IL VADEMECUM
DELLA
DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Limpidezza: si esprime per trasparenza o per riflessione. In base alla limpidezza il vino può essere: cristallino, brillante, limpido, trasparente, velato, opalescente e torbido.
Colore: rappresenta il "vestito del vino" ed è determinato da: vivacità, intensità e tonalità. La vivacità indica il contenuto di acidi, l'intensità del colore si esprime secondo una scala crescente mentre la tonalità fornisce notizie sull'età del vino e sul suo stato di salute.
Nella valutazione di spumante o prosecco non si può trascurare l'osservazione del perlage: siamo in presenza di un vino di pregio se le bollicine sono numerose e, nel salire in superficie, formano una sorta di "catena" di piccole perle.

Bianchi		Rosati		Rossi	
bianco carta	È il colore più tenue dei bianchi, evanescente, quasi lunare.	**rosa pallido**	Un rosa delicato, quasi trasparente, che ricorda quello delle rose.	**porpora**	Tonalità di rosso con sfumature viola, tipico dei vini giovanissimi.
giallo scarico	Un giallo tenuissimo, a volte con lievi riflessi verdolini.	**rosa**	Tonalità di rosso con pigmentazione intermedia o tenue.	**rubino**	Caratteristico colore rosso rubino, con sfumature più o meno intense.
g. paglierino	Il tipico colore della paglia, molto intenso.	**rosa antico**	Tonalità di rosso tenue molto trasparente, vivace, tendente al rubino.	**granato**	Più cupo e intenso del rubino. Tipico dei vini rossi maturi ricchi di acidità e di corpo.
g. dorato	Colore giallo carico molto intenso; ricorda l'oro.	**cerasuolo**	Colorazione più intensa, che ricorda quella di alcune ciliegie.	**aranciato**	Tipico dei vini rossi di notevole corpo, molto invecchiati, o difettosi.
ambrato	Il colore dell'ambra, con tonalità molto scure; tipico dei vini passiti e liquorosi.			**mattonato**	Tonalità di rosso tendente all'ocra, tipico dei vini ossidati e difettosi.
				bruno	Rosso molto scuro tendente al bruno presente in vini difettosi.

ESAME OLFATTIVO

L'elemento di valutazione olfattivo è il bouquet, dato dall'insieme delle tre sensazioni olfattive: aroma (primario), odore (secondario) e profumo (aroma terziario).
L'aroma è dato direttamente dal vitigno ed è trasmesso dai terpeni presenti sulla buccia; l'odore deriva dalla fermentazione alcolica, tipica dei vini giovani, ed è dato dai lieviti e dai batteri che producono sostanze chimiche (esteri). I "vini bianchi" odorano di frutta bianca e fiori bianchi, i "vini rossi e rosati" odorano di frutta rossa e fiori rossi. Il profumo deriva invece dall'invecchiamento o dalla maturazione del vino in contenitori privi d'ossigeno: i "vini bianchi" invecchiati profumano di frutta secca, i "vini rossi" invecchiati profumano di catrame!
I principali parametri olfattivi sono: finezza, intensità olfattiva e franchezza.
La finezza è data dall'eleganza, dalla delicatezza, dalla discrezione, dall'armonia olfattiva e dalla classe di un vino.
L'intensità olfattiva è data dalla quantità di aromi, odori e profumi, anche in termini di persistenza, presenti in un vino.
La franchezza indica lo stato di salute olfattivo del vino; la presenza o l'assenza di cattivi odori. Un vino che non è "ammalato" si dice che è netto, sincero, pulito e schietto.

ESAME GUSTATIVO

L'elemento di valutazione delle sensazioni gustative è il sapore. Le sensazioni gustative si percepiscono tramite le papille della lingua.
Quattro sono i sapori principali avvertibili dalla lingua: il dolce (percepito sulla punta), il salato (lungo i bordi), l'acido (su una superficie estesa lungo il bordo) e l'amaro (nella parte posteriore). I sapori secondari (sensazioni tattili) sono: metallico, alcalino, astringente, piccante, elettrico, fresco.
I principali parametri gustativi sono: corpo; armonia e intensità gustativa.
Il corpo è formato dalle sostanze estrattive: acidi fissi, polifenoli (tannini e coloranti), glicerina, zuccheri residui, sali minerali. Il corpo individua la consistenza, la stoffa e la forza in bocca di un vino e può essere vuoto, piatto, tenue, rotondo, pieno o pesante.
L'armonia è data dall'equilibrio tra i componenti. I vini presentano componenti "duri" e componenti "morbidi". Quelli "duri" sono acidi fissi e tannini nei vini rossi, acidi fissi nei bianchi. I componenti "morbidi" sono alcoli e glicerina. In base al tenore alcolico definiamo un vino debole, leggero, caldo, molto caldo, alcolico.
Se presenti in grande quantità, gli acidi stimolano la salivazione, i tannini producono una sensazione astringente, e, per qualche attimo, la lingua rimane secca, gli alcoli producono una sensazione di calore, e la glicerina comunica stucchevolezza.
L'intensità gustativa rappresenta la persistenza del sapore del vino in bocca e si misura con delle finte masticazioni (in secondi): per i vini rossi si conta fino a 15 secondi, per i rosati fino a 12 e per i bianchi fino a 9. Il conteggio parte dopo aver degustato e deglutito il vino.
Altri elementi di valutazione del vino sono: sensazione finale gusto-olfattiva; caratteri di tipicità; impressioni generali.
La sensazione finale gusto-olfattiva è legata alla "rinofaringe" (canale che unisce la bocca al naso). Per effettuare l'esame per via retronasale occorre riempire i polmoni d'aria, assaggiare e deglutire il vino, e con la bocca chiusa, si manda fuori l'aria dal naso. Si noteranno sensazioni odorose più amplificate e selettive (olfazione indiretta per convenzione).
La tipicità è legata al vitigno di provenienza, alla zona geografica, al terreno ed al clima e micro-clima.
Essa rappresenta un modello, un archetipo che l'assaggiatore ha già memorizzato.
Nelle impressioni generali si esprime un giudizio complessivo del vino esaminato.

Il giudizio di qualità finale può essere:

- molto fine, riservato ai grandi vini, date le loro proprietà complete ed armoniche, che riescono a destare emozioni;
- fine, riservato a tutti quei vini che offrono sensazioni particolarmente positive e fra loro armonicamente equilibrate;
- abbastanza fine, riservato a tutti quei vini di qualità fine che presentano sensazioni positive ed equilibrate, ma di minor pregio;
- comune, riservato a tutti quei vini che, pur non avendo difetti, non posseggono doti di rilievo.
- grossolano, riservato a tutti quei vini che, pur non avendo difetti, stimolano sensazioni marcate con squilibri più o meno evidenti.