
1) I COMPONENTI PRINCIPALI DEL VINO

Nel vino è stata riscontrata la presenza di oltre 500 elementi che lo compongono. Il vino è composto di acqua per l'85 % e di una serie di altri elementi. I componenti più importanti, per quanto riguarda il **colore**, sono i *Polifenoli* tra cui: *Antociani e Tannini* che conferiscono al vino una caratteristica astringente e amarognola.

Gli antociani derivano dalla fermentazione della buccia dell'uva e dai vinaccioli dell'acino, i tannini dai grappoli dell'uva, con la funzione di colorare il vino e di mantenerne la conservazione.

Se durante la fermentazione del mosto si vorrebbe ottenere del vino rosso, il mosto deve stare a contatto con la buccia, i grappoli e i vinaccioli; mentre nel vino bianco basta solo il mosto.

Il **profumo** del vino si ottiene da fattori importanti che sono: *Aromi varietali o primari* provenienti direttamente dall'uva, questo aroma distingue il tipo di vitigno, (esempio un vino moscato ha come aroma principale la qualità di uva adoperata), detti terpeni.

Aromi di fermentazioni o secondari che si formano durante la fermentazione alcolica.

Aromi d'invecchiamento o terziari, che si aggiungono con l'invecchiamento e si formano all'interno della bottiglia, dando origine a quella forma complessa di profumi chiamato bouquet.

In questo caso, si tratta dell'alcool etilico ed alcool superiori (d'invecchiamento) che essendo volatili danno origine a profumi nuovi.

Per quanto riguarda il **gusto** del vino in un prodotto si trovano tre tipi caratteristici di elementi:

- 1) Le sostanze che conferiscono *morbidezza* al vino sono:
- *Fruttosio* - *Glucosio* - *Alcool etilico* - *Glicerina* - *Colloidi*.
- 2) Le sostanze responsabili *dell'acidità*:
- *Acido tartarico* - *Succinico* - *Malico* - *Citrico* - *Lattico* - *Acetico*.
- 3) Le sostanze che danno un senso di *astringenza* sono i *tannini*.

Responsabili del sapore *salato* sono:

- *i sali minerali e i sali acidi organici.*

Quelli che danno un sapore *amaro* sono, invece, i prodotti *dell'ossidazione dei tannini* quali *i solfuri e l'acido succinico.*

L'importanza di un vino è dato soprattutto dal rapporto fra acidità, alcool e tannini che conferiscono al prodotto le sue principali caratteristiche qualitative.

2) I FATTORI DETERMINANTI PER UN BUON VINO.

Il vino è un'opera d'arte frutto della combinazione di una miriade di elementi che danno ai prodotti caratteristiche uniche.

La **qualità del vino** dipende:

- a) *dal clima;*
- b) *dal terreno;*
- c) *dall'andamento meteorologico dell'anno;*
- d) *dal vitigno;*
- e) *dalla maturazione dell'uva;*

- f) dal *sistemi di potatura*;
- g) *dalla vendemmia*;
- h) *dalla selezione eventuale delle uve*.

Per quanto riguarda la conservazione e produzione del vino i fattori sono:

- a) *la tecnica di vinificazione adottata*;
- b) *il metodo di conservazione*;
- c) *l'imbottigliamento*.

Tutti passaggi che possono modificare, in meglio o in peggio, il carattere e la tipicità di un vino.

Il vino è un prodotto che va conservato e assaggiato con estrema attenzione, per coglierne tutte le sfumature che un prodotto di pregio può avere.

3) COME NASCE IL VINO.

Il vino nasce da un processo di modificazione della struttura e dei componenti dell'uva.

E proprio nell'uva vanno ricercate le caratteristiche che poi ritroveremo nel vino, perché molto spesso alcuni connotati tipici restano, nel prodotto finale.

Alcuni aromi soprattutto per i vitigni cosiddetti aromatici, sono nettamente riconoscibili sia nel vino che nel grappolo di uva che lo ha originato.

