



## La degustazione del vino e la scheda d'assaggio

Nella degustazione del vino intervengono i tre sensi: vista, olfatto e gusto. La **vista** permette di eseguire una prima valutazione del vino analizzandone alcune caratteristiche quali il colore, la limpidezza, la fluidità e l'effervescenza. Per meglio osservare questi elementi, occorre sollevare il bicchiere dallo stelo e porlo davanti a una superficie bianca.

Il **colore** del vino, che può assumere vari livelli di bianco, rosato o rosso, dipende da fattori come il tipo d'uva, la tecnica di invecchiamento e di vinificazione, l'annata di produzione e i costituenti naturali. Il grado di **limpidezza**, invece, distingue il vino in limpido, cristallino o brillante, mentre la **fluidità** si misura appoggiando il bicchiere al tavolo e facendolo ruotare, in modo tale che si crei al suo interno un velo (lacrime) che poi scenderà verso il basso; la velocità di discesa consentirà di definire il vino fluido e scorrevole o, al contrario, vischioso, denso e oleoso. Dal contenuto di anidride carbonica dipende poi l'**effervescenza** del vino, che, secondo questo parametro, può essere classificato in tranquillo, frizzante o spumante.

Per quanto riguarda l'**esame olfattivo** del vino, per svolgerlo vanno impiegate entrambe le narici, per meglio apprezzare le numerosissime sostanze odorose contenute nella bevanda, classificate in profumi di cui bisogna cogliere il sentore, l'intensità e la persistenza:

- **profumi primari** (aromi), derivanti dall'uva usata;
- **profumi secondari** (fruttati, floreali e vegetali), originati durante la fermentazione alcolica;
- **profumi terziari** (legno, caffè, spezie, mandorla), generati nel periodo della maturazione e dell'affinamento in bottiglia.

Grazie alle papille presenti sulla lingua è possibile percepire sensazioni termotattili legate al vino, come temperatura e consistenza, ma soprattutto le **sensazioni gustative**, cioè l'acidità, la tannicità e il corpo.

Il giudizio di un vino in seguito alla sua degustazione è comunque piuttosto soggettivo e personale, spesso non libero da pregiudizi derivanti dal nome del vitigno o da quello del produttore.

In generale, però, i difetti universalmente riconosciuti sono: mancanza di profumo o presenza di cattivi odori, ossidazione ed eccesso di acidità.





A. Solillo  
S. Palermo  
Il maître e i  
saperi della  
cucina



## Scheda di degustazione dei vini

<i>Studente</i>	
<i>Classe</i>	
<i>Anno scolastico</i>	

### PRESENTAZIONE DEL VINO

<i>Nome e vitigno</i>	<i>Area geografica di produzione</i>	<i>Categoria commerciale</i>	<i>Titolo alcolometrico volumico</i>	<i>Anno di produzione</i>	<i>Temperatura di servizio</i>
<i>Fase</i>	<i>Caratteri in esame</i>		<i>Descrizione</i>		
ESAME VISIVO	Perlage (grana)				
	Perlage (persistenza)				
	Colore				
	Riflessi				
	Limpidezza				
	Fluidità				
ESAME OLFATTIVO	Archetti				
	Sentore				
	Intensità				
ESAME GUSTATIVO	Persistenza				
	Acidità				
	Alcolicità				
	Grado zuccherino				
	Tannicità				
	Morbidezza				
	Sapidità				
VALUTAZIONE FINALE	Corpo				
	Persistenza gustativa				
	Retrogusto				
	Equilibrio				