



VINOINRETE

IL PORTALE DEL SOMMELIER



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

www.vinoinrete.it

professione sommelier

Mercoledì 12 Maggio 2010

esame olfattivo

LA DEGUSTAZIONE
ESAME VISIVO
ESAME OLFATTIVO
INTRODUZIONE
L'OLFAZIONE
I PROFUMI
LA NATURA DEI PROFUMI
LE FAMIGLIE
VALUTAZIONE OLFATTIVA
COME SI ESEGUE
COSA SI VALUTA
INTENSITA'
COMPLESSITA'
QUALITA'
DESCRIZIONE
ESAME GUSTATIVO

IL TASTEVIN
I BICCHIERI
GLI ACCESSORI

LINK UTILI
AIS
FISAR
Franciacorta
Santa Margherita

INTRODUZIONE

La verifica olfattiva rappresenta la seconda fase dell'analisi sensoriale e serve per scoprire e descrivere il bagaglio odoroso del vino.

Questo momento è indispensabile per l'individuazione di **possibili difetti** dovuti ad agenti esterni al vino (muffa, tappo, feccia, SO₂, ecc.) ma soprattutto per verificare la **corrispondenza di tipologia** (zona di produzione, vitigno, tipo di vino, età, ecc.).

L'OLFAZIONE - COME ARRIVANO I PROFUMI

I composti odorosi sono sostanze volatili che possiedono odore e hanno la capacità di evaporare formando i profumi del vino.

L'apparato nasale è l'insieme degli organi adibiti alla rilevazione dei diversi profumi. In particolare la mucosa olfattiva è uno strato cellulare provvisto di ciglia terminali le quali rilevano le sensazioni e le trasmettono ai centri olfattivi cerebrali.

Il naso ha una capacità sensoriale 10.000 volte superiore a quella del gusto. L'olfatto è il nostro senso meccanico/chimico più impegnato: attraverso l'inalazione i composti odorosi arrivano alle mucose per essere identificati.

Esistono due canali principali:

- la **via nasale diretta**
 - **per diffusione**, quando le particelle odorose si mescolano all'aria che attraverso il naso;
 - **per correnti vortice**, quando inspiriamo bruscamente e le particelle odorose si fissano alla mucosa olfattiva; questo è il metodo più efficace in fase di degustazione per raggiungere le fosse nasali;
- la **via retronasale**
 - **per convezione**, deglutendo una quantità di liquido, esce aria calda spinta dalla faringe ed incontra aria fredda appena inalata; questa sensazione olfattiva si chiama **"aroma di bocca"** o **"Persistenza Aromatica Intensa" (P.A.I.)**.

curiosità

L'olfatto è diverso per bocca e naso?
fonte ©il Sole 24 - 22 agosto 2005

L'olfatto è un «doppio senso». Il cervello percepisce in due modi diversi lo stesso aroma, a seconda che esso provenga dalla bocca o dal naso. A dimostrarlo sono stati Dana Small della Yale University e Thomas Kummel della University of Dresden Medical School in una ricerca pubblicata su "Neuron".

Un odore può essere percepito dai neuroni olfattivi giungendo per via ortonasale o retronasale a seconda che passi attraverso il naso o la bocca. I ricercatori hanno dimostrato che, a seconda del percorso, va ad attivare zone diverse del cervello, responsabili di sensazioni differenti. Così l'odore della cioccolata, se lo percepiamo tramite la bocca, è differente da quello che ci comunica il naso.

I PROFUMI

I profumi e/o aromi sono sprigionati da sostanze **"volatili"**, cioè in grado di evaporare dalla parte liquida.

Le caratteristiche del vitigno, le fasi di lavorazione, la maturazione del vino sono i fattori che attribuiscono circa 200-220 composti odorosi appartenenti a diversi gruppi quali

- **ALCOLI**
- **ACIDI GRASSI**
- **ALDEIDI**
- **CHETONI**
- **ESTERI**
- **ETERI**
- **TERPENI**
- **e altri ancora...**

(si possono rilevare mediante analisi come la gascromatografia).

Il sommelier dovrebbe essere in grado di riconoscere le varietà dei sentori e decifrarle non in base alla loro nomenclatura chimica bensì identificandoli con profumazioni presenti in natura (fiori, frutti, spezie, ecc.).

Il motivo per cui si traducono i nomi chimici è che questi risulterebbero estremamente complessi e meno gradevoli di espressioni familiari legati al mondo della natura.

D'altra parte è facile capire come sia più apprezzabile utilizzare le espressioni "**miele**" e "**rosa**" anziché le definizioni "**acido feniletilico**" e "**alcol feniletilico**"...

