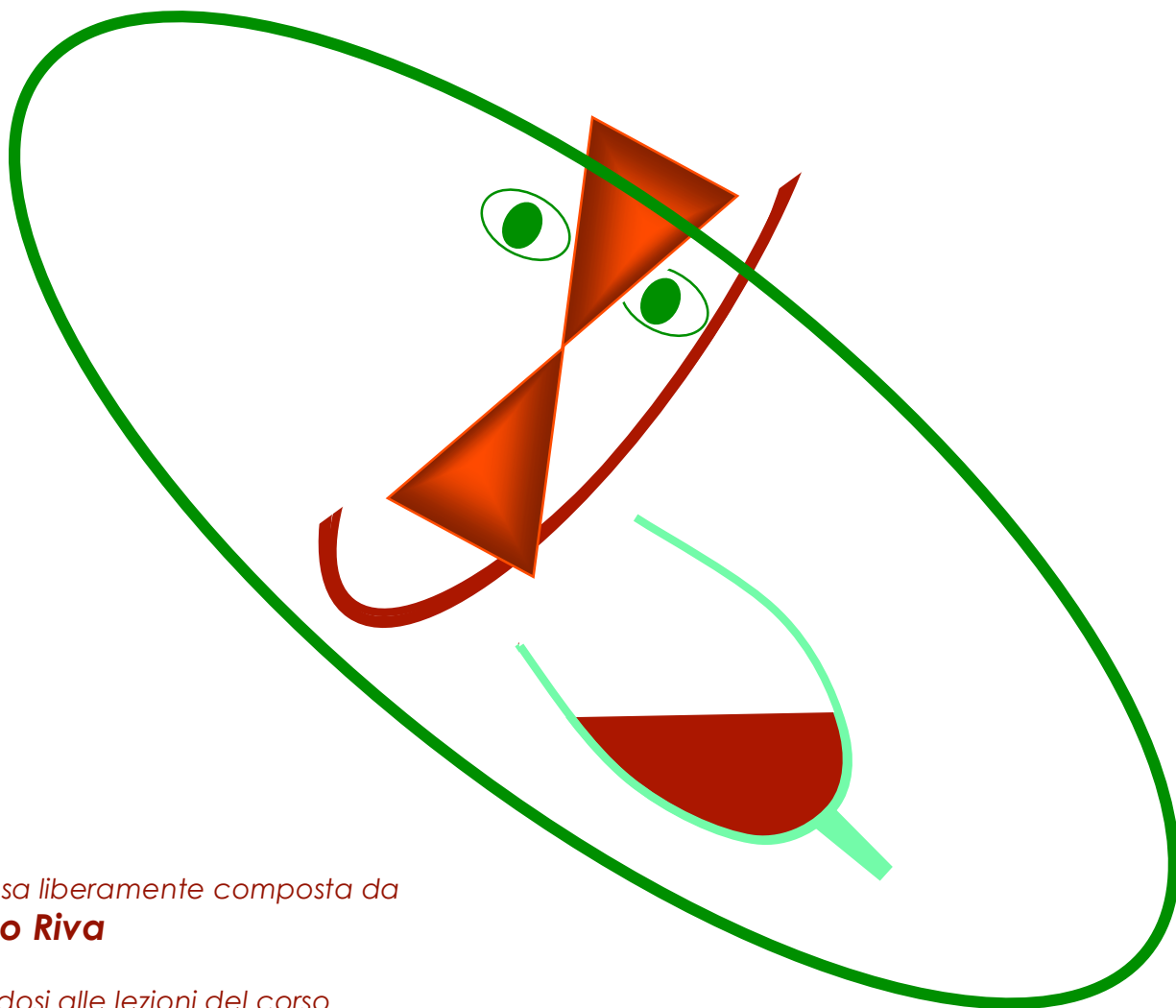




# Corso di degustazione vini

## Primo livello



Dispensa liberamente composta da  
**Marco Riva**

Ispirandosi alle lezioni del corso  
Ed agli appunti gentilmente forniti da

**Lorenzo Colombo**



Parte prima:

## La Degustazione

### Cosa significa “Degustare”?

*fare partecipe dell'evento anche la mente (l'intelletto) oltre al corpo.  
Percepire, identificare e valutare le caratteristiche del vino tramite gli  
organi del senso.*

La degustazione è quindi una valutazione delle caratteristiche organolettiche del vino attuate tramite un'analisi sensoriale. Per operare una degustazione è importante avere un Metodo ed utilizzare un lessico ad hoc che permetta di rendere condivisibile quello che è il risultato dell'analisi stessa. Questo corso ha come fine di istruire i partecipanti sulle tecniche di degustazione necessarie sia per una corretta valutazione di un vino che per apprezzarne al meglio le caratteristiche (riconoscere un particolare profumo, giudicarne l'armonia, etc.) e peculiarità.

Perchè si degusta:

**Degustazione Tecnica:** Concorso, commissione doc, analisi tecnica di un vino.

**Degustazione Amatoriale:** Edonismo e piacere. Questo ultimo è indubbiamente il nostro caso. L'obiettivo è quello di dotarsi di quelle tecniche che permettono di riconoscere ed apprezzare con pienezza e piacere più profondo le caratteristiche del vino

Ci sono due tipi differenti di degustazione:

**Degustazione Orizzontale:** durante una degustazione orizzontale, i vini da giudicare presentano la stessa annata, vinificata da differenti produttori.

**Degustazione Verticale:** durante una degustazione verticale vengono giudicate diverse annate di uno stesso vino

### Stimoli e Reazioni

Alcuni termini sulla degustazione:

**Sensazione:** risultato della stimolazione dei ricettori (*L'ho già visto ma non ricordo*)

**Percezione:** codifica e memorizzazione della sensazione. (*Ricordo*)

**Soglia di percezione:** quantità minima di stimolo per percepire qualcosa

**Soglia differenziale:** variazione minima dello stimolo per provocare una sensazione diversa

### Condizioni per una degustazione ottimale



Ci sono delle condizioni che occorre rispettare per rendere ottimale una degustazione e percepire al meglio il vino e le sue caratteristiche:

**Essere in forma:** se si ha un raffreddore, sinusite, etc, non si può di certo pensare che la degustazione non ne sia condizionata. Le malattie in genere tendono ad attutire la percezione dei sensi e quindi a rendere il giudizio meno aderente alla realtà

**Porre attenzione:** concentrazione

**Ambiente idoneo:** un ambiente neutro, pulito è ideale

**Temperatura dei vini:** ogni vino si abbina ad una temperatura ottimale. Per maggiori dettagli, vedi la sezione dedicata

**Il bicchiere:** Per la degustazione si utilizza un bicchiere Std adottato da tutti i degustatori. In questo modo la degustazione non viene condizionata dalla forma del bicchiere che rischia di esaltare o penalizzare determinate caratteristiche.

**Sequenza degli assaggi:** i vini vanno sequenziali in ordine di gradazione, corposità crescente.

**Intensità degli stimoli**

**Intermittenza degli stimoli** (saturazione): una degustazione deve avere un ritmo corretto che eviti la sensazione di saturazione che andrebbe a compromettere la percettività dei sensi

**L'importanza della memoria:** un profumo lo si *ricosce* solo se già lo si *conosce*. Per cui è necessaria una certa esperienza e allenamento

**L'orario della degustazione:** la stanchezza non favoriscono la risposta dei nostri sensi

### *I sensi nella degustazione*

Nella degustazione si ha un coinvolgimento quasi totale dei sensi:

**La vista:** utilizzata per riconoscere le caratteristiche di limpidezza, colore, viscosità, effervescenza

**L'olfatto:** Odore, aroma, profumo

**Il gusto:** sapore

**Il tatto:** riconosce sensazioni che vanno dal chimico (astringenza, morbidezza), al termico (pseudo caloriche, temperatura), tattile (pungente, frizzante, consistente, scorrevole) e Dimensione del vino (corpo)

**Gusto/Olfatto:** aroma di bocca (retroolfatto) PAI, inspirazione diretta ed indiretta (via retronasale)

### *La Degustazione*

Occorre ricordare che I passi necessari per una buona degustazione sono tre: l'esame visivo, l'esame olfattivo e l'esame gustativo.

Tendenzialmente si tende a dare all'esame gustativo grande rilevanza, anche se ci sono parecchie sfumature da rilevare. Infatti i sensi coinvolti nell'atto di degustare si influenzano tra di loro ad un tale livello che l variazione di aspetti spesso considerati marginali, può cambiare in modo radicale il giudizio su un vino.

