

Perché eseguiamo l'analisi gustativa del vino.

L'analisi gustativa del vino fornisce le informazioni sulle principali sensazioni del dolce, dell'acido, del salato e dell'amaro. Non solo questo ma rivela anche notizie sulle sensazioni tattili e termiche. Inoltre, l'intervento sinergico dell'olfatto attraverso la via retronasale ci permetterà di definire le sensazioni gustative. A conferma di ciò ricordo l'incapacità di percepire i sapori quando siamo raffreddati. Quindi, *in primo luogo* è bene controllare che non ci siano sapori anomali o alterazioni della struttura. *In secondo luogo*, identifichiamo e classifichiamo i **quattro sapori fondamentali** e le **sensazioni tattili**. Così abbiamo chiaro il quadro completo della struttura del vino. Poi passeremo all'**equilibrio** che c'è tra la morbidezza e la durezza, valutate insieme all'**intensità** e la **persistenza aromatica (P.A.I.)**. Infine, la **qualità gusto-olfattiva** che è un giudizio soggettivo.

Come eseguiamo l'analisi gustativa del vino.

La presa del calice.

Per eseguire correttamente l'analisi gustativa del vino, impugniamo con la **mano sinistra** lo stelo del bicchiere e lo portiamo sulla **mano destra**. A questo punto lo prendiamo dalla base con cui poggia solitamente nelle superfici.

Primo assaggio.

Portiamo il bicchiere alla bocca per introdurre una moderata quantità di vino in modo da “**avvinare**” tutta la cavità orale. Il vino deve arrivare, per mezzo della lingua, fino a sotto il labbro superiore, **tra il labbro e i denti** per intenderci. In questa zona recepiamo maggiormente tutti i piccoli difetti. Infatti, quando siamo incerti sull'odore di tappo nel vino possiamo verificare con il gusto, sotto il labbro.

Secondo assaggio.

A questo punto mettiamo in bocca un'altra porzione di vino e la portiamo nuovamente nella parte anteriore della bocca. **Inspiriamo attraverso i**

denti una piccola quantità d'aria. In questo modo saranno amplificate le sensazioni saporifere e tattili.

Movimento della lingua.

Il vino è portato con la lingua **verso le gengive** ed esercitiamo una leggera pressione **contro la volta palatina**.

Deglutizione.

Dopo aver deglutito il vino, **espiriamo attraverso il naso**.

Masticazione a bocca vuota.

La masticazione a bocca vuota è l'ultima operazione. Con essa *misuriamo la permanenza in secondi delle sostanze aromatiche e delle sensazioni saporifere.*

I tempi di percezione durante l'analisi olfattiva del vino.

La percezione di questi sapori non avviene contemporaneamente in quanto la sensibilità dei recettori è diversa per ognuna di loro. Tali percezioni avvengono quindi in modo sequenziale nel tempo, nonostante le fasi di latenza si differiscono di poco tra loro. Gli esperti affermano che il tempo che intercorre tra lo stimolo e la percezione della dolcezza è di **1 secondo**. Il tempo per percepire l'acidità e la sapidità è di **2 secondi**. Mentre per percepire i tannini servono **3 secondi**. Giusto per chiudere il cerchio del tempo di percezione delle sensazioni faccio presente che segue il riconoscimento dell'alcol. La persistenza aromatica intensa è sempre l'ultima ad arrivare.

La mappa del gusto per l'analisi gustativa del vino.

Lo scienziato tedesco David Hänig scrisse una **mappa del gusto nel 1901** sulla sensibilità della lingua rispetto ai diversi sapori. Il professor Edwin Boring, dell'università statunitense di Harvard, nel Massachusetts, la tradusse in inglese

l'anno successivo. Essa circola quasi indisturbata da allora . Difatti **questa mappa non è del tutto corretta**. Dice che il dolce è percepito sulla punta della lingua, il salato e l'acido sui lati, l'amaro sul retro e il tattile e il chimico al centro. Gli scienziati chemosensoriali moderni affermano che non ci sono diverse zone nella lingua. Piuttosto, i recettori adibiti a raccogliere queste sensazioni sono sparsi in tutta la cavità orale.

Le sensazioni saporifere nell'analisi gustativa del cibo.

Dolcezza.

