



Associazione Italiana Sommelier

26 Maggio 2022

La degustazione del vino

Annalisa Barison

Benvenuti!



Degustare il vino

Una bella cena.

La compagnia di amici.

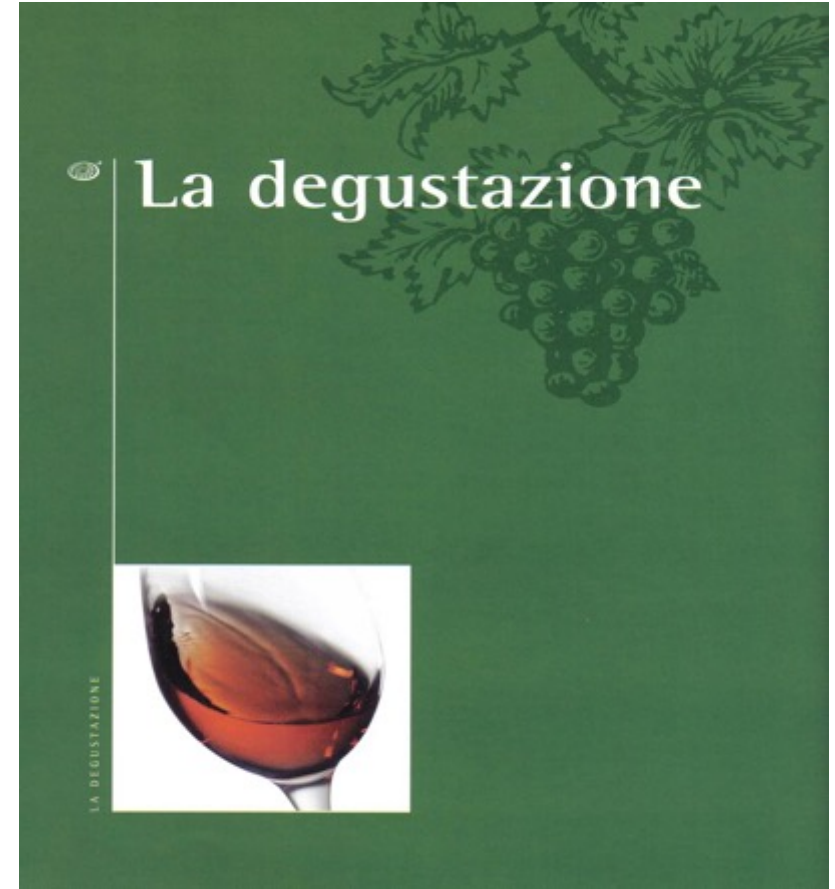
Momenti conviviali.

***La degustazione è un'altra
cosa.***



Le Analisi del Vino

1. Analisi chimico-strumentale
2. Analisi sensoriale e organolettica

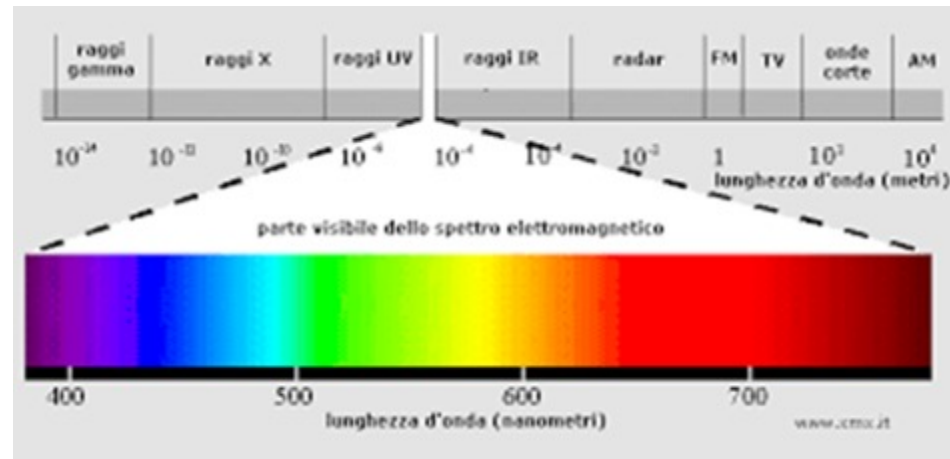


Che tipo di analisi sensoriale usiamo

Metodi Oggettivi di Analisi Sensoriale:

