

Associazione Italiana Sommelier

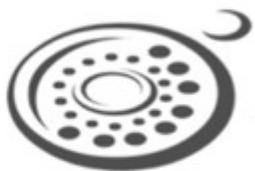
Primo livello

La degustazione del vino

Annalisa Barison

Benvenuti!





Associazione Italiana Sommelier

L'Analisi Sensoriale

Esame Olfattivo



L'analisi sensoriale

Esame olfattivo



Organo di senso

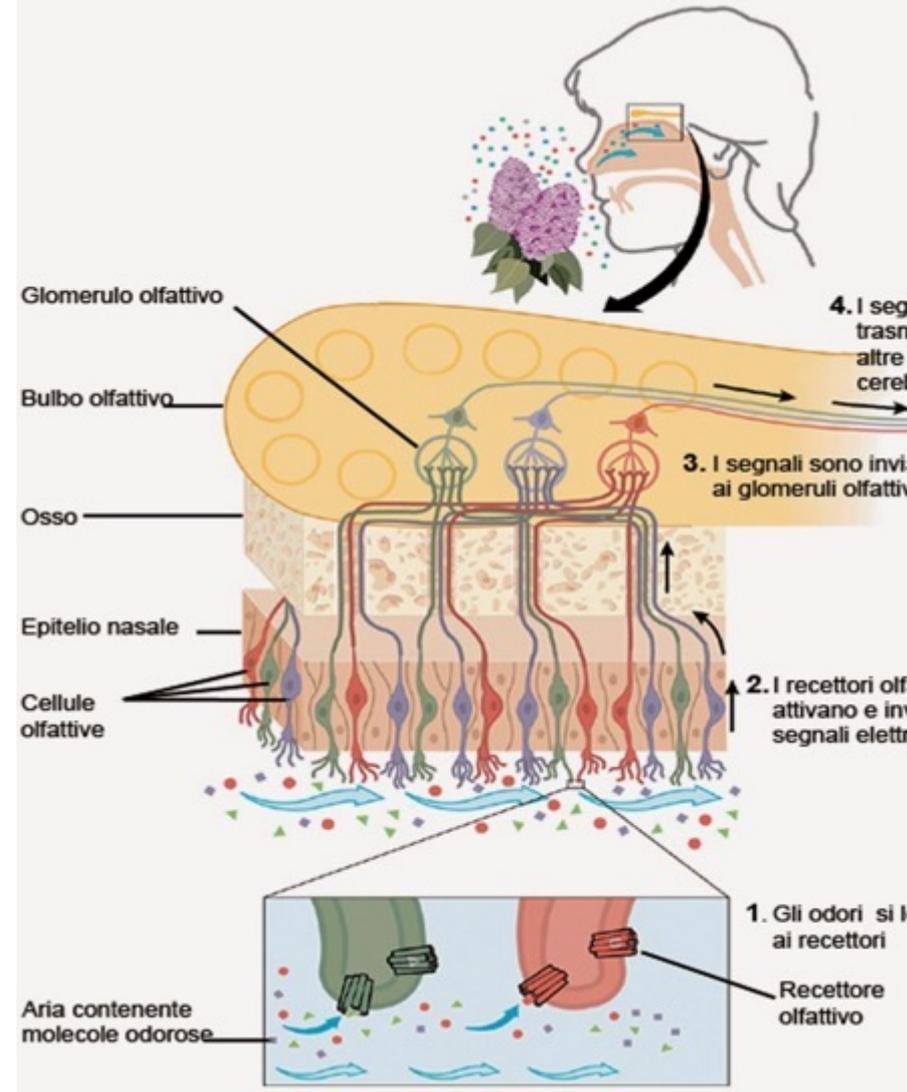
Olfatto



Organo di senso Olfatto:

Mucosa Olfattiva ~ 4/5 cm².

- Cellule olfattive ~ 50 milioni
- Convergono in fibre
- Raggiungono il cervello



Come si esegue l'esame olfattivo?

