti si formano invece durante le varie fasi della fermentazione alcolica e sono causati dall’alcol etilico, dall’anidride carbonica, dai prodotti secondari della fermentazione (esteri, alcoli superiori, aldeidi ed acidi), dal tipo di lieviti.

Un ruolo particolare per la loro finezza e la loro intensità è giocato dalle temperature di vinificazione, in quanto a basse temperature è più alta la formazione degli esteri. La qualità delle uve e la corretta esecuzione dei processi fermentativi permettono di migliorare e amplificare il corredo aromatico iniziale del vino.

### **I profumi (aromi) terziari**

I profumi terziari si formano invece durante l’affinamento, la maturazione e l’invecchiamento del vino. Questi processi avvengono prima in botte, subendo una lenta ossidazione, e successivamente in bottiglia, cioè in un ambiente anaerobico (privo di ossigeno).

Questo tipo di profumi-aromi (che i francesi definiscono bouquet) sono il risultato di tutta una serie di trasformazioni che avvengono nel vino in queste fasi: ossido-riduzione, esterificazione, polimerizzazione tannica, alcol, ecc.

Avviene in pratica che i profumi primari e secondari subiscono una trasformazione, con una attenuazione soprattutto dei caratteri floreali e fruttati che evolvono verso aromi più complessi e speziati.

Occorre anche distinguere tra profumi che sono il prodotto del processo di ossidazione, caratteristici dei vini conservati in ambiente aerobico e molto ricchi di alcol (es. Porto, Madera, Marsala), da quelli dovuti ad un processo di riduzione in quanto conservati in ambiente anaerobico, privo di aria (grandi vini rossi, grandi vini bianchi).

### **Come effettuare l’esame olfattivo**

Per prima cosa si porta il bicchiere, riempito per un terzo, vicino alle narici, tenendolo per lo stelo, inclinandolo leggermente senza scuoterlo. Si espira l’aria dai polmoni e quindi si annusa inspirando lentamente l’aria poco al di sopra del bicchiere. Si ripete la stessa operazione un’altra volta.

Quindi si agita il vino all’interno del bicchiere, aumentandone così la superficie a contatto dell’aria e di conseguenza l’evaporazione delle sostanze odorose, imprimendo al bicchiere un movimento rotatorio, tenendolo per la base. Se non si è pratici di questo esercizio, si può effettuare la stessa operazione facendo ruotare delicatamente il bicchiere sul tavolo senza sollevarlo. Dopodiché l’assaggiatore porta il bicchiere al naso per annusarlo. Si può ripetere l’operazione più volte, sempre inspirando lentamente per un paio di secondi ed osservando una pausa di riposo tra un’inspirazione e l’altra. È buona norma annotare le sensazioni via via provate, in quanto la sensibilità olfattiva si attenua rapidamente.

Possibilmente bisogna respirare sempre la stessa quantità d’aria, con la stessa velocità ed espirando sempre nella stessa maniera. Nello stesso tempo occorre mantenere alto il livello della propria con-

centrazione, senza distrarsi, dal momento che il ricordo olfattivo tende a scomparire velocemente. Occorre tenere presenti anche gli effetti di quel fenomeno che va sotto il nome di assuefazione olfattiva o adattamento sensoriale, grazie al quale gli odori più intensi dopo qualche ispirazione non vengono più percepiti, lasciando la possibilità all'assaggiatore di cogliere la presenza nel vino di altri sentori odorosi che in un primo momento non erano stati percepiti.

Attraverso l'esame olfattivo, l'assaggiatore esamina i seguenti aspetti del profumo di un vino:

- l'**intensità**
- la **qualità**
- la **natura del profumo**
- la **complessità**

### L'intensità

La prima cosa che colpisce l'attenzione del degustatore durante l'esame olfattivo è la forza con cui complessivamente il profumo del vino si sprigiona, vale a dire l'intensità del profumo stesso; un vino di grande intensità ci permette di coglierne i profumi anche tenendo il calice a debita distanza dalle narici, meno intenso è il vino più dovremo necessariamente avvicinarlo per coglierne i primi profumi. La misura dell'intensità del profumo di un vino è chiaramente condizionata dalla quantità e dalla qualità delle sostanze odorose in esso presenti, ma anche dalla temperatura del vino stesso, una temperatura troppo fredda limiterà l'intensità dei profumi, una troppo calda potrebbe esaltare quelli eterei. Occorre quindi prestare molta attenzione alle temperature alle quali il vino viene portato in degustazione, tenendo presente che esse dovranno essere le stesse previste per il normale servizio di quel vino in tavola. Descrittori dell'intensità (*in ordine decrescente*): **molto intenso** (*spiccato e penetrante*), **intenso** (*di carica olfattiva nettamente percettibile*), **poco intenso** (*soffuso, appena percettibile*), **tenue** (*leggerissimo, quasi spento*).

### La qualità

Per stabilire la misura della qualità del profumo di un vino, occorre analizzare separatamente due aspetti particolari e di grande importanza per la valutazione complessiva di un vino:

la *franchezza* e la *finezza* del profumo stesso.

La franchezza è il parametro qualitativo che riguarda la presenza o meno di odori estranei al vino, dovuti ad un cattivo stato di conservazione o derivanti da difetti di vinificazione, cattiva qualità delle uve, sentore di tappo, o sviluppati in fase di invecchiamento (botti troppo vecchie o poco curate).

Descrittori della franchezza: **schietto** (*pulito, esente da anomalie olfattive*), **sufficiente** (*non perfettamente pulito, con dubbi richiami odorosi*), **poco schietto** (*presenza di note sgradevoli e/o difetti*).

La finezza è il parametro qualitativo che attiene all'eleganza, della delicatezza e armonia complessiva dei profumi.

È un aspetto sicuramente difficile da analizzare, specie per un assaggiatore alle prime armi. Una buona successione di profumi in armonia tra essi, perfettamente amalgamati è sinonimo di grande eleganza.

Descrittori della finezza: **molto fine** (*di grande distinzione ed eleganza*), **fine** (*elegante*), **mediamente fine** (*sufficientemente elegante*), **comune** (*semplice, ordinario*).

### La natura dei profumi e la loro descrizione

Fondamentale per la buona riuscita di questa complessa e affascinante (e divertente) operazione è il grado di volatilità delle sostanze chimiche che danno origine agli odori del vino. Esse saranno percepite dall'olfatto del degustatore in un ordine ben preciso: prima quelle più leggere, ovvero di più basso peso molecolare (profumi floreali, aromatici e minerali) quindi sarà la volta di quelle di media volatilità (profumi fruttati ed erbacei), infine toccherà a quelle più pesanti (profumi animali, empireumatici).

A facilitare il compito all'assaggiatore c'è la classificazione in serie o famiglie degli odori che comunemente si trovano nel vino. A dire il vero di queste classificazioni ce ne sono diverse, con il numero delle serie che varia dall'una all'altra. Le principali sono quelle di Guimard e Noble e dell'ASEV (Società

Americana di Enologia e Viticoltura), accompagnate da due famose “ruote degli aromi” e quella, ormai divenuta classica, di Peynaud e Blouin che di seguito riportiamo a titolo informativo:

**Serie animale:** ambra, selvaggina, cacciagione, salmì, pelliccia, cane bagnato, muschio, muschiato, zibetto, sudore, urina di topo, urina di gatto, carne, frollato, pesce di mare.