È una macro-sensazione determinata dalla presenza del **residuo zuccherino**. La sensazione di morbidezza è simile ma non uguale. Diciamo che una modesta percentuale di zuccheri procura una sensazione di morbidezza. Mentre un'alta percentuale di questi procura la vera sensazione di dolcezza. Difatti la morbidezza può derivare anche dalla presenza degli alcoli ma allo stesso tempo anche dalla fermentazione malolattica. Descrivo la dolcezza come una piacevole e vellutata rotondità. Un cucchiaino di miele è l'esempio perfetto.

Acidità.

Anche questa è una macro-sensazione dovuta, naturalmente, dalla presenza degli acidi. È una **sensazione di durezza** che non a tutti piace. Gli acidi hanno la proprietà di irritare la mucosa provocando una leggera contrazione gengivale con relativa salivazione. È sufficiente fare l'esempio di una spremuta di agrumi. Nel vino è valutata in base al senso di freschezza che percepiamo.

Sapidità.

Quella della sapidità è una micro-sensazione determinata dai sali minerali. Contribuisce nella percezione della durezza. I sali procurano una piacevole sensazione **sapida** quando la quantità è moderata e di conseguenza coperta dalle altre sostanze. Mentre, danno una sensazione **salata** quando la dose è più elevata e poco mascherata dalle altre parti.

Amarezza.

Questa è una micro-sensazione determinata dalla presenza dei **tannini**. È descrivibile come una sensazione *amarognola di leggero e piacevole amaricante*. Diversamente, una pronunciata sensazione amara è da valutare negativamente durante l'analisi gustativa del vino. Per descrivere questa sensazione basta pensare alla mela cotogna.

Le sensazioni tattili all'analisi gustativa del vino. Termica.

È una sensazione termica legata ai quattro sapori fondamentali in relazione alla loro **temperatura**. La dolcezza e la morbidezza sono maggiormente percepite all'*aumentare della temperatura*. Invece sapidità ed amarezza risultano maggiormente percepite al *diminuire della temperatura*. È per questo motivo che un vino ricco di tannini e di sali non va servito freddo. L'unica sensazione che non è direttamente influenzata dalla temperatura è l'acidità. Quindi scegliere la giusta temperatura di servizio di un vino diventa una capacità professionale che stabilisce il giusto compromesso tra le parti.

Pseudocalorica.

Questa sensazione è determinata dalla *disidratazione* delle mucose orali in seguito all'azione dell'alcool. In altre parole, è un senso di **causticità** in bocca e una conseguente sensazione di pseudocalore che si sviluppa tra la faringe e l'esofago. Dopo aver deglutito.

Astringente.

La sensazione di astringenza è un senso di **secchezza** e **rugosità** che il *tannino provoca quando instaura un legame con la mucina*. Questa è una glicoproteina presente nella saliva che ha la funzione di lubrificante.

Pungente.

L'anidride carbonica disciolta nei vini frizzanti e spumanti provoca questa sensazione di **pizzicore**. Anche qui ci sono due estremi. Da una parte abbiamo quella sensazione fine ed elegante paragonabile ha un *sensò di cremosità*. Questa è la prerogativa di quelle bollicine piccole e fini come micro-spilli. Dall'altra parte possiamo mettere l'esempio di un bicchiere di acqua gasata con bolle più grosse. Questo non è sicuramente sinonimo di pregio.

Consistente.

La consistenza è il termine che ci serve per *quantificare tutte le sostanze* presenti all'interno. In particolare, faremo riferimento all'**estratto secco** del vino, misurato in grammi per litro.

Cosa valutiamo con l'analisi gustativa del vino.

L'esame gustativo permette a noi di valutare gli *zuccheri*, l'*alcol etilico*, i *polialcoli*, gli *acidi*, i *tannini* e i *sali minerali*. Dopo di ciò saremo in grado di stabilire la sua *struttura generale*. Successivamente analizziamo l'*equilibrio*, l'*intensità*, la *persistenza* e la *qualità* del gusto. Possiamo concludere l'analisi sensoriale gustativa con un giudizio finale, relativo all'*armonia* e allo *stadio evolutivo*.

Gli zuccheri.

Gli zuccheri principali nell'analisi gustativa del vino.