VIA NASALE DIRETTA

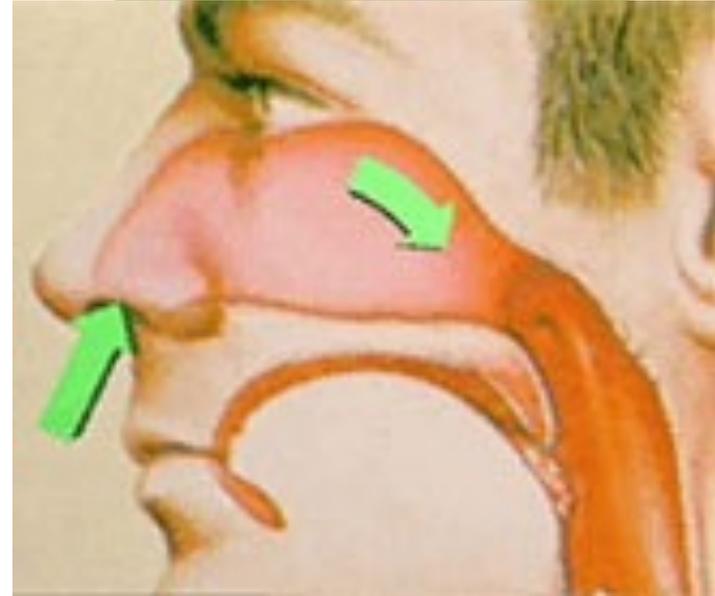
VIA RETRONASALE



Via nasale diretta

Si attua con **L' INSPIRAZIONE** attraverso le fosse nasali:

- 1) **Movimenti di Diffusione** (inspirazione debole);
- 2) **Correnti di Vortice** (inspirazione più profonda)

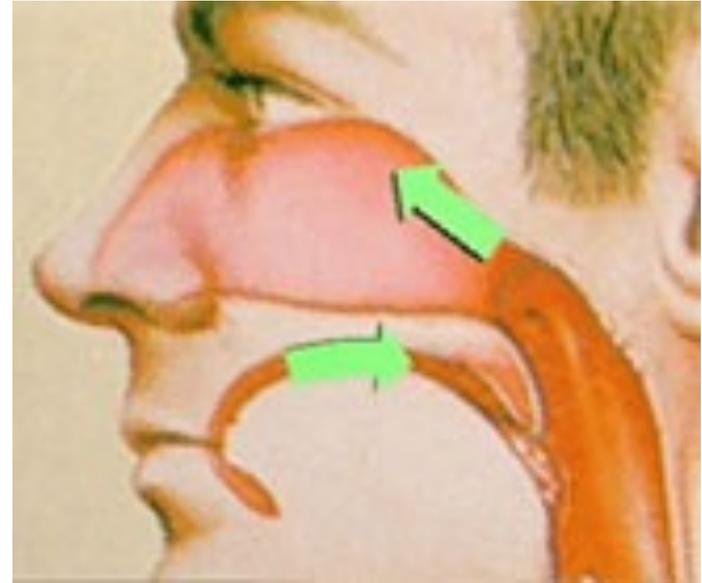


Via retronasale

La **Via Retronasale** è coinvolta nella percezione delle sensazioni odorose solo dopo la deglutizione.

Quando la faringe crea una pressione che sposta i vapori dalla cavità orale a quella nasale.

Le Molecole Odorose arrivano alla mucosa olfattiva per **CONVENZIONE**.



Le Fasi dell'esame olfattivo?

Occorre concentrarsi e mettere i propri sensi a disposizione dell'analisi.



Le Fasi dell'esame olfattivo?

1) **Inspirazione a Bicchiere fermo.**

Durante questa fase si valuta:

L'Intensità del Vino e la sua Evoluzione.
(legame con la fase Visiva)



Le Fasi dell'esame olfattivo?

Prima inspirazione a Bicchiere fermo.

INTENSITA',

Caratteristiche dell'Impatto..... **Primo Naso!!**
Ossia famiglia dominante e **Macro descrittori**



Le Fasi dell'esame olfattivo?

2) Rotazione del Bicchiere .

Rotazione per fare uscire
I profumi a media volatilità.



Il vino si scontra con le pareti del bicchiere, immediata veicolazione dei profumi attirati dall'inspirazione



Le Fasi dell'esame olfattivo?

**3) Successive rotazioni
del Bicchiere.**



Le Fasi dell'esame olfattivo?

4) **Successive inspirazioni del Bicchiere.**

Inspirazioni alternate tra narice DX e SN.
In questa fase si valuta la **Complessità**
del profumo del vino e la sua **Qualità**.



Le Fasi dell'esame olfattivo?

