



# VISTA

- LIMPIDEZZA
  - BRILLANTE O CRISTALLINO
  - LIMPIDO
  - CHIARO
  - TORBIDO
  - VELATO
  - OPALESCENTE





# VISTA

- ARCHETTI
  - STRETTI
  - PRONUNCIATI
  - AMPI
  - 
  -



# VISTA

- VISCOSITA'
  - FLUIDO
  - NORMALE
  - CONSISTENTE
  - DENSO
  - OLEOSO
  - FILANTE
  - 
  -



# VISTA

- EFFERVESCENZA
  - TRANQUILLO
  - VIVACE
  - PERLANTE
  - FRIZZANTE
  - 
  -



# VISTA

- SPUMA
  - PERSISTENTE
  - FUGACE
  - EVANESCENTE
  - COLORATA
  - 
  -



# VISTA

- BOLLICINE
  - FINISSIME
  - FINE
  - MEDIE
  - GROSSOLANE
  -



# Limpidezza

- Brillante o cristallino ( che riflette la luce)
- Molto limpido ( tipico nei vini DOC)
- Limpido ( perfettamente trasparente )
- Velato (mancanza di limpidezza)
- Torbido ( difetto non ammissibile)
- Opalescente ( riflette la luce con diversi colori)

- 
-



# COLORE DEL VINO

- ROSSO
  - ROSSO VIOLETTO CARICO
  - ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI
  - ROSSO RUBINO
  - ROSSO RUBINO CON RIFLESSI ARANCIATI
  - ROSSO GRANATO
  - ROSSO GRANATO CON RIFLESSI ARANCIATI O GIALLI







# COLORE DEL VINO

- ROSATO
  - ROSA PALLIDO
  - ROSA
  - ROSA ANTICO
  - ROSA CERASUOLO





# COLORE DEL VINO

- BIANCO
  - BIANCO CARTA
  - BIANCO CON RIFLESSI VERDOGNOLI O GIALLOGNOLI
  - GIALLO CON RIFLESSI VERDOGNOLI
  - GIALLO PAGLIERINO
  - GIALLO DORATO
  - GIALLO AMBRA
  - GIALLO AMBRA TENDENTE AL BRUNO

- 
-



## VARIAZIONE DEL COLORE ED EVOLUZIONE

- ROSSO VIOLETTO CARICO
- ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI
- ROSSO RUBINO
- ROSSO RUBINO CON RIFLESSI ARANCIATI
- ROSSO GRANATO
- ROSSO GRANATO CON RIFLESSI O (UNGHIA)  
ARANCIATI O GIALLI

•

•



## I COLORI CHE SI TROVANO NEL VINO ROSSO

- ROSSO RUBINO
- si trova in molti vini ( Barbera, Dolcetto, Chianti, Brunello ecc.)
  
- GRANATA
- tipico nei vini derivati dall'uva Nebbiolo , ma si trova anche in altri vini
- ( Barolo, Gattinara ecc.)
  
- ARANCIONE
- tipico nei vini sottoposti ad invecchiamento lungo ( Barbaresco, Barolo ecc.)
  
- 
-



## Intensità olfattiva

- Molto intenso
  - è un valore che si ritrova nei vini aromatici, nei vini dolci, nei passiti e in quelli liquorosi;
- Intenso
  - è tipico di vini lungamente invecchiati e dei vini novelli;



## Intensità olfattiva

- **Abbastanza intenso**
  - è una caratteristica valida per i vini di buona qualità;
- **Leggero**
  - può essere un difetto, ma per alcuni vini è una caratteristica naturale;
- **Tenue**
  - per un vino di qualità è un difetto.



# Persistenza olfattiva

[www.giuseppemilazzo.it](http://www.giuseppemilazzo.it)

- Molto persistente
  - è il caso dei vini aromatici;
- Persistente
  - è una caratteristica dei vini di gran classe di lungo invecchiamento;
- Abbastanza persistente
  - è un giudizio positivo nella maggior parte dei vini di qualità ;
  -



# Persistenza olfattiva

[www.giuseppemilazzo.it](http://www.giuseppemilazzo.it)

- Poco persistente
  - non è un giudizio accettabile nei vini di qualità;
- Sfuggente
  - questo giudizio costituisce una nota negativa nella valutazione del profumo di un vino.





