



L'ANALISI SENSORIALE DEL VINO, DEL CIBO E L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

APPUNTI DEL CORSO PER SOMMELIER DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

INDICE GENERALE

ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO	Pag.	3
Esame visivo - Introduzione	"	3
Valutazione visiva: cosa si valuta	"	3
Esame olfattivo - Introduzione	"	6
L'olfazione – come arrivano i profumi	"	6
I profumi	"	6
La natura dei profumi	"	7
Le famiglie	"	8
La valutazione olfattiva: come si esegue	"	9
La valutazione olfattiva: cosa si valuta	"	9
Tabella di corrispondenza tra tipologie di vino ed aromi	"	11
Esame gustativo - Introduzione	"	12
La lingua	"	13
La valutazione gustativa: come si esegue	"	13
La valutazione gustativa: cosa si valuta	"	14
CONSIDERAZIONI FINALI	"	18
Stato evolutivo	"	18
Armonia complessiva	"	18
SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEL VINO	"	19
Tabella: Terminologia per la degustazione del vino	"	20
Scheda analitico-descrittiva del vino	"	21
Scheda di valutazione a punteggio	"	22
ANALISI SENSORIALE DEL CIBO AI FINI DELL'ABBINAMENTO	"	23
Introduzione	"	23
Esame visivo	"	24
Esame olfattivo	"	25
Esame gustativo	"	27
ANALISI SENSORIALE DEL VINO AI FINI DELL'ABBINAMENTO	"	35
Introduzione	"	35
Esame gusto-olfattivo	"	36
Esame gustativo	"	37
METODO AIS DI ABBINAMENTO CIBO-VINO	"	41
Principio della contrapposizione	"	41
Principio della concordanza	"	42
	"	
SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DEL CIBO E DI ABBINAMENTO	"	43
Scheda analitico-descrittiva del vino	"	44
Scheda di valutazione a punteggio	"	45
	"	

ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO

ESAME VISIVO - INTRODUZIONE

L'esame visivo è la prima fase dell'analisi organolettica e fornisce informazioni introduttive che verranno confermate o meno dalle tappe successive, quella olfattiva e quella gustativa. L'occhio umano è l'organo preposto a questa funzione, e nel caso in cui con l'esame visivo si riscontrino anomalie o alterazioni del vino, si deve interrompere la degustazione. L'insieme dei colori che formano lo spettro luminoso fornisce **luce bianca**.

Il colore del vino è dato pertanto dalla capacità di questo liquido di assorbire o riflettere le differenti radiazioni che compongono la luce bianca.

Avremo la sensazione visiva di vino bianco quando questo, colpito da luce bianca, rifletterà solamente le radiazioni che corrispondenti a tonalità ed intensità di giallo.

Avremo la sensazione visiva di vino rosso quando questo, colpito da luce bianca, rifletterà solamente le radiazioni che corrispondenti a tonalità ed intensità di rosso.

VALUTAZIONE VISIVA: COSA SI VALUTA

1. LIMPIDEZZA

Si valuta per stabilire che non siano presenti malattie e alterazioni. Va tenuto conto che i vini invecchiati possono non avere una limpidezza assoluta.

La limpidezza dipende dalla presenza o meno di particelle in sospensione.

La trasparenza di un vino è influenzata dalla quantità di materia colorante presente e rappresenta la capacità di farsi attraversare da raggi luminosi (massima trasparenza ha poca materia colorante, minima trasparenza ha tanta materia).

I gradi di limpidezza sono:

velato notevole presenza di particelle in sospensione dovute probabilmente ad alterazioni (casses) o malattie

abbastanza limpido leggerissima velatura dovuta a rifermentazione o lunghi invecchiamenti; fare attenzione a non mescolare troppo prima della mescita

limpido Privo di qualsiasi particella; esaminando il vino sopra un testo scritto i contorni delle lettere risultano nitidi

crystallino totalmente privo di particelle in sospensione ma con notevole luminosità. Tipico dei bianchi che vivono di propria luce naturale

brillante cristallino che riflette con vivacità i raggi luminosi. Tipico dei vini frizzanti o spumanti le cui bollicine di CO₂ rifrangono e accrescono la luce naturale

2. COLORE

Il colore di un vino è dato dalla presenza di **polifenoli**, sostanze che si trovano nelle bucce e nei vinaccioli (vinacce) ma non nella polpa che è invece incolore.

Con la vinificazione in rosso e in rosato si usano uve a bacca nera: queste rilasciano sostanze coloranti per 200-500 mg/litro durante la fase di macerazione perché i componenti solidi (vinacce) vengono a contatto con la parte liquida del mosto.

Con la vinificazione in bianco si usano uve a bacca bianca oppure nera ma la fermentazione avviene in assenza di vinacce e i vini bianchi ottenuti presentano una colorazione che va da giallo paglierino ad ambrato con materia colorante da 20 a 25 mg/litro.

L'esame del colore si esegue per verificare che non ci siano alterazioni (es.: cassettes) ma soprattutto che esista corrispondenza di tipologia, cioè che il vino rispetti le caratteristiche presenti per il tipo di vitigno, l'ambiente pedoclimatico, l'età, ecc.

I tre aspetti fondamentali del colore sono:

- **Intensità**; (carico, scuro, cupo, chiaro, pallido, debole), la quantità di materia colorante; dovuta a fattori fissi (ambiente pedoclimatico, microclima, terreno, ecc.) e a fattori variabili (piogge, maturazione, lavorazione, ecc.);
- **tonalità**, lo stato evolutivo, il tipo di sostanze coloranti (pigmenti), l'acidità, l'ossidazione;
- **vivacità**; (colore acceso o spento), la salute dell'uva, le buone tecniche di lavorazione, una conveniente conservazione.

Il colore di un vino si valuta al centro del bicchiere mentre l'eventuale riflesso (*tendenza*) si riscontra sull'*unghia*, cioè sulla parte più stretta di liquido che si viene a formare una volta inclinato il bicchiere.

COLORE DEI VINI BIANCHI

- giallo verdolino* Tonalità giallo tenue con riflessi verdi che tendono a diminuire dopo il 1° anno di vita. Si riscontra in vini giovani e freschi ottenuti con vendemmia leggermente anticipata dove il rapporto acidità/morbidezza è decisamente a favore della prima.
- giallo paglierino* Paragonabile al colore della paglia. Sono vini giovani ottenuti da uve in piena maturazione e presentano un rapporto equilibrato acidità/morbidezza.
- giallo dorato* Ricorda il colore dell'oro giallo. Sono vini con il rapporto acidità/morbidezza a favore della seconda e sono ottenuti da uve leggermente sovrasmaturate o anche maturati in botte. Se poco vivace è indice di ossidazione.
- giallo ambrato* Colore ambra o topazio. Sono vini con il rapporto acidità/morbidezza decisamente a favore di quest'ultima, si ottengono da uve con vendemmia ritardata trattata generalmente per la produzione di passiti o liquorosi.

COLORE DEI VINI ROSATI

- rosa tenue* Colore dei petali di fiore di rosa omonima o di pesco. Se assume riflessi violacei il vino è giovane ed è stato ottenuto con macerazione limitata, se invece ha riflessi ramati le uve dovevano contenere poca materia colorante (es.: Pinot Grigio che oggi si lavora quasi esclusivamente in bianco).
- rosa cerasuolo* Paragonabile ad alcune varietà di ciliegia. Le sfumature di questo vini vanno dal violaceo all'aranciato a seconda del grado di maturazione del prodotto.
- rosa chiarretto* Tonalità simile ad un vino rosso rubino molto scarico (es.: Lago di Garda). Va dal violaceo del 1° anno all'aranciato dal 3° anno in poi.

COLORE DEI VINI ROSSI

- rosso porpora* Tonalità rosso vivace con riflessi violacei. Sinonimo di vino molto giovane (es.: novello) ha un rapporto acidità/tannicità/morbidezza a favore dei primi due.
- rosso rubino* Tonalità rossa che ricorda la pietra omonima. E' un vino giovane con un rapporto acidità/tannicità/morbidezza in equilibrio, pronto per essere consumato.
- rosso granato* Ricorda il rosso del sangue. E' un vino con un rapporto acidità/tannicità/morbidezza leggermente a favore di quest'ultima.
- rosso aranciato* Tonalità simile a quella dei mattoni, con riflessi dal bruno all'aranciato. Sono grandi vini rossi con lungo invecchiamento e un rapporto acidità/tannicità/morbidezza a favore di quest'ultima. Diviene sintomo di degradazione se presente in vini giovani.

3. CONSISTENZA

E' la consistenza che assume il vino (liquido) in presenza di determinati composti solidi.

Il vino è costituito di acqua (~85%), alcol (9÷13%) e altre materie (~3%): una maggiore o minore presenza di tutte le sostanze (in particolare etanolo e glicerolo) farà in modo che queste scorrano le une sulle altre facendo assumere al prodotto un aspetto dal fluido al viscoso.

Questo esame si esegue per verificare che non esistano malattie (es.: filante) e che esista corrispondenza di tipologia.

Si determina in due fasi:

osservando la mescita

quando si versa il vino questo può scendere nel bicchiere in modo leggero oppure oleoso

osservando le lacrime e archetti tensionali

inclinando il bicchiere di 45° oppure mescolando il vino si formano delle "lacrime" e dei conseguenti archetti, curvature più o meno regolari dovute alla presenza maggiore o minore di componenti alcolici. L'alcol etilico, essendo un componente volatile, tende ad evaporare aumentando la densità del liquido che ricade sul fondo. Se il rapporto etanolo/glicerolo è a favore del primo si osservano archetti fitti, nel rapporto etanolo/glicerolo a favore del secondo gli archetti sono più ampi.

In base alle nostre osservazioni il vino si può definire:

fluido poco consistente

carattere negativo, quando si versa scende nel bicchiere troppo leggero e scorrevole scorre leggero simile ad una bibita liscia; ha un rapporto morbidezza/durezza a favore della seconda

abbastanza consistente

scende con moderata scorrevolezza ed ha un rapporto morbidezza/durezza abbastanza in equilibrio

consistente

scende in modo poco scorrevole a causa di un rapporto morbidezza/durezza a favore della prima. La conferma viene data da archetti fitti e regolari

viscoso

scende in modo pesante e quasi sciropposo (es.: vini bianchi da dessert ottenuti da uve botritizzate).

4. EFFERVESCENZA

E' un effetto dovuto alla presenza di CO₂ che liberandosi nel vino forma le *bollicine*.

Il caratteristico "*perlage*" costituisce un aspetto positivo nei vini bianchi giovani per l'azione che svolge nei confronti dell'acidità, mentre diventa negativo se si forma dopo la fermentazione alcolica (es.: rossi non giovani).

I parametri di valutazione sono:

grana delle bollicine

che può risultare

- grossolana, se ricordano l'acqua minerale
- abbastanza fine, se di grandezza standard
- fine, se sono simili a punte di spillo

numero di bollicine

che possono essere

- scarse, se quasi assenti
- abbastanza numerose, se appaiono in modo discontinuo e sparso
- numerose, se sono abbondanti

persistenza delle bollicine

che possono risultare

- evanescenti, se scompaiono subito
- abbastanza persistenti, se scompaiono dopo alcuni minuti
- persistenti, se continuano a formarsi velocemente anche dopo un lungo periodo trascorso nel bicchiere.

ESAME OLFATTIVO - INTRODUZIONE

La verifica olfattiva rappresenta la seconda fase dell'analisi sensoriale e serve per scoprire e descrivere il bagaglio odoroso del vino.

Questo momento è indispensabile per l'individuazione di **possibili difetti** dovuti ad agenti esterni al vino (muffa, tappo, feccia, SO₂, ecc.) ma soprattutto per verificare la **corrispondenza di tipologia** (zona di produzione, vitigno, tipo di vino, età, ecc.).

L'OLFAZIONE - COME ARRIVANO I PROFUMI

I composti odorosi sono sostanze volatili che possiedono odore e hanno la capacità di evaporare formando i profumi del vino.

L'apparato nasale è l'insieme degli organi adibiti alla rilevazione dei diversi profumi. In particolare la mucosa olfattiva è uno strato cellulare provvisto di ciglia terminali le quali rilevano le sensazioni e le trasmettono ai centri olfattivi cerebrali.

Il naso ha una capacità sensoriale 10.000 volte superiore a quella del gusto. L'olfatto è il nostro senso meccanico/chimico più impegnato: attraverso l'inalazione i composti odorosi arrivano alle mucose per essere identificati.

Esistono due canali principali:

- la via nasale diretta
 - per diffusione, quando le particelle odorose si mescolano all'aria che attraverso il naso;
 - per correnti vortice, quando inspiriamo bruscamente e le particelle odorose si fessano alla mucosa olfattiva; questo è il metodo più efficace in fase di degustazione per raggiungere le fosse nasali;
- la via retronasale
 - per convezione, deglutendo una quantità di liquido, esce aria calda spinta dalla faringe ed incontra aria fredda appena inalata; questa sensazione olfattiva si chiama "aroma di bocca" o "Persistenza Aromatica Intensa" (P.A.I.).