Una buona coltivazione, la sanità dei grappoli, oltre ad una buona dose di assistenza da parte delle condizioni meteorologiche, sono la base indispensabile per la nascita di un vino convincente.

La quantità di zuccheri contenuta negli acini è la base indispensabile per la struttura del vino.

Il processo di fermentazione si svolge attraverso la trasformazione dello zucchero in alcol.

L'uva viene raccolta e portata alla pigiatura; la rottura degli acini libera i lieviti (presenti soprattutto nelle bucce) che entrano in contatto con il succo e danno il via alla fermentazione.

Esistono due soluzioni, la vinificazione in bianco e in rosso.

La prima consiste nel separare immediatamente dopo la pigiatura il mosto dalle bucce e dai vinaccioli, le parti solide, per impedire che queste svolgano un'azione colorante e di cessione di sostanze: questo permette di ottenere un vino bianco anche partendo da uve a frutto nero (tipico il caso di spumanti realizzati con uve Pinot nero).

Nella vinificazione in rosso si lascia che il mosto e le parti solide restino in contatto durante il processo di fermentazione.

L'elemento primario prodotto dal processo fermentativo è l'alcol etilico, dato dalla trasformazione degli zuccheri aggrediti dai lieviti.

Il prodotto finale risulta inoltre da altri complessi fenomeni biologici, chimici e fisico-chimici, e presenta, oltre all'alcol anche altri importanti costituenti quali l'acqua, la glicerina, altri alcoli superiori, piccole quantità di amminoacidi e di proteine, nonché di glucosio e di fruttosio, alcuni acidi

organici., tannini, pochi grammi per litro di sostanze minerali, ecc.

In totale si calcola che il vino sia una soluzione idrocalorica complessa.

Una volta avvenuta la fermentazione, si effettuano i travasi che permettono un primo “illimpidimento” del vino, portandolo quindi alla fase della maturazione, che avviene in grandi recipienti (per alcuni vini si scelgono piccole botti).

Qui avviene la fase di evoluzione e di ammorbidimento del prodotto, che procede attraverso un controllato scambio di ossigeno attraverso le fibre del legno e che lo porta al momento dell’imbottigliamento.

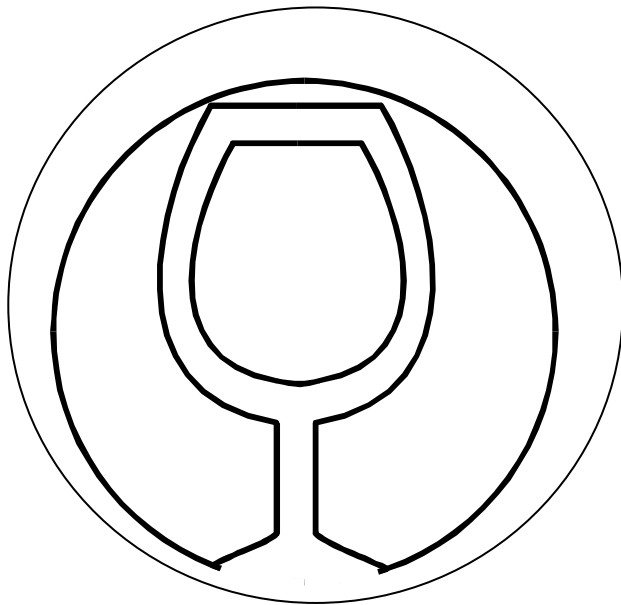
Se il vino ha caratteristiche e struttura buone, può soltanto migliorare, perché la pausa in bottiglia serve a completare quanto è avvenuto fino a questo momento in termini di profumi, di morbidezza, in una parola di completezza.

Un vino bianco ha vita abbastanza breve e dopo pochi mesi di bottiglia è già in piena forma per allietare la tavola - fatta eccezione per alcuni particolarissimi bianchi da affinamento - mentre per i rossi il ventaglio delle possibilità è infinitamente più ampio, andando da vini di pronta beva a prodotti di lungo affinamento, che solo dopo quattro, cinque anni iniziano a dare il meglio di sé.