LA NATURA DEI PROFUMI

La combinazione di uve, fermentazione, maturazione dà le stesse combinazioni chimiche di altri elementi presenti in natura.

Il bagaglio odoroso del vino si può quindi far risalire a tre gruppi di profumi:

GIOVANI	MATURI
UVE AROMATICHE	UVE NON AROMATICHE o PARZIALMENTE AROMATICHE
PROFUMI PRIMARI (aromi varietali)	PROFUMI TERZIARI (bouquet da invecchiamento)
<p>Questi profumi derivano direttamente dal vitigno, quindi da diverse varietà di uve definite aromatiche. La buccia (pericarpo) contiene sostanze le quali conferiscono aromi gradevoli che ricordano sentori di muschio, rosa, salvia, pesca, ecc.</p>	<p>Questi profumi derivano dalla fase di fermentazione e sono quelli prefermentativi che si formano già durante la pigiatura e postfermentativi quelli che si generano durante le fermentazioni alcolica e malolattica. Si possono attribuire alla presenza di alcoli, aldeidi, acidi grassi, ecc. che conferiscono sentori di fiori, frutta, vegetali in genere e vinosità (mosto, cantina, vinacce).</p>
	<p>Si definiscono nel loro insieme bouquet e si formano durante l'invecchiamento a causa di processi ossidoriduttivi (arricchimento o impoverimento di ossigeno). Altre reazioni chimiche da sottolineare sono</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Acetalizzazione, acetali=alcol+aldeide ● Esterificazione, esteri=alcol+acido ● Eterificazione, eteri=2 alcoli ● Ossidazione di alcoli-tannini-acidi

I profumi sono una miscela armoniosa e completa di primari secondari e terziari e sono legati all'ambiente pedoclimatico, al tipo di vitigno, alla tipologia del vino.

LE FAMIGLIE

Dato il vasto numero di sentori riconoscibili si ritiene opportuno raggrupparli anche in famiglie.

- **AROMATICO - BALSAMICO** Anch'essi legati a vini importanti. Salvia, finocchio, alloro, timo, basilico, lavanda, origano, prezzemolo, maggiorana...e poi resine nobili, pino, incenso, ginepro, trementina
- **FLOREALE** Molto presente nei vini giovani. I vini bianchi richiamano solitamente fiori bianchi, i vini rossi quelli rossi. Acacia, biancospino, rosa, iris, geranio, fiori d'arancio, caprifoglio, tiglio, violetta, narciso, gelsomino, ginestra...
- **FRUTTATO** Stesso discorso che per i fiori. Nei bianchi si ritrovano solitamente frutti a polpa bianca, in quelli rossi frutti a polpa rossa. Albicocca, ananas, banana, ciliegia, fragola, ribes, lampone, mora, mela cotogna, prugna, agrumi, frutti esotici...
- **FRUTTA SECCA e CONFETTURA** Solitamente riscontrabili nei vini più complessi. Fico secco, mandorla, nocciola, noce, noce di cocco, prugna secca, uva sultanina, confettura, frutta cotta...
- **VEGETALE ed ERBACEO** Più sono complessi più si riscontrano solitamente in vini importanti (per esempio funghi, tartufi...). Erba, felce, fieno tagliato, limoncello, foglia di pomodoro, salvia, foglie morte, mallo di noce, peperone verde, funghi, tartufi, muschio, humus.
- **MINERALE** E' riconducibile al territorio di provenienza del vino, al suo suolo e alle peculiarità dei vitigni presenti
- **SPEZIATO** Tranne qualche eccezione, sono solitamente riscontrabili nei vini complessi. Anice, cannella, chiodo di garofano, liquirizia, noce moscata, zenzero, pepe, vaniglia, zafferano...
- **EMPIREUMATICO - TOSTATO** Dal greco empyreuma, empyreumatos, carbone ricoperto di cenere per accendere il fuoco. Sono particolari odori chimici solitamente legati all'affinamento in legno. Affumicato, bruciato, cotto e poi cacao, caffè, orzo tostato, cioccolato, caramello, mandorla tostata, goudron (catrame), pietra focaia...

- **ANIMALE** Se evidenti rappresentano un difetto, se ben equilibrati con gli altri sentori contraddistinguono la tipicità del vitigno (per esempio pipì di gatto per certi Sauvignon). Pelliccia, cuoio, carne selvaggina, sudore, pipì di gatto...
- **LEGNOSO** Odori provenienti dal legno in cui il vino è stato conservato. Quercia, acacia, scatola di sigari....
- **AMPIO (ALTRI ALIMENTI E CHIMICI)** Farina, crosta di pane, lieviti (riscontrabili spesso in vini rifermentati con lieviti selezionati come gli spumanti). Burro, formaggio (odore di latteria), miele, sidro, birra, tabacco, farina... Derivano dai composti chimici del vino come alcol, acetato di etile, anidride solforosa. Sono spesso dei difetti. Aceto, zolfo, medicinale, disinfettante, celluloido, plastica...
- **ETEREO** Derivano dalle fermentazioni e da alterazione delle fermentazioni. Sono solitamente sentori gradevoli. Smalto per unghie, caramella inglese, sapone, cera, ceralacca, latticini...

VALUTAZIONE OLFATTIVA

COME SI ESEGUE?

Per eseguire in modo valido l'esame olfattivo si deve impugnare il bicchiere a pinza, sulla base o sul gambo, comunque lontano il più possibile dalla bocca per evitare che eventuali odori indesiderati della mano interferiscano con quelli del vino.

Si procede poi in tre fasi:

1. si avvicina il bicchiere al naso e si inspira intensamente ad intervalli regolari, con le giuste pause, per evitare assuefazione ai profumi;
2. si ruota lentamente il bicchiere creando l'"**imbuto di vino**" e facendo sprigionare le sostanze odorose, quindi si inspira intensamente; si ruota poi più intensamente il bicchiere e si inspira più volte ad intervalli regolari;
3. si assaggia il vino deglutendo ed infine espirando si crea l'"**aroma di bocca**", riportando alla mucosa olfattiva altri sentori liberati a causa della temperatura corporea (36-37°C).

COSA SI VALUTA?

INTENSITA'

L'intensità di profumi e/o aromi è un **aspetto olfattivo verticale** poiché **le sensazioni si sommano** e si percepiscono contemporaneamente.

I livelli sono:

CARENTE pochissime sensazioni odorose

POCO INTENSO scarse sensazioni odorose

ABBASTANZA INTENSO sensazioni odorose discretamente percettibili

INTENSO sensazioni odorose decisamente percettibili

MOLTO INTENSO sensazioni odorose particolarmente spiccate ed intense

COMPLESSITA'

La complessità degli aromi è un **aspetto olfattivo orizzontale** poiché **le sensazioni si succedono** senza sovrapporsi determinando una certa persistenza dei profumi.

I livelli sono:

CARENTE pochissima successione di profumi

POCO COMPLESSO Scarsa successione di profumi, dura pochi secondi

ABBASTANZA COMPLESSO Sufficiente successione di profumi

COMPLESSO Durevole successione di profumi

AMPIO Prolungata e complessa successione di profumi, dura anche minuti

QUALITA'

E' un aspetto soggettivo della degustazione e rappresenta la sintesi di intensità e complessità. Il degustatore deve cercare di non farsi troppo influenzare dai propri gusti che prescindono dalla qualità oggettiva del prodotto.

I livelli sono:

COMUNE Profumo scadente, privo di pregio

POCO FINE Rasenta la mediocrità

ABBASTANZA FINE Sufficientemente fine e gradevole

FINE Gradevole, distinto, franco, equilibrato

MOLTO FINE Particolarmente gradevole, distinto, franco

DESCRIZIONE

Tramite il nostro olfatto possiamo fornire una descrizione qualitativa e quantitativa delle caratteristiche di un vino.

Le definizioni sono:

PRIMARI
AROMATICO Riconduce alle componenti aromatiche del vitigno (Moscato, Malvasia, Gewurztraminer, Brachetto, ecc.)
SECONDARI
VINOSO Si riscontra principalmente nei vini rossi giovani e ricorda i momenti della vinificazione (mosto, vinacce, cantina)
FLOREALE Nei vini bianchi giovani richiama sentori di fiori bianchi mentre nei vini rossi meno giovani richiama sentori di fiori rossi
FRUTTATO Ricorda diverse varietà di frutta generalmente a polpa rossa per i vini rossi e a polpa bianca per quelli bianchi
FRANCO È un profumo nettamente riconducibile alla tipologia del vino
FRAGRANTE Ricorda generalmente sentori floreali e fruttati misti all'aroma della crosta di pane
ERBACEO Rievoca sentori di vegetali verdi ed erba triturrata
TERZIARI

SPEZIATO E' un profumo che si può ricondurre a sentori di spezie e si riscontra generalmente in vini rossi e bianchi maturati in botte e affinati in bottiglia

ETEREO E' un profumo che rientra nel bouquet del vino, cioè derivante dalle diverse fasi di invecchiamento

AMPIO E' un profumo che raccoglie diverse sensazioni, derivanti da aromi primari secondari e terziari che si sono evoluti nel tempo



"message in a bottle"

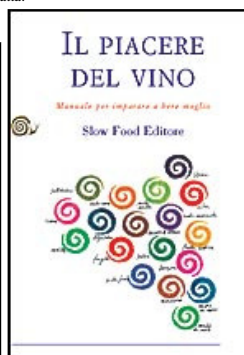
Le prime volte che si esegue una degustazione, la difficoltà principale sembra essere il riconoscimento degli aromi e delle famiglie alle quali appartengono. Potete chiedere a chiunque, sommelier e non, e la risposta almeno inizialmente sarà sempre la stessa: "...sento la mela, la banana, i frutti di bosco... e nient'altro".

In effetti all'inizio è un po' complicato, perché la maggior parte di noi non è più abituata ai sentori offerti dalla natura, e quindi quando si arriva all'esame olfattivo ci si sente un po' sconsolati.

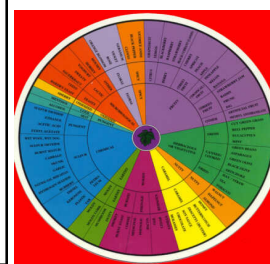
Durante il nostro corso AIS il momento di massima ilarità era costituito dal famigerato **cardamomo**, sentore che nessuno di noi riusciva ad individuare... Il docente vi dirà che è solo questione di esercizio, oppure che un certo vitigno riconduce ad un preciso aroma, e voi sarete comunque in crisi. Ma non disperate, è davvero questione di tempo e di allenamento, perché finalmente dopo qualche decina di degustazioni riuscirete a riconoscere più di un sentore e a scoprire di quale vino si tratta.



La Nez du Vin



Slow Food editrice©



Aroma Wheel©- Davis University, CA

In commercio comunque esiste un valido kit per esercitarsi e classificare al meglio le famiglie degli aromi: si chiama "**La Nez du Vin**" ed è composto da tre cofanetti, uno per i sentori dei vini bianchi, uno per i rossi e uno per i possibili difetti (si possono acquistare anche separatamente).

Un'altra tecnica è suggerita nel testo "**Il piacere del vino**" edito dalla **Slow Food**, che spiega come fabbricarsi da sé dei campioni da utilizzare per esercitarsi. Lo stesso testo cita anche una tecnica brevettata in America all'Università di Davis, CA da **A.C.Noble** la quale ha costruito la "**ruota degli aromi**" (orig. **Aroma wheel** ©), cioè ha classificato le famiglie degli aromi come spicchi posti all'interno di un cerchio, e via via che ci si allontana dal nucleo si incontrano termini sempre meno generici e più specifici (fate un giro su <http://www.turningleaf.com> e divertitevi a degustare un vino...).

Qui di seguito riportiamo una piccola tabellina di corrispondenza tra tipologie di vino ed aromi. Divertitevi ad integrarla, ma ricordate sempre che due vini prodotti con lo stesso vitigno ma in terroir diversi offriranno certamente sentori differenti, pertanto queste indicazioni sono da prendere con le molle...

FIORI

GINESTRA = vini bianchi evoluti
 BIANCOSPINO = sentore delicato
 VIOLETTA = Barbaresco

FRUTTA

POMPELMO = sauvignon blanc
 MELA VERDE = sentore aspro, pungente
 SUSINA BIANCA = sylvaner
 RIBES/CASSIS = pinot nero, Cabernet Sauvignon
 ANANAS = Chardonnay, vendemmia tardiva
 PERA = Prosecco, Sauternes
 MORA = Syrah, Dolcetto d'Alba
 FRAGOLA = Barbaresco, Cannonau
 FRAGOLINA = Vini novelli, pinot nero, cabernet franc, zinfandel
 CILIEGIA = Chianti classico
 FRUTTI DI BOSCO = teroldego

FRUTTA SECCA

MANDORLA = cabernet sauvignon

CONFETTURA

MIELE DI ZAGARA = vino agrumato evoluto
 MIELE = Sauternes

ERBACEO / AROMATICO

SALVIA = sauvignon blanc
 TIMO FRESCO = sauvignon blanc
 MUSCHIO = pinot nero
 SOTTOBOSCO = pinot nero
 PEPERONE GIALLO = sauvignon blanc
 PEPERONE VERDE = cabernet franc
 TARTUFO = cabernet sauvignon, barolo, Brunello
 FOGLIA POMODORO = sauvignon blanc

SPEZIE

CARDAMOMO = gaglioppo
 LIQUERIZIA = merlot, pinot nero
 VANIGLIA = vini passati in barrique
 PEPE NERO = syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon, barolo, barbaresco

TOSTATO

FUME' = barolo, Brunello (dal terreno e non dal legno)

ETEREO

SMALTO = lagrein

 22-09-2009 0:18