I PROFUMI

I profumi e/o aromi sono sprigionati da sostanze "volatili", cioè in grado di evaporare dalla parte liquida. Le caratteristiche del vitigno, le fasi di lavorazione, la maturazione del vino sono i fattori che attribuiscono circa 200-220 composti odorosi appartenenti a diversi gruppi quali alcoli, acidi grassi, aldeidi, chetoni, esteri, eteri, terpeni e altri ancora...

Il sommelier dovrebbe essere in grado di riconoscere le varietà dei sentori e decifrarle non in base alla loro nomenclatura chimica bensì identificandoli con profumazioni presenti in natura (fiori, frutti, spezie, ecc.).

Il motivo per cui si traducono i nomi chimici è che questi risulterebbero estremamente complessi e meno gradevoli di espressioni familiari legati al mondo della natura.

D'altra parte è facile capire come sia più apprezzabile utilizzare le espressioni "miele" e "rosa" anziché le definizioni "acido feniletilico" e "alcol feniletilico".

LA NATURA DEI PROFUMI

La combinazione di uve, fermentazione, maturazione dà le stesse combinazioni chimiche di altri elementi presenti in natura.

Il bagaglio odoroso del vino si può quindi far risalire a tre gruppi di profumi:

	GIOVANI	MATURI
uve aromatiche	uve non aromatiche o parzialmente aromatiche	uve non aromatiche
<i>profumi primari</i> (aromi varietali)	<i>profumi secondari</i> (aromi di fermentazione)	<i>profumi terziari</i> (bouquet da invecchiamento)
Questi profumi derivano direttamente dal vitigno, quindi da diverse varietà di uve definite aromatiche. La buccia (pericarpo) contiene sostanze le quali conferiscono aromi gradevoli che ricordano sentori di muschio, rosa, salvia, pesca, ecc.	Questi profumi derivano dalla fase di fermentazione e sono quelli prefermentativi che si formano già durante la pigiatura e postfermentativi quelli che si generano durante le fermentazioni alcolica e malolattica. Si possono attribuire alla presenza di alcoli, aldeidi, acidi grassi, ecc. che conferiscono sentori di fiori, frutta, vegetali in genere e vinosità (mosto, cantina, vinacce).	Si definiscono nel loro insieme bouquet e si formano durante l'invecchiamento a causa di processi ossidoriduttivi (arricchimento o impoverimento di ossigeno). Altre reazioni chimiche da sottolineare sono: <ul style="list-style-type: none">• Acetalizzazione, acetali=alcol+aldeide• Esterificazione, esteri=alcol+acido• Eterificazione, eteri=2 alcoli• Ossidazione di alcoli-tannini-acidi

I profumi sono una miscela armoniosa e completa di primari secondari e terziari e sono legati all'ambiente pedoclimatico, al tipo di vitigno, alla tipologia del vino.

LE FAMIGLIE

Dato il vasto numero di sentori riconoscibili si ritiene opportuno raggrupparli anche in famiglie.

AROMATICO - BALSAMICO	Anch'essi legati a vini importanti. Salvia, finocchio, alloro, timo, basilico, lavanda, origano, prezzemolo, maggiorana...e poi resine nobili, pino, incenso, ginepro, trementina
FLOREALE	Molto presente nei vini giovani. I vini bianchi richiamano solitamente fiori bianchi, i vini rossi quelli rossi. Acacia, biancospino, rosa, iris, geranio, fiori d'arancio, caprifoglio, tiglio, violetta, narciso, gelsomino, ginestra.
FRUTTATO	Stesso discorso che per i fiori. Nei bianchi si ritrovano solitamente frutti a polpa bianca, in quelli rossi frutti a polpa rossa. Albicocca, ananas, banana, ciliegia, fragola, ribes, lampone, mora, mela cotogna, prugna, agrumi, frutti esotici.
FRUTTA SECCA E CONFETTURA	Solitamente riscontrabili nei vini più complessi. Fico secco, mandorla, nocciola, noce, noce di cocco, prugna secca, uva sultanina, confettura, frutta cotta.
VEGETALE ed ERBACEO	Più sono complessi più si riscontrano solitamente in vini importanti (per esempio funghi, tartufi...). Erba, felce, fieno tagliato, limoncello, foglia di pomodoro, salvia, foglie morte, mallo di noce, peperone verde, funghi, tartufi, muschio, humus.
MINERALE	E' riconducibile al territorio di provenienza del vino, al suo suolo e alle peculiarità dei vitigni presenti
SPEZIATO	Tranne qualche eccezione, sono solitamente riscontrabili nei vini complessi. Anice, cannella, chiodo di garofano, liquirizia, noce moscata, zenzero, pepe, vaniglia, zafferano.
EMPIREUMATICO - TOSTATO	Dal greco empyreuma, empyreumatos, carbone ricoperto di cenere per accendere il fuoco. Sono particolari odori chimici solitamente legati all'affinamento in legno. Affumicato, bruciato, cotto e poi cacao, caffè, orzo tostato, cioccolato, caramello, mandorla tostata, goudron (catrame), pietra focaia.
ANIMALE	Se evidenti rappresentano un difetto, se ben equilibrati con gli altri sentori contraddistinguono la tipicità del vitigno. Pelliccia, cuoio, carne selvaggina, ecc.
LEGNOSO	Odori provenienti dal legno in cui il vino è stato conservato. Quercia, acacia, scatola di sigari.
AMPIO (ALTRI ALIMENTI E CHIMICI)	Farina, crosta di pane, lieviti (riscontrabili spesso in vini rifermentati con lieviti selezionati come gli spumanti). Burro, formaggio (odore di latteria), miele, sidro, birra, tabacco, farina... Derivano dai composti chimici del vino come alcol, acetato di etile, anidride solforosa. Sono spesso dei difetti. Aceto, zolfo, medicinale, disinfettante, celluloidi, plastica.
ETEREO	Derivano dalle fermentazioni e da alterazione delle fermentazioni. Sono solitamente sentori gradevoli. Smalto per unghie, caramella inglese, sapone, cera, ceralacca, latticini.

VALUTAZIONE OLFATTIVA: COME SI ESEGUE

Per eseguire in modo valido l'esame olfattivo si deve impugnare il bicchiere a pinza, sulla base o sul gambo, comunque lontano il più possibile dalla bocca per evitare che eventuali odori indesiderati della mano interferiscano con quelli del vino.

Si procede poi in tre fasi:

1. si avvicina il bicchiere al naso e si inspira intensamente ad intervalli regolari, con le giuste pause, per evitare assuefazione ai profumi;
2. si ruota lentamente il bicchiere creando l'"imbuto di vino" e facendo sprigionare le sostanze odorose, quindi si inspira intensamente; si ruota poi più intensamente il bicchiere e si inspira più volte ad intervalli regolari;
3. si assaggia il vino deglutendo ed infine espirando si crea l'"aroma di bocca" , riportando alla mucosa olfattiva altri sentori liberati a causa della temperatura corporea (36-37°C).

VALUTAZIONE OLFATTIVA: COSA SI VALUTA

- 1. INTENSITA'**
L'intensità di profumi e/o aromi è un aspetto olfattivo verticale poiché le sensazioni si sommano e si percepiscono contemporaneamente.
I livelli sono:
 - carente* pochissime sensazioni odorose
 - poco intenso* scarse sensazioni odorose
 - abbastanza intenso* sensazioni odorose discretamente percettibili
 - intenso* sensazioni odorose decisamente percettibili
 - molto intenso* sensazioni odorose particolarmente spiccate ed intense
- 2. COMPLESSITA'**
La complessità degli aromi è un aspetto olfattivo orizzontale poiché le sensazioni si succedono senza sovrapporsi determinando una certa persistenza dei profumi.
I livelli sono:
 - carente* pochissima successione di profumi
 - poco complesso* Scarsa successione di profumi, dura pochi secondi
 - abbastanza complesso* Sufficiente successione di profumi
 - complesso* Durevole successione di profumi
 - ampio* Prolungata e complessa successione di profumi, dura anche minuti
- 3. QUALITA'**
E' un aspetto soggettivo della degustazione e rappresenta la sintesi di intensità e complessità. Il degustatore deve cercare di non farsi troppo influenzare dai propri gusti che prescindono dalla qualità oggettiva del prodotto.
I livelli sono:
 - comune* Profumo scadente, privo di pregio
 - poco fine* Rasenta la mediocrità
 - abbastanza fine* Sufficientemente fine e gradevole
 - fine* Gradevole, distinto, franco, equilibrato
 - molto fine* Particolarmente gradevole, distinto, franco

4. DESCRIZIONE Tramite il nostro olfatto possiamo fornire una descrizione qualitativa e quantitativa delle caratteristiche di un vino. Le definizioni sono:

PROFUMI PRIMARI

aromatico Riconduce alle componenti aromatiche del vitigno (Moscato, Malvasia, Gewurztraminer, Brachetto, ecc.)

PROFUMI SECONDARI

vinoso Si riscontra principalmente nei vini rossi giovani e ricorda i momenti della vinificazione (mosto, vinacce, cantina)

floresale Nei vini bianchi giovani richiama sentori di fiori bianchi mentre nei vini rossi meno giovani richiama sentori di fiori rossi

fruttato Ricorda diverse varietà di frutta generalmente a polpa rossa per i vini rossi e a polpa bianca per quelli bianchi

franco È un profumo nettamente riconducibile alla tipologia del vino

fragrante Ricorda generalmente sentori floreali e fruttati misti all'aroma della crosta di pane

erbaceo Rievoca sentori di vegetali verdi ed erba tritata

PROFUMI TERZIARI

speziato E' un profumo che si può ricondurre a sentori di spezie e si riscontra generalmente in vini rossi e bianchi maturati in botte e affinati in bottiglia

etereo E' un profumo che rientra nel bouquet del vino, cioè derivante dalle diverse fasi di invecchiamento

ampio E' un profumo che raccoglie diverse sensazioni, derivanti da aromi primari secondari e terziari che si sono evoluti nel tempo

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA TIPOLOGIE DI VINO ED AROMI

FIORI

GINESTRA = vini bianchi evoluti
BIANCOSPINO = sentore delicato
VIOLETTA = Barbaresco

FRUTTA

POMPELMO = sauvignon blanc
MELA VERDE = sentore aspro, pungente
SUSINA BIANCA = sylvaner
RIBES/CASSIS = pinot nero, Cabernet Sauvignon
ANANAS = Chardonnay, vendemmia tardiva
PERA = Prosecco, Sauternes
MORA = Syrah, Dolcetto d'Alba
FRAGOLA = Barbaresco, Cannonau
FRAGOLINA = Vini novelli, pinot nero, cabernet franc, zinfandel
CILIEGIA = Chianti classico
FRUTTI DI BOSCO = teroldego

ERBACEO / AROMATICO

SALVIA = sauvignon blanc
TIMO FRESCO = sauvignon blanc
MUSCHIO = pinot nero
SOTTOBOSCO = pinot nero
PEPERONE GIALLO = sauvignon blanc
PEPERONE VERDE = cabernet franc
TARTUFO = cabernet sauvignon, barolo, Brunello
FOGLIA POMODORO = sauvignon blanc

FRUTTA SECCA

MANDORLA = cabernet sauvignon

CONFETTURA

MIELE DI ZAGARA = vino agrumato evoluto
MIELE = Sauternes

SPEZIE

CARDAMOMO = gaglioppo
LIQUERIZIA = merlot, pinot nero
VANIGLIA = vini passati in barrique
PEPE NERO = syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon, barolo, barbaresco

TOSTATO

FUME' = Barolo, Brunello (dal terreno e non dal legno)

ETEREO

SMALTO = Lagrein

ESAME GUSTATIVO - INTRODUZIONE

Questa fase dell'analisi sensoriale rappresenta la verifica e la sintesi di quanto emerso prima con l'esame visivo e poi con quello olfattivo. I valori e le ipotesi appena fatte possono essere confermati o meno da questo ultimo atto della degustazione.

Il gusto è un senso molto meno complesso dell'olfatto, ci fornisce solamente sensazioni elementari:

SENSAZIONI SAPORIFERE

I sapori fondamentali sono 4:

- dolcezza/morbidezza (zucchero/alcool): è una sensazione piacevole determinata dalla presenza di residui zuccherini. E' percepita essenzialmente sulla punta della lingua
- acidità/durezza poco piacevole, data dagli acidi presenti nel vino. Si percepisce sulle zone laterali anteriori della lingua. Gli acidi hanno la proprietà di provocare salivazione
- sapidità è una sensazione leggerissima e piacevole dovuta alla presenza di sali minerali e si percepisce nelle zone laterali e dorsali della lingua
- amarezza è una sensazione determinata dalla presenza di polifenoli, in particolare tannini (chinoni). Se troppo pronunciata può essere invece un'anomalia (difetto del vino).