**Serie balsamica:** ginepro, pino, resina, trementina, incenso, vaniglia.

**Serie legnosa:** legno verde, legno vecchio, legni di acacia, di quercia, di cedro, di sandalo, matita, scatola di sigari, scorza di legno, rancio (odore che ricorda quello del marsala), cognac vecchio, brandy, armagnac.

**Serie chimica:** acetico, alcol, carbonico, idrocarburi, naftolo, fenolo, fenico, zolfo, solforato, solforoso, celluloido, ebanite, medicinale, farmaceutico, disinfettante, iodio, cloro, grafite.

**Serie di spezie e odori aromatici:** anice, anetolo, finocchio, funghi, tartufo, cannella, zenzero, chiodo di garofano, noce moscata, pepe, pepe verde, basilico, menta verde, menta piperita, timo, angelica, liquirizia, aglio, cipolla, origano, maggiorana, lavanda, canfora, vermouth.

**Serie empireumatica:** tabacco, affumicato, selvatico, incenso bruciato, tostato, bruciato, caramello, mandorla tostata, pane tostato, pietra bruciata, pietra focaia, silice, polvere, legno bruciato, caucciù, cuoio, caffè tostato, cacao, cioccolato.

**Serie eterea (e odori di fermentazione):** acetone, banana, caramella acidula, caramella inglese, smalto per unghie, alcol amilico, acetato di isoamile, sapone, candela, cera, lievito, pasta fermentata, frumento, birra, sidro, latte, latte cagliato, latticini, burro, yogurt, crauti, burro rancido, diacetile.

**Serie floreale:** fiore d’acacia, di mandorlo, d’arancio, di melo, di pesco, di ligustro, di sambuco, di vite, biancospino, rosa canina, caprifoglio, melissa, giacinto, narciso, gelsomino, geranio, ginestra altea, magnolia, miele, peonia, rosa, camomilla, tiglio, verbena, iris, violetta, crisantemo, violacciocca, garofano.

**Serie fruttata:** uva passa, uva di Corinto, uva sultanina, confettura candita, marmellata d’uva, moscato, ciliegia nera, ciliegia selvatica, visciola, durona, amarena, kirsch, cherry brandy, prugna, susina, prugnola, nocciolo, mandorla, mandorla amara, pistacchio, bacche selvatiche, mirtillo, ribes nero, fragola, fragola di bosco, lampone, uva spina, mora, albicocca, mela cotogna, pesca, pera, mela golden, mela renetta, mela verde, melone, bergamotto, cedro, limone, arancia, pompelmo, ananas, banana, fico secco, melograno, granatina, noce, nocciola, oliva verde, oliva nera.

**Serie vegetale:** erba, erboso, erbaceo, fieno, fienagione, odore di prato, foglia verde, gusto di viticcio, foglia di ribes stropicciata o appassita, lauro, tisana, infuso, foglia morta, odore di verdura, artemisia, cavolo, crescione, edera, garofano indiano, rafano, ravanello, felce, caffè verde, the, tabacco, humus, polvere, terra di sottobosco, terroso, palude, muschio.

Per procedere sul terreno dell’identificazione dei profumi e della loro descrizione, il degustatore deve seguire un ben determinato percorso. Innanzi tutto deve individuare quella che è la tonalità dominante di quel profumo, vale a dire il sentore che risulta più evidente, più netto (più pulito ed individuabile) ed intenso. Il passo seguente è individuare la serie o famiglia cui appartiene e quindi ricercare all’interno di quella serie o famiglia l’odore più vicino a quello percepito. L’ultimo passo è infine quello di individuare il descrittore preciso per quel determinato sentore. Facciamo un esempio: rileviamo che la famiglia dominante del profumo del vino che stiamo degustando richiama l’odore della frutta fresca. Andiamo dunque nella serie fruttata e ci troviamo di fronte al bivio: frutta rossa o frutta bianca. Trattandosi di un vino rosso, andiamo a consultare la sezione dei frutti rossi e quindi all’interno di quella sezione specifica individuiamo quel sentore dominante ad esempio nel ribes nero.

Ad aiutarci nella rilevazione degli altri sentori presenti nel profumo del vino, come abbiamo già detto in precedenza, sarà il meccanismo dell’assuefazione, in forza del quale l’olfatto diventa progressivamente insensibile ad un odore più intenso, permettendo in tal modo la rilevazione di sentori più deboli. Sulla base di quanto abbiamo detto, vediamo come il “vocabolario” della degustazione fornisce le parole per descrivere i vari caratteri dominanti di un profumo: *aromatico* è il profumo in cui si fanno notevolmente sentire gli aromi primari del vitigno; *fruttato* è il profumo che dà al naso un piacevole sentore di frutta; *fragrante* si dice di un profumo quando è particolarmente fresco e con sentori di

fiori e di frutta; *erbaceo* quando nel profumo c'è un richiamo vegetale, *minerale* è il sentore tipico di certi vitigni o di taluni vini provenienti da determinati terroir con sensazioni olfattive riconducibili a sostanze chimiche e/o minerali, *speziato* quando i profumi ricordano le spezie, *etereo* è il profumo dei vini invecchiati derivato dalla fusione degli alcoli fra loro e dai processi di esterificazione; *boisé* si dice del profumo influenzato particolarmente dai sentori derivanti dall'invecchiamento in botti di legno.

### La complessità

La complessità odorosa di un vino è invece data dalla quantità e dalla qualità dei profumi di diversa provenienza (primari, secondari e terziari) che si possono percepire e che andranno a stimolare la memoria olfattiva del degustatore. Si può dunque spaziare dalla semplicità dei profumi di un vino giovane e di pronta beva nel quale difficilmente si riscontrano profumi terziari, fino alla complessità del bouquet di un grande vino maturo e lungamente invecchiato, passando attraverso vini che presentano un'interessante, anche se non ricchissima, gamma di sentori.

Descrittori della complessità: **suntuoso** (*grande presenza di componenti odorose in successione, di origine diversa*), **complesso** (*presenza di componenti odorose in successione, di origine diversa*), **mediamente complesso** (*presenza apprezzabile di primari e/o secondari con eventuali accenni di terziari*), **semplice** (*presenza modesta di componenti odorose*).

### Gli odori difettosi

Non tutti gli odori presenti nel vino sono piacevoli. Purtroppo se ne trovano anche di sgradevoli e quindi difettosi, perché sono la spia inequivocabile del fatto che qualcosa in quel vino non è andato per il verso giusto, soprattutto in cantina. In alcuni di essi non è difficile imbattersi, altri invece sono decisamente (e fortunatamente) più rari.

