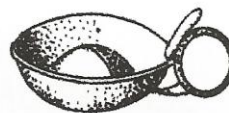
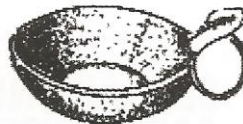
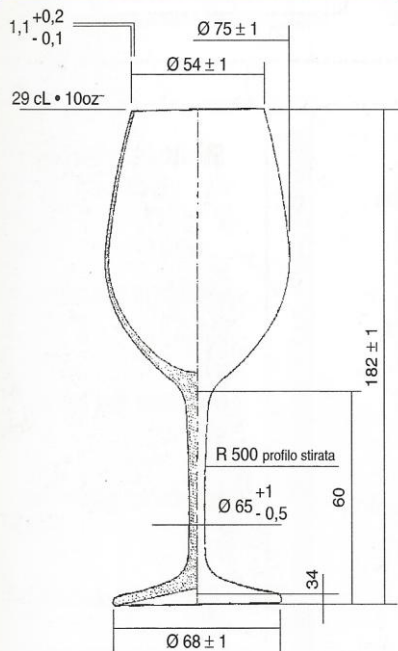


# GLI STRUMENTI DEL DEGUSTATORE

L'assaggiatore professionista deve disporre di recipienti che siano idonei per un'ottimale analisi organolettica e il tastevin (assaggia - vino è proprio uno di questi utilizzato da tutti i sommelier del mondo, soprattutto in Francia e in Italia e, secondo le tradizioni e le regioni, può essere di diverse forme e materiali; quello più in uso è d'argento o comunque di metallo argentato.

Proprio la sua particolare forma, ricca di sfaccettature e di incavi che meglio valorizzano i riflessi i giochi di luce, mette in evidenza sia la limpidezza, sia gli aspetti/ positivi o negativi del colore del vino. In Italia il Tastevin è addirittura diventato il simbolo dell'Associazione Italiana Sommeliers (A.I.S.), anche se durante le degustazioni tecniche è preferibile usare il bicchiere a calice. Il tastevin rimane comunque l'immagine più emblematica del magico mondo enoico che, un pò meno poeticamente, è oggi racchiuso nel bicchiere. Parliamo quindi adesso del bicchiere a calice (I.S.O.), caratterizzato da precise misure, con la sua particolare forma a semi-uovo allungato all'estremità superiore e sorretto da un lungo e sottile stelo. Il materiale sicuramente più indicato è il vetro incolore o, meglio ancora, il cristallo, che permette la massima valorizzazione dei riflessi del vino. È necessario porre molta attenzione affinché questo strumento di lavoro diventi veramente un recipiente degno di ospitare il "nettare degli dei". Dovrà pertanto essere sempre ben pulito ed inodore ed è quindi opportuno lavarlo con acqua calda senza usare detersivi e asciugarlo con un getto d'aria calda o, in modo naturale, all'aria aperta, evitando che restino depositi di calcare.



# L'ANALISI ORGANOLETTICA

L'analisi organolettica è articolata in tre distinte fasi, rappresentate dall'**esame visivo**, dall'**esame olfattivo** e dall'**esame gustativo**: avviene sfruttando le "allenate" capacità sensoriali di un individuo professionalmente preparato a tale scopo, seguendo uno schema codificato che, per semplicità, riportiamo di seguito .

ESAME VISIVO



LIMPIDEZZA → (Trasparenza)<sup>~</sup>  
 COLORE → (Intensità - Tonalità - Vivacità)  
 FLUIDITÀ → (Consistenza)  
 EFFERVESCENZA → (Perlage - Spuma)

ESAME OLFATTIVO



**PROFUMI PRIMARI**  
 (varietali)  
**PROFUMI SECONDARI**  
 (di fermentazione)  
**PROFUMI TERZIARI**  
 (di invecchiamento)

INTENSITA' OLFATTIVA

PERSISTENZA OLFATTIVA

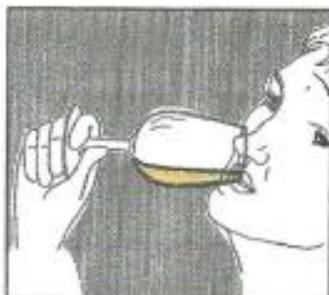
QUALITA' OLFATTIVA

DESCRIZIONE

PROFUMO AROMA BOUQUET

RICONOSCIMENTI VARI

ESAME GUSTATIVO



SENSAZIONI SAPORIFERE }  
 → Dolce - Acido  
 → Salato - Amaro

SENSAZIONI TATTILI }  
 → Termica (temperatura)  
 → Pseudocalorica (alcooli)  
 → Astringente (tannini)  
 → Pungente (anidride carbonica)  
 → Consistente (estratto)

SENSAZIONI RETRONASALI OLFATTIVE }  
 → Aromi di bocca

Struttura generale o corpo

Equilibrio gustativo

Intensità gustativa

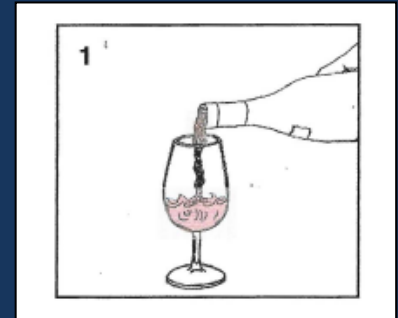
Persistenza gustativa

Qualità gustativa

Armonia complessiva  
 Stato evolutivo

## COME ESEGUIRE L'ESAME VISIVO

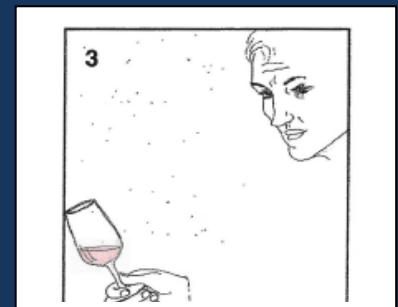
1) Si osserva attentamente il vino nel momento in cui viene versato nel bicchiere. La mescita ci consente di verificare, immediatamente e in quale misura, l'eventuale presenza nel vino di anidride carbonica (effervescenza).



2) Dopo avere ricevuto circa cinquanta grammi di vino nel bicchiere, lo si porta all'altezza degli occhi e, guardandolo in controluce, si valuta la trasparenza e il diverso grado di limpidezza.



3) Si abbassa quindi il bicchiere e, successivamente, lo si porta ad una inclinazione di circa 45°, su un fondo possibilmente bianco. Guardandolo dall'alto verso il basso si valuta, nella parte di maggior spessore, l'intensità di colore, mentre nella parte di minor spessore (unghia del vino), la tonalità o sfumatura di colore.



4) Si riporta il bicchiere all'altezza degli occhi, imprimendo contemporaneamente una lenta rotazione in modo da avvinare le sue pareti, (effetto ad imbuto del liquido) sulle quali rimarrà un velo di liquido che formerà, a sua volta, delle *lacrime* e degli *archetti*, più o meno pronunciati e regolari, utili per valutare la struttura del vino e la sua consistenza (fluidità).



# COSA SI VALUTA CON L'ESAME VISIVO

Attraverso l'esame visivo si osservano:

**La limpidezza**

**Il colore**

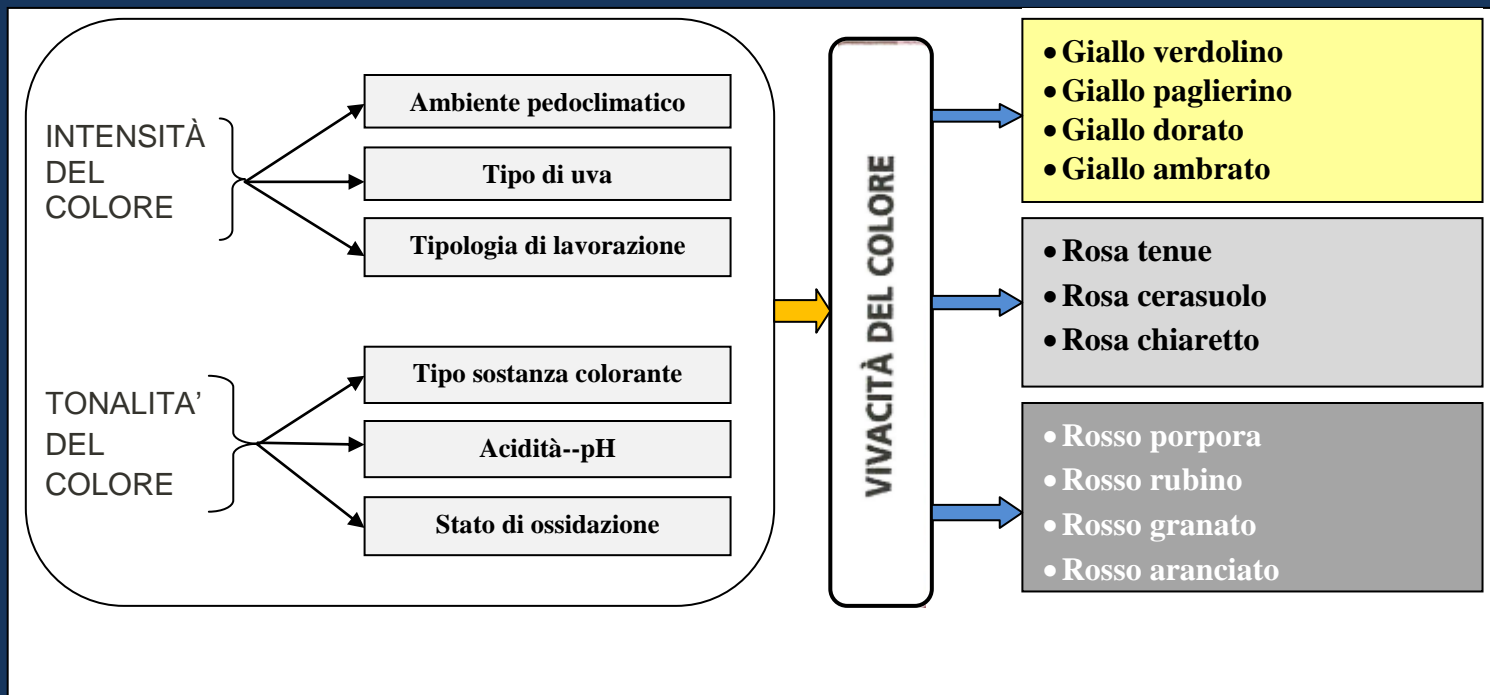
**La fluidità**

**L'effervescenza**

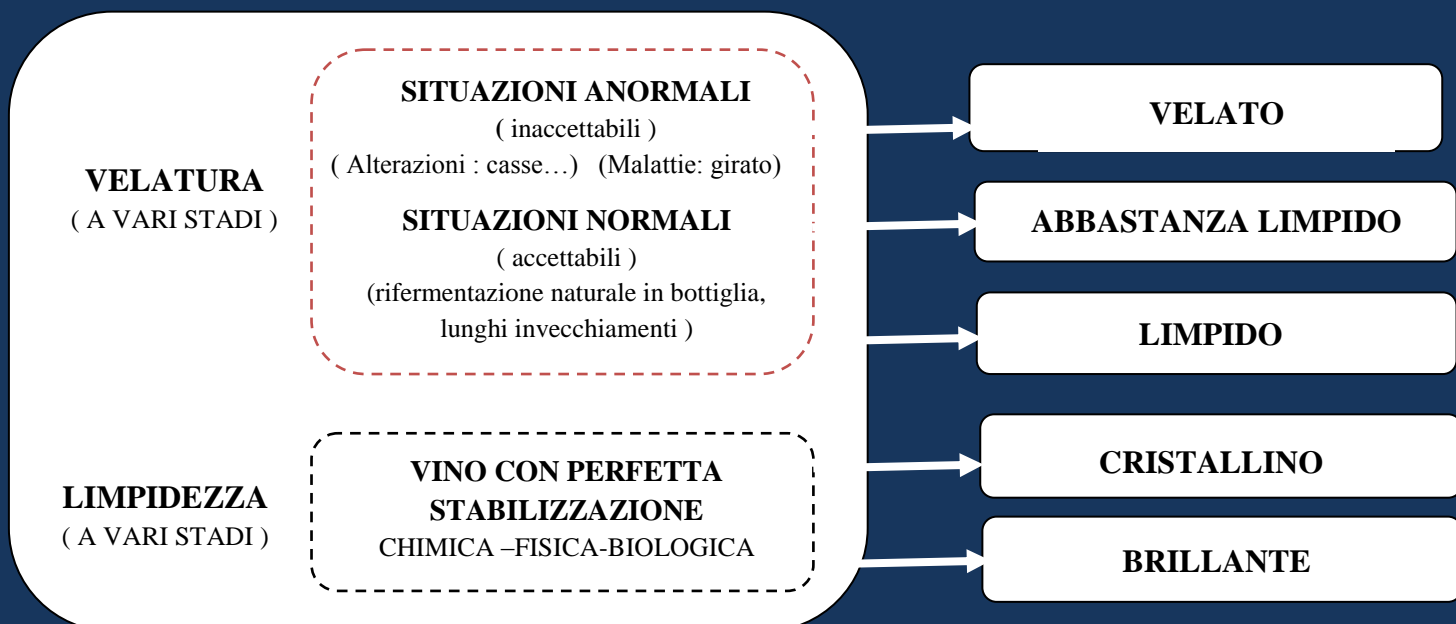
## ESAME VISIVO

COLORE	LIMPIDEZZA	FLUIDITA'
Giallo verdolino	Velato	(consistenza)
Giallo paglierino	Abbastanza limpido	Fluida
Giallo dorato	Limpido	Poco consistente
Giallo ambrato	Cristallino	Abbastanza consistente
✦	Brillante	Consistente
Rosa tenue		Viscoso
Rosa cerasuolo		
Rosa chiaretto		
✦		
Rosso porpora		
Rosso rubino		
Rosso granato		
Rosso aranciato		
	<b>EFFERVESCENZA</b>	
	<b>GRANA BOLLICINE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grossolane</li> <li>Abbastanza fini</li> <li>Fini</li> </ul>
	<b>NUMERO BOLLICINE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scarse</li> <li>Abbastanza numerose</li> <li>Numerose</li> </ul>
	<b>PERSISTENZA PERLAGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evanescente</li> <li>Abbastanza persistente</li> <li>Persistente</li> </ul>

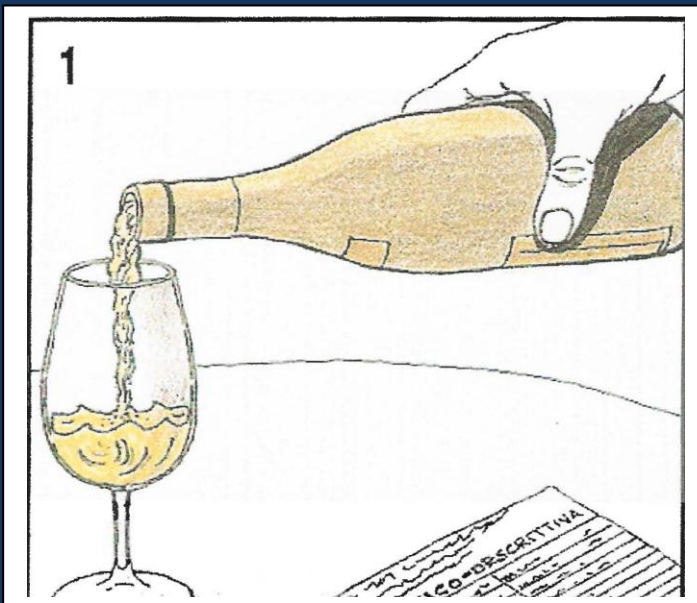
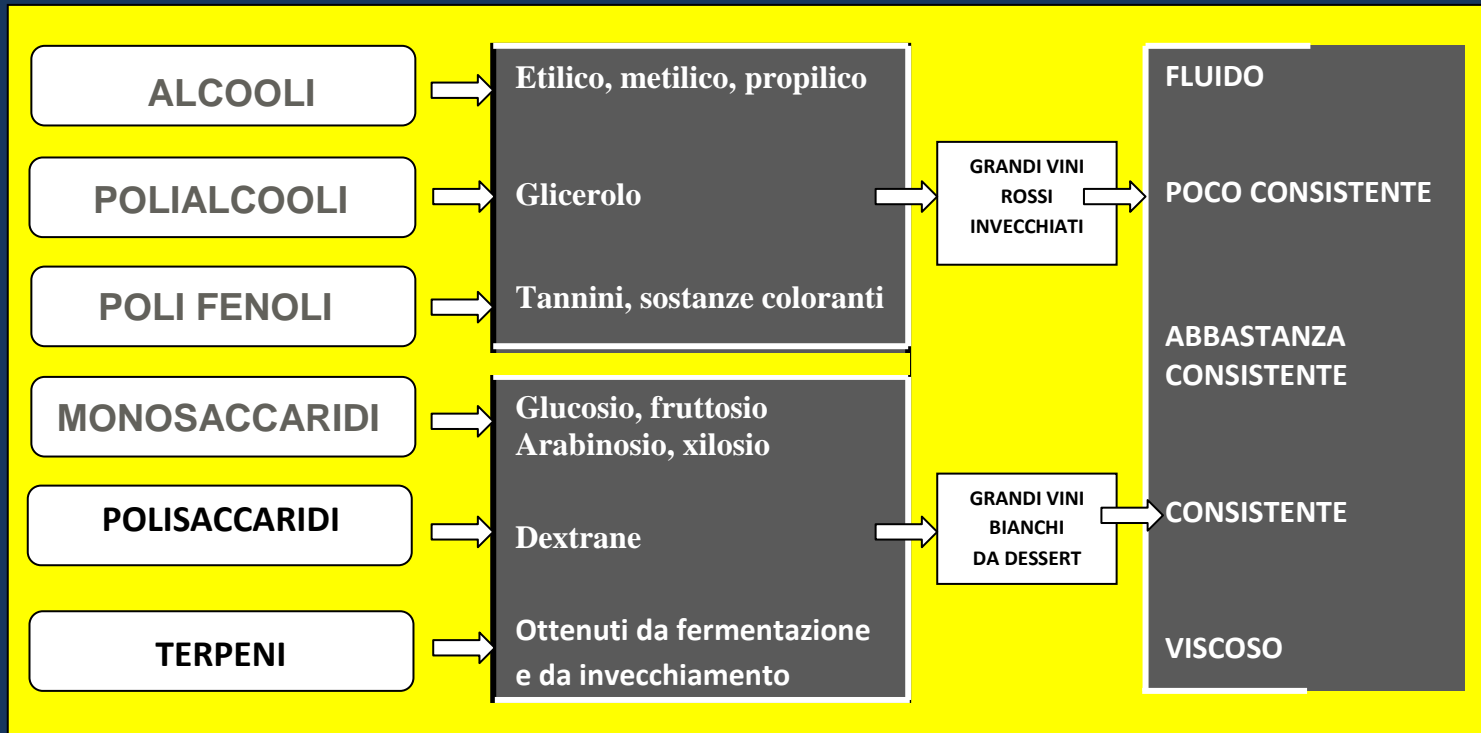
## IL COLORE DEL VINO