La nostra mente, infatti, tende ad accumulare una serie di informazioni prese dall'esperienza che ci ripropone in modo estremamente netto una volta che ne ritrova le condizioni. In effetti, non appena si vede un vino rosso di un colore estremamente carico, impenetrabile alla luce, caldo,

ancora prima di assaggiarlo, già nella nostra mente si affacciano tutte le aspettative che avremo di assaporare un vino con forti caratteristiche, un sapore caldo, pieno di aromi di legno e tabacco, magari tannico ma non troppo. Insomma, un gran vino rosso come si conviene a questi vini con colori così importanti.

L'assaggio poi, verrà in modo preponderante influenzato da questa aspettativa ed è impressionante vedere come cambia il giudizio su un vino con un assaggio da "bendati".

Poi una grande influenza la ricopre l'ambiente in cui viene fatta la degustazione. Quanti bei panorami ci hanno fatto sentire un vino abbastanza buono come nettare per gli dei? Moltissimo. Per questo occorre allenare, educare il nostro gusto ed i nostri sensi affinché siano in grado di riconoscere e valutare al meglio, indipendentemente dalle condizioni esterne, quelle che sono le reali caratteristiche del vino

Passiamo ora a descrivere più nel dettaglio uno dei principali strumenti per la valutazione di un vino: "La tecnica di degustazione" nelle sue tre fasi.

- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gustativo

### L'esame visivo

L'esame visivo verifica le seguenti caratteristiche:

**La limpidezza (trasparenza):** presenza o meno di particelle in sospensione e la trasparenza stessa del vino

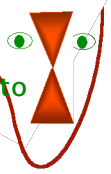
**Il Colore (intensità, tonalità e vivacità):** nel caso del colore dipende molto dal tipo di vino. Di solito si identificano 4 gradi di colore per i vini bianchi (giallo verdolino, giallo paglierino, giallo dorato, giallo ambrato), 3 per i vini rosati (rosa tenue, rosa cerasuolo, rosa chiaretto) e 4 per i vini rossi (rosso porpora, rosso rubino, rosso granato, rosso aranciato).

**Fluidità (consistenza):** 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). 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.

**Effervescenza:** ovviamente riguarda solo quei vini nei quali è presente anidride carbonica. 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", in altre parole la presenza più o meno numerosa e persistente di bollicine. In particolare è un elemento di pregio il fatto che si formino bollicine abbondanti ed in modo continuo da molti punti delle pareti del bicchiere.

### L'esame olfattivo

Difficilmente nell'analisi olfattiva del vino andremo a riscontrare un solo profumo, piuttosto riscontreremo un determinato bouquet dal quale emergeranno uno o più odori. Il metodo più



semplice per analizzare il profumo di un vino è quindi quello di partire non da un singolo odore, che spesso è mascherato dal bouquet complessivo, ma cominciare ad individuare la famiglia alla quale quel determinato profumo appartiene.

Non esiste una tabella comprendente tutte le famiglie degli odori, ma ogni autore ed associazione ne ha stabilita una propria, anche se non ci sono molte differenze tra di loro.

Le categorie più utilizzate possono essere sintetizzate nelle seguenti:

**Floreale:** richiama il profumo dei fiori (generalmente gialli e bianchi nei vini bianchi e rossi nei vini del medesimo colore)

**Fruttato:** richiama i profumi della frutta, anche qui bianca o rossa a seconda del colore del vino, con note più o meno accentuate di maturità. E' un profumo caratteristico di determinati vitigni

**Erbaceo:** ricorda sentori verdi, erba tagliata, foglie di determinate piante, corteccia verde, ricordo di ortaggi. Anche questo è caratteristico di alcuni vitigni

**Aromatico:** ricorda l'uva di provenienza; anche questo è caratteristico di un numero ristretto di vitigni.

**Vinoso:** ricorda il mosto, il vino appena fatto, la cantina

**Speziato:** ricorda, appunto, le varie spezie

**Erbe Officinali:** rosmarino, timo, salvia, etc.

**Etereo:** dovuto all'invecchiamento ed all'affinamento del vino, le sensazioni sono difficilmente descrivibili e sono dovute all'evoluzione di alcoli. Esteri, eterei, acetati. Può essere assimilato al sentore di smalto, vernice, etc.

**Animali:** ricordano il Cuoio, la pelle, la selvaggina, il sudore; è caratteristico dei vini rossi evoluti

**Tostato:** caffè, cioccolato, fumo, pane tostato.

**Diversi:** qui il campo è ampio, si può andare dalla crosta di formaggio al miele, dalla pelle di salame al burro, etc.

Una volta determinata la famiglia, gradualmente si arriva ad individuare il profumo più o meno specifico. Esiste a tal proposito una tabella, chiamata "Ruota degli Aromi" che, partendo dalle famiglie, a cerchi concentrici, porta passo a passo all'individuazione del profumo:

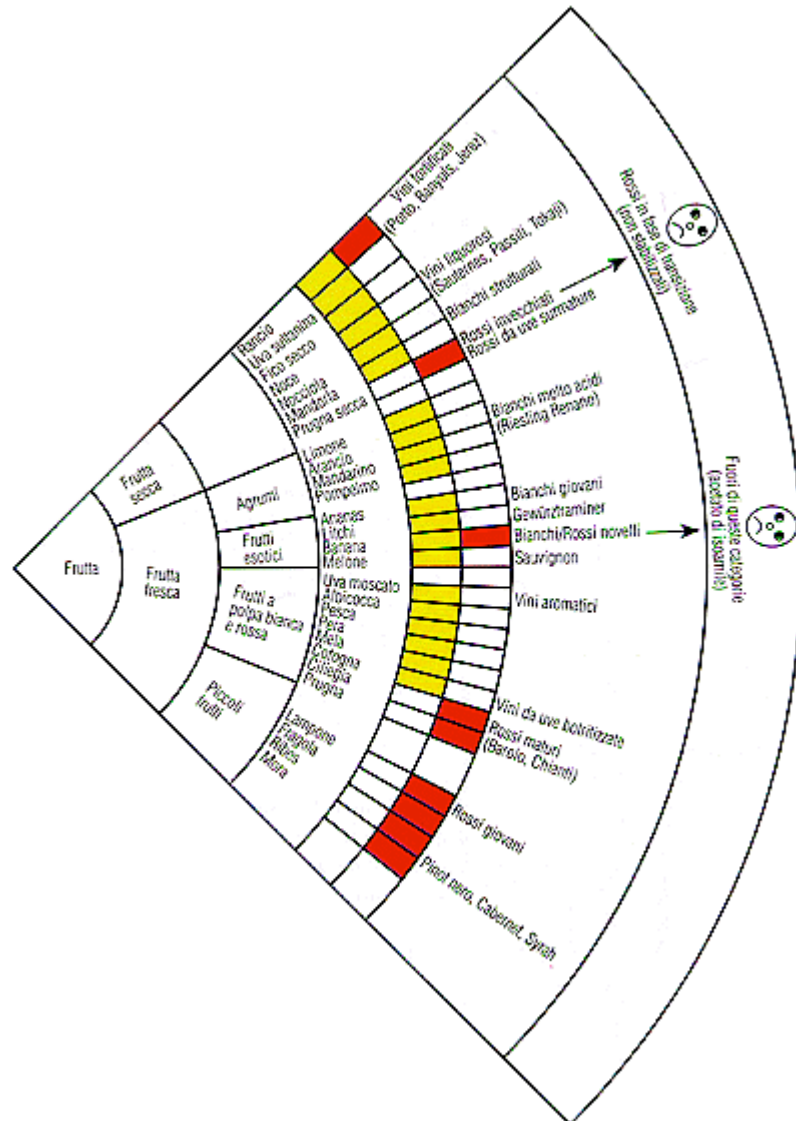


Vi proponiamo lo spicchio di una ruota degli aromi. Può essere un utile strumento per ordinare le sensazioni olfattive registrate nelle degustazioni. Le correlazioni tra i sentori e i vini non devono naturalmente essere assolute: spesso il profumo del vino è una questione di sfumature! Inoltre i vini di qualità non sono prodotti standardizzati, ma hanno, ognuno, la propria personalità.

■ vini bianchi

■ vini rossi

☹ Perplexità:  
odore, in certi casi,  
non confacente.



Ricordiamoci comunque che non tutti gli odori hanno la stessa intensità, che alcuni ne mascherano altri, e soprattutto che non potremo sentire un determinato profumo se non lo conosciamo, ovvero se non lo abbiamo mai sentito prima.