## Qualità o finezza

- **Abbastanza fine**
  - valutazione tollerabile e sufficiente per i vini di qualità;
- **Comune**
  - non tollerabile per i vini di qualità;
- **Grossolano**
  - è un giudizio insufficiente che denota scarsa perizia del vinificatore o cattiva conservazione.



## Qualità o finezza

- Molto fine
  - è il grado di qualità necessario in tutti i vini di gran classe e famosi per le loro caratteristiche;
- Fine
  - è un giudizio considerato valido per la maggior parte dei vini di qualità;
  -



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Chimico
  - Zolfo
    - Aglio (agliaceo)
    - Cipolla
    - Anidrite solforosa
    - Mercaptano



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Terroso
  - Terroso
    - Polvere
    - Terra
  - Ammuffito
    - Muffa
    - Muschio
    - Tartufo



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Vegetale
  - Cotto
    - Fagioli
    - Asparagi
    - Oliva verde
    - Oliva nera



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Legnoso
  - Resinoso
    - Rovere
    - Pino
    - Eucalipto
  - Fenolico
    - Vaniglia
    - Essenza di trementina



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Caramellato
  - Caramello
    - Affumicato
    - Crosta di pane
    - Cioccolato
    - Caffè tostato



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Microbiologico
  - Lievito
    - Lievito
    - Feccia fresca
  - Lattico
    - Burro
    - Acido lattico
    - Sudore





# Odori che si possono identificare nei VINI

- Floreale
  - Fiori
    - Acacia
    - Arancio
    - Gelsomino
    - Rosa
    - Viola
    - Geranio
    - Feccia fresca



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Speziato
  - Speziato
    - Anice
    - Tabacco
    - Cannella
    - Chiodi di garofano
    - Pepe nero
    - Liquerizia
    - semi di Coriandoli
    - Cacao tostato
    - Corteccia di china



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Sottobosco
  - Sottobosco
    - Funghi
    - Foglie bagnate



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Fruttato
  - Agrumi
    - Pompelmo
    - Limone
    - Arancia
  - Bacche
    - Mora
    - Lampone
    - Fragola
    - Ribes nero



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Fruttato
  - Ciliegia
  - Albicocca
  - Pesca
  - Pera
  - Mela
- Frutta tropicale
  - Banana
  - Ananas



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Frutta essiccata
  - Albicocca essiccata
  - Pesca essiccata
  - Uva passa
  - Prugna secca
  - Fico secco
  - Dattero
- Frutta secca
  - Noce
  - Nocciola
  - Mandorla



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Varietale
  - Uva
  - Moscato
- Etereo
  - Etereo
  - Acido acetico
  - Estere enantico
  - Acetaldeide



# Odori che si possono identificare nei VINI

- Vegetale
  - Erbaceo
    - Erba verde tagliata
  - Fresco (verdura fresca)
    - Peperone dolce
    - Peperone verde
    - Salvia
  - Secco
    - Fieno
    - Thè
    - Fiori vari appassiti ( tiglio, achillea, sambuco)
    - Menta





# Odori che si possono identificare nei VINI ROSSI

- FIORI
  - di acacia, rosa, tiglio, violetta;
- FRUTTI FRESCI
  - di mela (renetta, golden, cotogna), albicocca, pesca, lampone, ciliegia, fragola, ribes ;
- FRUTTI ESSICCATI
  - di albicocca, pesca, fichi secchi, dattero;
- FRUTTI SECCHI
  - di nocciola, nocciola tostata, mandorla, noce



# Odori che si possono identificare nei VINI ROSSI

- ERBE O FOGLIE
  - di fieno tagliato e secco, menta, pino, tabacco, muschio;
- SPEZIE
  - di vaniglia, timo, pepe, liquerizia, china, ginepro;
- ALTRI
  - di miele, caffè verde, tartufo, pelle conciata, cuoio, funghi freschi, funghi essiccati, caffè tostato, cacao, catrame, canfora, acetone, resine varie.