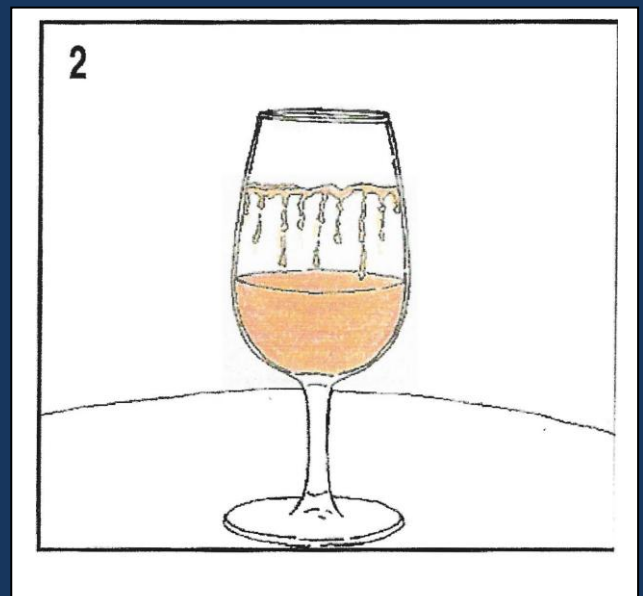
## LIMPIDEZZA DEL VINO



# FLUIDITÀ DEL VINO



Mescita



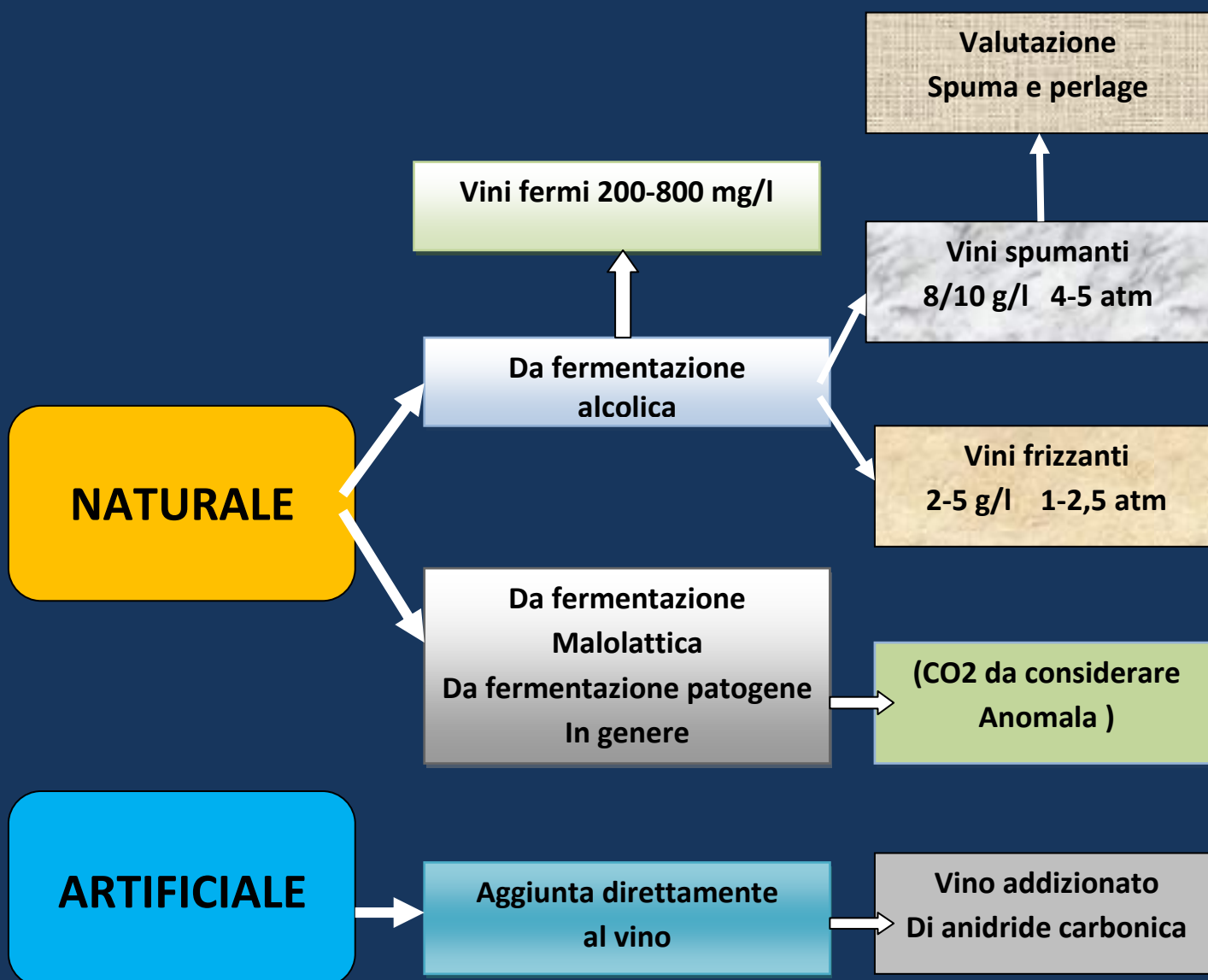
Lacrime e archetti



## L'EFFERVESCENZA

L'effervescenza è un effetto dovuto alla presenza di anidride carbonica ( $\text{CO}_2$ ), che si libera nel vino, quando questo viene versato nel bicchiere formando bollicine e spuma. A questo punto occorre precisare che in un vino l'anidride carbonica può essere: naturale, cioè disciolta nel vino in quanto prodotta durante diverse fermentazioni e, in modo specifico, durante la fermentazione alcolica; - artificiale, cioè aggiunta direttamente al vino (vino addizionato di  $\text{CO}_2$ )

## ANIDRIDE CARBONICA

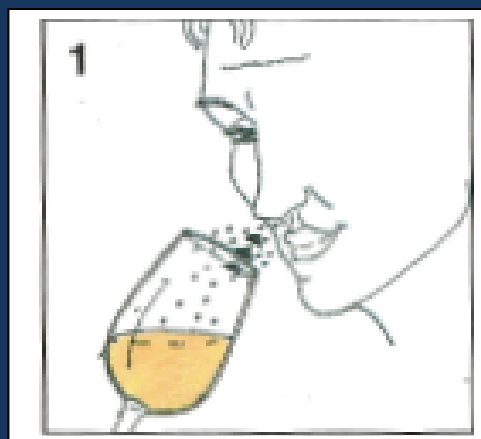


## COME SI ESEGUE L'ESAME OLFATTIVO

Per eseguire questo esame, occorre impugnare il bicchiere e tenerlo con la mano posta il più lontano possibile rispetto alla parte dove è contenuto il vino. Questo deve essere fatto affinché eventuali "odori e profumi" che la mano del degustatore può possedere, non abbiano alcuna possibilità di interferire con quelli propri del vino che si desidera degustare.

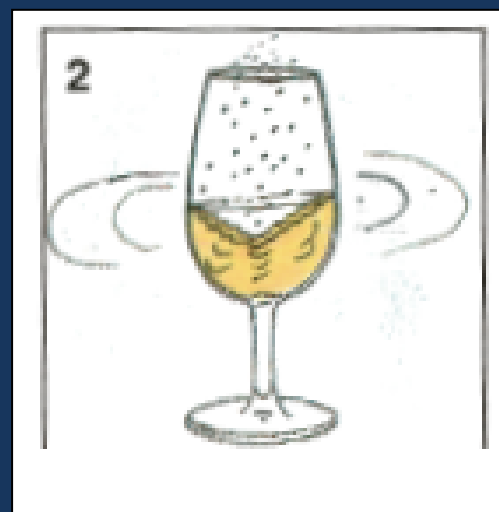
L'esame olfattivo si svolge seguendo le fasi di seguito schematizzate.

**1)** Si porta il bicchiere vicino al naso e, a vino fermo, si inspira intensamente, allontanando il naso dal bicchiere, ad intervalli più o meno regolari, per non incorrere in una possibile **assuefazione\*** ai profumi.

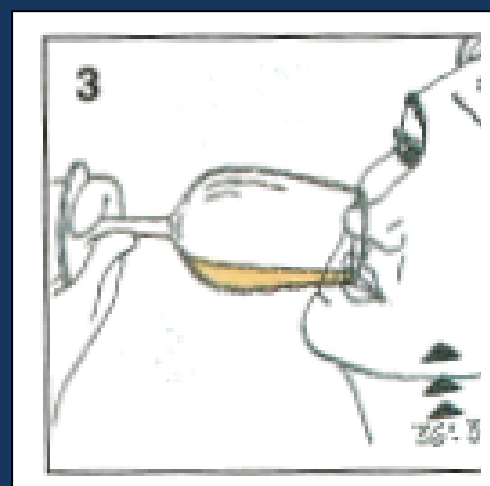


**2)** Si ruota lentamente il bicchiere su se stesso, così da creare il famoso "imbuto" di vino, che serve ad aumentare la superficie di evaporazione, in modo da far sprigionare le sostanze odorose.

Quindi si inspira. Successivamente si ruota il bicchiere in modo più energico e lo si riporta ripetutamente al naso, ad intervalli più o meno regolari, inspirando sempre intensamente.



**3)** Dopo avere assaggiato e deglutito il vino, si espira e quindi, in senso inverso, si riportano alla mucosa olfattiva altri sentori che, per effetto della normale temperatura della cavità orale (36°-37°C) e di alcune combinazioni enzimatico-salivari, si saranno ulteriormente liberati (aroma di bocca). Questa terza fase dell'esame gustativo avviene, come abbiamo già detto, dopo aver "assaggiato" e deglutito il vino e quindi, a ragione, la si può considerare una fase **gusto-olfattiva**.





# COSA SI VALUTA CON L'ESAME OLFATTIVO

Attraverso l'esame olfattivo si valutano essenzialmente:

L'intensità olfattiva (profumi e / o aromi )

La persistenza olfattiva (profumi e / o aromi )

La qualità olfattiva

La descrizione olfattiva

ESAME OLFATTIVO

INTENSITA'	QUALITA'
Carente	Comune
Poco intenso	Poco fine
Abbastanza intenso	Abbastanza fine
Intenso	Fine
Molto intenso	Eccellente

PERSISTENZA	DESCRIZIONE
Carente	Aromatico
Poco persistente	Vinoso
Abbastanza persistente	Floreale
Persistente	Frustrato
Molto persistente	Franco
	Fragrante
	Erbaceo
	Speziato
	Etereo
	Ampio

**FLOREALI:** acacia - biancospino - iris - ginestra - sambuco - crisantemo - rosa - violetta - geranio - fiori di vite - fiori d'arancio - tiglio - narciso - giacinto - trifoglio - fiori di campo - gelsomino - artemisia ....

**FRUTTATI:** frutti di bosco (ribes- lampone mirtillo-mora ...) - ciliegia - prugna - mela- marasca - fragola - pera - agrumi (limone- cedro - mandarino - pompelmo -bergamotto ...) - frutti esotici {banana -ananas - papaia - mango ... } - albicocca - melograno ...

**FRUTTI SECCHI E CONFETTURE:** prugna secca - fico secco - frutta cotta - noce -mandorla - nocciola - uva passa - noce di cocco - carrube - confettura di prugne. Di albicocche, di ciliegie ....

**ERBACEI E VEGETALI:** erba - foglie - fieno - malto di noce - sottobosco- fungo -tartufo - peperone verde - foglia di pomodoro - felce - muschio - alghe marine - verdure frutta acerba ....

**ERBE AROMATICHE:** salvia - aneto - finocchio - alloro- origano -timo - basilico - foglie di tè - ginepro - pino - prezzemolo - maggiorana - menta - rosmarino - lavanda ....

**SPEZIATI:** pepe nero - pepe verde - pepe rosa - anice - anice stellato - chiodi di garofano - liquirizia - cannella - noce moscata - vaniglia - zenzero - zafferano ....

**TOSTATI:** caffè - cacao - caucciù - caramello - pane tostato - cioccolato - mandorla tostata - creosoto - orzo tostato - affumicato - goudron (catrame) ....

**ANIMALI:** cuoio - pelliccia - pipi di gatto - ambra - selvaggina -sudore- foxy (selvatico) - pellame - piuma bagnata ....

**ETEREI:** cera - sapone - smalto - ceralacca caramella inglese - acidi grassi - composti derivati da reazioni di acetilizzazione - esterificazione, eterificazione ....

**SENTORI DIVERSI:** miele - tabacco - crosta di pane - farina - lievito - burro - formaggio - aceto - zolfo - medicinale- plastica -legno di quercia, acacia ....

# L'INTESITA' OLFATTIVA

L'intensità dei profumi e/o aromi può essere considerata un **aspetto olfattivo verticale**, dovuto alla stratificazione dei diversi sentori, o meglio, un insieme di sensazioni percepite contemporaneamente, che si vanno a sommare le une alle altre. La valutazione dell'intensità olfattiva va sempre fatta tenendo presenti le diverse tipologie di vino che si vanno a degustare. In base all'intensità dei profumi e/o aromi un vino può essere definito:

CARENTE

INTENSO

POCO INTENSO

MOLTO INTENSO

ABBASTANZA INTENSO

## **Carente:**

si dice di un vino in cui si avvertono pochissime sensazioni odorose, quasi da non essere percepite dall'olfatto

## **Poco intenso:**

si dice di un vino in cui si avvertono scarse sensazioni odorose, poco percettibili dall'olfatto.

## **Abbastanza intenso:**

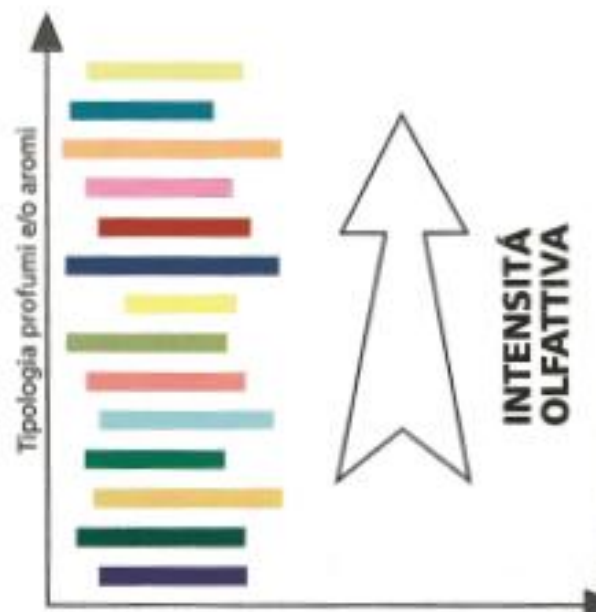
si dice di un vino in cui le sensazioni odo-rose risultano discretamente percettibili, fini e delicate. Se ci sono sentori diversi se ne comincia a distinguere la caratterizzazione

## **Intenso:**

si dice di un vino in cui le sensazioni odorose si avvertono bene, spesso in modo pronunciato. L'eventuale articolazione dei sentori è ben caratterizzata e decisamente percettibile.

## **Molto intenso:**

si dice di un vino in cui le sensazioni odorose sono particolarmente spiccate, intense e avvolgenti (quasi pungenti). La caratterizzazione dei diversi sentori è netta e ben riconoscibile.



# LA PERSISTENZA OLFATTIVA

la persistenza dei profumi e/o aromi può essere considerata un aspetto olfattivo orizzontale, cioè una differenziata e molteplice tipologia di sensazioni, che si possono sprigionare in sequenza dal bicchiere in un tempo più o meno lungo, determinando la cosiddetta persistenza diretta e/o che possono impressionare, attraverso il ricordo, sempre in modo differenziato nel tempo, la mucosa olfattiva, determinando in questo caso la cosiddetta persistenza indiretta.

In base alla persistenza dei profumi e/o aromi un vino può essere definito:

- **Carente**
- **Poco persistente**
- **Abbastanza persistente**
- **Persistente**
- **Molto persistente**

## **CARENTE**

si dice di un vino che possiede una scarsissima successione di profumi, sia nella fase diretta che in quella indiretta ed il loro ricordo è pressoché nullo.

## **POCO PERSISTENTE**

si dice di un vino che possiede una scarsa successione di profumi, che si esauriscono in pochi secondi, sia nella fase diretta che in quella indiretta.

## **ABBASTANZA PERSISTENTE**

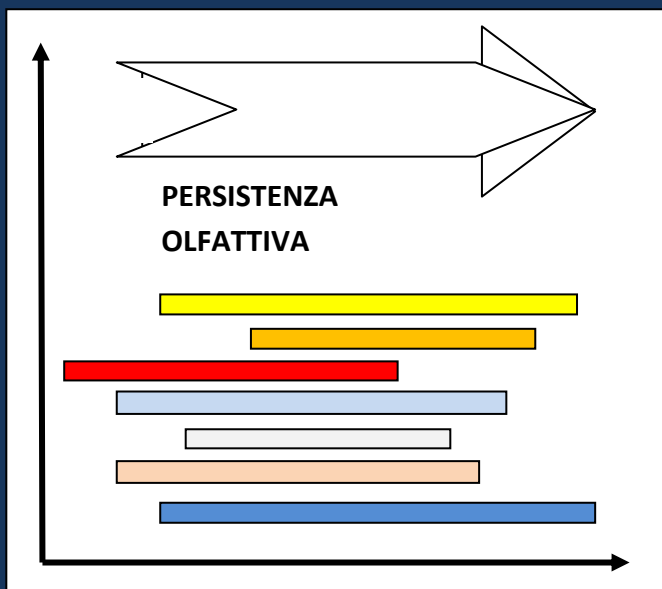
si dice di un vino che possiede una sufficiente successione di profumi, che complessivamente non si esauriscono per alcuni secondi, sia nella fase diretta che in quella indiretta.

## **PERSISTENTE**

si dice di un vino che possiede un insieme articolato di profumi, la cui successione risulta durevole (anche parecchi secondi), sia nella fase diretta che in quella indiretta

## **MOLTO PERSISTENTE**

si dice di un vino che possiede un insieme ricco di profumi, la cui successione risulta prolungata e complessa e che non sembra esaurirsi se non in tempi lunghi (anche minuti), sia nella fase diretta che in quella indiretta.



# LA QUALITÀ OLFATTIVA

La valutazione della qualità olfattiva rappresenta la sintesi del giudizio relativo all'intensità e alla persistenza dei profumi, apprezzate durante l'esame olfattivo.

Essa viene valutata come un aspetto particolarmente soggettivo della degustazione in quanto il degustatore, facendo appello alla propria "memoria delle sensazioni" ed alla propria esperienza, valuta la diversa qualità dei profumi (o aromi) presenti nel vino. La qualità viene analizzata scomponendola in finezza, franchezza, gradevolezza e tipicità, in riferimento alle sensazioni percepite e alle loro sfumature.

In base alla qualità olfattiva un vino può essere definito:

- Comune
- Poco fine
- Abbastanza fine
- Fine
- Eccellente

## **Comune:**

si dice di un vino dal profumo scadente e privo di qualsiasi pregio, che non suscita alcuna gradevolezza ai sensi.

## **Poco fine:**

si dice di un vino dal profumo che rasenta la mediocrità e la cui franchezza è mascherata.-

## **Abbastanza fine:**

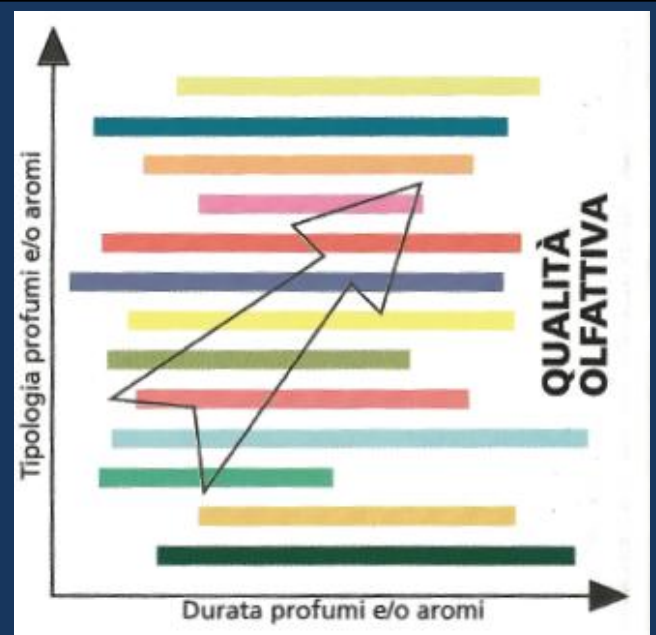
si dice di un vino dal profumo sufficientemente fine e gradevole

## **Fine:**

si dice di un vino dal profumo gradevolmente distinto, franco ed equilibrato.

## **Eccellente:**

si dice di un vino dal profumo particolarmente distinto, nel quale gradevolezza e franchezza sono componenti di spicco della propria classe, personalità e tipicità.