### L'esame gustativo

L'esame gustativo è l'ultimo passo per il completamento della degustazione. Principalmente, quando il vino si assaggia, la nostra bocca è in grado di valutare solo quattro sapori fondamentali grazie ai ricettori dislocati in particolari aree della lingua:

<b>Dolce</b>	punta della lingua ( <i>Fungiformi</i> )
<b>Acido</b>	Lati, vicino alla punta e centro lingua. La sensazione di Salato tendenzialmente causa anche un aumento della salivazione
<b>Salato</b>	Lati, parte posteriore della lingua ( <i>Sapidità</i> )
<b>Amaro</b>	Centro posteriore ( <i>calici forme</i> )

La percezione dei quattro sapori fondamentali avviene nella nostra bocca in tempi diversi funzione, tra le altre cose, della posizione dei ricettori sulla lingua:

Dolce --) Acido/Salato --).Amaro.

Oltre ai sapori fondamentali, all'assaggio in funzione della composizione chimica del vino si possono riconoscere anche le seguenti sensazioni:

**Astringenza** : causata dalla presenza di tannini nel vino che causano a loro volta una forte diminuzione della salivazione e quella sensazione di attrito, ruvidità che si percepisce sulle gengive quando si mangia, ad esempio, un caco acerbo. Il tannino è l'amaro, gustoso elemento nel vino che ammorbidisce con l'invecchiamento e nondimeno è un fattore cruciale per la maturazione dei vini rossi. Esso viene dai vinaccioli, dai raspi e dalle bucce, così come dal legno delle botti usate per la maturazione (più nuove sono le botti, più grande sarà il grado di tannino conferito al vino). Molti dei vini rossi commerciali di oggi hanno un preciso equilibrio tannico e necessitano di poco (ma anche nessun) invecchiamento.

**Pizzicore, freschezza** Questa è la sensazione che fornisce al vino la presenza di anidride carbonica. Si tratta di solito di vini da bere freddi, d'estate e sono una caratteristica imprescindibile di spumanti

**Calore**, o meglio la sensazione pseudo calorica causata dalla presenza di alcol nel vino. Più alta è la gradazione alcolica e maggiore è la sensazione di bruciore che dà il vino

Le sensazioni che abbiamo testé elencato, possono essere modificate a causa della temperatura di servizio:

*Al diminuire della temperatura aumenta la sensazione di acidità/freschezza*

*Al diminuire della temperatura aumenta la sensazione di tannicità*

*All'aumentare della temperatura aumenta la sensazione di dolcezza ed alcolicità*

I parametri utilizzati per valutare l'analisi gustativa sono i seguenti:

<b>Intensità</b>	
<b>Corpo</b>	identifica la consistenza del vino
<b>Alcolicità</b>	
<b>Armonia</b>	identifica l'equilibrio percepito tra Morbidezza, Tannicità ed Acidità:
<b>Morbidezza</b>	sensazioni date da alcol e Glicerina
<b>Acidità</b>	fornita agli acidi presenti originariamente nell'UVA (tartarico, malico, citrico) dell'UVA, quelli acquisiti nella fermentazione (lattico, succinico) fissa della fermentazione e quelli cosiddetti volatili (acetico)

**Tannicità:** il tannino può essere patetico (dell'uva) o gallico (della botte)  
**Persistenza (PAI)** secondi di persistenza del sapore in bocca  
**Aroma di bocca** retroolfatto

Volendo Entrare ancora più nel dettaglio nell'analisi gustativa, di seguito elenchiamo gli elementi che di solito vengono valutati all'interno dell'esame Gustativo

**Zuccheri:** fanno parte delle componenti "morbide"; in base alla presenza o meno di zuccheri residui (quindi non trasformati in alcol) la sensazione sarà più forte.

**Alcoli:** la presenza dell'alcol nel vino, produce nel degustatore una sensazione pseudocalorica più o meno accentuata che può ben integrarsi con le altre componenti.

**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.

**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.

**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).

**Sali minerali:** 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.

**Struttura generale o corpo del vino.** Viene valutata tenendo conto delle componenti morbide e dure presenti nel vino. E' quindi una valutazione di tipo globale.

**Equilibrio gustativo.** E' il risultato della complessa interazione tra le varie sostanze che formano la struttura del vino, in altre parole le parti morbide (zuccheri, alcoli e polialcoli) e le parti dure (acidi, tannini e sali minerali).

**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.

**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. Generalmente, una PAI di 2-4 secondi conferisce al vino un attributo di poco persistente mentre un valore superiore a 8 secondi rende al vino il giudizio di molto persistente. 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).



ASSOCIAZIONE  
CULTURALE

Il Tempo Ritrovato





Parte seconda:

## La Vite e la vinificazione

### L'ambiente della Vite:

L'esperienza attuale pone tutte le principali colture viticole tra il 30° a 50° parallelo con una temperatura media che vada attorno i 10° e i 20° (clima temperato). Una delle principali variabili che influenzano la vite, inoltre, è l'altitudine il cui valore ideale si pone tra i 200 ed i 500 mt sul livello mare anche se, a seconda della latitudine, si possono trovare colture della vite fino a 1200 mt sul mare (per esempio in Cile ed Argentina).

Come l'iconografia classica ci insegna, le zone migliori per coltivare la vite sono le zone collinari in quanto viene favorito il drenaggio dell'acqua (la vite non ama le zone particolarmente umide) e, grazie alla pendenza, un più concentrato impatto dei raggi solari.

L'esposizione preferenziale è ovviamente la più esposta verso il sole a SUD, anche se vi è una forte dipendenza dalla zona in cui l'uva è posta a dimora. Non da ultimo, è stato dimostrato che la vicinanza a ingenti barriere naturali favorisce la coltura della vite in quanto proteggono i vitigni da venti, piogge e dalle intemperie violente che rischierebbero, nel periodo della germogliazione e vicino alla vendemmia, di compromettere la qualità del raccolto.

### Il clima

La media annuale delle temperature deve essere attorno ai 15° circa (non minore ai 10°), con una media estiva circa 20° ed una media invernale circa -1. La vite, in particolare durante la maturazione, non ama i picchi di calore che ne accelerano la maturazione; una maturazione costante e progressiva conferisce infatti al vino caratteristiche più equilibrate e ricche di profumi. Come ultima caratteristica, l'esposizione al sole (Insolazione) del territorio deve contare quanto meno 1300-1500 ore l'anno di giornate serene e soleggiate mentre le precipitazioni medie si devono preferibilmente attestare intorno ai 600-700 ml/anno, meglio se distribuito tra inverno e primavera.

### Caratteristiche del terreno

La prima regola da sapere è che la vite è una pianta resistente, in grado di adattarsi a molti tipi differenti di suolo, anche se bisogna tener sempre presente che uno stesso vitigno, in tipi di terreni differenti, non produce i medesimi risultati. Il terreno su cui cresce la vite deve essere un terreno povero, infatti per avere un vino di pregio la vite deve soffrire in quanto le radici sono così costrette a scavare in profondità per andare a cogliere il nutrimento cibandosi così anche dei Sali minerali che ritrovano situati in profondità nel sottosuolo.

Come dicevamo, a seconda del terreno, ci sono dei vitigni più o meno indicati, e ci sono delle caratteristiche più o meno prevedibili che ci possiamo aspettare di ritrovare nel vino. Nella



seguente tabella riassumiamo alcuni tipici legami tra tipologie di terreno e caratteristiche (pregi e difetti) che ci possiamo aspettare nel vino:

Tipologia del suolo	Pregi del vino	Difetti del vino
Calcareo	Alcolicità e profumo	Scarsa acidità
Argilloso	Calore ed Acidità, adatti all'invecchiamento	
Sabbioso	Profumati, eleganti, delicati	Poco colore
Ghiaia e sabbia	Ottima qualità, gradazione e profumo	Elevata Acidità, non adatti all'invecchiamento..
Umidi		Poco raffinati, bassa gradazione.

### L'uva

Il frutto della vite è una bacca, che si presenta in un'infruttescenza a forma, appunto, di grappolo. Il grappolo di uva è composto da un asse centrale legnoso, detto raspo, e dall'insieme degli acini che presentano una forma e colore diverso a seconda del tipo di vite. L'acino è composto dalla baccia, che lo racchiude e che ha l'importante ruolo di contenere la maggior parte delle sostanze coloranti ed aromatiche presenti nell'uva. La parte interna, polpa, racchiude al suo interno i vinaccioli (responsabili di una parte del tannino presente nel vino), ed è suddivisa in due parti: l'endocarpo (con vinaccioli ed acidi) ed il mesocarpo (zuccheri).

Composizione dell'acino: Acqua 70-80 %, zuccheri (glucosio-fruttosio), acidi (tartarico, malico, succinico, citrico), sostanze coloranti, composti azotati, minerali, vitamine

### Ciclo della vite

Il ciclo della vite, può essere riassunto nei seguenti punti:

**Pianto** (marzo): la linfa fuoriesce dalla potatura ed è segno che la vite sta ricominciando a svegliarsi.

**Germogliamento** (circa un mese dopo il pianto): le gemme dapprima si gonfiano e cominciano a spuntare le prime foglie.

