

Associazione Italiana Sommelier

Primo livello

La degustazione del vino

Annalisa Barison

Benvenuti!



L'analisi sensoriale

Esame Gusto-olfattivo



L'esame gusto-olfattivo

- Se il Vino gode di un Ottimo stato di Salute si procede all'analisi delle singole sensazioni del GUSTO del Vino.



L'esame gusto-olfattivo

- Percezioni saporifere
- Percezioni tattili
- Sensazioni retronasali o aromi di bocca



Gli organi preposti



- Le Percezioni **saporifere e tattili** sono rilevate da **Papille e Recettori** specializzati, distribuiti sulla lingua e sulla mucosa orale, collegati al cervello attraverso cellule sensoriali.
- **Sensazioni retronasali o aromi di bocca**, sono individuate da un'azione sinergica tra **Gusto e Olfatto**.



Le papille gustative

- Sono circa 3000
- di forme diverse
- dislocate in vari settori della lingua.
- La loro sensibilità diminuisce nel corso degli anni.
- Ogni **papilla gustativa** è formata da: 50-100 bottoni gustativi, i quali a loro volta sono formati da: poro, cellule basali e **cellule sensoriali**.



Le papille

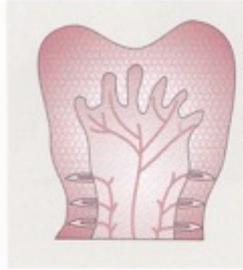
Fungiformi: superiore, punta e lati.

Caliciformi: base lingua.

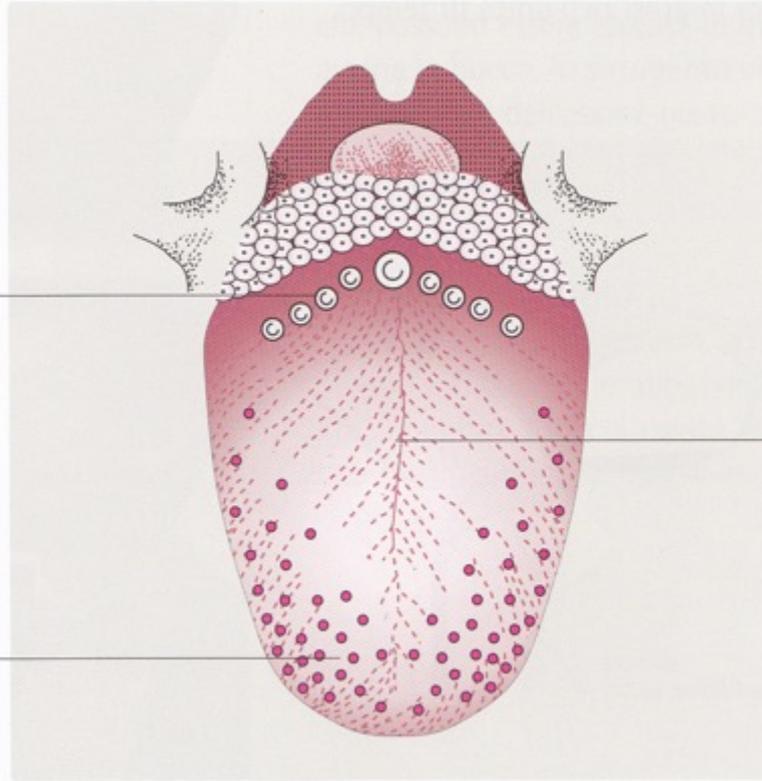
Filiformi: sono le più numerose non hanno bottoni gustativi, Svolgono funzioni tattili e rilevano la consistenza gustativa e la rugosità.

Foliate: piccoli solchi situati sulle parti latero-posteriori della lingua. Coinvolte nella sensibilità gustativa.

