



**Terroir Vino, Lunedì 7 Giugno 2010**  
Magazzini del Cotone, Porto Antico di Genova

+ VINX 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.vinoirete.it](http://www.vinoirete.it)

**esame gustativo**

LA DEGUSTAZIONE  
ESAME VISIVO  
ESAME OLFATTIVO  
ESAME GUSTATIVO  
IL SENSO DEL GUSTO  
SENSAZIONI SAPORIFERE  
SENSAZIONI TATTILI  
SENSAZIONI RETRONASALI  
LA LINGUA  
COME SI ESEGUE L'ESAME  
MORBIDEZZA  
DUREZZA  
CORPO DEL VINO  
EQUILIBRIO GUSTATIVO  
INTENSITA GUSTATIVA  
PERSISTENZA GUSTATIVA  
QUALITA GUSTATIVA  
CONSIDERAZIONI FINALI  
STATO EVOLUTIVO  
ARMONIA COMPLESSIVA

IL TASTEVIN  
I BICCHIERI  
GLI ACCESSORI

LINK UTILI  
AIS  
FISAR  
Franciacorta  
Santa Margherita

## IL SENSO DEL GUSTO

Questa fase dell'analisi sensoriale rappresenta la verifica e la sintesi di quanto emerso prima con l'esame visivo e poi con quello olfattivo. I valori e le ipotesi appena fatte possono essere confermati o meno da questo ultimo atto della degustazione.

Il gusto è un senso molto meno complesso dell'olfatto, ci fornisce solamente sensazioni elementari:

- **SENSAZIONI SAPORIFERE**
- **SENSAZIONI TATTILI**
- **SENSAZIONI RETRONASALI**

### SENSAZIONI SAPORIFERE

I sapori fondamentali sono 4:

**DOLCEZZA/MORBIDEZZA**(zucchero/alcool): è una sensazione piacevole determinata dalla presenza di residui zuccherini. E' percepita essenzialmente sulla punta della lingua

**ACIDITA' /DUREZZA**: poco piacevole, data dagli acidi presenti nel vino. Si percepisce sulle zone laterali anteriori della lingua. Gli acidi hanno la proprietà di provocare salivazione.

**SAPIDITA'**: è una sensazione leggerissima e piacevole dovuta alla presenza di sali minerali e si percepisce nelle zone laterali e dorsali della lingua

**AMAREZZA**: è una sensazione determinata dalla presenza di polifenoli, in particolare tannini (chinini). Se troppo pronunciata può essere invece un'anomalia (difetto del vino).

### SENSAZIONI TATTILI

**TERMICA**: questa sensazione è legata alle temperature di servizio del vino perché alzandola e abbassandola variano le percezioni dei quattro sapori fondamentali.

**Dolcezza e morbidezza sono più percettibili all'aumento della temperatura mentre sapidità e amarezza lo sono con l'abbassamento della temperatura.** L'acidità non viene direttamente influenzata dal variare della temperatura ma si può ad esempio attenuare innalzandola, aumentando così la dolcezza e la morbidezza.

**PSEUDOCALORICA**: da non confondere con quella termica è una sensazione di calore, di bruciore, di disidratazione, dovuta alla presenza della componente alcolica (non è la gradazione alcolica).

**ASTRINGENTE**: è una sensazione di secchezza e rugosità dovuta alla presenza del tannino che reagisce con la mucina, una proteina della saliva, ed attenua la salivazione, in alcuni casi fino alla disidratazione. I tannini sono destinati nel tempo a decrescere perché con l'invecchiamento del vino precipitano.

**PUNGENTE**: è una sensazione dovuta alla presenza di CO<sub>2</sub> ed è avvertibile come un pizzicore. E' una peculiarità dei vini frizzanti e degli spumanti.