Sicuramente l'odore difettoso più noto e più comune è quello che viene definito *di tappo*, la cui molecola responsabile è detta tricloroanisolo (TCA). Al vino viene trasmesso dal sughero di cui è composto il tappo che chiude la bottiglia, quando questo viene attaccato da alcuni funghi parassiti della quercia da sughero. Purtroppo questo odore annuncia che il vino è irrimediabilmente compromesso.

L'odore *di muffa* è invece spesso provocato da batteri che si sviluppano nelle botti di legno, quando queste non vengono sottoposte ad una accurata manutenzione, ma causa di questo odore difettoso possono essere anche le uve non sane, perché attaccate dal marciume grigio.

Altro odore difettoso che si può trovare abbastanza comunemente è quello *di feccia*, la classica "puz-zetta", che deriva dal contatto prolungato del vino con le fecce. Spesso è presente in quei vini che hanno subito una rifermentazione non voluta in bottiglia o che hanno svolto una fermentazione malolattica tardiva.

Se le botti sono state lasciate troppo a lungo vuote e senza effettuare le necessarie solfitazioni, il vino può avere uno sgradevole odore di legno secco e polveroso, che viene definito *di secco* o *di asciutto*. Sempre le botti, specialmente le barriques se non correttamente igienizzate, possono sviluppare sentori sgradevoli riconducibili all'odore di cavallo, altre volte al cerotto, questo è dovuto a un lievito chiamato *Brettanomyces* che trova perfetta dimora all'interno del legno e difficilmente viene eliminato.

Un vino che è stato troppo esposto all'aria acquista il cosiddetto odore *di svanito*, con i profumi che sono lontani e quasi impercettibili. Se il vino ha avuto una eccessiva ossidazione, sarà contraddistinto da un odore *di ossidato* (quello che comunemente e impropriamente viene chiamato anche "marsalato"), assolutamente inopportuno in quei vini che devono essere bevuti giovani.

Non è difficile imbattersi in quello che è detto l'odore *di ridotto*, specie nei vini a lungo invecchiati in bottiglia e quindi in un ambiente anaerobico e senza scambio d'ossigeno. Questo odore di "chiuso" può tuttavia scomparire o attenuarsi, sottoponendo il vino ad aerazione. Se il vino è di buona qualità finirà con liberare il suo bouquet; se invece non ha una struttura adeguata, l'odore di ridotto non potrà essere eliminato.

Ancora più frequente è lo sfortunato incontro con l'odore *di anidride solforosa*, in quei vini che hanno subito una solfitazione mal controllata in eccesso che provoca appunto questo inconfondibile e fastidiosissimo odore di zolfo. Fortunatamente se i sentori non sono particolarmente evidenti, spariranno

con un adeguato arieggiamento.

Molto peggio accade se la solfitazione in eccesso è avvenuta prima della fermentazione oppure se il vino durante la fermentazione ha avuto importanti processi di riduzione. In questi casi l'idrogeno solforato che si è formato causa l'odore di *mercaptani*, più comunemente conosciuto come odore di uova marce.

## ESAME OLFATTIVO:

### INTENSITÀ

<b>Molto intenso</b>	spiccato e penetrante
<b>Intenso</b>	di carica olfattiva nettamente percettibile
<b>Poco intenso</b>	soffuso, appena percettibile
<b>Tenue</b>	leggerissimo, quasi spento

### QUALITÀ (Franchezza)

<b>Schietto</b>	pulito, esente da anomalie olfattive
<b>Sufficiente</b>	non perfettamente pulito, con dubbi richiami odorosi
<b>Poco schietto</b>	presenza di note sgradevoli e/o difetti

### QUALITÀ (Finezza)

<b>Molto fine</b>	di grande distinzione ed eleganza
<b>Fine</b>	elegante
<b>Mediamente fine</b>	sufficientemente elegante
<b>Comune</b>	semplice, ordinario

### NATURA DEI PROFUMI:

<b>Aromatico</b>	caratteristico dei vitigni portatori di terpeni liberi
<b>Floresale</b>	richiamo al sentore di fiori freschi
<b>Fruttato fresco</b>	richiamo al sentore di frutta
<b>Fruttato secco</b>	richiamo ai sentori di frutta secca
<b>Vegetale fresco</b>	che richiama profumi di origine vegetale fresco
<b>Vegetale secco</b>	che richiama profumi di origine vegetale secco
<b>Balsamico</b>	che richiama profumi di erbe officinali
<b>Speziato</b>	che richiama il sentore di spezie
<b>Minerale</b>	che richiama il sentore di pietra focaia e determinati terroir
<b>Boisé</b>	note del mondo del legno, dal bosco alla barrique
<b>Chimico</b>	che richiama i solventi, le vernici, le muffe...
<b>Etereo</b>	tipico dei vini invecchiati, è dovuto all'esterificazione degli alcoli
<b>Vari</b>	riferito ai sentori di crosta di pane, feccino, miele, resine, empireumatici...

### COMPLESSITÀ

<b>Suntuoso</b>	grande presenza di componenti odorose in successione di origine diversa
<b>Complesso</b>	presenza di componenti odorose in successione di origine diversa
<b>Mediam. complesso</b>	presenza apprezzabile di primari e/o secondari con eventuale accenni di terziari
<b>Semplice</b>	presenza modesta di componenti odorose

## Esame gustativo

Tutti e quattro i sapori elementari (dolce, salato, acido, amaro) sono percepibili in un vino, ma a fare la parte del leone sono soprattutto il dolce e l'acido. Gli zuccheri, l'alcol e la glicerina determinano il sapore dolce, mentre i numerosi acidi presenti nel vino determinano il sapore acido.

Molti sono anche i sali minerali, ma il loro sapore nel vino viene molto attutito da altri sapori. Resta comunque il fatto che la presenza dei sali minerali nel vino contribuisce alla sua sapidità ed ad aumentare la sensazione di freschezza. Le sostanze polifenoliche sono invece le responsabili del sapore amaro, che comunque in un vino deve essere sempre attenuato. Un eccessivo sapore amaro segnala invece inconvenienti di lavorazione oppure alterazioni del vino.

In bocca i sapori che il vino esprime seguono una ben precisa evoluzione.

Ad esempio, in un vino rosso, all'inizio, appena il vino entra in bocca dominano le sensazioni dolci, quindi si assiste ad una loro progressiva diminuzione ed all'aumento delle sensazioni acide, mentre alla fine compaiono, assieme a quelle acide, le sensazioni amare ed astringenti.

### Come effettuare l'esame gustativo

Il degustatore porta il bicchiere alla bocca, tenendo la testa lievemente inclinata all'indietro e le labbra leggermente protese in avanti, appoggiandolo al labbro inferiore e assumendo lentamente un piccolo quantitativo di vino. Il vino entra subito in contatto con la parte anteriore della lingua, che deve essere tenuta piatta e distesa.

La prima sensazione, generata maggiormente dalle papille gustative presenti sulla punta della lingua, è quella dolce (se nel vino sono presenti zuccheri). Il vino, quindi, defluisce verso i lati della lingua e l'interno guancia, ove origina in primo luogo la sensazione acida, maggiormente percepita sui bordi della lingua e sottolineata da una maggiore salivazione.