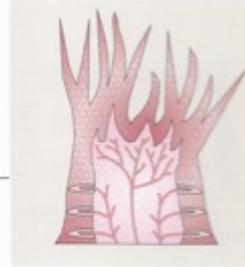
papilla caliciforme



papilla fungiforme



papilla filiforme



La distribuzione delle papille gustative e tattili sulla lingua

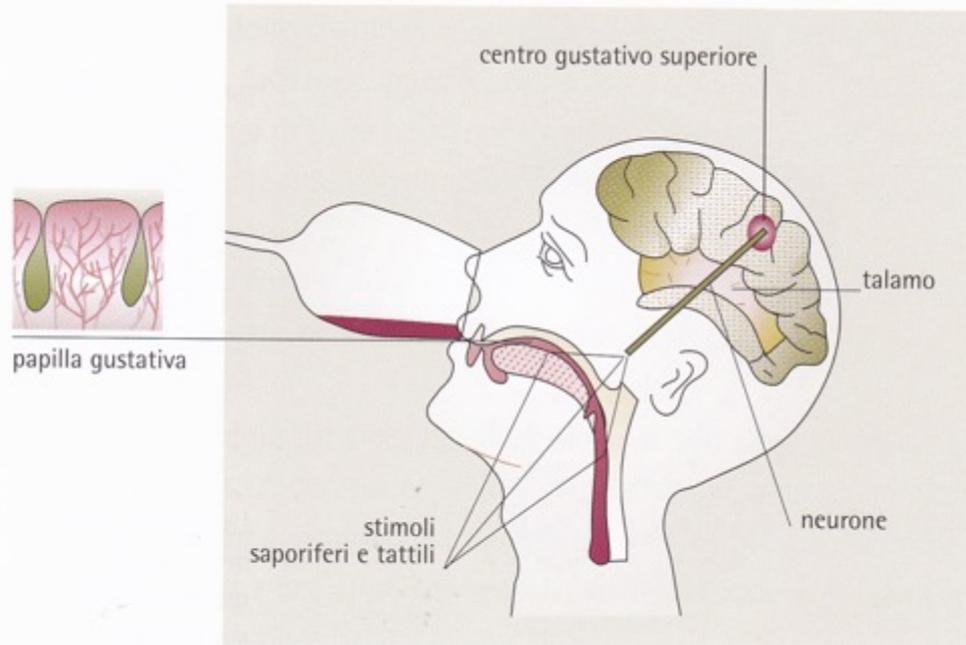


Le trasmissiono delle sensazioni saporifere e tattili

-Sono inviati come impulsi Nervosi alla corteccia Cerebrale, che trasforma la sensazione saporifera in Percezione.

Le sensazioni vengono distinte:

- 1) sia per la tipologia;
- 2) per la diversa intensità.



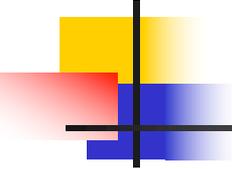
La trasmissione delle sensazioni saporifere e tattili



Le diverse fasi dell'esame gusto-olfattivo

- . **Primo Assaggio** - per avvinare la cavità orale;
- . **Secondo Assaggio** - si mettono in bocca 10 ml di vino;
- . **Inspirazione attraverso i denti**;
- . **Movimento in bocca** – il vino deve lambire la superficie di tutte le zone della volta palatina;
- . **Deglutizione ed espirazione**;
- . **Masticazione a bocca vuota** – valutazione della PAI.

