

Come leggere la scheda di degustazione

L'analisi organolettica di un vino si articola in tre fasi:

- **Esame visivo**
- **Esame olfattivo**
- **Esame gustativo**

In base alle caratteristiche rilevate nel campione esaminato si determineranno:

- **Stato evolutivo**
- **Giudizio finale**

L'esame visivo verifica le seguenti caratteristiche:

- **Limpidezza trasparenza.** Nella valutazione sono previsti 5 termini:
 1. **velato** in questo caso il vino è opalescente e con numerose particelle in sospensione; la connotazione è negativa;
 2. **abbastanza limpido** la velatura è molto leggera e ci possono essere alcune microparticelle in sospensione;
 3. **limpido** non ci sono particelle in sospensione né depositi ed il vino è perfettamente trasparente;
 4. **cristallino** oltre ad una perfetta limpidezza, il vino presenta una particolare luminosità e lucentezza;
 5. **brillante** è in grado di riflettere i raggi luminosi con particolare vivacità; caratteristica che si può rilevare frequentemente nei vini spumanti, grazie alla presenza delle bollicine di anidride carbonica.

- **Colore** intensità, tonalità e vivacità . I termini per il colore sono:

1. per i vini bianchi 4 giallo verdolino, giallo paglierino, giallo dorato, giallo ambrato
2. per i vini rosati 3 rosa tenue, rosa cerasuolo, rosa chiaretto
3. per i vini rossi 4 rosso porpora, rosso rubino, rosso granato, rosso aranciato

- **Fluidità** consistenza. Non viene valutata per i vini che contengono anidride carbonica. Dopo aver fatto roteare il liquido nel bicchiere, si verifica la presenza di lacrime e archetti le curvature più o meno regolari conseguenti alla formazione delle "lacrime" determinata dall'alcol etanolo e dalle sostanze gliceriche glicerolo. La quantità di lacrime e la lentezza con cui queste ricadono nel liquido, determinano il grado di consistenza, dato appunto dalla presenza di alcol e struttura glicerica. Se la distanza fra gli archetti fittezza è molto piccola, il rapporto etanolo/glicerolo è a favore del primo, nel caso contrario è a favore del secondo.

I termini previsti sono 5:

1. **fluidico** la consistenza è praticamente nulla, simile a quella dell'acqua; si tratta di un aspetto negativo;

2. **poco consistente** vino leggero, poco strutturato;
3. **abbastanza consistente** rappresenta il valore medio, con un buon equilibrio fra le componenti morbide alcoli, polialcoli, zuccheri e quelle dure acidi, tannini, sali minerali;
4. **consistente** vini di struttura, con presenza di zuccheri o di un grado alcolico piuttosto elevato 13 ÷ 14° C, dove le componenti morbide tendono a prevalere;
5. **viscoso** il vino raggiunge la consistenza di uno sciroppo; fatte le dovute eccezioni nei vini da dessert, si tratta di una connotazione negativa.

Effervescenza. Riguarda quei vini nei quali è presente anidride carbonica, ottenuta dalla fermentazione alcolica, quindi non per addizione. Di questa categoria fanno parte i vini "spumanti", sia Metodo Classico o Champenois che metodo Charmat o Martinotti. Questo esame viene effettuato per valutare il cosiddetto "perlage", cioè la presenza più o meno numerosa e persistente di bollicine. I parametri da considerare sono 3:

2. **grana delle bollicine grossolane**, se sono simili a quelle dell'acqua minerale;
3. **abbastanza fini**, se la loro dimensione è nella media;
4. **fini**, se sono molto piccole, simili alla capocchia di uno spillo;

inoltre

numero delle **bollicine scarse**, se sono rarefatte o quasi assenti;

abbastanza numerose, se sono discontinue e si formano da pochi punti delle pareti del bicchiere;

numerosa, se sono abbondanti e si formano in modo continuo da molti punti delle pareti del bicchiere.

L'esame olfattivo verifica le seguenti caratteristiche:

- **Intensità dei profumi e degli aromi.** Prevede 5 termini:

1. **carente** la percezione di sensazioni odorose è troppo bassa per poterle distinguere,
2. **poco intenso** i profumi sono appena percepibili ma insufficienti per poterne fare un'analisi precisa,
3. **abbastanza intenso** c'è una discreta percezione dei profumi, se ne cominciano a distinguere le caratteristiche,
4. **intenso** le sensazioni odorose sono chiare e pronunciate, facilmente articolabili,
5. **molto intenso** è l'apice della percezione olfattiva, i profumi sono avvolgenti e ben caratterizzati.