In seguito, inclinando opportunamente il capo e/o simulando una "masticazione", si fa in modo che il vino permei tutte le zone della cavità orale in maniera tale da coinvolgere nella valutazione sensoriale tutte le papille gustative ed i recettori tattili ivi presenti. L'amaro è più distinguibile nella parte centrale e posteriore della lingua; il tannino in particolari zone della bocca, come l'interno labbro superiore; altre sensazioni tattili si diffondono nel cavo orale senza una ubicazione precisa.

La durata di questa fase varia in base al tipo di vino e alla competenza del degustatore. Si può dire che la sensazione amara, la più tardiva a manifestarsi, può impiegare circa 15 secondi: per questo si consiglia di non impiegare un tempo inferiore. Lo stesso vale per la sensazione di astringenza: i tannini hanno bisogno del tempo necessario per reagire con le proteine presenti nella saliva.

Sono 15 secondi molto intensi perché occorre concentrarsi sulla successione delle sensazioni. La delicata dolcezza si nasconde rapidamente dietro la più vigorosa e persistente acidità e all'arrivo dell'astringenza sarà più difficile valutare la dolcezza del vino o la sua morbidezza (nascoste) o la sua acidità (esaltata). Per cogliere in modo più oggettivo possibile il maggior numero di sensazioni, specialmente per i vini rossi, si può anche procedere ad una ripetizione dell'assaggio, sapendo che le sensazioni amare e astringenti saranno più evidenti nella seconda esperienza.

### Gli obiettivi dell'esame gustativo

Con l'esame gustativo del vino, l'assaggiatore deve andare ad analizzare, nell'ordine:

- **la struttura**
- **le percezioni prodotte dall'effervescenza**
- **l'equilibrio**

### La struttura del vino: il corpo

Il degustatore ha il compito di valutare in primo luogo la consistenza globale del vino, ovvero il suo corpo. Dal punto di vista prettamente tecnico, il corpo di un vino è costituito dall'insieme delle sostanze non volatili (*estratto secco*) che il vino stesso contiene, quali polialcoli, polifenoli, zuccheri, acidi, tannini, sali minerali, pectine, fibre solubili. In degustazione, il corpo di un vino è sinonimo di densità;



è valutato in base alla sensazione tattile di consistenza, di peso, di spessore fisico che il vino produce in bocca. Una sensazione di “masticabilità” suscitata dal contatto del vino tra il palato e la lingua. Quanto più un vino si presenta consistente, tanto più da esso ci si può aspettare una struttura importante e variegata.

Un vino di poco corpo, che in bocca risulta non molto consistente e di poco spessore si definisce **leggero**, mentre, se possiede una buona struttura complessiva lo si definisce **di corpo**. Quando il vino invece possiede una struttura tale che in bocca offre una sensazione di pienezza, si usa l'attributo **strutturato**. Ad un vino di “gran corpo”, ovvero con una grande consistenza dovuta ad una grande ricchezza di estratto, corrisponde la definizione **robusto**.

### La struttura del vino: le componenti

Le componenti che costituiscono la struttura del vino sono:

- l'alcolicità
- la morbidezza
- gli zuccheri
- l'acidità
- la sapidità
- la tannicità (nei vini rossi)

L'alcolicità, la morbidezza e la presenza di zuccheri, sono le componenti che offrono sensazioni cosiddette “morbide” (dovute ad alcoli, polialcoli, zuccheri), mentre l'acidità, la tannicità e la sapidità sono le componenti che producono sensazioni cosiddette “dure” (dovute ad acidi, tannini, sali minerali).

### L'alcolicità

Questa caratteristica del vino, che si percepisce distintamente al raggiungimento dell' 11% di alcol, è generata dalla presenza degli alcoli che si formano durante la fermentazione. Tra questi il principale è senz'altro l'alcol etilico, responsabile dell'inconfondibile sensazione pseudo calorica che si percepisce assaggiando una bevanda alcolica. Questo effetto sensoriale è dovuto al potere disidratante dell'alcol etilico, che inibisce l'azione rinfrescante della saliva, unita all'effetto di vasodilatazione prodotto dall'alcol nei capillari della mucosa.

Oltre a provocare la sensazione pseudo calorica, leggermente caustica, l'alcolicità conferisce al vino una tendenza dolce (da non confondere con quella provocata dalla presenza degli zuccheri) e, nel contempo, smorza le sensazioni dure (l'acidità, la sapidità e l'astringenza dei tannini) rendendo il vino più morbido.

I descrittori dell'alcolicità si basano sulla diversa intensità della **percezione alcolica** sopra descritta classificata in: **alcolico** (*bruciante*), **molto caldo** (*rilevante*), **caldo** (*netta*), **leggero** (*modesta*), **debole** (*scarsa*).

### La morbidezza

La morbidezza è una sensazione di tipo tattile ed è originata dalla presenza nel vino di alcoli e polialcoli, il più importante dei quali è la glicerina. Queste sostanze in bocca danno una sensazione più o meno accentuata di rotondità o avvolgenza. Il vino risulta vellutato e pastoso ai recettori tattili del cavo orale.

La morbidezza, oltre a dare rotondità al vino, mitiga le sensazioni amara e acida.

Descrittori della morbidezza: **grasso** (*opulenta percezione morbida*), **pastoso** (*carnoso e vellutato*), **morbido** (*morbidezza avvolgente*), **poco morbido** (*poco avvolgente, talora spigoloso*).

### La dolcezza

È espressa dal contenuto di sostanze zuccherine, presenti nel vino.

In base al contenuto residuo di zuccheri il vino è classificato in: **molto dolce** (*sapore dolce dominante*), **dolce** (*evidente presenza di zucchero*), **amabile** (*sapore dolce avvertibile*), **abboccato** (*sapore dolce lievemente avvertibile*), **secco** (*sapore dolce non percettibile*).

## L'acidità

L'acidità è originata da una serie di acidi organici presenti nel vino sia allo stato libero che salificato. La maggior parte di questi acidi è allo stato libero, costituisce la cosiddetta "acidità totale" di un vino e gli conferisce il sapore acido.

Il vino contiene sei acidi organici principali. Tre provengono dall'uva ed hanno un sapore acido puro: tartarico (più duro), malico (più aspro), citrico (più fresco). Gli altri tre si formano durante la fermentazione alcolica e le attività batteriche ed hanno un sapore più complesso: lattico (poco acido, piuttosto asprigno e acidulo), acetico (acre), succinico (intenso, amaro e salato). Tra gli acidi è proprio il succinico ad avere più sapore, a provocare salivazione ed a conferire al vino sapidità, vinosità e talvolta anche un sapore amarognolo.

L'acidità dà freschezza, rinforza la durezza dei tannini e la sensazione di amaro.

Descrittori dell'acidità: **acerbo** (*elevata percezione acida, aspro*), **fresco vivo** (*immediata dominanza acida*), **fresco** (*acidità vestita*), **scarno** (*acidità appena percettibile*).

