

PICCOLO GLOSSARIO DI DEGUSTAZIONE

Analizzare le sensazioni olfattive e gustative, che si provano degustando un vino, significa percepirle, riconoscerle ed identificarle, soffermarsi a valutarne l'intensità e la qualità, confrontandole mentalmente con le nostre esperienze precedenti.

Ciascuno di noi, infatti, conserva una memoria olfattiva e gustativa più o meno ricca, che deriva dalla somma delle esperienze fatte nel corso degli anni, una specie di biblioteca unica ed originale, che determina i nostri gusti e le nostre preferenze individuali soggettive.

Le molecole aromatiche che creano le sensazioni olfattive e gustative hanno nomi scientifici spesso difficili (acetato di isoamile = profumo di frutta esotica tra banana e ananas), molte volte impronunciabili (tetrabromoanisolo = odore di tappo o muffa).

Per poter esprimere con parole comprensibili che cosa sentiamo, dobbiamo ricorrere a delle similitudini, prendendo a prestito i nomi dei fiori, dei frutti, dei cibi o delle sostanze che meglio rappresentano quel tipo di profumo, di aroma, di odore o sapore.

Ecco una serie di termini e definizioni (in gran parte desunte dalle terminologie ufficiali dall'Associazione Italiana Sommeliers), che vi aiuteranno ad esprimere con maggior precisione le sensazioni visive, olfattive e gustative che percepite degustando un vino di qualità.

ESAME VISIVO

Limpidezza

La limpidezza di un vino può essere definita come assenza di torbidità, cioè particelle in sospensione nella massa liquida, ma può anche corrispondere ad un livello accettabile di impurità, visibili nelle normali condizioni ottiche e di luminosità in cui il degustatore effettua l'esame visivo. In base alla limpidezza un vino può essere definito: Velato – Abbastanza limpido – limpido – Cristallino – Brillante.

Velato:

si dice di un vino che presenta accentuata opalescenza, dovuta alla notevole presenza di particelle in sospensione. Essa può essere determinata da alcuni fattori: fermentazione malolattica, fermentazioni sgradite e in genere inopportune, casses....

Abbastanza limpido:

si dice di un vino che può presentare una leggerissima velatura, determinata dalla presenza di microparticelle dovute a leggera rifermentazione di residui zuccherini o all'insolubilizzazione di alcuni composti, causata da lunghi invecchiamenti. In questi casi la manipolazione della bottiglia durante la mescita deve essere realizzata con estrema cura.

Limpido:

si dice di un vino privo di qualsiasi particella in sospensione e che quindi non presenta depositi di nessuna natura. Un modo pratico per valutare questo grado di limpidezza, consiste nel porre un bicchiere contenente vino al di sopra di una scritta e verificare che le lettere presentino contorni perfettamente nitidi.

Cristallino:

si dice che, oltre ad essere totalmente privo di microparticelle in sospensione, possiede anche una propria intensa luminosità, che determina la particolare lucentezza.

Brillante:

si dice di un vino che, oltre ad essere "cristallino", riflette con vivacità i raggi luminosi che lo investono. Ciò è frequentemente valorizzato dall'azione sinergica dell'anidride carbonica, le cui "bollicine" hanno la proprietà di rifrangere i raggi di luce attraverso la materia colorante del vino, prerogativa fondamentale dei vini frizzanti e, ancora di più, degli spumanti.

Colore

Il colore di un vino dipende dalla varietà del vitigno, dalle tecniche di lavorazione impiegate e dall'età. E' determinante per la classificazione dei vini nelle diverse tipologie di "bianco", "rosato" e "rosso"; la definizione del colore si completa attraverso l'esame della sua intensità, delle diverse tonalità o sfumature della loro corrispondente vivacità.

Colore dei vini bianchi

Il colore dei vini bianchi prevede la seguente terminologia: Giallo verdolino – Giallo paglierino – Giallo dorato – Giallo ambrato.

Giallo verdolino:

tonalità che si riscontra solitamente nei vini bianchi molto giovani, leggeri e freschi. Questi vini hanno un rapporto acidità/morbidezza decisamente a favore della prima. Sono ottenuti da una rigorosa vinificazione in bianco in uve che, generalmente, sono state raccolte leggermente in anticipo e/o che possono aver subito pratiche enologiche abbastanza energiche (chiarifiche, filtrazioni, ...). Questa tonalità si può descrivere come un "giallo molto tenue" sul quale prevalgono forti riflessi verdi. I riflessi verdolini tendono a diminuire dopo il primo anno di vita.

Giallo paglierino:

tonalità che si riscontra nei vini bianchi giovani che hanno un rapporto acidità-morbidezza abbastanza equilibrato. Questi vini sono generalmente ottenuti dalla vinificazione in bianco di uve raccolte in piena maturazione fisiologica e che presentano quindi un buon rapporto acidi-zuccheri. Questa tonalità indica la cura e l'attenzione che sono state riservate prima all'uva e, successivamente, alle diverse fasi di lavorazione del vino in cantina. Si è solito paragonare questa tonalità al colore della paglia e il riscontro di una maggiore o minore intensità di giallo e dei relativi riflessi verdolini, indica che questi sono determinati dall'ambiente pedoclimatico, dal vitigno, dalle tecniche di lavorazione applicate e dall'età del vino.