**CONSISTENTE**: è la percezione di che tipo di sostanza si tratta (acquosa, fluida, viscosa, ecc.)

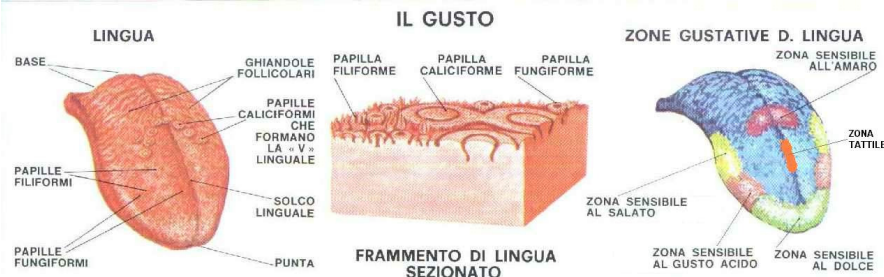
### SENSAZIONI RETRONASALI

**AROMA DI BOCCA**: per convezione, deglutendo una quantità di liquido, esce aria calda spinta dalla faringe ed incontra aria fredda appena inalata; questa sensazione gusto-olfattiva si chiama "**aroma di bocca**" o "**Persistenza Aromatica Intensa**" (P.A.I.).

## LA LINGUA

di Marta Alonzi

E' l'organo del **gusto**. E' costituita da una massa muscolare che aiuta la masticazione ed è rivestita da una membrana caratterizzata da numerosissime (circa 3000) e minuscole protuberanze, le **papille gustative**, di varie forme e dimensioni. Queste comunicano al cervello la percezione e la sensazione dei diversi sapori, gradevoli o sgradevoli.



Le papille gustative distribuite nelle varie zone della lingua percepiscono così i quattro sapori fondamentali: con le papille **fungiformi** sulla punta della lingua si avverte di più il **DOLCE** mentre le zone laterali percepiscono il **SALATO** e quelle laterali anteriori l'**ACIDO**; la zona dorsale è sensibile all'**AMARO** grazie alle papille **caliciformi**; nella zona dorsale centrale sono presenti anche le papille **filiformi** che hanno la funzione **tattile**, cioè rilevano la diversa consistenza dei liquidi e dei solidi che si introducono in bocca.

## COME SI ESEGUE L'ESAME GUSTATIVO?

1. Come prima cosa si deve "avvinare" la bocca, si introduce cioè una piccola quantità di liquido per preparare la cavità orale;
2. a questo punto si procede con la degustazione introducendo altro vino;
3. si porta questo vino nella parte anteriore della bocca e si inspira leggermente in modo da amplificare le sensazioni gustative;
4. si muove il vino con la lingua e si espira lentamente. Il vino andrà a lambire tutta la cavità orale permettendoci di valutare l'equilibrio dei diversi componenti (zuccheri, alcoli, acidi, tannini);
5. si deglutisce il vino e si espira masticando a bocca vuota. Si crea l'aroma di bocca e si valuta la Persistenza Aromatica Intensa sia olfattiva che gustativa.

## COSA SI VALUTA?

### MORBIDEZZA

#### ZUCCHERI

Sono presenti nell'uva e dopo la fermentazione alcolica resistono in minima percentuale sotto forma di residui zuccherini. Se non vengono completamente trasformati si parla di vino dolce. In base alla quantità di zuccheri ed alla percezione di dolcezza i livelli possono essere:

**SECCO**: nessuna sensazione di dolcezza, leggera morbidezza

**ABBOCCATO**: leggerissima sensazione di dolcezza

**AMABILE**: chiara sensazione di dolcezza

**DOLCE**: predominante sensazione di dolcezza ( es.: Brachetto d'Acqui, vini passiti, liquorosi)

**STUCCHEVOLE**: sensazione di dolcezza troppo forte tale da non far percepire gli altri caratteri. Da giudicare negativamente

#### ALCOLI

Gli alcoli presenti nel vino si sono formati durante la fermentazione. Quello più importante è l'alcool etilico la cui percentuale volumetrica esprime la gradazione alcolica del vino.

La componente alcolica conferisce al vino il carattere della morbidezza e allo stesso tempo smussa le componenti di durezza e astringenza dei tannini e quelle di freschezza degli acidi.

La sensazione percepita è quella pseudocalorica, dovuta alla capacità di disidratazione e vasodilatatoria dell'alcol etilico.

In base a questa percezione le definizioni sono:

**LEGGERO**: nessuna sensazione pseudocalorica (<=4-4,5° o 6-7° per Brachetto)

**POCO CALDO**: modesta sensazione pseudocalorica (10-11°, sensazione fresco/tannica)

**ABBASTANZA CALDO**: netta sensazione pseudocalorica (11-12°, equilibrio con altre componenti)

**CALDO**: decisa sensazione pseudocalorica (12-13,5°, può coprire gli altri caratteri)

**ALCOLICO**: predominante sensazione pseudocalorica (15-18°, generalmente vini liquorosi)

#### POLIALCOLI

Durante la fermentazione si formano anche i polialcoli che attenuano gli altri caratteri e danno una sensazione di morbidezza. Il più importante tra questi è la glicerina, incolore e quasi insapore, la quale, se presente in elevate quantità, dà una certa rotondità di gusto favorendo la formazione di lacrime intense ed archetti ampi.

In base a questa percezione le definizioni sono:

**SPIGOLOSO**: netta mancanza di morbidezza, è un difetto

**POCO MORBIDO**: scarsa sensazione di morbidezza, vini giovani

**ABBASTANZA MORBIDO**: piacevole sensazione di morbidezza, vini giovani, pronti, di struttura

**MORBIDO**: decisa sensazione di morbidezza, vini strutturati e maturi

**PASTOSO**: predominante sensazione di morbidezza (prerogativa dei vini bianchi da dessert)

### DUREZZA

Gli acidi sono i componenti fondamentali che conferiscono la sensazione di **freschezza**. Si riassumono in:

- **ORGANICI**
  - **PREFERMENTATIVI**
    - **FISSI tartarico, malico, citrico**
  - **POSTFERMENTATIVI**
    - **FISSI lattico, succinico**
    - **VOLATILI acetico, propionico**
- **INORGANICI**
  - **POSTFERMENTATIVI**
    - **SALI solforico, fosforico, cloridrico**

#### ACIDI

La **forza acida** è data dal **pH** (quello del vino va generalmente da 3,1 a 3,7).

La **forza di penetrazione** è quella che gli acidi possiedono nei confronti delle papille gustative.

In base a questa percezione il vino si definisce:

**PIATTO**: carente di acidità (vino malato o vecchio)

**POCO FRESCO**: scarsa sensazione di acidità (vino maturo)

**ABBASTANZA FRESCO**: discreta sensazione di acidità, procura una buona salivazione (vino rosso giovane, bianco e rosato meno giovani)

**FRESCO:** decisa sensazione di acidità, procura un'abbondante salivazione (bianchi e rosati frizzanti, spumanti)

**ACIDULO:** predominante sensazione di acidità (vini immaturi)

## T A N N I N I

I tannini presenti nel vino derivano principalmente dall'uva (**catechici**) e sono rilasciati dalla buccia e dai vinaccioli. Per questa ragione nei bianchi la loro quantità è trascurabile in quanto la vinificazione si esegue senza la macerazione sulle vinacce. Si parla in minima parte anche di tannini **verdi**, cioè quelli amari che vengono rilasciati dai residui dei raspi.

Altra categoria di tannini sono quelli **gallici**, ovvero l'insieme di polifenoli rilasciati dai contenitori dove avviene l'invecchiamento del vino (botti, barrique, tini, ecc.).

Mentre i tannini vegetali conferiscono una sensazione tattile astringente, quelli nobili riducono questa percezione. In buona sostanza con l'invecchiamento il carattere di tannicità va diminuendo.

In base alla percezione di questo carattere il vino si può definire:

**MOLLE:** minima presenza di componenti tannici, vino vecchio o alterato

**POCO TANNICO:** leggerissima sensazione astringente/tannica, normalmente sono vini novelli, chiaretti o rossi invecchiati

**ABBASTANZA TANNICO:** sufficiente sensazione astringente/tannica, vini rossi di media/grande struttura

**TANNICO:** netta sensazione astringente/tannica, vini rossi giovani

**ASTRINGENTE:** predominante sensazione astringente/tannica, con mancata secrezione salivare. Eccessivo tannino, anomalia nel gusto

## S A L I M I N E R A L I

La sapidità di un vino è una microsensazione che mitiga l'acidità, la quale al contrario è una macrosensazione.

Le sostanze minerali sono presenti per diversi fattori quali l'ambiente pedoclimatico, la lavorazione, l'invecchiamento, e nella loro globalità si definiscono "**ceneri**" ed "**estratto secco**". In laboratorio le ceneri sono la consistenza del vino, cioè quanto resta del vino evaporato a 550°C, mentre l'estratto secco rappresenta tutte le sostanze residue dopo l'evaporazione di 100gr di vino.