**Vegetazione**: continua fino ad Agosto ed è segnata dalla crescita delle foglie e dallo sviluppo di nuovi tralci. In agosto avviene inoltre la lignificazione dei tralci (detta, appunto, Agostamento)

**Fioritura** (circa due mesi dopo il germogliamento): la fioritura non deve assolutamente essere compromessa da pioggia o dall'azione di intemperie.

**Allegazione** (da fiore a grappolo): da circa il 25% dei fiori, si sviluppano gli acini che formeranno poi il grappolo. Tutto ciò che non si trasforma, cade a terra (colatura)

**Invasatura** (cambio del colore): quando il colore degli acini comincia a cambiare, stanno entrando in atto le prime reazioni chimiche che portano ad aumentare il tenore di zuccheri ed acidi all'interno del frutto

**Maturazione** (settembre/ottobre)

caduta delle foglie e riposo invernale: il freddo ha una importantissima azione per la vite, favorisce la maturazione del legno e soprattutto contribuisce all'eliminazione dei parassiti)

### **Maturazione dell'Uva**

Esistono diversi modi per definire il giusto grado di maturazione delle uve, ognuno di essi ha un proprio specifico utilizzo. I più usati sono i seguenti.

**Maturazione Fisiologica:** si ha quando il seme (vinacciolo) è maturo, ossia quando è in grado di germinare, e quindi è pronto a riprodursi. Questo non corrisponde quasi mai alla corretta maturazione dell'uva per quanto riguarda la corretta produzione del vino

**Maturazione Tecnologica:** viene così definita quando le uve presentano un corretto rapporto zuccheri/acidi. Identifica il momento di inizio della vendemmia, e quindi varia a seconda dal tipo di vitigno, dal tipo di vino che vogliamo ottenere e dalla posizione geografica della Vigna

**Maturazione Fenolica:** valuta la giusta maturazione degli antociani e dei tannini. E' una valutazione più accurata del tempo della vendemmia, e viene utilizzato per la produzione di vini rossi importanti.

**Maturazione cellulare:** è la maturazione ottimale delle uve, indipendentemente dal vino che vogliamo produrre. Viene utilizzata come ricerca scientifica, per esempio per valutare la vocazione di un territorio per un determinato vitigno

### **La vinificazione**

La prima fase del processo di vinificazione è costituito dalla fermentazione alcolica e consiste nell'azione di alcuni lieviti (saccaromiceti) che trasformano lo zucchero presente nel mosto in alcol e numerosi prodotti collaterali (acidi, glicerina, etc)

Come primo passo, nella pressa gli acini dell'uva vengono dolcemente spremuti per farne uscire il prezioso succo (**mosto**). Dolcemente perché si dovrebbe evitare che durante la pigiatura vengano schiacciati anche i semi legnosi (**vinaccioli**) contenuti nell'acino, liberando sostanze di sapore amarognolo che, in eccessiva quantità, possono negativamente modificare il sapore del vino.

Per questa operazione di pigiatura, specialmente per i vini bianchi, si usano sempre più spesso **presse pneumatiche** che consistono in una camera d'aria situata all'interno di un cilindro metallico, adeguatamente forato in più parti. Le camere d'aria, gonfiandosi, schiacciano con uniforme pressione gli acini contro la parete del cilindro e lasciano fuoriuscire il mosto che poi viene raccolto all'esterno del cilindro.

### **La vinificazione - la fermentazione alcolica**

Dopo la pigiatura ancora una volta la vinificazione in bianco e rosso si dividono. Il mosto destinato a diventare vino bianco, liberato dalle bucce e dai piccioli residui, viene sottoposto ad una ulteriore filtrazione, per eliminare il più possibile sostanze indesiderate dal liquido, prima di essere avviato alle vasche di fermentazione.

Il mosto che diventerà vino rosso, invece, rimane, durante tutta la fase della fermentazione, a contatto con le bucce e i raspi (**le fecce**) dai quali, per un processo di chimica organica, vengono estratte molte sostanze come gli **oli**, i **tannini** e i **sali minerali**, che daranno carattere e longevità al prodotto finale.

Più in generale il mosto può essere sottoposto a chiarificazioni, filtrazioni o centrifugazioni per aumentarne la limpidezza. Ma il trattamento più importante è l'uso della **anidride solforosa** (SO<sub>2</sub>), addizionata in forma gassosa, liquida o salificata.

Le azioni più importanti della anidride solforosa sono antisettica contro i batteri, selettiva sui lieviti, selezionando i più efficaci, antiossidante, solubilizzante per le sostanze coloranti dei vini rossi e chiarificante perché incrementa la precipitazione spontanea delle fecce.

Eccessive dosi di anidride solforosa possono causare odori e sapori particolarmente sgradevoli e, nei rossi, potrebbero bloccare la fermentazione malolattica.

La fermentazione del vino bianco dura da quattro a sei settimane e deve essere eseguita in condizioni di temperatura controllata, per evitare che assuma un carattere tumultuoso e quindi accelerato.

Questo inconveniente porta alla mancata estrazione dal mosto di tutti i profumi ed i sapori che esso possiede, facendo perdere al vino preziose opportunità di miglioramento, specialmente nella fase di affinamento in bottiglia.

Andiamo adesso un po' più nel dettaglio a capire le varie tecniche di vinificazione:

### **Vinificazione in rosso**

Nella vinificazione in rosso le parti solide dell'uva (bucce e semi, chiamati vinaccioli) vengono lasciate in macerazione insieme al mosto. Prima della pigiatura l'uva viene quasi sempre diraspata, in quanto i raspi rendono il gusto astringente e diluiscono la concentrazione di colore. Più tempo le bucce restano a contatto con il mosto, maggiore sarà l'intensità di colore del vino.

Generalmente questo tempo oscilla da un minimo di 4/5 giorni per i rossi più leggeri, fino a un massimo 3/4 settimane per i rossi più tannici e concentrati. Terminato questo tempo, le parti solide vengono tolte dal mosto, o sgrondate, e torchiate. La torchiatura produce un mosto molto tannico e colorato che spesso viene vinificato a parte e aggiunto al vino fiore in quantità calibrata per dargli spessore.

La vinificazione del mosto prosegue con meticolosi controlli, travasi e colmature, e al termine di questi processi avviene l'imbottigliamento.



## **Vinificazione in bianco**

Rispetto alla vinificazione in rosso, quella in bianco differisce principalmente per il fatto che le parti solide, o vinacce, dell'uva non vengono lasciate in macerazione con il mosto. In questo modo il vino non si carica di tannini e sostanze coloranti. A questo scopo possono venire impiegate pigiatrici molto sofisticate con membrane a camera d'aria che schiacciano l'uva con estrema delicatezza, e fanno in modo che le parti solide non cadano nella vasca insieme al mosto. Le vinacce vengono subito torchiate con pressione calibrata, e il risultato della torchiatura può essere aggiunto, tutto o in parte, al resto del mosto. La quasi totale mancanza di tannini rende il mosto bianco particolarmente delicato e bisognoso di attenzioni.

La vinificazione in bianco può essere eseguita anche con uve scure: il Pinot Nero, per esempio, è una varietà usata spesso per produrre vini bianchi.

A volte, per ottenere vini bianchi di maggiore struttura, si pratica una breve macerazione delle vinacce insieme al mosto.

## **Vinificazione in rosato**

E' fondamentalmente una via di mezzo fra la tecnica di vinificazione in rosso e quella in bianco. Si ottiene dalla vinificazione di uve scure, avendo cura di lasciare le vinacce in macerazione per un periodo molto breve, in modo da conferire un colore delicato. La vinificazione in rosato viene anche chiamata vinificazione "di una notte" in quanto questo è il tempo che il mosto deve stare a contatto con le vinacce ed anche perché il contadino deve tradizionalmente stare sveglio tutta notte per controllare costantemente la colorazione del liquido e cogliere il momento esatto per separare gli elementi coloranti.

## **Metodo Classico**

Il metodo Classico, o Champenois, è la tecnica di vinificazione usata per la produzione dei migliori spumanti. La base di partenza è un vino bianco già maturo, fermo, spesso una cuvée (o miscuglio) di vini accuratamente selezionati. Si esegue l'imbottigliamento in bottiglie di tipo borgognone con l'aggiunta di lieviti selezionati. La chiusura è ottenuta con un particolare tappo a corona dotato, verso l'interno della bottiglia, di una piccola vasca di raccoglimento. Il vino rifermenta all'interno della bottiglia, e questa fase, detta "sui lieviti", può durare anche anni. Poi le bottiglie vengono messe in particolari rastrelliere chiamate "pupitres" dotate di un foro ogivale che permette di variare l'inclinazione della bottiglia. Le bottiglie vengono poste in orizzontale e poi col passare dei giorni gradualmente inclinate a testa in giù fino alla posizione verticale, per consentire ai sedimenti di raggiungere la vaschetta incorporata nel tappo. Al termine di questo procedimento le bottiglie sono pronte per la sboccatura: il tappo a corona viene tolto insieme ai sedimenti e al suo posto, dopo avere ricolmato la bottiglia, viene immediatamente inserito il classico tappo da spumante in sughero.

