Tecnica della Degustazione

Andrea Bersani, FISAR Genova

Sommario

- Lo scopo della degustazione
- I requisiti per una corretta degustazione
  - Il bicchiere
  - Il locale
  - Le abitudini del degustatore
- Le fasi della degustazione
  - Esame visivo
  - Esame olfattivo
  - Esame gustativo
  - Sensazioni finali
- Infine... la prova pratica!

Scopo della degustazione

- La degustazione per un sommelier va vista in funzione del ruolo del sommelier stesso all'interno della realtà in cui opera
- Il sommelier decide i vini e gli abbinamenti
  - deve saper valutare la qualità del vino
  - deve saperne valutare la tipicità
  - deve essere in grado di soddisfare le richieste più varie
  - deve tener conto del rapporto qualità-prezzo
- La degustazione è quindi fondamentale
  - comparazioni di vini di di un'unica tipologia o annata
  - conoscenza diretta delle cantine e dei produttori
  - confronto con altri degustatori, corsi di aggiornamento, fiere e manifestazioni, stampa specializzata...

Idoneità del locale

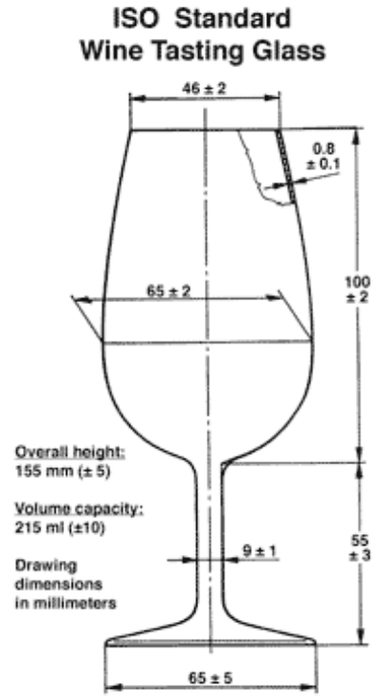
- La degustazione deve (dovrebbe) avvenire in un locale il più possibile idoneo alla migliore interpretazione delle caratteristiche del vino
- Per garantire la concentrazione del degustatore
  - assenza di rumori estranei
  - assenza di persone estranee alla degustazione
  - assenza di condizionamenti
- Per garantire la qualità della degustazione
  - illuminazione corretta con luce bianca
  - buona aerazione e assenza di odori estranei
  - ...

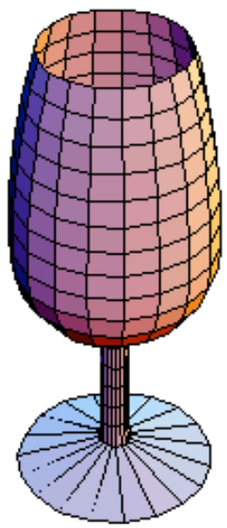
Preparazione alla degustazione

- Un sommelier, per mantenersi nelle migliori condizioni per la degustazione, dovrebbe
  - non fumare, possibilmente mai, o almeno per un paio d'ore prima degli assaggi
  - evitare cibi troppo pesanti o saporiti che ne falsino la risposta agli stimoli olfattivi e gustativi
  - organizzare gli assaggi agli orari più consoni…
- Nonostante tutta la preparazione possibile…
  - l'esperienza conta moltissimo
  - il più piccolo problema di salute può alterare tutte le sensazioni anche nel degustatore più esperto
  - può semplicemente "non essere giornata"

Il calice da degustazione

- Si è visto come ciascun vino dovrebbe essere degustato in un particolare bicchiere
- Il "tulipano da degustazione" ha un disegno uniformato per tutti i vini
  - ha piccole dimensioni
  - stelo corto
  - vetro di qualità
  - rastremato in alto
- Queste caratteristiche lo rendono versatile, economico, pratico
  - la forma è uniformata allo standard ISO 3591/1977