SENSAZIONI TATTILI

- termica questa sensazione è legata alle temperature di servizio del vino perché alzandola e abbassandola variano le percezioni dei quattro sapori fondamentali. Dolcezza e morbidezza sono più percettibili all'aumento della temperatura mentre sapidità e amarezza lo sono con l'abbassamento della temperatura. L'acidità non viene direttamente influenzata dal variare della temperatura ma si può ad esempio attenuare innalzandola, aumentando così la dolcezza e la morbidezza
- pseudocalorica da non confondere con quella termica è una *sensazione di calore, di bruciore, di disidratazione*, dovuta alla presenza della componente alcolica (non è la gradazione alcolica).
- astringente è una *sensazione di secchezza e rugosità dovuta alla presenza del tannino* che reagisce con la mucina, una proteina della saliva, ed *attenua la salivazione*, in alcuni casi fino alla disidratazione. I tannini sono destinati nel tempo a decrescere perché con l'invecchiamento del vino precipitano
- pungente è una *sensazione dovuta alla presenza di CO₂* ed è avvertibile come un pizzicore. E' una peculiarità dei vini frizzanti e degli spumanti.
- consistente è la percezione di che tipo di sostanza si tratta (acquosa, fluida, viscosa, ecc.)

SENSAZIONI RETRONASALI

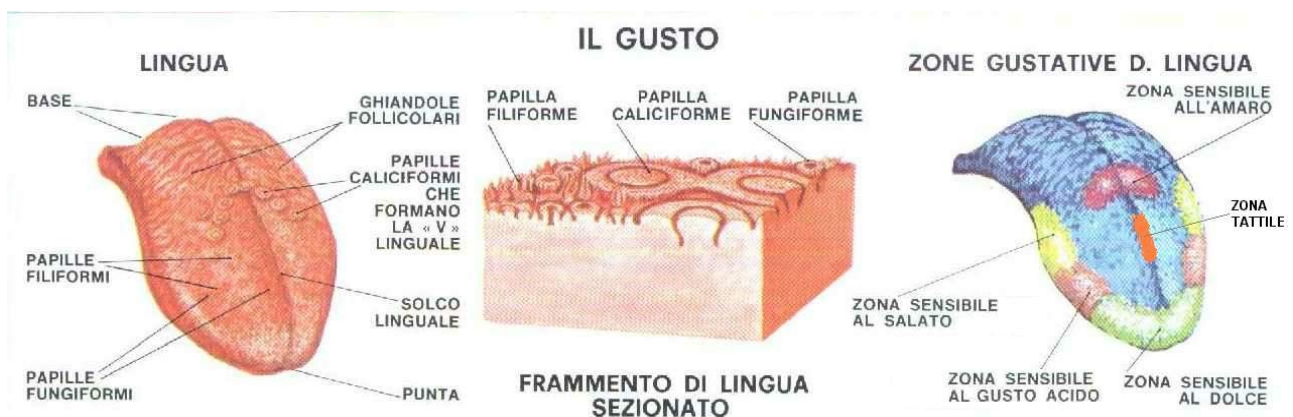
AROMA DI BOCCA: per *convezione*, deglutendo una quantità di liquido, esce aria calda spinta dalla faringe ed incontra aria fredda appena inalata; questa sensazione gusto-olfattiva si chiama "aroma di bocca" o "Persistenza Aromatica Intensa" (P.A.I.).

LA LINGUA

È l'organo del *gusto*. È costituita da una massa muscolare che aiuta la masticazione ed è rivestita da una membrana caratterizzata da numerosissime (circa 3000) e minuscole protuberanze, le *papille gustative*, di varie forme e dimensioni. Queste comunicano al cervello la percezione e la sensazione dei diversi sapori, gradevoli o sgradevoli.

Le papille gustative distribuite nelle varie zone della lingua percepiscono così i quattro sapori fondamentali:

- ❑ con le papille *fungiformi* sulla punta della lingua si avverte di più il DOLCE
- ❑ le zone laterali percepiscono il SALATO
- ❑ quelle laterali anteriori l'ACIDO
- ❑ la zona dorsale è sensibile all'AMARO grazie alle papille *caliciformi*;
- ❑ nella zona dorsale centrale sono presenti anche le papille *filiformi* che hanno la funzione tattile, cioè rilevano la diversa consistenza dei liquidi e dei solidi che si introducono in bocca.



VALUTAZIONE GUSTATIVA: COME SI ESEGUE

1. Come prima cosa si deve "avvinare" la bocca, si introduce cioè una piccola quantità di liquido per preparare la cavità orale;
2. a questo punto si procede con la degustazione introducendo altro vino;
3. si porta questo vino nella parte anteriore della bocca e si inspira leggermente in modo da amplificare le sensazioni gustative;
4. si muove il vino con la lingua e si espira lentamente. Il vino andrà a lambire tutta la cavità orale permettendoci di valutare l'equilibrio dei diversi componenti (zuccheri, alcoli, acidi, tannini);

si deglutisce il vino e si espira masticando a bocca vuota. Si crea l'aroma di bocca e si valuta la Persistenza Aromatica Intensa sia olfattiva che gustativa.

VALUTAZIONE GUSTATIVA: COSA SI VALUTA

1. MORBIDEZZA

ZUCCHERI

Sono presenti nell'uva e dopo la fermentazione alcolica resistono in minima percentuale sotto forma di residui zuccherini. Se non vengono completamente trasformati si parla di *vino dolce*.

In base alla quantità di zuccheri ed alla percezione di dolcezza i livelli possono essere:

- secco* nessuna sensazione di dolcezza, leggera morbidezza
- abboccato* leggerissima sensazione di dolcezza
- amabile* chiara sensazione di dolcezza
- dolce* predominante sensazione di dolcezza (es.: Brachetto d'Acqui, vini passiti, liquorosi)
- stucchevole* sensazione di dolcezza troppo forte tale da non far percepire gli altri caratteri. Da giudicare negativamente.

ALCOLI

Gli alcoli presenti nel vino si sono formati durante la fermentazione. Quello più importante è l'alcool etilico la cui percentuale volumetrica esprime la gradazione alcolica del vino.

La componente alcolica conferisce al vino il carattere della *morbidezza* e allo stesso tempo smussa le componenti di durezza e astringenza dei tannini e quelle di freschezza degli acidi.

La sensazione percepita è quella *pseudocalorica*, dovuta alla capacità di disidratazione e vasodilatatoria dell'alcol etilico.

In base a questa percezione le definizioni sono:

- leggero* nessuna sensazione pseudocalorica ($\leq 4-4,5^\circ$ o $6-7^\circ$ per Brachetto)
- poco caldo* modesta sensazione pseudocalorica ($10-11^\circ$, sensazione fresco/tannica)
- abbastanza caldo* netta sensazione pseudocalorica ($11-12^\circ$, equilibrio con altre componenti)
- caldo* decisa sensazione pseudocalorica ($12-13,5^\circ$, può coprire gli altri caratteri)
- alcolico* predominante sensazione pseudocalorica ($15-18^\circ$, generalmente vini liquorosi).

POLIALCOLI

Durante la fermentazione si formano anche i polialcoli che attenuano gli altri caratteri e danno una sensazione di *morbidezza*. Il più importante tra questi è la *glicerina*, inodore e quasi insapore, la quale, se presente in elevate quantità, dà una certa rotondità di gusto favorendo la formazione di lacrime intense ed archetti ampi.

In base a questa percezione le definizioni sono:

- spigoloso* netta mancanza di morbidezza, è un difetto
- poco morbido* scarsa sensazione di morbidezza, vini giovani
- abbastanza morbido* piacevole sensazione di morbidezza, vini giovani, pronti, di struttura
- morbido* decisa sensazione di morbidezza, vini strutturati e maturi
- pastoso* predominante sensazione di morbidezza (prerogativa dei vini bianchi da dessert)

2. DUREZZA

ACIDI

Gli acidi sono i componenti fondamentali che conferiscono la sensazione di *freschezza*. Si riassumono in:

- organici prefermentativi (fissi tartarico, malico, citrico) e postfermentativi (fissi lattico, succinico; volatili acetico, propionico)
- inorganici postfermentativi e sali solforico, fosforico, cloridrico

La *forza acida* è data dal *pH* (quello del vino va generalmente da 3,1 a 3,7). La *forza di penetrazione* è quella che gli acidi possiedono nei confronti delle papille gustative.

In base a questa percezione il vino si definisce:

<i>piatto</i>	carente di acidità (vino malato o vecchio)
<i>poco fresco</i>	scarsa sensazione di acidità (vino maturo)
<i>abbastanza fresco</i>	discreta sensazione di acidità, procura una buona salivazione (vino rosso giovane, bianco e rosato meno giovani)
<i>fresco</i>	decisa sensazione di acidità, procura un'abbondante salivazione (bianchi e rosati frizzanti, spumanti)
<i>acidulo</i>	predominante sensazione di acidità (vini immaturi).

TANNINI

I tannini presenti nel vino derivano principalmente dall'uva (*catechici*) e sono rilasciati dalla buccia e dai vinaccioli. Per questa ragione nei bianchi la loro quantità è trascurabile in quanto la vinificazione si esegue senza la macerazione sulle vinacce.

Si parla in minima parte anche di tannini *verdi*, cioè quelli amari che vengono rilasciati dai residui dei raspi.

Altra categoria di tannini sono quelli *gallici*, ovvero l'insieme di polifenoli rilasciati dai contenitori dove avviene l'invecchiamento del vino (botti, barrique, tini, ecc.).

Mentre i tannini vegetali conferiscono una sensazione tattile astringente, quelli nobili riducono questa percezione. In buona sostanza con l'invecchiamento il carattere di tannicità va diminuendo.

In base alla percezione di questo carattere il vino si può definire:

<i>molle</i>	minima presenza di componenti tannici, vino vecchio o alterato
<i>poco tannico</i>	leggerissima sensazione astringente/tannica, normalmente sono vini novelli, chiaretti o rossi invecchiati
<i>abbastanza tannico</i>	sufficiente sensazione astringente/tannica, vini rossi di media/grande struttura
<i>tannico</i>	netta sensazione astringente/tannica, vini rossi giovani
<i>astringente</i>	predominante sensazione astringente/tannica, con mancata secrezione salivare. Eccessivo tannino, anomalia nel gusto

SALI MINERALI

La sapidità di un vino è una microsensazione che mitiga l'acidità, la quale al contrario è una macrosensazione.

Le sostanze minerali sono presenti per diversi fattori quali l'ambiente pedoclimatico, la lavorazione, l'invecchiamento, e nella loro globalità si definiscono "*ceneri*" ed "*estratto secco*". In laboratorio le ceneri sono la consistenza del vino, cioè quanto resta del vino evaporato a 550°C, mentre l'estratto secco rappresenta tutte le sostanze residue dopo l'evaporazione di 100gr di vino.

In base alla sua sapidità un vino si definisce:

<i>scipito</i>	privo di sensazioni minerali, normalmente sono vini vecchi oppure ottenuti da uve scadenti
<i>poco sapido</i>	scarse sensazioni minerali, bassa percentuale di sostanze
<i>abbastanza sapido</i>	equilibrata sensazione fresco/sapida, normale percentuale di sostanze
<i>sapido</i>	piacevole sensazione salina, vini ottenuti da uve di zone calde
<i>salato</i>	predominante sensazione salina, vini di zone salmastre (es: alcuni vini portoghesi)

3. STRUTTURA O CORPO DEL VINO

Il compendio di tutti i componenti non volatili (acidi fissi, zuccheri, polifenoli, sali, glicerina, ecc.) determina l'*estratto secco* stabilendo il *corpo del vino*.

La presenza di estratto secco (vino-acqua-alcoli-componenti volatili) è minore nei vini bianchi e maggiore in quelli rossi. Descrivendo il corpo del vino è comodo fare riferimento alla struttura del corpo umano.

Le definizioni sono:

- magro* struttura anomala e insufficiente, vini ottenuti da lavorazioni errate o da uve danneggiate
- debole* modesta struttura, vini da bere giovani
- di corpo* buona struttura, vini ottenuti in sintonia con la tipologia di uve e loro grado di maturazione
- robusto* ben strutturato ed equilibrato, grandi vini o vini particolari
- pesante* eccessiva struttura, vini con errata lavorazione oppure che ancora necessitano di invecchiamento

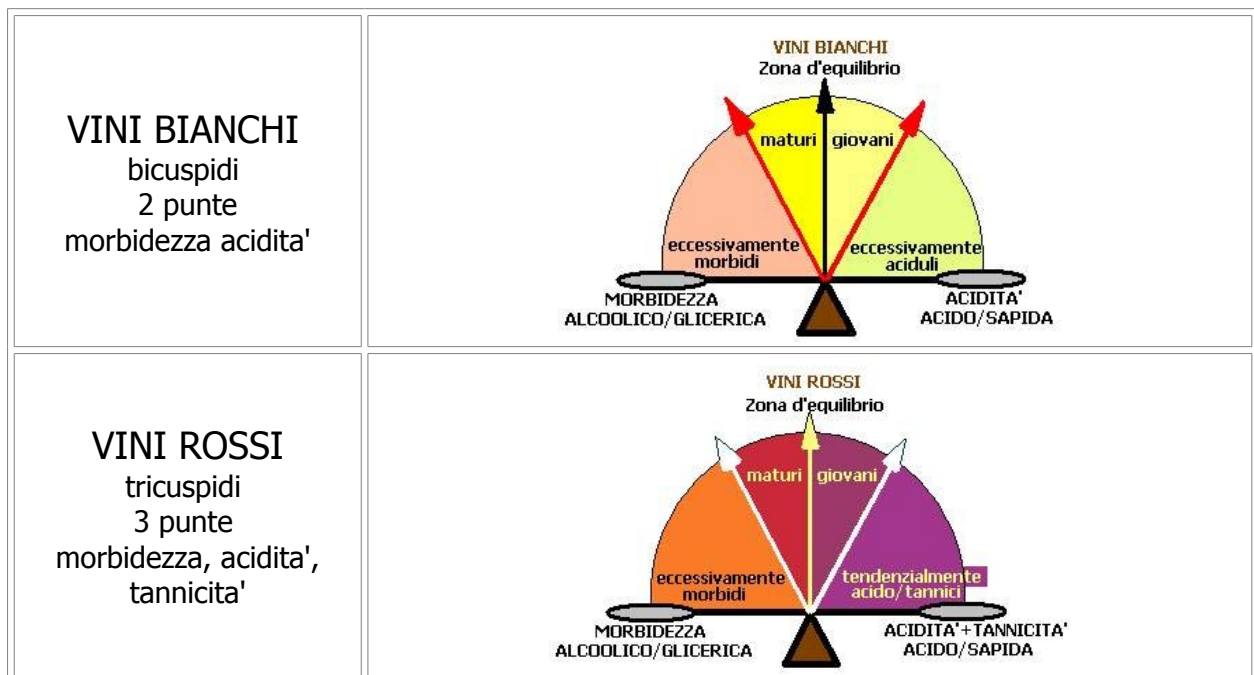
4.1 EQUILIBRIO GUSTATIVO

L'equilibrio gustativo è dato dal peso di due componenti del vino:

- ❑ Durezza (tannini, acidi, sali)
- ❑ Morbidezza (zuccheri, alcoli, polialcoli)

In base all'equilibrio gustativo un vino si definisce:

- poco equilibrato* se una delle 2 sensazioni prevale decisamente sull'altra
- abbatanza equilibrato* se una delle 2 sensazioni prevale non decisamente sull'altra
- equilibrato* se sussiste la giusta proporzione tra le 2 sensazioni, compatibilmente con la tipologia del vino



4.2 INTENSITA' GUSTATIVA

E' data dall'insieme di sensazioni saporifere e tattili che si sono stratificate. I livelli sono:

<i>carente</i>	scarsissime sensazioni gustative e gusto/olfattive
<i>poco intenso</i>	ridotte sensazioni gustative e gusto/olfattive
<i>abbastanza intenso</i>	equilibrate sensazioni gustative e gusto/olfattive
<i>intenso</i>	buone sensazioni gustative e gusto/olfattive
<i>molto intenso</i>	profonde sensazioni gustative e gusto/olfattive

4.3 PERSISTENZA GUSTATIVA

Prerogativa dei grandi vini, la persistenza gustativa e gusto/olfattiva è la permanenza delle sensazioni dopo la deglutizione. Il vino si dice:

<i>corto</i>	percezione < 2 secondi
<i>poco persistente</i>	percezione da 2 a 4 secondi
<i>abbastanza persistente</i>	percezione da 4 a 6 secondi
<i>persistente</i>	percezione da 6 ad 8 secondi
<i>molto persistente</i>	percezione > 8 secondi

4.4 QUALITA' GUSTATIVA

E' la sintesi di intensità e persistenza gustativa. L'aroma di bocca e le sensazioni finali sono importanti per valutare la gradevolezza del vino (es.: piacevolmente fresco per i bianchi giovani, asciutto e amarognolo per i rossi).

I valori sono:

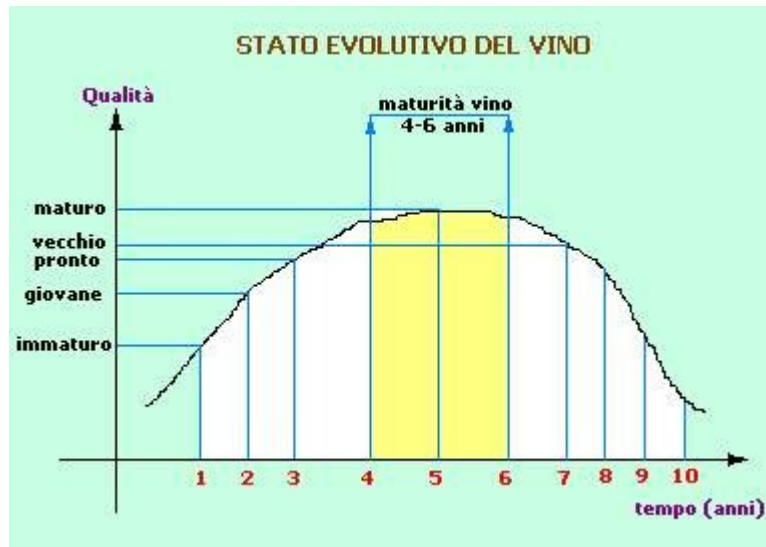
<i>comune</i>	vino scadente
<i>poco fine</i>	vino mediocre, gusto nella norma
<i>abbastanza fine</i>	sufficientemente fine, gusto gradevole
<i>fine</i>	vino buono, equilibrato, gusto elegante
<i>eccellente</i>	vino distinto, gusto ricco e complesso

CONSIDERAZIONI FINALI

Una volta completate le tre fasi dell'analisi sensoriale (visiva, olfattiva, gustativa) si possono trarre le conclusioni finali riguardanti gli ultimi due aspetti.

STATO EVOLUTIVO

Il campione del vino preso in esame, a seconda della sua età, può presentare diverse tonalità e varie sensazioni gusto/olfattive. Le nostre valutazioni devono tenere conto del fatto che alcuni vini raggiungono l'espressione di massima qualità solo con la maturazione mentre altri fanno altrettanto se si mantengono giovani.



In base allo stato evolutivo si usano queste definizioni:

- immaturo* diverse situazioni anomale, ancora deve maturare/affinare
- giovane* situazioni non equilibrate ma gradevoli, può potenzialmente migliorare con maturazione/affinamento
- pronto* ancora in evoluzione ma apprezzabile (maggior parte dei vini in commercio)
- maturo* armonia ottimale, massimo grado di apprezzamento
- vecchio* cedimento delle caratteristiche (variazione di colore, riduzione/alterazione degli aromi, appiattimento del gusto)

ARMONIA COMPLESSIVA

Le caratteristiche osservate durante l'analisi sensoriale devono contribuire o determinare un equilibrio armonioso del vino. Le definizioni sono:

- poco armonico* netta discrepanza tra le componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche
- abbastanza armonico* leggera imperfezione in 1 o più componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche
- armonico* perfetta combinazione delle componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche.

SCHEDE PER LA VALUTAZIONE DEL VINO

L'Associazione Italiana Sommelier A.I.S. ha definito e sviluppato strumenti per poter eseguire l'analisi e la valutazione del vino, l'analisi e la valutazione del cibo e per effettuare il corretto abbinamento del cibo con il vino.

Sono due le schede per la degustazione e valutazione di un vino.

- ❑ SCHEDA ANALITICO-DESCRITTIVA DEL VINO: è la scheda per delineare le caratteristiche del vino. (E' un "fotografia dello stesso vino"). Vedi analisi organolettica (esame visivo, olfattivo e gustativo).
- ❑ SCHEDA DI VALUTAZIONE A PUNTEGGIO: è la scheda che permette, invece, di esplicitare un giudizio, cioè il suo valore reale rispetto agli altri vini della stessa "famiglia" (Valutazione di un Barolo rispetto ad altri baroli degustati simultaneamente o precedentemente degustati).

Di seguito le schede le schede per l'analisi e valutazione del vino.

AIS – ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

VISIVOESAME	<p>LIMPIDEZZA</p> <p>Velato Abbastanza limpido Limpido Cristallino Brillante</p>	<p>COLORE</p> <p>Giallo verdolino Giallo paglierino Giallo dorato Giallo ambrato</p> <p>Rosa tenue Rosa cerasuolo Rosa chiarretto</p> <p>Rosso porpora Rosso rubino Rosso granato Rosso aranciato</p>	<p>CONSISTENZA</p> <p>Fluida Poco consistente Abbastanza consistente Consistente Viscoso</p>	<p>EFFERVESCENZA</p> <p>GRANA BOLLICINE Grossolane Abbastanza fini Fini</p> <p>NUMERO BOLLICINE Scarse Abbastanza numerose Numerose</p> <p>PERSISTENZA BOLLICINE Evanescenti Abbastanza persistenti Persistenti</p>
--------------------	---	--	---	---

OLFATTIVOESAME	<p>INTENSITA'</p> <p>Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso</p>	<p>COMPLESSITA'</p> <p>Carente Poco complesso Abbastanza complesso Complesso Ampio</p>	<p>QUALITA'</p> <p>Comune Poco fine Abbastanza fine Fine Eccellente</p>	<p>DESCRIZIONE</p> <p>Aromatico Vinoso Floreale Fruttato Fragrante Erbaceo Minerale Speziato Etereo Franco</p>
-----------------------	---	---	--	--

GUSTATIVOESAME	MORBIDEZZA	DUREZZA	<p>EQUILIBRIO Poco equilibrato Abbastanza equilibrato Equilibrato</p> <p>INTENSITA' Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso</p> <p>PERSISTENZA Corto Poco persistente Abbastanza persistente Persistente Molto persistente</p> <p>QUALITA' Comune Poco fine Abbastanza fine Fine Eccellente</p>
	<p>ZUCCHERI Secco Abboccato Amabile Dolce Stucchevole</p> <p>ALCOLI Leggero Poco caldo Abbastanza caldo Caldo Alcolico</p> <p>POLIALCOLI Spigoloso Poco morbido Abbastanza morbido Morbido Pastoso</p>	<p>ACIDI Piatto Poco fresco Abbastanza fresco Fresco Acidulo</p> <p>TANNINI Molle Poco tannico Abbastanza tannico Tannico Astringente</p> <p>SOSTANZE MINERALI Scipito Poco sapido Abbastanza sapido Sapido Salato</p>	
	<p>STRUTTURA O CORPO Magro – Debole – Di corpo – Robusto – Pesante</p>		

STATO EVOLUTIVO Immaturo – Giovane – Pronto – Maturo – Vecchio

ARMONIA Poco armonico – Abbastanza armonico – Armonico

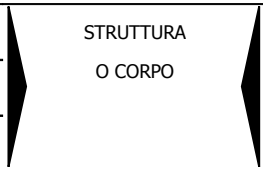
AIS – ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
SCHEDA ANALITICO DESCRITTIVA DEL VINO

Degustatore	
Categoria vino	Campione n°
Denominazione vino	
Titolo alcolometrico	Annata

°C	°C
Temperatura vino	Temperatura ambiente
Data	Ora
Luogo	

VISIVOESAME	LIMPIDENZA
	COLORE
	CONSISTENZA/EFFERVESCENZA
	OSSERVAZIONI

OLFATTIVOESAME	INTENSITÀ
	COMPLESSITÀ
	QUALITÀ
	DESCRIZIONE
	OSSERVAZIONI

GUSTATIVOESAME	ZUCCHERI		ACIDI
	ALCOLI		TANNINI
	POLIALCOLI		SOSTANZE MINERALI
	EQUILIBRIO		
	INTENSITÀ		
	PERSISTENZA		
	QUALITÀ		
	OSSERVAZIONI		

STATO EVOLUTIVO
ARMONIA
ABBINAMENTI

CONSIDERAZIONI FINALI

OSSERVAZIONI

AIS – ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
ANALISI SENSORIALE DEL VINO
SCHEDA DI VALUTAZIONE A PUNTEGGIO

	°C	°C
Degustatore	Temperatura vino	Temperatura ambiente
Categoria vino	Campione n°	
Denominazione vino	Data	Ora
Titolo alcolometrico	Annata	
Luogo		

FASI DELL'ESAME	GIUDIZIO A PUNTI					CORRETTIVO COEFFICIENTE	PARZIALE PUNTEGGIO
	ECCELLENTI	BUONO	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SCADENTE		
	5	4	3	2	1		

VISIVO	ASPETTO						X 1	
	COLORE						X 2	

OLFATTIVO	INTENSITA'						X 1	
	COMPLESSITA'						X 2	
	QUALITA'						X 3	

GUSTATIVO	STRUTTURA						X 1	
	EQUILIBRIO						X 1	
	INTENSITA'						X 1	
	PERSISTENZA						X 2	
	QUALITA'						X 3	

VISIVO	ARMONIA						X 3	
---------------	---------	--	--	--	--	--	-----	--

PUNTEGGIO TOTALE	
-------------------------	--

OSSERVAZIONI

60 = SUFFICIENTE; 70 = DISCRETO; 80 = BUONO; 90 = OTTIMO; > 95 = ECCELLENTE

ANALISI SENSORIALE DEL CIBO AI FINI DELL'ABBINAMENTO

INTRODUZIONE

L'analisi sensoriale del cibo è il primo passo che si deve compiere per essere in grado di esprimere un giudizio sulla sua armonia complessiva e, solo successivamente, di realizzare un abbinamento altrettanto armonico con il vino.

Solo il riconoscimento delle caratteristiche organolettiche di un alimento/preparazione e la loro valutazione permettono di realizzare, attraverso un percorso il più possibile oggettivo, una seria analisi sensoriale.

L'analisi sensoriale del cibo, analogamente a quella del vino, è articolata in tre fasi che consistono nell'esame visivo, olfattivo e gustativo.

