

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.

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.

COLORE DEL VINO "EVOLUZIONE"

n 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

n BIANCO

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

n ROSATO

- ROSA PALLIDO
- ROSA
- ROSA ANTICO
- ROSA CERASUOLO

—

Giusemil

VARIAZIONE DEL COLORE VINO ROSSO 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 VINOROSSO

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.)

Giusemil

ESAME OLFATTIVO

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

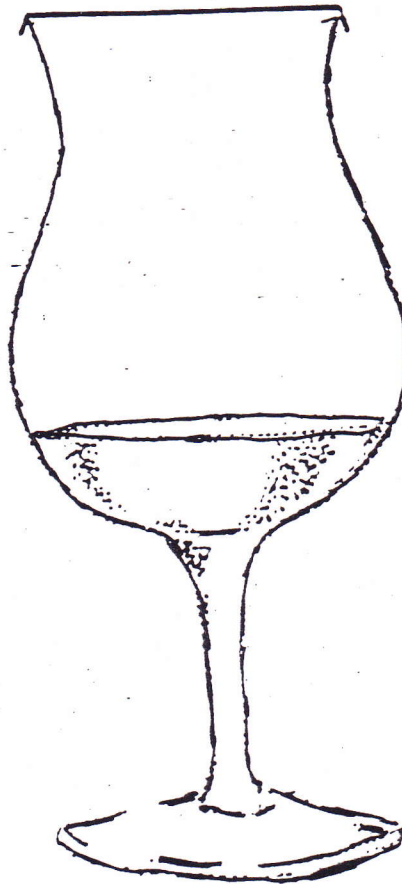
Un vino può avere un profumo più o meno intenso, armonico (ottimo equilibrio fra le componenti organolettiche) o disarmonico (cattivo equilibrio dovute ai suoi costituenti, alcune delle quali emergono sulle altre in modo sgradevole), pungente (sensazione di acidità eccessivamente vivace, unita ad alta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

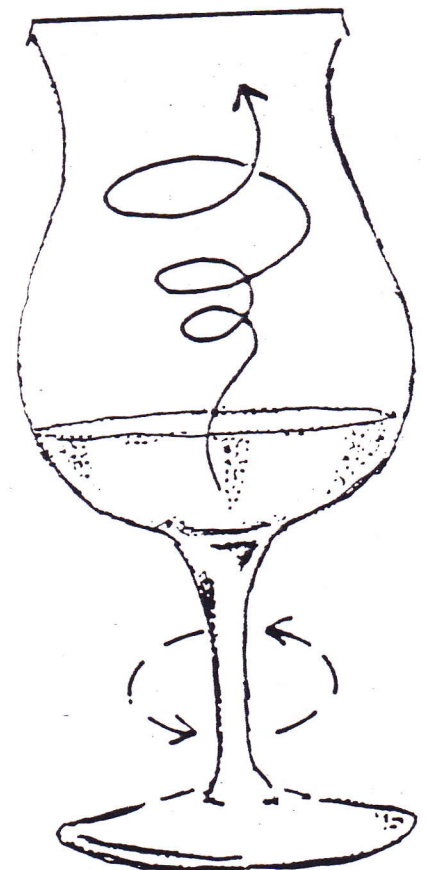
- *Il vitigno;*
- *Il terreno;*
- *La zona di produzione;*
- *L'età del vino;*
- *Lo stato di conservazione.*



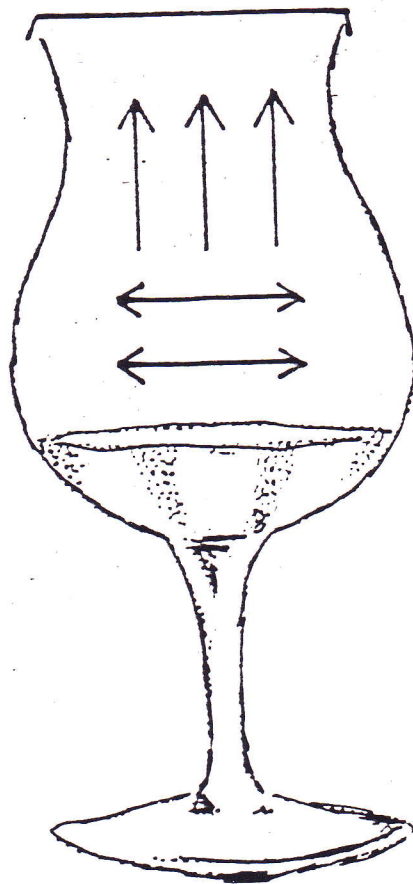
Nella fase olfattiva l'assaggiatore
inspira l'aria sovrastante il vino nel
bicchiere per individuare l'aroma,
l'odore e il vino.