Il servizio per una degustazione

- Il vino deve essere preparato alla giusta temperatura (di norma poco superiore alla temperatura di servizio)
- Il bicchiere va riempito fino all'altezza per cui il diametro è massimo
- Il bicchiere va sempre impugnato per lo stelo o per la base
- La degustazione non deve essere troppo prolungata, né prevedere troppi vini in successione
- La degustazione può essere effettuata sia al tavolo, che in piedi
- Possono essere previsti grissini o crackers e acqua, ma null'altro

4 sensi su 5 al lavoro

- La vista
  - osservare il vino mentre viene versato e mentre è nel calice
- L'olfatto
  - annusare il tappo
  - annusare il vino
  - soffermarsi sulle sensazioni retroolfattive
- Il tatto
  - "sentire" il vino in bocca
- Il gusto
  - finalmente assaggiare!

L'esame visivo

- Il primo parametro da valutare è la limpidezza
  - un vino sano dovrebbe essere perfettamente limpido
  - una piccola quantità di particelle in sospensione può essere legata a lavorazioni particolari (assenza di filtrature, lunga permanenza sui lieviti)
  - depositi di sostanze coloranti sono a volte presenti in vini rossi molto invecchiati
- Un aspetto opalescente è sicuro sintomo di problemi
- Un vino di alta acidità apparirà facilmente molto lucente, come se riflettesse la luce oltre che essere molto trasparente
  - vini bianchi e spumanti potranno essere classificati "cristallini" e addirittura "brillanti"

Tuesday, May 5, 2009

L'esame visivo

- La tonalità e la tendenza del volore a "scaricare sull'unghia" vanno valutate inclinando il bicchiere e osservando il vino in trasparenza
- La fluidità del vino è legata all'alcool e agli zuccheri
  - un vino molto viscoso sarà di norma molto alcolico o dolce
  - la lentezza con cui si formano gli archetti e la loro forma è un buon indicatore della viscosità del vino

Il colore del vino

- Il colore del vino dipende da diversi fattori
  - la tipologia di uva utilizzata
  - il tipo di vinificazione
  - il grado di invecchiamento

- In generale si ha evoluzione del colore
  - nei vini rossi si passa da gradazioni tendenti al violaceo, al rubino, all'aranciato
    - ☆ la causa è l'ossidazione degli antociani
    - ☆ i vini rossi tendono a schiarire col tempo

  - nei vini bianchi si passa da toni vordognoli, al giallo dorato, a tonalità ambrate
    - ☆ la causa è l'ossidazione dei terpeni
    - ☆ i vini bianchi tendono a scurire col tempo

Il perlage

- Il perlage è una caratteristica fondamentale di tutti i vini spumanti, dolci e secchi
- Del perlage si valutano tre fattori
  - intensità: il perlage deve essere abbondante, con diverse fontanelle di bollicine e senza formazione di spuma, se non evanescente
  - persistenza: il perlage deve mantenere una intensità il più possibile costante anche per tempi lunghi
  - finezza: il parametro più importante, le bollicine devono essere di diametro molto piccolo, inferiore al millimetro

L'esame olfattivo

- L'esame olfattivo si articola in tre fasi
- Annusare il vino a bicchiere fermo
  - si valutano gli aromi che il vino sprigiona naturalmente
- Annusare il vino dopo aver agitato il bicchiere
  - si accelerano l'ossidazione e l'emissione degli aromi
  - in antrambi i casi ci si sofferma con entrambe le narici
- Si valutano le sensazioni retroolfattive
  - dopo aver deglutito, si valutano le sensazioni olfattive residue
  - il vino, scaldandosi in bocca, emana sentori differenti

L'esame olfattivo

- Intensità
  - indica la potenza olfattiva di un vino: è un puro indicatore quantitativo, in linea generale un vino di alta qualità avrà profumi intensi
- Finezza
  - indica la piacevolezza e l'eleganza dei profumi: è il principale indicatore qualitativo nell'esame olfattivo
- Franchezza
  - indica l'aderenza alla tipicità e l'assenza di difetti
- Complessità
  - indica la ricchezza e varietà nel bouquet, nonché la presenza di note valorizzanti, come la violetta nel Barbaresco

Gli aromi del vino

- Gli aromi del vino si dividono in tre categorie
- Aromi primari
  - derivano direttamente dalle uve: sono tipici delle uve aromatiche come brachetto, moscato, malvasie…
- Aromi secondari
  - derivano dalla vinificazione: sono i sentori floreali e fruttati
    - ☆ frutti e fiori bianchi e gialli per i vini bianchi
    - ☆ frutti e fiori rossi e viola per i vini rossi
- Aromi terziari
  - derivano dall'invecchiamento: sono tutti gli aromi di legno, conciato, spezie…

Tipologie di aromi

- Floreali: viola, iris, rosa, biancospino, sambuco, acacia…
- Fruttati: agrumi, mela, pera, pesca, albicocca, banana, ananas, ciliegia, fragola, lampone, mora, marasca, ribes, mirtillo, prugna…
- Frutta secca: nocciola, mandorla, albicocca, fichi…
- Erbacei: erba, fieno, erbe aromatiche, peperone…
- Speziati: vaniglia, anice, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, pepe, liquirizia…
- Conciati: tabacco, cuoio, legno tostato, caffè, cacao…
- Altri: resina, catrame, lievito…

I principali difetti

- L'esame olfattivo rivela molti difetti ed alterazioni del vino
  - odore e sapore di tappo
  - odore e sapore di muffa
  - odore e sapore di legno secco
  - odore e sapore di feccia
  - odore da composti solforosi
  - ridotto
  - svanito
  - Maderizzato
  - acescenza

- Altri difetti si riscontrano all'assaggio

L'esame gustativo

- Ci si sciacqua la bocca con un piccolo sorso di vino, dopodiché se ne deglutisce un altro, avendolo fatto passare per tutta la bocca
- In bocca percepiamo soltanto quattro sapori
  - dolce: ci dice se nel vino ci sono zuccheri residui
  - amaro: ci indica la presenza di tannini
  - salato: ci indica la presenza di sali minerali
  - acido: ci dà una misura dell'acidità del vino
- Le altre sensazioni di tipo "chimico" sono olfattive
  - di fatto riconosciamo i cibi e le bevande "col naso"
- Molto importanti sono le sensazioni di tipo tattile

L'esame gustativo

- Sensazione pseudotermica
  - è legata alla presenza di alcool nel vino: tanto maggiore è la gradazione, tanto più sarà intensa
- Astringenza
  - deriva dai tannini presenti nei vini vinificati in rosso o affinati in barriques
- Salivazione
  - si accentua tanto più un vino è ricco di acidi
- Morbidezza
  - è dovuta alla presenza di alcool, alcoli pesanti e zuccheri
- Corpo e struttura
  - è legata all'insieme di tutte le sostanze estrattive contenute nel vino

L'equilibrio

- L'ultima fase dell'assaggio è la valutazione dell'equilibrio e dell'armonia del vino
  - un vino di alta qualità dovrà essere il più equilibrato possibile: equilibrio ed armonia rendono un vino piacevole in innumerevoli occasioni e versatile negli abbinamenti

- L'equilibrio si raggiunge quando le sensazioni "di morbidezza" sono giustapposte a quelle "di durezza"
  - morbidezza: alcool, zuccheri, morbidezza
  - durezza: tannini, acidi, sali minerali

L'esame retroolfattivo

- Dopo l'assaggio si torna all'olfatto
- L'esame retroolfattivo dovrebbe confermare quello olfattivo
- Si rivalutano intensità, finezza e franchezza, e in più la persistenza
  - la persistenza è la durata della sensazione olfattiva dopo aver deglutito il vino: non necessariamente è legata all'intensità
- Per molti degustatori l'esame retroolfattivo è altrettanto importante o più importante di quello olfattivo
  - è quindi necessario deglutire almeno un sorso di vino per ogni assaggio…

Le sensazioni finali

- Il grado di maturazione del vino
  - il vino è un prodotto vivo in evoluzione: si deve valutare aquale stadio si trova
- La sensazione che il vino lascia in bocca
  - allappamento, senso di pulizia, senso di grassezza...
- La sensazione che il vino lascia nel naso
  - aromi particolari, PAI...
- Il nostro pensiero personale (se lo desideriamo)
  - solo a questo punto possiamo "dare un giudizio"