

wine  pedia

il vino in pratica

A black and white photograph capturing a close-up of a person's nose and hand. The hand is holding a bunch of grapes, with the fingers visible in the foreground. The background is softly blurred, showing more of the person's face and the grapes. A white rectangular box is superimposed over the center of the image, containing the text 'Analisi organolettica' in a clean, white, sans-serif font.

Analisi
organolettica

La valutazione di un vino avviene attraverso tre tappe successive, attraverso le quali si giunge alla valutazione delle singole caratteristiche organolettiche:

Fase visiva

Fase olfattiva

Fase gustativa

Esame visivo

La fase dell'esame visivo è a buon diritto la prima, non solo per ragioni esteriori. L'aspetto del vino è in grado di anticipare numerose informazioni relative al suo stato di salute, al suo grado di evoluzione, alla sua struttura e tipologia e quindi svelare in maniera quasi immediata le sensazioni che le fasi

successive permettono di confermare. Più specificamente attraverso l'esame visivo, oltre alla prima e più semplicistica classificazione del vino in bianco, rosato e rosso, si prendono in considerazione i seguenti parametri:

Colore, Riflessi, Vivacità, Limpidezza, Fluidità, Effervescenza.

Colore

Il colore del vino è legato alla presenza di numerose sostanze coloranti naturali (antociani, tannini, leucoantociani, catechine). La sua intensità dipende dalla varietà di

uva, dallo stato di maturazione, dalla durata della fermentazione (con macerazione più o meno prolungata), dalla quantità di anidride solforosa (SO₂) impiegata.

DEL COLORE SI VALUTANO:

VIVACITÀ

La vivacità è legata ai concetti di brillantezza, smalto, vivezza e freschezza del colore e si può, in linea di massima associarla ad un vino giovane caratterizzato da una acidità fissa piuttosto elevata.

INTENSITÀ

L'intensità, facilmente riconoscibile (si va da un colore chiaro, pallido, leggero, debole, ad uno scuro, denso, cupo), è strettamente correlata al tipo di vino: la natura del vitigno, il tipo di terreno, l'annata di produzione, il rendimento produttivo e le caratteristiche dei processi di vinificazione definiscono il termine di paragone per la "giusta" intensità del vino.

SFUMATURE

Le sfumature, che possono cambiare in relazione al grado di illuminazione cui è sottoposto il bicchiere, sono un fedele specchio dell'età del vino e sono quindi strettamente associate alle dinamiche fenoliche.

TIPOLOGIA	SCALA CROMATICA
ROSSI	<p>Rosso porpora È intenso, con tendenze al viola, tipico del vino giovane.</p> <p>Rosso rubino È il colore più diffuso: un rosso scuro che richiama l'omonima pietra e che contraddistingue i vini da bersi relativamente giovani come indicatore dello stadio evolutivo.</p> <p>Rosso granato Un colore che tende al rosso sangue. È il primo segnale di maturità del vino: tali sfumature indicano un affinamento di almeno un paio d'anni ed una buona evoluzione.</p> <p>Rosso Aranciato Di solito le sfumature arancio richiamano il colore del mattone. È l'indicatore tipico dell'invecchiamento, giusto stadio evolutivo per i grandi vini che sviluppano con l'età il loro massimo, indice di decrepitezza per i vini che non reggono l'invecchiamento.</p>
BIANCHI	<p>Giallo verdolino È un giallo tenue con riflessi verdi, tendenti a diminuire col tempo. Si riscontra in vini giovani e freschi, anche di vendemmia precoce.</p> <p>Giallo paglierino È la più diffusa tonalità del colore giallo chiaro, con differenze anche significative a seconda dell'intensità (più o meno carico).</p> <p>Giallo dorato È un giallo intenso, lo si ritrova in particolari vitigni. È spesso riscontrabile nei riflessi di vini bianchi importanti, di una certa longevità o affinati in legno.</p> <p>Giallo ambrato È il colore tipico dei vini passiti, dei vini liquorosi e, comunque, dei vini ottenuti da uve molto mature.</p>
ROSATI	<p>Rosa tenue Richiama il colore dei petali della rosa o del fiore di pesco.</p> <p>Rosa cerasuolo È un rosa abbastanza intenso, che ricorda alcune varietà di ciliegie.</p> <p>Chiarretto Più rosso che rosa, ma non raggiunge l'intensità dei vini rossi.</p> <p>Buccia di cipolla Un rosa intenso, carico di riflessi che tendono all'aranciato.</p>

Riflessi

I riflessi differiscono in base allo stato evolutivo e si dispongono su una scala cromatica paragonabile a quella dei colori. Per analizzarli occorre osservare i bordi del disco formato dalla superficie del liquido all'interno del bicchiere.