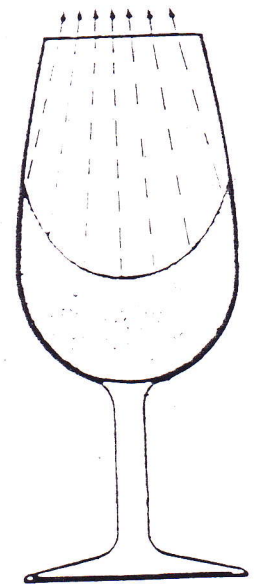
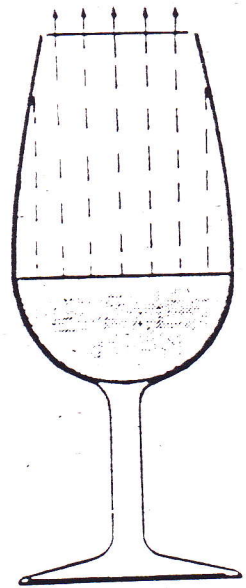
Esame olfattivo. Prima fase:
Nessun movimento



Esame olfattivo. Seconda fase:
Far ruotare il bicchiere



Esame olfattivo. Terza fase:
Scuotere il bicchiere



Il movimento rotatorio impresso al
bicchiere innalza il vino contenuto,
aumentandone la volatilità e quindi il
grado di percezione.

PROFUMO

- **FRANCHEZZA**
 - NETTO
 - PULITO
 - FRANCO
 - NONNETTO
 - SPORCO
- **FINEZZA**
 - ELEGANTE
 - DELICATO
 - FRAGRANTE
 - FINE
 - ACUTO
 - PUNGENTE
 - GROSSOLANO
 - DIFETTOSO
 - SGRADEVOLE
- **INTENSITA'**
 - AMPIA
 - PRONUNCIATA
 - PERSISTENTE
 - SOTTILE
 - TENUE
 - DEBOLE
- **SENSAZIONI GENERALI**
 - VINOSO
 - FRUTTATO
 - FRESCO
 - ETEREO
 - GRADEVOLE
 - GROSSOLANO
 - OSSIDATO
 - MADERIZZATO
 - DIFETTOSO

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;

▣ 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.

–
Giusemil

Persistenza olfattiva

- ▣ 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 ;
- ▣ 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.

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;

▣ 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.

Odori che si possono identificare nei VINI ROSSI

▣ FIORI

- di acacia, rosa, tiglio, violetta;

▣ FRUTTI FRESCHI

- 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;

▣ 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.

Giusemil

SENSAZIONI GUSTO - OLFATTIVE

n EQUILIBRIO

- VINO EQUILIBRATO
- ARMONICO
- DI CLASSE
- AUSTERO
- NOBILE
- NEUTRO
- PESANTE
- GROSSOLANO
- DISARMONICO

n PERSISTENZA

- OTTIMA
- BUONA
- MEDIA
- SUFFICIENTE
- SCARSA
- INSUFFICIENTE

n CARATTERI DI ORIGINE

- VINO CARATTERISTICO ROSA PALLIDO
- DI STOFFA
- DI RAZZA

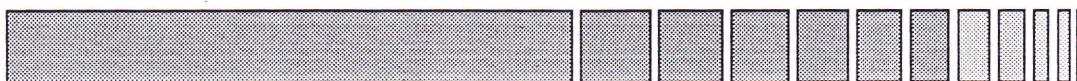
n ETA'

- VINO IMMATURO
- GIOVANE
- MATURO
- PRONTO
- AFFINATO
- VECCHIO
- DECREPITO

-

GIUSEMIL

GUSTO (sensazioni)



▣ Franchezza

- vino franco
- netto
- pulito
- non franco
- sporco

▣ Struttura

- vino di corpo
- pieno
- medio
- sufficiente
- leggero
- magro
- vuoto

▣ 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;
- 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.

SENSIBILITÀ GUSTATIVA

fosse nasali

bulbo olfattivo

via diretta
o nasale

via retronasale

VIE OLFATTIVE

sapori

amaro

salato

acido

dolce

papille
gustative

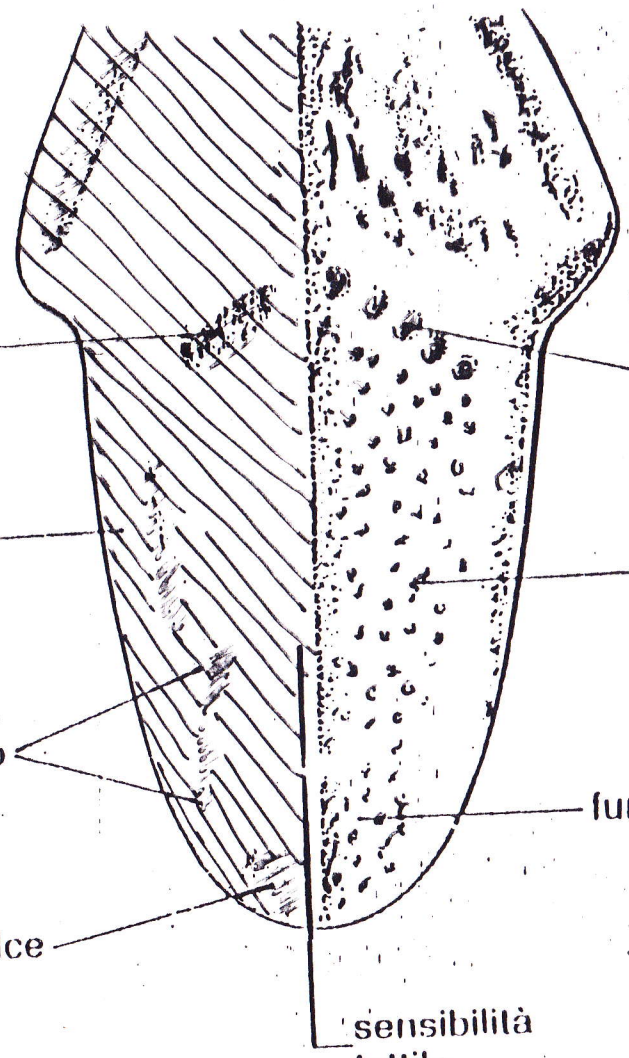
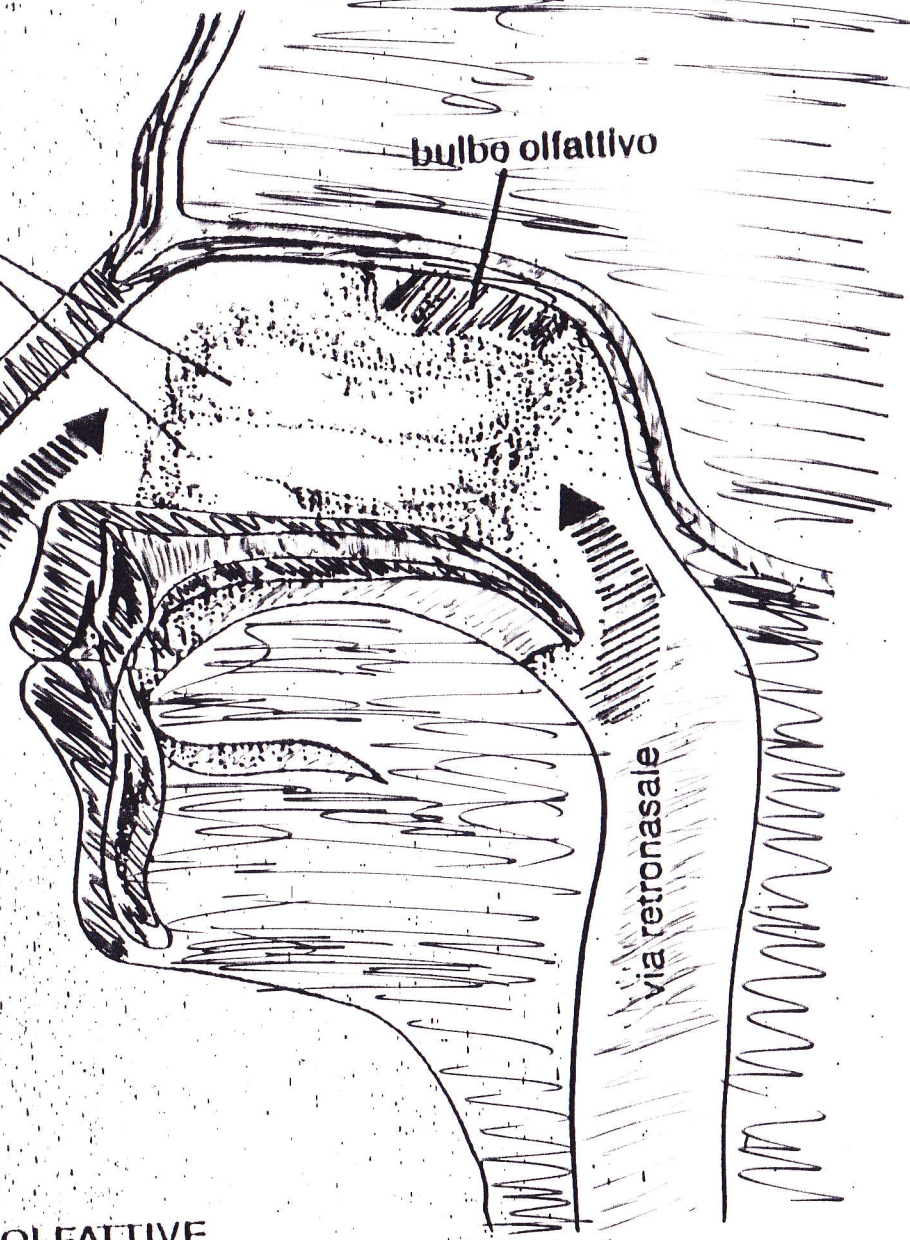
caliciformi