# Odori che si possono identificare nei VINI BIANCHI

- FIORI
  - di arancio, acacia, giglio, glicine, sambuco, achillea, tiglio, violetta;
- FRUTTI FRESCHI
  - di mela (renetta o cotogna), limone, pompelmo, banana, ananas;
- FRUTTI ESSICCATI
  - di albicocca, pesca, fichi secchi;
- FRUTTI SECCHI
  - di nocciola, nocciola tostata, mandorla, noce;



# Odori che si possono identificare nei VINI BIANCHI

- ERBE O FOGLIE
  - di erba appena tagliata (erbaceo), fieno secco, menta;
- SPEZIE
  - di vaniglia, anice, chiodi di garofano, coriandoli, ginepro;
- ALTRI
  - di miele, burro, caffè verde, tartufo.



# GUSTO (sensazioni)

- Franchezza
  - vino franco
  - netto
  - pulito
  - non franco
  - sporco
- Struttura
  - vino di corpo
  - pieno
  - medio
  - sufficiente
  - leggero
  - magro
  - vuoto



# GUSTO (sensazioni)

- Armonia
  - vino generoso
  - armonico
  - equilibrato
  - comune
  - grossolano
  - disarmonico
- Intensità
  - ottima (permanenza lunghissima)
  - buona (permanza lunga)
  - media
  - sufficiente
  - vino corto
  - cortissimo
  - sfugente



# Sensazioni gustative (equilibrio)

- L'alcol
  - vino bruciante, forte, caldo, povero, debole, freddo;
- L'acido
  - vino pungente, aggressivo, acerbo, acidulo, fresco, piatto, liscio, molle, fiacco;
- Il dolce
  - vino dolciastro, mielato, dolce, amabile, venato, abboccato, semi-secco, secco asciutto;



# Sensazioni gustative (equilibrio)

- Il tatto
  - vino vellutato, morbido, rotondo, pastoso, liscio, rugoso, tannico, allappante, astringente, ruvido, aspro, duro, aggressivo;
- L'amaro
  - vino amaro, amarognolo, ammandorlato;
- L'età
  - vino immaturo, pronto, giovane, maturo, affinato, vecchio, decrepito.





# Sensazioni gustative (equilibrio)

[www.giuseppemilazzo.it](http://www.giuseppemilazzo.it)

- Il tatto
  - vino vellutato, morbido, rotondo, pastoso, liscio, rugoso, tannico, allappante, astringente, ruvido, aspro, duro, aggressivo;
- L'amaro
  - vino amaro, amarognolo, ammandorlato;
- L'età
  - vino immaturo, pronto, giovane, maturo, affinato, vecchio, decrepito.



# SENSAZIONI GUSTO - OLFATTIVE

- EQUILIBRIO
  - VINO EQUILIBRATO
  - ARMONICO
  - DI CLASSE
  - AUSTERO
  - NOBILE
  - NEUTRO
  - PESANTE
  - GROSSOLANO
  - DISARMONICO
- PERSISTENZA
  - OTTIMA
  - BUONA
  - MEDIA
  - SUFFICIENTE
  - SCARSA
  - INSUFFICIENTE



# SENSAZIONI GUSTO - OLFATTIVE

- CARATTERI DI ORIGINE
  - VINO CARATTERISTICO ROSA PALLIDO
  - DI STOFFA
  - DI RAZZA
- ETÀ
  - VINO IMMATURO
  - GIOVANE
  - MATURO
  - PRONTO
  - AFFINATO
  - VECCHIO
  - DECREPITO



# VISTA

- FORMA
  - CILINDRICO
  - CIRCOLARE
  - CONCAVO
  - CONICO
  - CONVESSO
  - CUBICO
  - CURVO
  - ELLITTICO
  - FILIFORME
  - QUADRATO
  - RETTANGOLARE
  - ROMBOIDALE
  - SFERICO
  - TRAPEZOIDALE
  - TRIANGOLARE
  - A SPINA DI PESCE
  - A SPIRALE
  - A STELLA
  - A VENTAGLIO



# VISTA

- COLORE
- BIANCO
- GIALLO
- ARANCIONE
- ROSA
- ROSSO
- PORPORA
- VIOLA
- CELESTE
- AZZURRO
- BLÙ
- VERDE
- MARRONE
- GRIGIO
- NERO