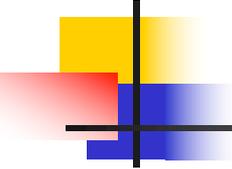




Il Gusto del vino

- **Percezioni saporifere**
- Dolcezza
- Acidità
- Sapidità
- Amarezza



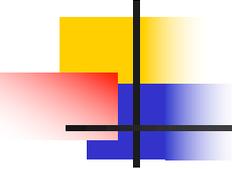


Il Gusto del vino

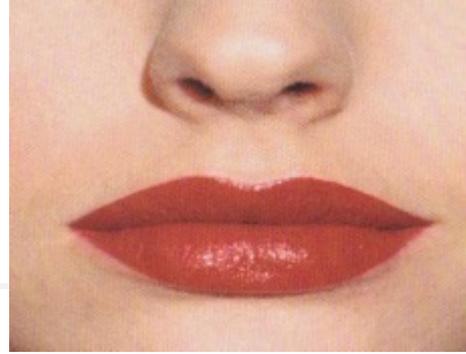
■ Percezioni tattili

- Pseudocalore (alcoli)
- Morbidezza (polialcoli)
- Astringenza (tannini)
- Pungenza (CO₂)
- Consistenza gustativa (estratto)
- Effetto termico (temperatura)

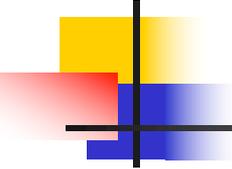




Il Gusto del vino



- **Sensazioni retronasali**
- Aromi di bocca
(Persistenza Aromatica Intensa)

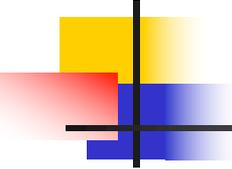


Il Gusto del vino



■ Percezioni tattili

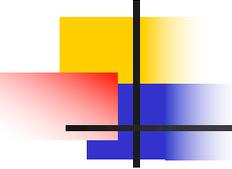
- Pseudocalore (alcoli)
- Morbidezza (polialcoli)
- Astringenza (tannini)
- Pungenza (CO₂)
- Consistenza gustativa (estratto)
- Effetto termico (temperatura)



Le sensazioni tattili

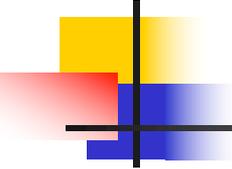
- Pseudocalorica.
- Leggera causticità data dall'alcol etilico.





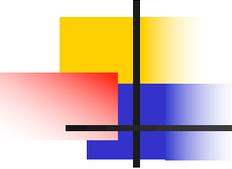
Le sensazioni tattili

- La morbidezza.
- Sensazione vellutata data dalla glicerina, in seguito dall'alcol, da eventuali zuccheri e sostanze colloidali.



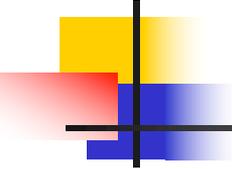
Le sensazioni tattili

- L'astringenza.
- Sensazione rugosa della lingua e senso di asciutto.
- Data dalla presenza di tannini.



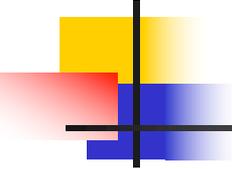
Le sensazioni tattili

- La pungenza.
- Sensazione di pizzicore data dalla presenza di CO₂.



Le sensazioni tattili

- La consistenza gustativa.
- Data dalla ricchezza delle sostanze estrattive del vino



Le sensazioni tattili

- L'effetto termico.
- Legato alla temperatura di servizio del vino.
- Intervallo ottimale per il vino: 4-18°C:
- La dolcezza, morbidezza e lo pseudocalore sono valorizzate a T° elevate;
- Sapidità e astringenza sono valorizzate a basse T°

LE TEMPERATURE DI SERVIZIO DEI VINI

■ Temperatura

spumanti secchi

4-6 °C

spumanti dolci e vini frizzanti

6-8 °C

vini bianchi giovani e vini rosati

8-10 °C

vini bianchi strutturati ed evoluti,

vini passiti e liquorosi bianchi

10-12 °C

vini rosati strutturati, vini rossi delicati e poco tannici

12-14 °C

vini rossi di media struttura e tannicità,

vini passiti e liquorosi rossi

14-16 °C

vini rossi evoluti, di grande struttura e tannicità

16-18 °C

Diversi livelli di percezione

- Assenza di percezione
- Poca percezione
- Media percezione
- Piena percezione
- Massima percezione