## La sapidità

La sapidità è generata dai sali minerali di sostanze organiche e inorganiche presenti nel vino. Può risultare molto importante nella valutazione di alcuni vini, soprattutto bianchi. Si manifesta offrendo una piacevole sensazione salina che esalta i sapori. Non è sempre facilmente riconoscibile perché interagisce con l'acidità, che è sensorialmente dominante.

Descrittori della sapidità: **molto sapido** (*sapidità molto percettibile*), **sapido** (*sapidità facilmente percettibile*), **leggermente sapido** (*sapidità appena percettibile*), **non percettibile**.

## La tannicità

La tannicità è determinata dai tannini, composti fenolici e polifenolici presenti nel vino. Conferisce astringenza, talvolta accompagnata da sapore amaro; la tannicità provoca secchezza e rugosità alla lingua e alle mucose della bocca.

Le sostanze polifenoliche giocano un ruolo importante con le loro trasformazioni durante la conservazione e l'invecchiamento. In pratica ciò che determina la differenza di sapore tra vini rossi e vini bianchi è proprio la presenza dei fenoli e polifenoli che provengono dalle bucce, dai vinaccioli e dai raspi. Oltre a poter dare un sapore amaro ed a provocare astringenza, la tannicità rinforza l'acidità. Descrittori della tannicità: **allappante** (*percezione tannica eccessiva*), **tannico** (*dominanza tannica*), **giustamente tannico** (*piacevole percezione dei tannini*), **poco tannico** (*presenza appena percettibile dei tannini*).

## L'effervescenza

Nella degustazione di un vino spumante, è opportuno soffermarsi sull'effervescenza, una caratteristica che concorre dall'esterno a influenzare il giudizio sull'equilibrio di un vino ed è bene, quindi, averne contezza. Si è specificato "dall'esterno" perché l'effervescenza non è tra le caratteristiche che descrivono la struttura, ma l'anidride carbonica svolge un ruolo importante nell'equilibrio gustativo e lo fa assumendo due ruoli:

- Un ruolo di tipo **gustativo** in cui il suo sapore, con tendenza acidula (e le complementari tendenze amara e salata), mitiga, in sostanza, le sensazioni morbide, esalta la sapidità e riduce la sensazione dolce, esalta la freschezza in presenza di zuccheri e, secondo alcuni studi, la riduce in ambiente acido.
- Un ruolo di tipo **tattile** rappresentato dalla caratteristica "pungenza" delle bollicine unita alla sensazione di freddo da queste prodotta, che è senz'altro da considerare una "durezza" del vino (anche se non indicata tra quelle proprie della struttura). In alcuni spumanti di pregio, la sensazione *cremosa* o *setosa* in bocca può, invece, esaltare la morbidezza. Inoltre l'effervescenza amplifica la sensazione di astringenza, ove presente.

Valutare obiettivamente il ruolo gustativo dell'anidride carbonica, e quindi l'influenza della stessa sull'equilibrio, è davvero difficile. L'effetto prodotto è indipendente dal metodo utilizzato per solubilizzare l'anidride carbonica nel vino e livelli di percezione sono diversi, a parità di tutte le altre condizioni

al contorno; derivano solo dalla concentrazione (molarità) di anidride carbonica presente nel vino. Secondo la “legge di Henry”, tradotta in termini semplici, la concentrazione del gas in un dato volume di liquido è direttamente proporzionale alla pressione (oltre che alla temperatura). Ma questo, se dal punto di vista chimico può essere agevolmente valutato, dal punto di vista gustativo non lo è.

Per quanto riguarda la sensazione di tipo tattile rappresentata dal caratteristico “pizzicore” delle bollicine di anidride carbonica, la sua intensità e aggressività dipende in parte dalla concentrazione, quindi pressione, del gas di cui si diceva poc’anzi, ma principalmente, ora sì, dal metodo di produzione. Diverso è il caso di uno spumante prodotto con il metodo Charmat o addirittura con addizione artificiale di anidride carbonica rispetto ad uno spumante metodo classico. Nel secondo caso la grana del perlage è molto più fine e le bollicine non provocano una sensazione pungente violenta, anzi, molto spesso una elegante cremosità.

È questo aspetto tattile, la sua intensità e la sua delicatezza, che ci dirà essenzialmente dell’eleganza e della piacevolezza dell’effervescenza,

I descrittori per l’effervescenza sono: **molto fine** (*avvolgente e cremosa al palato*), **fine** (*delicata al palato*), **grossolana** (*aggressiva e pungente al palato*).

Questa valutazione dell’effervescenza ci permetterà, inoltre, di stimare l’entità della sua influenza sulle “durezze” o sulle “morbidezze”, offrendoci una maggiore consapevolezza del nostro giudizio sull’equilibrio complessivo del vino. La valutazione così condotta ci potrà dare anche qualche indicazione sull’entità dell’influenza gustativa dell’anidride carbonica.

## L’equilibrio

L’equilibrio gustativo, per un vino, è un parametro fondamentale di giudizio. Emile Peynaud lo ha definito come la “somma algebrica” dei principali componenti del vino, ovvero alcolicità, morbidezza (componenti morbide), acidità, tannicità (componenti dure). Tale definizione, alquanto razionale, si può accogliere in linea di massima purché non si pensi di eseguire il calcolo matematico perdendo di vista ciò che l’equilibrio di un vino sta a significare, ovvero l’armonia risultante tra le sensazioni gustative e tattili, frutto di sollecitazioni sensoriali multiple e complesse che interagiscono tra loro mascherandosi, rafforzandosi, sminuendosi.

La valutazione dell’equilibrio varia a seconda che si tratti di vini bianchi o di vini rossi: in quelli bianchi manca la tannicità, che è invece un componente importante nei vini rossi.

### L’equilibrio nei vini bianchi

Nei vini bianchi, gli elementi morbidi che bilanciano la durezza dell’acidità sono essenzialmente l’alcol e i polialcoli nei vini secchi e, nei vini dolci, anche gli zuccheri residui.

Nei vini secchi il rapporto di equilibrio è essenzialmente quello bidimensionale alcolicità/acidità da valutare con attenzione. L’acidità può avere qualità diverse, in funzione della natura degli acidi: un vino che ha subito la fermentazione malolattica sembra sempre meno acido di un vino che non l’ha invece svolta ed ha conservato il suo contenuto di acido malico.

Nei vini bianchi dolci e liquorosi non è soltanto l’alcol a rappresentare la componente morbida del vino, ma ad esso si aggiungono gli zuccheri ed i fattori in gioco risultano essere tre: alcol + zuccheri/acidità.

Una scarsa acidità o un’eccessiva dolcezza sono una frequente causa di squilibrio nei vini bianchi dolci e liquorosi, che in questi casi risultano troppo morbidi, poco vivaci, a volte sciopposi. Per essere giudicati in equilibrio, dovrebbero lasciare in bocca una piacevole sensazione di freschezza originata dall’amabilità della dolcezza, che smorza l’acidità, ed allo stesso tempo dalla vivacità dell’acido, che smorza la pesantezza dello zucchero. Non è altro che il concetto di armonia che non prevede intensità prevaricanti.