Il **fruttosio** e il **glucosio** sono zuccheri che si trovano nell'uva. I lieviti demoliscono la loro struttura durante la fermentazione alcolica, producendo alcol etilico e anidride carbonica. *Avremo un residuo zuccherino quando questi non saranno del tutto demoliti*. La valutazione degli zuccheri, durante l'analisi gustativa del vino, non si basa sulla quantità presente all'interno del vino ma si basa sulla percezione reale. Questo vuol dire che valuteremo la relazione che ha con la quantità delle altre sostanze.

La dolcezza nell'analisi gustativa del vino

Secco.

Il termine è usato per definire un vino in cui non percepiamo **nessuna sensazione** di dolcezza.

Abboccato.

Con questa dicitura definiamo un vino in cui percepiamo una **leggera sensazione** di dolcezza. È paragonabile a una leggera sensazione di morbidezza.

Amabile.

È detto amabile un vino in cui percepiamo chiaramente una **modesta** presenza di zuccheri.

Dolce.

Usiamo questo termine quando **predomina** la sensazione di dolcezza.

Stucchevole.

Questo aggettivo è utilizzato per *penalizzare* o *bocciare* il vino. Difatti la sensazione percepita è predominante e sbilanciata, rispetto alle altre componenti.

L' alcol.

La presenza di alcoli, generalmente, è compresa tra il 10% fino al 18%. L'alcol più importante è l'**alcol etilico**, infatti, la percentuale volumetrica è espressa in relazione ad esso. La componente alcolica conferisce al vino morbidezza e arrotonda le componenti di durezza e di astringenza causate dai tannini. Inoltre, bilancia la pseudo-freschezza dovuta dall'acidità. Gli alcoli determinano la sensazione di **pseudocalore** dovuta dalla **disidratazione** salivare. Quando effettuiamo l'analisi gustativa del vino valutiamo la presenza di alcool in base alla sensazione percepita e non al valore riportato in etichetta. Faccio due esempi. Il primo è quello di un vino in cui è dichiarato 11,50% vol. Esso può esercitare un forte stimolo se la presenza delle altre componenti è scarsa. Il

secondo esempio è quello di un vino in cui è dichiarato il 14% di alcol in etichetta. Potrebbe esercitare uno stimolo moderato se la presenza delle altre sostanze è altrettanto considerevole.

L' alcol nell'analisi gustativa del vino.

Leggero.

È definito così un vino in cui non si percepisce **nessuna sensazione** pseudocalorica. Questa *non è necessariamente una situazione negativa*. Infatti, alcune tipologie di vino, come il Moscato d'Asti e il Brachetto d'Acqui prevedono una componente alcolica che va dal 5% al 7%. Invece è una situazione negativa per un vino che non rientra nelle tipologie.

Poco caldo.

È un vino che presenta una **modesta percezione** di alcol. Allo stesso tempo è un vino in cui prevale la sensazione fresco-tannica.

Abbastanza caldo.

Questo termine è usato per indicare una **sufficiente percezione** nell'alcol che si trova in perfetto equilibrio con le altre componenti.

Caldo.

Definiamo un vino con questo aggettivo quando percepiamo una **decisa presenza** dell'alcool. Generalmente sono vini ben strutturati.

Alcolico.

Si tratta di un vino in cui si percepisce una forte e **predominante sensazione** alcolica. Se questa risulta in equilibrio con le altre componenti allora è una situazione positiva, come nel caso dei vini fortificati. Al contrario, è una situazione negativa se questa non risulta in equilibrio con le altre sostanze.

I polialcoli nell'analisi gustativa del vino.

Spigoloso.

È chiamato in questa maniera un vino in cui **non si percepisce** la morbidezza e di conseguenza risalta la durezza che lo rende, appunto, spigoloso.

Poco morbido.

È detto così un vino in cui si avverte una **scarsa sensazione** di morbidezza. Normalmente sono vini immaturi che aspettano di essere messi in commercio.

Abbastanza morbido.

Con questo termine definiamo un vino in cui percepiamo una **sufficiente e piacevole** sensazione di morbidezza. Normalmente si tratta di vini giovani, pronti per essere degustati.

Morbido.

È il termine che usiamo quando percepiamo una **decisa sensazione** di morbidezza, causata da una buona concentrazione di alcol e da un moderato residuo zuccherino.

Pastoso.

Utilizziamo questo termine quando percepiamo una **predominante** sensazione di morbidezza. In questo caso, le quantità di alcol e di residuo zuccherino sono elevate.

Acidi.

L'acidità è una componente fondamentale del vino. Essa è classificata in acidi organici e inorganici, acidi fissi e volatili e acidi pre-fermentativi e post-fermentativi. La sensazione acida, detta anche di pseudo freschezza, è data essenzialmente da tre parametri. Il primo riguarda la **tipologia degli acidi**. Il secondo fa riferimento al potenziale idrogenionico, **PH**, in poche parole si tratta dell'acidità reale o forza acida. Il terzo parametro che riguarda la percezione dell'acidità è la **forza di penetrazione**, ovvero la capacità imprimente di ogni singolo acido.

La tipologia degli acidi.

Ognuno dei seguenti acidi **ha un proprio gusto**. Essi influenzeranno in modo significativamente diverso l'analisi gustativa del vino, in base alla loro stessa proporzione. È importante descriverli singolarmente perché ce li ritroveremo durante le degustazioni.

L'acido tartarico.

È definito spalla dell'acidità perché è quello che troveremo il più delle volte durante le valutazioni dell'analisi gustativa del vino. Ha un sapore **duro e aspro**.

L'acido malico.

È localizzato nei grappoli d'uva poco maturi ed è per questo che ha un sapore **acerbo e verde**.

L'acido citrico.

Ha un sapore **pungente e citrino** che ricorda il limone o il lime. È sempre presente in quantità minore rispetto all'acido tartarico. Può essere integrato subito dopo la fermentazione alcolica in piccole quantità per sostenere l'acidità totale.

L'acido lattico.

È chiamato anche "*acido dolce*" perché ha un sapore più piacevole, infatti, è un po' più "**rotondo e morbido**" rispetto agli altri. Inoltre, deriva dalla fermentazione **malo-lattica** che trasforma una molecola di acido malico in una di acido lattico.

L'acido succinico.

Questo, a differenza di altri, ha un sapore **amaro e sapido**.

L'acido acetico.

Quando è presente in quantità molto ridotte e concorre ad una sensazione gusto-olfattiva **piacevolmente pungente**. Il vino è sano. Diversamente, parliamo di acescenza o di **spunto** quando le quantità superano i limiti.

Il PH.

Il **potenziale idrogenionico** è la forza acida, chiamata anche acidità reale o PH.

Ogni sostanza, quindi anche il vino, ha una diversa concentrazione di ioni di idrogeno, H.

Questi ioni hanno la proprietà di potersi dissociare dai legami che hanno con altre sostanze. In base alla **concentrazione di ioni dissociati** avremo una soluzione acida, neutra o alcalina. Il PH è definito acido quando ha un valore compreso tra 0 e 6,99. È neutro quando il valore è 7. Mentre, è definito basico quando il valore è compreso tra 7,1 e 14. Inoltre, in base alla **proprietà dissociativa**, ogni singolo acido può essere definito debole o forte. Le tipologie degli acidi presenti nel vino sono acide deboli e presentano una scarsa tendenza alla dissociazione.

Forza di penetrazione.

Può essere definita come la **forza impattante e penetrante** che ogni acido ha nei confronti delle papille gustative. L'acido acetico è quello che possiede la maggiore forza imprimente. In conclusione, la somma di questi tre fondamentali parametri: la tipologia, il PH e la forza, procura la sensazione di vivacità e pseudo-freschezza del vino.

L' acidità nell'analisi gustativa del vino.

Piatto.

In questo caso non percepiamo **nessuna sensazione** di freschezza e con questo termine penalizziamo e bocciamo il vino.

Poco fresco.

Percepiamo una **scarsa sensazione** di freschezza che procura una leggera salivazione.

Abbastanza fresco.

La sensazione di freschezza è **sufficientemente percepita** ed è accompagnata da una buona salivazione. Questa è lo stato ottimale di vini pronti.

Fresco.

Usiamo questo termine per indicare una **percezione decisa** di acidità che causa un abbondante salivazione. Rappresenta lo stato ottimale nei vini spumanti secchi e vini bianchi giovani.

Acidulo.

Questo aggettivo è adottato quando percepiamo una **forte e predominante** sensazione di acidità. Inoltre, causa un abbondante e fluida salivazione con conseguente leggera contrazione gengivale. In genere, si tratta di vini ottenuti da uve poco mature e può essere una situazione tipica in pochissimi casi. In altre parole, è per la maggior parte delle volte una situazione negativa.

Tannini.

Queste sostanze appartengono al gruppo dei *polifenoli* e si trovano nei vinaccioli e nella buccia dell'acino. Il microclima, la tipologia del suolo, le caratteristiche del vitigno e le lavorazioni enologiche determinano la presenza dei tannini. Essi causano la sensazione di **astringenza** che può essere descritta come una sensazione di **asciuttezza** o **rugosità** in bocca. I tannini sono generalmente più presenti nei vini rossi mentre lo sono meno nei vini bianchi. Fanno eccezione i vini bianchi prodotti con lunga macerazione delle bucce e dei vinaccioli.

Origine e peculiarità dei tannini.

Possono derivare dalle diverse tecniche di **macerazione** oppure dai contenitori in **legno**. Nel primo caso sono più duri ed astringenti. Invece, nel secondo caso hanno una rugosità minore, tanto da essere conosciuti con il soprannome di "**tannini nobili**". Ai fini gustativi la qualità dei tannini è di estrema importanza durante l'analisi gustativa del vino. Essi hanno la proprietà di **polimerizzazione**, cioè, unendosi formano catene più lunghe. Dunque, possiamo tranquillamente affermare che più corte sono le catene più è astringente il sapore. Di conseguenza prevalgono le catene corte nei vini giovani e quelle lunghe nei vini evoluti.

I tannini nell'analisi gustativa del vino.

Molle.

Non è percepita **nessuna sensazione** tannica e allo stesso tempo risulta essere fiacco. È una situazione negativa dei vini arrivati al capolinea.

Poco tannico.

È percepita una **leggera sensazione** astringente e da un lato vede i vini poco strutturati ma dall'altro vede i vini invecchiati che contengono tannini nobili.

Abbastanza tannico.

È una **sufficiente percezione** e allo stesso tempo esprime una gradevole sensazione di astringenza. È la caratteristica ideale dei vini che posseggono una media struttura e che hanno attraversato un affinamento ordinario.

Tannico.

Utilizziamo questo termine quando abbiamo una **netta sensazione** di astringenza, secchezza o rugosità. Normalmente è la caratteristica principale dei vini ancora giovani o di quei vini che devono completare il periodo di affinamento.

Astringente.

Con questo termine indichiamo la percezione di una **forte e predominante** sensazione "allappante". È una situazione negativa ed il vino è bocciato o penalizzato.

Sali minerali.

Sono di estrema importanza nella determinazione dell'aspetto organolettico generale. Quindi è fondamentale la loro considerazione durante la fase dell'analisi gustativa del vino. Perché essi possono rafforzare la percezione dell'asprezza ed inoltre concorrono nella determinazione dell'**estratto secco** e delle **ceneri**. Sappiamo che la sapidità del vino è dovuta dalla presenza di sali. Questi sono la conseguenza di una reazione chimica a carico degli acidi organici come il tartarico, il malico e il citrico. I fosfati, i solfati e i cloruri sono i più importanti sali del vino e fanno parte della componente anionica.

I sali nell'analisi gustativa del vino.

Scipito.

Un vino **privo di qualunque sensazione sapida** è gustativamente scialbo, pertanto è una situazione negativa.

Poco sapido.

Utilizziamo questo termine quando percepiamo una **scarsa sensazione sapida**. Normalmente si tratta dei vini che possiedono una bassa percentuale di estratto.

Abbastanza sapido.

Attribuiamo questo termine ad un vino quando la percezione è una **piacevole ed equilibrata sensazione fresco-sapida**. È la situazione ideale dei vini con una equilibrata percentuale di minerali e di sostanze estrattive.

Sapido.

Con questo aggettivo definiamo un vino che presenta una **piacevole ma leggera sensazione salina**. Normalmente si tratta dei vini strutturati o di vini fatti da uve provenienti da zone calde.

Salato.

Diciamo salato ad un vino in cui **predomina** la sensazione salina. Le uve potrebbero derivare dalle zone molto vicino al mare o da zone aride. Negli altri casi è una situazione negativa.

Struttura generale o corpo.

La determinazione dell'estratto secco stabilisce la struttura attraverso l'analisi gustativa del vino. L'**estratto secco** è dato dagli zuccheri residui, dagli alcoli, dagli acidi, dai tannini e dei sali minerali. Queste sostanze costituiscono l'ossatura del vino. In altre parole, l'estratto può essere considerato come il vino privato dell'acqua, dell'alcol etilico e di tutte le sostanze volatili. Durante l'analisi gustativa del vino avremo diverse basi di partenza. Nei vini bianchi questo insieme di sostanze secche è di circa 20 g/l invece dei vini rossi è di circa 30 g/l.

La struttura nell'analisi gustativa del vino.

Magro.

È quando percepiamo una anomalia strutturale a causa di un **bassissimo quantitativo** di sostanze estratte. È una situazione penalizzante e negativa.

Debole.

Si tratta di un vino in cui percepiamo uno **scarso quantitativo** di sostanza. In genere sono vini molto semplici ricavati da un'altissima resa.

Di corpo.

Questo termine è usato per descrivere la percezione di un **equilibrato quantitativo** di estratto secco in sintonia con la tipologia di vino. Generalmente si tratta di vini ottenuti da una resa per ettaro adeguata in relazione ad un periodo di vendemmia ottimale.

Pesante.

Utilizziamo questo termine per descrivere la **netta percezione** di un quantitativo considerevole di sostanze estrattive. Solitamente si tratta di vini ottenuti da uve appassite o dei vini ottenuti da bassissime rese. In alcuni casi anche le tecniche enologiche possono influire come ad esempio la tecnica del ripasso.

Robusto.

È usato per indicare la percezione di un'eccessiva e **sproporzionata** struttura che causa stanchezza gustativa.

L'equilibrio del gusto.

Le componenti responsabili dell'equilibrio, nell'analisi gustativa del vino, sono la **morbidezza** e la **durezza**. La prima è rappresentata da *zuccheri* e dagli *alcoli* mentre la seconda è rappresentata da *acidi*, *tannini* e *sali minerali*. Rappresentiamo l'idea dell'equilibrio del gusto utilizzando, anche qui in senso figurativo, i **due piatti della bilancia**. Dobbiamo sempre tenere presente la tipologia di vino di cui effettuiamo l'analisi gustativa. Nella vita reale, i due piatti della bilancia sono in un equilibrio perfetto quando sono paralleli tra di loro. Questo concetto non è applicabile all'equilibrio tra la morbidezza e la durezza. Infatti, ci sono molte tipologie di vino che possiedono un profilo proprio e ben caratterizzante. Prendiamo come esempio un vino spumante metodo classico e un vino passito. La vendemmia del primo è anticipata per cui prevarranno le durezza. Invece nel secondo esempio la vendemmia è posticipata per cui prevarranno le sensazioni di morbidezza.

Bicuspidi e tricuspidi nell'analisi gustativa del vino.

Appartengono alla prima categoria i vini a due punte detti anche bidimensionali o bicuspidi. Questo perché durante l'analisi gustativa possono essere presi in considerazione solo la morbidezza dell'alcool e la durezza acido-sapida. Fanno parte di questa categoria i vini bianchi. I vini a tre punte sono detti anche tridimensionali o tricuspidi. Questo perché durante l'analisi gustativa possono essere presi in considerazione solo tre componenti. Questi sono la morbidezza alcolica glicerica, la componente dura acido sapida e infine la durezza tannica. Fanno parte di questa categoria i vini rossi.

Capire la zona di equilibrio con l'analisi gustativa del vino.

Abbiamo già detto che durante la valutazione dell'equilibrio con l'analisi gustativa dobbiamo tenere presente la tipologia di vino sotto esame. Nei vini bianchi e rossi giovani è accettabile una **leggera predominanza della durezza** sulla morbidezza purché sia gradevole. Al contrario nei vini bianchi e rossi maturi accettiamo una **leggera predominanza della morbidezza** sulla durezza purché anche essa sia gradevole. Un ultimo esempio lo faccio sui vini passiti. In queste tipologie prevale la morbidezza ma questo vuol anche dire che la durezza deve essere in grado di equilibrare la grande presenza della morbidezza. In conclusione, **la definizione di vino equilibrato** è applicabile prendendo in considerazione la tipologia di vino e il compito della parte predominante.

Capire il ruolo dell'equilibrio nell'evoluzione.

Comprendere la tipologia del vino, la sua evoluzione e la qualità che esso possiede è sempre l'obiettivo primario. L'equilibrio di un vino è legato in modo particolare allo stadio dell'evoluzione dello stesso. Faccio ancora degli esempi per capire meglio. Useremo il termine di abbastanza equilibrato quando percepiamo una discreta predominanza di una caratteristica sull'altra. Infatti il termine vale sia se siamo di fronte ad un vino giovane ma vale anche se siamo di fronte a un vino già evoluto. Nel primo caso il vino giovane ha ancora di fronte a sé un lungo percorso evolutivo. Perché prevale la durezza. Nel secondo caso il vino maturo ha finito di percorrere la strada dell'evoluzione. E come tale prevale la morbidezza. In sostanza l'attribuzione del concetto di abbastanza equilibrato non è sufficiente da solo a specificare la qualità di un vino.

L'equilibrio nell' analisi gustativa del vino.

Poco equilibrato.

Utilizziamo questo concetto quando riscontriamo una decisa prevalenza di una caratteristica sull'altra. Potrebbe trattarsi di vini non ancora pronti per essere messi in commercio e ad ogni modo è una **situazione inaccettabile** e negativa.

Abbastanza equilibrato.

È quando riscontriamo una *discreta prevalenza di una caratteristica sull'altra*. È il caso dei vini giovani ma anche di quei vini maturi. Qui bisogna fare molta attenzione alla tipologia di vino che abbiamo sotto esame.

Equilibrato.

Definiamo equilibrato un vino in cui percepiamo un' *adeguata e piacevole proporzione tra le caratteristiche*, ovviamente in relazione alla tipologia di vino sotto osservazione.

L'intensità del gusto.

L'insieme delle sensazioni saporifere, tattili e aromatiche esercitano una minore o una maggiore intensità gustativa durante l'impatto sulla mucosa orale. Può essere considerata come un aspetto gustativo verticale

corrispondente alla somma di tutte le sensazioni percepite

contemporaneamente. Per questo è importante avvinare la bocca prima nell'analisi gustativa del vino, per il semplice motivo che bisogna risvegliare le papille e i recettori. Infatti, la sensazione dell'intensità nel primissimo impatto, del vino all'interno della bocca, è sempre più incisiva.

L' intensità nell'analisi gustativa del vino.

Carente.

È detto così un vino in cui si avverte un **impatto molto scarso**, quasi nullo, e solitamente si tratta di una anomalia, quindi è una situazione negativa.

Poco intenso.

È un termine che usiamo per descrivere un vino che esercita uno **scarso impatto**. In genere si tratta di vini semplici con una leggera struttura.

Abbastanza intenso.

Si dice di un vino in cui percepiamo sensazioni gustative di **adeguata proporzione**. Si tratta di vini di media struttura e discreta complessità.

Intenso.

Utilizziamo questo aggettivo per indicare una **decisa percezione** dell'insieme delle sostanze saporifere, tattili e aromatiche. Sono vini che possiedono una buona struttura e una buona complessità.

Molto intenso.

Con questo termine indichiamo un vino in cui percepiamo **profonde ed intense** sensazioni gustative e aromatiche. Vitigni a bacca aromatica appassiti possono regalare queste emozioni.

La persistenza del gusto.

La totalità delle **percezioni saporifere, tattili e aromatiche** esercitano una minore o una maggiore persistenza gustativa durante la permanenza all'interno della bocca. Può essere valutata come un aspetto gustativo orizzontale corrispondente alla somma di tutte le sensazioni che permangono nel tempo. Infatti, la persistenza viene valutata in secondi a partire dall'espiazione dopo la deglutizione. Ma la permanenza del gusto dell'aroma, proprio del vino, detta anche persistenza aromatica intensa (**P.A.I.**), è **la valutazione più importante**.

Come intendere le differenti persistenze nell'analisi gustativa del vino.

Per illustrare la persistenza gustativa faccio alcuni semplici esempi. Poniamo il caso che durante l'assaggio di un vino questo risulti intenso. Sappiamo che l'intensità gustativa ci permette di valutare l'impatto complessivo iniziale. Però la permanenza dell'aroma del vino svanisce quasi subito mentre rimane il ricordo di una delle quattro sensazioni saporifere e/o tattili. Quindi diremo che l'aroma è poco persistente, mentre le sensazioni complessive sono persistenti. Adesso poniamo il caso di una situazione inversa. Dopo l'espiazione ci rimane in bocca una lunga scia finale. Questa è composta principalmente da un insieme di aromi che, per di più, abbiamo riscontrato durante l'analisi olfattiva. Allo stesso tempo è composta anche da sensazioni saporifere e tattili. Siamo di fronte a un vino ricco di gusto. In conclusione, la qualità è legata, in primo luogo, alla continuità dell'aroma in bocca. E in secondo luogo è collegata alla piacevole permanenza nelle sensazioni saporifere e tattili.

La persistenza del gusto nell'analisi gustativa del vino.

In base ai *tempi di permanenza dell'aroma in bocca* possiamo utilizzare cinque termini diversi. Inoltre, ne approfitto per ricordare che per una giusta valutazione della persistenza dobbiamo **espirare dal naso**. È per questo motivo che questa sensazione viene chiamata anche persistenza gusto-olfattiva o sensazione retronasale.

Corto.

La permanenza dell'aroma non è superiore a **3 secondi**.

Poco persistente.

È quando avvertiamo una persistenza aromatica compresa **tra 3 e 5 secondi**.

Abbastanza persistente.

Usiamo questo termine per definire una persistenza aromatica compresa **tra 5 e 8 secondi**.

Persistente.

Utilizziamo questo aggettivo per indicare una persistenza aromatica **tra 8 e 12 secondi**.

Molto persistente.

In questo caso riscontriamo una persistenza aromatica **oltre i 12 secondi**.

La qualità del gusto.

La qualità del gusto è rappresentata dalla **sintesi dell'intensità e della persistenza**. Inoltre, tale sintesi mette in rilievo l'aspetto soggettivo del giudizio del degustatore. Esso si deve basare sulla propria esperienza e conoscenza per valutare la maggiore o minore qualità del gusto. Allo stesso tempo tiene presente, durante la valutazione, la franchezza, la finezza, la gradevolezza e la ricchezza del sapore. E in ultimo ma non meno importante, deve considerare l'importanza dell'aroma in bocca e delle sensazioni finali.

L' aroma in bocca nell' analisi gustativa del vino.

Definita anche sensibilità retronasale gusto-olfattiva viene percepita attraverso l'espiazione. Essa ci permette di completare il giudizio relativo all'intensità e soprattutto alla persistenza, nonché all'effettivo equilibrio e alla finezza del gusto.

Le sensazioni finali nell' analisi gustativa del vino.

Sono le sensazioni, saporifere e tattili permanenti che continuano ad essere percepite per un certo periodo di tempo, dopo aver espulso o deglutito il vino. È importante la valutazione finale del gusto legata, ad esempio, ad una sensazione piacevolmente fresca e citrina di un vino bianco giovane. Oppure la valutazione finale di un vino rosso legata ad una sensazione piacevolmente asciutta e amarognola con chiusura pulita.

La qualità nell' analisi gustativa del vino.

Comune.

Serve a descrivere un gusto finale **sgradevole**. È una situazione inaccettabile e con questo termine bocciamo o penalizziamo il vino.

Poco fine.

Utilizziamo questo termine quando nel gusto finale avvertiamo lievi imperfezioni, **aromi poco gradevoli**. È una condizione negativa per cui penalizziamo il vino.

Abbastanza fine.

Si dice di un vino che presenta gusto finale piacevole che rappresenta la **condizione ideale**.

Fine.

Definiamo fine un vino dal **gusto finale elegante** che sfiora l'emozione.

Eccellente.

L'eccellenza è rappresentata dalla capacità che hanno l'insieme delle sensazioni di **emozionare il degustatore**. Si tratta di un vino di altissima qualità e pregio con gusto ricco di personalità, classe e complessità.