## **Metodo Charmat**

La differenza principale tra metodo Classico e metodo Charmat, è che quest'ultimo non prevede la rifermentazione in bottiglia. Il vino di base viene rifermentato in un grande vaso vinario ermetico chiamato autoclave. Questa tecnica si presta alla meccanizzazione del processo, e consente, spacialmente per grandi quantità, una notevole riduzione dei costi. Il metodo Charmat, sapientemente condotto, può dare origine a ottimi spumanti.

### *La vinificazione – maturazione ed invecchiamento*

Alla fermentazione alcolica fa seguito la fermentazione malolattica che ha come risultato quello di rendere i vini (in particolare quelli rossi) più morbidi ed equilibrati. La fermentazione malolattica non è una tecnica di vinificazione ma un particolare fenomeno che si verifica generalmente all'inizio della primavera. L'innalzamento della temperatura, infatti, favorisce questo tipo di fermentazione lenta che trasforma l'acido malico in acido lattico. Ne risulta un ammorbidimento del vino dovuto al fatto che l'acido lattico è meno astringente al gusto rispetto all'acido malico. La fermentazione malolattica gioca un ruolo fondamentale nel determinare il carattere del vino. Tutti i vini, bianchi e soprattutto rossi con corpo e struttura hanno svolto la malolattica; diversamente, questa fermentazione non è desiderabile quando si vogliono ottenere vini freschi e acidi, specialmente bianchi di pronta beva.

Nelle giuste condizioni e con una concentrazione non eccessiva di anidride solforosa (usata come disinfettante durante i processi di vinificazione), la fermentazione malolattica può avvenire spontaneamente. Diversamente, può essere indotta con l'aggiunta di lieviti selezionati.

Al termine della fermentazione malolattica, si innescano ulteriori fenomeni chimici volte a mutare, anche considerevolmente, quelle che sono le caratteristiche del vino. Il vino in questa fase acquisisce struttura e limpidezza a causa delle alterazioni subite dalle sostanze coloranti ed aromatizzanti contenute nel vino. Nei rossi il colore si fa mano a mano meno intenso, mentre nei bianchi il colore passa da dorato a giallo. Il profumo diventa tendenzialmente più intenso, fine e complesso fino a raggiungere un equilibrio più "maturo" tra le sue componenti. L'azione principale che sta alla base di questi cambiamenti è l'ossidazione che avviene grazie all'ossigeno che entra a contatto col vino durante i travasi e rimescolamenti e, non da ultimo, durante l'invecchiamento nelle botti (il legno fa respirare aria che ossigena sempre più il vino in esso contenuto). L'affinamento che invece il vino subisce in bottiglia è caratterizzato da un fenomeno di riduzione (fenomeno chimico inverso all'ossidazione) proseguendo nel suo cammino di ricerca di equilibrio tra le componenti acide, tanniche (per i vini rossi), alcoliche e aromatiche.



Parte Terza:

## *I vini speciali*

La legislazione Italiana identifica come Vini Speciali, oltre agli spumanti, i vini liquorosi, i passiti ed i vini aromatizzati. Noi ci occuperemo principalmente dei vini passiti. Per completezza, diciamo che si considerano vini Liquorosi quei vini per cui, nel processo di produzione, si prevede l'aggiunta di liquore.

Esistono diverse metodologie per la produzione dei Vini Passiti. A partire dal metodo di appassimento delle uve potremo avere:

**Uve appassite in pianta:** sistema utilizzato da tempi remoti ed ancora usato per la produzione ad esempio dell'Aleatico di Gradoli e del Picolit (del quale accenneremo in seguito).

**Uve appassite in pianta con Muffa Nobile** ( Botritis Cinerea ), ad esempio Sauternes e Tokaj. Questa muffa concentra gli zuccheri e le componenti aromatiche producendo un perfetto equilibrio tra questi elementi e la componente acida del vino. Per ottenere un siffatto vino, le condizioni climatiche di coltura debbono essere particolari: forte alternanza tra umidità, ventilazione e forte soleggiamento.

Questo metodo, oltre che per i vini sopramenzionati, viene utilizzato anche per i TBA del Reno e della Mosella. Le zone maggiormente vocate in Italia sono: Caluso, l'Orvietano (Muffato della Sala) e il Viterbese.

**Uve appassite in pianta dopo taglio del tralcio o torsione del peduncolo:** questa pratica viene utilizzata per evitare l'apporto di linfa da parte della pianta e quindi la maturazione naturale con conseguente diminuzione dell'acidità.

**Uve appassite al sole dopo la vendemmia:** questo procedimento viene utilizzato ad esempio per la produzione del Greco di Bianco e Moscato Passito di Pantelleria. L'appassimento può avvenire su Stuoie o, più raramente, su lastre di pietra. Questa pratica è principalmente utilizzata al Sud dove solitamente vengono utilizzate uve aromatiche.

**Uve appassite in appositi locali (Fruttai)** su graticci o in pochi casi appesi a dei fili. Per esempio il Vin Santo e Caluso Passito. Questo procedimento verrà analizzato dettagliatamente in seguito.

**Uve appassite su Paglia:** Vins de Paille del Jura Francese.

### *Produzione di vini passiti*

Le uve debbono essere colte non a maturazione avanzata, questo per consentire una più facile manipolazione delle stesse. Vanno quindi portate nei locali di appassimento con le dovute cautele, per evitare la rottura delle bucce con conseguenti spiacevoli inizi di fermentazione. Vengono quindi stese sugli appositi graticci e tenute costantemente sotto controllo durante la fase di appassimento, togliendo gli eventuali acini guasti. La temperatura e l'umidità dell'ambiente possono essere controllate con sistemi naturali (apertura e chiusura di finestre) tempo



permettendo o tramite l'ausilio di mezzi meccanici (condizionatori, ventilatori, deumidificatori etc.)

L'appassimento può durare da circa 3 settimane a circa 4 mesi, durante i quali le uve possono anche essere attaccate dalla Muffa Nobili, con una concentrazione degli zuccheri del 30/40%, e un calo di peso delle uve del 20/35% dovuto a disidratazione; si può arrivare anche ad un 50%.

Generalmente da 100 Kg. di uva fresca si ottengono circa 60 KG di uva appassita che danno circa 25/30 Kg di vino.

Dopo la pigiatura (solitamente senza diraspatura), svinatura e sfecchiatura, segue il travaso in piccole botti dove avviene la fermentazione che in genere è prolungata (2/3 mesi) a volte con presenza di bucce (estrazione degli aromi) che vengono tolte raggiunti i 7/8° alcolici per evitare cessioni di tannini.

### Principali Vini Passiti D'Italia

<i>Regione di Provenienza</i>	<i>Tipologia di vino</i>	<i>Caratteristiche</i>
<i>Valle d'Aosta</i>	Moscato Passito (Fletri)	13+3.5°
	Nus Malvoise Fletri (P.Grigio)	14+2.5°
<i>Piemonte</i>	Erbaluce di Caluso Passito	17°, affinamento per 48 o 60 mesi
	Loazzolo (Moscato)	15.5°, min. 11° svolto
<i>Lombardia</i>	Moscato di Scanzo	17°, min. 15° svolto
	Sforzato	14°
<i>Alto Adige</i>	Alto Adige Bianco Passito (Traminer-M.Giallo-M.Rosa etc.)	16°
<i>Trentino</i>	Vin Santo (Nosiola)	17°, min. 6° svolto
<i>Veneto</i>	Breganze Torcolato (Vespaiola)	14°
	Gambellara Recioto	12°
	Gambellara Vinsanto	14°
	Recioto di Soave	12°
	Recioto della Valpolicella	12+2°
<i>Friuli</i>	Amarone	14°
	Picolit Cof (Acinellatura-Aborto floreale)	14° (4 t/ha)
	Ramandolo Cof (Verduzzo) Docg	14°
<i>Liguria</i>	Sciacchetrà (Bosco-Albarola Vermentino)	Sentori di Acacia, mandorla, frutti esotici. Invecchiamento potenziale lunghissimo