Dunque ci si appresta ad
annusare profondamente
per definire i **MICRO DESCRITTORI**.



L'esame olfattivo permette di...

Individuare il bagaglio

Odoroso del Vino:

- *Assenza di Difetti o Malattie;*
- *Permette di apprezzare le caratteristiche di Evoluzione;*
- *Qualità;*
- *Rispondenza Tipologica del suo profumo.*



Il profumo del vino dipende da...

Dalle sostanze del Profumo del Vino:

Sono oltre 220 le sostanze Volatili:

*Ogni sostanza ha un suo nome **Chimico** che non trasmette nulla del potere seduttivo del profumo di un Vino.*



Sostanze del Profumo

Esempio di molecole chimiche che sono presenti nel vino e che lo caratterizzano con le loro sfumature odorose

■ Profumo

acacia
ananas
banana
biancospino
burro
canfora
cannella
ciliegia
cocco
fiori d'arancio
garofano
geranio
legno di rosa
limone
liquirizia
magnolia
malto
mandorla
mandorla amara
menta
muschio
papaia
pesca
pino
rosa
vaniglia

■ Principale sostanza chimica responsabile del profumo

piperonale
esanoato, ottanoato, decanoato e dodecanoato di etile
acetato di isoamile
aldeide anisica
diacetile
terpineolo
aldeide cinnamica
benzaldeide cianidrica
1-eptanolo
linalolo
alcol feniletile e acetato di feniletile
esenediolo
linalolo
limonene e citronellolo
glicirizzina
nerolo
isobutirraldeide
acetoina
aldeide benzoica
1-carvone
pentadecalattone
butanoato di etile
undecalattone e linalolo
terpineolo
geraniolo, nerolo, acetato di feniletile e alcol feniletile
vanillina



Il profumo del vino è...

Affascinante e Complesso

Il nostro linguaggio deve essere:

- *SEMPLICE*
- *USO DI PAROLE DEL QUOTIDIANO*



Il profumo del vino



Profumi Primari



I profumi primari o varietali sono quelli che, come dice il nome stesso, derivano direttamente dal vitigno. Sono molto in evidenza nelle uve aromatiche.

Profumi Secondari



I profumi secondari o fermentativi si dividono a loro volta in pre-fermentativi e post-fermentativi.

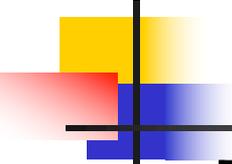
Profumi Terziari



I profumi terziari si vengono a formare con il lento trascorrere del tempo, cioè durante la maturazione e l'affinamento del vino.



Il profumo del vino

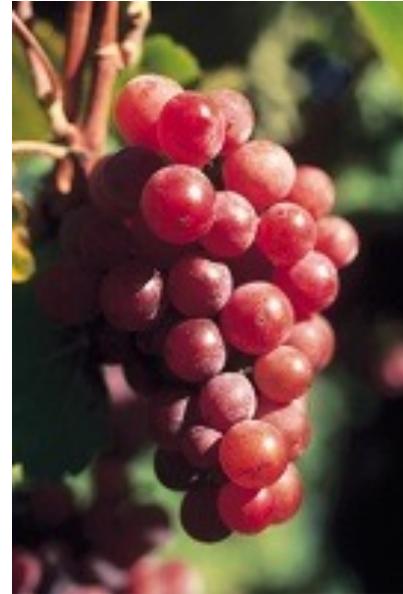


| | |
|-----------------|---|
| AROMI PRIMARI | TERPENI (geraniolo, linalolo,nerolo,terpineolo) PROFUMI VARIETALI |
| AROMI SECONDARI | Alcoli superiori, esteri, aldeidi. (Vinosità) |
| AROMI TERZIARI | Esteri, aldeidi, chetoni, lattoni, acetali, eteri. |

Le UVE e gli aromi primari

Uve aromatiche

Uve varietali



Profumi Primari

Sono principalmente i famosi:

Terpeni Liberi

da noi più conosciuti come i marcatori dei
Vitigni definiti Aromatici:

Moscato,
Traminer Aromatici,
Malvasie,
Brachetti.



Profumi Primari

Nei vitigni varietali:

Pirazine: Hanno soglie di percezione bassissime che possono andare da 0,5 a 40 ng/kg.

Rinvenute nei vitigni tipici Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sauvignon Blanc. (**note erbacee**)



Profumi secondari o di fermentazione



Alcoli superiori.

