

# **Il Vino: Degustazione**

## **Analisi organolettica**

*Il vino deve sollecitare tutti i nostri sensi, ecco dunque che vedere, odorare, gustare, sono le principali fasi della degustazione. I sommelier più quotati rispondono che la loro funzione è quella di verificare il livello di equilibrio raggiunto tra la natura, la mano dell'uomo e la tecnica. Questo rapporto basato sul rispetto di ognuna delle parti, e racchiuso in un piccolo mondo, la bottiglia, ma notevole importanza ha anche l'ambiente in cui la degustazione viene effettuata. Tale luogo deve essere spazioso, luminoso, lontano da fonti di calore e odori. Il colore delle pareti deve essere tenue al fine di non alterare l'osservazione delle sfumature del vino. Non sempre si può avere a disposizione un ambiente con le caratteristiche in precedenza citate, però un professionista si atterrà ad alcune regole fondamentali della degustazione:*

- *Non fumare*
- *Non utilizzare profumi personali troppo persistenti*
- *Non ingerire alimenti o sostanze troppo saporite*
- *Degustare al massimo 10 campioni di vino*
- *Durante la degustazione adottare una sequenza logica: vini bianchi prima dei rosati, vini secchi prima dei dolci*
- *Osservare attentamente le temperature di servizio del vino*
- *Degustare possibilmente in orario mattutino (ore 10-12)*

*La degustazione è un'analisi che si realizza con l'ausilio degli organi di senso, durante la quale il rischio di farsi guidare dai gusti personali è sempre in agguato.*

*Quando si degusta bisogna fotografare le caratteristiche di un vino, descrivendolo nei minimi dettagli, giudicarne e quantificarne il valore.*

*Il vino, formato da oltre 600 sostanze diverse, può essere sottoposto a due tipi di analisi: l'analisi chimico-strumentale e l'analisi sensoriale o organolettica.*

*La prima viene svolta in laboratori chimici attrezzati, nei quali tecnici esperti applicano metodi e operazioni che permettono di distinguere e quantificarne ogni componente del vino, per verificarne che il prodotto corrisponda a determinate requisiti anche sotto l'aspetto legale. Ma possono dire poco o nulla sulla qualità assoluta del vino e niente sull'emozione che un vino può dare. L'analisi organolettica, sebbene sostenuta da quella strumentale, è l'unica che permette di verificare che il vino abbia raggiunto la perfetta armonia sotto il profilo visivo, olfattivo e gusto-olfattivo, quindi di dare un giudizio sicuro e definitivo da un punto di vista organolettico. Tutto questo richiede grande serietà da parte del degustatore, che viene quindi definito assaggiatore professionale, anche se nelle valutazioni di chi degusta è sempre presente una certa soggettività, ma ci si deve allontanare il più possibile dai propri gusti personali. Il degustatore deve però anche essere in grado di comunicare le sue valutazioni in modo chiaro e comprensibile, attraverso una terminologia codificata che gli permetta di tradurre in vocaboli semplici il variegato linguaggio del vino.*

## **ESAME VISIVO**

*L'esame visivo è la parte iniziale dell'analisi organolettica di un vino, ed è effettuato grazie all'apparato visivo. Si svolge in quattro fasi.*

- 1) *Prima versiamo il vino nel bicchiere. Dobbiamo riempirlo per circa un quarto, che corrisponde a circa 50/70 millilitri di vino.*
- 2) *Poi portiamo il bicchiere all'altezza degli occhi e guardiamolo in controluce.*
- 3) *Abbassiamo quindi il bicchiere e incliniamolo a circa 45° su uno sfondo bianco.*
- 4) *Infine riportiamolo all'altezza degli occhi e facciamo ruotare il vino nel bicchiere. Tutte queste operazioni hanno lo scopo di farci valutare i quattro elementi*

*fondamentali che si osservano in un vino cioè la limpidezza, il colore, la viscosità del tessuto ed eventualmente l'effervescenza, se stiamo degustando un vino frizzante o spumante.*

### **La limpidezza**

*Un vino appena elaborato, dopo la fermentazione alcolica, è una bevanda molto torbida. Durante la conservazione questa sedimenta più o meno rapidamente, ciò fa sì che il vino quando viene imbottigliato debba essere limpido, anzi perfetto. Un vino è limpido quando al suo interno non ci sono particelle in sospensione, cioè dei granellini di materiale solido. Oggi la maggior parte dei vini è perfettamente limpida, se quindi il vino che ci viene servito è torbido, significa che c'è qualcosa che non va. Il fatto che ci siano delle piccolissime particelle solide nel vino va bene solo quando degustiamo un vino invecchiato. Per appurare la limpidezza di un vino bianco è sufficiente guardare il vino attraverso una fonte luminosa, naturale o artificiale. Per un vino rosso, l'osservazione della limpidezza attraverso la fonte naturale non basta poiché il colore disturba il giudizio, si deve ricorrere ad una fonte artificiale. Per definire la limpidezza di un vino si usano i seguenti termini:*