I vini novelli sono un discorso a parte, vengono vinificati con un procedimento particolare, detto macerazione carbonica, che permette loro di essere pronti a pochi mesi dalla vendemmia con particolari caratteristiche di fruttato, profumo e freschezza, favorendone l'accostamento anche a chi non è intenditore.

Sono molto numerosi gli elementi che compongono il mondo del vino: l'equilibrio e il giusto dosaggio di tutti questi conferiscono armonia e sensazioni equilibrate. Al contrario, l'eccesso di acidità, l'eccesso di contatto con l'ossigeno (il processo che viene chiamato maderizzazione); la carenza di alcolicità, la percentuale esagerata di tannini che danno un gusto astringente ed allappante, la carenza di profumi, sia in intensità che nella durata, nella persistenza, sono spie che qualche cosa non ha funzionato o nella materia prima di partenza o nelle operazioni tecniche di vinificazione.

Questo richiamo alla tecnica non deve spaventare, dato che non si tratta di pratiche che "violentano" o snaturano il vino.



L'evoluzione ha permesso di mettere a punto tecniche di controllo della fermentazione, di chiarificazione e stabilizzazione dei vini dei quali oggi è indispensabile tenere conto.

Nei processi di lavorazione è necessario, in cantina, l'osservazione dei principi di igiene per la salvaguardia dei prodotti puntando sempre alla genuinità

4) L'ASSAGGIATORE

L'Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Vino O.N.A.V., è l'organizzazione dove sono riuniti gli Assaggiatori di vino, si propone di diffondere, mediante lezioni pratiche, concorsi e gare enologiche, conferenze ecc., l'apprendimento teorico e pratico dell'arte dell'assaggio. L'O.N.A.V. ha ottenuto il riconoscimento giuridico con D.P.R. 08.07.1981 N° 563.

l'assaggio è l'operazione che comporta il coordinamento di un complesso meccanismo di stimoli e che, interessando i sensi dell'uomo, danno origine a differenti sensazioni.

Anche se la sensazione è un fatto soggettivo, la percezione deve essere oggettiva: questo è possibile perché le sensazioni possono essere avvertite in soggetti diversi in modo simili, anche se non identico.

l'analisi chimica individua i vari componenti, ma non può individuare e valutare i loro stimoli sui sensi dell'uomo e le conseguenti reazioni.

Il vino è una bevanda che l'uomo, modificando con la faticosa sapienza i doni della natura, ha finalizzato a

concedere e stimolare piaceri e soddisfazione in chi lo beve in modo proporzionale alle sue qualità e pregi risulta evidente che qualità e pregi possono essere verificati e giudicati attraverso l'assaggio.

L'assaggio di un vino è un'operazione effettuata per mezzo della vista, l'olfatto, gusto e tatto.

Con l'assaggio si può affermare che si inserisce il concetto di "qualità". La qualità, concetto basilare per il vino è l'insieme delle caratteristiche che lo rendono accettabile, o piacevole o desiderabile.

Il termine "qualità" è sempre riferito e comunque sottintende caratteristiche che lo rendono accettabile, o piacevole o desiderabile.

L'assaggio rappresenta un momento fondamentale nella verifica delle caratteristiche di un vino. Infatti, è l'operazione essenziale per orientare la produzione del vino. La produzione non può ignorare la pratica dell'assaggio, in quanto non solo esso permette la valutazione del prodotto, ma se completo permette un giudizio tecnico insostituibile sulle correzioni da apportare al prodotto.

Le degustazioni in cui sono individuate caratteristiche semplici possono essere effettuate con un giudizio anche

singolo, mentre per quelle in cui si devono individuare i caratteri complessi e tendenti al soggettivo, il giudizio finale deve essere elaborato da più degustatori.