- **Persistenza dei profumi e degli aromi.** E' rappresentata dalla durata e dalla sequenza della scansione olfattiva. I termini utilizzati sono 5: carente la successione dei profumi è decisamente scarsa e di brevissima durata, tale da non consentire alcun riconoscimento, poco persistente i sentori sono appena percepibili e di breve durata, abbastanza persistente sufficiente successione delle sensazioni olfattive per una durata di alcuni secondi, persistente insieme articolato di percezioni nitide per molti secondi, molto persistente la successione è molto variegata e complessa e la sua durata sembra non finire mai.

- **Qualità dei profumi e degli aromi.** Scaturisce dalla sintesi del giudizio dato all'intensità e alla persistenza; alle due voci precedenti si aggiungono una serie di valori che comprendono la gradevolezza, la tipicità, la franchezza e la finezza. I termini utilizzati sono 5: comune il profumo è

scadente, privo di qualsiasi pregio, tutt'altro che gradevole, poco fine il profumo è vicino alla mediocrità, la franchezza è mascherata, abbastanza fine sufficiente fine e gradevole, anche se si percepiscono alcune sensazioni non del tutto pulite, fine profumo distinto, gradevole, franco ed equilibrato; assenza di difetti, eccellente grande classe, personalità e tipicità dei profumi.

- Descrizione dei profumi e degli aromi. Qui il degustatore ha la possibilità di esprimere i riconoscimenti olfattivi sfruttando la propria memoria acquisita negli anni di esperienza. Pur avendo un largo margine interpretativo è necessario raggruppare i profumi di un vino nelle seguenti categorie: aromatico in quel vino in cui sono ben evidenti gli aromi varietali, cioè propri delle uve d'origine; è il caso dei vini da uve aromatiche quali i moscati, le malvasie, il gewürztraminer, il brachetto ecc., vinoso tipico dei vini giovani, nei quali sono ancora ben percepibili i sentori che ricordano le cantine di vinificazione dove albergano i mosti e le vinacce, floreale qui vengono raggruppati tutti quei profumi che ricordano i fiori, nelle loro varie fasi, freschi e profumati, secchi, appassiti ecc., fruttato la gamma dei frutti è altrettanto ampia e diversificata anche nelle varie fasi di maturazione, fino a ricordare le confetture, le marmellate, la frutta secca o passita, ecc., franco è il profumo pulito, netto, senza possibilità di essere mascherato da altre sensazioni, quindi dominante e spesso tipico, fragrante ricorda la freschezza floreale o fruttata, tipica di alcuni vini giovani bianchi e rossi, oppure gli aromi della crosta di pane, spesso presenti negli spumanti metodo classico, erbaceo racchiude i profumi "verdi", da quelli di erba tagliata, a quelli più vegetali di peperone verde, foglia di pomodoro, mallo di noce, muschio, ecc., speziato è un insieme di profumi spesso ritrovabile nei vini bianchi e rossi che hanno subito un certo periodo di maturazione in botti di legno; la gamma delle spezie è molto ampia e va dalla noce moscata ai chiodi di garofano, dalla liquirizia al cacao, dal pepe alla cannella, etereo è una caratteristica di quei vini che hanno subito un certo invecchiamento, nei quali gli aromi varietali hanno man mano ceduto il passo a profumi più complessi e composti; questi profumi sono prodotti da composti quali gli eteri, gli esteri e gli acetali, ampio è tipica espressione di quei vini che hanno raggiunto la massima complessità, per i quali si usano aggettivi come "bouquet", per identificare la grande varietà di percezioni fini e particolari, che solo i grandi vini invecchiati possono possedere.