# LA DESCRIZIONE OLFATTIVA

Il senso dell'olfatto è estremamente fine e ci permette di percepire aromi sicuramente valutabili anche all'interno di un laboratorio, con una mera analisi chimica quali-quantitativa.

Solo il nostro olfatto può, tuttavia, effettuare un'analisi qualitativa tale da "descrivere" dettagliatamente e in modo a tutti comprensibile, come già accennato in un'altra parte di questo testo, le caratteristiche olfattive del vino.

Poiché l'olfatto è un senso in grado di cogliere gli aspetti variegati e differenziati dei profumi che caratterizzano ciascun vino, possiamo affermare che la classificazione degli aromi, qui raggruppati sotto la voce descrizione, è aperta a nuove definizioni e approfondimenti, passibile quindi di ulteriori miglioramenti.

La classificazione che vi proponiamo, forse arbitraria come tante altre, è tuttavia da noi ritenuta più che sufficiente per poter svolgere una corretta e completa analisi olfattiva, in quanto prende in considerazione i principali gruppi di aromi.

In base a quanto affermato finora, un vino può quindi essere definito:

- Aromatico
- Vinoso
- Floreale
- Fruttato
- Franco
- Fragrante
- Erbaceo
- Speziato
- Etereo
- Ampio

## **Aromatico:**

è il profumo che si può ricondurre alle componenti aromatiche naturali del vitigno stesso, che sono classificate come tali nelle uve aromatiche (Moscati, Malvasie, Gewurztraminer e pochissime altre).

## **Vinoso:**

è il profumo caratteristico del vino molto giovane, ricco di sentori che ricordano la "vinificazione" e in particolare le parti solide del mosto, cioè le bucce e i vinaccioli.

Richiama il tipico profumo che si avverte in una cantina al momento della svinatura e si riscontra principalmente nei vini rossi.

## **Floreale:**

è il profumo dato da un insieme di note di fiori, generalmente riscontrabile nei vini bianchi giovani, che emanano sentori di fiori bianchi (acacia, biancospino ... ) e nei vini rossi "meno giovani", che emanano sentori di fiori rossi appassiti (violetta, rosa .. ).

## **Fruttato:**

è il profumo che ricorda i più svariati tipi di frutta e, nel vino, è in rapporto alla sua tipologia ed evoluzione. Può ad esempio riportare alla mente la frutta fresca a polpa bianca o rossa, la frutta molto matura e quella esotica, la confettura di frutta e la frutta secca.

### **Franco:**

è un profumo pulito, netto in riferimento alla tipologia del vino preso in esame, con sentori che non possono essere, in alcun caso, mascherati da altre sensazioni più o meno gradevoli e che quindi non deve lasciare dubbi sulla sua originalità e sulle sue caratteristiche intrinseche.

### **Etereo:**

è il profumo che può ricondurre al bouquet del vino, derivante da diversi periodi di invecchiamento. Generalmente concorrono alla formazione del profumo etereo i composti, come ad esempio gli acetali, gli eteri e gli esteri, derivanti dalle varie combinazioni degli alcoli.

### **Fragrante:**

è il profumo che ricorda generalmente la freschezza delle essenze floreali e fruttate ma, in alcuni casi, anche gli aromi della crosta di pane.

### **Ampio:**

è il profumo che, per la sua complessità, abbraccia diverse sensazioni, appartenenti sia ai profumi primari che ai secondari ed ai terziari, generalmente enfatizzati nel tempo dalla evoluzione fisiologica del vino.

### **Erbaceo:**

è il profumo che rievoca sensazioni di erba tritata o comunque di essenze vegetali verdi, come il peperone verde, la foglia di pomodoro, il mallo della noce e altre ancora. Questi sentori "latenti", particolari per determinati vitigni, si sprigionano in alcuni vini, nei quali costituiscono caratteristiche olfattive particolarmente distinte come nel Cabernet frane, nel Sauvignon blanc, nel Riesling renano, nel Lagrein etc.

### **Speziato:**

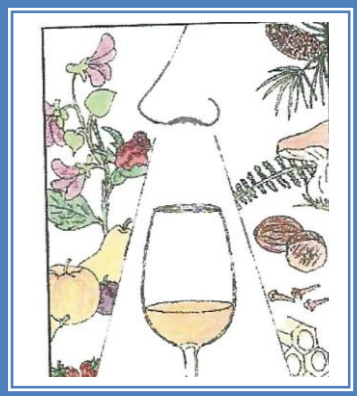
è il profumo che può ricondurre a diversi sentori di spezie, generalmente riscontrabili in vini bianchi e rossi, maturati in botti di legno e successivamente affinati, per periodi più o meno lunghi, in bottiglia.

***Va ricordato che per poter descrivere correttamente un vino sotto il profilo olfattivo ci si può avvalere di uno o più termini di riferimento: resta però inteso che il primo termine da utilizzare è quello corrispondente alle sensazioni maggiormente percettibili.***

***Es. Fruttato- Floreale (quando le sensazioni più forti ricordano la frutta).***

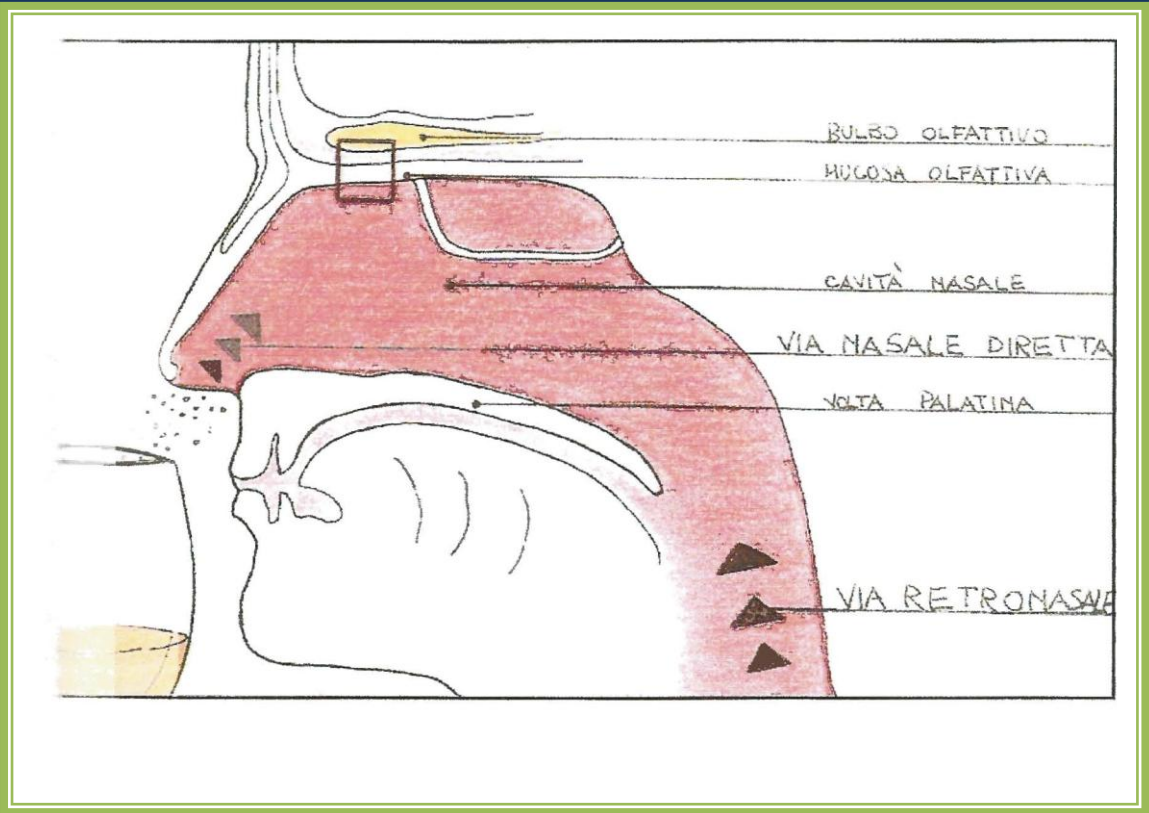
***Es. Floreale - Speziato - Ampio (quando le sensazioni più forti ricordano i fiori e poi le spezie).***





**DIFETTI**  
(Odori e sapori di tappo, muffa, Feccia, SO<sub>2</sub>,...)

**CORRISPONDENZA DI TIPOLOGIA**  
(zona di produzione, vitigno, Tipo di vino, età)



*Rappresentazione delle due vie di accesso alla mucosa olfattiva (via nasale e via retronasale)*



# LE FAMIGLIE DEI PROFUMI

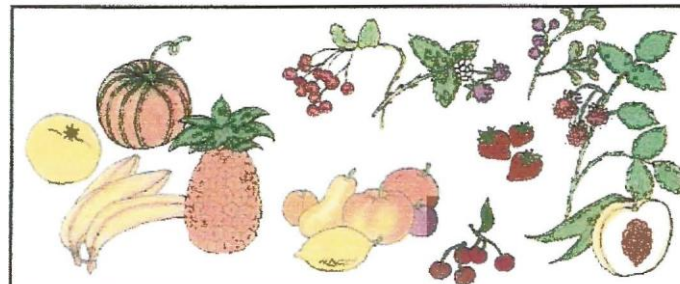
## FLOREALI

Acacia - Biancospino - Iris - Ginestra - Sambuco - Crisantemo - Rosa - Violetta - Geranio - Fior di vite - Fiori d'arancio - Tiglio - Narciso - Giacinto - Trifoglio - Fiori di campo - Gelsomino - Artemisia ....



## FRUTTATI

Frutti di bosco (Ribes - Lampone - Mirtillo - Mora... ) - Ciliegia - Prugna - Mela - Marasca - Fragola - Pera - Agrumi (Limone - Cedro - Mandarino - Pompelmo - Bergamotto ... ) Frutti esotici (Banana - Ananas - Papaia - Mango ... ) - Albicocca - Melograno ....



## FRUTTI SECCHI E CONFETTURE

Prugna secca - Fico secco - Frutta cotta - Noce - Mandorla - Nocciola - Uva passa - Noce di cocco - Carrube - Confettura di prugne, di albicocche, di ciliegie ....



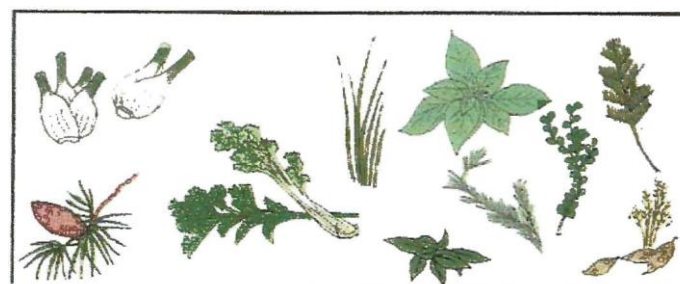
## ERBACEI E VEGETALI

Erba - Foglie - Fieno - Malva di noce - Sottobosco - Fungo - Tartufo - Peperone verde - Foglia di pomodoro - Felce - Muschio - Alghe marine - Verdure - Frutta acerba ...



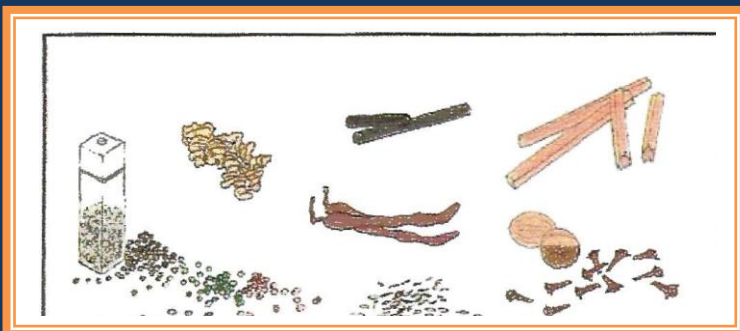
## ERBE AROMATICHE

Salvia - Aneto - Finocchio - Alloro - Origano - Timo - Basilico - Foglie di tè - Ginepro - Pino - Prezzemolo - Maggiorana - Menta - Rosmarino - Lavanda ....



## SPEZIATI

Pepe nero - Pepe verde - Pepe rosa - Anice - Anice stellato - Chiodi di garofano - Liquirizia - Cannella - Noce moscata - Vaniglia - Zenzero - Zafferano ....



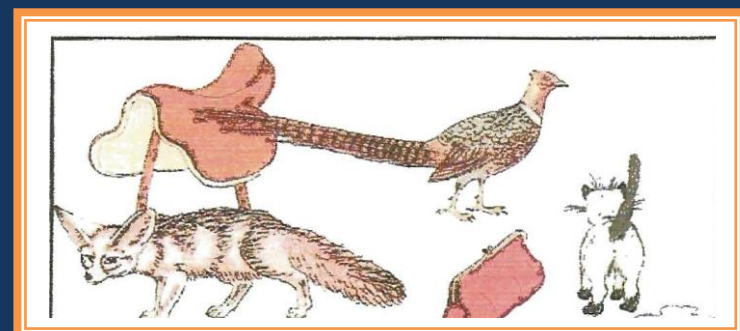
## TOSTATI

Caffè - Cacao - Caucciù - Caramello - Pane tostato - Cioccolato - Mandorla tostata - Creosoto - Orzo tostato - Affumicato - Goudron (catrame) ....



## ANIMALI

Cuoio - Pelliccia - Pipì di gatto - Ambra - Selvaggina - Sudore - Foxy (selvatico) - Pellame - Piuma bagnata ....



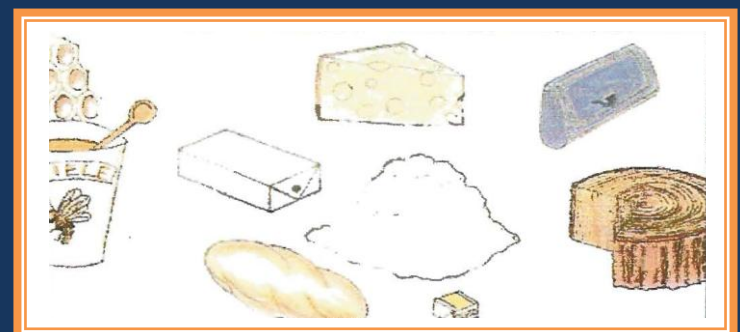
## ETEREI

Cera - Sapone - Smalto - Ceralacca - Caramella inglese - Acidi grassi - Composti derivati da reazioni di acetalizzazione, esterificazione, eterificazione



## SENTORI DIVERSI

Miele - Tabacco - Crosta di pane - Farina - Lievito - Burro - Formaggio - Aceto - Zolfo - Medicinale - Plastica - Legno di quercia, di acacia ....



# VITIGNO

## UVE AROMATICHE

Moscato  
Malvasia  
Gewurtztraminer  
Brachetto  
Poche altre

## UVA PARZIALMENTE AROMATICHE

**Prosecco** - Sentore di pera Williams  
**Sauvignon blanc** - foglia pomodoro  
**Chardonnay** - banana -ananas  
**Cabernet sauvignon** - peperone verde  
**Merlot** - erbaceo  
**Lagrein** - nespole

## UVE NON AROMATICHE

Gamay , Cortese , Barbera  
Nosiola, Verduzzo, Schioppettino,  
Refosco, Vermentino, Fortana,  
Prugnolo Gentile, Lacrima,  
Sagrantino, Cesanese di Affile,  
Montepulciano, Aglianico,  
Negroamro, Gaglioppo, Nerello  
Mascalese, Carignano e molti  
altri.

# TIPOLOGIA DI VINO

## VINO BIANCO

### GIOVANE

- Fiori bianchi e gialli
- Frutta bianca

### MATURO

- Bouquet di fiori bianchi e gialli
- Confettura di frutta bianca
- Frutta esotica
- Frutta secca
- Spezie

## VINO ROSSO

### GIOVANE

- Fiori rossi
- Frutta rossa

### MATURO

- \*Bouquet di fiori rossi
- Confettura di frutta rossa
- Frutta secca
- Spezie
- Sentori di torrefazione e animali

# PERCHÉ SI ESEGUE L'ESAME GUSTATIVO

L'esame gustativo (assaggio) rappresenta la terza e ultima fase dell'analisi organolettica e lo si può, a ragione, considerare come l'atto finale e di sintesi della degustazione, poiché ci permette di fare delle osservazioni e di trarre delle conclusioni relative all'esatto "valore" del campione di vino esaminato.

Il gusto, nonostante possa sembrare un senso più complesso rispetto all'olfatto, ci fornisce in realtà solo delle sensazioni saporifere elementari (dolce- acido salato-amaro) e delle sensazioni di tipo tattile e termico; solamente l'intervento sinergico dell'olfatto (attraverso le sensazioni percepite per via diretta/indiretta e retronasale), ci permetterà di definire le diverse situazioni gustative.

A conferma di quanto appena affermato, è sufficiente pensare alla parziale o totale incapacità di percepire i sapori di un cibo o di una bevanda quando si è semplicemente raffreddati.

Un banale raffreddore chiude infatti il passaggio di aria fra la cavità orale e quella nasale ed inibisce inoltre la capacità di percepire le sensazioni tattili da

parte delle papille filiformi, limitando fortemente la **percezione\*** delle sensazioni gustative.

Attraverso l'esame gustativo si

può valutare l'eventuale presenza di sapori anomali e, soprattutto, che non vi siano alterazioni in atto.

Aspetto ancora più importante di questa fase dell'analisi organolettica è che si possono riconoscere sia i diversi sapori sia le sensazioni tattili, chimiche e termiche, avendo così la possibilità di procedere alla valutazione della struttura o corpo del vino (zuccheri, acidi, tannini, sali, alcoli. .. ), per arrivare ad esprimere un giudizio relativo al suo equilibrio gustativo, alla sua intensità e persistenza, per riassumere poi tutto quanto analizzato nella definizione finale di qualità gustativa del campione esaminato.

*\*Percezione: processo di interpretazione dei datisensoriali disponibili ad un osservatore. Attraverso questo processo ci si rende conto dell'esistenza della qualità e delle caratteristiche di qualsiasi oggetto.*



**VERIFICHE  
GUSTATIVE**

**SAPORI ANOMALI**

(alterazioni, difetti, malattie)

**CORRISPONDENZA  
DI TIPOLOGIA**

(zona di produzione, vitigno  
tipo di vino, età...)



# IL GUSTO DEL VINO

Il gusto del vino è dato dall'insieme delle sensazioni saporifere (dolcezza -acidità - sapidità - amarezza), delle sensazioni tattili (chimiche- termiche) ed infine delle sensazioni retronasali olfattive (aroma di bocca). La parte direttamente interessata alla percezione dei quattro sapori elementari è la lingua, sulla quale si trovano le papille gustative, mentre per quanto concerne la rilevazione di tutte le altre sensazioni, sia tattili sia retronasali olfattive, sono coinvolte tutte le altre parti della cavità orale.

Per chiarire e potersi meglio orientare nella valutazione gustativa, viene di seguito proposta una tabella, nella quale vengono riassunte e schematizzate le sensazioni saporifere, le sensazioni tattili e le sensazioni retronasali olfattive nel loro insieme responsabili, come già detto, del gusto del vino.

## GUSTO DEL VINO

**SENSAZIONI SAVORIFERE** }  
Dolce - Acido  
Salato - Amaro

**SENSAZIONI TATTILI** ←

- **TERMICA**  
(temperatura)
- **PSEUDOCALORICA**  
(alcooli)
- **ASTRINGENTE**  
(tannini)
- **PUNGENTE**  
(anidride carbonica)
- **CONSISTENTE**  
(estratto)

- **Struttura generale o corpo**
- **Equilibrio gustativo**
- **Intensità gustativa**
- **Persistenza gustativa (PAI)**
- **Qualità gustativa**

**SENSAZIONI RETRO NASALI OLFATTIVE** }  
Aromi di bocca

**Armonia complessiva  
Stato evolutivo del vino**

# LE SENSAZIONI SAPORIFERE

Le quattro sensazioni saporifere fondamentali, fisiologicamente riconosciute dalle papille gustative presenti sulla lingua sono:

- La dolcezza
- L'acidità
- La sapidità
- L'amarezza

La percezione di queste quattro sensazioni saporifere non avviene contemporaneamente, in quanto la sensibilità dei recettori è diversa nei confronti delle varie molecole responsabili degli stimoli sensoriali.