<i>Velato</i>	<i>E' un vino che presenta accentuata opalescenza e forte torbidità, dovute alla presenza di numerose particelle in sospensione. In genere si tratta di vini nei quali si sono verificate fermentazioni sgradite. E' sempre una situazione inaccettabile.</i>
<i>Abbastanza limpido</i>	<i>È un vino leggermente velato, in cui sono presenti alcuni granellini di materiale solido che possono non compromettere la qualità. Le cause possono essere il lungo affinamento in bottiglia di alcuni vini rossi, l'imbottigliamento con i lieviti con conseguenti rifermentazione, l'imbottigliamento senza filtrazioni. In tutti gli altri casi la presenza di alcune particelle deve destare qualche sospetto.</i>
<i>Limpido</i>	<i>Vino privo di particelle in sospensione e quindi non presenta alcun deposito. Si può leggere attraverso in modo nitido.</i>
<i>Cristallino</i>	<i>Vino che oltre ad essere totalmente privo di microparticelle in sospensione, possiede anche una propria intensa luminosità dovuta alla presenza di acidità, che ne determina la particolare lucentezza.</i>
<i>Brillante</i>	<i>È un vino che oltre ad essere luminoso, riflette bene la luce. Particolare creato soprattutto dalla presenza di anidride carbonica, vini frizzanti o spumanti. Ma anche alcuni vini bianchi fermi importanti possono presentare una spettacolare luminosità.</i>

### **Il colore**

*C'è una relazione fra la qualità del colore e degli altri caratteri organolettici. Se un vino è intensamente colorato possiamo supporre che all'olfatto questo vino avrà un insieme aromatico assai intenso e ricco di gusto, sarà quindi un vino di "stoffa" con molto sapore. Se invece abbiamo un vino dai colori tenui questo ci lascia supporre che all'olfatto sarà un vino aereo con profumi fugaci e leggeri che al gusto risulterà leggero, morbido e fresco. Nel vino rosso la prima cosa da guardare nel colore è la sua vivacità o trasparenza, questa si osserva inclinando di 45 gradi il bicchiere su una superficie bianca. La trasparenza è legata in parte all'acidità del vino e in parte alla forma delle sostanze coloranti. L'intensità del colore dipende da molti fattori: dal*

*vitigno, dal grado di maturazione dell'uva, dalla sanità dell'uva, dai processi di vinificazione e dal terreno. Durante la maturazione il vino si trasforma e il suo colore, la sua tonalità si evolvono; all'inizio avremo vino di colore rosso, con riflessi più o meno intensamente violacei, in seguito troveremo un vino rubino intenso, appariranno sfumature rosso-gialle, rosso-brune, brune o gialle con il proseguimento della maturazione. Il colore del vino si evolve più o meno rapidamente a seconda del vitigno, del terreno, dello stato delle uve e anche dal modo di conservazione. Per i vini bianchi il colore sarà giallo paglierino con riflessi verdognoli, il vino ingiallirà dal giallo paglierino al giallo oro fino al giallo ambra. Un vino conservato in grande massa in recipienti perfettamente ermetici conserverà più a lungo le sfumature verdi, se conservato invece in recipienti di legno passerà più rapidamente alle tonalità del giallo.*

### **Vini bianchi**

*I vini bianchi si ottengono con la vinificazione in bianco, quindi in assenza di contatto con le bucce non avendo così il tempo di estrarre il colore. Il suo colore invece è influenzato dal grado di maturazione dell'uva. L'uva infatti si può raccogliere quando è mediamente matura o molto matura. Più l'uva è matura più è intenso il giallo del vino.*

### **Vini bianchi**

<i>Giallo verdolino</i>	<i>Vini molto giovani, freschi e leggeri, è il colore tipico dei bianchi dell'ultima vendemmia. Le sfumature verdoline sono dovute alla clorofilla, che con il tempo si assorbe facendo svanire i toni verdi e dando al vino un colore paglierino.</i>
<i>Giallo paglierino</i>	<i>E' un giallo chiaro che ricorda quello della paglia. I vini di questo colore sono ottenuti da uve più mature di quelli giallo verdolino, o sono meno giovani, cioè non sono dell'ultima vendemmia.</i>
<i>Giallo dorato</i>	<i>E' un colore intenso, che ricorda quello dell'oro. I vini di questo colore sono di solito ottenuti da uve più mature di quelle giallo paglierino, ma può essere legato a molte altre cause, tra cui la maturazione in botti di legno.</i>
<i>Giallo ambrato</i>	<i>E' il colore tipico dei vini passiti, che ricorda l'ambra. Se lo incontriamo che non sono passiti o liquorosi, è una caratteristica negativa.</i>

### **Vini rosati**

<i>Rosa tenue</i>	<i>E' il colore dei petali delle rose rosa o dei fiori di pesco.</i>
<i>Rosa cerasuolo</i>	<i>E' un rosa leggermente più scuro, che ricorda quello di alcuni tipi di ciliegia.</i>
<i>Rosa chiaretto</i>	<i>Colore che si avvicina molto ai rossi può essere definito un rosso rubino scarico, con un colore più tenue.</i>

### **Vini rossi**

<i>Rosso porpora</i>	<i>Colore tipico dei vini novelli o dei rossi molto giovani. Ricorda il color porpora delle vesti dei cardinali.</i>
<i>Rosso rubino</i>	<i>E' un rosso simile a quello del rubino e si trova in molti vini giovani, cioè che hanno meno di due anni.</i>
<i>Rosso granato</i>	<i>E' un rosso intenso che quando è particolarmente carico ricorda il rosso sangue. E' il colore che assumono nella piena maturità, cioè dopo i tre anni, i vini che da giovani erano rosso rubino.</i>
<i>Rosso aranciato</i>	<i>E' un colore simile a quello del mattone che hanno i vini invecchiati. Se lo troviamo nei vini giovani è da considerare quasi sempre un difetto.</i>