Vivacità

La vivacità di un vino dipende dalla natura e dalla quantità di sostanze coloranti oltre che dall'acidità totale e dal PH; un vino spento e sbiadito evidenzia mancanza di acidità mentre per contro il colore di un vino è tanto più vivace quanto maggiore è il suo tenore acido.

Limpidezza

La limpidezza esprime il grado purezza del vino, vale a dire il grado di trasparenza alla luce e dipende oltre che dall'invecchiamento anche dalle tecniche di lavorazione in cantina.

L'assenza di sospensioni in superficie o deposito di tartrato sul fondo del bicchiere caratterizza un vino cristallino o brillante; un vino si definisce limpido quando non ci sono velature evidenti mentre risulterà velato o torbido nel caso si notino particelle in sospensione più o meno abbondanti.

Fluidità

La fluidità (o viscosità) permette di valutare il grado di alcol e la quantità di zuccheri residui presenti nel vino, oltre che il suo grado di acidità.

Da notare che quando si fa ruotare il bicchiere si provoca una evaporazione dell'alcol etilico con un aumento della tensione superficiale del vino: il liquido attaccato al calice per capillarità tende formare delle goccioline che ricadono lungo il vetro a formare i tipici archetti (alle estremità dei



quali si formano delle gocce dette "lacrime"); se il vino è molto alcolico, è assai scorrevole e produce numerosi archetti piuttosto stretti;

se è ricco di estratti (zuccheri, tannino, pectine, glicerina) è più denso e genera un minor numero di archetti più ampi.

Effervescenza

Il fenomeno dell'effervescenza è dovuto alla presenza di anidride carbonica che, liberandosi nel momento in cui il vino viene versato, provoca spuma e bollicine. L'effervescenza è importante soprattutto negli spumanti, quale che sia il metodo con il quale sono stati ottenuti, ed è legata al tempo e alla temperatura di fermentazione.

Se il processo avviene lentamente e al freddo, la dimensione ("grana") delle bollicine sarà piccola, il loro numero sarà maggiore, e più lunga la persistenza del "perlage".

Una fermentazione rapida genera invece poche bollicine di grandi dimensioni, e il perlage risulta evanescente.



Esame olfattivo

L' esame olfattivo è uno degli elementi chiave della degustazione che permette di identificare le principali caratteristiche di un vitigno, il suo terreno, le condizioni climatiche in cui è cresciuto.

L'esame olfattivo è complicato dal fatto che non esiste un confine preciso tra l'olfatto e il gusto. In effetti, i profumi propriamente detti si percepiscono principalmente per via nasale diretta: mediante inspirazione, le particelle odorose vengono a contatto con i recettori olfattivi, provocando una serie di sensazioni; gli aromi invece si riconoscono soprattutto per via retronasale, espirando

l'aria dalle fosse nasali mentre il vino si trova nella cavità orale (sensazione gusto-olfattiva).

Da notare che le impressioni aromatiche percepite in fase espiratoria sono sovente diverse, e sempre più intense rispetto alle impressioni odorose colte in inspirazione.

I parametri considerati nell'esame olfattivo sono:

- Qualità (franchezza, finezza, eleganza)
- Intensità
- Persistenza
- Natura del profumo

Qualità

Questa è la caratteristica più legata alla soggettività e valutazione personale del degustatore che, in base alla propria esperienza personale giudicherà un profumo

più o meno gradevole.

Per rendere tale giudizio quanto più possibile oggettivo lo si può scomporre secondo tre parametri:

FRANCHEZZA

Si definisce di "buona qualità" e quindi franco, un profumo pulito, netto, senza odori estranei e che delinea un a nota di equilibrio che rende il vino appetibile, piacevole.

FINEZZA

Un profumo è di qualità se è fine, quindi elegante, distinto, armonico. Attenzione però a non confonderla con la semplice piacevolezza di alcuni vini gradevoli ma non sempre esaltanti.