Tale percezione avviene quindi in modo sequenziale nel tempo, nonostante le fasi di latenza siano solo leggermente differenziate.

Riassumendo, si può dire che il tempo che intercorre tra lo stimolo e la percezione della dolcezza/morbidezza è di circa 1", dell'acidità/sapidità è di circa 2" e dell'amarezza è di circa 3".

## **Dolcezza/Morbidezza**

La sensazione di dolcezza è una macrasensazione determinata soprattutto dagli zuccheri naturali che, in diverse proporzioni, si possono ritrovare nel vino.

È una sensazione di piacevole e "vellutata" rotondità (tipica sensazione procurata dal saccarosio, il comune zucchero da tavola, sciolto in bocca), che si

Avverte essenzialmente sulla punta della lingua e, in parte, sulle mucose della bocca.

Quando i residui zuccherini nel vino sono molto ridotti, intorno a valori di 1-5 g/l, non si può parlare di dolcezza vera e propria, ma tutt'al più di morbidezza, che è comunque una sensazione sempre gradevolmente rotonda.

## **Acidità**

La sensazione di acidità è una macrasensazione che viene data dagli acidi comunemente presenti nel vino. È una sensazione di durezza, poco piacevole o, addirittura, quasi sgradevole, avvertibile soprattutto sulle zone laterali anteriori della lingua e in quelle sublinguali.

Gli acidi hanno la proprietà di irritare le mucose orali, provocando una leggera contrazione gengivale e una abbondante e fluida salivazione.

## **Sapidità**

La sensazione di sapidità è una micro sensazione che viene soprattutto determinata dai sali minerali comunemente presenti nel vino (cloruri, solfati, nitrati, fosfati, ioduri, bromuri. ..) e, solo in minima parte dai metalli e dai sali degli acidi organici che si possono formare (tartrati, citrati, malati. ..).

È una sensazione leggerissima di "salinità", avvertibile soprattutto nelle zone laterali e dorsali della lingua.

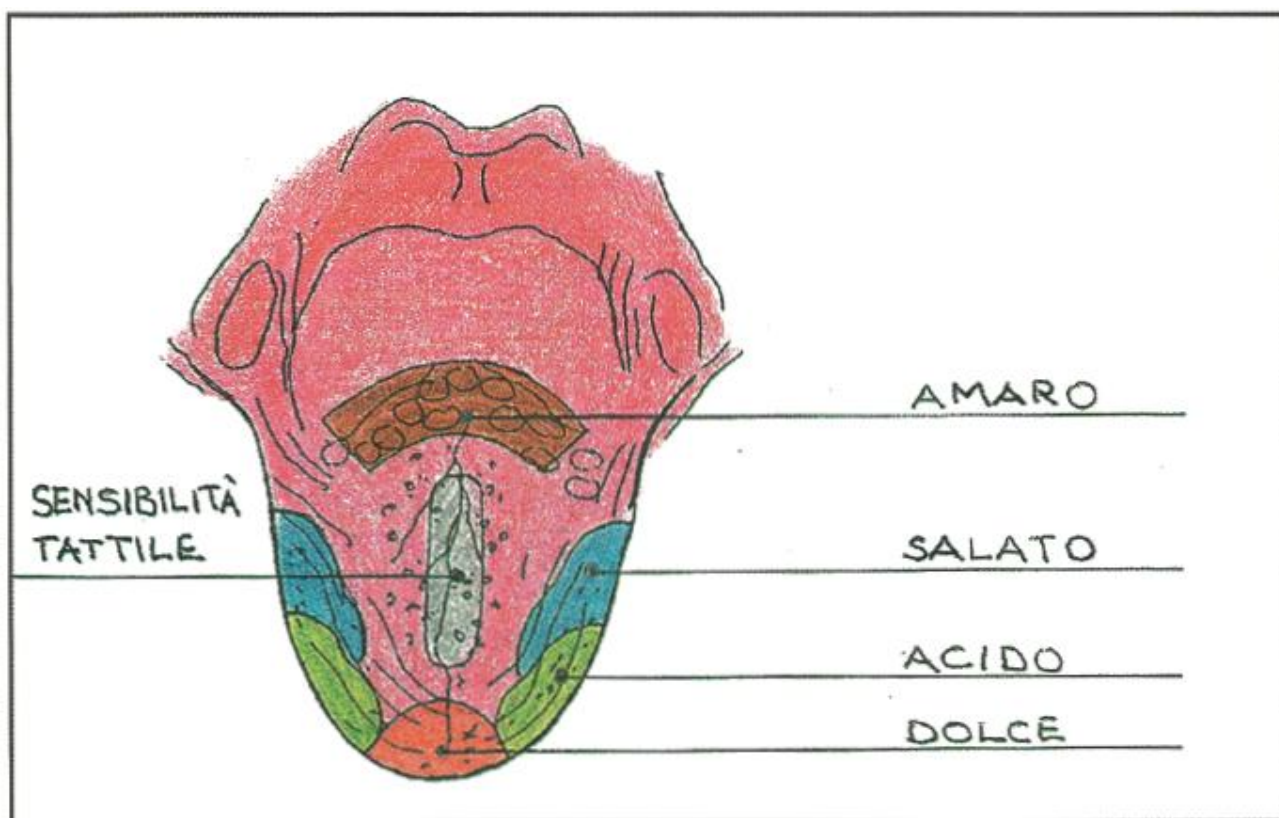
I sali procurano una piacevole sensazione "minerale", quando sono gradevolmente coperti dagli acidi e risultano quindi percettibili come tali, mentre provocano una sensazione di durezza, più o meno "saporita", con salivazione limacciosa, quando sono presenti in dosi piuttosto elevate e quindi poco mascherati dagli acidi.

È una sensazione amarognola, di leggero e piacevole amaricante, avvertibile alla base della lingua, quindi nel retrobocca.

In casi piuttosto rari, una pronunciata sensazione amara può rappresentare un'anomalia e quindi non la si deve valutare positivamente nel corso della degustazione.

## **Amarezza**

La sensazione di amarezza è una micro sensazione determinata prevalentemente dalle sostanze polifenoliche e in particolare dai tannini, che possono essere presenti in diversi stati di ossidazione (chinoni).



*Le zone di percezione delle sensazioni saporifere e tattili*



# LE SENSAZIONI TATTILI

Le sensazioni tattili sono avvertibili soprattutto dalle mucose e dalle papille filiformi; quelle di rilevante importanza nel vino sono:

- Termica (temperatura)
- Pseudocalorica (alcooli)
- Astringente (tannini)
- Pungente (anidride carbonica)
- Consistente (estratto)

## **Termica**

La sensazione termica è legata alla sensibilità ricettiva dell'intera cavità orale nei confronti dei quattro sapori elementari (dolce-acido-salato-amaro), in relazione alla loro temperatura.

L'insensibilità ai sapori si verifica in genere a temperature inferiori a 2°C e superiori a 52°C.

Le sensazioni di dolcezza e/o morbidezza sono maggiormente percettibili con l'aumento della temperatura ed ecco spiegato perché un vino bianco dolce deve essere servito a 2°- 4°C in più rispetto ad un vino bianco secco.

Le sensazioni di sapidità/amarezza risultano maggiormente percettibili, al contrario, con l'abbassamento della temperatura ed ecco quindi chiaro il motivo per il quale un vino ricco di tannini e sali non va servito freddo, in quanto risulterebbe troppo "duro".

L'unica sensazione che non viene direttamente influenzata dalla temperatura è l'acidità, anche se un suo aumento, accentuando la percezione della dolcezza e/o morbidezza attenua, seppur in modo indiretto, quella dell'acidità stessa.

## **Pseudocalorica**

La sensazione calorica o meglio pseudo calorica è determinata soprattutto dalla disidratazione delle mucose orali ed è avvertibile in seguito alla presenza della componente alcolica del vino. È una sensazione di causticità, di pseudo calore e più aumenta la concentrazione alcolica, con conseguente modificazione dell'equilibrio tra i diversi componenti del vino a favore dell'alcool stesso, più si avverte questa sensazione di "caldo" in bocca.

## **Astringente**

La sensazione astringente è una sensazione di secchezza e rugosità, determinata da una diminuzione della salivazione a causa della presenza del tannino (importante componente soprattutto dei vini rossi), che si lega alla mucina, una glicoproteina presente nella saliva, con funzione soprattutto lubrificante.

Questa sensazione è avvertibile soprattutto dalle mucose e dalle papille filiformi che, nella zona mediale della lingua, subiscono una "compattazione" dovuta proprio alla mancanza di lubrificazione salivare.

## **Pungente**

La sensazione pungente è dovuta alla presenza di anidride carbonica disciolta nel vino (vini frizzanti - vini spumanti) ed è avvertibile come una sensazione di pizzicore, come se dei microspilli pungessero letteralmente l'intera cavità orale.

Per chiarire questo concetto, vi invitiamo a pensare alla sensazione che provate quando bevete un bicchiere di acqua minerale molto gassata e fredda.

## **Consistente**

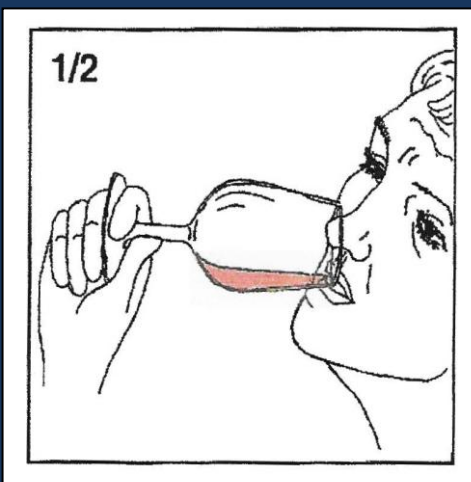
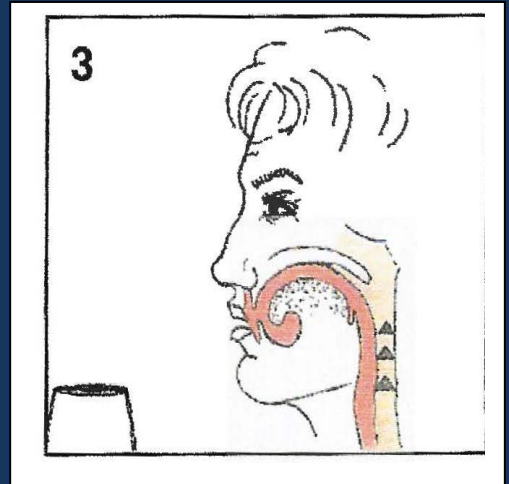
La sensazione "consistente" o meglio, di "consistenza", è avvertibile su tutta la superficie della cavità orale e viene rilevata principalmente dalle papille filiformi: si prova quando avviene un contatto fisico con qualsiasi sostanza, sia essa liquida, sciropposa o solida, in modo da percepirne la diversa "dimensione" e quindi, nel caso del vino, la diversa fluidità o "consistenza".

I nostri sensori orali sono infatti in grado di stabilire immediatamente, sotto un profilo tridimensionale, di che tipo di sostanza si tratti (acquosa, fluida, viscosa, solida ... ).



# COME SI ESEGUE L'ESAME GUSTATIVO

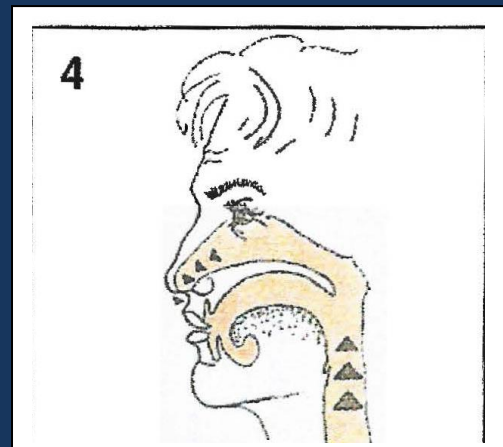
Per eseguire l'esame gustativo occorre impugnare il bicchiere nello stesso modo visto per la esecuzione dell'esame olfattivo e, dopo aver eseguito le fasi precedenti dell'analisi organolettica, il bicchiere viene portato alla bocca, nella quale si introduce una piccola quantità di vino (20 ml), in modo da "pulire" l'intera cavità orale prima di procedere alla valutazione vera e propria, che normalmente si esegue rispettando l'ordine di seguito riportato.



3) Muovere il vino con la lingua, imprimendo contemporaneamente una leggera pressione contro la volta palatina e successivamente espirare. Durante questa fase il vino andrà a lambire tutte le zone della cavità orale, quindi i bordi linguali, le mucose molli, le gengive e la parte posteriore della bocca, in modo da permettere l'apprezzamento e la valutazione sensoriale dei diversi componenti (zuccheri, alcoli, acidi, tannini...) ed il loro equilibrio.

1) Mettere in bocca circa 10 ml di vino, corrispondenti ad un cucchiaino abbondante di liquido, che rappresenta il quantitativo medio necessario per poter lambire tutta la cavità orale, senza che questo subisca una consistente diluizione da parte della saliva.

2) Portare il vino nella parte anteriore della bocca inspirando, attraverso i denti, una minima quantità di aria in modo da far volatilizzare alcune componenti del vino, amplificandone così le sensazioni saporifere e tattili.



4) Dopo aver deglutito il vino, sempre respirando, effettuare una masticazione a bocca vuota, per valutarne la persistenza gustativa e gusto-olfattiva (P.A.I.). Si ritiene indispensabile ricordare che, nel caso si degustino 10-15 campioni, è opportuno che, in ciascun caso, il vino non venga deglutito ma espulso.



# GUSTO DEL VINO

SENSAZIONI  
SAPORIFERE

{ DOLCE -ACIDO  
SALATO--AMARO

SENSAZIONI  
TATTILI

- TERMICA  
(temperatura)
- PSEUDOCALORICA  
(alcooli)
- ASTRINGENTE  
(tannini)
- PUNGENTE  
(anidride carbonica)
- CONSISTENTE  
(estratto)

SENSAZIONI  
RETRO NASALI  
OLFATTIVE

{ AROMI DI BOCCA



- Struttura generale  
o corpo
- Equilibrio gustativo
- Intensità gustativa
- Persistenza  
gustativa (P AI)
- Qualità gustativa

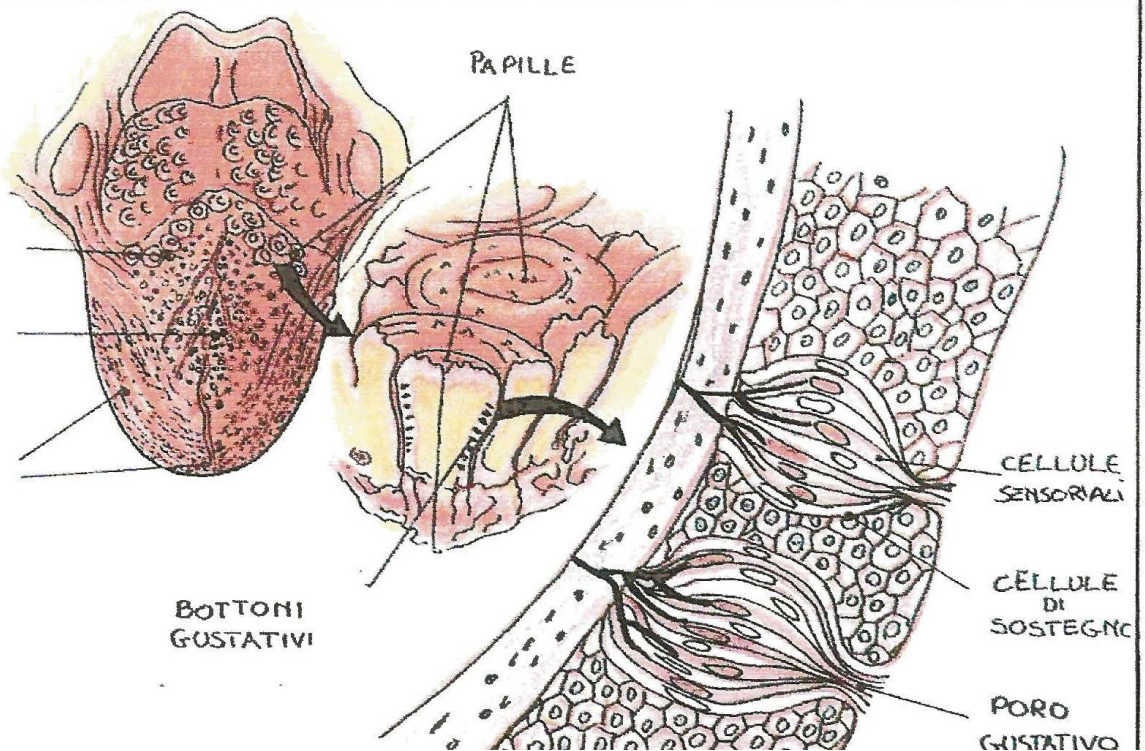
Armonia complessiva  
Stato evolutivo del vino

PAPILLE:

CALICIFORMI

FILIFORMI

FUNGI FORMI



# COSA SI VALUTA CON L'ESAME

Attraverso l'esame gustativo si valutano i principali elementi che compongono il vino, come gli zuccheri, l'alcool etilico, i polialcoli, gli acidi, i tannini, i sali e di conseguenza si può arrivare ad esprimere un giudizio sulla sua struttura generale o corpo. Dopo aver analizzato l'equilibrio gustativo, l'intensità, la persistenza e quindi la qualità stessa del gusto del vino, si può concludere l'analisi sensoriale con un giudizio finale, riassuntivo di tutte le componenti già analizzate, relativamente all'armonia complessiva e allo stato evolutivo di questa ricca e affascinante bevanda.

## ESAME GUSTATIVO

### ZUCCHERI

- Secco
- Abboccato
- Amabile
- Dolce
- Stucchevole

### ALCOLI

- Leggero
- Poco caldo
- Abbastanza caldo
- Caldo
- Alcoolico

### POLIALCOLI

- Spigoloso
- Poco morbido
- Abbastanza morbido
- Morbido
- Pastoso

### ACIDI

- Piatto
- Poco fresco
- Abbastanza fresco
- Fresco
- Acidulo

### TANNINI

- Molle
- Poco tannico
- Abbastanza tannico
- Tannico
- Astringente

### SALI MINERALI

- Scipito
- Poco sapido
- Abbastanza sapido
- Sapido
- Salato

### STRUTTURA GENERALE O CORPO DEL VINO

- Magro
- Debole
- Di corpo
- Robusto
- Pesante

### EQUILIBRIO

- Poco equilibrato
- Abbastanza equilibrato
- Equilibrato

### INTENSITA'

- Carente
- Poco intenso
- Abbastanza intenso
- Intenso
- Molto intenso

### PERSISTENZA

- Corto
- Poco persistente
- Abbastanza persistente
- Persistente
- Molto persistente

### QUALITA'

- Comune
- Poco fine
- Abbastanza fine
- Fine
- Eccellente

### ARMONIA COMPLESSIVA

- Poco armonioso
- Abbastanza armonico
- Armonico

### STATO EVOLUTIVO

- Immaturo
- Giovane
- Pronto
- Maturo
- Vecchio

### CONSIDERAZIONI FINALI

# GLI ZUCCHERI

Gli zuccheri (fruttosio, glucosio, saccarosio, maltosio ... ) sono dei composti organici che in natura si trovano nella frutta in genere, quindi anche nel succo dell'uva matura, solitamente in quantità corrispondenti a 150- 250 g/kg.

Normalmente possiedono potere dolcificante e di conseguenza procurano, se presenti nel vino, la relativa sensazione saporifera.

Durante la fermentazione alcolica gli zuccheri, in particolare il glucosio e il fruttosio, vengono di norma demoliti dai lieviti, con produzione di alcool etilico e anidride carbonica.