### L’equilibrio nei vini rossi

Nei vini rossi la struttura si fa più complessa perché le componenti dure aumentano con la presenza dei tannini. Le componenti morbide devono equilibrare non solo i sapori acidi, ma anche il sapore amaro

e le sensazioni tattili astringenti dei tannini.

Un vino novello o un vino da consumarsi entro il primo anno, caratterizzato da fruttato e freschezza, avrà generalmente bassa tannicità ed una buona acidità. Al contrario, un vino da lungo invecchiamento avrà spesso una tannicità più elevata e una acidità contenuta; è in questo caso che l'invecchiamento potrà contribuire a smorzare l'eccessivo carattere. Questa "simmetria naturale" spesso rilevata nella degustazione dei vini rossi, ci aiuta a mantenere moderato il livello delle sensazioni dure facilitando, ai fini dell'equilibrio, il compito alle componenti morbide. Tra le componenti morbide un ruolo centrale viene ovviamente giocato dall'alcolicità che permette di sopportare meglio livelli elevati di acidità, di tannicità o della combinazione in varie proporzioni delle due sensazioni.

Per i vini rossi da invecchiamento, occorre prestare attenzione alla perdita di astringenza di alcuni polifenoli con il passare del tempo, che provoca l'ammorbidimento della tannicità, circostanza tipica nei vini rossi di lungo invecchiamento. Anche l'acidità subisce, col tempo, un calo graduale.

I descrittori dell'equilibrio sono: **armonico** (*caratteri gustativi in perfetto equilibrio tra loro*), **equilibrato** (*caratteri gustativi in equilibrio tra loro*), **leggermente disarmonico** (*caratteri gustativi in modesto squilibrio tra loro*), **disarmonico** (*caratteri gustativi in netto squilibrio tra loro*).

### L'aroma di bocca

Gusto ed olfatto interagiscono in maniera determinante quando il vino si trova nella bocca del degustatore. Il calore, unito all'inspirazione di un certo quantitativo di aria nel cavo orale, causano una maggiore evaporazione delle sostanze volatili odorose presenti nel vino, che giungono alla mucosa olfattiva per via indiretta. Il complesso delle sensazioni gustative ed olfattive che vengono quindi percepite per via retronasale, costituiscono quello che viene definito l'aroma di bocca. Per percepire al meglio l'aroma di bocca, il degustatore, dopo aver inspirato aria nella propria bocca, deve quindi espirarla attraverso il naso.

Due sono i fattori dell'aroma di bocca che debbono essere valutati:

- l'**intensità**
- la **qualità**

I criteri con i quali giudicare questi due fattori sono pressoché gli stessi di quelli che si usano durante l'esame olfattivo. L'*intensità* misura anche in questo caso la forza con la quale i profumi si sprigionano e per esprimerla si usano i medesimi descrittori, mentre la valutazione della *qualità* dell'aroma di bocca tiene conto dell'eleganza, della finezza, della franchezza e della complessità dei profumi percepiti; la qualità dell'*impressione finale* valuta le sensazioni che lascia in bocca il vino appena espulso o deglutito ed è quindi un parametro essenzialmente descrittivo piuttosto che quantitativo, paragonabile ai parametri di eleganza olfattiva.

### Natura degli aromi

Anche in questo caso vengono usati i descrittori previsti per l'esame olfattivo.

### Il fin di bocca

Anche quando il vino è stato deglutito od espulso, il degustatore continua a percepire sensazioni uguali o quantomeno abbastanza simili a quelle provate quando il vino era ancora in bocca. Tutto l'insieme di queste sensazioni si chiama appunto "fin di bocca".

La *persistenza aromatica intensa*, che per brevità chiameremo di qui in avanti con il suo acronimo P.A.I., è l'equivalente del tempo in cui la sensazione aromatica provocata dal vino continua ad essere percepita sulle mucose della bocca e nelle cavità nasali dopo che il vino è stato espulso o deglutito ed è il risultato dell'interazione della saliva con le componenti aromatiche del vino.

Per misurarla occorre masticare a vuoto al ritmo di una masticazione al secondo (tale movimento è detto *caudalia*) e continuare fino al momento in cui l'intensità aromatica comincia a scomparire. Tale momento è accompagnato anche dalla comparsa nella bocca di una significativa quantità di saliva. Il numero delle masticazioni compiute (e quindi di secondi trascorsi) in questo lasso di tempo dà la

misura della P.A.I. Tanto più alta sarà la P.A.I., tanto più alta sarà la qualità del vino.

Descrittori della P.A.I.: **molto persistente** (percezione della persistenza oltre 10 secondi), **persistente** (percezione della persistenza da 7 a 10 secondi), **poco persistente** (percezione della persistenza fino a 6 secondi),

### Lo stato evolutivo

Il degustatore è ormai giunto alla fine della sua fatica e dispone ormai di tutte le indicazioni necessarie per valutare lo stato evolutivo del vino che sta esaminando. Già l'esame visivo e quello olfattivo gli hanno fornito indizi abbastanza precisi in tal senso. L'esame gustativo permette di stabilire definitivamente a quale stadio di maturazione quel vino è giunto.

Lo stato evolutivo di un vino non sempre è in stretta corrispondenza con il numero di anni trascorsi dalla vendemmia, ma può dipendere anche dalla tipologia del vino stesso, dal tipo di vinificazione cui è stato sottoposto e così via.

Sulla base di tutto questo, **giovane** è il vino non ancora pienamente sviluppato che necessita di un ulteriore periodo di affinamento prima che possa dare il meglio di se stesso; **pronto** è il vino che si trova già nel momento buono per essere bevuto ed ha margini di miglioramento; **maturo** si dice invece del vino che si trova nella fase migliore per essere degustato; **evoluto** si dice di un vino che presenta note di evoluzione, successive alla maturità; **passato** è il vino che manifesta i sintomi dell'età avanzata e non dà più sensazioni piacevoli.

### Considerazioni finali

Completata la carta di identità di un vino, avendone individuato tutte le sue caratteristiche oggettive attraverso le tre fasi dell'esame sensoriale, il degustatore può adesso concentrare la sua attenzione su altri tipi di valutazione da dare a quel vino. Come abbiamo accennato all'inizio di questo capitolo, tali giudizi possono essere di natura diversa. Quello che normalmente viene dato per primo riguarda il livello di qualità di quel dato vino e viene espresso per mezzo di punteggi dei tipi più vari.

I punteggi più comunemente usati dai degustatori sono quelli in 20/20 oppure in 100/100, accompagnati, a loro volta, dall'uso di apposite schede di degustazione che facilitano il compito dell'assaggiatore nell'assegnarli. Un altro giudizio che spesso viene espresso, soprattutto nei riguardi di quei vini prodotti seguendo appositi disciplinari di produzione (è il caso ad esempio dei vini DOP sottoposti alle degustazioni prima di essere messi in bottiglia – in questo caso le commissioni valutano esclusivamente i requisiti minimi per fregiarsi della Denominazione), attiene alla loro *tipicità*, cioè, in senso stretto, alla loro rispondenza ad un determinato modello di riferimento.