# VISTA

- ASPETTO COMPLESSIVO
  - LIQUIDO
  - FLUIDO
  - CREMOSO
  - PASTOSO
  - SOLIDO
  - TORBIDO
  - OPACO
  - TRASPARENTE
  - LIMPIDO



# VISTA

- DIMENSIONI
- PICCOLO
- MEDIO
- GRANDE
  
- SEGNI PARTICOLARI
- GRADEVOLE
- INACCETTABILE



# OLFATTO

- FRUTTA
  - ALBICOCCA
  - AMARENA
  - ANANAS
  - BANANA
  - CILIEGIA
  - FRAGOLA
  - LAMPONE
  - LIMONE
  - MANDORLA
  - MELA
  - MORA
  - NOCCIOLA
  - NOCE
  - PERA
  - PESCA
  - PRUGNA





# OLFATTO

- INTENSITÀ
  - ASSENTE
  - LEGGERO
  - REGOLARE
  - INTENSO
  - INTENSISSIMO
- 
- FIORI
  - LAVANDA
  - MIMOSA
  - ROSA
  - TIGLIO
  - VIOLA



# OLFATTO

- ODORI VARI

- AGLIO
- BRODO
- BURRO
- CACAO
- CAFFÈ
- CARAMELLO
- CARCIOFO
- CARNE
- CIPOLLA
- FARINA (PANE)
- FARINA GIALLA
- FUNGHI
- LATTE
- LEGNO
- MIELE
- OLIO
- RESINA
- RISO
- VERDURA COTTA
- 

[www.giuseppemilazzo.it](http://www.giuseppemilazzo.it)



# OLFATTO

- **ERBE**

- ALLORO
- FIENO
- MENTA
- ORIGANO
- PREZZEMOLO
- ROSMARINO
- SALVIA
- TABACCO
- TIMO

- **SPEZIE**

- ANICE
- CANNELLA
- CHIODI DI GAROFOLO
- FINOCCHIO
- LIQUIRIZIA
- NOCE MOSCATA
- PEPE
- VANIGLIA
- ZAFFERANO



# TATTO

- CONSISTENZA
  - DUREZZA
  - COESIONE
  - VISCOSITÀ
  - ELASTICITÀ
  - ADESIVITÀ
  - FRIABILITÀ
  - MASTICABILITÀ
  - GOMMOSITÀ
  
- TEMPERATURA
  - CALDO
  - TIEPIDO
  - FREDDO
  - GHIACCIATO



# TATTO

## ASTRINGENZA

- MALLO DI NOCE
- KAKI ACERBO
- CARCIOFI
- RASPI DELL'UVA

## ALCALINITÀ

- GESSOSO
- METALLICA
- BICARBONATO DI SODIO



# TATTO

- DESCRITTORI

[www.giuseppemilazzo.it](http://www.giuseppemilazzo.it)

- APPICCICOSO
- DURO
- GRANULOSO
- LISCIO
- MOLLE
- MORBIDO
- POROSO
- RIGIDO
- RUGOSO
- RUVIDO
- SCIVOLOSO
- SOFFICE
- VISCIDO



# TATTO

- SENSAZIONI
- PASTOSITÀ
- PERSISTENZA TATTILE
- SUPERFICIE

## BRUCIORE

- IRRITAZIONE PROPRIA DELLA SPEZIA E DELLE SOSTANZE PICCANTI (PEPE SU UNA FERITA)



# UDITO

- RUMORI
- SUSSURRI
- FRUSCÌO
- RUMORE DI FONDO
- DISCUSSIONE ANIMATA
- TV ALTO VOLUME
- LOCALI RUMOROSI
- TRAFFICO STRADALE





# UDITO

- EFFETTI
- TRASCURABILI
- < 30 DECIBEL
- FASTIDIO
- DIFFICOLTÀ SONNO
- DISTURBI SISTEMA NERVOSO
- 30 – 65 DECIBEL
- AFFATICAMENTO
- DANNI AL SISTEMA NERVOSO CENTRALE
- 60 – 85 DECIBEL