Se per qualsiasi motivo, questi zuccheri non venissero completamente trasformati, ci troveremmo di fronte a vini più o meno dolci.

Gli zuccheri che possono rimanere nel vino sono soprattutto il fruttosio e il glucosio (monosaccaridi esosi) e, in minima parte arabinosio e xilosio (monosaccaridi pentosi).

A livello gustativo, la valutazione degli zuccheri non avviene seguendo un criterio che si basi sulla quantità effettivamente presente, ma sulla percezione del sapore che può risultare diversa di volta in volta, in funzione dell'equilibrio con le altre sostanze presenti, anche se normalmente esiste un indubbio rapporto tra la percezione e la quantità di zuccheri presenti.

In base alla diversa quantità di zuccheri e, soprattutto, alla minore o maggiore percezione di dolcezza, un vino può essere definito:

- **Secco**
- **Abboccato**
- **Amabile**
- **Dolce**
- **Stucchevole**

## **Secco:**

si dice di un vino in cui non si percepisce la sensazione di dolcezza. Normalmente si tratta di vini con residui zuccherini compresi tra 1-5 g/l, quantità che, tutt'al più, può concorrere a determinare una certa morbidezza.

## **Abboccato:**

si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima sensazione di dolcezza. Normalmente si tratta di vini che contengono da 10 a 20 g/l di zuccheri residui.

## **Amabile:**

si dice di un vino in cui si percepisce chiaramente la sensazione di dolcezza, anche se non è predominante. Normalmente si tratta di vini che contengono da 20 a 50 g/l di zuccheri residui.

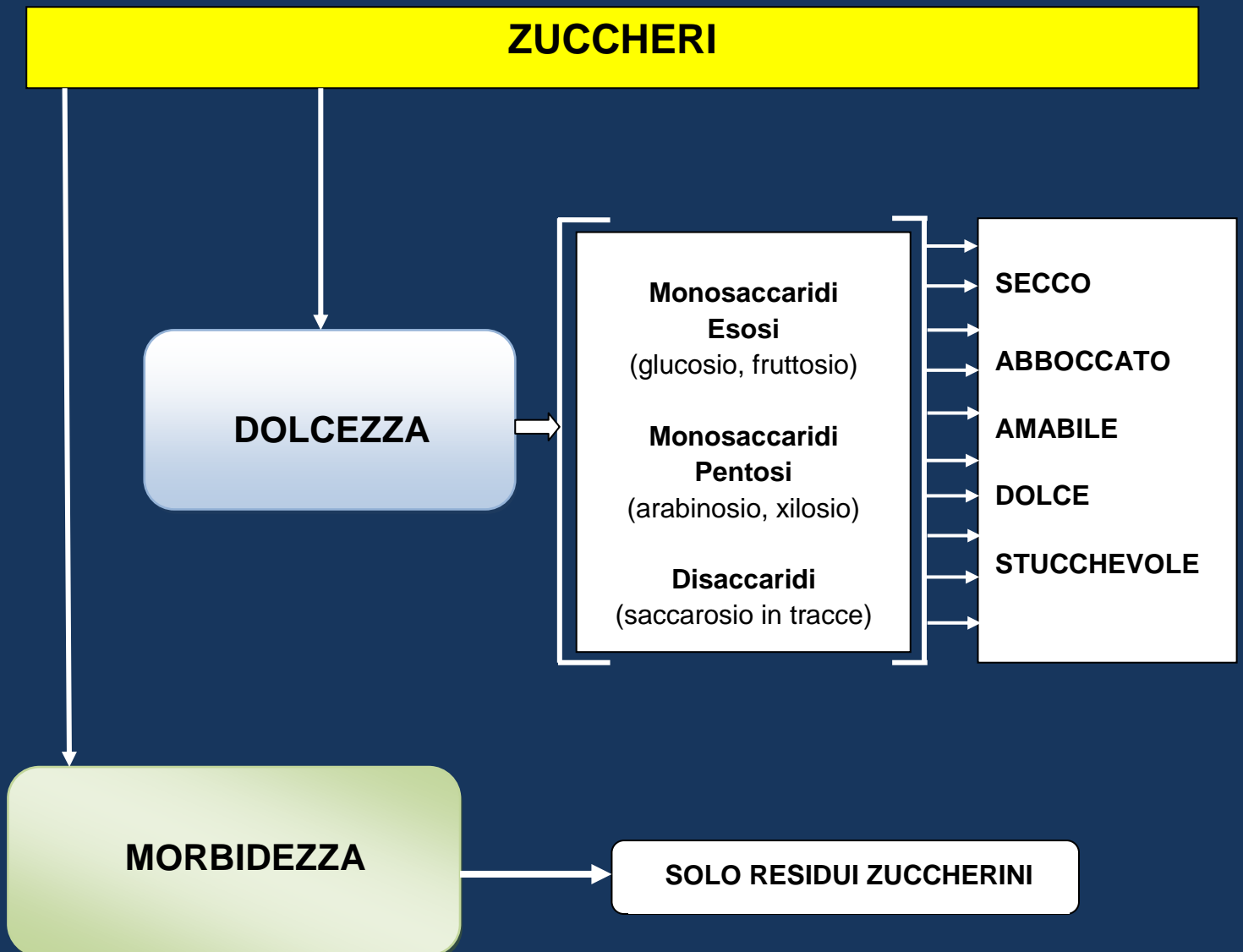
## **Dolce:**

si dice di un vino in cui predomina la sensazione di dolcezza. Può contenere da 50/100 g/l di zuccheri residui, come si verifica ad esempio nei vini dolci frizzanti naturali, come l'Oltrepò Pavese, Sangue di Giuda, brachetto d'Aqui, ed altri, addirittura da 100 a 160 g/l di zuccheri residui come avviene nei passiti e liquorosi

## **Stucchevole**

Si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di dolcezza non ben supportata dalle altre componenti , per cui il risultato finale dell'analisi sensoriale gustativa deve essere giudicato in modo negativo e la situazione deve essere ritenuta un'anomalia del campione esaminato

## ZUCCHERI





# ALCOOLI

Gli alcoli rappresentano un elemento fondamentale per il vino: dopo l'acqua (80%-85%) sono le sostanze più abbondanti (9%-13%) in esso. La componente alcolica del vino è data in realtà dalla presenza di diversi alcoli (etilico, metilico, propilico, butilico, amilico ... ) che si sono formati in seguito alla fermentazione alcolica a carico degli zuccheri del mosto.

L'alcool più importante, sia sotto l'aspetto quantitativo sia sotto quello qualitativo è sicuramente l'alcool etilico: la gradazione alcolica di un vino viene infatti espressa in percentuale volumetrica, proprio riferita a questo alcool.

La componente alcolica conferisce al vino morbidezza, "arrotonda" le componenti di "durezza" e "astringenza" determinate dalla presenza dei tannini e di "freschezza" determinate dagli acidi, procurando sensazioni di calore, o meglio di pseudocalore, dovute alla disidratazione salivare e alla proprietà vaso dilatatrice notoriamente attribuita a queste sostanze e, in particolare, proprio all'alcool etilico.

Quando si procede all'esame gustativo di un vino, la componente alcolica non viene valutata in base alla "reale" gradazione alcolica dello stesso, ma in base alla percezione pseudocalorica che si riceve, all'interno della cavità orale, dalla presenza dell'alcool etilico, in equilibrio con gli altri componenti.

Per chiarire meglio quanto finora esposto possiamo confrontare due differenti situazioni. Un vino in cui sia presente una quantità di alcool dell'11,50% vol. può esercitare un forte **stimolo\*** pseudo calorico, se è poco strutturato e se le altre componenti sono piuttosto scarse, mentre non viene avver-

vertito uno stimolo così forte in un vino che, pur presentando una quantità di alcool corrispondente al 12% vol., sia ben strutturato e ricco di altre componenti.

In base alla minore o maggiore percezione di pseudocalore determinata, un vino può essere definito:

- Leggero
- Poco caldo
- Abbastanza caldo
- Caldo
- Alcolico

## **Leggero:**

si dice di un vino in cui non si percepisce alcuna sensazione pseudocalorica, a causa del basso titolo alcolometrico, generalmente non superiore a 4°- 4,5° come nel caso, ad esempio, del Moscato d'Asti.

Questa valutazione può anche essere estesa a quei vini ricchi di acidi e/o tannini nei quali il titolo alcolometrico non superi i 6°-7° come nel caso, ad esempio, dell'Oltrepò Pavese Sangue di Giuda e del Brachetto d'Acqui; quando questa situazione non si verifica nei suddetti prodotti è da ritenersi un'anomalia.

*\*Stimolo: fattore fisico o chimico capace di scatenare un meccanismo nervoso, muscolare o umorale.  
Può venire dall'esterno o essere originato dall'organismo*

### **Poco caldo:**

Si dice di un vino in cui si percepisce una modesta sensazione pseudocalorica.

Normalmente si tratta di vini il cui titolo alcoolometrico è moderato (10°-11°) e di vini nei quali prevale la sensazione fresco -tannica.

### **Caldo:**

si dice di un vino in cui si percepisce una "decisa" sensazione pseudo calorica Normalmente si tratta di vini "strutturati" e con elevato titolo alcoolometrico (12°- 13,50), nei quali l'alcool è perfettamente in equilibrio con le altre componenti, oppure di vini "poco strutturati" nei quali la sensazione di pseudocalore non è supportata dagli altri elementi.

### **Abbastanza caldo:**

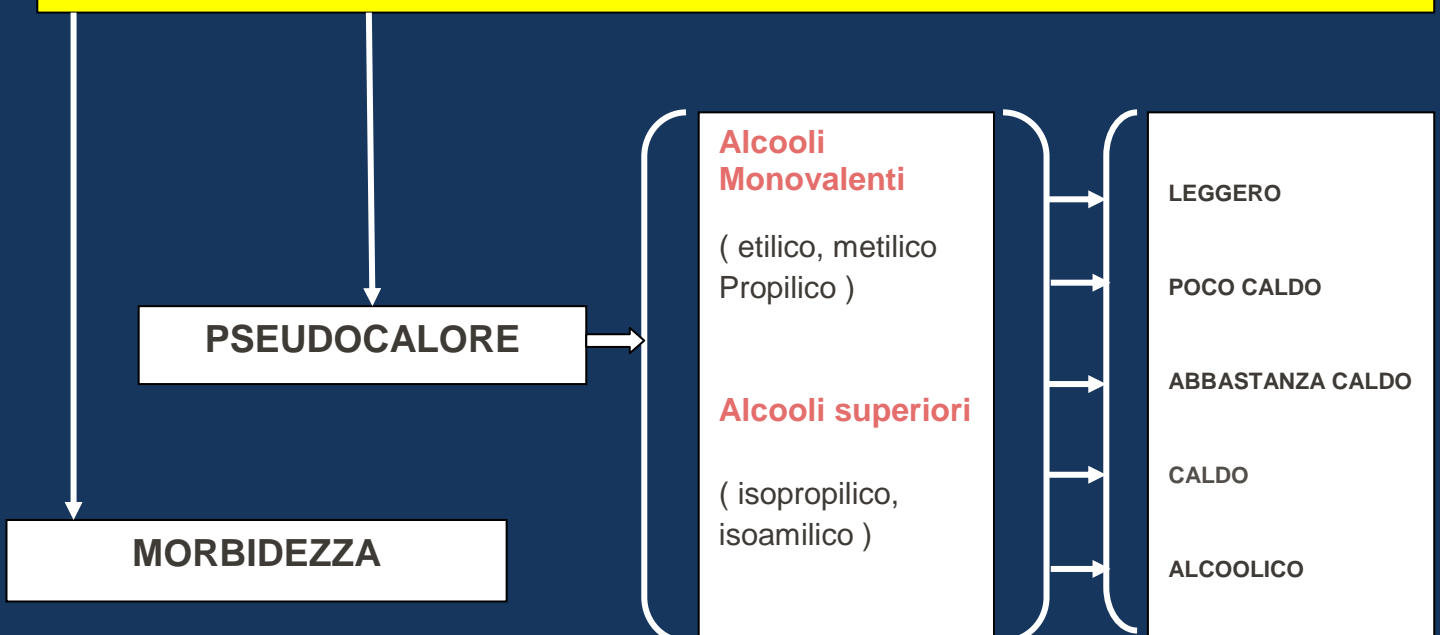
si dice di un vino in cui si percepisce una netta e piacevole sensazione pseudo: calorica.

Normalmente si tratta di vini con un "sufficiente" titolo alcoolometrico (11°-12°), nei quali l'alcool è perfettamente in equilibrio con le altre componenti.

### **Alcoolico:**

si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione pseudocalorica. Normalmente si tratta di vini "speciali", ottenuti con particolari tecniche enologiche (alcoolizzazione, aggiunta di sifone ... ), con elevato titolo alcoolometrico (15°-18°), o di altri vini speciali" che però presentano un elevato contenuto in alcool e, soprattutto, questo non è in equilibrio con le altre componenti. In questi casi, tale "gradazione" elevata risulta un'anomalia del gusto.

## ALCOOLI



## POLIALCOOLI

Nel vino la morbidezza è un aspetto gustativo di fondamentale importanza; essendo una componente della sensazione piacevolmente gradevole e "rotonda", entra di buon grado "nel gioco dell'equilibrio gustativo", poichè va a contrastare le sostanze dal sapore "meno gradevole" come gli acidi, i tannini e i sali minerali, smorzandone la durezza.

Durante la fermentazione alcolica, oltre alla formazione degli alcoli monovalenti semplici, quali soprattutto l'alcool etilico, metilico e propilico e degli alcoli menovalenti superiori, quali ad esempio l'alcool isoamilico e quello isopropilico, si formano anche i cosiddetti polialcooli, i più importanti dei quali sono il glicerolo o glicerina, il 2,3 butilenglicol, il mannitolo, il sorbitolo ed altri ancora.

Il più importante polialcool è senza ombra di dubbio la glicerina, che è presente nel vino in quantità che può variare tra 5-15 g/l, in funzione di diversi fattori come l'utilizzo di uve bottrizzate, attaccate cioè dalla muffa nobile e quindi particolarmente ricche di questo composto, la fermentazione di mosti più o meno ricchi di zuccheri, l'applicazione di temperature più o meno elevate durante la fermentazione e la maggiore o minore durata della stessa.

La glicerina è una sostanza che si presenta sotto forma di un liquido vischioso, incolore e dal sapore dolciastro.

Se è presente in quantità elevate, oltre a conferire la classica rotondità e pastosità di gusto, enfatizza la formazione di intense e regolari lacrime che, scendendo lungo le pareti del bicchiere, determinano numerosi archetti

ampi, osservabili in particolare durante l'esame visivo.

La morbidezza può essere definita come una sensazione di gradevole rotondità del gusto: provate ad immaginare la sensazione determinata da un pezzetto di burro sciolto in bocca e vi avvicinerete molto al concetto che stiamo cercando di spiegarvi.

I componenti maggiormente responsabili di questa gradevole sensazione sono quindi la glicerina (5-15 g/l), l'alcool (50-120 g/l) e, solo successivamente, gli eventuali zuccheri residui e le sostanze colloidali (gomme, mucillagini e pectine). In base alla minore o maggiore morbidezza un vino può essere definito:

- Spigoloso
- Poco morbido
- Abbastanza morbido
- Morbido
- Pastoso

### *Spigoloso:*

si dice di un vino in cui si percepisce una netta mancanza di morbidezza.

Normalmente si tratta di vini poco strutturati e/o ottenuti da lavorazioni "troppo energiche".

Il contenuto di alcool i e polialcooli è basso ed in bocca il vino sembra "sfuggente" e lascia quindi un senso di "spigolosità".

### **Poco morbido:**

si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa sensazione di morbidezza. Normalmente si tratta di vini giovani o addirittura immaturi, poco strutturati e quindi con un basso contenuto glicerico e alcoolico.

### **Morbido:**

si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione di morbidezza, dovuta ad una buona concentrazione glicerica e alcoolica. Normalmente si tratta di vini strutturati e maturi, il cui consumo va dai 4 agli 8 anni dalla produzione.

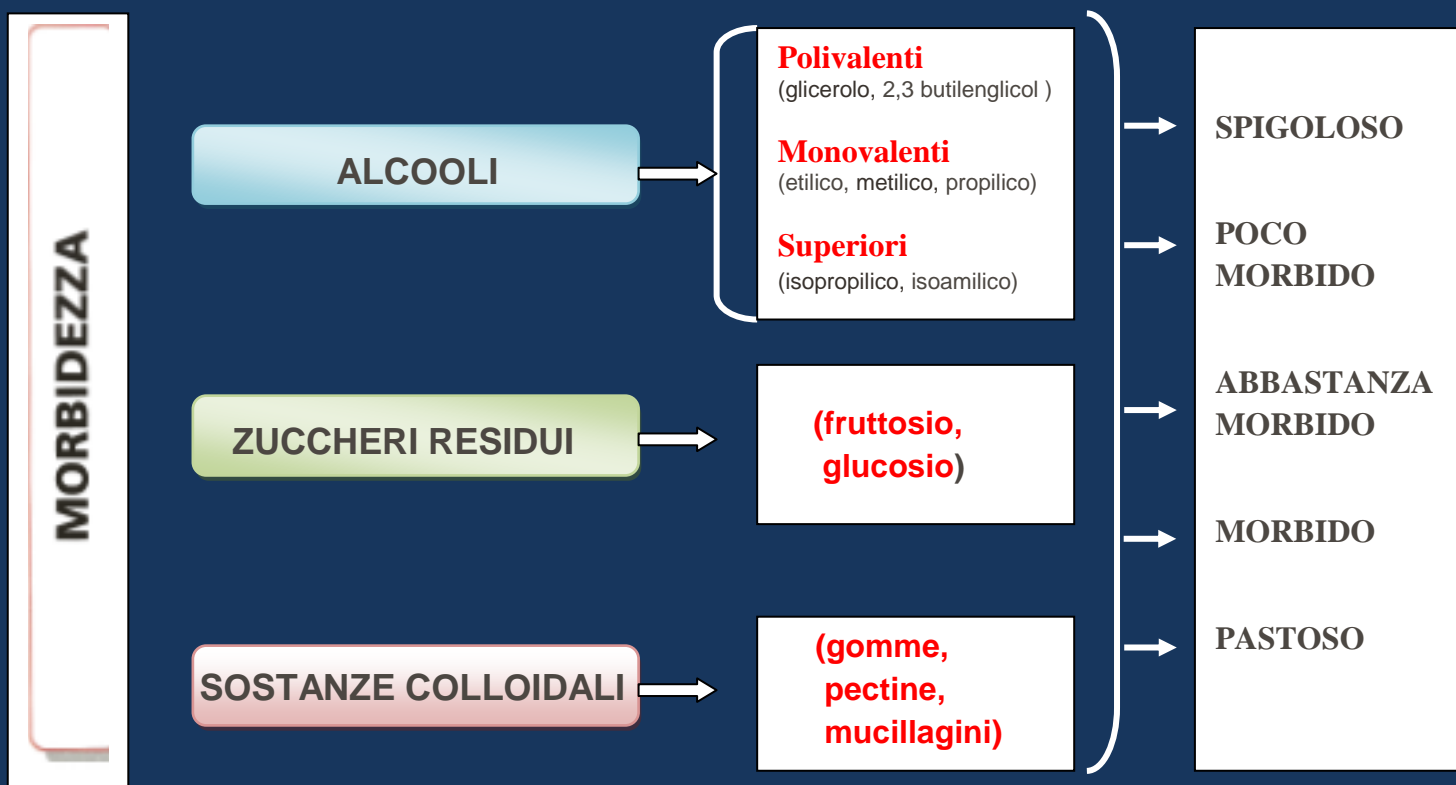
Questa valutazione può essere estesa anche a quei vini che contengono una quantità di zuccheri residui compresa tra 5-10 g/l.

### **Abbastanza morbido:**

si dice di un vino in cui si percepisce una piacevole sensazione di morbidezza, dovuta ad una equilibrata composizione glicerica e alcoolica. Normalmente si tratta di vini giovani, pronti e di media struttura.