In base alla sua sapidità un vino si definisce:

**SCIPITO:** privo di sensazioni minerali, normalmente sono vini vecchi oppure ottenuti da uve scadenti;

**POCO SAPIDO:** scarse sensazioni minerali, bassa percentuale di sostanze;

**ABBASTANZA SAPIDO:** equilibrata sensazione fresco/sapida, normale percentuale di sostanze;

**SAPIDO:** piacevole sensazione salina, vini ottenuti da uve di zone calde;

**SALATO:** predominante sensazione salina, vini di zone salmastre (es: alcuni vini portoghesi)

## CORPO DEL VINO

Il compendio di tutti i componenti non volatili (acidi fissi, zuccheri, polifenoli, sali, glicerina, ecc.) determina l'**estratto secco** stabilendo il **corpo del vino**.

La presenza di estratto secco (vino-acqua-alcoli-componenti volatili) è minore nei vini bianchi e maggiore in quelli rossi.

Descrivendo il corpo del vino è comodo fare riferimento alla struttura del corpo umano.

Le definizioni sono:

**MAGRO:** struttura anomala e insufficiente, vini ottenuti da lavorazioni errate o da uve danneggiate;

**DEBOLE:** modesta struttura, vini da bere giovani;

**DI CORPO:** buona struttura, vini ottenuti in sintonia con la tipologia di uve e loro grado di maturazione;

**ROBUSTO:** ben strutturato ed equilibrato, grandi vini o vini particolari;

**PESANTE:** eccessiva struttura, vini con errata lavorazione oppure che ancora necessitano di invecchiamento.

## EQUILIBRIO GUSTATIVO

L'equilibrio gustativo è dato dal peso di due componenti del vino:

**DUREZZA** (tannini, acidi, sali)

**MORBIDEZZA** (zuccheri, alcoli, polialcoli)

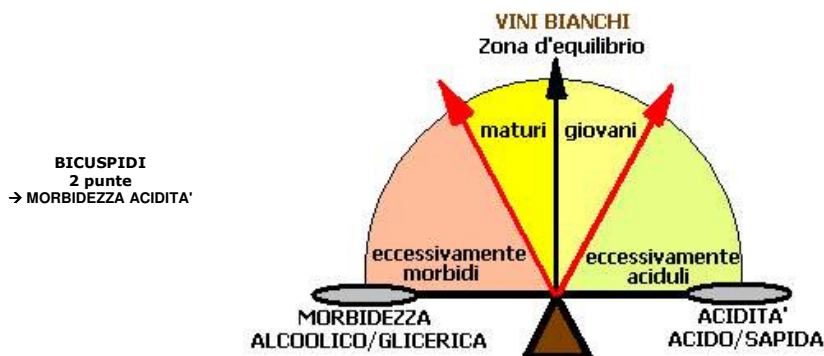
In base all'equilibrio gustativo un vino si definisce:

**POCO EQUILIBRATO:** se una delle 2 sensazioni prevale **decisamente** sull'altra

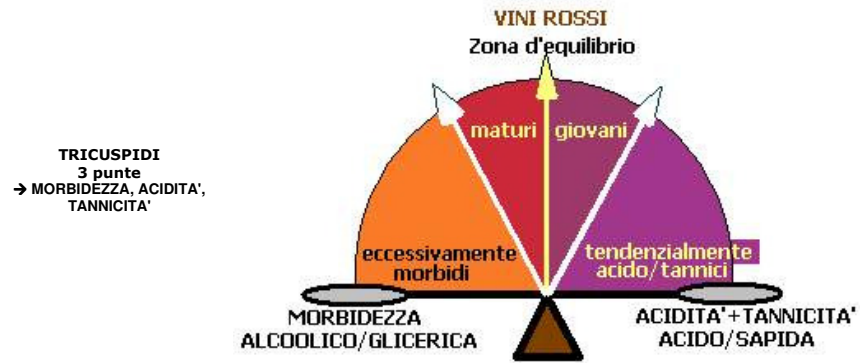
**ABBASTANZA EQUILIBRATO:** se una delle 2 sensazioni prevale **non decisamente** sull'altra

**EQUILIBRATO:** se sussiste la **giusta proporzione** tra le 2 sensazioni, compatibilmente con la tipologia del vino

## VINI BIANCHI



## VINI ROSSI



## INTENSITA' GUSTATIVA

E' data dall'insieme di sensazioni saporifere e tattili che si sono stratificate. I livelli sono:

- CARENTE:** scarsissime sensazioni gustative e gusto/olfattive  
**POCO INTENSO:** ridotte sensazioni gustative e gusto/olfattive  
**ABBASTANZA INTENSO:** equilibrate sensazioni gustative e gusto/olfattive  
**INTENSO:** buone sensazioni gustative e gusto/olfattive  
**MOLTO INTENSO:** profonde sensazioni gustative e gusto/olfattive

## PERSISTENZA GUSTATIVA

Prerogativa dei grandi vini, la persistenza gustativa e gusto/olfattiva è la permanenza delle sensazioni dopo la deglutizione. Il vino si dice:

- CORTO:** percezione < 2 secondi  
**POCO PERSISTENTE:** percezione da 2 a 4 secondi  
**ABBASTANZA PERSISTENTE:** percezione da 4 a 6 secondi  
**PERSISTENTE:** percezione da 6 ad 8 secondi  
**MOLTO PERSISTENTE:** percezione > 8 secondi

## QUALITA' GUSTATIVA

E' la sintesi di intensità e persistenza gustativa. L'aroma di bocca e le sensazioni finali sono importanti per valutare la gradevolezza del vino (es.: piacevolmente fresco per i bianchi giovani, asciutto e amarognolo per i rossi).

I valori sono:

- COMUNE:** vino scadente  
**POCO FINE:** vino mediocre, gusto nella norma  
**ABBASTANZA FINE:** sufficientemente fine, gusto gradevole  
**FINE:** vino buono, equilibrato, gusto elegante  
**ECCELLENTE:** vino distinto, gusto ricco e complesso

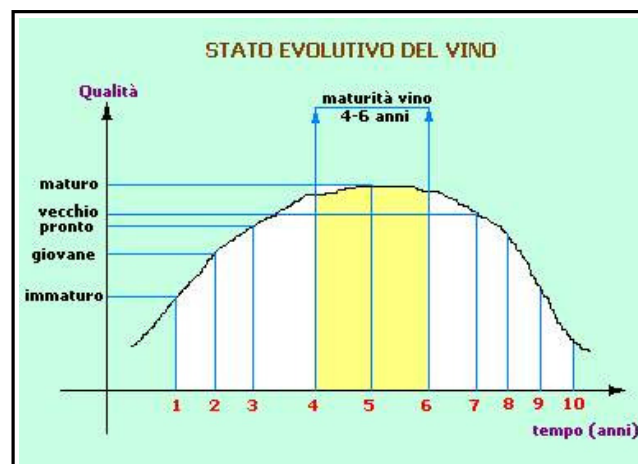
## CONSIDERAZIONI FINALI

Una volta completate le tre fasi dell'analisi sensoriale (**VISIVA, OLFATTIVA, GUSTATIVA**) si possono trarre le conclusioni finali riguardanti questi ultimi due aspetti

- STATO EVOLUTIVO (età del vino)
- ARMONIA COMPLESSIVA

### STATO EVOLUTIVO

Il campione del vino preso in esame, a seconda della sua età, può presentare diverse tonalità e varie sensazioni gusto/olfattive. Le nostre valutazioni devono tenere conto del fatto che alcuni vini raggiungono l'espressione di massima qualità solo con la maturazione mentre altri fanno altrettanto se si mantengono giovani.



In base allo stato evolutivo si usano queste definizioni:

- IMMATURO:** diverse situazioni anomale, ancora deve maturare/affinare  
**GIOVANE:** situazioni non equilibrate ma gradevoli, può potenzialmente migliorare con maturazione/affinamento  
**PRONTO:** ancora in evoluzione ma apprezzabile (maggior parte dei vini in commercio)  
**MATURO:** armonia ottimale, massimo grado di apprezzamento  
**VECCHIO:** cedimento delle caratteristiche (variazione di colore, riduzione/alterazione degli aromi, appiattimento del

gusto).

#### **ARMONIA COMPLESSIVA**

Le caratteristiche osservate durante l'analisi sensoriale devono contribuire o determinare un equilibrio armonioso del vino.

Le definizioni sono:

**POCO ARMONICO**: netta discrepanza tra le componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche

**ABBASTANZA ARMONICO**: leggera imperfezione in 1 o più componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche

**ARMONICO**: perfetta combinazione delle componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche

 22-09-2009 0:49