Giallo dorato:

tonalità che si riscontra nei vini bianchi che hanno un rapporto acidità-morbidezza a favore della seconda, normalmente ottenuti con uve leggermente sovrature. Questa tonalità, che ricorda il colore dell'oro giallo, può essere anche causata da numerosi altri fattori tra i quali, in particolare, l'affinamento in botti di legno. Il giallo dorato, se privo di vivacità, può indicare un'evoluzione negativa delle caratteristiche del vino, conseguente ad una ossidazione già in stato avanzato.

Giallo ambrato:

tonalità che si riscontra nei vini bianchi che hanno un rapporto acidità-morbidezza decisamente a favore della seconda. Sono vini normalmente ottenuti attraverso tecniche enologiche miranti alla produzione di vini passiti e/o liquorosi. Questa tonalità, che si usa paragonare al colore dell'ambra o del topazio, rappresenta un aspetto negativo in quei prodotti che, non rientrando nelle sopraccitate categorie di vini, presentano un'accentuata ossidazione della materia colorante.

Colore dei vini rosati

Per la corretta valutazione del colore dei vini rosati è estremamente importante il concetto che, qualsiasi tonalità e intensità del colore, deve essere supportata da un successivo giudizio positivo relativo alle analisi olfattiva e gustativa. Il colore dei vini rosati prevede la seguente terminologia: Rosa tenue – Rosa cerasuolo – Rosa charetto.

Rosa tenue:

tonalità che si usa per definire un vino rosato che presenta un colore simile ai petali di fiore di pesco o della rosa dell'omonimo colore. Quando questa tonalità assume riflessi violacei, significa che il vino è giovane e, con molta probabilità, è stato ottenuto mediante una vinificazione con limitato contatto tra la parte liquida del mosto e le bucce delle uve, ovviamente a bacca nera. Quando invece questa tonalità assume riflessi "ramati", che ricordano cioè il colore del rame o della buccia di cipolla, si può pensare che il vino rosato sia stato ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve contenenti poca materia colorante (es. Pinot Grigio).

Rosa cerasuolo:

tonalità che si usa per definire un vino rosato che presenta un colore simile quello di alcune varietà di ciliegie come ad esempio la Moretta di Cesena o il Durone di Vignola. Le sfumature possono andare dal violaceo all'aranciato e sono determinate dal grado di maturazione del vino in esame.

Rosa charetto:

tonalità che si usa per definire un vino rosato che presenta un colore simile a quello dei vini rossi (si può definire anche "rosso rubino molto scarico"). In genere questi vini mantengono una accentuata vivacità di colore, con marcati riflessi violacei nel primo anno di vita, per evolvere poi verso quelli aranciati, perdendo in freschezza, dopo circa due anni dalla loro produzione.

Colore dei vini rossi

La definizione del colore di un vino rosso può essere realizzata utilizzando un'infinità di parole, per indicarne le diverse sfumature ed inoltre, per ogni tipo di colore, si possono avere diversi gradi di intensità (più scarico, meno scarico ..). Il colore dei vini rossi prevede la seguente terminologia: Rosso porpora – Rosso rubino – Rosso granato – Rosso aranciato.

Rosso porpora:

tonalità che si usa per definire un vino rosso molto giovane, che presenta un rapporto acidità-tannicità-morbidezza a favore delle prime due. Questa tonalità è paragonabile al colore della veste cardinalizia o, più raramente, a quella del fiore della peonia e si presenta come un "rosso carico" , con marcati riflessi violacei. La tonalità rosso porpora è quindi sinonimo di vini molto giovani.

Rosso rubino:

tonalità che si usa per definire un vino rosso giovane, che presenta un rapporto acidità-tannicità-morbidezza in discreto equilibrio. Questa tonalità ricorda l'omonima pietra preziosa e normalmente è sinonimo di vino in buono stato di salute e conservazione, pronto per essere consumato.

Rosso granato:

tonalità che si usa per definire un vino rosso, che presenta un rapporto acidità-tannicità-morbidezza leggermente a favore di quest'ultima. Questa tonalità ricorda il rosso del sangue, quando vi è particolare ricchezza di materia colorante ed i semi del melograno, quando questa è piuttosto carente. I vini che si trovano nella fascia di colore corrispondente a questa tonalità sopportano in genere un medio invecchiamento.

Rosso aranciato:

tonalità che si usa per definire un grande vino rosso, che abbia subito un lungo invecchiamento, nel quale il rapporto acidità-tannicità-morbidezza sia a favore di quest'ultima. Questa tonalità di colore è paragonabile a quella dei mattoni, con riflessi che vanno dal bruno all'aranciato. Questa stessa tonalità è però da considerare un aspetto negativo se viene riscontrata in vini da bersi giovani, poiché indica un precoce stato di maturazione del prodotto o, ancor peggio, un avanzato stato di degradazione.

La tonalità del colore è indicativa dello stato evolutivo del vino: gli spumanti metodo classico giovani hanno tonalità di giallo tenue, con riflessi più o meno verdolini; il giallo tende a tonalità più dorate con l'evolversi del vino.

Fluidità

Si può sicuramente affermare che l'esame visivo di un vino inizi dal momento in cui questo viene versato nel bicchiere in quanto ciascun prodotto possiede una propria "scorrevolezza", che provoco particolari "rumori liquidi".

In base alla fluidità un vino può essere definito:

Fluido – Poco consistente – Abbastanza consistente – Consistente – Viscoso.