ESAME VISIVO

Innanzitutto non è da trascurare l'effetto psicologico che la visione di un alimento/preparazione può determinare in chi si appresta a consumare un cibo, poiché lo può stimolare sia a livello mentale che fisiologico.

L'osservazione del piatto preparato permette inoltre di valutarne lo stato d'integrità dal punto di vista igienico-alimentare.

Attraverso l'esame visivo ci si propone di valutare l'aspetto e la presentazione dell'alimento/preparazione, per esprimere un giudizio adeguato.

FASI DELL'ESAME		POCO GRADEVOLLE				ACCETTABILE				INVITANTE			
		1	2	3	4	4	5	6	7	7	8	9	10
VISIVO	ASPETTO												
	PRESENTAZIONE												

1. ASPETTO

Si riferisce in particolare al suo stato di integrità e di freschezza

poco gradevole Quando le sue caratteristiche esteriori si discostano in modo significativo da quelle che rispecchiano un suo ottimale stato di freschezza, spesso corrispondente anche alle sue migliori caratteristiche organolettiche.

accettabile Quando le sue caratteristiche esteriori non si discostano molto da quelle che rispecchiano un suo ottimale stato di freschezza ed integrità.

invitante Quando le sue caratteristiche esteriori corrispondono a quelle del suo migliore stato di freschezza ed integrità alimentare.

2. PRESENTAZIONE

Rappresenta il principio sul quale si basa la filosofia di un certo tipo di cucina. Una bella presentazione valorizza qualunque preparazione.

poco gradevole Quando la disposizione dei diversi componenti nel piatto si presenta disordinata, casuale, senza alcuna particolare attenzione rispetto alla combinazione cromatica o a possibili forme particolari.

accettabile Quando la disposizione dei diversi componenti nel piatto si presenta ordinata, e non casuale, ma senza alcuna attenzione alla combinazione cromatica o a possibili forme particolari.

invitante Quando la disposizione dei diversi componenti nel piatto si presenta ordinata ed è evidente una certa cura nella combinazione cromatica e nella geometria della loro disposizione.

ESAME OLFATTIVO

L'esame viene realizzato attraverso una precisa valutazione dei profumi che si possono percepire nel momento in cui il piatto viene servito.

E' quindi importante che i profumi della preparazione siano percepiti in "modo confrontabile" con quelli del vino in abbinamento, affinché non si verifichi una prevalenza di alcune caratteristiche dell'uno rispetto a quelle dell'altra o viceversa.

La temperatura di servizio di un alimento/preparazione è fondamentale per la sua valutazione sotto il profilo olfattivo, poiché in un cibo freddo le molecole responsabili dei profumi hanno minor possibilità di volatilizzare e quindi di "impressionare" le cellule della mucosa olfattiva.

Attraverso l'esame olfattivo ci si propone di valutare, in particolare, la franchezza, l'armonia olfattiva e la qualità olfattiva dell'alimento/preparazione.

FASI DELL'ESAME		POCO GRADEVOLE				ACCETTABILE				INVITANTE			
		1	2	3	4	4	5	6	7	7	8	9	10
OLFATTIVO	FRANCHEZZA												
	ARMONIA												
	QUALITA'												

1. FRANCHEZZA

Rappresenta l'insieme delle caratteristiche olfattive proprie del cibo che stiamo degustando, che ci permettono di riconoscere la tipicità del prodotto, cioè come proprietà organolettiche dello stesso.

poco gradevole Quando le sensazioni olfattive risultano appiattite e non spiccatamente caratteristiche del prodotto in esame.

accettabile Quando è possibile riconoscere ciò che stiamo degustando anche se le sensazioni olfattive non risultano spiccatamente caratteristiche del prodotto in esame.

invitante Quando è possibile riconoscere in modo netto e definito ciò che stiamo degustando, poiché le sensazioni olfattive risultano decise e inconfondibili, spiccatamente caratteristiche del prodotto in esame.

2. ARMONIA OLFATTIVA

Rappresenta la perfetta fusione dei profumi di una preparazione, espressi in un proporzionato equilibrio, senza alcuna stonatura e senza che nessuno di essi prevalga sull'altro in modo dominante e spiacevole.

poco gradevole Quando l'insieme dei profumi non è amalgamato, ma presenta evidenti stonature dovute alla predominanza di uno o qualcuno di essi.

accettabile Quando l'insieme dei profumi è discretamente amalgamato, senza una netta e decisa predominanza di uno o qualcuno di essi, ma la combinazione risulta abbastanza piacevole.

invitante Quando l'insieme dei profumi è perfettamente amalgamato, senza che nessuno di essi predomini sugli altri.

3. QUALITA' OLFATTIVA Rappresenta la sintesi del giudizio espresso in funzione delle caratteristiche olfattive di un alimento/preparazione ed è la risultante delle singole valutazioni relative soprattutto alla franchezza e/o armonia.
Rappresenta un aspetto piuttosto soggettivo della degustazione del cibo.

poco gradevole Quando il profumo dell'alimento/preparazione risulta scadente o mediocre. La franchezza è spesso mascherata oppure c'è dispersione dei profumi presenti originariamente o un loro peggioramento dovuto ad una cattiva preparazione e/o conservazione.

accettabile Quando il profumo dell'alimento/preparazione risulta sufficientemente fine e piacevole, con una propria adeguata franchezza se riferita al singolo alimento ed a una discreta armonia nella quale ogni profumo può essere distintamente percepito in modo gradevole.

invitante Quando il profumo dell'alimento/preparazione risulta equilibrato e franco, ricco di sentori perfettamente amalgamati, in grado di impressionare molto favorevolmente il nostro olfatto.

ESAME GUSTATIVO

Rappresenta il momento più importante di tutta la degustazione del cibo, fondamentale nell'indirizzare verso la scelta del vino più adatto.

Attraverso l'esame gustativo ci si propone di valutare tutte le caratteristiche organolettiche. Queste sono determinate dai quattro sapori fondamentali (dolce, acido, salato, amaro), dai liquidi di cottura e dai condimenti eventualmente aggiunti (oli, grassi, erbe aromatiche, e spezie), oltre che dalla loro struttura.

Si devono quindi analizzare sensazioni gustative e gusto-olfattive come la sapidità, la tendenza amarognola, la tendenza acida, la dolcezza, la tendenza dolce, la speziatura, l'aromaticità e la persistenza gusto-olfattiva, oltre che sensazioni tattili come l'untuosità, la succulenza e la grassezza.

SAPIDITA'	0 1 2	IMPERCETTIBILE
TENDENZA AMAROGNOLA		
TENDENZA ACIDA	2 3 4	POCO PERCETTIBILE
DOLCEZZA		
SPEZIATURA		
AROMATICITA'	4 5 6	ABBASTANZA PERCETTIBILE
UNTUOSITA'		
SUCCULENZA		
TENDENZA DOLCE	6 7 8	PERCETTIBILE
GRASSEZZA		
PERSISTENZA	8 9 10	MOLTO PERCETTIBILE

impercettibile Una sensazione gustativa o gustativo-olfattiva viene definita impercettibile quando non si riesce a percepire in alcun modo, oppure se questa risulta appena accennata.

poco percettibile Una sensazione gustativa o gustativo-olfattiva viene definita poco percettibile quando si riesce ad identificarla e percepirla in modo riconoscibile, ma anche in questo caso, lo stimolo non è ben definito.

abbastanza percettibile Una sensazione gustativa o gustativo-olfattiva viene definita abbastanza percettibile quando si riesce ad identificarla e percepirla in modo sufficiente, è un valutazione quantitativa e non un giudizio sulla gradevolezza.

percettibile Una sensazione gustativa o gustativo-olfattiva viene definita percettibile quando si riesce ad identificarla e percepirla in modo spiccato e lo stimolo risulta ben definito

molto percettibile Una sensazione gustativa o gustativo-olfattiva viene definita molto percettibile quando si riesce ad identificarla e percepirla in modo spiccato e è quella che permette di identificare un alimento o caratterizzare una preparazione più complessa.

Dopo aver valutato tutte le sensazioni elencate, è possibile esprimere un giudizio sulla struttura dell'alimento/preparazione (Caratteristica di sintesi).

Solamente dopo aver analizzato ogni caratteristica gustativa e tattile della preparazione e averla valutata in funzione della sua percettibilità, sarà possibile esprimere un giudizio sul suo equilibrio gustativo, poiché ogni ingrediente deve integrarsi perfettamente con gli altri.

Al termine dell'esame gustativo, considerando la valutazione espressa per tutte le caratteristiche organolettiche analizzate durante le tre fasi dell'esame sensoriale, si potrà esprimere il giudizio finale sull'armonia complessiva dell'alimento/preparazione proposti.

FASI DELL'ESAME		IMPERCETTIBILE			POCO PERCETTIBILE			ABBASTANZA PERCETTIBILE			PERCETTIBILE			MOLTO PERCETTIBILE			
		0	1	2	2	3	4	4	5	6	6	7	8	8	9	10	
GUSTATIVO	SAPIDITA'																
	TENDENZA AMAROGNOLA																
	TENDENZA ACIDA																
	DOLCEZZA																
	SPEZIATURA																
	AROMATICITA'																
	UNTUOSITA'																
	SUCCULENZA																
	TENDENZA DOLCE																
	GRASSEZZA																
	PERSISTENZA																
	STUTTURA	POCO STRUTTURATO															
		ABBASTANZA STRUTTURATO															
	EQUILIBRIO	POCO EQUILIBRATO															
ABBASTANZA EQUILIBRATO																	
ARMONIA COMPLESSIVA	POCO ARMONICO																
	ABBASTANZA ARMONICO																

SAPIDITA'

La sapidità è una delle quattro sensazioni gustative fondamentali, percepita in particolare dalle papille fungiformi presenti nelle zone latero-posteriori e dorsali della lingua, anche se la degustazione del cibo non avviene esattamente come quella del vino.

Il sapore fondamentale al quale ci si riferisce con il termine di sapidità e il "salato" e quindi è facile ricondurre la percettibilità di questa sensazione soprattutto alla presenza di sale (o altri sali) in alimenti/preparazioni.

Il sale può essere presente direttamente all'interno dell'alimento (ad es. Salumi come la coppa, lardo, pancetta salame; Formaggi come pecorino e grana nei quali la sapidità aumenta in modo direttamente proporzionale al tempo di stagionatura.

Altri alimenti nei quali è percettibile la sensazione di sapidità sono pesci come l'aringa, baccalà, stoccafisso, nei quali è la particolare tecnica di preparazione che determina un incremento del contenuto del sale.

Il sale può essere inoltre aggiunto in quantità più o meno abbondante come condimento in diverse preparazioni.

La sapidità di una preparazione viene determinata, oltre che con il normale sale da cucina, anche con il glutammato monopodico (base dei comuni dadi).

TENDENZA AMAROGNOLA

La tendenza amarognola è una delle quattro sensazioni gustative fondamentali, percepita in particolare dalle papille caliciformi presenti nella zona posteriore della lingua.

E' necessario parlare di tendenza amarognola e non di sensazione amara perché è improbabile trovare un alimento/preparazione "veramente amaro", ed inoltre questa risulterebbe una caratteristica sgradevole e non renderebbe possibile alcun abbinamento armonico.

La tendenza amarognola è caratteristica di tutte le preparazioni cotte alla griglia, siano esse a base di prodotti ittici, carni, formaggi e ortaggi, poiché questo tipo di cottura provoca la formazione di sostanze leggermente carbonizzate sulla superficie dell'alimento, responsabili di questa sensazione.

Anche un'eccessiva addizione di spezie ed erbe aromatiche, soprattutto, la cottura prolungata in presenza di queste, può determinare questa sensazione.

Bisogna ricordare che esistono alimenti che forniscono sensazioni di tendenza amarognola per le proprie qualità intrinseche. Fra questi, il radicchio di Treviso, il carciofo, la cicoria, gli spinaci crudi; alimenti di origine animale come il fegato, o preparazioni dolciarie come quelle a base di cioccolato fondente, in grado di determinare questa sensazione ad un livello apprezzabile di percettibilità.

TENDENZA ACIDA

La tendenza acida è una delle quattro sensazioni gustative fondamentali, percepita in particolare dalle papille fungiformi presenti nelle zone latero-anteriori della lingua e sublinguali.

E' necessario parlare solo di tendenza acida e non di acidità vera e propria, perché questa risulterebbe una caratteristica troppo accentuata dell'alimento/preparazione, per permettere un abbinamento armonico.

E' per questo che alcuni alimenti/preparazioni, come gli agrumi o le insalate condite con abbondante aceto, non vengono proposti mai con alcun vino. Quanto osservato fin ora porta anche a sconsigliare l'aggiunta indiscriminata di succo di limone su molte preparazioni, come a volte viene fatto con alcuni pesci, carni e salumi, perché interferisce con i sapori originari del piatto.

Alimenti nei quali sia percettibile la sensazione di tendenza acida sono soprattutto quelli a base di salsa di pomodoro e quelli che hanno subito una marinatura in aceto o limone.

L'aceto in quantità abbondante è nemico del vino. C'è però un'eccezione, rappresentata dall'aceto balsamico tradizionale.