La Valutazione Visiva (senso della Vista)

È delimitata negli apprezzamenti cromatici dal Violetto al Rosso. (360-780 nm)



La Valutazione Visiva

Può trovare dei riscontri oggettivi
in dati di MISURA riguardanti:

- 1) Intensità Visiva
- 2) Tonalità
- 3) Lunghezza d'onda

I COLORI DELLO SPETTRO DELLA LUCE VISIBILE		
COLORE	INTERVALLO DI LUNGHEZZA D'ONDA	INTERVALLO DI FREQUENZA
Rosso	~ 700-630 nm	~ 430-480 Thz
Arancione	~ 630-590 nm	~ 480-510 Thz
Giallo	~ 590-560 nm	~ 510-540 Thz
Verde	~ 560-490 nm	~ 540-610 Thz
Blu	~ 490-450 nm	~ 610-670 Thz
Viola	~ 450-400 nm	~ 670-750 Thz



La valutazione Gustativa

Si incentra nell'apprezzamento dei 4 sapori fondamentali: dolce, acido, salato e amaro.

La difficoltà maggiore è discernere i sapori sovrapposti.

La diversa persistenza gustativa.



La Valutazione Olfattiva

La più complessa, siamo di fronte ad una gamma variegatissima di sensazioni fra le più diverse:

- 1) profumi gradevoli;
- 2) profumi strani;
- 3) profumi cattivi e/o ripugnanti.



Il senso dell'Odorato è un'arma potentissima

Si avvale del concetto di «sensazione soglia».....

- 1) soglia di **percezione**...è quella necessaria a provocare lo Stimolo;
- 2) soglia di **identificazione**...ci permette di individuare
«il tal **Composto Odoroso**»



Il concetto di soglia

Implica l'esistenza di un rapporto QUANTITATIVO tra il valore dello Stimolo e l'intensità della Percezione Sensoriale.

La Quantità prevede una Unità di Misura, ma per le SENSAZIONI **non ESISTE**. Come si lavora?



Analisi Sensoriale Quantitativa

Non esiste un'unità di misura delle Sensazioni,

si lavora chiedendo ai Soggetti di dare un GIUDIZIO
QUANTITATIVO della SENSAZIONE PERCEPITA

esprimendola con dei numeri per es: da 1 a 10.



Analisi Sensoriale Quantitativa

Il giudizio Quantitativo della **Sensazione Percepita** varia da **Soggetto a Soggetto**.

Al fine di Oggettivare l'analisi sensoriale si deve arrivare al concetto di «**GRUPPO**»



Gruppo Oggettivo di Analisi Sensoriale

- Il gruppo deve essere:
- 1) interessato alla valutazione sensoriale di quel prodotto (vino)
- 2) composto da esperti abituati all'analisi sensoriale del prodotto (vino)
- 3) conoscenza profonda del tipo di vino in esame



Analisi Sensoriale QUALITATIVA

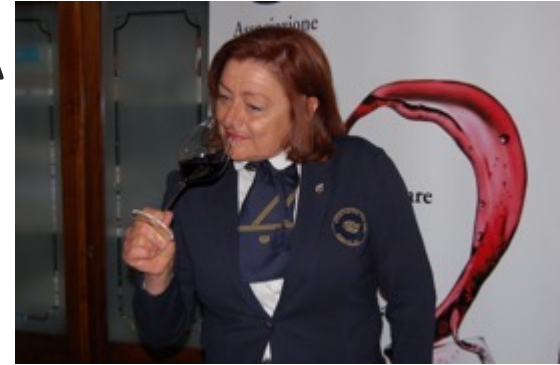
1) Qualitativa Semplice, con fini Tecnologici:

Test di differenza, Test di preferenza.

Con questo tipo di analisi sensoriale non descriviamo la qualità in senso lato del vino, ci limitiamo a dare indicazioni riferite ad una sola variabile intrinseca.

2) Qualitativa con fini Edonistici: per stabilire il valore qualitativo di uno o più vini nell'ambito della loro tipologia.