### **Pastoso:**

si dice di un vino in cui si percepisce una predominante, quasi eccessiva sensazione di morbidezza, dovuta all'elevata concentrazione glicerica e alcoolica. Normalmente è una prerogativa dei grandi vini bianchi da dessert, ottenuti con lavorazioni particolari (muffa nobile, appassimenti, alcoolizzazioni. ..).



# ACIDI

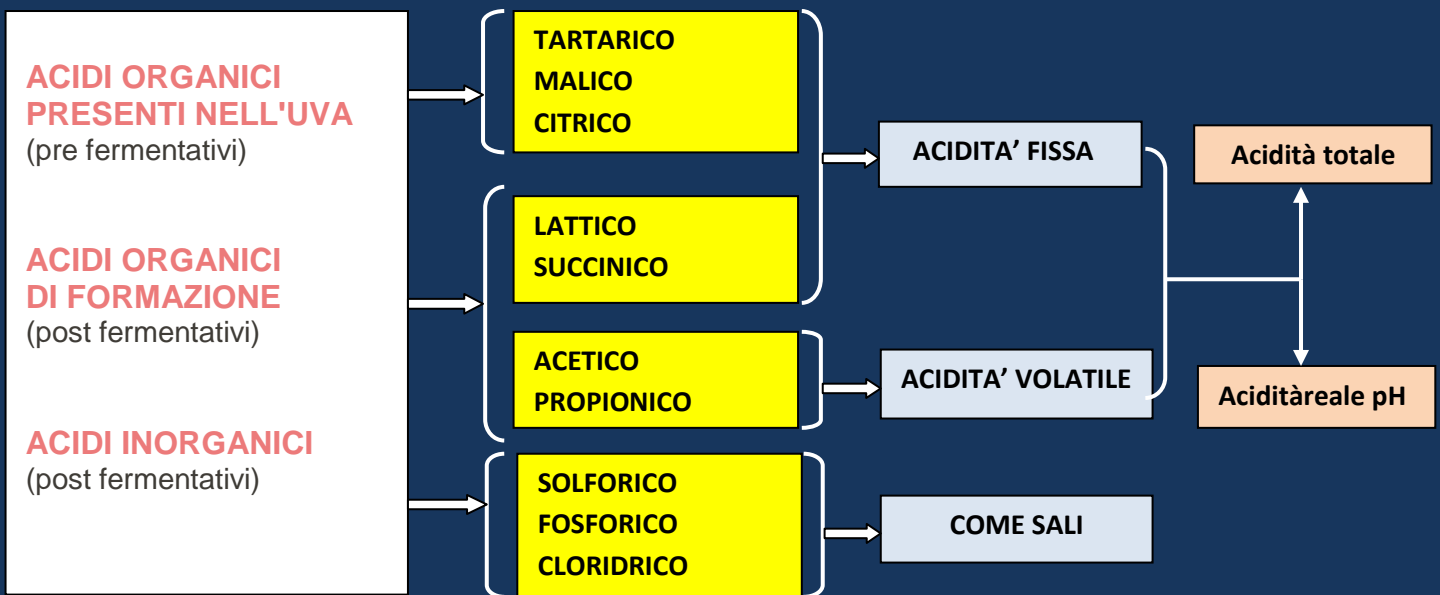
L'acidità del vino rappresenta una fondamentale componente saporifera in quanto non dobbiamo dimenticare che questo prodotto è costituito essenzialmente da acqua, alcoli e acidi.

Nel vino possiamo riscontrare differenti tipologie di acidi: acidi organici ed inorganici, acidi fissi e volatili, acidi pre-fermentativi e post-

fermentativi.

Per semplificare e rendere più comprensibile questo argomento, si ritiene molto utile proporre il seguente schema, nel quale sono riassunti i componenti per ora solo elencati in modo piuttosto generico, ma che ci accingiamo a descrivere in modo più approfondito.

## PRINCIPALI ACIDI RESPONSABILI DELLA SENSAZIONE DI ACIDITÀ



La sensazione saporifera acida o di freschezza avvertibile quando si assaggia un vino, è data essenzialmente da:

1) TIPOLOGIA DEGLI ACIDI PRESENTI

•Tartarico • Malico • Citrico  
• Lattico • Acetico • Succinico

2) PH- POTENZIALE IDROGENIONICO

Acidità reale o forza acida

3) FORZA DI PENETRAZIONE

Capacità imprimente dei singoli acidi

## Tipologia degli acidi

L'acidità totale di un vino è sempre data da una miscela di acidi organici fissi e volatili come l'acido tartarico, l'acido malico, l'acido citrico, l'acido succinico, l'acido lattico, l'acido acetico, l'acido propionico e altri ancora; ognuno di questi acidi possiede un proprio gusto e quindi, a seconda della proporzione nella quale sono presenti nel vino, ne influenzeranno il sapore in modo anche molto diverso. Si ritiene quindi opportuno cercare di analizzarli uno per uno, almeno per quanto concerne i più importanti.

### L'acido tartarico

è tipico dell'uva ed è infatti anche definito acido uvico; è l'acido sicuramente presente in maggiore quantità (2-5 g/l). Possiede un sapore "duro e aspro".

### L'acido malico

si trova anch'esso in natura, specialmente nella frutta poco matura (mela acerba) e può essere presente in quantità estremamente variabili: in alcuni casi ne esistono residui del tutto trascurabili, in altri proporzioni piuttosto elevate (0-5 g/l). Possiede un sapore poco piacevole, che procura una sensazione "acerba e verde".

### L'acido citrico

è presente nel vino in piccolissime quantità (0-0,5 g/l), mentre è contenuto abbondantemente negli agrumi. Possiede un sapore tipicamente pungente e citrino.

### L'acido lattico

deriva dalla fermentazione malolattica e può essere presente, analogamente a quanto osservato relativamente all'acido malico, in quantità molto variabili (1-3 g/l).

Possiede un sapore decisamente più piacevole e rotondo rispetto agli altri acidi ed è infatti definito "acido dolce" per eccellenza.

### L'acido succinico

si forma durante la fermentazione alcolica, per demolizione degli amminoacidi e normalmente è presente in quantità comprese tra 0, 1-1,5 g/l. Procura una sensazione piuttosto amara e sapida.

### L'acido acetico

è di formazione e se la fermentazione alcolica viene condotta in modo corretto, se ne forma generalmente una quantità molto ridotta (0, 1-0,2 g/l). Nei vini sani è presente in quantità che variano tra 0,2-0,5 g/l, che si possono a ben ragione considerare normali e quindi del tutto accettabili, ai fini di una sensazione gusto - olfattiva piacevolmente pungente. Se per cause del tutto "accidentali", come ad esempio fermentazioni anomale realizzate da batteri acetici, si verificasse una produzione di questo acido più elevata, superiore ad esempio a 1 g/l si dovrebbe parlare di vini "spunti" o "acescenti" e quindi assolutamente inaccettabili sotto il profilo gustativo

*Dall'esposizione precedente, risulta facilmente comprensibile che le diverse sensazioni saporifere dovute agli acidi, saranno molto influenzate innumerevoli combinazioni che questi composti possono determinare, sia qualitativamente sia quantitativamente, in ogni singolo vino.*



## pH - Potenziale idrogenionico (forza acida)

Il pH o acidità reale è la forza acida, cioè la proprietà che possiede ogni sostanza (quindi anche il vino), di avere una diversa concentrazione di ioni H<sup>+</sup> dissociati.

Chimicamente il pH è il cologaritmo della concentrazione idrogenionica, che esprime il punto acido, neutro o alcalino di una soluzione o di una sostanza. Il pH è definito:

- **acido: 0- 6.99**
- **neutro: 7**
- **basico: 7.01 -14**

Il vino è una soluzione a pH acido (2,5 - 3,7) e quindi più il suo pH sarà basso, più elevata sarà la concentrazione idrogenionica e, di conseguenza più elevata sarà la forza acida. Ai fini gustativi, l'acidità reale o pH è importante, in quanto è proprio questa acidità che crea l'effettiva sensazione saporifera. A conferma di quanto appena detto, due vini che possiedono lo stesso contenuto di acidi (acidità totale) ma due differenti valori di pH, daranno inevitabilmente origine a due diverse sensazioni saporifere.

## Forza di penetrazione

La forza di penetrazione può essere definita come la forza imprimente e penetrante che ogni singolo acido possiede nei confronti delle papille gustative.

La massima forza di penetrazione è posseduta dall'acido acetico. La tipologia compositiva dell'acidità e la forza acida ed imprimente dei singoli acidi creano quindi una tipica sensazione di vivacità e freschezza. In base alla minore o maggiore intensità della sensazione percepita, un vino può essere definito:

- **Piatto**
- **Poco fresco**
- **Abbastanza fresco**
- **Fresco**
- **Acidulo**

### *Piatto:*

si dice di un vino la cui carenza di acidità non lascia in bocca alcuna traccia di freschezza.

Normalmente si tratta di vini affetti da patologie, come la rifermentazione di alcuni acidi, o di vini vecchi (vini in avanzato stato di maturità).

### *Poco fresco:*

si dice di un vino in cui si percepisce un'ascarsa ma piacevole sensazione di acidità, che procura una leggerissima salivazione.

Normalmente si tratta di vini maturi, più o meno invecchiati, nei quali vi sia una componente acida appena avvertibile.

### *Abbastanza fresco:*

si dice di un vino in cui si percepisce una discreta e piacevole sensazione di acidità, che procura una buona salivazione.

È una prerogativa ottimale per gran parte dei vini rossi giovani e dei vini bianchi e rosati meno giovani.



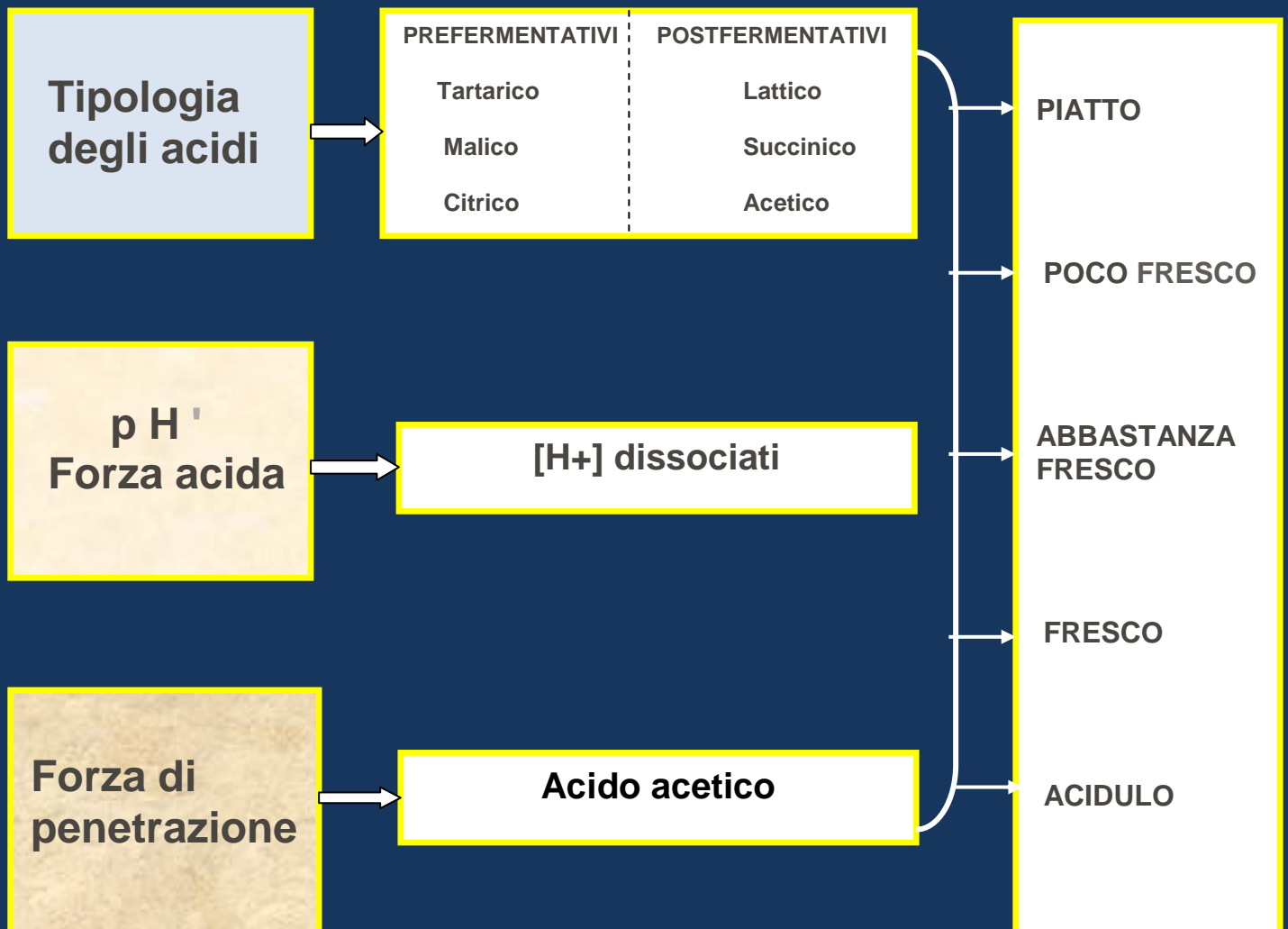
### **Fresco:**

si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione di acidità, che procura un'abbondante salivazione. È questa una prerogativa importante per i vini bianchi e rosati frizzanti in genere, ottimale per gli spumanti secchi.

### **Acidulo:**

si dice di un vino in cui si avverte una forte e predominante sensazione di acidità, che procura un'abbondante e fluida salivazione e una leggera contrazione gengivale. Normalmente si tratta di vini ottenuti da uve poco mature o di vini che possiedono una forte acidità

## ACIDITÀ



# I TANNINI

I tannini e le sostanze coloranti, chimicamente appartenenti ai polifenoli, sono abbastanza diffusi nel regno vegetale.

Nell'uva si trovano abbondantemente e, più precisamente, sono contenuti nell'endocarpo (semi o vinaccioli) e nel pericarpo (buccia).

Queste sostanze polifenoliche sono di estrema importanza per quanto concerne i diversi aspetti organolettici di un vino, che vanno dal colore al gusto stesso.

La diversa presenza di sostanze tanniche nel vino è attribuibile ad alcuni fattori di tipo ambientale quali ad esempio il terreno, il clima, la zona, oppure ad altri quali il tipo di vitigno e le lavorazioni enologiche, finalizzate ad ottenere diverse tipologie di prodotti, che possono riguardare il tipo di vinificazione realizzato, la maturazione in contenitori di legno o di altro materiale e molte altre. I tannini influenzano il gusto in quanto sono responsabili delle sensazioni tattili e saporifere, conferendo secchezza, rugosità, astringenza e una leggera sensazione amarognola.

Queste sensazioni sono rilevabili soprattutto nei vini rossi che, per la particolare tecnica di produzione, contengono una discreta quantità di queste sostanze (2-3 g/l). Nei vini bianchi, la quantità è solitamente tale da non essere neppure rilevabile all'esame gustativo (0-50 mg/l).

I tannini possono essere essenzialmente di due tipi: quelli normalmente contenuti nei vinaccioli e nella buccia delle uve (catechine, leucoantociani) e quelli di apporto (gallici), che sono naturalmente acquisiti dal vino che subisce una maturazione più o meno

lunga in contenitori di legno (botti, barriques, tini, fusti).

Ai fini gustativi la qualità dei tannini è di estrema importanza e si può sommariamente affermare, che più le molecole di queste sostanze polimerizzano, più si legano cioè per formare lunghe catene, più si riducono le sensazioni ruvide, astringenti e sgradevoli: questo è quanto avviene infatti nei vini invecchiati.

È quindi doveroso puntualizzare che non tutti i tannini sono uguali e perciò diverse saranno le relative sensazioni gustative, a seconda che prevalgano i tannini "duri e astringenti", caratterizzati da molecole piuttosto semplici (vini giovani) o, al contrario, nel caso in cui siano abbondanti i tannini "morbidi e gradevoli", caratterizzati da molecole complesse, dovute alla polimerizzazione di quelle semplici (vini invecchiati).

In base alla sensazione gustativa relativa alla diversa presenza di tannini un vino può essere definito:

- Molle
- Poco tannico
- Abbastanza tannico
- Tannico
- Astringente

## *Molle:*

si dice di un vino in cui si percepisce una netta sensazione di "fiacchezza", dovuta ad una minima presenza di componenti tannici che, notoriamente

rinforzano il gusto, conferendo durezza. Si può trattare di vini vecchi o affetti da alterazioni.

### **Poco tannico:**

si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima sensazione astringente. Normalmente si tratta di vini rossi poco strutturati (novelli, chiaretti. ..) o di vini rossi invecchiati che contengono i cosiddetti "tannini nobili".

### **Abbastanza tannico:**

si dice di un vino in cui si percepisce una sufficiente e gradevole sensazione di astringenza. È una caratteristica ottimale comune a molti vini rossi di media e grande struttura che hanno già subito un buon affinamento

### **Tannico:**

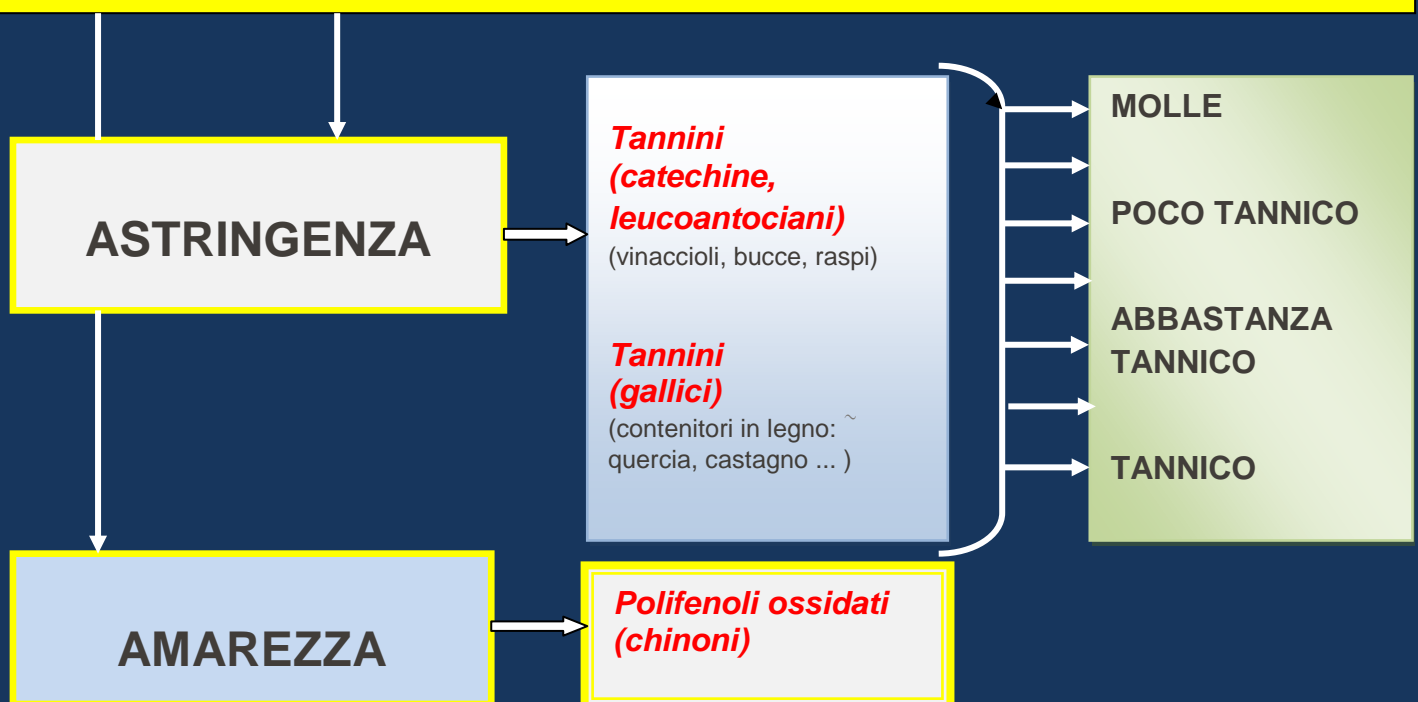
si dice di un vino in cui si percepisce una netta sensazione di secchezza e astringenza. È questa una prerogativa dei vini rossi giovani in genere, o di vini per i quali si prevede un ulteriore affinamento.