In questo particolare prodotto le note acide sono rese meno aggressive e quasi vellutate dalle componenti dolci, aromatiche e morbide che derivano dalla cura nella lavorazione e dal lungo invecchiamento. Ma anche l'abbinamento di preparazioni con aceto balsamico tradizionale non è dei più facili, perché richiede dei vini di buona struttura, maturi o invecchiati, dotati di una grande morbidezza e di un bouquet particolarmente complesso.

DOLCEZZA

La dolcezza è una delle quattro sensazioni gustative fondamentali, percepita in particolare dalle papille fungiformi presenti sulla punta della lingua.

La percezione di questa sensazione è determinata dalla presenza negli alimenti di zuccheri semplici, monosaccaridi come il fruttosio presente soprattutto nella frutta, il glucosio, il galattosio, oppure disaccaridi come il saccarosio, il normale zucchero utilizzato e il lattosio presente nel latte.

E' una sensazione sempre legata a vere e proprie preparazioni dolciarie, come creme, budini, torte, pasticcini, biscotti, anche se il grado di percettibilità della loro dolcezza potrà essere molto diverso.

Ma oltre alla presenza effettiva di diverse quantità di zucchero, la percezione della sensazione di dolcezza viene condizionata dagli ingredienti presenti (ad es.: cacao, frutta, marmellata, crema utilizzati per la farcitura).

SPEZIATURA

La sensazione di speziatura è legata alla presenza nell'alimento/preparazione di spezie, che possono essere utilizzate sia singolarmente sia combinate fra loro, caratterizzandolo in modo decisamente riconoscibile.

Questa sensazione può essere a volte accompagnata da un sapore "piccante" più o meno accentuato, pungente, in alcuni casi quasi irritante per la mucosa orale, mentre in altri casi può sfumare nella sensazione di tendenza amarognola, in particolare se le spezie vengono sottoposte a lunghe cotture.

La sensazione di speziatura può essere quindi percepita in modo diverso a seconda del tipo e della quantità di spezie impiegate.

Alimenti caratterizzati da queste sensazioni speziate sono i salumi, come per es. lo speck, la coppa piacentina, la pancetta, la mortadella, il salame toscano e calabrese e alcuni formaggi stagionati, per i quali sono determinanti sia l'aggiunta di spezie durante le fasi di produzione sia la stagionatura.

Per quanto riguarda le preparazioni nelle quali è percettibile la sensazione di speziatura, possiamo ricordare primi piatti come il classico risotto alla milanese per la presenza dello zafferano, diversi secondi con salse a base di curry, preparazioni pepate in genere (filetto al pepe, salmì a base di selvaggina), fino ad arrivare a dolci (strudel, panforte).

AROMATICITA'

La sensazione di aromaticità è facilmente riconoscibile, poiché è legata alla

presenza nell'alimento/preparazione soprattutto di erbe aromatiche, che possono essere utilizzate anche in combinazioni e proporzioni diverse fra loro.

La sensazione è in genere meno aggressiva, più delicata e gradevole di quella dovuta alla speziatura, ma può risultare altrettanto percettibile in funzione del tipo di erba aromatica, del suo stato di conservazione, se fresco o essiccato e della quantità impiegata.

Tra gli alimenti possiamo ricordare alcuni formaggi (erborinati come il gorgonzola, pecorini stagionati), salumi (speck e altri affumicati, salame mantovano all'aglio, finocchiona toscana).

Le erbe aromatiche vengono addizionate in molte preparazioni (origano nella caprese, erba cipollina nell'insalata verde, basilico nel pesto, prezzemolo nella salsa verde, alloro negli arrostiti, dragoncello per il filetto, timo per l'agnello al forno e aneto per il salmone).

Alcuni dessert offrono percettibili sensazioni di aromaticità per l'aggiunta di caffè, come per es. il tiramisù, oppure liquori come la crepe suzette.

UNTUOSITA'

L'untuosità è una sensazione tattile, percepita sulla lingua, sulla mucosa orale posta ai lati della bocca e sul palato.

Viene percepita con un senso di "scivolosità" in bocca, legata alla presenza di un componente oleoso e non acquoso e quindi con una diversa "consistenza".

L'untuosità di un cibo o di una preparazione viene determinata dalla presenza soprattutto di oli, grassi fluidi di origine vegetale, prodotti sia da olive sia da semi di tipo diverso.

Gli oli extravergine sono dotati di fluidità differenti e gli oli di semi, in genere, sono più fluidi di quelli di oliva. A parità di quantità di olio impiegato, si percepiscono quindi sensazioni diverse di untuosità.

Il livello di percettibilità dell'untuosità in preparazioni analoghe e a parità di altre condizioni, può variare in funzione anche solo di una piccola quantità di un altro ingrediente.

La sensazione di untuosità può essere percepita anche in preparazioni nelle quali grassi solidi presenti negli ingredienti, in seguito all'elevata temperatura di cottura, fondono e passano allo stato fluido (es. brasati, costine di maiale, cotechini, zamponi).

SUCCULENZA

La succulenza è una sensazione tattile, percepita all'interno di tutta la cavità orale, legata alla presenza di liquidi in bocca.

Si può innanzitutto parlare di succulenza intrinseca all'alimento/preparazione, dovuta alla presenza, all'interno degli stessi, di succhi che si liberano facilmente durante la masticazione (es.: carne cotta al sangue servita calda).

La succulenza è anche dovuta all'aggiunta di liquidi durante la preparazione o durante la cottura (es.: brasati, stracotti, spezzatini, zuppe di pesce e simili, nei quali la succulenza è dovuta al vino, alla salsa di pomodoro, al brodo o altro liquido nel quale l'alimento viene cotto per tempi anche molto lunghi).

La succulenza indotta è invece determinata da alimenti/preparazioni che provocano abbondante salivazione durante la masticazione e anche dopo la deglutizione. Gli alimenti/preparazioni responsabili di questo fenomeno non sono particolarmente ricchi di succhi interni ed hanno quindi "bisogno" che venga prodotta saliva, necessaria per la loro imbibizione e successiva

deglutizione.

Tutti gli alimenti sono in grado di provocare succulenza indotta, seppur a livelli di percettibilità molto diversi.

Alcuni cibi che hanno subito una marinatura con vino, aceto o limone, sono caratterizzati da succulenza per aggiunta di liquidi, ma sono anche in grado di provocare succulenza indotta.

TENDENZA DOLCE

La tendenza dolce è una sensazione gustativa gradevolmente percepita in bocca, non confrontabile però con la netta e decisa percettibilità della sensazione di dolcezza. E' quindi una sensazione più sfumata e delicata, ma altrettanto riconoscibile.

Tra gli alimenti di origine vegetale che possono determinare una chiara sensazione di tendenza dolce ci sono le carote, zucca, alcuni tipi di cipolline che contengono piccole quantità di zuccheri semplici; alimenti a base di amido come cereali, riso, pasta, pane; legumi come piselli e fagioli; ortaggi come le patate.

Tra gli alimenti di origine animale in grado di fare percepire questa sensazione ci sono i crostacei, la carne equina, tutte le carni cotte al sangue e alcuni insaccati come la salsiccia e il prosciutto cotto (questi salumi contengono grasso che concorre spesso nell'accentuare la sensazione di tendenza dolce).

GRASSEZZA

La grassezza è una sensazione tattile soprattutto percepita sulla lingua, ma anche sulla mucosa orale posta ai lati della bocca e del palato.

Questa sensazione viene percepita con un senso di "patinosità" sulla superficie della lingua e di "pastosità" in tutta la cavità orale.

La grassezza di un cibo/preparazione è dovuta alla presenza di grassi solidi quindi soprattutto di origine animale, come il lardo, i salumi, molti formaggi o il tuorlo d'uovo.

La grassezza di un cibo tende ad "impastare" la bocca e, a volte, in alimenti come zamponi e cotechini, a determinare quasi una sensazione di "collosità", dovuta però soprattutto alla presenza di tessuto connettivo (collagene).

La percettibilità della sensazione di grassezza dipende dalla quantità di grassi presente, dagli altri eventuali componenti della preparazione, e dalla struttura dell'alimento stesso.

Il burro è un grasso che a temperatura ambiente ha una consistenza solida e quindi dovrebbe determinare una netta sensazione di grassezza. Spesso viene impiegato allo stato fuso e assume quindi una propria decisa fluidità, avvertita in bocca soprattutto come untuosità.

I grassi solidi accentuano quasi sempre la sensazione di tendenza dolce.

PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA

La persistenza gusto-olfattiva di un alimento/preparazione è una sensazione dovuta alla permanenza all'interno della cavità orale delle sensazioni gustative e tattili appena descritte, oltre che di quelle retronasali olfattive che si possono percepire dopo la deglutizione.

E' quindi una caratteristica sensoriale confrontabile con la persistenza gusto-olfattiva (P.A.I.) considerata durante la degustazione del vino.

Ogni cibo è dotato di una propria persistenza gusto-olfattiva, a seconda dei diversi componenti presenti e del tipo di cottura applicato.

STRUTTURA

La struttura di un alimento/preparazione è determinata dalla sua composizione, dal tipo e dalla quantità (numero) degli ingredienti, che determinano una maggiore o minore complessità gustativa, oltreché una diversa consistenza. Ad essa deve corrispondere una sensazione analoga

determinata dal vino in abbinamento.
In base alla struttura un piatto può essere definito:

poco strutturato se è stato preparato con un limitato numero di ingredienti, caratterizzati da sensazioni gustative poco accentuate, determinate eventualmente anche da cotture che non arricchiscono particolarmente la preparazione (riso in bianco condito con solo burro o olio extravergine, primi piatti conditi con sughi delicati a base di verdure, di molluschi o di crostacei, carni bianche senza alcuna salsa elaborata, pesci magri cotti a vapore o lessati serviti solo con olio extravergine, alcuni dolci a pasta lievitata come il pandoro o la torta paradiso).

abbastanza strutturato se presenta una certa complessità gustativa, dovuta sia agli ingredienti utilizzati, sia al tipo di preparazione o di cottura alla quale è stato sottoposto (primi piatti conditi con sughi arricchiti dai profumi di erbe aromatiche, da panna, grana e burro salato, a secondi piatti come arrostiti di carni bianche o rosse, pesci preparati al forno o serviti con salse semplici, a dessert come pasticcini, crostate di marmellata e di frutta, panettone e ciambelle casalinghe).

strutturato se presenta una complessità gustativa ampia e articolata, dovuta ad ingredienti e condimenti come grassi e salse, nonché spezie ed erbe aromatiche, in grado di caratterizzare in modo determinante la preparazione, che presenta sapori decisi e diversificati (primi piatti come tortellini, agnolotti al ragù di carne, lasagne al forno, alcuni risotti come quello con la salsiccia, arrostiti bardati con pancetta, spezzatini, brasati, lepre in salmì ed altre preparazioni a base di selvaggina, dessert a base di cioccolato o di pasta frolla con creme e farciture elaborate o altri come il panforte, il torrone e il croccante).

EQUILIBRIO GUSTATIVO

L'equilibrio gustativo di un alimento/preparazione viene determinato dall'insieme delle sensazioni percepite che dovrebbero risultare tali da non determinare alcuna netta predominanza dell'una rispetto alle altre, tenendo sempre presenti le caratteristiche di ciascun prodotto e dei diversi ingredienti. Analogamente a quanto considerato nell'analisi gustativa del vino, anche nei cibi possiamo ritrovare delle sensazioni gustative riconducibili al concetto di Morbidezza (grassezza e dolcezza) e di Durezza (sapidità e tendenza acida). Anche in questo caso dovranno essere presenti in modo tale che nessuna sia così rilevante da sovrastare le altre.

In base all'equilibrio un alimento/preparazione può essere definito:

poco equilibrato Nel caso in cui uno o più componenti o ingredienti risaltino in modo particolare e sgradevole durante la fase dell'esame gustativo.

abbastanza equilibrato Nel caso in cui nessun componente o ingrediente risalti in modo eccessivo rispetto agli altri, anche se si percepisce una certa predominanza di uno di essi.

equilibrato Nel caso in cui nessun componente o ingrediente risalti in modo particolare rispetto agli altri, creando quindi una giusta e gradevole proporzione tra le diverse sensazioni gustative percepite.

ARMONIA COMPLESSIVA

Vuol dire esprimere un giudizio che considera tutte le caratteristiche valutate durante l'esame visivo, olfattivo e gustativo, riassumendo tutto ciò che ci ha impressionato in senso positivo e negativo per poter valutare la globalità del cibo esaminato.

L'armonia complessiva rappresenta quindi la sintesi dell'analisi sensoriale e deve esprimere un accordo perfetto tra le diverse componenti, che devono essere in gradevole proporzione affinché si possa esprimere un giudizio positivo.

In base all'armonia complessiva un alimento/preparazione può essere definito:

- poco armonico* Quando si riscontra una decisa discrepanza tra le componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche, valutate soprattutto a livello olfattivo e gustativo, senza trascurare l'aspetto e la presentazione.
- abbastanza armonico* Quando si riscontra qualche leggera imperfezione in una o più componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche, valutate soprattutto a livello olfattivo e gustativo, senza trascurare l'aspetto e la presentazione.
- armonico* Quando tutte le componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche, valutate soprattutto a livello olfattivo e gustativo, si combinano in modo perfetto e anche l'aspetto e la presentazione risultano invitanti.

