



TECNICA DI ASSAGGIO DEI VINI – 1

Esame visivo e olfattivo

(di Franco Dalmonte)

L’analisi organolettica o sensoriale è quell’analisi che si esegue attraverso i sensi della degustazione ovvero la vista, l’olfatto e il gusto.

Esame Visivo

Rappresenta la prima fase dell’analisi, attraverso la quale il vino ci fornisce alcune informazioni riguardanti la tipologia e le sue caratteristiche.

Limpidezza

Viene valutata l’assenza di particelle sospese; legato al concetto di limpidezza c’è quello di trasparenza ovvero la proprietà di un liquido di lasciarsi passare dalla luce. Un vino che non ha sospensioni e con massima trasparenza si definisce brillante; col crescere della presenza di particelle, il vino diventa man mano meno limpido fino ad essere velato o torbido.

L’esame della limpidezza ci consente di verificare lo stato di stabilizzazione chimica, fisica e biologica del vino (assenza di alterazioni o malattie); al giorno d’oggi è raro vedere un vino che non sia limpido.

Colore

Fase importante dell’esame organoletico oltre che fattore di seduzione.

Vengono valutati intensità, vivacità e tonalità.

Il colore nei vini bianchi

- giallo verdolino: caratteristico dei vini giovani, leggeri e freschi (acidi)
- giallo paglierino: vini giovani con rapporto equilibrato tra acidità e morbidezza
- giallo dorato: si riscontra in vini prodotti con uve leggermente sovramature o con affinamenti in legno

- giallo ambrato: è caratteristico dei vini passiti o liquorosi

Il colore nei vini rosati

- rosa tenue: la tonalità assume riflessi violacei
- rosa cerasuolo: simile al colore delle ciliegie
- rosa chiaretto: simile al colore dei vini rossi, ma un po’ più scarico

Il colore dei vini rossi

- rosso porpora: vino molto giovane, con alta acidità-tannicità
- rosso rubino: vino giovane ma equilibrato
- rosso granato: vino di medio invecchiamento
- rosso aranciato: vino invecchiato

Fluidità o viscosità

Questa fase si effettua osservando come scende il vino nel bicchiere e con quale “pesantezza” si muove all’interno dello stesso.

Gli archetti (le lacrime) che si formano sulle pareti del bicchiere sono indice della maggiore o minore presenza di alcol (effetto Marangoni) e non, come spesso si sente dire, dalla presenza di glicerina.

Effervesienza

L’effervesienza è dovuta alla presenza di CO₂ nel vino la quale, al momento della mescita, si sprigiona sviluppando spuma e bollicine (il perlage).

Vengono valutati:

- la dimensione delle bollicine o grana
- il numero
- la persistenza del perlage
- la spuma, che non deve essere né troppo spessa né troppo cremosa e svanire in pochi secondi

-il collare ovvero la spuma che si forma nel vino a contatto col bicchiere

L'esame visivo, per il quale occorrono condizioni di luce idonee, si esegue in differenti fasi.

Per primo si osserva il vino al momento della mescita per verificare la presenza di effervescenza o possibili anomalie sulla fluidità. In secondo luogo si porta il bicchiere a livello degli occhi e, guardandolo in controluce, si valuta la trasparenza e la limpidezza. Si abbassa successivamente il bicchiere verso il basso e si valuta l'intensità nella parte di maggiore spessore e la tonalità nella parte di minore spessore. Si riporta il bicchiere all'altezza degli occhi e, dopo una lenta rotazione, si valuta la fluidità di movimento del vino e la presenza, dimensione e discesa degli archetti.

Esame Olfattivo

La seconda fase dell'analisi organolettica serve da un lato per confermare le impressioni avute sul vino in fase di esame visivo ma soprattutto per verificare che non siano presenti difetti.

Le sensazioni olfattive derivano dalla presenza di sostanze volatili di natura chimica che si suddividono in tre classi:

Profumi primari o aroma, sono quelli che provengono dall'uva e sono legati alla varietà del vitigno che viene detto "aromatico"; (Moscato, Malvasia, Gewurztraminer, Brachetti e pochi altri); sono sostanze che dal punto di vista chimico appartengono al gruppo dei terpeni

Profumi secondari: si formano durante la fermentazione alcolica e malolattica (fruttati, floreali)

Profumi terziari o bouquet: sono quelli dovuti alla fase di maturazione e invecchiamento (speziati, tostati, animali, eterei).

Vengono valutati:

Intensità, ovvero l'impatto del profumo

Persistenza, ovvero la durata dello stimolo

Qualità, ovvero la gradevolezza, la presenza differenziata

Natura, ovvero i riconoscimenti

Anche l'esame olfattivo si esegue in differenti fasi.

Per prima cosa si porta il bicchiere al naso a vino fermo e si valuta la pulizia del profumo, ovvero l'assenza di difetti. Sempre a bicchiere fermo si effettua una prima verifica dei sentori. Agitare il bicchiere e valutare l'intensità, la presenza di altri sentori e la persistenza.

Durante le analisi occorre fare attenzione a non assuefarsi ai profumi.

Riferimenti Bibliografici:

Il sommelier – Tecnica della degustazione - AIS

L'assaggio del vino – ONAV

Il piacere del vino – Slow Food Editore