# UDITO

- SUONI E RUMORI RICONOSCIBILI
- LIQUIDI
- FETTE BISCOTTATE
- GRISSINI
- BISCOTTI
- PATATINE FRITTE
- PASTA CRUDA
- NOCI E FRUTTA SECCA
- FRUTTA FRESCA
- CRACKERS
- CARMELLE
- TRITO PER IL SOFFRITTO
- WAFERS



# UDITO

- I SUONI E I RUMORI DISTRAGGONO L'ATTENZIONE  
DALLA DEGUSTAZIONE
- E IMPEDISCONO
- DI RICAVARNE TUTTO
- IL PIACERE CHE ESSA
- È IN GRADO DI FORNIRE



# GUSTO

- STIMOLI TATTILI DI CONSISTENZA
- FRIABILITÀ – VISCOSITÀ
- FREDDO – CALDO
- BRUCIORE - IRRITANTE
-



# ANALISI SENSORIALE

- La forma del bicchiere determina l'intensità del bouquet e il flusso del vino.
- Quando si accosta il calice alle labbra, le papille gustative sono pronte ad intervenire.
- Nel momento in cui la lingua entra a contatto con il vino, partono dai recettori tre messaggi contemporaneamente:

La temperatura, il carattere e il sapore del vino.



# ANALISI SENSORIALE

- L'intensità degli aromi sono determinate oltre dalla personalità del vino dalla forma del calice e dalla temperatura di servizio del vino.
- Il bouquet si svilupperà nel modo giusto solo entro una gamma limitata di temperatura.
- Le temperature basse limitano l'intensità, quelle alte esaltano l'alcolicità.
- Il vino va servito nella temperatura corretta e nella quantità giusta.



# ANALISI SENSORIALE

- Il vino appena versato nel bicchiere inizia ad evaporare e i suoi aromi riempiono il calice a strati a seconda della loro densità e gravità specifica.



# ANALISI SENSORIALE

- Gli aromi più lievi e fragili che ricordano i fiori e frutta, salgono fino all'orlo del bicchiere, mentre la parte mediana si riempie dei profumi vegetali e delle componenti terrose e minerali.
- Gli aromi più pesanti quelli del legno e dell'alcol restano sul fondo del bicchiere.





# ANALISI SENSORIALE

- Facendo ruotare il vino nel bicchiere si inumidisce una superficie più ampia aumentando l'evaporazione e l'intensità degli aromi. Ma gli elementi non si armonizzano!
- Per cogliere tutto il bouquet bisognerebbe mescolare verticalmente gli strati agitando il bicchiere.



# ANALISI SENSORIALE

- I bicchieri con un'apertura ampia ci costringono a sorseggiare il vino abbassando il capo, mentre un'apertura stretta impone di inclinare all'indietro la testa facendo fluire il liquido per gravità. In questo modo si indirizza il liquido in diverse zone gustative del palato.
- Se si beve a grandi sorsi si sentono gli aromi solo nel retrogusto.
- Il vino va consumato in piccole quantità per volta in modo da poter controllare il flusso e il contatto iniziale con la lingua.



# ANALISI SENSORIALE

- I bicchieri devono essere muniti di un gambo o stelo che permette di impugnarli, lontano dall'orlo, evitando che il calore della mano riscaldi il vino alterandone la temperatura e che eventuali odori della mano interferiscano con quelli emanati dal vino, alterandoli.



# ANALISI SENSORIALE

- Tutti i bicchieri devono essere capienti abbastanza da poter contenere, pur non essendo colmi, una sufficiente quantità di vino e nello stesso tempo si devono poter maneggiare con agilità.



# ANALISI SENSORIALE

- 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.



# ANALISI SENSORIALE

- 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.



# ANALISI SENSORIALE

- 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.



# ANALISI SENSORIALE

- 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.





# ANALISI SENSORIALE

- 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.



# ANALISI SENSORIALE

- 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.



# ANALISI SENSORIALE

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



# ANALISI SENSORIALE

- 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..



# ANALISI SENSORIALE

- 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.



# ANALISI SENSORIALE

- Le variazioni del colore dipendono sia dall'annata di produzione sia dall'evoluzione subita nel tempo.
- 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.



# ANALISI SENSORIALE

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.



# ANALISI SENSORIALE

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.





# ANALISI SENSORIALE

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.