Aldeidi

Acidi grassi

Chetoni

Pre-fermentativi, fermentativi e post-fermentativi

(Vinosità)



Profumi secondari

Quando i lieviti avranno consumato la metà degli zuccheri presenti nel mosto, si cominceranno a produrre le molecole più caratterizzanti del profumo secondario del vino: **Sentori Fruttati molto piacevoli e attraenti**: sono esteri dal punto di vista chimico.

- . 1 acetato di isoamile (**banana**)
- . 2 butanoato di etile (**melone**)
- . 3 esanoato di etile (**mela**)
- . 4 ottanoato di etile (**ananas**)
- . 5 duemetilbutanoato di etile (**lampone**)
- . 6 duemetilpropanoato di etile (**fragoline**)



Profumi secondari

Dopo la fine della fermentazione alcolica

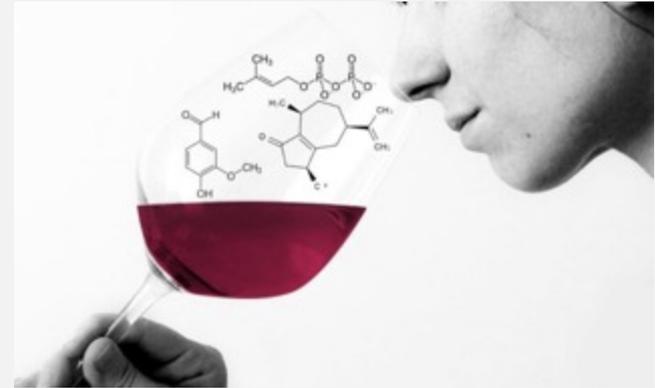
1. **Fermentazione malolattica**: si va ad accentuare il profilo olfattivo legato alla frutta e si abbassano le note erbacee.



Profumi terziari

Sono ottenuti da molecole complesse che si producono dai legami catalizzati dall'Ossigeno tra:

1. Alcol e Aldeide (Acetalizzazione)
2. Alcol e Acidi (Esterificazione)
3. Alcol e Alcol (Eterificazione)



Profumi terziari o di evoluzione



Maturazione

Affinamento

Evoluzione



Botte grande e barrique



Evoluzione del Profumo del vino



Il passaggio in legno influenza la formazione dei profumi terziari

Primari

Secondari

Terziari

L'EVOLUZIONE E IL PROFUMO DEL VINO

■ Vino bianco giovane

fiori freschi bianchi e gialli
frutta a polpa bianca
erbe aromatiche
sentori minerali
sentori vegetali

■ Vino bianco maturo

fiori gialli
frutta matura esotica e a polpa gialla
confetture di frutta a polpa bianca e gialla
frutta secca
spezie

■ Vino rosso giovane

fiori freschi rossi e viola
frutti a bacca rossa e nera
sentori minerali
sentori vegetali

■ Vino rosso maturo

fiori rossi e viola appassiti
confetture di frutta a bacca rossa e nera
frutta secca
spezie
sentori tostati
sentori animali
sentori eterei

Cosa si valuta?

- INTENSITÀ OLFATTIVA
- COMPLESSITÀ OLFATTIVA
- QUALITÀ OLFATTIVA
- DESCRIZIONE



Diversi livelli di Percezione

Assenza di Percezione

Poca Percezione

Media Percezione

Pienezza di Percezione

Massima Percezione

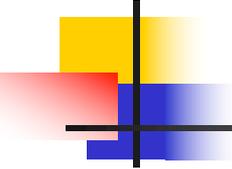


L'intensità olfattiva

Sensazione Verticale,

Quantitativa.....





Intensità Olfattiva

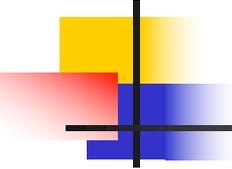
- **Carente**
- Poco intenso
- Abbastanza intenso
- Intenso
- Molto intenso

La complessità olfattiva

Sensazione Orizzontale:

Diversificata che evidenzia l'evoluzione e l'affinamento del vino.