### **Astringente:**

si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di rugosità e secchezza, dovuta a mancata secrezione salivare.

Normalmente si tratta di vini con un eccessivo contenuto di tannini, tale da determinare anomalie nel gusto.

## I TANNINI



## SALI MINERALI

I sali, o meglio le sostanze minerali, pur rappresentando elementi responsabili di microsensazioni, sono di estrema importanza nella determinazione delle caratteristiche organolettiche del vino in quanto, ad esempio, possono influenzare l'equilibrio gustativo mitigando o rafforzando la tipica asprezza degli acidi.

Le sostanze minerali sono presenti tra i componenti responsabili della "struttura" del vino e concorrono nella determinazione dell'estratto secco e delle ceneri.

La sapidità del vino è quindi dovuta all'eventuale salificazione degli acidi organici (tartarico, malico, citrico ... ) e degli acidi inorganici (fosforico, solforico, cloridrico ... ): soprattutto questi ultimi si trovano sotto forma di sali come fosfati, solfati, cloruri.

...

La presenza delle sostanze minerali nel vino è da attribuire a diversi fattori, quali l'ambiente pedoclimatico (zone fredde o calde, terreni salmastri a causa della vicinanza del mare ... ), le diverse lavorazioni enologiche (trattamenti con anidride solforosa, concentrazioni...), la conservazione e l'affinamento (materiali utilizzati per i contenitori e durata nel tempo ... ). I più importanti sali del vino, chimicamente intesi come **componente "anionica"** minerale, sono i fosfati, i solfati e i cloruri, più altri ancora contenuti però in quantità veramente molto piccole come gli ioduri, i bromuri, i solfuri. ... , che risultano essere quasi sempre ininfluenti dal punto di vista organolettico. Oltre ai componenti suddetti, vanno anche ricordati il potassio, il ferro, il rame ed altri che rappresentano la **componente "cationica"** minerale

Per quanto riguarda i fosfati e i solfati, a meno che non si tratti di vini che abbiano subito particolari trattamenti, come potrebbero essere forti solfitazioni o accentuate concentrazioni, sono normalmente contenuti in quantità comprese tra 100-150 mg/l.

Per quanto riguarda i cloruri si può dire che il loro contenuto medio nel vino sia di circa 100-200 mg/l; si può arrivare addirittura a 2 g/l in vini ottenuti da uve provenienti da zone marine o nei quali è stata, a volte, riscontrata un'aggiunta diretta di cloruro di sodio, il comune sale da cucina.

La sensazione di sapidità viene di solito poco considerata perché normalmente è in sinergia o, spesso, viene "mascherata" dall'acidità, essendo quest'ultima una sensazione più forte e accentuata rispetto alla prima e avendo entrambe, più o meno in comune, i recettori e la zona lingua/ e di rilevazione. La percezione della sapidità di un vino è determinata in parte dal reale contenuto di sali ma, soprattutto, dalla minore o maggiore capacità coprente dei singoli acidi presenti.

In base alla sapidità un vino può essere definito:

- Scipito
- Poco sapido
- Abbastanza sapido
- Sapido
- Salato

### **Scipito:**

si dice di un vino "scialbo" e totalmente privo di "sensazioni minerali". Normalmente si tratta di vini ottenuti da uve scadenti e troppo lavorate in fase di vinificazione, o talmente vecchi da risultare privi di sapore.

### **Sapido:**

si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima e piacevole "sensazione salina". Normalmente si tratta di vini strutturati, ottenuti da uve provenienti da zone calde, o di vini nei quali viene a mancare l'azione coprente degli acidi.

### **Poco sapido:**

si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa sensazione di "sapore minerale". Normalmente si tratta di vini che possiedono una bassa percentuale di sostanze estrattive e la cui sapidità è mascherata dall'acidità.

### **Salato:**

si dice di un vino in cui si percepisce una predominante "sensazione salina". Normalmente si tratta di vini particolari, ottenuti da uve provenienti da zone salmastre o, molto raramente, di vini ottenuti con aggiunta di cloruro di sodio (sale da cucina).

### **Abbastanza sapido**

si dice di un vino in cui si percepisce una piacevole ed equilibrata sensazione fresco sapida. E' questa prerogativa dei vini con una normale percentuale di minerali e di sostanze estrattive.

## SALI MINERALI

Sali di acidi  
inorganici

Fosfati, solfati, nitrati,  
bromuri, ioduri, solfuri,  
cloruri ..

Cationi  
minerali

Ferro, rame, calcio,  
zinco, potassio

Sali di acidi  
organici

Tartrato acido di potassio,  
tartrato neutro di potassio,  
tartrato di calcio

SCI PITO

PO CO SAPIDO

AB BASTANZA  
SAPIDO

SA P I DO

SA LATO

# LA STRUTTURA GENERALE O CORPO DEL VINO

L'analisi chimica quantitativa, attraverso la determinazione dell'estratto secco, stabilisce la struttura o corpo del vino.

L'estratto secco è dato da tutti quei componenti (acidi fissi, zuccheri, polifenoli, sali minerali, glicerina, gomme, sostanze pectiche ... ) che, non essendo volatili, tendono a rimanere, sotto forma di sostanza "pastosa" a costituire una specie di "ossatura", di struttura portante del vino: questa caratteristica è posseduta, seppur in misura molto diversa, da ogni tipologia di prodotto. In poche parole, l'estratto può essere definito come il vino privato dell'acqua, dell'alcool etilico e degli altri componenti volatili.

Nei vini bianchi normalmente si riscontra un estratto secco pari a 16-22 g/l mentre nei vini rossi è in genere compreso tra 20-30 g/l: non dobbiamo mai dimenticare che il vino è una soluzione estremamente complessa, formata da oltre 600 elementi, ma è comunque possibile percepirne e determinarne la "struttura", attraverso l'assaggio e la rilevazione dei principali componenti quali gli zuccheri, gli alcoolici, i polialcoolici, gli acidi, i tannini e i sali minerali.

Per descrivere il corpo del vino è utile far riferimento, in senso figurato, alla struttura stessa del corpo umano e, proprio in base a questo, un vino può essere definito:

- Magro
- Debole
- Robusto
- Pesante
- Di corpo

## **Magro:**

si dice di un vino in cui si riscontra una struttura anomala e insufficiente. Normalmente si tratta di vini ottenuti da errate lavorazioni o da uve fortemente danneggiate da attacchi fungini nel caso, ad esempio, di persistenti piogge autunnali.

## **Debole:**

si dice di un vino in cui si riscontra una modesta struttura dovuta alla presenza di una scarsa quantità di elementi gustativi. Normalmente si tratta di vini che devono essere bevuti giovani.

## **Di corpo:**

si dice di un vino in cui si riscontra una buona ed equilibrata struttura, in sintonia con la sua tipologia. Normalmente si tratta di vini ottenuti da uve che abbiano raggiunto un grado ottimale di maturazione

## **Robusto:**

si dice di un vino ben strutturato ed equilibrato. Normalmente si tratta di "grandi vini" o anche di vini ottenuti con particolari lavorazioni, come l'attacco da parte della muffa nobile, l'acinellatura o l'appassimento delle uve, mirate ad ottenere prodotti ricchi di zucchero, elemento che rafforza la struttura.

## **Pesante:**

si dice di un vino in cui si riscontra un'eccessiva e sproporzionata struttura, che causa "stanchezza gustativa". Può essere una caratteristica dei vini destinati a lunghi invecchiamenti ma ancora immaturi o, ancor più frequentemente, di prodotti ottenuti da errate lavorazioni.



# L'EQUILIBRIO GUSTATIVO

Le due componenti responsabili dell'equilibrio gustativo sono la morbidezza (zuccheri - alcoli - polialcooli) e la durezza (acidi -tannini - Sali minerali).

L'equilibrio si valuta immaginando di porre, sui due piatti di una bilancia, rispettivamente la morbidezza e la durezza, per verificare in quale modo queste caratteristiche si possono contrastare.

A questo proposito, per meglio chiarire

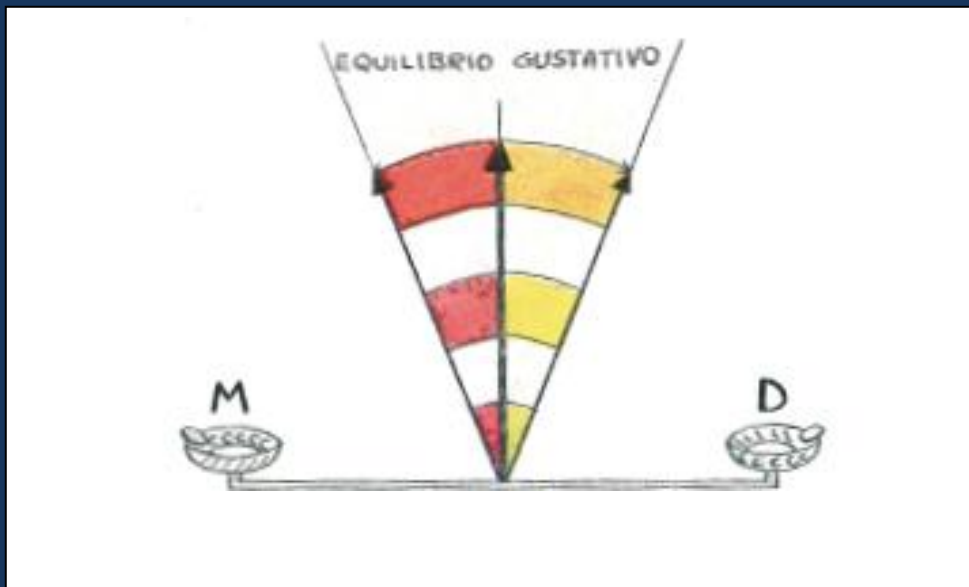
Il concetto appena esposto, vi proponiamo alcuni esempi. Nella valutazione dell'equilibrio di un vino bianco o rosso, che sia comunque giovane, si può sicuramente accettare una leggera predominanza della componente "dura" su quella "morbida"; al contrario, nella valutazione dell'equilibrio di un vino bianco o rosso, comunque maturo, si potrà accettare la predominanza della componente "morbida" su quella "dura".

**Morbidezza (M)**

- ZUCCHERI
- ALCOOLI
- POLIALCOOLI

**Durezza (D)**

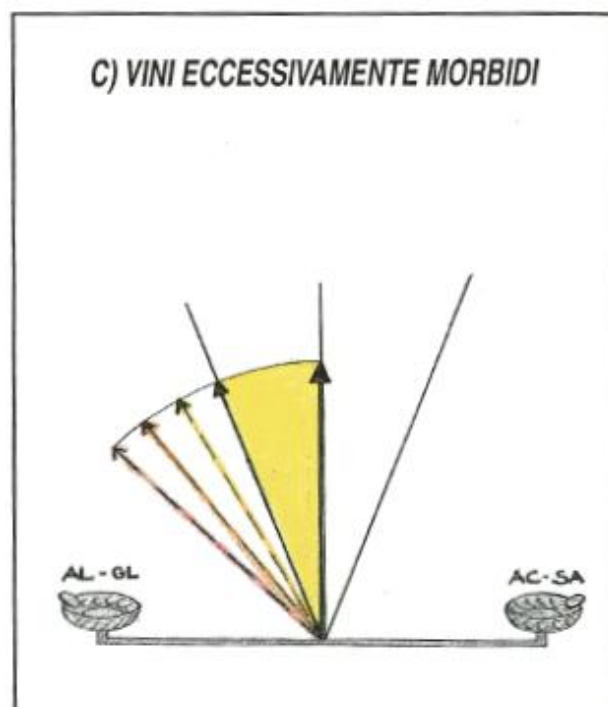
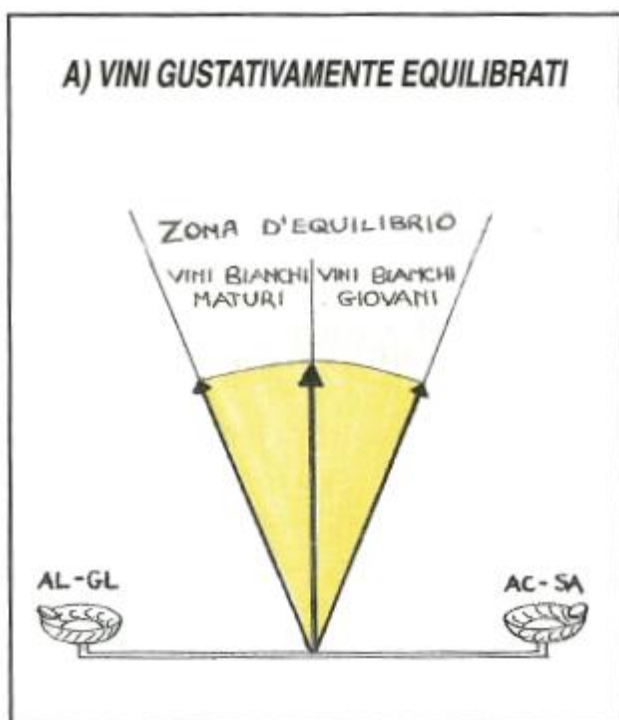
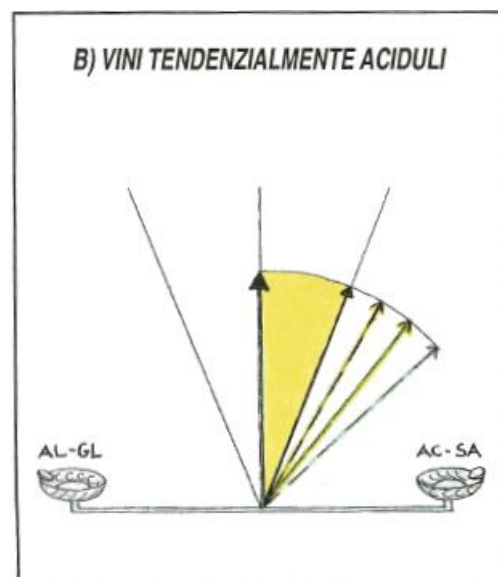
- ACIDI
- TANNINI
- SALI MINERALI



A questo punto è opportuno suddividere i vini in due gruppi e cioè in **vini bianchi e vini rossi.**

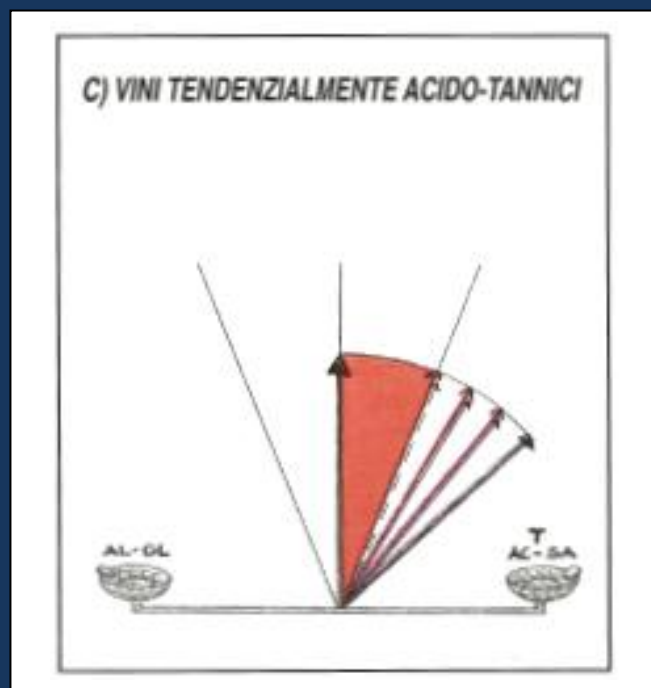
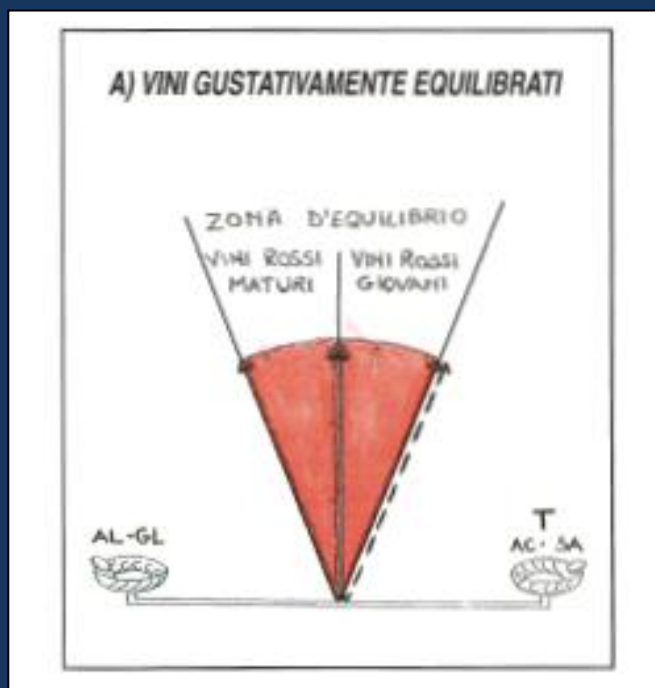
## Vini bianchi

I vini bianchi appartengono alla tipologia dei vini definiti bidimensionali o bicuspidi (due punte: morbidezza- acidità), in quanto generalmente prevedono la contrapposizione della componente alcolico-glicerica (morbidezza) a quella acido-sapida (durezza). Per verificare l'equilibrio occorre, ipoteticamente, porre sui due piatti di una bilancia, da una parte la sensazione di morbidezza e dall'altra la sensazione di acidità e/o sapidità, in modo da ottenere le tre situazioni raffigurate.



## Vini rossi

I vini rossi appartengono alla tipologia dei vini definiti tridimensionali o tricuspidi (tre punte: morbidezza - acidità - tannicità), in quanto prevedono generalmente la contrapposizione della componente alcoolico-glicerica (morbidezza) alle componenti acido-sapida e/o tannica (durezza). Per verificare l'equilibrio occorre, sempre ipoteticamente, porre sui due piatti della bilancia da una parte la sensazione di morbidezza, determinata come già ricordato da alcool e glicerina e dall'altra la sensazione di acidità e/o sapidità e di tannicità, in modo da ottenere le tre situazioni raffigurate.



