



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

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 frapporre 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 mescolta;

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