ANALISI SENSORIALE DEL VINO AI FINI DELL'ABBINAMENTO

INTRODUZIONE

L'analisi sensoriale del vino è il secondo passo che si deve compiere per essere in grado di realizzare un abbinamento armonico con un alimento/preparazione e per poter giudicare se quello proposto possa essere ritenuto valido o, al contrario, presenti la prevalenza di qualche caratteristica della vivanda o del vino.

Non tutte le caratteristiche considerate nella degustazione del vino vengono, in questa fase, prese in considerazione: in questo caso una dettagliata descrizione del colore o una valutazione della finezza e della composizione del bouquet del vino appare superflua.

Le caratteristiche fondamentali da valutare durante l'esame gusto-olfattivo sono l'intensità olfattiva e la persistenza aromatica intensa (PAI), mentre durante l'esame gustativo è importante analizzare e quantificare la dolcezza, la morbidezza, l'alcolicità, la tannicità, l'effervescenza, la sapidità, l'acidità e la struttura o corpo del vino, poiché sono quelle direttamente coinvolte nel raggiungimento della migliore armonia tra preparazione e vino.

Ciascuna di esse dovrà, infatti, andare a contrapporsi o, a seconda dei casi, a porsi in concordanza, con ogni specifica caratteristica gustativa e gusto-olfattiva dell'alimento/preparazione, affinché l'abbinamento risulti perfettamente armonico.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

INTENSITÀ OLFATTIVA	Insieme di tutte le sensazioni odorose che si percepiscono nel vino, indipendentemente dalla loro diversa composizione, complessità ed evoluzione. E' un aspetto puramente "quantitativo" dei profumi del vino da abbinare.
<i>carente (0-2)</i>	Si dice di un vino in cui si avvertono pochissime sensazioni odorose, quasi da non essere percepite
<i>poco intenso (2-4)</i>	Si dice di un vino in cui si avvertono scarse sensazioni odorose, poco percepibili all'olfatto
<i>abbastanza intenso (4-6)</i>	Si dice di un vino in cui le sensazioni odorose risultano discretamente percettibili, fini e delicate
<i>intenso (6-8)</i>	Si dice di un vino in cui le sensazioni odorose sono ben percettibili, spesso in modo pronunciato
<i>molto intenso (8-10)</i>	Si dice di un vino in cui le sensazioni odorose sono particolarmente percettibili, intense e avvolgenti.
PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA (P.A.I.)	La permanenza delle sensazioni gustative, tattili e retronasali olfattive che, dopo la deglutizione, vengono avvertite dai nostri sensi nella loro complessità e totalità.
<i>corto (0-2)</i>	Si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva inferiore a 2 secondi
<i>poco persistente (2-4)</i>	Si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva di 2-4 secondi
<i>abbastanza persistente (4-6)</i>	Si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva di 4-6 secondi
<i>persistente (6-8)</i>	Si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva di 6-8 secondi
<i>molto persistente (8-10)</i>	Si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva superiore a 8 secondi.

ESAME GUSTATIVO

Rappresenta la fase fondamentale dell'analisi sensoriale del vino ai fini dell'abbinamento.

EFFERVESCENZA	A livello gustativo influenza sia le sensazioni di durezza sia di morbidezza, in quanto tende ad accentuare le prime (acidità, sapidità e tannicità) e a smorzare le seconde (dolcezza, sensazione pseudocalorica e morbidezza). In base all'effervescenza un vino può essere definito
<i>fermo (0-2)</i>	Si dice di un vino che non presenta alcuna effervescenza o la presenta a livello impercettibile.
<i>poco effervescente (2-4)</i>	Si dice di un vino in cui l'effervescenza viene percepita in modo riconoscibile. Normalmente si tratta di vini vivaci.
<i>abbastanza effervescente (4-6)</i>	Si dice di un vino in cui l'effervescenza viene percepita in modo "sufficiente". Normalmente si tratta di vini frizzanti.
<i>effervescente (6-8)</i>	Si dice di un vino in cui l'effervescenza viene percepita in modo spiccato. Normalmente si tratta di vini spumanti
<i>molto effervescente (8-10)</i>	Si dice di un vino in cui l'effervescenza viene percepita in modo spiccato. Normalmente si tratta di vini spumanti nei quali l'anidride carbonica è presente in quantità superiore ai precedenti.
DOLCEZZA	La dolcezza è una sensazione gustativa che si può percepire in modo distinto sulla punta della lingua solo nei vini dotati di residuo zuccherino piuttosto elevato (spumanti dolci, passiti e in alcuni vini liquorosi). Se la quantità di zucchero è molto ridotta, non si percepisce una vera e propria sensazione di dolcezza, ma tutt'al più, di morbidezza. In base alla dolcezza un vino può essere definito
<i>secco (0-2)</i>	Si dice di un vino in cui non si percepisce la sensazione di dolcezza, con un residuo zuccherino che risulta al massimo di 1-5g/l, e che concorre a determinare una certa morbidezza.
<i>abboccato (2-4)</i>	Si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima sensazione di dolcezza, con un residuo zuccherino normalmente compreso tra 10-20g/l
<i>amabile (4-6)</i>	Si dice di un vino in cui si percepisce chiaramente una sensazione di dolcezza, con un residuo zuccherino normalmente compreso tra 20-50g/l
<i>dolce (6-8)</i>	Si dice di un vino in cui si percepisce nettamente una sensazione di dolcezza, con un residuo zuccherino normalmente compreso tra 50-100g/l, oppure tra 100-160g/l in alcuni vini passiti e liquorosi
<i>stucchevole (8-10)</i>	Si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di dolcezza, non ben supportata dalle altre componenti e rappresenta quindi una situazione anomala.

ALCOLICITA'

Gli Alcoli presenti nel vino, in particolare l'alcol etilico, determinano una sensazione tattile all'interno della cavità orale in seguito alla loro azione vasodilatatoria e disidratante.

In conseguenza di questo fenomeno, viene percepita una sensazione più o meno percettibile di "pseudocalore", che si manifesta con un'apparente sensazione di "caldo e arsura" che si avverte su tutta la mucosa della bocca.

In base all'alcolicità un vino può essere definito

- leggero (0-2)* Si dice di un vino in cui non si percepisce alcuna sensazione pseudocalorica, a causa del basso titolo alcolometrico (4-7% vol).
- Poco caldo (2-4)* Si dice di un vino in cui si percepisce una modesta sensazione pseudocalorica, a causa del moderato titolo alcolometrico (10-11% vol).
- abbastanza caldo (4-6)* Si dice di un vino in cui si percepisce una piacevole sensazione pseudocalorica, a causa del moderato titolo alcolometrico (11-12% vol).
- caldo (6-8)* Si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione pseudocalorica, a causa dell'elevato titolo alcolometrico (12-13,5% vol).
- alcolico (8-10)* Si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione pseudocalorica, a causa del titolo alcolometrico particolarmente elevato (15-18% vol), soprattutto in alcuni vini come i passiti e i liquorosi.

MORBIDEZZA

La morbidezza è una piacevole sensazione tattile avvertita in tutta la cavità orale come "un'avvolgente rotondità", dovuta soprattutto alla presenza nel vino di glicerina (polialcol), ma anche di alcol etilico e di altri alcoli e polialcoli, eventuali zuccheri, gomme e mucillagini.

In base alla morbidezza un vino può essere definito

- spigoloso (0-2)* Si dice di un vino in cui non si percepisce una netta mancanza di morbidezza. Il vino in bocca risulta sfuggente e lascia un senso di "spigolosità"
- Poco morbido (2-4)* Si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa sensazione di morbidezza. Normalmente si tratta di vini giovani o addirittura immaturi e poco strutturati.
- abbastanza morbido (4-6)* Si dice di un vino in cui si percepisce una piacevole sensazione di morbidezza. Normalmente si tratta di vini giovani, pronti e di media struttura
- morbido (6-8)* Si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione di morbidezza. Normalmente si tratta di vini maturi e strutturati.
- pastoso (8-10)* Si dice di un vino in cui si percepisce una predominante, quasi eccessiva sensazione di morbidezza. Normalmente si tratta di grandi vini bianchi da dessert (appassimenti, sviluppo sulle uve della muffa nobile).

ACIDITA'

L'acidità è una sensazione gustativa dovuta alla presenza di acidi nel vino e può essere percepita a diversi livelli in funzione della loro quantità, tipologia e forza di penetrazione.

Viene percepita come una sensazione di "freschezza" più o meno accentuata nelle zone laterali della lingua e sublinguali, che si manifesta con salivazione fluida.

In base all'acidità un vino può essere definito

- piatto (0-2)* Si dice di un vino che non lascia in bocca alcuna traccia di freschezza. Normalmente si tratta di vini vecchi o affetti da patologie.
- poco fresco (2-4)* Si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa ma piacevole sensazione di acidità, che procura una leggerissima salivazione. Normalmente si tratta di vini maturi, più o meno invecchiati.
- abbastanza fresco (4-6)* Si dice di un vino in cui si percepisce una discreta e piacevole sensazione di acidità, che procura una buona salivazione. Normalmente si tratta di vini rossi giovani, bianchi e rosati meno giovani.
- fresco (6-8)* Si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione di acidità che procura un'abbondante salivazione. Normalmente si tratta di vini bianchi e rosati frizzanti e di spumanti secchi.
- acidulo (8-10)* Si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di acidità che procura un'abbondante e fluida salivazione. Normalmente si tratta di vini ottenuti da uve poco mature oppure dotati di forte acidità.

TANNICITA'

La tannicità o astringenza è una sensazione tattile di secchezza e rugosità che si percepisce a livello di tutta la mucosa orale e sulla superficie della lingua (zona mediale). Associata alla sensazione di astringenza, si può a volte percepire una vena amarognola, che può permanere più o meno a lungo in bocca a seconda della tipologia di vino in esame.

In base alla tannicità un vino può essere definito

- molle (0-2)* Si dice di un vino in cui si percepisce una netta sensazione di "fiacchezza", dovuta ad una minima presenza di tannini. Normalmente si tratta di vini vecchi o affetti da alterazioni.
- poco tannico (2-4)* Si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima sensazione astringente. Normalmente si tratta di vini rossi poco strutturati, oppure invecchiati e che quindi contengono i cosiddetti "tannini nobili".
- abbastanza tannico (4-6)* Si dice di un vino in cui si percepisce una sufficiente e gradevole sensazione di astringenza. Normalmente si tratta di vini rossi di media e grande struttura, che hanno già subito un buon affinamento.
- tannico (6-8)* Si dice di un vino in cui si percepisce una netta sensazione di astringenza. Normalmente si tratta di vini rossi giovani oppure di vini per i quali si prevede ulteriore affinamento.
- astringente (8-10)* Si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di rugosità e secchezza. Normalmente si tratta di vini con un elevato contenuto di tannini, tale da rappresentare una situazione anomala.

SAPIDITA'

La sapidità è una sensazione gustativa dovuta alla presenza di minerali, anioni e cationi del vino. Viene percepita come una sensazione di salinità più o meno accentuata nelle zone laterali e dorsali della lingua, anche in funzione della quantità e della tipologia degli acidi presenti.
In base alla sapidità un vino può essere definito

scipito (0-2) Si dice di un vino in cui non si percepisce alcuna sensazione minerale. Normalmente si tratta di vini non ben lavorati o talmente vecchi da risultare privi di sapore.

poco sapido (2-4) Si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa sensazione minerale. Normalmente si tratta di vini con bassa percentuale di sostanze estrattive e minerali o nei quali la sapidità è mascherata dall'acidità

abbastanza sapido (4-6) Si dice di un vino in cui si percepisce una piacevole sensazione minerale. Normalmente si tratta di vini con una adeguata percentuale di sostanze estrattive e minerali

sapido (6-8) Si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima e piacevole sensazione minerale. Normalmente si tratta di vini strutturati o nei quali viene a mancare l'azione coprente degli acidi

salato (8-10) Si dice di un vino in cui si percepisce una predominante sensazione salino-minerale. Normalmente si tratta di vini particolari, ottenuti da uve provenienti da zone salmastre.

STRUTTURA O CORPO DEL VINO

La struttura o corpo del vino è la caratteristica che dipende dalla quantità di estratto secco presente, cioè di tutte le sostanze non volatili. E' maggiore per i vini rossi, soprattutto complessi e da invecchiamento, rispetto ai rosati e ai bianchi.
In base alla struttura o corpo un vino può essere definito

magro (0-2) Si dice di un vino in cui la struttura è anomala o insufficiente. Normalmente si tratta di vini non ben lavorati o ottenuti da uve non sane.

debole (2-4) Si dice di un vino in cui si riscontra una modesta struttura dovuta a scarsa quantità di elementi gustativi. Normalmente si tratta di vini che devono essere bevuti giovani.

di corpo (4-6) Si dice di un vino in cui si riscontra una buona ed equilibrata struttura. Normalmente si tratta di vini ottenuti da uve perfettamente mature.

robusto (6-8) Si dice di un vino in cui si riscontra una decisa ed equilibrata struttura dovuta a ricchezza di elementi gustativi. Normalmente si tratta di grandi vini o di vini ottenuti da particolari lavorazioni (appassimenti, sviluppo sulle uve di mufte nobili)

pesante (8-10) Si dice di un vino in cui si riscontra una eccessiva e sproporzionata struttura che causa stanchezza gustativa. Normalmente si tratta di vini non ben lavorati o immaturi che devono essere sottoposti a lungo invecchiamento.

METODO AIS DI ABBINAMENTO CIBO-VINO

1. PRINCIPIO DELLA CONTRAPPOSIZIONE

CIBO

La **sapidità**, la **tendenza amarognola** e la **tendenza acida**, possono essere considerate sensazioni di durezza, la percezione delle quali tende a presentarsi con note di "aggressività" più o meno accentuate.

L' **untuosità** è una sensazione tattile, che viene percepita con un senso di scivolosità in tutta la cavità orale, a causa della formazione di una specie di pellicola fluida determinata in particolare dagli oli.

La **succulenza** è una sensazione tattile avvertita in seguito alla presenza di liquidi o succhi presenti nella cavità orale.

La **tendenza dolce** è una sensazione di morbidezza del cibo, che viene percepita in modo piacevole e alla quale devono far riscontro, sempre secondo il principio della contrapposizione, ...

VINO

Il vino in abbinamento deve avere caratteristiche opposte di morbidezza, in grado di attenuare e smorzare tali sensazioni. Se il vino scelto in abbinamento presentasse caratteristiche di acidità/sapidità o un'accentuata nota amarognola, si verrebbe a determinare uno sgradevole rafforzamento delle sensazioni percepite nel cibo, con il conseguente risultato di un abbinamento assolutamente poco armonico.

Il vino dovrà avere caratteristiche tali da contrapporsi a questa sensazione e quindi dovrà presentare una buona **tannicità**. I tannini sono in grado di determinare una certa ruvidità in bocca, grazie alla loro azione di blocco della salivazione.

Se la preparazione si presenta anche strutturata, magari ottenuta con carni rosse sottoposte a lunghe cotture, ci si orienterà verso vini rossi di corpo, più o meno invecchiati e più o meno tannici a seconda del livello di untuosità percepito.

Il vino in abbinamento deve presentare caratteristiche che tendano a disidratare, ad asciugare il liquido presente. Gli **alcoli** del vino e soprattutto l'alcol etilico, sono i componenti che manifestano maggiormente questa proprietà disidratante.

Non è sempre necessario abbinare un vino con elevata gradazione alcolica se il cibo è dotato di una succulenza percettibile, a patto che il vino abbia una discreta tannicità.

...caratteristiche di **acidità**, quindi di freschezza, ed eventuale sapidità o effervescenza del vino proposto in abbinamento.

La sensazione di tendenza dolce del cibo viene percepita come una gradevole rotondità in bocca e quindi richiede una sensazione di durezza del vino, in grado di determinare salivazione o leggera pungenza, che contrasti la vellutata morbidezza di questa sensazione.

La **grassezza** è una sensazione tattile percepita come sensazione gustativa ma a livello di tutta la mucosa orale e viene avvertita come una specie di patinosità in bocca, soprattutto sulla lingua. Gli alimenti/preparazioni caratterizzati da grassezza procurano spesso sensazioni di morbidezza che vengono percepiti come una leggera tendenza dolce e quindi...

...il vino in abbinamento dovrà presentare caratteristiche di **durezza**, quali l'**acidità**, ed eventualmente la **sapidità** e l'**effervescenza**.

L'acidità/sapidità del vino causano un effetto di salivazione e quindi tendono ad "emulsionare" parzialmente i grassi, determinando "diluizione" degli stessi.

Anche l'effervescenza, con la sua caratteristica di "pungenza" presenta una certa proprietà "sgrassante", in grado di ripulire la superficie della lingua e di tutta la cavità orale.

L'effervescenza e l'acidità mostrano un'azione sinergica, poichè la presenza di anidride carbonica accentua la sensazione di freschezza data dal vino, mentre tra acidità e sapidità si può presentare un'azione mascherante o sinergica a seconda dei casi.

2. PRINCIPIO DELLA CONCORDANZA

CIBO

La **sensazione di dolcezza** è presente nelle preparazioni dolciarie e quindi nella maggior parte dei dessert.

L' **aromaticità e la speziatura** che a volte caratterizzano in modo determinante una preparazione, sono sensazioni che vengono percepite a livello gustativo ma, a volte, soprattutto a livello gusto-olfattivo.

La valutazione della **persistenza gusto-olfattiva** di una preparazione, richiede...

La **struttura** del cibo è data dalla varietà, complessità e ricchezza degli ingredienti impiegati nella preparazione. A preparazioni strutturate e complesse...

VINO

In questo caso il principio della contrapposizione non può essere applicato, poiché questa sensazione richiede che anche il vino abbia adeguate caratteristiche di **dolcezza**.

Nel caso di preparazioni dolciarie bisogna anche sottolineare come la scelta del vino in abbinamento sia condizionata non solo dal livello di percettibilità della sensazione di dolcezza, ma anche dalla struttura del dolce, dalla sua consistenza, dalla diversa presenza di sostanze grasse, di frutta fresca, secca o di spezie.

E' quindi opportuno che il vino in abbinamento sia dotato di buona **intensità olfattiva**, affinché i profumi che si liberano dal piatto e dal bicchiere possano essere reciprocamente valorizzati, senza che si manifesti una netta prevalenza degli uni sugli altri.

un'adeguata **persistenza gusto-olfattiva** del vino (P.A.I.) per evitare che, non appena deglutito il boccone di cibo e il sorso di vino, non rimangano in bocca solo le sensazioni dell'uno e dell'altro ma, al contrario, si possano percepire in modo "proporzionale".

...si devono abbinare vini dotati di buon corpo, ricchi di componenti che vadano ad equilibrare quelli presenti nel piatto, ottenendo così un abbinamento armonico.

SCHEDE PER LA VALUTAZIONE DEL CIBO E DI ABBINAMENTO

L'Associazione Italiana Sommelier A.I.S. ha definito e sviluppato strumenti per poter eseguire l'analisi e la valutazione del vino, l'analisi e la valutazione del cibo e per effettuare il corretto abbinamento del cibo con il vino.

Prima di tutto, l' AIS ha definito la una prima scheda per poter effettuare una corretta analisi sensoriale del cibo. Tale scheda riassume il percorso che si deve seguire per la realizzazione di un'analisi sensoriale puntuale e non lasciare al caso, attribuendo a ciascuna caratteristica una valutazione precisa e quantificabile.

La scheda di abbinamento, è uno strumento che non può prescindere dalla comprensione delle motivazioni per le quali ad una certa sensazione percepita nel cibo debba corrispondere una determinata sensazione percepita nel vino.

Ciascuna sensazione percepita nel cibo si trova dalla parte opposta a quella del vino, rispetto alla quale deve porsi in *contrapposizione* o in *concordanza*.

Di seguito le schede le schede per l'analisi del cibo e valutazione dell'abbinamento cibo-vino.

AIS – Associazione Italiana Sommelier
 SCHEDA DI ANALISI SENSORIALE DEL CIBO

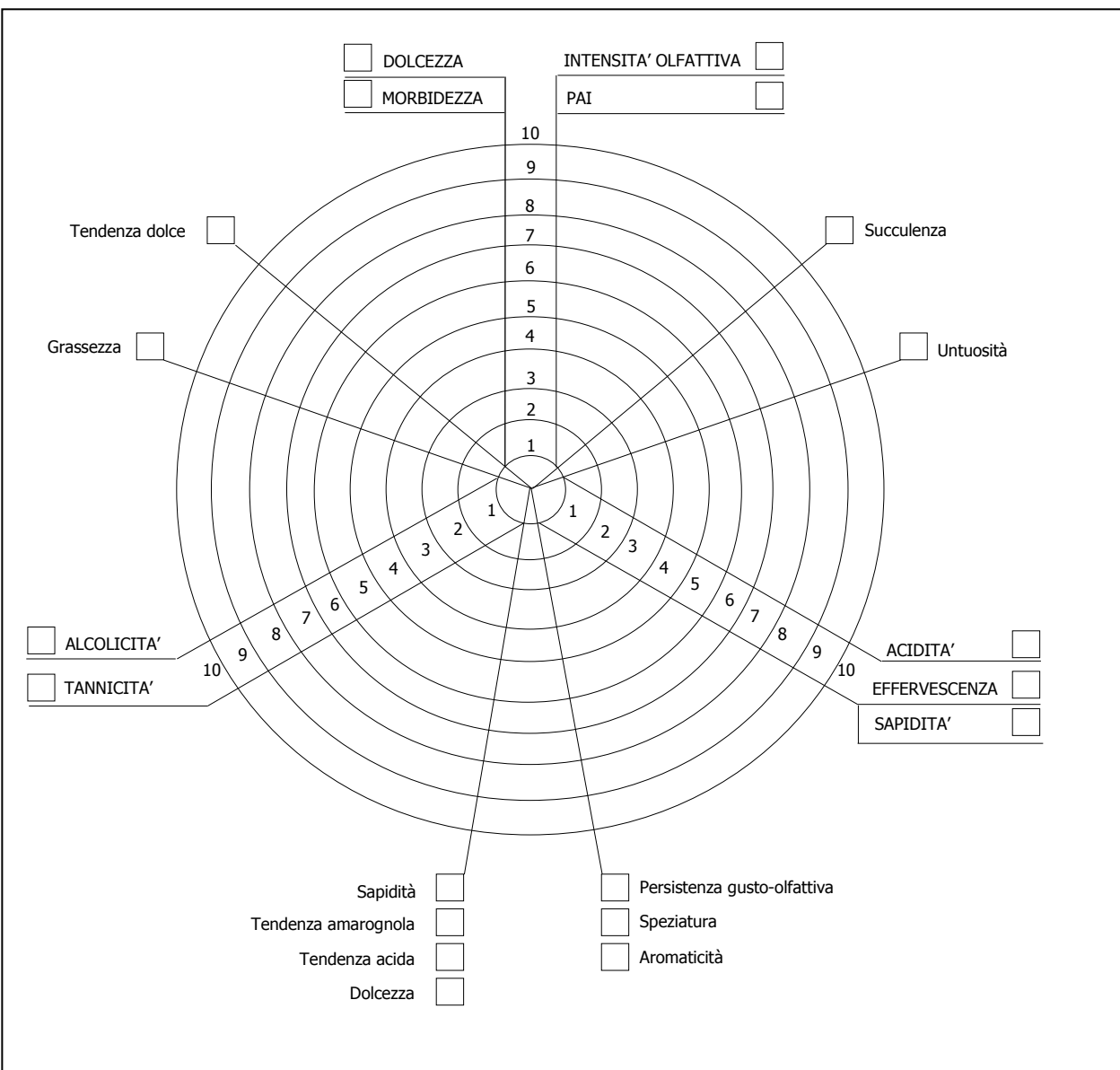
CIBO/PREPARAZIONE	
PIATTO CALDO <input type="checkbox"/>	PIATTO FREDDO <input type="checkbox"/>

DEGUSTATORE	
DATA	ORA
LUOGO	

FASI DELL'ESAME		POCO GRADEVOLE				ACCETTABILE				INVITANTE						
		1	2	3	4	4	5	6	7	7	8	9	10			
VISIVO	ASPETTO															
	PRESENTAZIONE															
OLFATTIVO	FRANCHEZZA															
	ARMONIA															
	QUALITA'															
		IMPERCETTIBILE			POCO PERCETTIBILE			ABBASTANZA PERCETTIBILE			PERCETTIBILE			MOLTO PERCETTIBILE		
		0	1	2	2	3	4	4	5	6	6	7	8	8	9	10
GUSTATIVO	SAPIDITA'															
	TENDENZA AMAROGNOLA															
	TENDENZA ACIDA															
	DOLCEZZA															
	SPEZIATURA															
	AROMATICITA'															
	UNTUOSITA'															
	SUCCULENZA															
	TENDENZA DOLCE															
	GRASSEZZA															
	PERSISTENZA															
	STUTTURA	POCO STRUTTURATO														
		ABBASTANZA STRUTTURATO														
EQUILIBRIO	POCO EQUILIBRATO															
	ABBASTANZA EQUILIBRATO															
ARMONIA COMPLESSIVA	POCO ARMONICO															
	ABBASTANZA ARMONICO															

AIS – Associazione Italiana Sommelier
ANALISI SENSORIALE DEL CIBO-VINO
SCHEMA GRAFICA DI ABBINAMENTO

CIBO/PREPARAZIONE _____ PIATTO CALDO <input type="checkbox"/> PIATTO FREDDO <input type="checkbox"/>	DENOMINAZIONE VINO _____ ANNATA _____ TEMPERATURA _____ °C
DATA _____ ORA _____ LUOGO _____ DEGUSTATORE _____	



STRUTTURA DEL CIBO	Poco strutturato <input type="checkbox"/>	Abbastanza strutturato <input type="checkbox"/>	Strutturato <input type="checkbox"/>
CORPO DEL VINO	Poco strutturato <input type="checkbox"/>	Abbastanza strutturato <input type="checkbox"/>	Strutturato <input type="checkbox"/>
ABBINAMENTO	POCO ARMONICO <input type="checkbox"/>	ABBASTANZA ARMONICO <input type="checkbox"/>	ARMONICO <input type="checkbox"/>