Le sensazioni alla base dell'equilibrio

Morbidezze

Zuccheri
Alcoli
Glicerolo



Durezze

Acidi
Tannini
Sali minerali



Le morbidezze

ZUCCHERI

- secco
- abboccato
- amabile
- dolce
- stucchevole



Le morbidezze

ALCOLI

- leggero
- poco caldo
- abbastanza caldo
- caldo
- alcolico



Le morbidezze

POLIALCOLI

- spigoloso
- poco morbido
- abbastanza morbido
- morbido
- pastoso



Le durezze



ACIDI

- piatto
- poco fresco
- abbastanza fresco
 - fresco
 - acidulo



Le durezze



TANNINI

- molle
- poco tannico
- abbastanza tannico
- tannico
- astringente



Le durezze



SOSTANZE MINERALI

- scipito
- poco sapido
- abbastanza sapido
 - sapido
- salato ****



ESAME GUSTO - OLFATTIVO

ZUCCHERI

secco

abboccato

amabile

dolce

stucchevole

ACIDI

piatto

poco fresco

abbastanza fresco

fresco

acidulo



ESTREMI NEGATIVI

ZUCCHERI

STUCCHEVOLE: forte dolcezza non supportata da corpo, sapidità e acidità

ACIDI

PIATTO: vini vecchi, carenti in acidità

ACIDULO: vini ottenuti da uve poco mature, o da vitigni di forte acidità



ESAME GUSTO - OLFATTIVO

ALCOLI

leggero

poco caldo

abbastanza caldo

caldo

alcolico

TANNINI

molle

poco tannico

abbastanza tannico

tannico

stringente



ESTREMI NEGATIVI

ALCOLI

NESSUNO

TANNINI

MOLLE:fiacchezza
gustativa, minima
presenza di tannini

ASTRINGENTE: forte e
predominante
sgradevole rugosità e
secchezza



ESAME GUSTO - OLFATTIVO

POLIALCOLI

spigoloso

poco morbido

abbastanza morbido

morbido

pastoso

SOSTANZE MINERALI

scipito

poco sapido

abbastanza sapido

sapido

salato



ESTREMI NEGATIVI

POLIALCOLI

SPIGOLOSO: carenza di morbidezza, vini poco strutturati, sfuggenti e sgradevoli

SOSTANZE MINERALI

SCIPITO: scialbo, vino da uve scadenti, lavorazioni eccessive o vecchi

SALATO: predominante e non piacevole sensazione salina



La Struttura del Vino

Terminologia dipende dalla tipologia

- **Magro**
- Debole
- Di corpo
- Robusto
- **Pesante**

- **Riferito sempre alla Tipologia**



L'equilibrio gustativo

Terminologia

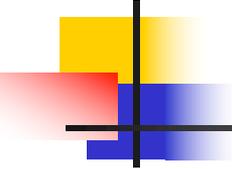
- poco equilibrato
- abbastanza equilibrato
- Equilibrato

- Riferito sempre alla Tipologia



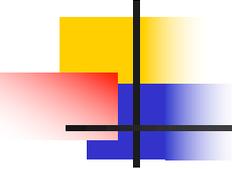






Intensità gusto-olfattiva

- Impatto contemporaneo esercitato dal vino su tutta la cavità orale.
- **Carente**
- Poco Intenso
- Abbastanza Intenso
- Intenso
- Molto Intenso



Persistenza gusto-olfattiva

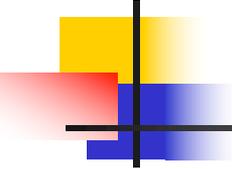
- Legata alla complessità e alla ricchezza del gusto del vino insieme alle sensazioni che rimangono dopo la deglutizione (PAI).
- **Corto**
- Poco persistente
- Abbastanza persistente
- Persistente
- Molto persistente