Di solito l'analisi sensoriale con fini EDONISTICI si avvale di «Scale Strutturate» di valutazione tra cui le più semplici sono «Scale Nominali»



Analisi Sensoriale Qualitativa Edonistica

Con Scale Strutturate Nominali.

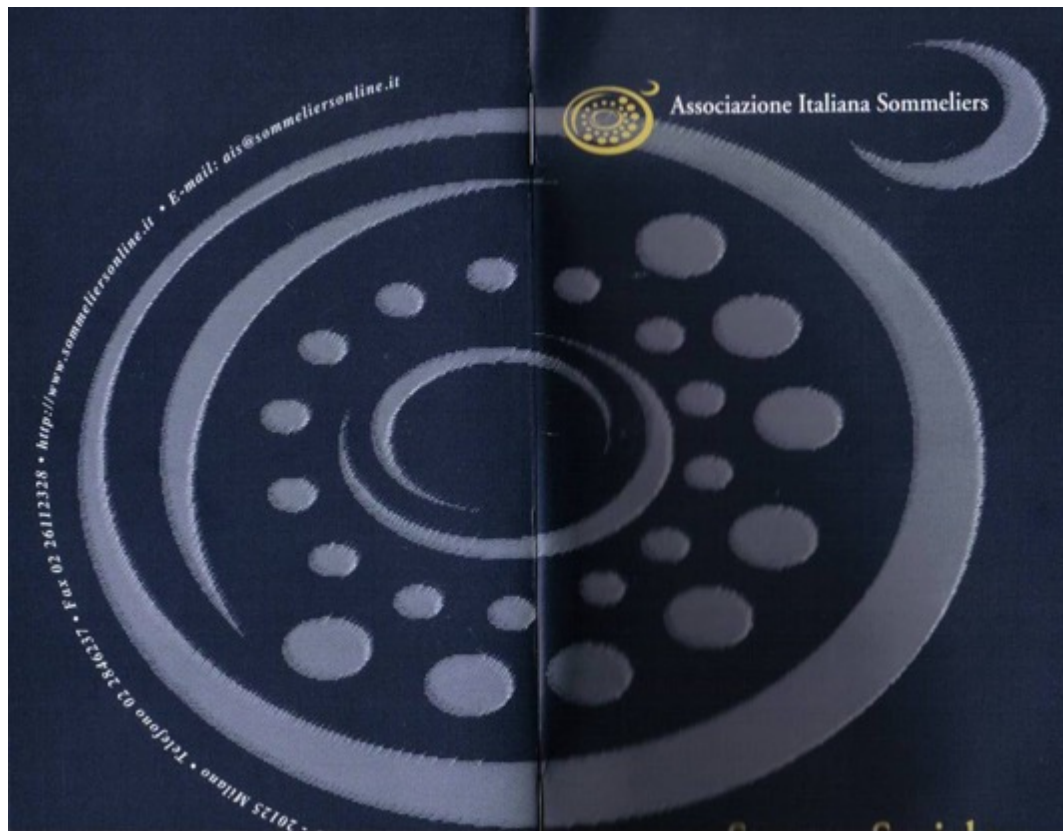
La proprietà valutata (per es. l'intensità olfattiva di un vino) può essere classificata secondo un certo numero di parole di breve definizione che vanno da un estremo (scadente) all'altro (ottimo).

Nel nostro caso:

carente, poco intenso, abb. intenso, intenso, molto intenso.



L' AIS ha riunito 116 Termini in scale strutturate nominali



Come si degusta il vino?

Analisi sensoriale

Vista, Olfatto, Gusto, Tatto . . .

Sebbene sostenuta dalla strumentale,

È quella che permette di verificare la sintesi

Del perfetto equilibrio tra :

La natura, la mano dell'uomo e la tecnica.