5) FISIOLOGIA DELLA DEGUSTAZIONE

Il sistema nervoso è la base degli organi di senso. Gli stimoli esterni (colore, odore, sapore) sono recepiti da particolari cellule, dette “recettori”, le quali hanno il compito di trasmetterli al cervello per mezzo di impulsi elettrochimici. Il cervello riceve i segnali e li rimanda agli appositi organi di senso sotto forma di un certo colore, un certo odore, un certo sapore.

**6) SOGLIA DEGUSTATIVA
E DEGUSTAZIONE
DELLA SOGLIA**

Non tutti gli stimoli esterni vengono percepiti dai sensi umani, ma solo quelli di una certa intensità, cioè solo quelli superiori a un certo “valore soglia”, che in parte è soggettivo.

Gli organi di senso sottoposti al lavoro di analisi sensoriale si stancano con una certa rapidità, diventando di volta in volta meno sensibili fino a percepire soltanto odori e sapori molto forti. Perciò, non si possono degustare correttamente l'uno dopo l'altro parecchi vini diversi, ma dopo alcuni assaggi occorre una pausa per consentire agli organi indeboliti di ripristinare, riposando, la propria normale efficienza e sensibilità.

<p style="text-align: center;">7) LE FUNZIONI PERCETTIVE DEI SENSI</p>

Le funzioni percettive dei sensi implicati nella degustazione si svolgono nei limiti e nei modi seguenti:

VISTA. Tra le onde elettromagnetiche provenienti dalle sorgenti di luce, che stimolano la retina e vengono tradotte in impulsi elettrici; tramite il nervo ottico i segnali raggiungono i centri nervosi della visione, dove avviene la decodificazione in sensazioni visive.

OLFATTO. Tutte le sostanze odorifere sono composti chimici volatili: questi, trasportati dall'aria, pervengono alla mucosa olfattiva, cioè alla zona anatomica sensibile agli stimoli odorosi, situata alla sommità delle cavità nasali. Avviene una traduzione dello stimolo in impulso nervoso che, attraversando le fibre nervose, raggiunge i centri nervosi adatti in cui viene decodificato e trasformato in sensazione olfattiva. La stimolazione continua riduce la sensibilità: gli organi interessati dopo un iniziale aumento di sensibilità, con il persistere dello stimolo di un certo odore si adattano e tendono a non riconoscerlo più, se la fonte odorosa non aumenta di intensità.

GUSTO. Gli stimoli gustativi sono dati da sostanze solubili in acqua e perciò anche nella saliva la soglia minima della percezione gustativa è migliaia di volte più alta di quella olfattiva; le cellule sensoriali preposte al riconoscimento del gusto sono raggruppate nelle gemme bottoni gustativi e da esse gli impulsi derivanti da stimoli gustativi vengono trasmessi per via nervosa ai centri corticali.

I sapori fondamentali percepiti sono:

1. *Il sapore dolce* è dato da molte sostanze, ma più tipicamente dagli zuccheri e dagli alcoli;
2. *Il sapore acido* è dato dagli idrogenioni liberati dagli acidi;
3. *Il sapore salato* è tipico del cloruro di sodio;
4. *Il sapore amaro* è dato da alcuni sali e vari gruppi di sostanze chimiche, come gli alcaloidi.

8) LA TECNICA DELL'ASSAGGIO

L'assaggio si articola in una serie di fasi, che parte dalla registrazione mnemonica ordinatamente nel tempo delle sensazioni **visive, olfattive, tattili, gustative, gusto-olfattive.**

Infine l'attenzione si concentra sull'esistenza o meno di equilibrio tra i vari componenti organolettiche e sulle caratteristiche indicanti l'origine del vino.

L'aspetto di un vino è legato alla *limpidezza*, al *colore*, alla *viscosità* ed alla eventuale *effervescenza*.

La valutazione della limpidezza avviene traguardando il vino contenuto nel bicchiere e attraversato da raggi di una sorgente luminosa poco intensa, possibilmente una fiamma di candela. Per stabilire se il vino è più o meno limpido si interpone fra la sorgente luminosa e il bicchiere un qualsiasi oggetto, in caso di buona limpidezza i contorni devono risultare nitidi.

La valutazione del colore avviene osservando il vino del bicchiere, su fondo nettamente bianco per individuare la vivacità e la tonalità.

Il bicchiere viene sollevato all'altezza degli occhi e quindi abbassato e rialzato opportunamente in modo da poterne osservare attentamente il contenuto e cogliere completamente in tutte le sue sfumature il tipo e l'intensità del colore e l'eventuale presenza di spuma e bollicine; si cerca di realizzare tutte le possibili angolazioni di illuminazione indiretta.

La tecnica dell'assaggio divide in due momenti la *prova olfattiva*: il primo consiste in un'inspirazione dell'aria sovrastante il vino contenuto nel bicchiere e individua con immediatezza l'odore. Il secondo riguarda il vino già sottoposto all'esame gustativo, deglutito in parte e comunque eliminato dalla bocca, e chiama in causa sia la percezione retronasale, sia quella nasale conseguente all'espiazione diretta e ripetuta che permette di individuare meglio e classificare i profumi.

Le sensazioni *olfattive retronasali* non sono sempre uguali a quelle nasali, di aspirazioni. Infatti la temperatura del vino contenuto nel bicchiere e quella del vino trattenuto nella cavità della bocca sono differenti.

Inoltre in bocca il vino è maggiormente agitato, ed infine la saliva, ricca di enzimi, può agire favorevolmente liberando ulteriori sostanze volatili.

9) REGOLE DELL'ASSAGGIO

ESAME ORGANOLETTICO

Quando si ha l'occasione di bere un tale vino si comincia a guardarlo, lo si odora, poi si gusta ed infine se ne parla.

L'esame di un vino si compone di tre passaggi fondamentali:

COLORE - PROFUMO - GUSTO

Tre elementi che osservati attentamente e distintamente, possono dare un giudizio preciso sulla qualità o sullo stato di tale prodotto.

A volte, basta osservare il colore o fare l'analisi dei profumi per capire cosa riserverà il gusto.

ESAME VISIVO

L'aspetto visivo, ci porta presto a formulare giudizi più o meno influenti sugli altri caratteri organolettici, a torto o a ragione.

A torto perché spesso alcuni fattori non sono così determinanti per giudicare la qualità di un prodotto.

A ragione perché alcune sfumature di colore o altri segni particolari possono chiaramente indicare i difetti presenti.

Vi è una stretta correlazione fra il colore di un vino, la sua **limpidezza, la vivacità, l'effervescenza** e le altre caratteristiche quali il profumo e il gusto.

Il colore di un vino dipende soprattutto dal *vitigno di origine*, dalla *natura del terreno di coltivazione*, il *grado di maturità dell'uva*, lo stato di *sanità dell'uva* all'atto della vinificazione e dal *metodo usato* per la vinificazione.

La trasparenza del vino è legata alla sua acidità, che difatti aumenta la vivacità del colore, infatti i vini scarsamente acidi si presentano di norma smorti. Le eccezioni a questa regola si presentano nei vini giovani molto ricchi di antociani nei quali la grande quantità di sostanze coloranti attenua la vivacità del colore, nonostante un'acidità rilevante.

La maturazione del vino, poi, ne trasforma il colore con una evoluzione di tonalità che dà la percezione dell'età più o meno accentuata di un prodotto. Nella sensazione visiva l'intensità può essere regolata con la termovinificazione, infatti alcuni vini ricchi di antociani possono subire abbondanti precipitazioni di colore.

COLORE DEI VINI ROSSI

Le variazioni del colore dipendono sia dall'annata di produzione sia dall'evoluzione subita nel tempo. Nei vini rossi l'evoluzione può essere:

- 1. rosso - violetto carico**
- 2. rosso rubino con riflessi violacei**
- 3. rosso rubino**
- 4. rosso rubino con riflessi aranciati**
- 5. rosso granato**
- 6. rosso granato con riflessi aranciati o gialli.**

I tempi di evoluzione dipendono dal tipo di vino, dal sistema di conservazione, dalle eventuali escursioni

termiche durante la conservazione, dalle vibrazioni alle quali è sottoposto.

Il maggior nemico dell'intensità del colore sono le escursioni termiche: con il calore si accelerano le reazioni a carico delle sostanze coloranti e con il freddo si facilita la precipitazione.

In alcuni vini rossi di norma si trovano i seguenti colori:

- *rosso porpora*: nei vini giovani;
- *rosso rubino*: nel Dolcetto di Asti, Barbera d'Asti, Brunello di Montalcino, Chianti;
- *granata*: si trova nei vini derivanti dall'uva Nebbiolo (es. Barolo, Gattinara) e in molti altri vini;
- *arancione*: colore caratteristico nei vini sottoposto ad invecchiamento piuttosto lungo (es. Barbaresco), trascorsi alcuni anni dall'imbottigliamento appaiono completamente aranciati;

Nei vini bianchi che all'atto dell'immissione in commercio erano paglierino e con l'evolversi sono diventati colore dorato o ambra, è sintomo certo di un'avvenuta ossidazione che ha invecchiato troppo il vino rendendolo decrepito; per lo stesso inconveniente i vini rossi e rosati diventano aranciati. Quando si avvertono, nel vino, questi elementi visivi nella maggior parte dei casi, non è certo un pregio.

Di solito un colore intenso accompagna un sapore intenso, a volte ricco di sfumature, e un sapore pieno; viceversa un

colore tenue è tipico dei vini con odore e sapori leggeri e freschi.

COLORE DEI VINI BIANCHI

La tonalità giallina nei vini giovani è dovuta all'ossidazione di polifenoli incolori.

La ricchezza in polifenoli di un vino bianco è in relazione alla varietà di uva, ma dipende dalla tecnica di vinificazione, che deve tendere a diminuire al massimo il tempo di contatto del mosto con le bucce.

Anche la chiarificazione dei mosti porta ad ottenere vini bianchi di intensità colorante ridotta.

La fermentazione in botte di legno o barrique, in alcuni casi, ed il tempo di soggiorno, influiscono sull'intensità colorante e la tonalità.

Nei vini bianchi l'evoluzione del colore è il seguente:

- 1. Bianco carta**
- 2. bianco con riflessi verdognoli o giallognoli**
- 3. giallo con riflessi verdognoli**
- 4. giallo paglierino**
- 5. giallo dorato**
- 6. giallo ambra**
- 7. giallo ambra tendente al bruno.**

I colori che più frequentemente si trovano nel vino bianco sono:

- *Bianco carta*: si può trovare nel Blanc de Morgex;
- *Verdolino*: è un colore che in genere rivela la giovinezza del vino;
- *Paglierino*: è tipico in molti vini bianchi (es., il Gavi);
- *Dorato*: si può trovare nel Moscato d'Asti;
- *Ambrato*: è il colore tipico dei vini passiti.

COLORE DEI VINI ROSATI

Il colore nei vini rosati è il rosa, che nelle sue possibili variazioni d'intensità e tonalità può essere:

- 1. rosa pallido**
- 2. rosa**
- 3. rosa antico**
- 4. rosa cerasuolo.**

I colori che frequentemente si trovano nel vino rosato sono:

- *Rosa*: è il colore dei petali dell'omonimo fiore, come si vede nel Moscato rosa dell'Alto Adige;

- *Grigio*: che in realtà è ramato, come nel Pinot grigio vinificato con le bucce;
- *Cerasuolo*: è un colore che ricorda certe ciliege tipico colore del Cerasuolo di Vittoria.

LA LIMPIDEZZA

Il vino nuovo appena prodotto è generalmente torbido, ma poi durante la fase di affinamento diventa via via più limpido.

Un vino torbido non è soltanto difettoso e sgradevole all'analisi visiva, ma, le sostanze che provocano intorbidamento, possono interferire negativamente nell'analisi olfattiva.

Si tratta di un difetto dal punto di vista tecnico che in alcuni casi non disturba il consumatore.

Il vino deve essere limpido.

In un vino non limpido sono falsati sia la valutazione del colore che l'apprezzamento delle sostanze volatili, la limpidezza è carattere essenziale per un vino sano e stabile.

Le variazioni della limpidezza sono le seguenti:

- *Brillante*; un vino che riflette in tonalità pura e vivace, corrispondente al proprio colore, la luce diretta che l'illumina.
- *Limpido*; si intende un vino perfettamente trasparente.
- *Chiaro*;
- *Brillante*; un vino che riflette in tonalità pura e vivace.
- *Velato*; mancanza di limpidezza, che risulta leggermente alterata da piccolissime particelle in sospensione.
- *Opalescente*; se illuminato con luce diretta, la riflette con diversi colori.
- *Torbido*; che ha in sospensione quantità notevoli di sostanze colloidali.

Per osservare il colore di un vino occorre inclinare il bicchiere a 45° circa su uno sfondo bianco; faciliterà l'esame una luce artificiale non molto intensa.

Il vino bianco può essere osservato in trasparenza attraverso una luce naturale o artificiale; Nel vino rosso è consigliato una sorgente luminosa artificiale (una candela accesa dietro il bicchiere di vino).

Per valutare la limpidezza del vino è consigliato osservare attraverso il bicchiere di vino un foglio di carta con delle scritte posto dietro il bicchiere, le linee della scritta devono apparire, in trasparenza chiaramente visibili e nette.

Sul colore del vino rimane sempre valida la regola che un bel colore, nel senso estetico del termine, limpido e trasparente, è segno, di un vino di buona struttura qualitativa.

VISCOSITÀ

Un' altra osservazione visiva riguarda la viscosità di un vino, che si nota versandolo nel bicchiere o roteando il liquido sulla parete del bicchiere stesso.

La viscosità si apprezza verificando lo sviluppo del velo che si è formato con il movimento rotatorio del bicchiere: una formazione di archetti indica immediatamente che il vino è ricco di alcol e di glicerina (tenori proporzionali naturalmente alla intensità e consistenza degli archetti). Un vino che ha subito un'alterazione microbica, viene immediatamente individuato visivamente.

Di norma tutti i vini hanno un elevato grado di scorrevolezza, tuttavia può accadere che il vino, quando si versa nel bicchiere “fili” come l’olio: si tratta in tal caso di un vino che ha la malattia nota come “filante” che peraltro è ormai piuttosto rara.

Il vino, quando è fatto scorrere in strato sottile sul vetro di un bicchiere inclinato, lascia dietro di sé un residuo incolore, che scende più lentamente formando dei veri e propri archi. L’ampiezza di questi archi e la loro persistenza sono in diretto rapporto con il contenuto alcolico, mentre la glicerina, gli zuccheri e i colloidali potenziano il fenomeno.

EFFERVESCENZA

L’ultima osservazione visiva riguarda l’effervescenza, che in un vino è dovuta all’anidride carbonica in esso contenuta, che si libera a contatto con l’aria.

l’effervescenza è una caratteristica indispensabile nei vini spumanti, mentre costituisce un difetto nei vini tranquilli.

La assenza totale di anidride carbonica è un fattore negativo, in quanto il vino viene definito piatto.

Nei vini tranquilli la presenza di una certa quantità di anidride carbonica è indispensabile, sia perché esalta la sensibilità di apprezzamento delle varie sensazioni olfattive e gustative, sia perché conferisce freschezza al vino.

Il tipo di effervescenza dei vini spumanti viene valutato prendendo in esame il diametro delle bollicine, il loro numero, e la durata del fenomeno.

Più il diametro delle bollicine è piccolo più la qualità della spuma è buona. Tale diametro è in relazione alla temperatura ed alla durata della rifermentazione, sia in bottiglia che nei grandi recipienti, ed è tanto più piccolo quando più lento e a bassa temperatura si è svolto il decorso della rifermentazione (presa di spuma).

Anidride carbonica, prodotta dalla naturale fermentazione dello zucchero oppure aggiunta artificialmente, esalta il profumo del vino, ma nell'esame visivo se ne considerano tre caratteristiche che sono i seguenti aspetti estetici:

1. **Grana delle bollicine** che possono essere:

- *Molto fini*: bollicine puntiformi che sono una particolarità propria dei grandi vini spumanti;
- *Fini*: grana accettabile per i grandi vini spumanti, e valida per gli altri;
- *Medie*: accettabile per i vini spumanti ottenuti con il metodo Charmat;

- *Piuttosto grosse*: sono tollerate per i vini frizzanti ma deprezzano un vino spumante;
- *Grossolane*: non sono ammesse per un vino spumante.

2. **Numero delle bollicine**; che possono essere:

- *Molto numerose*: la notevole quantità di bollicine è caratteristica degli spumanti più pregiati;
- *Numerose*: gli spumanti con bollicine numerose sono già considerati di buona qualità;
- *Abbastanza numerose*: accettabile per i grandi vini spumanti e valida per gli spumanti Charmat;
- *Scarse*: è sintomo di spumantizzazione non ben riuscita, oppure è il caso di spumanti conservati troppo a lungo;
- *Molto scarse*: è sintomo di una conservazione esageratamente protratta nel tempo, per cui lo spumante è troppo vecchio, decrepito.

3. *Persistenza del “perlage”*: il perlage è la piccola corona di bollicine che, nello spumante versato, nasce dal fondo del bicchiere (o in qualche altro punto) e arrivando alla superficie si smorza; questo fenomeno è particolarmente apprezzato, per le sue dimensioni e la sua durata e persistenza, nei lunghi bicchieri a flûte. Il perlage può essere:

- *Molto persistente*: è una caratteristica degli spumanti di particolare pregio;
- *Persistente*: è una caratteristica degli spumanti di buona qualità;

- *Abbastanza persistente*: è un perlage di durata appena accettabile per uno spumante di buona qualità, ma valido per gli spumanti Charmat;
- *Poco persistente*: è sintomo di spumantizzazione non ben riuscita, oppure è il caso di spumanti conservati troppo a lungo;
- *Evanescente*: è sintomo di una conservazione esageratamente protratta nel tempo, per cui lo spumante è troppo vecchio, decrepito.

ESAME OLFATTIVO

Il profumo dei vini è forse l'elemento più importante che un assaggiatore non deve mai trascurare.

Un vino può avere un profumo più o meno intenso, armonico (ottimo equilibrio fra le componenti organolettiche) o disarmonico (cattivo equilibrio dovute ai suoi costituenti, alcune delle quali emergono sulle altre in modo sgradevole), pungente (sensazione di acidità eccessivamente vivace, unita ad alta

alcolicità. Anidride carbonica in contenuto eccessivo) o evanescente.

L'odore e i profumi che si sviluppano dal vino dipendono da fattori ben precisi che sono:

- *Il vitigno;*
- *Il terreno;*
- *La zona di produzione;*
- *L'età del vino;*
- *Lo stato di conservazione.*

L'olfatto è l'unico senso capace di avvertire e distinguere un insieme infinito di sensazioni non solo quantitativamente, ma qualitativamente diverse, con una gamma vastissima, sia nell'ambito degli odori piacevoli, che di quelli sgradevoli.

Le cellule della mucosa nasale hanno la capacità di selezionare nel tempo le varie sostanze odorose attraverso il fenomeno detto di *assuefazione*.

Ad una prima, più intensa, immediata sensazione odorosa, fanno seguito, man mano che si procede all'esame e quindi si continua lo stimolo, altre sensazioni susseguenti, in scala di intensità decrescente. Le varie sensazioni infatti vengono via via assimilate e cancellate, consentendo di estendere la possibilità di percezione ad altre sensazioni successive.

Causa il fenomeno dell'assuefazione, all'inizio di un assaggio si possono trarre conclusioni non corrette.