<b>Emilia Romagna</b>	Vinsanto di Vigoleno (Sauvignon, Ortrugo e Trebbiano)	
	Malvasia Passito (Colli Piacentini)	17° - (13.5° svolto)
<b>Toscana</b>	Albana Passito Docg	
	Vinsanto (Trebbiano-Malvasia)	
	Vinsanto Occhio di Pernice (Sangiovese-Malv. Nera)	
	Aleatico dell'Elba	
	Moscadello di Montalcino (Vendemmia Tardiva)	
<b>Umbria</b>	Ansonica Val di Cornia (Inzolia in Sicilia)	
	Vinsanto	
	Sagrantino Passito	
<b>Marche</b>	Verdicchio dei Castelli di Jesi e di Matelica	
<b>Abruzzo</b>	Controguerra (Trebbiano, Malvasia, Passerina)	
<b>Lazio</b>	Aleatico di Gradoli	12° - (9.5° svolto)
	Moscato Passito	
<b>Molise</b>	Moscato Passito	
<b>Campania</b>	Ischia- Piediroso Passito	
	Aglianico	
	Greco	
	Falangina	
	Coda di Volpe	
<b>Puglia</b>	Aleatico	
	Moscato di Trani	
	Primitivo di Mandria	13+3°
<b>Calabria</b>	Greco di Bianco	14+3°
<b>Sicilia</b>	Malvasia delle Lipari	
	Moscato di Pantelleria (Zibibbo)	Viti allevate ad alberello
	Moscato di Siracusa	
	Moscato di Noto	
<b>Sardegna</b>	Malvasia di Bosa	Secco e Dolce naturale
	Moscato di Sorso/Sennori	
	Vernaccia di Oristano	15°, vino Secco

### Sauterns

Anche se non si tratta di un vitigno Italo, il Sauterns merita per le sue caratteristiche assolutamente peculiari e rinomate una breve digressione. La zona del Sauternais si trova nelle Graves, circa 40 Km. a Sud di Bordeaux, sulla riva sinistra della Garonna, dove, il fiumiciattolo Ciron provoca le nebbie notturne e mattutine che contribuiscono alla formazione della Muffa Nobile.

Le uve utilizzate sono principalmente Semillon e Sauvignon, più Muscadelle. Sono vendemmiate in più passaggi (vendage par tries), sino ad 8/10 dai miglior produttori, quando sono supermature e completamente Botritizzate (alcuni le raccolgono addirittura acino per acino), la vendemmia dura quindi normalmente 30/40 e più giorni.

La resa per ettaro è estremamente bassa, normalmente da 9 a 15 hl. (Chateau d'Yquem, "unico Premier Grand Cru Classé", arriva a 7 hl/ha, poco più di 900 bottiglie). La fermentazione per questo vino è estremamente lenta e, come da tradizione in Francia, avviene in Barriques.

Il vino così ottenuto è caratterizzato da un colore Giallo Oro, a volte Ambrato; da un alto grado alcolico, molto ricco di zuccheri residui e carico di aromi e profumi di estrema finezza.

Possiam trovare caratteristiche simili al Sauterns nei seguenti vini: Barsac, Cadillac, Laupiac etc...

### Moscato di Scanzo

Le uve vengono appassite su graticci per alcune settimane (minimo 3) sino a raggiungere un grado zuccherino di min.280 gr/l. La resa massima del vigneto è di 6 t./ha mentre resa max uva/vino giunge sino al 40%.

La gradazione minima del vino è di 17° di cui 15° svolti. Gli zuccheri residui possono variare tra i 50 e 100 gr/l

L'affinamento minimo arriva a 2 anni. L'acidità 5.5 x 1000 ed un estratto 22 x 1000

L'analisi del vino rivela un colore Rosso Rubino (Granato con l'età) ed all'olfatto sentori di Rosa appassita, confettura, salvia, spezie (cannella e chiodi di garofano). Finale leggermente amarognolo (Mandorle), adatto a pasticceria secca.

### Germania ed Austria

In Germania la legislazione classifica i vini dolci (i nostri Passiti) in B.A. (Beerenauslesen) e T.B.A. (Trockenbeerenauslesen).

I vini BA vengono prodotti con l'unione di una accurata selezione di grappoli ipermaturi e Muffa Nobile (Vendemmia Tardiva)

I vini TBA, vengono invece prodotti da uve appassite e Muffa Nobile.

La classificazione viene effettuata misurando il grado zuccherino, e precisamente la “ricchezza in zuccheri del Mosto”, utilizzando come unità di misura i “Gradi Oechsle”. 100° Oechsle corrispondono a circa 230 gr/l di zucchero nell’uva, e quindi a 13.8° potenziali di alcol volumetrico.

BA : 110° - 128° Oechsle

TBA: 150° - 154° “

### *Tokaj*

Il Tokaj è il più antico vino prodotto con l’ausilio della Muffa Nobile, 100 anni prima dei vini del Reno e 200 prima dei Sauternes.

Nel 1737 i vigneti vengono suddivisi in 3 classi qualitative. Il vitigno più utilizzato (circa il 70%) è il Furmint, uva a buccia sottile, facilmente attaccabile dalla Botritis Cinerea; per il 20/25% viene utilizzato l’Harslavelu.

Produzione del Tokaj: la zona di produzione è situata tra i fiumi Bodron e Tisza (che permettono lo sviluppo della muffa nobile), e i terreni sono a maggioranza di tipo vulcanico. Le uve vengono raccolte in più passaggi, quando sono completamente ammuffite, i grappoli (Aszù) sono raccolti in mucchi dai quali, per schiacciamento, cola un succo di consistenza simile al Miele liquido ad elevato grado zuccherino (sino ad 800 gr./l.), chiamato ESZENCIA.

Le uve rimaste in vigna vengono raccolte a fine Novembre, pigiate e fatte fermentare per ottenere una base vino per l'anno successivo.

A fine vendemmia viene aggiunta una pasta, ottenuta pigiando (Spappolando) le uve Aszù, al vino base dell'anno precedente; inizia quindi una seconda fermentazione.

Il vino ottenuto dopo le normali pratiche di cantina, viene suddiviso in 5 categorie, contraddistinte dal numero di Puttonios. ( 1 Puttonios equivale all’aggiunta di circa 20/ 25 Kg di pasta Aszù a circa 137 l. di vino base ).

Alcuni produttori non colmano completamente le botti durante l’affinamento del vino, si forma quindi in superficie uno strato di “muffa” simile al FLOR dello Sherry, che amplia e rende più complesso il bouquet aromatico del prodotto. Il Tokaj può sopportare invecchiamenti lunghissimi, 20/ 30 e più anni. Gli Zar hanno bevuto vini (Eszenzia) di oltre 200 anni.

### *Il Marsala*

Il Marsala viene definito un vino fortificato e, come tutti i vini di questo genere, è stato scoperto dagli Inglesi ed utilizzato come vino da consumare sulle navi, poiché non si alterava durante il trasporto in condizioni climatiche e di stoccaggio spesso proibitive.

La tecnica di produzione del Marsala venne “scoperta” da John Woodhose alla fine del ‘700, e venne commercializzato in alternativa ai già diffusi vini di Porto e di Madera. La sua produzione

fu all'inizio appannaggio degli Inglesi (Witaker, Ingham, oltre allo stesso Woodhouse), e solo in seguito, agli inizi dell' '800, aprirono le loro cantine i vari Florio, Pellegrino, Rallo etc.

Soprannominato "il vino della Vittoria", l'ammiraglio Nelson ne voleva sempre una scorta notevole sulla sua flotta, per ritemperare l'equipaggio dalle fatiche dei viaggi e dell'isolamento. Il Marsala fu anche molto apprezzato da Garibaldi, a cui fu dedicata una versione del Marsala Superiore (Garibaldi Dolce).

Le uve utilizzate per la sua produzione sono: Inzolia, Grillo, Catarratto e Damaschino per i bianchi; Perricone, Nero d'Avola e Nerello Mascalese (unitamente ad un massimo del 30% delle precedenti) per la versione Ruby.

### La catalogazione dei Marsala

Le varie tipologie di prodotto possono esse suddivise utilizzando 3 metodologie:

#### **Grado zuccherino**

Secco	inferiore a 40 gr/l.
Semisecco	tra 40 e 100 gr/l.
Dolce	superiore a 100 gr/l.

#### **Colore**

Oro, Ambra o Rubino

#### **Tipologia**

Fine	min. 17° alc.	12 mesi di affinamento
Superiore	min. 18° alc.	24 mesi di affinamento
Superiore Riserva	min. 18° alc.	48 mesi di affinamento
Vergine o Soleras	min. 18° alc.	60 mesi di affinamento
Vergine Stravecchio Riserva	18° alc.	120 mesi di affinamento

Nel tipo "Ambra" è obbligatorio aggiungere Mosto Cotto, pratica proibita nelle altre tipologie di colore e nella tipologia "Vergine"; inoltre di questa può essere prodotta la sola versione Secca. Data l'estrema variabilità del prodotto finale, i sentori che percepiremo possono variare dalla frutta secca, mandorla, tostato sino a note di zagara, di ginestra e di frutta candita.

