



SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI									
Luogo:						Data:			
Denominazione:						Alcol vol.%	Temp. °C		
VINO:	Classificazione			Altro	Tipologia			Annata	
	D.O.C.G.	D.O.C.	I.G.T.		Bianco	Rosato	Rosso	Passito	Frizzante
	Produttore:								

		ECCELLENTE	OTTIMO	BUONO	SUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	SCADENTE	NEGATIVO		
VALUTAZIONE VISIVA COLORE	Tonalità	6	5	4	3	2	1	0		
	Intensità	6	5	4	3	2	1	0		
	Limpidezza	6	5	4	3	2	1	0	Totale parziale <input type="text"/>	
VALUTAZIONE OLFATTIVA	Franchezza	7	6	5	4	3	2	0		
	Intensità	7	6	5	4	3	2	0		
	Finezza	7	6	5	4	3	2	0		
	Complessità	7	6	5	4	3	2	0	Totale parziale <input type="text"/>	
VALUTAZIONE GUSTATIVA	Franchezza	7	6	5	4	3	2	0		
	Corpo	7	6	5	4	3	2	0		
	Elementi di durezza				Elementi di morbidezza					
	ACIDITÀ		TANNICITÀ		ALCOLICITÀ		MORBIDEZZA			
	Equilibrio	7	6	5	4	3	2	0		
	Persistenza	7	6	5	4	3	2	0	Totale parziale <input type="text"/>	
Sensazioni finali e Retrolfattive		7	6	5	4	3	2	0		
Giudizio Complessivo		7	6	5	4	3	2	0	Totale parziale <input type="text"/>	
Note								Totale parziale <input type="text"/>		
								TOTALE <input type="text"/> /100		

ASSAGGIO E SCHEDE DI VALUTAZIONE

L'apprezzamento dei vini, fin dai tempi più remoti, è un problema che si ripropone sia per chi li produce che per chi li beve.

Da sempre la qualità di un vino è stata oggetto di valutazione sia per mezzo di parametri condizionati dalle tendenze gastronomiche delle varie epoche, che degli obiettivi enologici.

Tutti coloro che si sono interessati all'argomento hanno cercato dei sistemi di valutazione che in base al modo di operare hanno presupposti diversi.

Al riguardo è interessante ricordare che ci possono essere tre modi diversi di valutare un vino:

1. Descrittivo: il vino viene descritto con l'uso di una terminologia codificata
2. Analitico-valutativo: il vino viene valutato con l'uso dei numeri i quali ci consentono una graduatoria e una scala di merito. il degustatore si trova quindi ad esprimere un giudizio, non semplicemente a scattare una fotografia di una caratteristica intrinseca del vino.
3. Scientifico-descrittivo: il vino viene valutato con l'uso di descrittori specifici ed una relativa scala per creare un'identità del vino a fini specifici.

In tutti i metodi, con peso diverso, vengono sempre presi in considerazione i vari aspetti visivi, olfattivi e gusto-olfattivi.

Il metodo analitico da noi analizzato ci consente valutazioni similmente a tutti gli operatori tecnici del settore, soprattutto gli enologi e gli enotecnici.

LA SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI (SCHEDA A PUNTI)

La scheda Fisar presenta tre sostanziali caratteristiche:

1. Il vino viene valutato in due modi:
 - in valore assoluto quando viene presentato senza alcuna indicazione tenendo comunque conto che si parla di vini bianchi, rosati e rossi aventi diverse annate (es: bianco con una vendemmia, bianco con 2- 3 vendemmie) e di diversa provenienza.
 - In valore relativo quando viene presentato con indicazioni specifiche. In questo caso l'attribuzione di ogni punteggio dovrà essere fatta in relazione alla varietà e alla tipicità (*intesa come l'insieme delle caratteristiche riconosciute di determinati vitigni e/o particolari terroir*)
2. Le impressioni sensoriali vengono valutate come gusto/gusto-olfatto
3. La valutazione del vino prevede anche motivazioni tecniche degli aspetti negativi segnalando cause e natura dei difetti

La valutazione finale può essere ripartita nella scala di valori massima seguente:

VALUTAZIONE FINALE	VINI TRANQUILLI	VINI SPUMANTI
ECCELLENTE	100	100
OTTIMO	87	85
BUONO	74	70
SUFFICIENTE	61	55
INSUFFICIENTE	46	40
SCADENTE	23	25
NEGATIVO	0	0

Nelle diverse valutazioni (visiva, gustativa ed olfattiva) bisognerà tenere presenti le seguenti considerazioni di ordine tecnico partendo però da alcune considerazioni generali:

- in una analisi descrittiva i vari parametri vengono analizzati uno per uno con estrema attenzione prima l'aspetto visivo poi l'olfatto ed infine il gusto e il giudizio finale. In un'analisi valutativa fatta con la scheda a punti invece, tutti questi passaggi devono essere compiuti in un tempo molto ristretto. Considerate che in un concorso o in una sessione ufficiale di assaggi per le svariate commissioni, il tempo concesso per valutare il vino si attesta mediamente tra i 30 secondi e il minuto. In questo tempo brevissimo il degustatore dovrà essere in grado di valutare tutti gli aspetti ed emettere il suo giudizio. La valutazione quindi nascerà più da un'impressione complessiva, naturalmente scissa nei vari aspetti, piuttosto che da una sommatoria dei vari parametri giudicati punto per punto. Per questo motivo, l'utilizzo della scheda a punti è riservato ad un degustatore esperto. Oltre alla preparazione e alle necessarie doti personali, sono l'esperienza e il numero di assaggi fatti che fanno la differenza tra un bravo e un mediocre degustatore. A questo proposito giova ricordare Emile Peynaud universalmente riconosciuto come uno dei padri della tecnica di degustazione che sosteneva che in *una degustazione dare un punteggio ad un vino non*

significa misurarne una quantità o una qualità e che non è possibile trattare questi punteggi con formule matematiche come si potrebbe fare con misure oggettive. E d'altronde, continuava Peynaud, un sistema di punteggio è accettabile solo per una categoria determinata di vini, è impossibile e priva di senso la comparazione di vini molto differenti di diverse categorie e di diversi tipi.

Tutti argomenti comunque, che necessariamente saranno ripresi ed ampliati nei corsi per Degustatori Ufficiali FISAR.

VALUTAZIONE VISIVA

A) TONALITA':

- **Vini bianchi tranquilli**: Tendenzialmente potremmo dire che vale il principio di prediligere tonalità verdognole piuttosto che dorate. Queste ultime però, diventano molto apprezzate e tipiche nel caso di vini barricati, invecchiati, ottenuti da macerazioni sulle bucce e da vendemmie tardive e/o da uve passite. Pensate alle differenze di colore tra uno Chardonnay AltoAtesino o Friulano e uno della Borgogna.
- **Vini rosati**: fare molta attenzione alle sfumature giallastre che sono negative per l'azione ossidativa, mentre sono preferite le sfumature violacee.
- **Vini rossi**: si accettano le diverse tonalità in relazione all'età ottimale del vino stesso e/o rispetto alla tipologia del vino. Pensate se, in sede di degustazione, doveste trovarvi un Barbaresco inserito in una batteria di Cabernet Sauvignon, o un Pinot Noir della Borgogna accanto ad un Syrah. Giudichereste negativamente il colore dei primi solo perché "scarico" rispetto ai secondi?

B) INTENSITA': solitamente nel parlare di intensità cromatiche si preferiscono vini:

- bianchi che richiamano freschezza e gioventù tenendo comunque presenti le premesse sopra esposte.
- rosati con intensità variabili comunque sempre tenui (rosa, cerasuolo, charetto)
- rossi con intensità sempre pronunciate pur aventi diversa evoluzione cromatica

C) LIMPIDEZZA: valgono le solite considerazioni già espresse nella scheda descrittiva

VALUTAZIONE OLFATTIVA

FINEZZA: rappresenta la delicatezza delle impressioni olfattive, l'eleganza, il modo con cui esse si presentano, la qualità delle stesse.

INTENSITA': è la quantità di componenti odorose tipiche, la loro potenza odorosa sempre in relazione alla qualità tipologica di ogni singolo vino.

FRANCHEZZA: è la pulizia delle sensazioni olfattive, quell'impressione netta che non evidenzia note disarmoniche o sgradevoli nella complessità odorosa di ogni vino; in altri termini è l'assenza di

difetti, il modo con cui termina il bouquet del vino. Come abbiamo visto nella scheda descrittiva anche la tipicità rientra in questo parametro.

DIFETTI DEI VINI: Comportano un deprezzamento del vino per la comparsa di odori o sapori anomali, di solito non rilevabili analiticamente.

ORIGINE DEI DIFETTI DEL VINO

- 1. Anomalie delle uve**
- 2. Anomalie acquisite in vinificazione**
- 3. Anomalie acquisite durante la conservazione**
- 4. Anomalie accidentali**

1- ANOMALIE DELLE UVE

Origine

- attacchi di patogeni all'uva
- avversità meteorologiche

Conseguenze

- odori fenici e canforati
- odori di muffa
- odori erbacei

2- ANOMALIE ACQUISITE IN VINIFICAZIONE

Origine

- deviazioni del metabolismo dei lieviti o dei batteri

Conseguenze

- odori pungenti (alcoli superiori, esteri, acetati)
- odori caseari
- odori di stramatturo o di svanito
- odore di cipolla, di cavolo, di uova marce, di "ridotto" (composti solforati)

3- ANOMALIE ACQUISITE DURANTE LA CONSERVAZIONE

Origine

- errori nelle operazioni di cantina
- microflora inquinante
- vasi vinari mal conservati

Conseguenze

- odore di secco
- odore di polvere
- odore di urina di topo
- odore di legno fradicio
- odore di muffa

4- ANOMALIE ACCIDENTALI

Origine

- coadiuvanti o additivi alterati o usati impropriamente
- alterazioni del sughero dei tappi

Conseguenze

- odore di mandorle amare
- odore di geranio
- odore di formaggio
- odore di "tappo"

Si rimanda, per un riepilogo generale dei profumi, alla ruota degli aromi presentata sui quaderni delle schede descrittive.

COMPLESSITA' è l'insieme di più famiglie odorose, normalmente dovute all'affinamento e/o all'invecchiamento.

VALUTAZIONE GUSTATIVA

FRANCHEZZA: vedi valutazione olfattiva ovviamente quale espressione gustativa

CORPO: impressione tattile di pienezza o capacità del vino di riempire il palato. Si valuta a testa ferma capendo il volume gustativo del vino

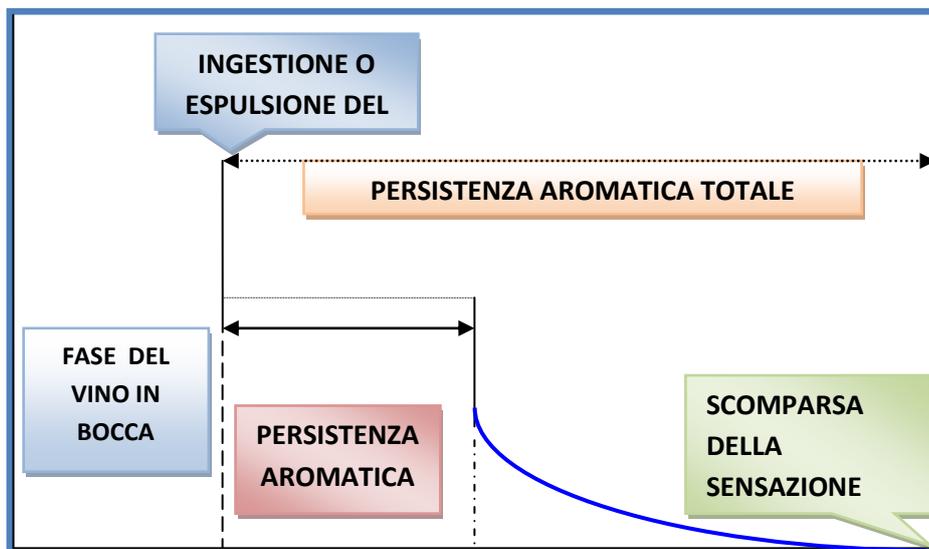
EQUILIBRIO: impressione tattile di giusta contrapposizione tra note dure e note morbide (visione statica) ma anche, sequenza logica dei diversi gusti e impressioni tattili del vino stesso (visione dinamica); nella valutazione può essere di aiuto il seguente schema.

Elementi di durezza

Elementi di morbidezza

ACIDITA'	TANNICITA'	ALCOOLICITA'	MORBIDEZZA
----------	------------	--------------	------------

PERSISTENZA: aspetto cronometrico del persistere delle sensazioni dopo aver deglutito il vino



SENSAZIONI FINALI E RETROLFATTIVE: impressioni gustative e gustolfattive percepite quale ultima impressione degustativa; attenzione a non confondere gli aromi dai gusti fondamentali (dolce, acido, salato, amaro)

GIUDIZIO COMPLESSIVO: valutazione sintetica e riepilogativa del vino in degustazione.

VINI SPUMANTI

DIMENSIONE DEL PERLAGE: valutazione del diametro delle bollicine dopo alcuni minuti di quiete a metà altezza del bicchiere normalmente riempito che deve essere la più fine possibile.

PERSISTENZA: perdurare del perlage, la cui valutazione viene fatta in relazione alla velocità di risalita delle bollicine stesse (una risalita veloce determinerà una durata limitata mentre una risalita lenta con sviluppo di catenelle testimonierà una persistenza ottima o eccellente).

GIUDIZI

Le schede prevedono ovviamente una serie di valutazioni positive e altrettanto una serie di valutazioni negative non accettabili. Le valutazioni positive si suddividono in:

SUFFICIENTE	CORRISPONDE AD UNA VALUTAZIONE APPENA ACCETTABILE
BUONO	VALUTAZIONE VALIDA E SI DISTINGUE NETTAMENTE DALL'ACCETTABILE
OTTIMO	VALUTAZIONE DI INDISCUSSA QUALITÀ
ECCELLENTE	MASSIMA ED INSUPERABILE ESPRESSIONE QUALITATIVA

NOTA: NELLA VALUTAZIONE ANALITICA DI QUESTE SCHEDE E' FONDAMENTALE RAGIONARE IN TERMINI QUALITATIVI E NON UTILIZZANDO SUBITO I NUMERI CHE RAPPRESENTANO LA CONCLUSIONE VALUTATIVA

SCHEDA DESCRITTIVA DI DEGUSTAZIONE DEI VINI

Illustrazione delle modifiche apportate

Nel premettere che sono irrilevanti le modifiche sostanziali apportate, si precisa che gli interventi correttivi si sono resi necessari per trovare un linguaggio tecnico comune in FISAR e per procedere alla revisione di alcuni aspetti poco chiari. In particolare:

- Attuate diverse correzioni lessicali tese a evitare equivoci o errate interpretazioni dei termini utilizzati
- Sono stati tolti aggettivi legati alla piacevolezza e gradevolezza che possono trarre in inganno il degustatore su una valutazione non descrittiva ma commerciale o edonistica.

ESAME VISIVO:

TONALITA' VINI ROSSI : viene tolta la tonalità "violaceo" (rimane solo come tendenza).

VINI SPUMANTI: si è preso atto e constatato che sono troppi i fattori che influiscono sul perlage, inteso come grana e persistenza, ed in modo particolare il maggiore o minor uso che si è fatto del bicchiere per cui con una segmentazione molto particolareggiata, si corre il rischio di avere interpretazioni diverse. Pertanto si è deciso di semplificare le voci riducendole a tre per ogni elemento di valutazione come segue:

EFFERVESCENZA (Grana)

MOLTO FINE	grana di minuscole dimensioni di assoluta finezza per spumanti di classe	Nessuna modifica
FINE	sottile dimensioni delle bollicine	eliminata
MEDIAM.FINE	formato mediocre della grana	Nessuna modifica
SCARSA	grana di dimensioni ragguardevoli	eliminata
GROSSOLANO	dimensioni tali da inquadrare un prodotto di scadentissima qualità.	Nessuna modifica

EFFERVESCENZA (Persistenza)

MOLTO PERSISTENTE: risalita catenelle lenta ma continua	Nessuna modifica
MEDIAMENTE PERSISTENTE: discreta durata del perlage	Nessuna modifica
EVANESCENTE : assoluta mancanza di perlage	Nessuna modifica

ESAME OLFATTIVO

QUALITA' (FRANCHEZZA): alla voce "poco schietto" oltre a quanto già indicato di aggiunge: "mancanza di tipicità territoriale e/o varietale": Al riguardo si precisa che il concetto di tipicità non è di semplice applicazione in quanto richiede ampia e approfondita conoscenza dei vini provenienti da un determinato territorio; pertanto sarà importante evidenziare specie ai corsisti di primo livello che non si pretende da loro tale riconoscimento e che l'argomento, sarà poi ripreso nei corsi post-sommelier, sia in quelli C&D che soprattutto in quelli per Degustatori FISAR.

Note:

La franchezza del profumo di un vino può essere identificata come la chiara definizione di una sfumatura odorosa rispetto alle altre, che spesso si collega anche alla sua tipicità. Questa si riallaccia a due fattori determinanti per il profumo di un vino: la zona e il vitigno. La massima tipicità si riscontra in quelli in cui è chiarissima l'impronta olfattiva del vitigno impiegato e di tutto ciò che è legato al territorio di origine (terreno, clima...). In alcuni casi potrebbe prevalere la personalità del vitigno, in altri quella del territorio. Nella valutazione della qualità del profumo del vino entra in gioco la soggettività del degustatore, da intendersi come esperienza e bagaglio di ricordi di vini degustati negli anni. Si impara velocemente a valutare l'intensità olfattiva e la piacevolezza di un profumo. Tempi più lunghi e numerose degustazione sono invece necessarie per riuscire a individuare le singole sfumature odorose, e soprattutto a esprimere una valutazione che tenga conto della loro franchezza e tipicità, strettamente collegate alla conoscenza dei vini.

QUALITA' (FINEZZA)

MOLTO FINE:	di grande distinzione ed eleganza	aggiungere pregevole
FINE	gradevole -	elegante
MEDIAM.FINE	accettabile -	Sufficientemente elegante
COMUNE	impersonale, privo di particolari qualità mediocre -	semplice, ordinario
GROSSOLANO	scadente, di pessima qualità -	scadente, dozzinale

COMPLESSITA'

SONTUOSO	percezione di grande quantità e qualità di ————— sostanze	grande presenza di componenti
-	odorose -	odorose in successione
COMPLESSO	che presenta una gamma di profumi di buona qualità e quantità -	presenza di componenti
-	finemente elegante nelle sua note di sottofondo -	odorose in successione
SOTTILE	riconoscimento di profumi prim. e second.	componenti odorose normalmente presenti
SEMPLICE	-	componenti odorose in modesta presenza
MONOCORDE	privo di successione di profumi	unica componente odorosa, privo di successione dei profumi

NATURA DEI PROFUMI

AROMATICO	profumo con aromi primari	Caratteristico dei vitigni portatori di terpeni liberi
FLOREALE	richiamo di sentori di fiori freschi	Nessuna modifica
FRUTTATO	richiamo di sentori di frutta matura	
FRUTTATO SECCO		richiamo di sentori di frutta secca
VEGETALE		richiamo di profumi vegetali
VINOSO	sentore di vino giovane (mosto)	eliminato
ETEREO	tipico dei vini invecchiati, ecc.	Nessuna modifica
BOISE'	affinamento in barrique	note del mondo del legno, dal bosco alla barrique
	-	
BALSAMICO	profumi di erbe officinali	Nessuna modifica
ERBACEO	profumi di origine vegetale	eliminato
SPEZIATO	sentori di spezie	Nessuna modifica
MINERALE	sentori di pietra focaia e terroir	Nessuna modifica
CHIMICO		che richiama i solventi, le vernici ecc.
VARI	sentori di crosta di pane, feccino, miele, empireumatici, etc.	

ESAME GUSTATIVO

STATO EVOLUTIVO

GIOVANE	vino equilibrato che necessita di ulteriore affinamento -	vino non ancora sviluppato
PRONTO	vino che si trova nel momento buono per essere bevute -	vino pronto alla beva ma con ampi margini di evoluzione
MATURO	vino che ha ormai raggiunto l'apice della sua parabola esistenziale	nella fase migliore per essere bevuto
LEGG. VECCHIO	vino che ha iniziato progressivamente la sua parabola discendente -	eliminato
O VECCHIO	-	
LEGG. VECCHIO	-	vino all'inizio della parabola discendente
VECCHIO	-	vino che palesa le aggressioni del tempo, si comincia a parlarne al passato
	-	
DECREPITO	vino ormai spento che non può più dare sensazioni piacevoli -	Vino oltre la soglia di bevibilità

APRILE 2012

A cura del Centro Tecnico Nazionale su elaborazione di Vanino Negro e Silvio Dalla Torre