■ Esame visivo



- limpidezza
- colore
- consistenza
- effervescenza
- pigmenti
- alcol etilico e altre sostanze estrattive
- anidride carbonica

■ Esame olfattivo



- intensità
- complessità
- qualità
- descrizione
- profumi primari (vitigno)
- profumi secondari (fermentazioni)
- profumi terziari (evoluzione)

■ Esame gusto-olfattivo



- struttura
- equilibrio
- intensità
- persistenza aromatica intensa
- qualità
- sensazioni saporifere (dolcezza, amarezza, acidità, sapidità)
- sensazioni tattili (pseudocalore, astringenza, effetto termico, pungenza, consistenza gustativa)
- sensazioni gusto-olfattive (aromi di bocca)

■ Stato evolutivo

■ Armonia



La degustazione AIS

- *ESAME VISIVO*
- *ESAME OLFATTIVO*
- *ESAME GUSTO-OLFATTIVO*
- *LO STATO EVOLUTIVO E L'ARMONIA*

■ Esame visivo



- limpidezza
- colore
- consistenza
- effervescenza
- pigmenti
- alcol etilico e altre sostanze estrattive
- anidride carbonica

■ Esame olfattivo



- intensità
- complessità
- qualità
- descrizione
- profumi primari (vitigno)
- profumi secondari (fermentazioni)
- profumi terziari (evoluzione)

■ Esame gusto-olfattivo



- struttura
- equilibrio
- intensità
- persistenza aromatica intensa
- qualità
- sensazioni saporifere (dolcezza, amarezza, acidità, sapidità)
- sensazioni tattili (pseudocalore, astringenza, effetto termico, pungenza, consistenza gustativa)
- sensazioni gusto-olfattive (aromi di bocca)

■ Stato evolutivo

■ Armonia



Le condizioni e le regole per la degustazione

AMBIENTE E CONDIZIONI

Senza inquinamenti di luce e di odori



LE 10 REGOLE PER UNA PERFETTA DEGUSTAZIONE

- svolgere la degustazione in un ambiente con pareti chiare, silenzioso e senza odori e profumi
- non usare profumi intensi
- non ingerire sostanze dal sapore forte e persistente
- non fumare
- degustare il vino ad una temperatura adeguata
- non degustare più di 10-12 campioni di vino
- scegliere un orario opportuno
- seguire una sequenza logica di assaggio dei vini
- non lasciarsi condizionare dalla fama del vino o del produttore
- essere in perfetto stato di riposo, e non essere... raffreddati!



Il Tastevin

- 8 grandi perle concave (vini rossi),
- dalla parte opposta (17/18) nervature (vini bianchi),
- al centro una bolla di livello convessa,
- attorno alla bolla centrale di livello...
si trovano 14 piccole perle in rilievo,



Il tastevin fa parte della divisa di servizio del Sommelier.

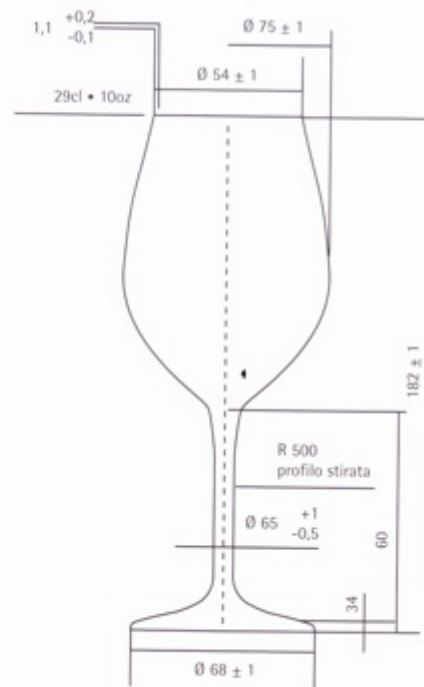


Il bicchiere da degustazione

*Lo strumento per eccellenza
per le degustazioni oggi.*

*Il Bicchiere da degustazione deve avere
una forma che favorisce la perfetta
valutazione
di ogni **tipologia di vino.***

Il bicchiere da degustazione



La terminologia AIS

Avere un linguaggio ed un vocabolario comune chiaro ed essenziale è necessario per poter parlare la stessa "lingua".

La terminologia AIS è comunemente riconosciuta ed utilizzata in tutto il mondo del vino in Italia come all'estero!!



AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO-DESCRITTIVA DEL VINO

Degustatore		Temperatura vino °C	Temperatura ambiente °C
Categoria vino	Campione n.	Data	Ora
Denominazione vino		Luogo	
Titolo alcolometrico	Annata		

ESAME VISIVO

Limpidezza

Colore

Consistenza/Effervescenza

Osservazioni

ESAME OLFATTIVO

Intensità

Complessità

Qualità

Descrizione

Osservazioni

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Zuccheri	Struttura o corpo	Acidi
Alcoli		Tannini
Polialcoli		Sostanze minerali
Equilibrio		
Intensità		
Persistenza		
Qualità		
Osservazioni		

CONSIDERAZIONI FINALI

Stato evolutivo

Armonia

Abbinamenti

Osservazioni

**TRAGITTO
ORGANOLETTICO**

SCHEDA
ANALITICO -
DESCRITTIVA DEL
VINO



La terminologia AIS

- *Termini*
- *Gli estremi*
- «*Abbastanza*»: significato

AIS - Associazione Italiana Sommelier TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO				
ESAME VISIVO	Limpidezza Velato Abbastanza limpido Limpido Cristallino Brillante	Colore Giallo verdolino Giallo paglierino Giallo dorato Giallo ambrato Rosa tenue Rosa ceraseola Rosa chiaro Rosso porpora Rosso rubino Rosso granato Rosso aranciato	Consistenza Fluida Poco consistente Abbastanza consistente Consistente Viscosa	Effervescenza GRANA BOLLICINE Grossolane Abbastanza fini Fini NUMERO BOLLICINE Scarse Abbastanza numerose Numerose PERSISTENZA BOLLICINE Evanescenti Abbastanza persistenti Persistenti
	Intensità Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso	Complessità Carente Poco complesso Abbastanza complesso Complesso Ampio	Qualità Comune Poco fine Abbastanza fine fine Eccellente	Descrizione Aromatico Vinoso Florale fruttato Fragrante Erbaceo Minerale Speziato Etereo Franco
ESAME OLFATTIVO	MORBIDEZZA Zuccheri Secco Abbeccato Amabile Dolce Stucchevole Alcoli Leggero Poco caldo Abbastanza caldo Caldo Alcolico Polialcoli Spigoloso Poco morbido Abbastanza morbido Morbido Pastoso	DUREZZA Acidi Piatto Poco fresco Abbastanza fresco Fresco Acidulo Tannini Molle Poco tannico Abbastanza tannico Tannico Astringente Sostanze minerali Scipito Poco sapido Abbastanza sapido Sapido Salato	Equilibrio Poco equilibrato Abbastanza equilibrato Equilibrato Intensità Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso Persistenza Corto Poco persistente Abbastanza persistente Persistente Molto persistente Qualità Comune Poco fine Abbastanza fine Fine Eccellente	
	ESAME GUSTO-OLFATTIVO		Struttura o corpo Magro - Debole - Di corpo - Ribusto - Pesante	Stato evolutivo Immaturo - Giovane - Pronto - Maturo - Vecchio
Armonia Poco armonico - Abbastanza armonico - Armonico				



La terminologia AIS

- *Un linguaggio comune, semplice,*
- *diretto ed efficace.*

AIS - Associazione Italiana Sommelier TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO				
ESAME VISIVO	Limpidezza Velato Abbastanza limpido Limpido Cristallino Brillante	Colore Giallo verdolino Giallo paglierino Giallo dorato Giallo ambrato Rosa tenue Rosa ceriseo Rosa chiaro Rosso porpora Rosso rubino Rosso granato Rosso aranciato	Consistenza Fluida Poco consistente Abbastanza consistente Consistente Viscosa	Effervescenza GRANA BOLLICINE Grossolane Abbastanza fini Fini NUMERO BOLLICINE Scarso Abbastanza numerose Numerose PERSISTENZA BOLLICINE Evanescenti Abbastanza persistenti Persistenti
	ESAME OLFATTIVO	Intensità Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso	Complessità Carente Poco complesso Abbastanza complesso Complesso Ampio	Qualità Comune Poco fine Abbastanza fine fine Eccellente
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	MORBIDEZZA Zuccheri Secco Abbeccato Amabile Dolce Stucchevole Alcoli Leggero Poco caldo Abbastanza caldo Caldo Astringente Polialcoli Spigoloso Poco morbido Abbastanza morbido Morbido Pastoso	DUREZZA Acidi Piatto Poco fresco Abbastanza fresco Fresco Acidulo Tannini Molle Poco tannico Abbastanza tannico Tannico Astringente Sostanze minerali Scipito Poco sapido Abbastanza sapido Sapido Salato	Equilibrio Poco equilibrato Abbastanza equilibrato Equilibrato Intensità Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso Persistenza Corto Poco persistente Abbastanza persistente Persistente Molto persistente Qualità Comune Poco fine Abbastanza fine Fine Eccellente	
	Struttura o corpo Magro - Debole - Di corpo - Robusto - Pesante		Stato evolutivo Immaturo - Giovane - Pronto - Maturo - Vecchio	
Armonia Poco armonico - Abbastanza armonico - Armonico				



Diversi livelli di Percezione

Assenza di Percezione

Poca Percezione

Media Percezione

Pienezza di Percezione

Massima Percezione





Associazione Italiana Sommelier

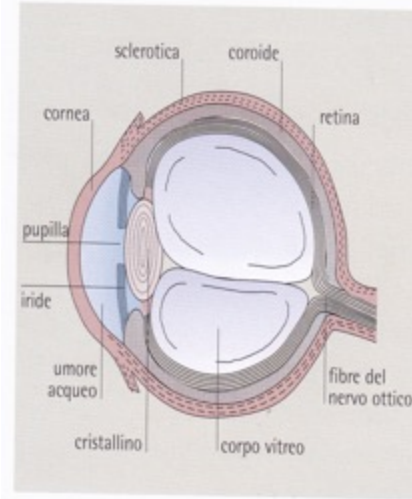
L'ANALISI SENSORIALE

ESAME VISIVO

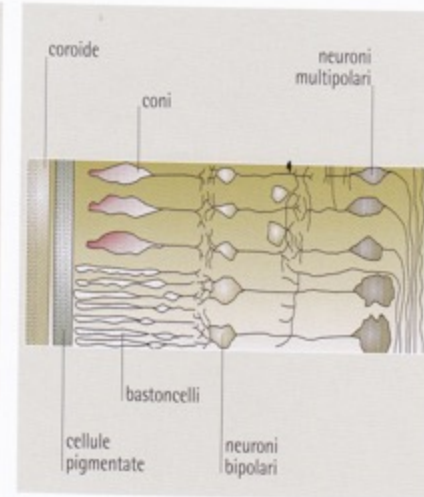


L'esame visivo

- L'occhio è l'organo di senso interessato.
- Permette di tradurre in immagini tutto ciò che ci circonda.
- I Coni permettono di distinguere i colori.



La sezione dell'occhio



La sezione della retina



L'esame visivo

Rilevazione oggettiva

- Colore
- Intensità
- Tonalità

Dati dallo Spettrofotometro

- <390 nm infrarossi
- 390-820 nm Visibile
- > 820 nm ultravioletti



L'esame visivo

Introduzione al mondo del Vino

Piacevolezza dell'analisi

Ambiente pedoclimatico

Vitigno di origine

Tecniche Enologiche

Evoluzione



L'esame visivo

Limpidezza

Colore

Consistenza

Effervescenza



Limpidezza

Terminologia:

- velato (tranne casi particolari)
- abbastanza limpido
- limpido
- cristallino
- brillante



Limpidezza

- Luminosità
- Il Nefelometro: strumento perfetto ma schematico.
- L'uomo può definirvi: acidità, Ph, ottime pratiche di cantina...





Colore



- Vitigno di origine
- Zone geografiche
- Tecnica di produzione
- Composizione chimico-fisica
- Evoluzione/ Invecchiamento



Colore



- Trasparenza e/o Profondità:
- Quantità di Pigmenti,
- Fattori genetici e tecnologie di cantina.



Colore



- Tonalità,
- Sfumature,
- Quantità,
- Vivacità.

Il colore del vino



Il bianco

- giallo verdolino
- giallo paglierino
- giallo dorato
- giallo ambrato

Il rosso

- rosso porpora
- rosso rubino
- rosso granato
- rosso aranciato

Il rosato

- rosa tenue (delicato)
- rosa cerasuolo (medio)
- rosa chiaretto (intenso)



giallo verdolino



rosa tenue



rosso porpora



giallo paglierino



rosa cerasuolo



rosso rubino



giallo dorato



rosa chiaro



rosso granato



giallo ambrato



rosso aranciato



La consistenza

Densità

Maturità fisiologica

Concentrazione zuccherina

Botrytizzazione

Evoluzione

Terminologia



La consistenza

Densità

Spessore

Lacrime

Archetti

Tensione superficiale



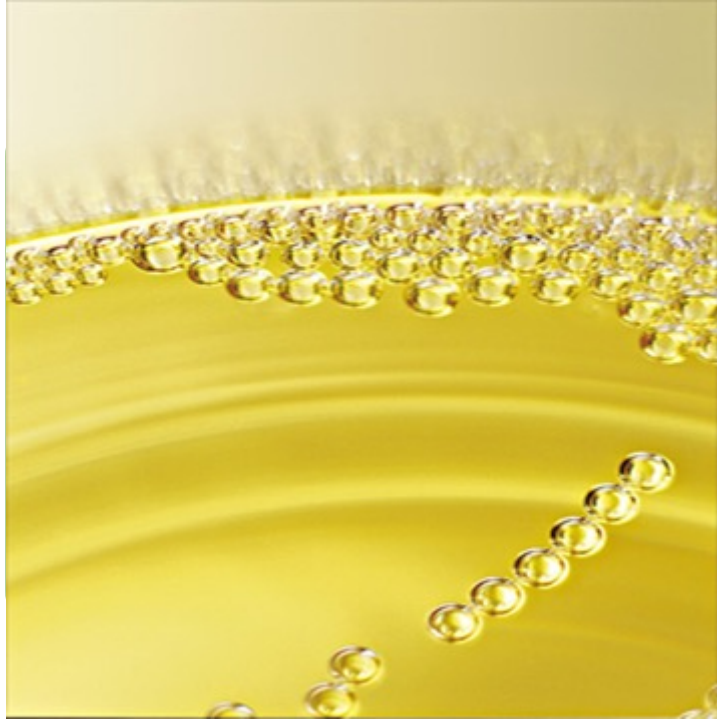
La consistenza

Terminologia:

- fluido
- poco consistente
- abbastanza consistente
- consistente
- viscoso



Effervescenza (perlage)



Grana

Numero

Persistenza



Effervescenza (perlage)

La grana

- Grossolane
- Abbastanza fini
- Fini

Il numero

- Scarse
- Abbastanza numerose
- Numerose

La persistenza

- Evanescenti
- Abbastanza persistenti
- Persistenti



LA QUALITA' DELL'EFFERVESCENZA

BOLLICINE

SPESSORE

NUMERO

DURATA

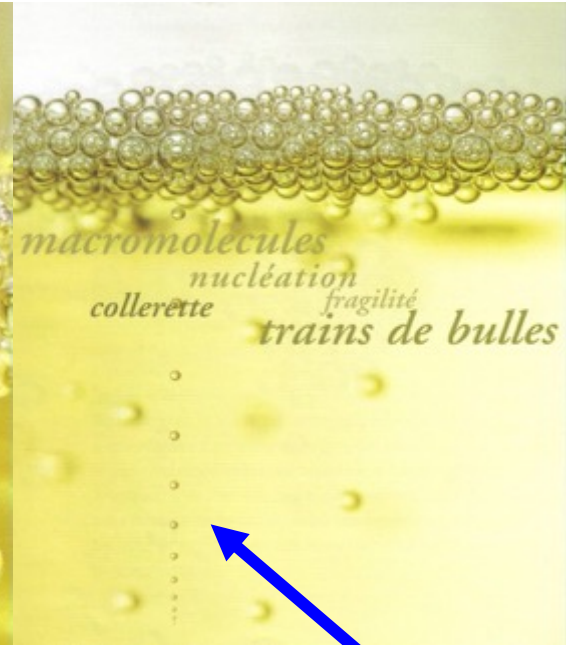
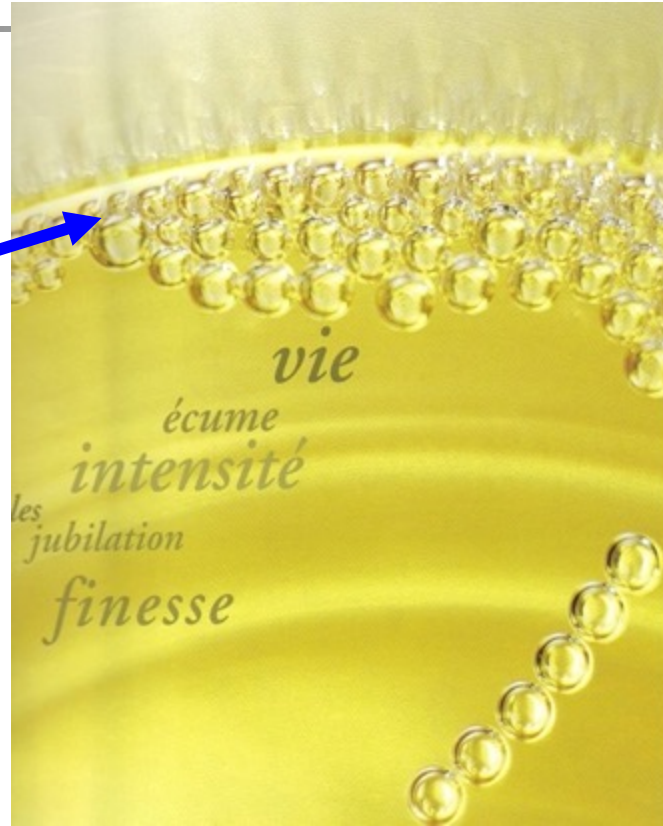
RISALITA



LA QUALITA' DELL'EFFERVESCENZA

□ BOLLICINE

□ IL CORDONE
O COLLARE



Le Catenelle o
Trains de bulles

Quale vino mi aspetto?

Colore

Consistenza / perlage

Limpidezza

Vino giovane
o evoluto?

Vino ricco di alcol
e strutturato
o leggero e delicato?

Vino importante
o semplice?



La valutazione più importante

Colore

Consistenza

Limpidezza

Ha il valore più elevato

strutturato o leggero e/o delicato
vino di densità o vino leggero.

aumenta la bellezza dell'aspetto del
vino.





Associazione Italiana Sommelier

La Scheda Analitico Descrittiva



AIS - Associazione Italiana Sommelier
TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

ESAME
VISIVO

Limpidezza

Velato
Abbastanza limpido
Limpido
Cristallino
Brillante

Colore

Giallo verdolino
Giallo paglierino
Giallo dorato
Giallo ambrato

Rosa tenue
Rosa cerasuolo
Rosa chiaretto

Rosso porpora
Rosso rubino
Rosso granato
Rosso aranciato

Consistenza

Fluida
Poco consistente
Abbastanza consistente
Consistente
Viscosa

Effervescenza

GRANA BOLLICINE
Grossolane
Abbastanza fini
Fini

NUMERO BOLLICINE
Scarse
Abbastanza numerose
Numerose

PERSISTENZA BOLLICINE
Evanescenti
Abbastanza persistenti
Persistenti



AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO-DESCRITTIVA DEL VINO

Degustatore _____		Temperatura vino ^{°C} _____	Temperatura ambiente ^{°C} _____
Categoria vino _____	Campione n. _____	Data _____	Ora _____
Denominazione vino _____		Luogo _____	
Titolo alcolometrico _____		Annata _____	

ESAME VISIVO

Limpidezza _____

Colore _____

Consistenza/Effervescenza _____

Osservazioni _____

ESAME OLFATTIVO

Intensità _____

Complessità _____

Qualità _____

Descrizione _____

Osservazioni _____

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Zuccheri _____	Struttura o corpo	Acidi _____
Alcoli _____		Tannini _____
Polialcoli _____		Sostanze minerali _____

Equilibrio _____

Intensità _____

Persistenza _____

Qualità _____

Osservazioni _____

CONSIDERAZIONI FINALI

Stato evolutivo _____

Armonia _____

Abbinamenti _____

Osservazioni _____





Associazione Italiana Sommelier

Grazie
dell'attenzione!



Vini in Degustazione Esame Visivo

1. VSQ Metodo classico Brut Nature Rosso Francesco Bellei 2019 12% vol.
2. Alto Adige Valle Isarco Doc Sylvaner Taschlerhof (BZ) 2020 13,5% vol.
3. Erbaluce di Caluso Docg Tredicesimi – Favaro Benito 2020 13% vol.