Fluido:

un vino viene definito "inconsistente-fluido" quando, versandolo nel bicchiere, scende sul fondo in modo molto leggero e scorrevole, come si trattasse, come si trattasse di acqua sorgiva.

Questa caratteristica si valuta solitamente come un aspetto negativo, causato da esasperate lavorazioni enologiche.

Poco consistente:

vino che, versandolo nel bicchiere, scende in modo leggero.

Questa caratteristica è tipica di un prodotto che possiede una struttura debole a causa del rapporto morbidezza-durezza a favore di quest'ultima (in particolare per alcuni vini bianchi del nord Italia), la cui scorrevolezza è simile a quella di una bibita che non contiene né zuccheri né anidride carbonica.

Abbastanza consistente:

vino che, versandolo nel bicchiere, scende con moderata scorrevolezza.

Questa caratteristica si riscontra normalmente in quei vini bianchi, rosati e rossi che hanno un rapporto morbidezza/durezza abbastanza equilibrato e si manifesta nella stragrande maggioranza dei vini presi in esame, compatibilmente con le diverse tipologie.

Consistente:

vino che scende nel bicchiere in modo poco scorrevole a causa del rapporto morbidezza-durezza a favore della prima. Questa caratteristica è confermata anche dall'esame degli "archetti", fitti e regolari e, talvolta, dalla presenza di zuccheri.

Viscoso:

vino che scende nel bicchiere in modo "pesante", quasi senza provocare alcun "rumore", come si trattasse di una sostanza sciropposa.

Questa caratteristica si riscontra in certi vini bianchi da dessert, ottenuti ad esempio da uve attaccate dalla Botrytis cinerea, sottoposte ad appassimento o ad acinellatura. Quando questa situazione si manifesta in prodotti diversi da quelli suddetti, viene considerata un'anomalia.

Effervescenza

L'effervescenza di un vino consiste nella liberazione di anidride carbonica, sotto forma di bollicine, quando il liquido viene versato nel bicchiere.

Si può venire a formare una "spuma", più o meno persistente che tende a svanire cioè in tempi diversi, dovuta all'immediato sviluppo di bollicine che partono dal basso e si dirigono verso l'alto.

Sia le caratteristiche della spuma che delle bollicine sono importanti parametri di valutazione per il degustatore ed infatti l'analisi organolettica prende in considerazione **tipo di effervescenza, qualità della spuma, la grana, il numero e la persistenza delle bollicine.**

Tipo di effervescenza

L'effervescenza può essere:

- **vivace,**
- **esuberante,**
- **persistente,**
- **fugace,**
- **evanescente.**

Qualità della spuma

La qualità della spuma potrà risultare:

- **soffice**,
- **minuta**,
- **sottile**,
- **persistente**,
- **molto persistente**.

Grana delle bollicine

Le bollicine possono risultare:

- **grossolane**, se la loro dimensione ricorda le bollicine dell'acqua minerale gassata;
- **abbastanza fini**, se la loro dimensione risulta essere "accettabile" e nello standard dei vini spumanti normalmente in commercio;
- **fini**, se la loro dimensione è molto piccola, simile a quella della punta di uno spillo.

Numero delle bollicine

Le bollicine possono risultare:

- **scarse**, se appaiono molto rarefatte, quasi assenti;
- **abbastanza numerose**, se appaiono in modo discontinuo e la loro formazione è limitata a pochi punti delle pareti del bicchiere;
- **numerosa**, se sono abbondanti e si formano in modo continuo da molti punti delle pareti del bicchiere.

Persistenza del perlage

Le bollicine possono risultare:

- **evanescenti**, se scompaiono dopo alcuni secondi;
- **abbastanza persistenti**, se la loro apparizione è limitata ad alcuni minuti e comunque non risulta supportata da un adeguato "numero";
- **persistenti**, se continuano a formarsi e si sprigionano velocemente, senza alcun rallentamento, anche dopo un lungo periodo di sosta dello spumante nel bicchiere.

ESAME OLFATTIVO

Intensità olfattiva

L'intensità dei profumi può essere considerata un aspetto "verticale" dell'analisi sensoriale, dovuta cioè ad una stratificazione dei diversi sentori, o meglio ad un insieme di sensazioni percepite contemporaneamente.

In base all'intensità dei profumi un vino può essere definito: Carente – Poco intenso – Abbastanza intenso – Intenso – Molto intenso.

Carente:

si dice di un vino in cui si avvertono pochissime sensazioni odorose, quasi da non essere percepite dall'olfatto.

Poco intenso:

si dice di un vino in cui si avvertono scarse sensazioni odorose, poco percettibili dall'olfatto.

Abbastanza intenso:

si dice di un vino in cui le sensazioni odorose risultano discretamente percettibili, fini e delicate. Se ci sono sentori diversi, se ne comincia a distinguere la caratterizzazione.

Intenso:

si dice di un vini in cui le sensazioni odorose si avvertono bene, spesso in modo pronunciato. L'eventuale articolazione dei sentori è ben caratterizzata e decisamente percettibile.

Molto intenso:

si dice di un vino in cui le sensazioni odorose sono particolarmente spiccate, intense ed avvolgenti (quasi pungenti). La caratterizzazione dei diversi sentori è netta e ben riconoscibile.

Persistenza olfattiva

La persistenza dei profumi può essere considerata un aspetto "orizzontale" dell'analisi sensoriale, cioè una gamma più o meno ricca di diverse sensazioni che si possono sprigionare in sequenza del bicchiere (persistenza diretta) e/o che possono, attraverso il ricordo, impressionare per tempi diversi la mucosa olfattiva (persistenza indiretta).