Complessità Olfattiva

- **Carente**
- Poco complesso
- Abbastanza complesso
- Complesso
- Ampio

La qualità olfattiva



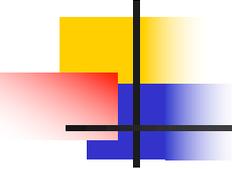
E' in riferimento alla Tipologia di Vino:

Parametro Oggettivo: Quantitativo

Parametro Soggettivo ed Edonistico:

*Pulizia, Piacevolezza, Eleganza,
Carattere, seducente, attraente.*





Qualità Olfattiva

- Comune
- Poco fine
- Abbastanza fine
- Fine
- Eccellente

La descrizione del profumo



10 Macro famiglie di descrittori:

- Aromatico
- Vinoso
- Floreale
- Fruttato
- Erbaceo
- Fragrante
- Speziato
- Minerale
- Tostato
- Etereo



La descrizione del profumo

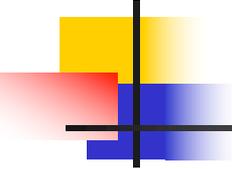
- Aromatico
- Profumi primari dell'uva (Terpeni).
- Profumi varietali.



La descrizione del profumo

- Vinoso





Parte Olfattiva



FRUTTATO

Frutta fresca

Confettura

Frutta essicata

Frutta candita

Frutta secca

Sotto spirito

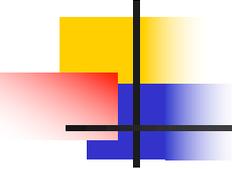


Parte Olfattiva

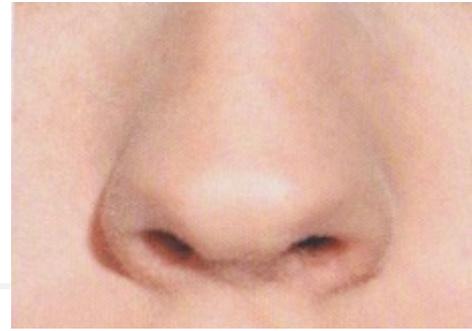
■ Floreale

- Fiori freschi
- Fiori secchi
o essiccati





Parte Olfattiva



- **Erbaceo e/o Vegetale.**
- Foglie, bosso erba, fieno, erbe aromatiche.
- Foglia di pomodoro, bosso, fungo, sottobosco, muschio, humus.
- **Erbe aromatiche** (es. salvia Moscato)

Parte Olfattiva

- Minerale
- Grafite
- Gesso
- Pietra Focaia
- Iodato



Parte Olfattiva



- **Speziato**
- Vaniglia,
- Pepe,
- Cannella,
- Curry
- Zafferano,
- Noce Moscata
- Liquirizia



Parte Olfattiva

- **FRAGRANZA**



- Panetteria,
- Lievito,
- Brioche,
- Pandoro.



Parte Olfattiva

- **FRAGRANZA**

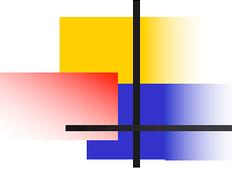
- Freschezza di sentori
- Floreali
- Fruttati
- Erbacei



Parte Olfattiva

- **Tostato**
- Frutta tostata – Caffè – Orzo – Legno affumicato –
- Caramello, cioccolato
- Goudron,
- Incenso bruciato
- cuoio





Parte Olfattiva



- **Nel Tostato**
si collocano anche i sentori
animali
- Cuoio
- Pelliccia
- Pit de chat
- Merde de poule

Parte Olfattiva

- **Etereo**
- Sapone.
- Iodio (note iodate).
- Medicinale.
- Distillato di Vino,
- Cera, ceralacca, resina.
- Smalto, vernice,
- Solvente.



Sentori diversi



Burro

Amaretto

Caramella

Miele

Talco

Cipria



Le fasi dell'esame olfattivo

Il profilo olfattivo



La scheda analitico descrittiva del vino



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 chiarretto

Rosso porpora
 Rosso rubino
 Rosso granato
 Rosso aranciato

Consistenza

Fluido
 Poco consistente
 Abbastanza consistente
 Consistente
 Viscoso

Effervescenza

GRANA BOLLICINE
 Grossolane
 Abbastanza fini
 Fini

NUMERO BOLLICINE
 Scarse
 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

Descrizione

Aromatico
 Vinoso
 Floreale
 Fruttato
 Fragrante

Erbaceo
 Minerale
 Speziato
 Tostato
 Etereo



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

Limpezza _____

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!