Oppure, in un senso più largo, la tipicità di un vino può essere intesa come l'insieme delle caratteristiche, che si riscontrano e si ripetono ogni anno e rispecchiano il vitigno, il suolo ed il clima.

La degustazione di un vino può anche essere direttamente finalizzata all'abbinamento con determinati cibi, per cui in questo caso, avrà grande importanza l'esatta valutazione delle sue caratteristiche gustative. Infine, ma solo come ultimo grado di giudizio, il degustatore potrà finalmente pronunciare le faticose parole: "questo vino mi piace" o "non mi piace". Questo è l'unico momento in cui la soggettività del consumatore, può sostituirsi all'oggettività del degustatore.

## ESAME GUSTATIVO:

### CORPO

<b>Robusto</b>	di grande consistenza
<b>Strutturato</b>	di ottima struttura, dà una percezione di pienezza
<b>Di corpo</b>	di buona struttura generale
<b>Leggero</b>	non molto consistente

### ALCOLICITÀ

<b>Alcolico</b>	percezione alcolica: bruciante
<b>Molto caldo</b>	percezione alcolica: rilevante
<b>Caldo</b>	percezione alcolica: netta
<b>Leggero</b>	percezione alcolica: modesta
<b>Debole</b>	percezione alcolica: scarsa

### MORBIDEZZA

<b>Grasso</b>	opulenta percezione morbida
<b>Pastoso</b>	carinoso e vellutato
<b>Morbido</b>	avvolgente
<b>Poco morbido</b>	poco avvolgente, talora spigoloso

### ZUCCHERI

<b>Molto dolce</b>	dal sapore dolce dominante
<b>Dolce</b>	evidente presenza di zucchero
<b>Amabile</b>	sapore dolce avvertibile
<b>Abboccato</b>	sapore dolce lievemente avvertibile
<b>Secco</b>	sapore dolce non percettibile

### INTENSITÀ

<b>Molto intenso</b>	spiccato e penetrante
<b>Intenso</b>	di carica retro olfattiva nettamente percettibile
<b>Poco intenso</b>	soffuso, appena percettibile
<b>Tenue</b>	leggerissimo, quasi spento

### QUALITÀ (Finezza)

<b>Molto fine</b>	di grande distinzione ed eleganza
<b>Fine</b>	elegante
<b>Mediamente fine</b>	sufficientemente elegante
<b>Comune</b>	semplice, ordinario

### Note sulla natura degli aromi

verificare la corrispondenza con l'analisi olfattiva

### ACIDITÀ

<b>Acerbo</b>	elevata percezione acida, aspro
<b>Fresco vivo</b>	immediata dominanza acida
<b>Fresco</b>	acidità vestita
<b>Scarno</b>	acidità appena percettibile

### SAPIDITÀ

<b>Molto sapido</b>	sapidità molto percettibile
<b>Sapido</b>	sapidità facilmente percettibile
<b>Legg. sapido</b>	sapidità appena percettibile
<b>Non percettibile</b>	sapidità non percettibile

### TANNICITÀ

<b>Allappante</b>	percezione tannica eccessiva
<b>Tannico</b>	dominanza tannica
<b>Giust. tannico</b>	piacevole percezione dei tannini
<b>Poco tannico</b>	presenza appena percettibile dei tannini

### EFFERVESCENZA

<b>Molto fine</b>	avvolgente e cremosa al palato
<b>Fine</b>	delicata al palato
<b>Grossolana</b>	aggressiva e pungente al palato

### EQUILIBRIO

<b>Armonico</b>	caratteri gustativi in perfetto equilibrio tra loro
<b>Equilibrato</b>	caratteri gustativi in equilibrio tra loro
<b>Legg. disarmonico</b>	caratteri gustativi in modesto squilibrio tra loro
<b>Disarmonico</b>	caratteri gustativi in netto squilibrio tra loro

## SENSAZIONI RETRO OLFATTIVE:

### FIN DI BOCCA (P.A.I. Persistenza Aromatica Intensa)

<b>Molto persistente</b>	percezione della persistenza oltre 10 secondi
<b>Persistente</b>	percezione della persistenza da 7 a 10 secondi
<b>Poco persistente</b>	percezione della persistenza fino a 6 secondi

### STATO EVOLUTIVO

<b>Passato</b>	evidenza di aggressioni del tempo
<b>Evoluto</b>	dominanza di note evolutive
<b>Maturo</b>	nella sua fase migliore
<b>Pronto</b>	pronto alla beva con margini di evoluzione
<b>Giovane</b>	non ancora pienamente sviluppato



FISAR

## SCHEMA DI DEGUSTAZIONE DEI VINI

Luogo:		Data:		Ora:	
VINO:	Denominazione: <b>TRENTO-BRUT METODO CLASSICO</b>			Alcol vol. %: <b>12,5</b>	Temp. °C: <b>6</b>
	Classificazione: <b>D.O.C.</b>		Tipologia: <b>SPUMANTE</b>		Annata
	Produttore:				
ESAME VISIVO	Limpidezza <b>BRILLANTE</b>				
	Trasparenza <b>TRASPARENTE</b>				
	Colore	Tonalità <b>GIALLO PAGLIERINO</b>			
		Intensità <b>INTENSO</b>			
	Fluidità				
	Effervescenza	Grana del Perlage <b>FINE</b>			
Persistenza del Perlage <b>PERSISTENTE</b>					
ESAME OLFATTIVO	Intensità <b>MOLTO INTENSO</b>				
	Qualità	Franchezza <b>SCHIETTO</b>			
		Finezza <b>FINE</b>			
	Natura del profumo <b>FLOREALE, FRUTTATO, NOTE LEGGERE DI TIGLIO, FRUTTA MATURA, PESCA, BANANA, CROSTA DI PANE E BISCOTTO.</b>				
	Complessità <b>MEDIAMENTE COMPLESSO</b>				
ESAME GUSTATIVO	Corpo <b>STRUTTURATO</b>				
	Elementi di Morbidezza		Elementi di Durezza		
	Alcolicità <b>CALDO</b>	Acidità <b>FRESCO VIVO</b>			
	Morbidezza <b>MORBIDO</b>	Sapidità <b>SAPIDO</b>			
	Zuccheri <b>SECCO</b>	Tannicità <b>-</b>			
	Effervescenza <b>FINE</b>				
	Equilibrio <b>EQUILIBRATO</b>				
SENSAZIONI RETRO OLFATTIVE	Aroma di bocca	Intensità <b>MOLTO INTENSO</b>			
		Qualità <b>MOLTO FINE</b>			
	Natura degli aromi <b>SI EVIDENZIA MAGGIORMENTE IL PROFUMO DEL LIEVITO</b>				
	Fin di bocca (P.A.I.) <b>PERSISTENTE</b>				
Stato evolutivo <b>MATURO</b>					
Considerazioni finali <b>VINO CON PIACEVOLI NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE</b>					