### Tecnica di produzione

Il vino base viene preparato utilizzando uve molto mature tramite una vinificazione in bianco a temperatura controllata ma abbastanza elevata (28°-30°), segue svinatura e travasi all'aria per favorire l'ossidazione.

La fase seguente è la Concia: consiste in un'aggiunta di alcol, mosto concentrato, mistella e mosto cotto (per le versioni che lo prevedono) sino al raggiungimento di 16°-22° alc.

Segue quindi la maturazione e l'invecchiamento.

Una breve descrizione di quelli che sono quei prodotti menzionati durante l'operazione di Concia:

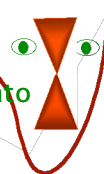
**Mosto Cotto:** si tratta di Mosto ridotto e caramellizzato tramite riscaldamento a fuoco diretto.

**Mosto Muto:** mosto addizionato di alcol (min.12%) o di Anidride Solforosa (min.1gr/l.) per impedirne la fermentazione.

**Mosto Concentrato :** mosto disidratato non a fuoco diretto. (alcol max. < 1%).

**Mosto Concentrato e Rettificato :** come per il mosto concentrato, ma con la eliminazione di tutte le componenti diverse dallo zucchero.

**Mistella o Sifone:** mosto mutizzato tramite alcol od acquavite di vino (gradazione svolta da 16° a 22°).



Parte Quarta:

## La Legislazione e L'etichetta

### La Legislazione

La prima legge in materia di regolamentazione del settore vinicolo è stata emessa in tempi relativamente recenti: nel 1963. L'entrata in vigore di questa legge ha sancito, accogliendo il disciplinare CEE, la nascita del certificato di "Denominazione di Origine". Prima di questa data, la produzione di vino, era totalmente fuori dal controllo legale e, occorre dirlo, terreno fertile per frodi, manomissioni e tutto quello che ne consegue.

L'Italia in termini di legislazioni differisce profondamente dalla Francia. Infatti i cugini di oltralpe, già nel 1822, erano dotati di una legge che certificava i vini in funzione principalmente della qualità del vino prodotto: a partire dallo storico qualitativo della vigna, si dava ad un vino la possibilità di fregiarsi del certificato di "Cru" piuttosto che "Gran Cru", etc

In Italia, invece, la certificazione si basa principalmente su caratteristiche geografiche indipendentemente dalla qualità di vino prodotto. L'attuale legislazione riconosce quattro livelli di certificazione all'interno delle quali sono raggruppati i vini in commercio:

- Vini da Tavola
- Vini certificati da "Indicazione Geografica Tipica" (IGT)
- Vini Di Origine Controllata (DOC)
- Vini di Di Origine Controllata Garantita (DOCG)

I criteri secondo i quali un vino rientra all'interno di una categoria piuttosto che un'altra sono regolamentati da disciplinari emessi dal capo dello stato che vanno a definire le modalità con cui devono essere prodotti dei vini all'interno di uno specifico territorio.

Il riconoscimento più generico è quello di vino da tavola che viene conferito alla stragrande maggioranza dei vini Italiani. **IGT** invece viene attribuito a quei vini che vengono prodotti da vini le cui uve sono riconosciute come "Tipiche" dalla legge, in relazione al territorio in cui vengono coltivate.

Con il termine **DOC** si fregiano invece quei vini che rispettano le indicazioni del disciplinare in termini di: Tipo di uva coltivata nel territorio, resa per ettaro, resa in mosto, tempo di maturazione in botte, etc. Con **DOCG** sostanzialmente vengono indicati i medesimi elementi di controllo, solo che i valori permessi sono molto più ristretti.

Come già detto, non sono previsti controlli di tipo qualitativo che vincolino l'attribuzione di un vino all'interno di un certo disciplinare. Conseguenza di questa scelta è il fatto che, per assurdo, in Italia vengono raggruppati all'interno della stessa certificazione DOCG vini che vanno da un prezzo di 6€ a dieci volte tanto con divari qualitativi spesso enormi. Questo sicuramente è un fattore che non aiuta il consumatore ad orientarsi all'interno dell'estremamente vario e

complesso settore enologico e spesso l'unica arma di difesa è quella di ... farsi una cultura ed un naso "all'altezza della situazione".

### L'etichetta

Solitamente si trovano sulla bottiglia due etichette: etichetta anteriore (generalmente la più grande, contenente il nome del vino etc..) e la controetichetta posta agli antipodi dell'etichetta e contenente una serie di informazioni a libera scelta del produttore. Questa seconda riporta spesso giudizi, descrizioni del vino e delle sue qualità, la maggior parte delle volte in termini entusiastici e superlativi. Inutile dirlo, non chiedere mai all'oste se il vino è buono!

L'etichetta anteriore è la carta di identità del vino. Sull'etichetta noi dobbiamo poter ritrovare tutte le informazioni utili a capire quale sia il contenuto della bottiglia per cui, per evitare frodi, furbizie etc, il contenuto dell'etichetta è regolamentato dalla legge.

In particolare, sull'etichetta si dovrà trovare sempre:

**Il nome del vino:** che può essere un qualsiasi nome, anche inventato o semplicemente il nome dell'uva che lo costituisce

**Il vitigno:** le uve che compongono il vino.

**La classificazione:** consiste nel riconoscimento che la legislazione conferisce a quel particolare vino. In Italia si distinguono 4 classificazioni: D.O.C.G. (Di origine controllata e garantita) D.O.C. (Di Origine Controllata), I.G.T. (Identificazione Geografica Tipica) e V.d.T. (Vino da Tavola). Ove sull'etichetta non si trova alcuna di queste classificazioni, si intende che il vino è un Vino da Tavola (vedi la parte del capitolo dedicata alla legislazione).

**L'imbottigliatore:** per legge, il responsabile del contenuto della bottiglia di vino non è il produttore ma l'imbottigliatore, per cui solo questi è obbligatorio che venga riportato sull'etichetta,

**Il contenuto in volume:** per il volume, si hanno come alternative previste dalla legge solo i valori: 375, 500, 750, 1000, 1500 e 2000.

**La gradazione alcolica:** espressa in % sul volume. Su alcuni vini liquorosi, si può leggere ad esempio: 12,5+2,5 che significa che il vino al momento di imbottigliamento presentava una gradazione alcolica di 12,5 gradi ed un residuo di zuccheri in sospensione pari al 2,5 % che si sarebbero poi trasformati in alcol.

**Registro di Imbottigliamento:** Contiene la provincia nel codice

**Lotto:** da poco si è resa obbligatoria l'indicazione del lotto per permettere la tracciabilità su tutta la catena produttiva della partita di vino.





## Parte Quinta

# *Come conservare il vino*

Le regole per la conservazione del vino, sono poche e semplici: le bottiglie di vino si conservano in posizione orizzontale in cantina, intendendo per cantina un luogo buio e arieggiato con temperatura costante di circa 15°C.

Purtroppo, però, pochi dispongono di caverne scavate nella roccia o locali sotterranei ottimali, per cui occorre spesso trovare soluzioni alternative che quanto meno rispondano ai seguenti piccoli ma fondamentali accorgimenti:

1. Forti sbalzi di temperatura e luce intensa possono alterare il vino
2. Temperature troppo alte accelerano l'evoluzione organolettica
3. Temperature troppo basse possono causare alterazioni fisiche (come sedimentazioni e cristallizzazioni)
4. Se il tappo si secca il vino può ossidarsi per le infiltrazioni d'aria

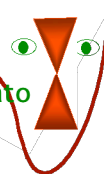
Ovviamente, questi fattori sono tanto più critici quanto più è lungo il periodo di conservazione. Vale a dire che se intendiamo conservare una bottiglia per qualche mese al massimo, non dovremmo metterci troppi problemi; se invece vogliamo fare maturare un grande Barolo d'annata (e quindi parliamo di 5, 10 o 15 anni almeno), allora le cose cambiano.

Cercate, fra i locali a vostra disposizione, quello che più si avvicina alle caratteristiche ideali. Procuratevi un termometro che misuri la temperatura minima e massima e fate prove. Secondo la nostra esperienza, temperature che oscillano nel corso dell'anno fra 10°C e 25°C sono accettabili, certo non ideali, ma accettabili.