L'esame gustativo verifica le seguenti caratteristiche:

1. Zuccheri fanno parte delle componenti "morbide". In base alla presenza o meno di zuccheri residui quindi non trasformati in alcol, il vino viene classificato in 5 tipologie:
 2. secco è un vino nel quale la sensazione di dolcezza non è percepibile, generalmente il residuo eventuale è compreso tra 1÷5 g/l,
 3. abboccato la sensazione di dolcezza è appena percepibile, siamo attorno ai 10÷20 g/l,
 4. amabile la percezione è chiara, anche se non predominante, riguarda quei vini che hanno un contenuto zuccherino tra i 20÷50 g/l,
 5. dolce il residuo zuccherino è molto evidente e può essere compreso tra i 50÷100 g/l; appartengono a questa categoria i vini dolci frizzanti naturali; se la presenza di zuccheri è tra i 100÷160 g/l ci troviamo di fronte a tipologie come i vini passiti o liquorosi,
 6. stucchevole la sensazione di dolcezza è troppo predominante e, soprattutto, non supportata dalle altre componenti; in questo caso si tratta di una connotazione negativa.
- **Alcoli** fanno parte delle componenti "morbide". La presenza dell'alcol nel vino, produce nel degustatore una sensazione pseudocalorica più o meno accentuata. Per definirne la diversa intensità sono stati utilizzati 5 termini:

1. leggero la sensazione di calore non è percepibile, a causa del titolo alcolometrico molto basso, tra i 4÷4,5° C; è il caso del Moscato d'Asti, o al massimo tra i 6÷7° C, come nel Brachetto d'Acqui o nell'Oltrepò Pavese Sangue di Giuda; negli altri casi è da considerarsi un'anomalia,
2. poco caldo si percepisce una modesta sensazione pseudocalorica; è il caso di vini con 10÷11° C o nei quali prevale la sensazione acido-tannica,
3. abbastanza caldo la sensazione pseudocalorica è ben percepibile e gradevole, tipica dei vini con 11÷12° C e in equilibrio con le altre componenti,
4. caldo la sensazione è decisa, se in equilibrio con le altre componenti è corretta e caratteristica dei vini che hanno 12÷13,5° C,
5. alcolico la sensazione è forte, spesso pungente e, se predominante sulle altre componenti, può essere considerata una connotazione negativa, a meno che non si tratti di vini "speciali" che prevedono un elevato grado alcolometrico fra i 15÷18° C; nel caso di vini come l'Amarone o bianchi di grande struttura, capaci di arrivare al limite dei 15°, la sensazione pseudocalorica, pur essendo marcata, può ben integrarsi con le altre componenti ed il termine "alcolico" non essere connotato come negativo; ovviamente si va da caso a caso.

1. Polialcoli fanno parte delle componenti "morbide". Sono tra i principali costituenti del vino ed hanno un ruolo fondamentale nella determinazione della sua struttura; incidono in modo determinante sulla sensazione di **morbidezza**. In base alla diversa intensità, il vino viene definito in 5 modi:

2. spigoloso il vino è privo di morbidezza, dà sensazioni "sfuggenti", il contenuto di alcoli e polialcoli è basso e questo provoca una sensazione di "spigolosità",
3. poco morbido la sensazione di morbidezza è ancora scarsa; non è necessariamente un fatto negativo se si tratta di vini molto giovani o immaturi, oppure poco strutturati,
4. abbastanza morbido si percepisce una piacevole sensazione di morbidezza dovuta ad una equilibrata composizione glicerica e alcolica,
5. morbido la sensazione di morbidezza è decisa; è la condizione ottimale per i vini strutturati e maturi; va sempre tenuto presente l'equilibrio con le altre componenti,
6. pastoso la sensazione di morbidezza è predominante, talvolta eccessiva; nei vini secchi è senz'altro una connotazione negativa, mentre è più corretta per i muffati, i vini passiti e da dessert, soprattutto di grande struttura e concentrazione.

- **Acidi** fanno parte delle componenti "dure". La presenza di acidità nel vino non va confusa come un elemento negativo; quando questa è nei limiti, rappresenta una componente fondamentale per dare al vino caratteristiche di freschezza e vivacità. In base alla percezione di acidità il vino è definito in 5 modi:

1. piatto il vino non lascia in bocca alcuna traccia di freschezza; è una connotazione negativa, spesso causata da patologie sopravvenute nel prodotto; può essere tollerata nei vini che hanno subito un lunghissimo invecchiamento, purché ovviamente ancora in buon stato di salute,
2. poco fresco si comincia a percepire una leggera sensazione di freschezza, che determina poca salivazione; va bene per i vini maturi o invecchiati,
3. abbastanza fresco la sensazione di acidità è più netta, e procura una buona salivazione; è tipica dei vini rossi piuttosto giovani e dei bianchi e rosati pronti,
4. fresco la sensazione è decisa, procura un'abbondante salivazione; prerogativa dei vini bianchi e rosati frizzanti o giovani e dei vini spumanti secchi,
5. acidulo la sensazione di acidità è predominante, procura una forte salivazione e una leggera contrazione gengivale; entro certi limiti può non essere una connotazione negativa; esistono ad esempio vini che più di altri hanno una forte componente acida.

- **Tannini** fanno parte delle componenti "dure". Non vengono valutati nei vini bianchi e nei vini frizzanti o spumanti. Appartengono al gruppo dei polifenoli e sono responsabili della sensazione di astringenza, riconoscibile in quanto lasciano la bocca più o meno arida, asciutta, ruvida, "legata" i tannini sottraggono acqua alle mucose della lingua e della bocca e fanno precipitare la mucina. I termini previsti sono 5:

1. molle il vino è "fiacco", quasi privo di tannini, necessari a rinforzare il gusto; è una connotazione negativa, tipica dei vini vecchi o alterati,
2. poco tannico la sensazione di astringenza è appena percepibile; non è negativa per i vini rossi giovani e poco strutturati come i novelli o i chiaretti, o per i vini rossi molto invecchiati che contengono i cosiddetti "tannini nobili",
3. abbastanza tannico la percezione di astringenza è sufficiente e gradevole,
4. tannico secchezza e astringenza marcate; è tipica dei vini rossi giovani e strutturati, che hanno bisogno di un lungo affinamento,
5. astringente la sensazione di "rugosità" e secchezza è molto forte, la bocca è completamente asciutta, l'effetto è sgradevole e dominante; è prevalentemente una connotazione negativa, in quanto nella maggior parte dei casi i tannini non sono di buona qualità ed il tempo non potrà "stemperare" a sufficienza questa aggressività; oggi è un evento raro, grazie alle migliorate tecniche di vinificazione che prevedono l'eliminazione dei raspi che cedono tannini amari e pigiature più soffici.

- Sali minerali fanno parte delle componenti "dure". La presenza di una certa **sapidità** non è sempre facile da percepire, soprattutto se il vino ha una notevole componente acida. E' caratteristica di quei vini le cui uve provengono da terreni ricchi di sali minerali. I termini utilizzati per valutare l'intensità della percezione sono 5:

1. scipito il vino è "scialbo", totalmente privo di sali minerali; è una connotazione negativa, spesso determinata dalla carenza di estratto nel vino esaminato,
2. poco sapido la sensazione di "sapore minerale" è scarsa, può anche essere mascherata dall'acidità,
3. abbastanza sapido si percepisce una piacevole ed equilibrata sensazione fresco-sapida,
4. sapido la percezione è quasi salina, tipica dei vini strutturati provenienti da zone calde o in prossimità del mare; può però essere accentuata dalla mancanza di acidità,
5. salato sensazione predominante di salinità; se il vino esaminato proviene da zone salmastre, può non essere una connotazione negativa.

- Struttura generale o corpo del vino. Viene valutata successivamente e tenendo conto delle componenti morbide e dure presenti nel vino. E' quindi una valutazione di tipo globale. I termini utilizzati sono 5:

1. magro il vino ha una struttura anomala e insufficiente,
2. debole la struttura è modesta, dovuta ad una scarsa quantità di elementi gustativi; a questa categoria appartengono quei vini che vanno bevuti giovani,
3. di corpo il vino è in sintonia con la sua tipologia ed ha una buona struttura,
4. robusto è una connotazione positiva, tipica dei grandi vini di struttura ed equilibrati o di quelli che abbiano subito lavorazioni particolari come i muffati, i passiti ecc.,
5. pesante la struttura è eccessiva e sproporzionata rispetto alle altre caratteristiche, provocando una sensazione di "stanchezza" gustativa.

- **Equilibrio gustativo.** E' il risultato della complessa interazione tra le varie sostanze che formano la struttura del vino, cioè le parti morbide zuccheri, alcoli e polialcoli e le parti dure acidi, tannini e sali minerali. I termini di valutazione sono 3:

1. poco equilibrato nel vino prevale in modo evidente la parte "morbida" su quella "dura" o viceversa,
2. abbastanza equilibrato la differenza fra le parti è molto meno marcata,
3. equilibrato si riscontra una giusta proporzione fra le varie parti, compatibilmente con la tipologia del vino.