### **La consistenza**

*Nel vino ci sono molte sostanze: acqua, alcol, acidi, zuccheri, glicerina e più di 600 altri componenti che danno ai vari vini non solo un colore, un odore e un sapore diverso, ma anche una consistenza differente. Alcuni vini scorrono quasi come l'acqua, mentre altri sono più densi. Valutare la consistenza o fluidità di un vino ci permette di capire se è stato lavorato correttamente e se ha le caratteristiche della sua tipologia. La consistenza di un vino si esamina in due fasi. La prima è il momento in cui si versa il vino nel bicchiere detta mescita. In questa fase possiamo osservare in che modo il vino scende sul fondo del bicchiere. Nella seconda fase bisogna far ruotare il vino nel bicchiere. Si formano così dei cerchi di vino e delle goccioline nella parte alta del bicchiere, detti archetti e lacrime. La formazione degli archetti e delle lacrime è legata alla presenza di alcol nel vino. Quando facciamo girare il vino nel bicchiere, un po' rimane sulle pareti, formando degli archetti. Quando l'alcol contenuto nel vino evapora, fa aumentare la densità del liquido rimasto, ricco di glicerina o zuccheri, che cade sul fondo del bicchiere perché è più pesante, formando le lacrime. Se il vino è ricco di alcol, zuccheri e glicerina, gli archetti sono più fitti e le lacrime scendono più lentamente.*

### **Consistenza**

<i>Fluidido</i>	<i>E' un vino che scorre nel bicchiere in modo molto leggero, quasi come se fosse acqua. E' considerato un difetto quindi inaccettabile.</i>
<i>Poco consistente</i>	<i>E' un vino che scorre nel bicchiere con una certa leggerezza, con lacrime veloci e archetti ampi. Questa situazione si riscontra in vini piuttosto poveri di alcol etilico e dotati di struttura debole.</i>
<i>Abbastanza consistente</i>	<i>E' un vino che scende nel bicchiere con moderata scorrevolezza, lacrime discretamente veloci e archetti di media ampiezza. E' un vino abbastanza ricco di componenti come glicerina o zuccheri residui ed una buona componente alcolica, con circa 12% di alcol.</i>
<i>Consistente</i>	<i>E' un vino che scorre nel bicchiere con una certa lentezza, con lacrime lente e regolari e archetti fitti perché ha un contenuto piuttosto elevato di glicerina, di zuccheri residui e di altri componenti del vino.</i>
<i>Viscoso</i>	<i>E' un vino che scorre nel bicchiere in modo sciropposo, con lacrime molto lente e archetti molto fitti. E' una caratteristica tipica di alcuni vini da dessert passiti, eventualmente ottenuti da uve bottrizzate. Se si incontra in altri vini è considerato un difetto e potrebbe essere causata dal filante.</i>

## **L'effervescenza**

Un vino è effervescente quando versandolo forma bollicine e spuma. Questo effetto è dovuto alla presenza di anidride carbonica, un gas che si sviluppa naturalmente durante la fermentazione dello zucchero nel mosto o viene aggiunto al vino durante la sua lavorazione. L'anidride carbonica è presente in tutti i vini, ma deve superare i 2 grammi per litro perché un vino sia effervescente.

**Vini frizzanti;** quando versiamo un vino frizzante in un bicchiere produce bollicine e schiuma, ma poche e poco persistenti. Il contenuto di anidride carbonica dei vini frizzanti è compreso tra i 2 e 5 grammi per litro.

**Vini spumanti;** gli spumanti contengono molta anidride carbonica, più di 6 grammi per litro, e quando vengono versati formano una schiuma e delle caratteristiche bollicine persistenti, che i sommelier chiamano "perlage"

**Il perlage;** Per capire la qualità di uno spumante dobbiamo osservare con attenzione le bollicine di anidride carbonica che salgono in superficie quando lo versiamo nel bicchiere, dette "perlage". Bisogna giudicare le dimensioni delle bollicine, dette "grana", il loro numero e il tempo per cui continuano a svilupparsi, detto persistenza. Più le bollicine sono piccole, numerose e più durano nel tempo, migliore è la qualità del perlage.

### **Grana delle bollicine**

Grossolane	Bollicine la cui dimensione ricordano quelle dell'acqua minerale gassata.
Abbastanza fini	Bollicine di dimensioni intermedie, nello standard degli spumanti in commercio
Fini	Bollicine di dimensioni molto piccole, simili a quelle di una punta di uno spillo.

### **Numero delle bollicine**

Scarse	Bollicine molto rarefatte, quasi assenti
Abbastanza numerose	Bollicine che appaiono in modo discontinuo, la cui formazione è limitata a pochi punti delle pareti dei bicchieri.
Numerose	Bollicine abbondanti, che si formano in modo continuo da molti punti delle pareti del bicchiere.

### **Persistenza delle bollicine**

Evanescenti	Bollicine che scompaiono in pochi secondi dopo aver versato lo spumante nel bicchiere.
Abbastanza persistenti	Bollicine che si fermano per pochi minuti, in genere non particolarmente numerosi.
Persistenti	Bollicine che si formano velocemente e in modo continuo, anche dopo un lungo periodo di sosta dello spumante nel bicchiere, in genere anche numerose.

## **ESAME OLFATTIVO**

La seconda fase dell'analisi è l'esame effettuato grazie al nostro olfatto. Annusando il vino incontreremo tre tipi di profumi: quelli che derivano dall'uva con cui è prodotto, quelli che si sviluppano durante la lavorazione e quelli che si formano durante il suo invecchiamento. I profumi che derivano dall'uva con cui è prodotto si chiamano profumi primari, o aromi varietali. Si sentono molto nei vini detti aromatici, che nascono da uve che rilasciano profumi e sapori molto ricchi e particolari. I profumi che si sviluppano durante la produzione del vino si chiamano profumi secondari. Derivano

dai processi di vinificazione, cioè dalla pigiatura dell'uva e dalla fermentazione, il periodo che il vino passa nelle vasche prima di essere trasferito nelle botti per l'invecchiamento. Alcuni vini sviluppano aromi caratteristici di fiori, frutta e altri vegetali durante questa fase. I profumi che si producono durante l'affinamento e l'invecchiamento del vino si chiamano profumi terziari. I sommelier li indicano anche con la parola francese "bouquet".

L'esame olfattivo si svolge in tre fasi:

- 1) Dopo aver fatto l'esame visivo, portiamo il bicchiere vicino al naso tenendolo per la base. In questo modo la mano è il più lontano possibile dal naso. Dopo aver portato il bicchiere al naso, inspiriamo intensamente senza muovere il bicchiere. Annusiamo prima con una narice, poi con l'altra, perché hanno sensibilità diverse. Ripetiamo l'operazione più volte con degli intervalli di una decina di secondi. Se annusiamo il vino senza interruzione, infatti, il nostro naso si abitua ai suoi profumi e li sentiamo meno.
- 2) Facciamo poi roteare il bicchiere su se stesso per creare una specie di mulinello, in modo da liberare ancora di più i profumi del vino e inspiriamo di nuovo più volte con degli intervalli di una decina di secondi.
- 3) Assaggiamo il vino e, dopo averlo deglutito, espiriamo. In questo modo porteremo al naso dei nuovi profumi dalla bocca. I profumi che si percepiscono in questa fase si chiamano "aromi di bocca".

Tutte queste operazioni hanno uno scopo ben preciso: farci valutare l'intensità dei profumi, la loro persistenza, la loro qualità e la loro classificazione, cioè che tipi di profumo sono.

### **L'intensità dei profumi**

L'intensità dei profumi è quanto sentiamo il profumo di un vino. E' detta tecnicamente intensità olfattiva. Nel valutarla dobbiamo sempre tenere presente le caratteristiche tipiche del vino che stiamo assaggiando.

#### **Intensità olfattiva**

Carente	Si dice di un vino in cui si avverte un profumo delicatissimo, quasi da non essere percepito dall'olfatto. E' sempre una situazione inaccettabile.
Poco intenso	Si dice di un vino in cui si avverte un profumo delicato, poco percettibile dall'olfatto.
Abbastanza intenso	Si dice di un vino il cui profumo è discretamente percettibile, nel quale si inizia a distinguere in modo più preciso l'eventuale caratterizzazione delle sfumature odorose.
Intenso	Si dice di un vino in cui i profumi si sentono chiaramente e con forza, nel quale l'eventuale articolazione delle diverse sfumature odorose può risultare ben caratterizzata.
Molto intenso	Si dice di un vino in cui il profumo è particolarmente spiccato e avvolgente, nel quale si può anche riconoscere in modo chiaro e definito un ventaglio di sfumature ampio e variegato.

### **La complessità dei profumi**

Durante l'esame olfattivo annusiamo più volte il bicchiere. Se ogni volta che lo facciamo scopriamo dei nuovi profumi, il vino ha una buona persistenza olfattiva. Si chiama persistenza olfattiva, o persistenza dei profumi, anche la loro capacità di farsi riconoscere e ricordare nel tempo

## **Complessità**

<i>Carente</i>	<i>Pochissima successione di profumi</i>
<i>Poco complesso</i>	<i>Si dice di un vino in cui si susseguono pochissimi profumi, che svaniscono molto rapidamente, e che non lasciano un ricordo duraturo al degustatore. E' un difetto.</i>
<i>Abbastanza complesso</i>	<i>Si dice di un vino in cui si susseguono diversi profumi, che permangono per alcuni secondi e che lasciano un discreto ricordo al degustatore.</i>
<i>Complesso</i>	<i>Si dice di un vino che ha un insieme complesso di profumi che si susseguono per parecchi secondi e si ricordano facilmente. E' tipico dei vini invecchiati e strutturati.</i>
<i>Ampio</i>	<i>Si dice di un vino che ha un insieme complesso di profumi che si susseguono per un lungo periodo, anche per minuti, e si ricordano molto facilmente.</i>

## **La qualità dei profumi**

La qualità dei profumi, detta tecnicamente "qualità olfattiva", riassume il giudizio del sommelier sul profumo del vino. Nell'esprimerlo, bisogna tenere conto non solo di quanto sono piacevoli i profumi di un vino, ma anche di quanto sono caratteristici di quel tipo di vino. Ogni tipo di vino ha infatti dei profumi specifici.

## **Qualità olfattive**

<i>Comune</i>	<i>E' un vino il cui profumo non dà sensazioni piacevoli. E' un difetto.</i>
<i>Poco fine</i>	<i>E' un vino che ha un profumo piuttosto mediocre.</i>
<i>Abbastanza fine</i>	<i>E' un vino che ha un profumo piuttosto gradevole, ma che non soddisfa pienamente.</i>
<i>Fine</i>	<i>E' un vino che ha un profumo gradevole, equilibrato e coerente con la sua tipologia.</i>
<i>Eccellente</i>	<i>E' un vino che ha un profumo spiccato, gradevole, equilibrato e che esprime bene la sua tipologia.</i>

## **La classificazione dei profumi**

La classificazione dei profumi, detta tecnicamente "descrizione olfattiva", è lo strumento che ci consente di definire e comunicare ad altri i profumi del vino.

## **Descrizione olfattiva**

<i>Aromatico</i>	<i>E' un profumo legato alle caratteristiche di alcune uve, dette aromatiche, come per esempio i Moscato, le Malvasia, i Gewurztraminer o il Brachetto.</i>
<i>Vinoso</i>	<i>È il profumo tipico dei vini rossi giovani, che ricorda quello del mosto fermentato. E' il profumo che sentiamo se entriamo in una cantina in cui si lavora il vino.</i>
<i>Floreale</i>	<i>E' un profumo che ricorda quello dei fiori. Nel caso dei vini bianchi giovani, i profumi ricordano i fiori bianchi come il bianco spino, l'acacia e i fiori di campo, mentre nei rossi si sentono profumi simili a quelli dei fiori scuri come la violetta e la rosa.</i>
<i>Fruttato</i>	<i>Frutta a polpa rossa per i vini rossi e a polpa bianca per quelli bianchi. Albicocca, ananas, banana, ciliegia, fragola, ribes, lampone, mora, mela cotogna, prugna, agrumi, frutti esotici... Per vini evoluti: Fico secco, mandorla, nocciola, noce, noce di cocco, prugna secca, uva sultanina, confettura, frutta cotta...</i>
<i>Franco</i>	<i>Profumo pulito e netto che richiama un determinato prodotto</i>

<i>Fragrante</i>	<i>È un profumo fresco che può ricordare fiori, frutti o anche la crosta di pane. È tipico dei vini giovani e degli spumanti.</i>
<i>Erbaceo</i>	<i>È un profumo che ricorda l'erba, le verdure o altri vegetali, come il peperone verde, il fieno, il finocchio o i funghi.</i>
<i>Speziato</i>	<i>È un profumo che ricorda le spezie, pepe nero, cannella, noce moscata. È riscontrabile soprattutto in vini invecchiati in legno.</i>
<i>Etereo</i>	<i>È un profumo derivato dall'invecchiamento che da un senso di pizzicore all'interno del naso. Esempi tipici sono il profumo di sapone, di cera e di smalto.</i>
<i>Ampio</i>	<i>È un profumo complesso che ha varie sfumature dove si identificano chiaramente diversi tipi di profumi.</i>
<i>Tostato</i>	<i>Sono particolari odori chimici solitamente legati all'affinamento in legno. Affumicato, bruciato, cotto, cacao, caffè, orzo tostato, cioccolato, caramello, mandorla tostata, goudron ecc.</i>
<i>Animale</i>	<i>Se evidenti rappresentano un difetto, se ben equilibrati con gli altri sentori contraddistinguono la tipicità del vitigno. Pelliccia, foxy, cuoio, carne selvaggina, sudore, pipi di gatto....</i>
<i>Legnoso</i>	<i>Odori provenienti dal legno in cui il vino è stato conservato. Quercia, scatola di sigari....</i>
<i>Minerale</i>	<i>Si può ricondurre al territorio di provenienza, al suolo, ai vitigni impiegati nell'uvaggio.</i>

## **ESAME GUSTATIVO**

*Il momento terminale è l'esame gustativo. È un esame assai complesso poiché interessa più sensi, ma quattro sono i sapori fondamentali alla base di tutte le nostre sensazioni gustative: dolce, salato, amaro e acido, questi sapori sono registrati dalla lingua attraverso recettori chiamate papille gustative. Nella percezione dei sapori la saliva ha un ruolo fondamentale. I quattro sapori si caratterizzano per i fenomeni di latitanza e persistenza. La prima sensazione percepita è quella di dolce che può durare più o meno a lungo. Le sostanze che ci trasmettono la sensazione di dolce sono gli zuccheri e l'alcol etilico. Anche un vino secco può dunque darci una sensazione di dolce; sensazione dovuta all'alcol etilico (ad ogni grado alcolico corrispondono 8 grammi di alcol).*

*La seconda sensazione sapida è l'acidità. Bisogna che un vino abbia una certa intensità del sapore acido, poiché essa dà sensazione di freschezza al vino. L'alcolicità interviene nella percezione degli altri caratteri organolettici, ravviva il colore dei vini rossi, aumenta la resistenza del vino alle alterazioni. Se l'acidità è troppo alta si avrà la rottura della qualità gustativa, il vino sembrerebbe duro, aspro, acerbo, se sarà troppo scarsa il vino sembrerà molle, piatto, insipido. Nel vino ci sono circa una trentina di acidi, ma i principali sono: acido tartarico, malico e citrico che provengono dall'uva, mentre l'acido lattico, succinico e acetico sono di origine fermentativa. L'acido tartarico, che è l'acido specifico dell'uva, se è in eccesso è il responsabile della durezza del vino, ma se in dose giusta, (5-6 grammi), porta freschezza e vitalità. L'acido malico, il più diffuso nel regno vegetale, che se in eccesso è il responsabile della sensazione di verde, di erbaceo di allappante, scompare con la fermentazione maleolattica. L'acido citrico, il terzo acido dell'uva, è il responsabile della sensazione di mordente, acidulo. È presente in quantità modesta. L'acido succinico, tipico della fermentazione, oltre al carattere di vinosità, che conferisce ai vini giovani, ha un ruolo molto importante nella sapidità del vino, perché ha un sapore misto, acido, salato, amaro.*



L'acido lattico si forma principalmente a scapito dell'acido malico, da una sensazione un po' acre ed è il responsabile dello stucchevole se è in eccesso; apporta al vino una certa rotondità.

L'acido acetico è presente in grande quantità nei vini alterati, con sensazione di bruciante, acre, asprezza, durezza. La tersa sensazione gustativa è la sensazione di amaro: le sostanze responsabili sono i chinoni, tannini, le materie coloranti. L'amaro aumenta man mano che il vino invecchia. La quarta ed ultima sensazione è il salato. Nel vino sono presenti dei sali, sia di acidi minerali che di acidi organici, tutte sostanze che danno sapore salato, ma che nel vino non sono apprezzate, in quanto mascherate dall'alcol e dalle sostanze volatili; tuttavia concorrono a dare freschezza e sapidità al vino.

### **Le sensazioni tattili**

L'impressione di pizzicore è dovuta all'anidride carbonica. vivacizza infatti il colore, risalta gli aromi, e porta ad un netto miglioramento gustativo rendendo più apprezzabile il bouquet del vino. Le impressioni termiche non intervengono nel determinare la qualità del vino, ma sono basilari per valutare qualitativamente e quantitativamente le percezioni sensoriali. Non si può degustare un vino al disotto degli 8 gradi e al disopra dei 45; pare che la sensazione di acido non sia influenzata dalla temperatura. La sensazione di dolce manca quasi totalmente intorno agli 8 gradi ed aumenta progressivamente. Le sensazioni di salato e amaro diminuiscono man mano che la temperatura aumenta. È quindi a seconda della temperatura del vino che si potrà giocare sulla temperatura per attenuare o rafforzare l'impressione di un determinato componente del vino.

### **Le sensazioni postgustative**

Il retrogusto nella maggioranza dei casi è una sensazione spiacevole, ad esempio abbiamo il retrogusto metallico, che è dovuto alla presenza eccessiva del rame nel vino. In alcuni vini il retrogusto è indice di tipicità ed è positivo (il grignolino con retrogusto amaro). Per quanto concerne la persistenza, le sensazioni identiche a quelle provocate con il vino in bocca, ci sarà da un lato la persistenza del gusto e dall'altro la persistenza del profumo. La persistenza gustativa ci lascia delle sensazioni acide o amare o astringenti non del tutto piacevoli, mentre la persistenza aromatica è per un certo tempo praticamente allo stesso livello di intensità in cui avevamo il vino in bocca.

### **Zuccheri**

Secco	Si dice di un vino che non ci fa provare alcuna sensazione di dolcezza.
Abboccato	Si dice di un vino in cui si sente solamente una lieve sensazione di dolcezza.
Amabile	Si dice di un vino che ci fa provare una chiara sensazione di dolcezza, che però non è la sua caratteristica fondamentale.
Dolce	Si dice di un vino in cui la dolcezza è la caratteristica principale, come i vini da dessert, passiti o liquorosi
Stucchevole	Si dice di un vino in cui la dolcezza eccessiva non fa sentire gli altri aromi del vino, ed è quindi un difetto.

### **Alcolicità**

Quando assaggiamo il vino, l'alcol entrando in contatto con la lingua diminuisce la produzione di saliva e dilata i vasi capillari. Per questo sentiamo una sensazione di calore quando beviamo il vino. Valutare l'alcolicità di un vino significa giudicare quanto si sente la sensazione di "calore" in bocca durante l'assaggio.

## **Alcoli**

Leggero	<i>Si dice di un vino che contiene poco alcol (meno di 7 gradi) e non ci fa provare alcuna sensazione di calore (moscato d'asti e Brachetto).</i>
Poco caldo	<i>Si dice di un vino che ci da una leggera sensazione di calore con una gradazione alcolica intorno ai 10 gradi (Lambrusco).</i>
Abbastanza caldo	<i>Vino la cui alcolicità è sufficiente percettibile con una gradazione alcolica intorno ai 11-12 gradi.</i>
Caldo	<i>Vino la cui sensazione calorica è decisa. Il grado alcolico è variabile intorno ai 12-13,5 gradi alcolici.</i>
Alcolico	<i>La sensazione di calore è forte, predominante, netta è una caratteristica dei vini liquorosi la cui gradazione varia tra 14-18 gradi.</i>

## **Morbidezza**

*Nel corso della fermentazione, oltre all'alcol etilico si producono altre sostanze, tra cui degli alcoli particolari detti polialcoli. Il polialcol più importante è la glicerina, che è presente nel vino in quantità diverse. La glicerina è un liquido vischioso e dolciastro. Insieme all'alcol e agli zuccheri residui, dà al sapore del vino una sensazione di rotondità e pastosità. Questa sensazione è simile a quella che proviamo quando mangiamo del burro e si chiama morbidezza.*

## **Polialcoli**

Spigoloso	<i>Si dice di un vino che dà una sensazione troppo acida o astringente, per esempio un vino rosso troppo giovane e poco alcolico. E' un difetto.</i>
Poco morbido	<i>Si dice di un vino con un sapore leggermente troppo acido o astringente</i>
Abbastanza morbido	<i>Si dice di un vino che una sensazione gradevole di morbidezza ed equilibrio.</i>
Morbido	<i>Si dice di un vino con un sapore decisamente morbido. E' una caratteristica che si incontra nei vini invecchiati o dolci.</i>
Pastoso	<i>Si dice di un vino con sapore molto morbido, che contiene di solito molta glicerina, come i vini passiti.</i>

## **Acidità**

*Quando gli acidi entrano in contatto con le papille gustative, fanno salivare la bocca e questo causa la sensazione di freschezza tipica dei vini bianchi giovani, ma presente con intensità diversa in tutti i vini. Valutare l'acidità di un vino significa giudicare quanto si sente questa sensazione di "fresco".*

## **Acidi**

Piatto	<i>È un vino che non ci da alcuna sensazione di freschezza lasciando in bocca un sapore un po' spento. È un difetto che si incontra per esempio nei vini troppo vecchi.</i>
Poco fresco	<i>È un vino che ci da una sensazione di freschezza molto leggera, ma gradevole come per esempio un vino invecchiato.</i>
Abbastanza fresco	<i>È un vino che ci da una sensazione di freschezza chiara, è gradevole come ad esempio un vino rosso giovane.</i>
Fresco	<i>È un vino che ci da una sensazione di freschezza e acidità decisa, come ad esempio uno spumante secco.</i>
Acidulo	<i>È un vino che ci da una forte sensazione di acidità, e fa salivare molto la bocca. Solitamente proviamo questa sensazione con vini ottenuti da uve non perfettamente mature.</i>

## **Astringenza**

L'astringenza è la sensazione che proviamo quando beviamo un vino che ci lascia la bocca legata, oppure quando mordiamo un caco acerbo o una nespola poco matura. E' una sensazione che si prova solo con i vini rossi ed è causata da alcune sostanze naturali presenti soprattutto nella buccia e nei semi degli acini dell'uva, dette tannini. Valutare l'astringenza di un vino significa giudicare quanto si sente la sensazione come di "bocca legata".

## **Tannini**

Molle	Si dice di un vino con gusto debole, che può essere ad esempio troppo vecchio.
Poco tannico	Si dice di un vino la cui sensazione di astringenza è molto leggera, come in un vino novello.
Abbastanza tannico	Si dice di un vino che da una sensazione di astringenza equilibrata, gradevole. Si incontrano spesso nei vini rossi pronti ad essere bevuti.
Tannico	Si dice di un vino che da una forte sensazione di astringenza tipica dei vini rossi giovani o non ancora maturi.
Astringente	Si dice di un vino che da una sensazione di astringenza eccessiva. È un difetto che può essere mitigato con il tempo.

## **Sapidità**

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, possono influenzare l'equilibrio gustativo mitigando o rafforzando la tipica asprezza degli acidi.

## **Sali minerali**

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 totalmente vecchi da risultare privi di sapore.
Poco sapido	Si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa sensazione di sapore minerale.
Abbastanza sapido	Si dice di un vino in cui si percepisce una piacevole ed equilibrata sensazione fresco-sapida.
Sapido	Si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima e piacevole sensazione salina
Salato	Si dice di un vino in cui si percepisce una predominante sensazione salina.

## **Corpo del vino**

Valutare la corposità di un vino significa giudicare quanto è pieno il suo sapore, cioè quanto si sentono tutte le componenti che abbiamo valutato finora: la sua dolcezza, la sua alcolicità, la sua morbidezza, la sua acidità, la sua astringenza e la sua sapidità.

## **Corpo o struttura**

Magro	È un vino povero e con poca struttura; è un difetto
Debole	È un vino con poca struttura e consistenza, ha un sapore molto marcato. Di solito sono vini da bere giovani.
Di corpo	È un vino con una consistenza piacevole, coerente con la sua tipologia.
Robusto	È un vino con una struttura e una consistenza decisa e gradevole, con un gusto pieno. È il caso dei vini rossi invecchiati e dei passiti.
Pesante	È un vino troppo pieno, poco equilibrato e non gradevole.

## **Equilibrio**

Armonia gustativa di un vino significa: quanto il suo sapore è equilibrato, cioè come sono bilanciati tutti i suoi componenti che abbiamo valutato sin ora: la sua dolcezza, la sua alcolicità, la sua acidità, la sua astringenza.

Poco equilibrato	Si dice di un vino in cui uno o più componenti sovrastano gli altri rendendo il sapore poco equilibrato.
Abbastanza equilibrato	Si dice di un in cui vino una o più componenti si sentono più delle altre, rendendo il sapore sufficientemente equilibrato, ma non del tutto armonico.
Equilibrato	Si dice di un vino con un sapore molto ben equilibrato.

## **Intensità gustativa**

Quando assaggiamo un vino sentiamo un insieme di sapori, più questi ci colpiscono maggiormente è questa l'intensità gustativa del vino. Possiamo dire che un vino molto intenso ha una personalità molto spiccata.

Carente	È un vino con poco sapore e aroma, solitamente attaccato da batteri o derivato da vigne con rese per ettaro molto elevate; è un difetto.
Poco intenso	Ridotte sensazione gustative e gusto-olfattive.
Abbastanza intenso	È un vino con un sapore e un aroma molto equilibrato.
Intenso	È un vino con un sapore e con un aroma molto piacevoli e con caratteristiche ben definite.
Molto intenso	Si dice di un vino con un sapore e un aroma ricco e ben definito.

## **Persistenza gustativa**

Assaggiare un vino ci fa sentire diversi sapori, più questi sapori rimangono in bocca, dopo che abbiamo degustato il vino, maggiore è la sua persistenza gustativa. Per valutare la persistenza di un vino bisogna contare mentalmente per quanti secondi sentiamo il suo sapore in bocca.

Corto	Percezione < 2 secondi
Poco persistente	Percezione da 2 a 4 secondi
Abbastanza persistente	Percezione da 4 a 7 secondi
Persistente	Percezione da 7 a 10 secondi
Molto persistente	Percezione > 10 secondi

## **Qualità**

Abbiamo assaggiato il vino, abbiamo provato la sua intensità e valutato la sua persistenza gustativa. E' arrivato il momento di utilizzare il nostro ricordo di vini simili che abbiamo provato in passato, le nostre aspettative legate al tipo particolare di vino che abbiamo degustato e il nostro gusto personale per esprimere un giudizio sulla qualità del suo sapore, cioè la qualità gustativa

Comune	È un vino che non ha odori e sapori particolarmente gradevoli e che troviamo "cattivi".
Poco fine	È un vino che non ha particolari qualità e il cui gusto è solo sufficientemente gradevole.
Abbastanza fine	È un vino con un sapore e un profumo gradevoli, che corrisponde alle caratteristiche della sua tipologia.
Fine	Un vino con un sapore e un profumo gradevoli, che corrisponde alle caratteristiche della sua tipologia, è equilibrato e ha una buona personalità.
Eccellente	È un vino con un sapore e un profumo gradevole che corrisponde alle caratteristiche della sua tipologia e risulta equilibrato, ricco e con un ottima qualità.

### **Il giudizio finale: armonia e maturità.**

*Il nostro bicchiere non ha più segreti. Lo abbiamo guardato per scoprire tutto ciò che poteva dirci il suo aspetto, lo abbiamo annusato per capire tutte le sfumature dei suoi profumi e lo abbiamo assaggiato per confermare o meno le opinioni che ci eravamo fatti. Ora possiamo riassumere tutte le nostre esperienze valutando l'armonia e la maturità complessive del vino, cioè decidendo se è buono e se è il momento giusto per berlo.*

### **Armonia complessiva**

*Giudicare l'armonia complessiva di un vino significa stabilire se l'insieme del suo aspetto, del suo profumo e del suo sapore è giusto per la tipo di vino che abbiamo degustato. Tutte le sue componenti devono esprimere al meglio le caratteristiche tipiche di quel tipo di vino, sia quando lo guardiamo, sia quando lo annusiamo, sia quando lo assaggiamo. Nell'armonia complessiva dobbiamo inoltre valutare se il vino presenta punti di eccellenza.*

<i>Poco armonico</i>	<i>È un vino che nelle tre fasi della degustazione non ha dimostrato un buon equilibrio di gusti e sapori e non rappresenta adeguatamente la sua tipologia.</i>
<i>Abbastanza armonico</i>	<i>È un vino che nelle tre fasi della degustazione ha dimostrato un discreto equilibrio di gusti e sapori e rappresenta la sua tipologia, anche se ha qualche imperfezione, che potrebbero sparire con il tempo.</i>
<i>Armonico</i>	<i>È un vino che nelle tre fasi della degustazione ha dimostrato un ottimo equilibrio di gusti e di sapori e rappresenta perfettamente la sua tipologia. In più deve dimostrare punte di eccellenza.</i>

### **Maturità**

*Il vino è in continua evoluzione per questo non basta che il vino sia buono sotto ogni aspetto quando viene prodotto: bisogna anche berlo al momento giusto. L'evoluzione del vino si può paragonare alla vita di una persona: ha un periodo di crescita in cui non è ancora pronto ad esprimere il suo carattere, una fase di gioventù in cui ha già una personalità precisa ma può ancora migliorare, e una fase di piena maturità in cui dà il meglio di sé. Segue, purtroppo, un periodo di vecchiaia in cui i segni del decadimento fisico sono sempre più marcati man mano che gli anni passano.*

<i>Immaturato</i>	<i>Diverse situazioni anomale. Deve ancora subire maturazione/affinamento.</i>
<i>Giovane</i>	<i>È un vino che non ha ancora raggiunto un suo equilibrio.</i>
<i>Pronto</i>	<i>È un vino che può ancora migliorare con l'invecchiamento ma esprime già bene le sue caratteristiche e si degusta con piacere.</i>
<i>Maturo</i>	<i>È un vino che ha raggiunto il punto ideale dell'evoluzione della sua tipologia e dà il meglio di sé.</i>
<i>Vecchio</i>	<i>È un vino le cui caratteristiche di profumo e di sapore si sono rovinate a causa di un invecchiamento eccessivo.</i>