Il tappo di sughero permette lo scambio, seppur limitato, di aria tra la bottiglia e l'ambiente esterno. Sarà quindi importante che l'ambiente in cui si trovano i vini sia il più possibile pulito e libero da odori altrimenti questi rischierebbero di riversarsi nel vino.

E' bene che il vino sia conservato in orizzontale per impedire che il tappo di sughero si secchi. Se il tappo è sintetico, non c'è alcun problema. Attualmente i migliori vini hanno generalmente il tappo in sughero, anche se molte aziende stanno sperimentando con successo tappi sintetici ad alta tecnologia.

Infine hanno destato una certa curiosità alcuni esperimenti effettuati allo scopo di determinare quanto le condizioni di conservazione delle bottiglie influiscano sullo stato del vino: su un periodo di circa un anno, non sono state rilevate sostanziali differenze fra gli stessi tipi di vino conservati in cantina, in casa e in auto. Considerando le condizioni in cui normalmente vengono conservati i vini nelle nostre case, pensiamo che questo sia incoraggiante. Naturalmente occorrono test più approfonditi su un periodo più lungo per trarre conclusioni.



# APPENDICE

## La Scheda di degustazione

### Esame Visivo

#### Colore

Giallo verdolino  
Giallo paglierino  
Giallo dorato  
Giallo ambrato

---

Rosa tenue  
Rosa cerasuolo  
Rosa chiaretto

---

Rosso porpora  
Rosso rubino  
Rosso granato  
Rosso aranciato

#### Limpidezza

Velato  
Abbastanza limpido  
Limpido  
Cristallino  
Brillante

#### Fluidità (in assenza di effervescenza)

Fluido  
Poco consistente  
Abbastanza consistente  
Consistente  
Viscoso

#### Effervescenza (se presente)

GRANA  
BOLLE

Grossolane  
Abbastanza fini  
Fini

NUMERO  
BOLLE

Scarse  
Abbastanza numerose  
Numerose

PERSISTENZA  
BOLLE

Evanescente  
Abbastanza persistente  
Persistente

## Esame Olfattivo

### Intensita'

Carente  
Poco intenso  
Abbastanza intenso  
Intenso  
Molto intenso

### Qualita'

Comune  
Poco fine  
Abbastanza fine  
Fine  
Eccellente

### Persistenza

Carente  
Poco persistente  
Abbastanza persistente  
Persistente  
Molto persistente

### Descrizione

Aromatico; Vinoso;  
Floreale; Fruttato;  
Fragrante; Erbaceo;  
Franco; Speziato;  
Ampio; Etereo

## Sentori Percepibili

### Floreali

acacia, ginestra, rosa, violetta, fiori d'arancio, tiglio, giacinto, fiori di campo, artemisia, iris, biancospino, geranio, sambuco, fior di vite, narciso...

### Erbe aromatiche

salvia, aneto, finocchio, alloro, citronella, origano, timo, basilico, ginepro, foglie di te', maggiorana, lavanda, menta, rosmarino...

### Eterei

cera, sapone, smalto, ceralacca, caramella inglese, acidi grassi, composti derivati da reazioni di acetalizzazione, esterificazione, eterificazione...

### Frutti secchi e conf.

prugna secca, fico secco, frutta cotta, noce, mandorla, nocciola, uva passa, noce di cocco, carrube, confettura di prugne, di albicocche, di ciliegie...

### Tostati

caffè', cacao, caucci', caramello, pane tostato, cioccolato, mandorla tostata, creosoto, orzo tostato, goudron (catrame)...

### Fruttati

ciliegia, frutti di bosco (lampone- mirtillo- mora...), prugna, mela, agrumi (mandarino- limone- cedro...), albicocca, frutti esotici (banana-ananas-mango...)...

### Speziati

pepe nero, pepe verde, pepe rosa, anice stellato, chiodi di garofano, liquirizia, cannella, noce moscata, vaniglia, zenzero, zafferano...

### Sentori diversi

miele, tabacco, crosta di pane, farina, lievito, burro, formaggio, aceto, zolfo, medicinale, plastica, legno di quercia, acacia...

### Erbacei e vegetali

erba, foglie, fieno, mallo di noce, sottobosco, fungo, tartufo, peperone verde, foglia di pomodoro, felce, muschio, alghe marine, frutta acerba...

### Animali

cuoio, pelliccia, pipi' di gatto, ambra, selvaggina, sudore, foxy (selvatico), pellame, piuma bagnata...



## Esame Gustativo

### Zuccheri

Secco  
Abboccato  
Amabile  
Dolce  
Stucchevole

### Alcooli

Leggero  
Poco caldo  
Abbastanza caldo  
Caldo  
Alcoolico

### Polialcooli

Spigoloso  
Poco morbido  
Abbastanza morbido  
Morbido  
Pastoso

### Struttura generale o corpo del vino

Magro  
Debole  
Di corpo  
Robusto  
Pesante

### Acidita'

Piatto  
Poco fresco  
Abbastanza fresco  
Fresco  
Acidulo

### Tannini

Molle  
Poco tannico  
Abbastanza tannico  
tannico  
Astringente

### Sali minerali

Scipito  
Poco sapido  
Abbastanza sapido  
Sapido  
Salato

### Armonia complessiva

Poco armonico  
Abbastanza armonico  
Armonico

### Equilibrio

Poco equilibrato  
Abbastanza equilibrato  
Equilibrato

### Intensita'

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

### Stato evolutivo

Immaturato  
Giovane  
Pronto  
Maturo  
Vecchio

# I colori del vino

Esempio	Colore	Tonalita'	Deduzioni
	1. Giallo verdolino	Color paglia sbiadita con riflessi verdi	Vino molto giovane e leggero; maturato in tino ottenuto da uve raccolte in anticipo
	2. Giallo paglierino	Color paglia o color oro	Vino equilibrato ottenuto da uve con la giusta maturazione. Forse maturato in botti di legno
	3. Giallo dorato	Color oro antico	Vino ottenuto da uve sovramature e maturato in botti di legno oppure gia' vecchio
	4. Giallo ambrato	Color ambra	Vino passito e/o liquoroso oppure ossidato
	5. Rosa tenue	Colore simile ai petali di fiore di pesco	Vino giovane ottenuto da uve poco coloranti o dal limitato contatto del mosto con le bucce
	6. Rosa cerasuolo	Colore delle ciliegie molto chiare	Come per il vino precedente
	7. Rosa chiaro	Colore della buccia di cipolla scura	Simile ai rossi, potrebbe essere un rosso rubino scarico, massima maturazione 1,5 anni
	8. Rosso violaceo	Colore cardinalizio	Vino molto giovane, acido e tannico
	9. Rosso rubino	Colore della pietra preziosa	Vino equilibrato, giovane, in buono stato di salute e pronto per essere consumato
	10. Rosso granato	Colore del sangue	Vino abbastanza morbido che sopporta l'invecchiamento
	11. Rosso aranciato	Color mattone	Grande vino molto morbido che abbia subito invecchiamento, puo' essere sintomo di ossidazione in vini da bersi giovani

ASSOCIAZIONE  
CULTURALE

Il Tempo Ritrovato





## ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

21025 MILANO - viale Monza 9 - Tel. 02/2846237/8

## ANALISI SENSORIALE DEL VINO

## SCHEDA ANALITICO-DESCRITTIVA®

DEGUSTATORE \_\_\_\_\_ TEMPERATURA VINO \_\_\_\_\_ °C

CATEGORIA VINO \_\_\_\_\_ CAMP. N° \_\_\_\_\_ TEMPERATURA AMBIENTE \_\_\_\_\_ °C

DENOMINAZIONE VINO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_ ORA \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ANNATA \_\_\_\_\_ LUOGO \_\_\_\_\_

**E S A M E** **V I S I V O**

Limpi dezza \_\_\_\_\_

Colore \_\_\_\_\_

Fluidita'/Effervescenza \_\_\_\_\_

Osservazioni \_\_\_\_\_

**E S A M E** **O L F A T T I V O**

Intensita' \_\_\_\_\_

Persistenza \_\_\_\_\_

Qualita' \_\_\_\_\_

Descrizione \_\_\_\_\_

Osservazioni \_\_\_\_\_

**E S A M E** **G U S T A T I V O**

Zuccheri _____	} STRUTTURA GENERALE /	_____ Acidi
Alcooli _____		_____ Tannini
Polialcooli _____	} O CORPO	_____ Sali min.

Equilibrio \_\_\_\_\_

Intensita' \_\_\_\_\_

Persistenza \_\_\_\_\_

Qualita' \_\_\_\_\_

**C O N S I D .** **F I N A L I**

Armonia \_\_\_\_\_

Stato evolutivo \_\_\_\_\_

Tipologia accostamenti \_\_\_\_\_

Osservazioni: