



**Terroir Vino, Lunedì 7 Giugno 2010**

Magazzini del Cotone, Porto Antico di Genova

+ VINIX UNPLUGGED UNCONFERENCE (DOMENICA 6 GIUGNO)

+ GARAGE WINES CONTEST (DOMENICA 6 GIUGNO)

+ BARATTO WINE DAY (LUNEDÌ 7 GIUGNO)

## professione sommelier

Mercoledì 12 Maggio 2010



Funzioni Accessori Tecniche Cantina Bicchieri Bottiglie Botti Tappi Storia Viticoltura  
Enologia Degustazione Legislazione Enografia Vini speciali Distillati Liquori Birra Abbinamenti Merceologia

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

## esame visivo

LA DEGUSTAZIONE  
ESAME VISIVO  
ESAME OLFATTIVO  
ESAME GUSTATIVO

IL TASTEVIN  
I BICCHIERI  
GLI ACCESSORI

LINK UTILI  
AIS  
FISAR  
Franciacorta  
Santa Margherita

L'esame visivo è la prima fase dell'analisi organolettica e fornisce informazioni introduttive che verranno confermate o meno dalle tappe successive, quella olfattiva e quella gustativa.

L'occhio umano è l'organo preposto a questa funzione, e nel caso in cui con l'esame visivo si riscontrino anomalie o alterazioni del vino, si deve interrompere la degustazione.

L'insieme dei colori che formano lo spettro luminoso fornisce **luce bianca**.

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

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

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

Lo strumento meccanico che valuta il grado di assorbimento/riflessione di luce bianca è lo **spettrofotometro**.

### Quali caratteristiche dobbiamo valutare?

- **LIMPIDEZZA**
- **COLORE**
- **CONSISTENZA**
- **EFFERVESCENZA**



### LA LIMPIDEZZA

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

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

Una volta erano presenti nel vino contadino, oggi non dovrebbero esserci più perché i vini in commercio vengono opportunamente filtrati.

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

Per valutare la trasparenza di un vino rosso si può frapperre il bicchiere tra l'occhio ed una fonte luminosa (es.: candela).

I gradi di limpidezza sono:

**VELATO**

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

**ABBASTANZA LIMPIDO**

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

**LIMPIDO**

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

**CRISTALLINO**

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

**BRILLANTE**

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

### IL COLORE

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

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

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

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

I tre aspetti fondamentali del colore sono:

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

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

## I COLORI DEI VINI BIANCHI

### **GIALLO VERDOLINO**

Tonalità giallo tenue con riflessi verdi che tendono a diminuire dopo il 1° anno di vita. Si riscontra in vini giovani e freschi ottenuti con vendemmia leggermente anticipata dove il rapporto acidità/morbidezza è decisamente a favore della prima.

### **GIALLO PAGLIERINO**

Paragonabile al colore della paglia. Sono vini giovani ottenuti da uve in piena maturazione e presentano un rapporto equilibrato acidità/morbidezza.

### **GIALLO DORATO**

Ricorda il colore dell'oro giallo. Sono vini con il rapporto acidità/morbidezza a favore della seconda e sono ottenuti da uve leggermente sovrarmature o anche maturati in botte. Se poco vivace è indice di ossidazione.

### **GIALLO AMBRATO**

Colore ambra o topazio. Sono vini con il rapporto acidità/morbidezza decisamente a favore di quest'ultima, si ottengono da uve con vendemmia ritardata trattata generalmente per la produzione di passiti o liquorosi.

## I COLORI DEI VINI ROSATI

### **ROSA TENUE**

Colore dei petali di fiore di rosa omonima o di pesco. Se assume riflessi violacei il vino è giovane ed è stato ottenuto con macerazione limitata, se invece ha riflessi ramati le uve dovevano contenere poca materia colorante (es.: Pinot Grigio che oggi si lavora quasi esclusivamente in bianco).

### **ROSA CERASUOLO**

Paragonabile ad alcune varietà di ciliegia. Le sfumature di questo vini vanno dal violaceo all'aranciato a seconda del grado di maturazione del prodotto.

### **ROSA CHIARETTO**

Tonalità simile ad un vino rosso rubino molto scarico (es.: Lago di Garda). Va dal violaceo del 1° anno all'aranciato dal 3° anno in poi.

## I COLORI DEI VINI ROSSI

### **ROSSO PORPORA**

Tonalità rosso vivace con riflessi violacei. Sinonimo di vino molto giovane (es.: novello) ha un rapporto acidità/tannicità/morbidezza a favore dei primi due.

### **ROSSO RUBINO**

Tonalità rossa che ricorda la pietra omonima. E' un vino giovane con un rapporto acidità/tannicità/morbidezza in equilibrio, pronto per essere consumato.

### **ROSSO GRANATO**

Ricorda il rosso del sangue. E' un vino con un rapporto acidità/tannicità/morbidezza leggermente a favore di quest'ultima.

### **ROSSO ARANCIATO**

Tonalità simile a quella dei mattoni, con riflessi dal bruno all'aranciato. Sono grandi vini rossi con lungo invecchiamento e un rapporto acidità/tannicità/morbidezza a favore di quest'ultima. Diviene sintomo di degradazione se presente in vini giovani.

---

## **LA CONSISTENZA**

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

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

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

Si determina in due fasi:

- **MESCITA**: quando si versa il vino questo può scendere nel bicchiere in modo leggero oppure oleoso;
- **LACRIME E ARCHETTI TENSIONALI**: inclinando il bicchiere di 45° oppure mescolando il vino si formano delle "lacrime" e dei conseguenti archetti, curvature più o meno regolari dovute alla presenza maggiore o minore di componenti alcolici. L'alcol etilico, essendo un componente volatile, tende ad evaporare aumentando la densità del liquido che ricade sul fondo. Se il rapporto etanolo/glicerolo è a favore del primo si osservano archetti fitti, nel rapporto etanolo/glicerolo a favore del secondo gli archetti sono più ampi.

In base alle nostre osservazioni il vino si può definire:

**FLUIDO**, carattere negativo, quando si versa scende nel bicchiere troppo leggero e scorrevole;

**POCO CONSISTENTE**, scorre leggero simile ad una bibita liscia; ha un rapporto morbidezza/durezza a favore della seconda;

**ABBASTANZA CONSISTENTE**, scende con moderata scorrevolezza ed ha un rapporto morbidezza/durezza abbastanza in equilibrio;

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

**VISCOSO**, scende in modo pesante e quasi sciopposo (es.: vini bianchi da dessert ottenuti da uve bottrizzate).

---

## L' EFFERVESCENZA

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

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

I parametri di valutazione sono:

- la **grana delle bollicine**, che può risultare
  - grossolana**, se ricordano l'acqua minerale
  - abbastanza fine**, se di grandezza standard
  - fine**, se sono simili a punte di spillo
- il **numero di bollicine** che possono essere
  - scarse**, se quasi assenti
  - abbastanza numerose**, se appaiono in modo discontinuo e sparso
  - numerose**, se sono abbondanti
- la **persistenza delle bollicine** che possono risultare
  - evanescenti**, se scompaiono subito
  - abbastanza persistenti**, se scompaiono dopo alcuni minuti
  - persistenti**, se continuano a formarsi velocemente anche dopo un lungo periodo trascorso nel bicchiere.

Con il termine **adsorbimento** si indica l'anidride carbonica che va alla ricerca del suo stato naturale con le bollicine che vanno verso l'alto sotto forma di "**catenelle**".

 22-09-2009 0:06