In base alla valutazione dell'equilibrio gustativo, un vino può essere definito:

- Poco equilibrato
- Abbastanza equilibrato
- Equilibrato

### **Abbastanza equilibrato:**

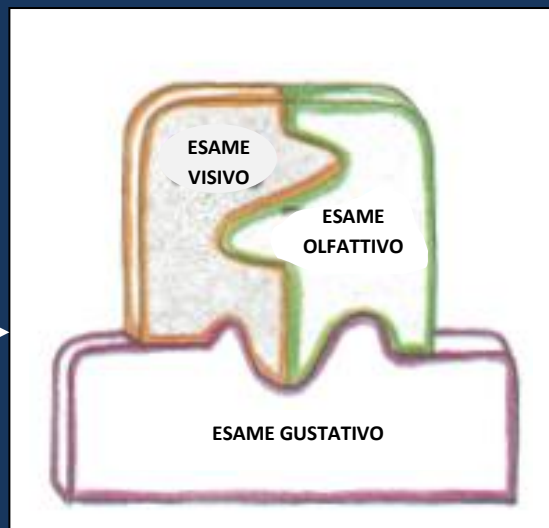
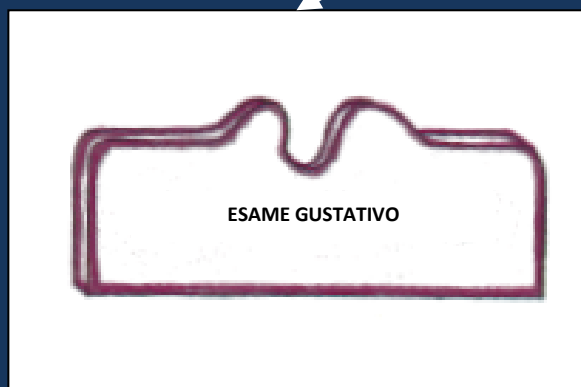
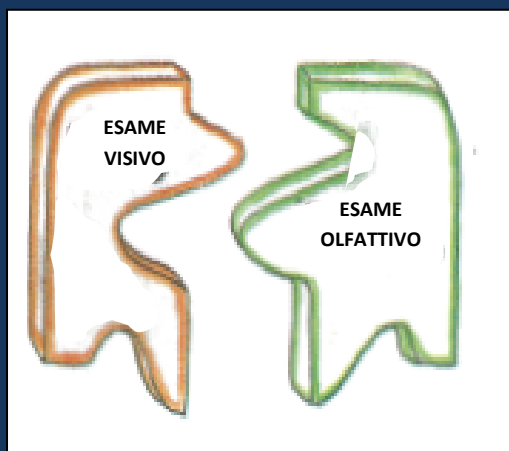
si dice di un vino in cui si riscontra una prevalenza delle sensazioni di "morbidezza" su quelle di "durezza" o viceversa.

### **Poco equilibrato:**

si dice di un vino in cui si riscontra una decisa prevalenza delle sensazioni di "morbidezza" (zuccheri, alcoli, polialcoli ) su quelle di "durezza" (acidi, tannini, sali minerali) o viceversa.

### **Equilibrato:**

si dice di un vino in cui si riscontra una giusta proporzione tra le sensazioni di "durezza" e di "morbidezza", in equilibrio tra loro, compatibilmente con la tipologia di vino preso in esame.



# L'INTENSITÀ GUSTATIVA

L'intensità può essere considerata un aspetto gustativo "verticale", cioè una stratificazione di sensazioni soprattutto saporifere e tattili, in grado di creare un insieme di sensazioni capaci di conferire una minore o maggiore intensità gustativa, compatibilmente con la tipologia del vino preso in esame. In base all'intensità complessiva di queste sensazioni, un vino può essere definito

- **Carente**
- **Poco intenso**
- **Abbastanza intenso**
- **Intenso**
- **Molto intenso**

## **Carente:**

si dice di un vino in cui si percepiscono scarsissime sensazioni gustative e gusto olfattive. Normalmente si tratta di vini affetti da patologie.

## **Poco intenso:**

si dice di un vino in cui si percepiscono ridotte sensazioni gustative e gusto olfattive. Questa situazione non va considerata un difetto se è riferita a prodotti concepiti per avere caratteristiche di particolare leggerezza gustativa.

## **Abbastanza intenso:**

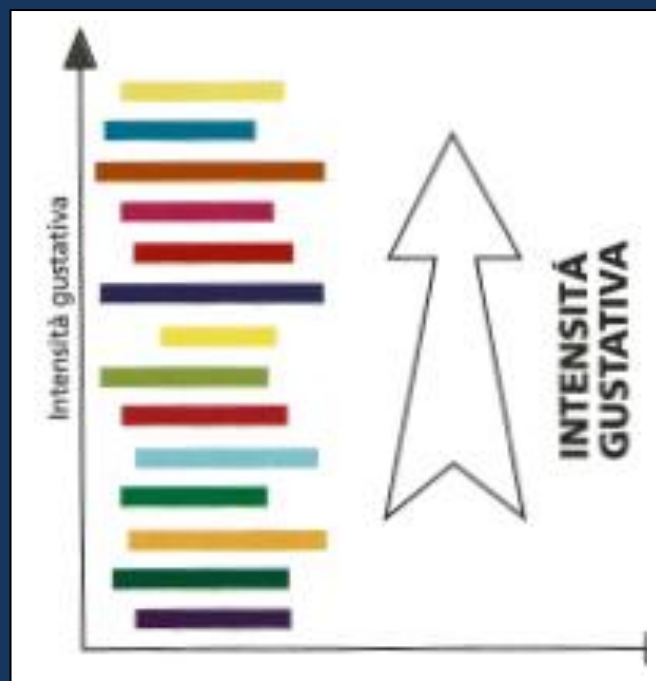
si dice di un vino in cui si percepiscono sensazioni gustative e gusto-olfattive discrete ed equilibrate.

## **Intenso:**

si dice di un vino in cui si percepiscono sensazioni gustative e gusto-olfattive buone e ben caratterizzate.

## **Molto intenso:**

si dice di un vino in cui si percepiscono profonde ed intense sensazioni gustative e gusto-olfattive, determinate soprattutto dai componenti odorosi e dall'elevato contenuto di sostanze estrattive.



# LA PERSISTENZA GUSTATIVA

La persistenza può essere considerata un aspetto gustativo "orizzontale", cioè una diversa permanenza soprattutto, delle sensazioni retro nasali olfattive che, amplificando e prolungando le sfumature gustative, sono prerogativa dei "grandi vini".

La persistenza gustativa e gusto-olfattiva (P.A.I.) viene solitamente valutata in secondi, a partire dalla deglutizione ed espirazione: essa ci fornisce la "lunghezza di gusto" ed è in base a questa che un vino può essere definito:

- **Corto**
- **Poco persistente**
- **Abbastanza persistente**
- **Persistente**
- **Molto persistente**

## **Corto:**

si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva inferiore ai 2 secondi

## **Poco persistente:**

si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva di 2-4 secondi.

## **Abbastanza persistente:**

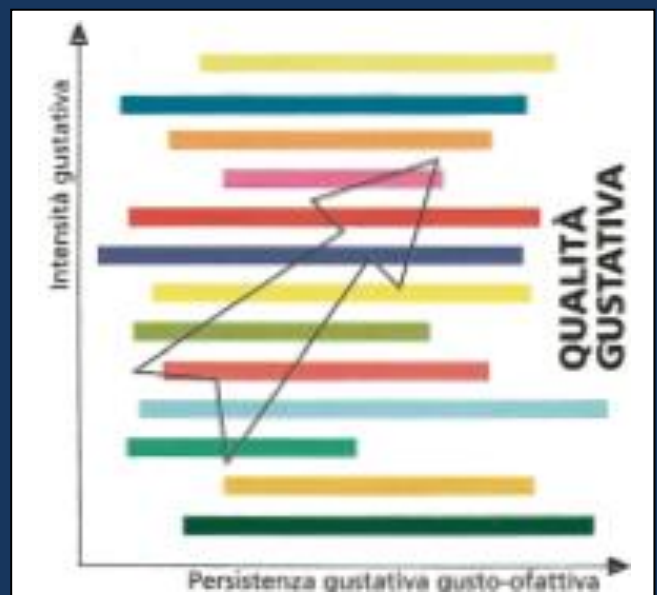
si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva di 4-6 secondi.

## **Persistente:**

si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva di 6-8 secondi.

## **Molto persistente:**

si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva superiore a 8 secondi.





# LA QUALITÀ GUSTATIVA

La qualità gustativa rappresenta la sintesi dell'intensità e della persistenza gusto-olfattiva e mette in rilievo soprattutto l'aspetto soggettivo del giudizio del degustatore che, basandosi sulla propria esperienza e conoscenza, valuta la maggiore o minore qualità del gusto del vino preso in esame, tenendo conto di alcuni parametri quali ad esempio la franchezza, la finezza, la gradevolezza e la ricchezza di gusto. Nella valutazione delle qualità del gusto bisogna inoltre tener presente l'importanza dell'aroma di bocca e delle sensazioni finali

## L'aroma di bocca,

o sensibilità retro nasale gusto-olfattiva viene percepita attraverso l'espiazione e ci permette di completare il giudizio relativo all'intensità e soprattutto alla persistenza, nonché all'effettivo equilibrio e alla finezza del gusto del vino.

## Le sensazioni finali

(saporifere, tattili ... ) sono quelle che rimangono e continuano ad essere percepite per alcuni secondi, una volta espulso o deglutito il vino.

Sono importanti per valutare la gradevolezza del fine-gusto legata, ad esempio, a sensazioni piacevolmente fresche e citrine, per quanto riguarda, in genere, l'analisi dei vini bianchi giovani,

oppure a sensazioni pulite, asciutte e piacevolmente amarognole per quanto riguarda, sempre in genere, i vini rossi. In base alla qualità gustativa un vino può essere definito:

## **Comune:**

si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva scadente e privo di qualsiasi pregio. Il gusto finale può essere sgradevole.

## **Poco fine:**

si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva mediocre, con gusto finale nella norma.

## **Abbastanza fine:**

si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva sufficientemente fine e con gusto finale gradevole, corrispondente alla tipologia del vino preso in esame.

## **Fine:**

si dice di un vino di buona qualità gusto olfattiva, gradevolmente equilibrato e con un gusto finale piacevolmente sottile ed elegante.

## **Eccellente:**

si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva particolarmente distinta, caratterizzato da un gusto finale di personalità, con classe, ricchezza e complessità di sensazioni.

- **Comune**
- **Poco fine**
- **Abbastanza fine**
- **Fine**
- **Eccellente**

## CONSIDERAZIONI FINALI

A questo punto, la nostra esplorazione all'interno della misteriosa e affascinante realtà contenuta in un bicchiere di vino può considerarsi terminata e, come al ritorno da un lungo ed appassionante viaggio, non resta che trarre le conclusioni finali, esprimendo il nostro personale giudizio, che tenga conto ovviamente di tutto ciò che ha impressionato i nostri ricordi, in modo sia favorevole sia sfavorevole, augurandoci ovviamente che le sensazioni positive prevalgano decisamente su quelle negative

Ripercorrendo rapidamente le tappe compiute attraverso le diverse fasi dell'analisi sensoriale, possiamo riassumere, utilizzando una terminologia comune e che di conseguenza risulti a tutti comprensibile, la sintesi finale del nostro "lavoro" stabilendo, una volta analizzati tutti gli aspetti che riguardano l'analisi visiva, olfattiva e gustativa, l'armonia complessiva e lo stato evolutivo del vino, in stretta relazione alla tipologia del prodotto preso in esame.

### ARMONIA COMPLESSIVA

L'armonia complessiva di un vino rappresenta la sintesi perfetta delle qualità osservate durante l'analisi sensoriale e deve esprimere l'accordo tra le componenti che determinano le caratteristiche visive, olfattive e gustative del prodotto preso in esame. Esse devono contribuire a determinare una gradevole proporzione e un perfetto connubio, che si liberino "armoniosamente" dal bicchiere, affinché

la nostra capacità di giudizio e la nostra abilità nel valutare quanto analizzato in precedenza, in modo dettagliato e approfondito, possano permetterci di pronunciare un giudizio conclusivo completo e preciso. In base all'armonia un vino può essere definito:

- Poco armonico
- Abbastanza armonico
- Armonico

#### ***Poco armonico:***

Si dice di un vino in cui si riscontra una netta discrepanza tra le componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche, nelle tre fasi dell'analisi sensoriale

#### ***Abbastanza armonico:***

si dice di un vino in cui si riscontra una leggera imperfezione di una o più componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche, nelle tre fasi dell'analisi sensoriale.

#### ***Armonico:***

si dice di un vino in cui si combinano in modo perfetto tutte le componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche del prodotto che, nelle tre fasi dell'analisi sensoriale, risultano essere al massimo della loro espressione qualitativa.

## STATO EVOLUTIVO

Durante la lettura delle pagine di questo testo, avrete più volte notato come le caratteristiche del vino vengano considerate in base alla sua tipologia, alla quale sono connesse qualità estremamente diversificate.

Per chiarire ulteriormente questo concetto, si può ad esempio fare riferimento alla valutazione, durante l'analisi gustativa, della differente sensazione di tannicità che il prodotto può presentare o, durante l'analisi visiva, delle varie tonalità che esso può assumere: a seconda del campione in esame, queste diverse situazioni possono indurci ad esprimere un giudizio più o meno positivo, in quanto alcuni vini raggiungono l'espressione massima delle loro qualità finchè mantengono caratteristiche di "giovinezza", mentre altri manifestano il proprio assoluto pregio solo in corrispondenza di una certa "maturità".

Non dobbiamo quindi mai farci impressionare da un vino solo perché sappiamo "che ha sulle spalle" molti anni, in quanto non sempre questo è garanzia di "perfezione": ogni vino dovrebbe infatti essere gustato e quindi apprezzato nel momento migliore della sua evoluzione nel tempo.

In base allo stato evolutivo, un vino può essere definito:

- Immaturo
- Giovane
- Pronto
- Maturo
- Vecchio

### **Immaturo:**

si dice di un vino in cui si riscontrano diverse situazioni anomale, in una o più fasi dell'analisi organolettica, in particolare in quella dell'esame gustativo.

Normalmente si tratta di un vino che deve ultimare la maturazione e l'affinamento in cantina.

### **Giovane:**

si dice di un vino che all'analisi organolettica non presenta ancora sensazioni ben equilibrate tra loro ma che, tuttavia, all'esame olfattivo e gustativo è caratterizzato rispettivamente da fragranza, freschezza e potenzialità nei riguardi dell'affinamento, sia che si tratti di vini da bersi giovani sia di vini destinati all'invecchiamento

### **Pronto:**

si dice di un vino ancora in evoluzione ma con caratteristiche che gli permettono di essere comunque consumato e apprezzato. È il caso della stragrande maggioranza dei vini in commercio attualmente.

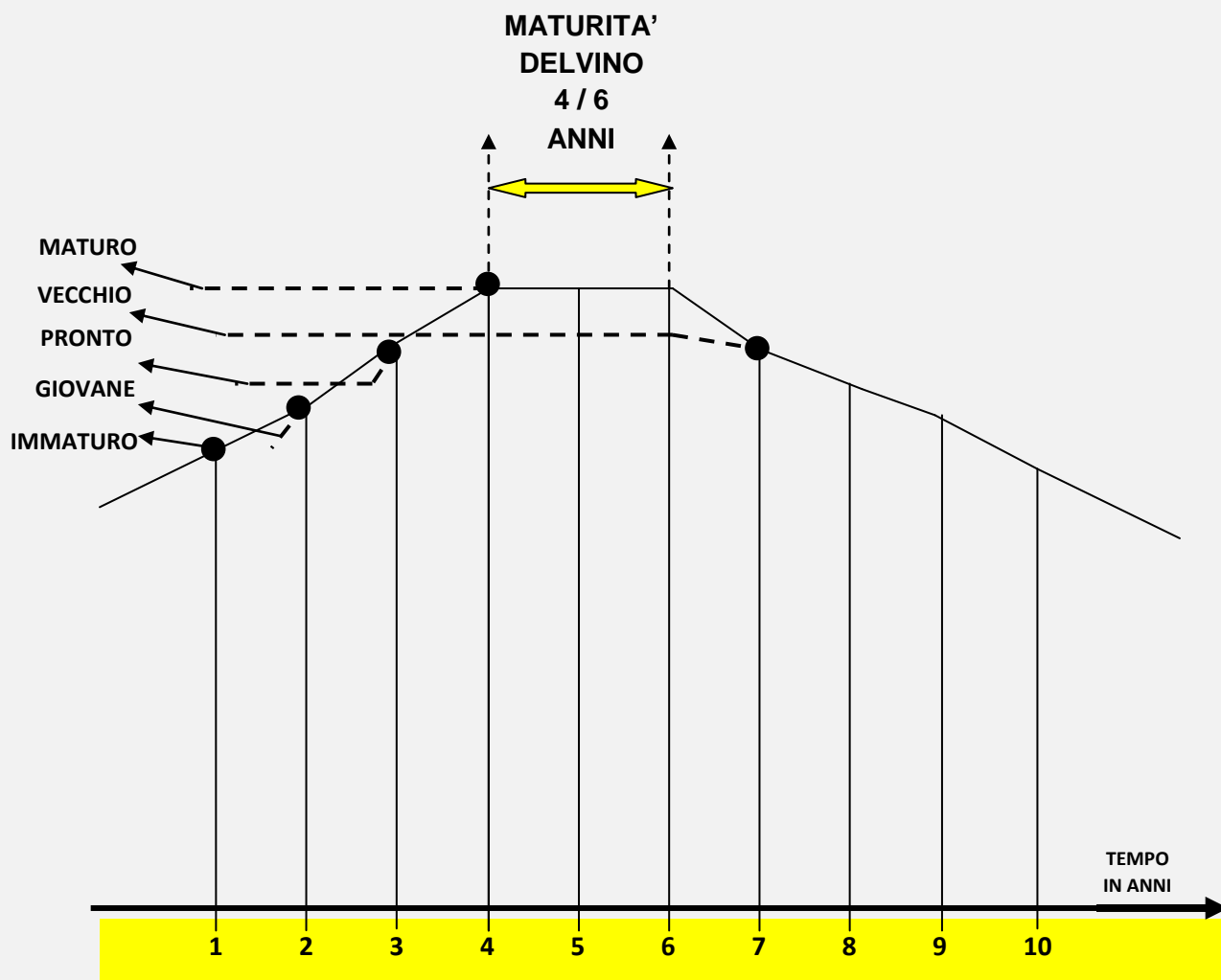
### **Maturo:**

si dice di un vino che, indipendentemente dall'età, presenta una armonia ottimale, nella quale tutte le caratteristiche organolettiche hanno raggiunto il massimo grado di apprezzamento.

## Vecchio:

si dice di un vino in cui si riscontrano evidenti cedimenti di una o di tutte le caratteristiche organolettiche, che si manifestano con variazioni di colore, riduzione

degli aromi, eventuale comparsa di odori dovuti a fenomeni ossidativi o appiattimento del gusto. Questo termine non deve assolutamente essere confuso con "invecchiato".



# ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

20125 MILANO - Viale Monza, 9 - Tel. (02) 2846237/8

## ANALISI SENSORIALE DEL VINO SCHEDA ANALITICO-DESCRITTIVA

DEGUSTATORE		° C	° C
CATEGORIA VINO	CAMP. N.	TEMPERATURA VINO	TEMPERATURA AMBIENTE
DENOMINAZIONE VINO		DATA	ORA
	ANNATA	LUOGO	

<b>ESAME VISIVO</b>	Limpidezza		
	Colore		
	Fluidità		
	Osservazioni		
<b>ESAME OLFATTIVO</b>	Intensità		
	Persistenza		
	Qualità		
	Descrizione		
	Osservazioni		
<b>ESAME GUSTATIVO</b>	Zuccheri	Struttura generale o corpo	Acidi
	Alcooli		Tannini
	Polialcooli		Sali minerali
	Equilibrio		
	Intensità		
	Persistenza		
	Qualità		
	<b>CONSIDER. FINALI</b>	Armonia	
Stato evolutivo			
Tipologia accostamenti			
Osservazioni			



**ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS**

20125 MILANO - Viale Monza, 9 - Tel. (02) 2846237/8

**ANALISI SENSORIALE DEL VINO SPUMANTE  
SCHEDA ANALITICO-DESCRITTIVA**

DEGUSTATORE		TEMPERATURA VINO <sup>°C</sup>	TEMPERATURA AMBIENTE <sup>°C</sup>
CATEGORIA VINO	CAMP. N.	DATA	ORA
DENOMINAZIONE VINO		LUOGO	
	ANNATA		

<b>ESAME VISIVO</b>	Limpidezza		
	Colore		
	Effervescenza		
	Osservazioni		
<b>ESAME OLFATTIVO</b>	Intensità		
	Persistenza		
	Qualità		
	Descrizione		
	Osservazioni		
<b>ESAME GUSTATIVO</b>	Zuccheri	Struttura generale o corpo	Acidi
	Alcooli		Tannini
	Polialcooli		Sali minerali
	Equilibrio		
	Intensità		
	Persistenza		
	Qualità		
	<b>CONSIDER. FINALI</b>	Armonia	
Stato evolutivo			
Tipologia accostamenti			
Osservazioni			

Firma \_\_\_\_\_