FISAR

## SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DEI VINI

Luogo:		Data:		Ora:	
VINO:	Denominazione: <b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO</b>			Alcol vol.%:	Temp. °C:
	Classificazione: <b>D.O.C.G.</b>		Tipologia: <b>BIANCO</b>	13	8
	Produttore:			Annata	2017
ESAME VISIVO	Limpidezza		<b>CRISTALLINO</b>		
	Trasparenza		<b>TRASPARENTE</b>		
	Colore	Tonalità	<b>GIALLO VERDOLINO</b>		
		Intensità	<b>INTENSO</b>		
	Fluidità		<b>SCORREVOLE</b>		
	Effervescenza	Grana del Perlage			
Persistenza del Perlage					
ESAME OLFATTIVO	Intensità		<b>INTENSO</b>		
	Qualità	Franchezza		<b>SCHIETTO</b>	
		Finezza		<b>FINE</b>	
	Natura del profumo <b>FLOREALE, FRUTTATO, CON RICHIAMO AL BIANCOSPINO E PESCA BIANCA.</b>				
	Complessità		<b>SEMPLICE</b>		
ESAME GUSTATIVO	Corpo		<b>DI CORPO</b>		
	Elementi di Morbidezza		Elementi di Durezza		
	Alcolicità	<b>CALDO</b>	Acidità	<b>FRESCO VIVO</b>	
	Morbidezza	<b>MORBIDO</b>	Sapidità	<b>LEGG. SAPIDO</b>	
	Zuccheri	<b>SECCO</b>	Tannicità	<b>-</b>	
	Effervescenza				
	Equilibrio		<b>EQUILIBRATO</b>		
SENSAZIONI RETRO OLFATTIVE	Aroma di bocca	Intensità		<b>INTENSO</b>	
		Qualità		<b>FINE</b>	
	Natura degli aromi <b>SI CONFERMANO LE NOTE FRUTTATE ACERBE</b>				
	Fin di bocca (P.A.I.)		<b>POCO PERSISTENTE</b>		
Stato evolutivo		<b>PRONTO</b>			
Considerazioni finali		<b>VINO DI GRANDE SODDISFAZIONE</b>			





FISAR

## SCHEMA DI DEGUSTAZIONE DEI VINI

Luogo:		Data:		Ora:	
VINO:	Denominazione: <b>TAURASI</b>			Alcol vol. %:	Temp. °C:
	Classificazione: <b>D.O.C.G.</b>		Tipologia: <b>ROSSO</b>	<b>13,5</b>	<b>18</b>
	Produttore:			Annata	<b>2014</b>
ESAME VISIVO	Limpidezza		<b>LIMPIDO</b>		
	Trasparenza		<b>IMPENETRABILE</b>		
	Colore	Tonalità		<b>ROSSO GRANATO</b>	
		Intensità		<b>MOLTO INTENSO</b>	
	Fluidità		<b>DENSO</b>		
	Effervescenza	Grana del Perlage			
Persistenza del Perlage					
ESAME OLFATTIVO	Intensità		<b>INTENSO</b>		
	Qualità	Franchezza		<b>SCHIETTO</b>	
		Finezza		<b>FINE</b>	
	Natura del profumo <b>FRUTTATO, ETEREO, SPEZIATO, CON NOTE DI VANIGLIA E FRUTTA A BACCA ROSSA MATURA.</b>				
	Complessità		<b>COMPLESSO</b>		
ESAME GUSTATIVO	Corpo		<b>STRUTTURATO</b>		
	Elementi di Morbidezza		Elementi di Durezza		
	Alcolicità	<b>MOLTO CALDO</b>	Acidità	<b>FRESCO</b>	
	Morbidezza	<b>MORBIDO</b>	Sapidità	<b>LEGG. SAPIDO</b>	
	Zuccheri	<b>SECCO</b>	Tannicità	<b>GIUST. TANNICO</b>	
	Effervescenza				
	Equilibrio		<b>EQUILIBRATO</b>		
SENSAZIONI RETRO OLFATTIVE	Aroma di bocca	Intensità		<b>INTENSO</b>	
		Qualità		<b>FINE</b>	
	Natura degli aromi		<b>PIACEVOLI NOTE DI CONFETTURA DI FRUTTA ROSSA</b>		
	Fin di bocca (P.A.I.)		<b>PERSISTENTE</b>		
	Stato evolutivo		<b>MATURO</b>		
Considerazioni finali <b>RISPONDE ALLE CARATTERISTICHE DEL VITIGNO</b>					



FISAR

## SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DEI VINI

Luogo:		Data:		Ora:	
VINO:	Denominazione: <b>PASSITO DI PANTELLERIA</b>			Alcol vol. %: <b>14,5</b>	Temp. °C: <b>10</b>
	Classificazione: <b>D.O.C.</b>		Tipologia: <b>BIANCO</b>	Annata: <b>2015</b>	
	Produttore:				
ESAME VISIVO	Limpidezza <b>LIMPIDO</b>				
	Trasparenza <b>TRASPARENTE</b>				
	Colore	Tonalità <b>GIALLO DORATO</b>			
		Intensità <b>INTENSO</b>			
	Fluidità <b>MOLTO DENSO</b>				
	Effervescenza	Grana del Perlage			
Persistenza del Perlage					
ESAME OLFATTIVO	Intensità <b>MOLTO INTENSO</b>				
	Qualità	Franchezza <b>SCHIETTO</b>			
		Finezza <b>MOLTO FINE</b>			
	Natura del profumo <b>AROMATICO, FRUTTATO, SPEZIATO, MINERALE</b> <b>NOTE DI FRUTTA SECCA, MIELE, FRUTTA COTTA E CANDITA.</b>				
	Complessità <b>COMPLESSO</b>				
ESAME GUSTATIVO	Corpo <b>STRUTTURATO</b>				
	Elementi di Morbidezza		Elementi di Durezza		
	Alcolicità <b>MOLTO CALDO</b>	Acidità <b>FRESCO</b>			
	Morbidezza <b>PASTOSO</b>	Sapidità <b>LEGG. SAPIDO</b>			
	Zuccheri <b>DOLCE</b>	Tannicità <b>-</b>			
	Effervescenza				
	Equilibrio <b>EQUILIBRATO</b>				
SENSAZIONI RETRO OLFATTIVE	Aroma di bocca	Intensità <b>MOLTO INTENSO</b>			
		Qualità <b>FINE</b>			
	Natura degli aromi <b>PIACEVOLE AMPLIFICAZIONE</b> <b>DELLE NOTE MINERALI</b>				
	Fin di bocca (P.A.I.) <b>MOLTO PERSISTENTE</b>				
Stato evolutivo <b>MATURO</b>					
Considerazioni finali <b>VINO CON GRANDI QUALITA' OLFATTIVE E GUSTATIVE</b>					

Testo estratto dal volume didattico di primo livello  
"Il Sommelier - Manuale pratico"

*Hanno contribuito alla revisione del capitolo sulla tecnica di degustazione:*

Claudio GENOVA  
Simone ANTONIETTI  
Luciano CESCO  
Augusto GENTILLI  
Fernando IANNOZZI  
Franco ROSSI

© 2006-2018

FISAR - Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori

Sono vietate la riproduzione e la diffusione, anche parziale, senza la preventiva autorizzazione dell'editore