COMPLESSITÀ

La complessità del profumo è data dalla ricchezza di sfumature odorose, che risulteranno più marcate in vini maturi o invecchiati.

Intensità

L'intensità rappresenta la forza, la potenza con cui il profumo si sprigiona ed è strettamente correlata alla tipologia di vino, alla sua temperatura e al tipo di bicchiere in cui è contenuto.

Persistenza

La persistenza olfattiva indica per quanto tempo gli aromi rimangono percepibili apparentemente in bocca, in realtà sulla mucosa olfattoria, dopo che il vino è stato espulso dalla cavità orale; è quindi quella qualità che rende un profumo continuo e durevole.

La scala di valori decrescente molto persistente, persistente, abbastanza persistente, poco persistente e fugace indica valori correlati alla complessità della profumazione: quanto più il vino si presenta al palato vario e ricco di profumi, tanto più lunga sarà la persistenza.

La persistenza aromatica intensa (P.A.I.) comporta sensazioni identiche, o comunque molto simili, a quelle percepite quando il vino si trovava ancora in bocca: è proprio questo

La scala dell'intensità olfattiva raggruppa i seguenti valori:

profumo profondo, molto intenso, intenso, abbastanza intenso, leggero, tenue.

che differenzia la P.A.I. dal retrogusto, che invece, è una deviazione del gusto iniziale, e va quindi giudicato negativamente.

Subito dopo aver deglutito il vino l'impressione aromatica rimane per un certo periodo di tempo ad intensità forte e costante; poi subisce una brusca diminuzione, e si affievolisce fino a scomparire. Il periodo ad intensità costante costituisce la P.A.I.

L'unità di misura della P.A.I. è la caudalie, corrispondente ad 1 secondo. In un vino di consumo corrente, la persistenza aromatica intensa varia da 1 a 3 secondi ("corto in bocca"); in un prodotto di un certo pregio si arriva a 5-6 secondi, e nei grandi vini si va oltre i 10-12 secondi. I bianchi in generale, e soprattutto i passiti e i liquorosi dolci hanno una P.A.I. più lunga.



Natura del profumo

I profumi in enologia sono riconosciuti per analogia per cui nel descrivere le varie sfumature del bouquet, ci si serve di una terminologia legata al mondo della natura: fiori, frutti, spezie ecc., che hanno perciò, al

loro interno, una dose di soggettività che dipende dalle capacità del degustatore, dal suo allenamento, dalla ricchezza della sua memoria olfattiva, dalla sua soglia percettiva

L'INSIEME DEI PROFUMI DI UN VINO COMPRENDE:

BOUQUET PRIMARIO

Costituito dagli aromi varietali (propri del vitigno) dell'uva, che tendono di norma a scomparire in breve tempo.

BOUQUET SECONDARIO

Originato dalla fermentazione.

BOUQUET TERZIARIO

Si forma durante la maturazione in botte e l'affinamento in bottiglia.

In linea di massima, nei vini giovani predominano i sentori di frutta e di fiori freschi; col tempo, subentrano i sentori di fiori appassiti e di confettura; poi si colgono dei

sentori animali (cuoio, pelliccia, selvaggina) e dei ricordi di sottobosco, di tostatura e di spezie (in particolare, nei vini maturati in rovere si nota nettamente la vaniglia).



Esame gustativo

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: dolce, salato, acido e amaro, e sono percepiti in zone differenti della lingua:



DOLCE	È una sensazione piacevole determinata dalla presenza di residui zuccherini (fruttosio e glucosio soprattutto) che si percepisce sulla punta della lingua; anche la ricchezza di alcol etilico e glicerina danno una sensazione di morbidezza e dolcezza.
SALATO	È una sensazione leggerissima e piacevole dovuta alla presenza di sali minerali (tartrati, fosfati, cloruro di sodio) e si percepisce nelle zone laterali e dorsali della lingua.
ACIDO	Poco piacevole, dato dai diversi acidi organici (tartarico, malico, lattico, succinico) presenti nel vino. Si percepisce sulle zone laterali anteriori della lingua, dando una impressione di freschezza e astringenza oltre che provocare salivazione.
AMARO	È causato dall'ossidazione enzimatica e dalla presenza dei polifenoli, in particolare tannini, oppure da attacchi batterici; viene percepito sul fondo della lingua ed è avvertibile anche in presenza di una piccola quantità di sostanze amare.

Sensazioni tattili

Le sensazioni tattili sono provocate dal contatto fisico tra le mucose orali e i componenti del vino. Sono riconducibili a quattro tipologie:

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.
ASTRINGENTE	È una sensazione di secchezza e rugosità dovuta alla presenza del tannino che reagisce con la mucina, una proteina della saliva, provocando contrazione delle gengive e diminuzione della 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 anidride carbonica (CO ₂) ed è avvertibile come un pizzicore. È una peculiarità dei vini frizzanti e degli spumanti, mentre può essere un segnale di allarme se la si percepisce in un vino rosso fermo: in tal caso è sintomo di cattivo stato del vino (come minimo una rifermentazione in bottiglia).
CONSISTENZA	Questa sensazione si riferisce alla percezione di "solidità" del vino. La struttura è dunque caratterizzata da sensazioni che vanno dal fluido all'untuoso: si parla di vino untuoso quando il palato percepisce una sensazione di pieno, grasso, carnoso; al contrario un vino si definisce leggero o debole quando si lascia bere facilmente, trasmettendo una sensazione di spiccata freschezza.



Sensazioni retronasali

Rappresentano le impressioni aromatiche percepite mediante espirazione; gli aromi, al confine tra gusto e olfatto, sono simili ma

non del tutto uguali ai profumi recepiti per inspirazione (via nasale diretta).



Equilibrio gustativo

Per dare un giudizio sull'insieme dei gusti di un vino, è essenziale tenere conto dell'equilibrio (armonia) tra i componenti fondamentali.

In un vino bianco, l'armonia è determinata da una equilibrata proporzione tra acidità e la morbidezza (oltre all'eventuale dolcezza legata alla presenza di residui zuccherini).

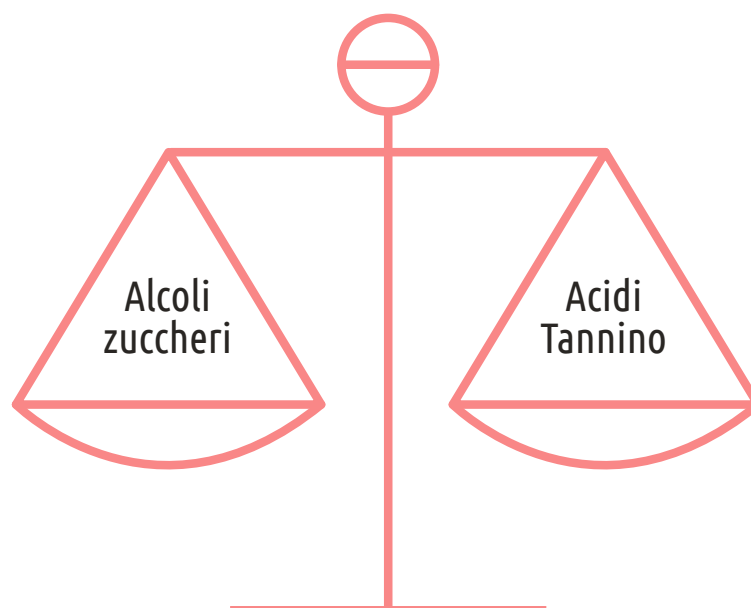
In un rosso invece, i componenti dell'equilibrio sono tre: la morbidezza (alcoli ed eventuali zuccheri), l'acidità (acidi organici) e l'astringenza (tannini).

Abbiamo visto che gli alcoli e gli zuccheri contrastano l'asprezza degli acidi, e attenuano

l'amaro e l'astringenza; inoltre l'alcol etilico rinforza il dolce dello zucchero, e maschera il salato. Per contro, l'acidità e l'astringenza si rinforzano reciprocamente.

Immaginiamo allora una bilancia: nel caso di un vino bianco, su un piatto mettiamo gli alcoli (e gli eventuali zuccheri); sull'altro gli acidi: se c'è un equilibrio, e senza eccessi o carenze, quel vino è armonico, altrimenti si ha una disarmonia tanto più evidente quanto maggiore è lo squilibrio. Nel caso di un rosso, il discorso è analogo: da una parte alcoli (e zuccheri), dall'altra acidi e tannino; non devono esserci né eccessi, né carenze.

La bilancia dell'equilibrio gustativo





il vino in pratica