In base alla persistenza dei profumi un vino può essere definito: Carente – Poco persistente – Abbastanza persistente – Persistente – Molto persistente.

Carente:

si dice di un vino che possiede una scarsissima successione di profumi, sia nella fase diretta che in quella indiretta ed il loro ricordo è pressoché nullo.

Poco persistente:

si dice di un vino che possiede una scarsa successione di profumi, che si esauriscono in pochi secondi, sia nella fase diretta che in quella indiretta.

Abbastanza persistente:

si dice di un vino che possiede una sufficiente successione di profumi, che complessivamente non si esauriscono per alcuni secondi, sia nella fase diretta che in quella indiretta.

Persistente:

si dice di un vino che possiede un insieme articolato di profumi la cui successione risulta durevole (anche parecchi secondi), sia nella fase diretta che in quella indiretta.

Molto persistente:

si dice di un vino che possiede un insieme ricco di profumi, la cui successione risulta prolungata e complessa e che non sembra esaurirsi se non in tempi lunghi (anche minuti), sia nella fase diretta che in quella indiretta.

Qualità olfattiva

La valutazione della qualità olfattiva rappresenta la sintesi del giudizio relativo all'intensità e alla persistenza delle sensazioni odorose.

Essa viene anche considerata come un aspetto particolarmente soggettivo del degustatore che, facendo appello alla propria "memoria delle sensazioni" e alla propria esperienza, valuta la qualità del profumo (o aroma) del vino.

Si analizza la qualità scomponendola in finezza, franchezza, gradevolezza e tipicità, in riferimento alle sensazioni percepite e alle loro sfumature.

In base alla qualità olfattiva un vino può essere definito: Comune – Poco fine – Abbastanza fine – Fine – Eccellente.

Comune:

si dice di un vino dal profumo scadente e privo di qualsiasi pregio, che non suscita alcuna gradevolezza ai sensi.

Poco fine:

si dice di un vino dal profumo che rasenta la mediocrità e la cui franchezza è mascherata.

Abbastanza fine:

si dice di un vino dal profumo sufficientemente fine e gradevole.

Fine:

si dice di un vino dal profumo gradevolmente distinto, franco e equilibrato.

Eccellente:

si dice di un vino dal profumo particolarmente distinto, nel quale gradevolezza e franchezza sono componenti di spicco della propria classe, personalità e tipicità.

Descrizione olfattiva

Il senso dell'olfatto è estremamente raffinato e ci permette di percepire aromi estremamente "sottili" e di valutare in modo preciso e articolato le caratteristiche odorose di un vino.

Proprio perché il profumo del vino è estremamente variegato, mutevole, ricco di delicate sfumature, possiamo affermare che la classificazione degli aromi, qui raggruppata sotto la voce "descrizione", è ancora aperta a nuove scoperte.

La nostra classificazione, forse arbitraria, può essere comunque più che sufficiente per una corretta e completa analisi sensoriale dei profumi, in quanto prende in considerazione i principali gruppi di aromi.

In base alla qualità olfattiva un vino può essere definito: Aromatico – Vinoso – Floreale – Fruttato – Franco – Fragrante – Erbaceo – Speziato – Etereo – Ampio.

Aromatico:

è il profumo che si può ricondurre alle componenti aromatiche naturali del vitigno stesso, che sono classificate come tali nelle cosiddette uve aromatiche (Moscati, Malvasie, Gewürz-traminer e pochissime altre).

Vinoso:

è il profumo caratteristico del vino molto giovane, ricco di sentori che ricordano la "vinificazione" e in particolare le parti solide del mosto, cioè le bucce e i vinaccioli.

Richiama il tipico profumo che si avverte in una cantina al momento della svinatura e si riscontra principalmente nei vini rossi.

Floreale:

è il profumo dato da un insieme di note di fiori, generalmente riscontrabile nei vini bianchi giovani, che emanano sentori di fiori bianchi (acacia, biancospino...) e nei vini rossi "meno giovani", che emanano sentori di fiori rossi appassiti (violetta, rosa...).

Fruttato:

è il profumo che ricorda i più svariati tipi di frutta e nel vino è in rapporto alla sua tipologia ed evoluzione: può ad esempio riportare alla memoria la frutta fresca a polpa bianca o rossa, la frutta molto matura e quella esotica, la confettura di frutta e la frutta secca.

Franco:

è il profumo pulito, netto in riferimento alla tipologia del vino preso in esame, con sentori che non possono essere in alcun caso mascherati da altre sensazioni più o meno gradevoli e che, quindi, non deve lasciare dubbi sulla originalità e sulle sue caratteristiche intrinseche.

Fragrante:

è il profumo che ricorda generalmente la freschezza delle essenze floreali e fruttate ma, in alcuni casi, anche gli aromi della crosta di pane.

Erbaceo:

è il profumo che rievoca sensazioni di erba tritata o comunque di essenze vegetali verdi come il peperone verde, la foglia di pomodoro, il mallo di noce e altri ancora.

Questi sentori "latenti", particolari per determinati vitigni, si sprigionano in alcuni vini nei quali costituiscono caratteristiche olfattive particolarmente distinte, come nel Cabernet franc, nel Sauvignon blanc, nel Riesling renano, nel Lagrein, etc.

Speziato:

è il profumo che può ricondurre a diversi sentori di spezie, generalmente riscontrabili in vini bianchi e rossi maturati in botti di legno e successivamente affinati, per periodi più o meno lunghi, in bottiglia.

Etereo:

è il profumo che può ricondurre al bouquet del vino derivante da diversi periodi di invecchiamento.

Generalmente concorrono alla formazione del profumo etereo i composti come ad esempio gli eteri, gli acetati, gli esteri, derivanti dalle varie combinazioni degli alcoli.

Ampio:

è il profumo che, per la sua complessità, abbraccia diverse sensazioni, appartenenti sia ai profumi primari che ai secondari ed ai terziari, generalmente enfatizzati nel tempo dall'evoluzione fisiologica del vino.

Aromi percepiti

Floreali:

acacia, tiglio, biancospino, iris, ginestra, sambuco, crisantemo, rosa, violetta.

Fruttati:

mela, pesca, prugna, ciliegia, banana, ananas, mango, frutti di bosco (ribes, lampone, mirtillo, fragoline).

Frutti secchi e confetture:

prugna secca, fico secco, frutta cotta, noce, nocciole, mandorle.

Erbacei e vegetali:

erba tagliata, peperone, foglie, fieno, mallo di noce, sottobosco, funghi, tartufi.

Erbe aromatiche:

salvia, aneto, finocchio, alloro, origano, timo, basilico, rosmarino.

Speziati:

pepe (nero, verde, rosa), anice, vaniglia, chiodi di garofano, cannella.

Tostati:

caffè, cacao, caramello, pane tostato, cioccolato, mandorla tostata.

Animali:

cuoio, pelliccia, pipì di gatto, selvaggina, foxy.

Eterei:

cera, sapone, smalto, acetone, ceralacca.

Sentori terziari:

miele, tabacco, crosta di pane, farina, lievito, burro, formaggio fresco o stagionato.

ESAME GUSTATIVO

Zuccheri

Il gusto dolce è determinato dagli zuccheri che si possono trovare nei vini. In base alla diversa percezione di dolcezza, un vino può essere definito: Secco – Abboccato – Amabile – Dolce – Stucchevole.

Secco:

si dice di un vino in cui non si percepisce la sensazione di dolcezza. Normalmente si tratta di vini con residui zuccherini compresi tra 1-5 g/l, quantità che, tutto al più, può concorrere a determinare una certa morbidezza.

Abboccato:

si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima sensazione di dolcezza. Normalmente si tratta di vini che contengono da 10 a 20 g/l di zuccheri residui.

Amabile:

si dice di un vino in cui si percepisce chiaramente la sensazione di dolcezza, anche se non è predominante. Normalmente si tratta di vini che contengono da 20 a 50 g/l di zuccheri residui.

Dolce:

si dice di un vino in cui predomina la sensazione di dolcezza. Può contenere da 50 a 100g/l di zuccheri residui, come si verifica nei vini dolci frizzanti naturali da dessert come l'Oltrepò pavese Sangue di Giuda, il Brachetto d'Aqui e altri o, addirittura, da 100 a 160 g/l di zuccheri residui, come avviene in quelli passiti o liquorosi.

Stucchevole:

si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di dolcezza, non ben supportata dalle altre componenti, per cui il risultato finale dell'analisi sensoriale gustativa deve essere giudicato in modo negativo e la situazione deve essere ritenuta un'anomalia del campione preso in esame.

Alcooli

E' risaputo che gli alcooli influenzano il gusto del vino e, a partire dagli 11°-12° vol. si comincia a percepire in bocca una sensazione pseudocalorica e/o un certo bruciore sulla lingua. In base alla diversa percezione di pseudocalore un vino può essere definito: Leggero – Poco caldo- Abbastanza caldo – Caldo – Alcoolico.

Leggero:

si dice di un vino in cui non si percepisce alcuna sensazione pseudocalorica, a causa del basso titolo alcoolometrico, generalmente non superiore a 4° - 4,5°, come nel caso, ad esempio del Moscato d'Asti. Questa valutazione può anche essere estesa a quei vini ricchi di acidi e/o tannini, nei quali il titolo alcoolometrico non superi i 6° - 7° come nel caso, ad esempio l'Oltrepò pavese Sangue di Giuda e il Brachetto d'Aqui; quando questa situazione non si verifica nei seguenti prodotti è da ritenersi un'anomalia.

Poco caldo:

si dice di un vino in cui si percepisce una modesta sensazione pseudocalorica. Normalmente si tratta di vini il cui titolo alcoolometrico è moderato (10° - 11°) e di vini nei quali prevale la sensazione fresco-tannica.

Abbastanza caldo:

si dice di un vino in cui si percepisce una netta e piacevole sensazione pseudocalorica. Normalmente si tratta di vini con "sufficiente" titolo alcoolometrico (11° - 12°), nei quali l'alcool è perfettamente in equilibrio con altre componenti.

Caldo:

si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione pseudocalorica. Normalmente si tratta di vini con "strutturati" e con elevato titolo alcoolometrico (12° - 13,5°), nei quali l'alcool è in perfetto equilibrio con altre componenti, oppure di vini "poco strutturati", nei quali la sensazione di pseudocalore non è supportata dagli altri elementi.

Alcoolico:

si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione pseudocalorica. Normalmente si tratta di vini "speciali", ottenuti con particolari tecniche enologiche (alcoolizzazione, aggiunta di sifone ...), con elevato titolo alcoolometrico (15° - 18°), oppure di altri vini, "non speciali" che però presentano un elevato contenuto di alcool e, soprattutto, questo non è in equilibrio con altre componenti. In questi casi, tale "gradazione" elevata risulta un'anomalia del gusto.

Polialcooli

I polialcooli sono tra i principali costituenti del vino e hanno un ruolo fondamentale nella determinazione della sua struttura, incidendo in modo determinante sulla componente "morbida". In base alla diversa sensazione di morbidezza, un vino può essere definito: Spigoloso – Poco morbido – Abbastanza morbido – Morbido – Pastoso.

Spigoloso:

si dice di un vino in cui si percepisce una netta mancanza di morbidezza. Normalmente si tratta di vini poco strutturati e/o ottenuti da lavorazioni troppo energiche.

Il contenuto di alcooli e polialcooli è basso ed in bocca il vino sembra "sfuggente" e lascia quindi un senso di "spigolosità".

Poco morbido:

si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa sensazione di morbidezza. Normalmente si tratta di vini giovani o addirittura immaturi, poco strutturati e quindi con un basso contenuto glicerico e alcoolico.

Abbastanza morbido:

si dice di un vino in cui si percepisce una piacevole sensazione di morbidezza, dovuto ad una equilibrata composizione glicerica e alcoolica. Normalmente si tratta di vini giovani, pronti e di media struttura.

Morbido:

si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione di morbidezza, dovuto ad una buona concentrazione glicerica e alcoolica. Normalmente si tratta di vini strutturati e maturi, il cui consumo va dai 4 agli 8 anni dalla produzione. Questa valutazione può essere estesa anche a quei vini che contengono una quantità di zuccheri residui compresa tra 5 – 10 g/l.

Pastoso:

si dice di un vino in cui si percepisce una predominante, quasi eccessiva sensazione di morbidezza, dovuta all'elevata concentrazione glicerica e alcoolica. Normalmente è una prerogativa dei grandi vini bianchi da dessert, ottenuti con lavorazioni particolari (muffa nobile, appassimenti, alcoolizzazioni).

Acidi

La tipologia compositiva dell'acidità e la forza acida ed imprimente dei singoli acidi creano una tipica sensazione di vivacità e freschezza. In base alla diversa percezione di acidità un vino può essere definito: Piatto – Poco fresco – Abbastanza fresco – fresco – Acidulo.

Piatto:

si dice di un vino la cui carenza di acidità non lascia alcuna traccia di freschezza. Normalmente si tratta di vini affetti da patologie, come le rifermentazioni di alcuni acidi, o di vini vecchi (vini in avanzato stato di maturità).

Poco fresco:

si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa ma piacevole sensazione di acidità, che procura una leggerissima salivazione. Normalmente si tratta di vini maturi, più o meno invecchiati, nei quali vi sia una componente acida appena avvertibile.

Abbastanza fresco:

si dice di un vino in cui si percepisce una discreta e piacevole sensazione di acidità, che procura una buona salivazione. E' una prerogativa ottimale per gran parte dei vini rossi giovani e dei vini bianchi e rosati meno giovani.

Fresco:

si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione di acidità, che procura un'abbondante salivazione. E' questa una prerogativa importante per i vini bianchi e rosati frizzanti in genere, ottimale per gli spumanti secchi.

Acidulo:

si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di acidità, che procura un'abbondante e fluida salivazione e una leggera contrazione gengivale. Normalmente si tratta di vini ottenuti da uve poco mature e di vini che possiedono una forte acidità.

Tannini

I tannini appartengono al gruppo dei polifenoli e sono responsabili, per ciò che riguarda l'aspetto gustativo, dell'analisi organolettica, della sensazione dell'astringenza, che si riconosce in quanto queste sostanze lasciano la bocca più o meno arida, asciutta, ruvida, "legata". I tannini infatti sottraggono acqua alle mucose della lingua e della bocca, facendo precipitare contemporaneamente la mucina. In base alla diversa sensazione di astringenza un vino può essere definito: Molle – Poco tannico – Abbastanza tannico – Tannico – Astringente.

Molle:

si dice di un vino in cui si percepisce una netta sensazione di "fiacchezza", dovuta ad una minima presenza di componenti tannici che, notoriamente, rinforzano il gusto, conferendo durezza. Si può trattare di vini vecchi o affetti da alterazioni.

Poco tannico:

si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima sensazione astringente. Normalmente si tratta di vini rossi poco strutturati (novelli, chiaretti ...) o di vini rossi invecchiati che contengono i cosiddetti "tannini nobili".

Abbastanza tannico:

si dice di un vino in cui si percepisce una sufficiente e gradevole sensazione di astringenza. E' una caratteristica ottimale comune a molti vini rossi di media e grande struttura, che hanno già subito un buon affinamento.

Tannico:

si dice di un vino in cui si percepisce una netta sensazione di secchezza e astringenza. E' una prerogativa dei vini rossi giovani in genere, o di vini per quali si prevede un ulteriore affinamento.

Astringente:

si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di rugosità e secchezza, dovuta a mancata secrezione di saliva. Normalmente si tratta di vini con un eccessivo contenuto di tannini, tale da determinare anomalie del gusto.

Sali Minerali

La sensazione di sapidità viene solitamente poco considerata, perché normalmente è in sinergia o, spesso, è "mascherata" dall'acidità, essendo quest'ultima una sensazione più forte della prima e avendo entrambe, più o meno in comune, i ricettori o la zona linguale di rilevazione. La percezione della sapidità è determinata in gran parte dal reale contenuto di sali minerali, soprattutto, dalla maggiore o minore capacità coprente dei singoli acidi. In base alla sapidità un vino può essere definito: Scipito – Poco sapido – Abbastanza sapido – Sapido – Salato.

Scipito:

si dice di un vino "scialbo" e totalmente privo di "sensazioni minerali". Normalmente tratta di vini ottenuti da uve scadenti e troppo lavorate in fase di vinificazione, o talmente vecchi da risultare privi di sapore.

Poco sapido:

si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa sensazione "sapore minerale". Normalmente si tratta di vini che possiedono una bassa percentuale di sostanze estrattive e la cui sapidità è mascherata dall'acidità.

Abbastanza sapido:

si dice di un vino in cui si percepisce una piacevole ed equilibrata sensazione fresco-sapida. E' questa una prerogativa dei vini con una normale percentuale di minerali e di sostanze estrattive.

Sapido:

si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima e piacevole "sensazione salina". Normalmente si tratta di vini strutturati, ottenuti da uve provenienti da zone calde, o di vini nei quali viene a mancare l'azione coprente degli acidi.

Salato:

si dice di un vino in cui si percepisce una predominante "sensazione salina". Normalmente si tratta di vini particolari, ottenuti da uve provenienti da zone salmastre o, molto raramente, di vini ottenuti con aggiunta di cloruro di sodio (sale da cucina).

Struttura Generale o Corpo del vino

Dopo aver valutato singolarmente le componenti della "morbidezza" e della "durezza" del prodotto, si passa a una valutazione globale del corpo del vino. In base alla struttura un vino può essere definito: Magro – Debole – Di corpo – Robusto – Pesante.

Magro:

si dice di un vino in cui si riscontra una struttura anomala e insufficiente. Normalmente si tratta di vini ottenuti da errate lavorazioni o da uve fortemente danneggiate da attacchi fungini, nel caso ad esempio di persistenti piogge autunnali.

Debole:

si dice di un vino in cui si riscontra una modesta struttura dovuta alla presenza di una scarsa quantità di elementi gustativi. Normalmente si tratta di vini che devono essere bevuti giovani.

Di corpo:

si dice di un vino in cui si riscontra una buona ed equilibrata struttura, in sintonia con la sua tipologia. Normalmente si tratta di vini ottenuti da uve che hanno raggiunto un grado ottimale di maturazione.

Robusto:

si dice di un vino ben strutturati ed equilibrato. Normalmente si tratta di "grandi vini" o di vini ottenuti con particolari lavorazioni, come l'attacco da parte della muffa nobile, l'acinellatura o l'appassimento delle uve, mirate ad ottenere prodotti ricchi di zucchero, elemento che rafforza la struttura.

Pesante:

si dice di un vino in cui si riscontra un'eccessiva e sproporzionata struttura, che causa "stanchezza" gustativa. Può essere una caratteristica dei vini destinati a lunghi invecchiamenti ma ancora immaturi o, ancor più frequentemente, di prodotti ottenuti da errate lavorazioni.

Equilibrio gustativo

L'equilibrio gustativo è il risultato della complessa interazione tra le varie sostanze che formano la struttura del vino, cioè zuccheri, alcoli, polialcoli, acidi, tannini, sali minerali. In base all'equilibrio gustativo un vino può essere definito: Poco equilibrato – Abbastanza equilibrato – Equilibrato.

Poco equilibrato:

si dice di un vino in cui si riscontra una decisa prevalenza delle sensazioni della "morbidezza" (zuccheri, alcoli, polialcoli) su quelle di "durezza" (acidi, tannini, sali minerali) o viceversa.

Abbastanza equilibrato:

si dice di un vino in cui si riscontra una prevalenza delle sensazioni della "morbidezza" (zuccheri, alcoli, polialcoli) su quelle di "durezza" (acidi, tannini, sali minerali) o viceversa.

Equilibrato:

si dice di un vino in cui si riscontra una giusta proporzione tra le sensazioni della "morbidezza" (zuccheri, alcoli, polialcoli) su quelle di "durezza" (acidi, tannini, sali minerali), in equilibrio tra loro, compatibilmente con la tipologia del vino preso in esame.

Intensità gustativa

L'intensità gustativa si può considerare un aspetto "verticale" dell'analisi sensoriale, cioè dovuto ad una stratificazione di sensazioni saporifere, tattili e retronasali olfattive. In base all'intensità gustativa un vino può essere definito: Carente – Poco intenso – Abbastanza intenso – Intenso – Molto intenso.

Carente:

si dice di un vino in cui si percepiscono scarsissime sensazioni gustative e gusto-olfattive. Normalmente si tratta di vini affetti da patologie.

Poco intenso:

si dice di un vino in cui si percepiscono ridotte sensazioni gustative e gusto-olfattive. Questa situazione non va considerata un difetto se è riferita a prodotti concepiti per avere caratteristiche di particolare leggerezza gustativa.

Abbastanza intenso:

si dice di un vino in cui si percepiscono sensazioni gustative e gusto-olfattive discrete ed equilibrate.

Intenso:

si dice di un vino in cui si percepiscono sensazioni gustative e gusto-olfattive buone e ben caratterizzate.

Molto intenso:

si dice di un vino in cui si percepiscono profonde ed intense sensazioni gustative e gusto-olfattive, determinate soprattutto dai componenti odorosi e dall'elevato contenuto di sostanze estrattive.

Persistenza gustativa

La persistenza gustativa si può considerare un aspetto "orizzontale" dell'analisi sensoriale, cioè dovuto ad una maggiore o minore permanenza delle sensazioni saporifere e tattili, ma soprattutto delle sensazioni retronasali olfattive dovute alle componenti odorose. La permanenza gusto-olfattiva (P.A.I. o Persistenza Aromatica Intensa), valutata in secondi a partire dalla deglutizione e espirazione, ci fornisce la "lunghezza del gusto". In base alla persistenza gustativa un vino può essere definito: Corto – Poco persistente – Abbastanza persistente – Persistente – Molto persistente.

Corto:

si dice di un vino in cui si avverte la persistenza gusto-olfattiva inferiore ai 2 secondi.

Poco persistente:

si dice di un vino in cui si avverte la persistenza gusto-olfattiva di 2-4 secondi.

Abbastanza Persistente:

si dice di un vino in cui si avverte la persistenza gusto-olfattiva di 4-6 secondi.

Persistente:

si dice di un vino in cui si avverte la persistenza gusto-olfattiva di 6-8 secondi.

Molto persistente:

si dice di un vino in cui si avverte la persistenza gusto-olfattiva superiore agli 8 secondi.

Qualità gustativa

La qualità gustativa rappresenta la sintesi del giudizio dell'intensità e della persistenza gusto-olfattiva e la sua valutazione dipende molto dall'abilità del degustatore che, basandosi sulla propria esperienza e conoscenza, giudica la qualità del gusto, tenendo conto di alcuni parametri tra i quali la franchezza, la finezza, la gradevolezza, la ricchezza di gusto. Nella valutazione della qualità gustativa occorre inoltre tenere presente l'importanza dell' "aroma in bocca" o sensibilità retronasale gusto-olfattiva, percepita attraverso l'espirazione e delle "sensazioni finali" (saporifere, tattili, olfattive). In base alla qualità gustativa un vino può essere definito: Comune - Poco fine – Abbastanza fine – Fine - Eccellente.

Comune:

si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva scadente e privo di qualsiasi pregio. Il gusto finale può essere sgradevole.

Poco fine:

si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva mediocre, con gusto finale nella norma.

Abbastanza fine:

si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva sufficientemente fine, con gusto finale gradevole, corrispondente alla tipologia del vino preso in esame.

Fine:

si dice di un vino di buona qualità gusto-olfattiva, gradevolmente equilibrato e con gusto finale piacevolmente sottile ed elegante.

Eccellente:

si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva particolarmente distinta, caratterizzata da un gusto finale di personalità, con classe, ricchezza e complessità di sensazioni.

CONSIDERAZIONI FINALI

A questo punto siamo finalmente giunti alle "battute finali" della degustazione e dovremmo essere quindi in grado di esprimere un giudizio completo e globale del vino in esame, tenendo in grande considerazione i rapporti tra l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo, per poter determinare l'armonia complessiva del prodotto e il suo stato evolutivo, in funzione, soprattutto quest'ultimo, della tipologia e della potenzialità della conservazione.

Armonia complessiva

In base all'armonia un vino può essere definito: Poco armonico – Abbastanza armonico – Armonico.

Poco armonico:

si dice di un vino in cui si riscontra una netta discrepanza tra componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche, nelle tre fasi dell'analisi sensoriale.

Abbastanza armonico:

si dice di un vino in cui si riscontra una leggera imperfezione di una o più componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche, nelle tre fasi dell'analisi sensoriale.

Armonico:

si dice di un vino in cui si combinano in modo perfetto tutte le componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche che, nelle fasi dell'analisi sensoriale, risultano essere al massimo della loro espressione qualitativa.

Stato evolutivo

In base all'evoluzione e al tempo in cui è stato affinato, un vino può essere definito: Immaturo – Giovane – Pronto – Maturo – Vecchio.

Immaturo:

si dice di un vino in cui si riscontrano diverse situazioni anomale, in una o più fasi dell'analisi organolettica, in particolare in quella dell'esame gustativo. Normalmente si tratta di un vino che deve ultimare la maturazione e l'affinamento in cantina.

Giovane:

si dice di un vino che all'analisi organolettica non presenta ancora sensazioni ben equilibrate tra loro ma che, tuttavia, all'esame olfattivo e gustativo è caratterizzato rispettivamente da fragranza, freschezza e potenzialità nei riguardi dell'affinamento, sia che si tratti di vini da bersi giovani, sia di vini da invecchiamento.

Pronto:

si dice di un vino ancora in evoluzione ma con caratteristiche che gli permettono di essere comunque consumato ed apprezzato. E' il caso della stragrande maggioranza dei vini in commercio attualmente.

Maturo:

si dice di un vino che, indipendentemente dall'età, presenta un'armonia ottima, nella quale tutte le caratteristiche organolettiche hanno raggiunto il massimo grado di apprezzamento.

Vecchio:

si dice di un vino in cui si riscontrano evidenti di una o di tutte le caratteristiche organolettiche, che si manifestano con variazione di colore, riduzione degli aromi, eventuale comparsa di odori dovuti a fenomeni ossidativi e di maderizzazione o appiattimento del gusto. Questo termine non deve assolutamente confuso con "invecchiato".