La persistenza gusto-olfattiva

Terminologia:

- corto < 3 *secondi*
- poco persistente 3-5 *secondi*
- abbastanza persistente 5-8 *secondi*
- persistente 8-12 *secondi*
- molto persistente > 12 *secondi*





La qualità gusto-olfattiva

- Intensità e persistenza, piacevolezza ed eleganza, oltre che tipicità permettono di esprimere una valutazione sulla qualità del vino.
- **Comune**
- **Poco fine**
- Abbastanza fine
- Fine
- Eccellente

La qualità gusto-olfattiva

Terminologia:

- comune
- poco fine
- abbastanza fine
- fine
- eccellente

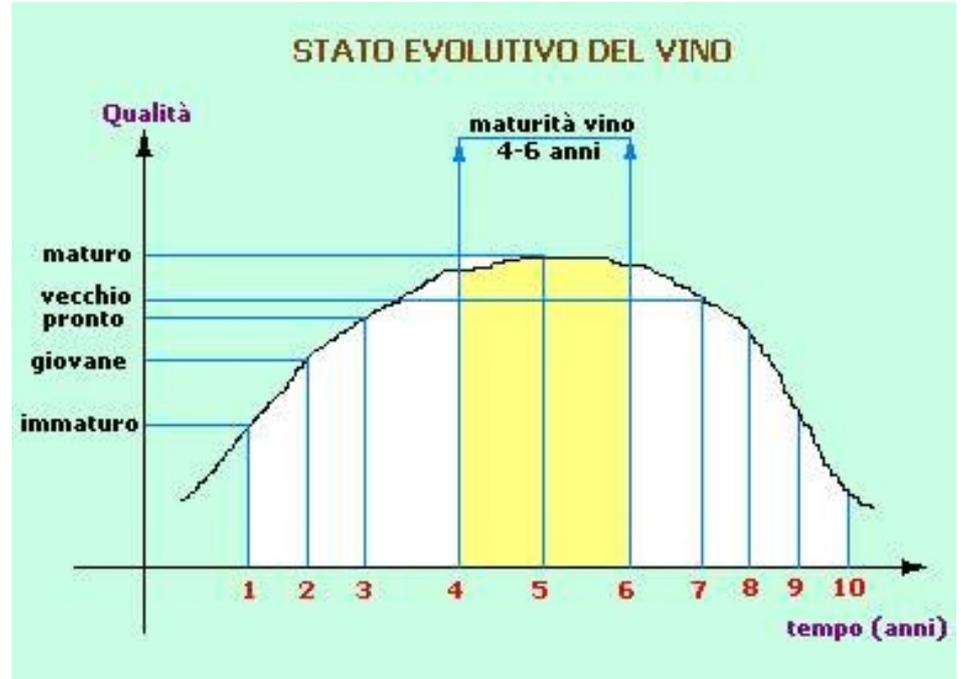
In riferimento alla tipologia.



Lo stato evolutivo

Terminologia:

- immaturo
- giovane
- pronto
- maturo
- vecchio



L'armonia



Elevato livello qualitativo,

Coerenza

Classe

Qualità

In riferimento alla tipologia.



L'armonia



Terminologia

- poco armonico
- abbastanza armonico
- armonico



La scheda analitico descrittiva del vino



MORBIDEZZA

Zuccheri

Secco
Abboccato
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

Struttura o corpo

Magro - Debole - Di corpo - Robusto - Pesante

Stato evolutivo Immaturato - Giovane - Pronto - Maturo - Vecchio

Armonia Poco armonico - Abbastanza armonico - Armonico



AIS - Associazione Italiana Sommelier
SCHEDA ANALITICO-DESCRIPTIVA 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 _____

Firma _____





Associazione Italiana Sommelier

Grazie
dell'attenzione!