filiformi

fungiformi

sensibilità
tattile

GIUSEMIL

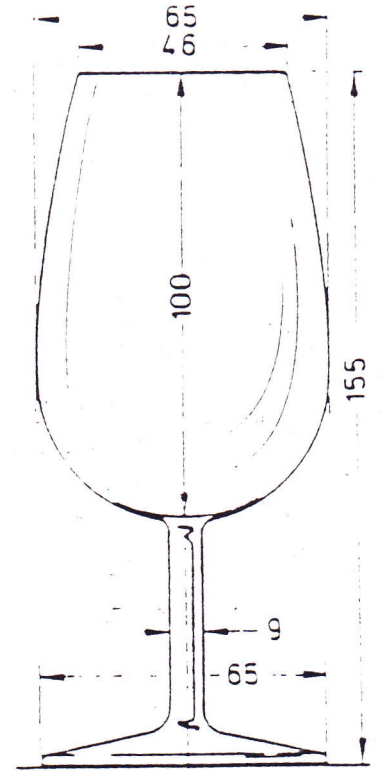


VISTA

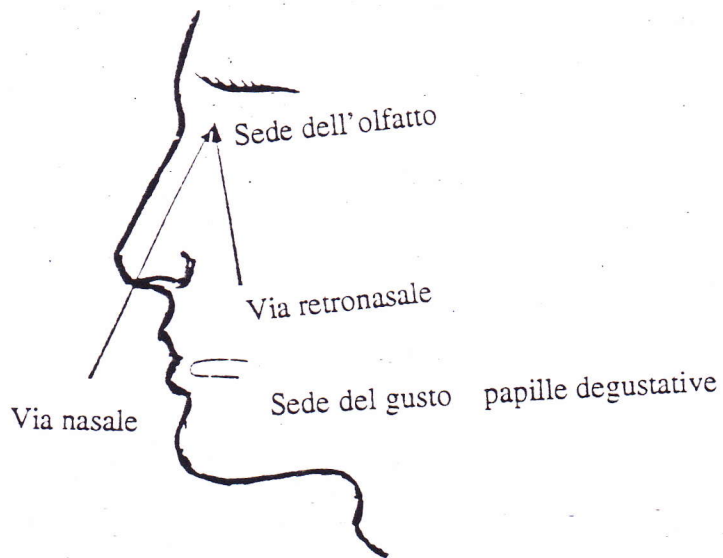
- **LIMPIDEZZA**
 - BRILLANTE O CRISTALLINO
 - LIMPIDO
 - CHIARO
 - TORBIDO
 - VELATO
 - OPALESCENTE
- **VISCOSITA'**
 - FLUIDO
 - NORMALE
 - CONSISTENTE
 - DENSO
 - OLEOSO
 - FILANTE
- **ARCHETTI**
 - STRETTI
 - PRONUNCIATI
 - AMPI
- **EFFERVESCENZA**
 - TRANQUILLO
 - VIVACE
 - PERLANTE
 - FRIZZANTE
- **SPUMA**
 - PERSISTENTE
 - FUGACE
 - EVANESCENTE
 - COLORATA
- **BOLLICINE**
 - FINISSIME
 - FINE
 - MEDIE
 - GROSSOLANE



L'aspetto di un vino viene valutato attraverso l'analisi visiva, ed è legato alla limpidezza, al colore, alla viscosità ed all'eventuale effervescenza.



Bicchiere a tulipano secondo I.S.O.



Sede della percezione e vie olfattive. Si distinguono: la via nasale, che determina l'odore semplice e la via retronasale.

Limpidezza

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