- **Intensità gustativa.** Viene considerato un aspetto "verticale" come l'intensità olfattiva dell'analisi sensoriale, cioè dovuto ad una stratificazione di sensazioni saporifere, tattili e retronasali olfattive. I termini utilizzati sono 5:

1. carente le sensazioni gustative e gusto-olfattive sono scarsissime; è una connotazione negativa,
2. poco intenso la percezione è ridotta, ma può non essere considerato un fatto negativo per quei vini concepiti per avere caratteristiche di particolare leggerezza,
3. abbastanza intenso le sensazioni gustative e gusto-olfattive che si percepiscono sono discrete ed equilibrate,
4. intenso siamo nella sfera dei vini dalle caratteristiche più marcate, se c'è buona corrispondenza con la persistenza gustativa il giudizio è più che positivo,
5. molto intenso le sensazioni percepite sono profonde, il vino ha un'elevato contenuto di sostanze estrattive e componenti odorosi.

- **Persistenza gustativa.** E' molto importante per la valutazione, la maggiore o minore permanenza delle sensazioni saporifere e tattili, ma soprattutto delle sensazioni retronasali olfattive dovute alle componenti odorose. La permanenza gusto-olfattiva, che viene detta Persistenza Aromatica Intensa P.A.I., è valutata in secondi a partire dalla deglutizione ed espirazione. I termini utilizzati sono 5:

1. corto la durata è inferiore ai 2 secondi; è senz'altro una connotazione negativa,
2. poco persistente la persistenza gusto-olfattiva ha una durata di 2-4 secondi,
3. abbastanza persistente 4-6 secondi,
4. persistente 6-8 secondi,
5. molto persistente superiore a 8 secondi.

E' evidente che questa è una misurazione indicativa, anche perché è la qualità della persistenza ad essere fondamentale nella valutazione. Non va confuso come "molto persistente" il retrogusto amarognolo o acidulo lasciato da alcuni vini; la persistenza è data dall'insieme delle componenti gustative e gusto-olfattive percepite per una durata più o meno lunga. La singola percezione è solo "caratterizzante" in positivo o in negativo.

Lo Stato evolutivo. In base alle condizioni emerse dall'analisi organolettica, il vino potrà essere considerato in 5 modi:

1. immaturo il vino risulta decisamente squilibrato, soprattutto nella fase gustativa; non è necessariamente una connotazione negativa,

2. giovane il vino presenta ancora condizioni non del tutto equilibrate, ma è caratterizzato da una base corretta e potenzialità ben espresse; è tipico dei vini che richiedono un periodo ulteriore di affinamento in bottiglia,
3. pronto il vino è ancora in evoluzione, ma con caratteristiche che gli permettono di essere comunque consumato e apprezzato; è la condizione della maggior parte dei vini appena messi in commercio,
4. maturo il vino presenta un'armonia ottimale, nella quale tutte le caratteristiche organolettiche hanno raggiunto l'apice; è il momento ideale per berlo,
5. vecchio si riscontrano evidenti cedimenti di una o più caratteristiche organolettiche, che si manifestano con variazioni di colore, riduzione degli aromi, fenomeni ossidativi ecc..

Il Giudizio finale. E' la sintesi di tutte le considerazioni precedentemente rilevate, necessaria per determinare l'armonia complessiva del prodotto, tenendo conto della tipologia e delle potenzialità espresse. Le valutazioni risultanti dalle varie fasi dell'analisi organolettica, vengono sommate e proposte al lettore con un giudizio espresso nel modo seguente:

@@@@@ = grande vino, da non mancare, pura elezione, standing ovation, eccellenza $\geq 91/100$ se la valutazione è espressa in centesimi

@@@@ = vino molto buono, ottimo se di denominazione non blasonata tra 86 e 90/100 se la valutazione è espressa in centesimi

@@@ = vino da buono a più che buono, buono per i vini e le denominazioni celebri da 81 a 85/100 se la valutazione è espressa in centesimi

@@ = vino piacevole e discreto, franco e di buona beva, senza profondità da svelare da 76 a 80/100 se la valutazione è espressa in centesimi

@ = vino di medio compiacimento, comunque da segnalare da 70 a 75/100 se la valutazione è espressa in centesimi

P.S. Va tenuto presente che ogni vino può presentare delle caratteristiche di colore, profumo o gusto che richiedono termini o espressioni non presenti fra quelli citati; in questo caso interviene l'esperienza e la fantasia del degustatore, che può utilizzare parole più appropriate ed esaustive per descrivere quelle particolari caratteristiche.