



® FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI

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

A cura di:
VANINO NEGRO
SILVIO DALLA TORRE

LA SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI

LA SCHEDA FISAR PRESENTA TRE SOSTANZIALI INNOVAZIONI:

- 1. Non viene fatto cenno alla tipicità perché un vino si valuta in due soli 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 1 vendemmia, bianco 2-o 3 vendemmie).*
 - *In valore relativo quando viene presentato con indicazioni specifiche. In questo caso l'attribuzione di ogni punteggio dovrà essere fatta in relazione alla varietà.*
- 1. Le impressioni sensoriali vengono valutate come gusto/gusto-olfatto**
- 2. La valutazione del vino prevede anche motivazioni tecniche degli aspetti negativi segnalando cause e natura dei difetti**

ANALISI SENSORIALE DEI VINI

VALUTAZIONE VISIVA

TONALITA'

- Vini bianchi tranquilli: vale sempre il principio di avere tonalità verdognole e non certo dorate. Queste ultime diventano apprezzate e tipiche nel caso di vini barricati, vendemmie tardive e da uve passite.
- 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. Il rosso aranciato non sempre viene accettato ad esclusione di grandi vini con lunghissimi invecchiamenti.

ANALISI SENSORIALE DEI VINI

VALUTAZIONE VISIVA

INTENSITA'

Solitamente nel parlare di intensità cromatiche si preferiscono vini:

- bianchi con valori tendenzialmente scarichi**
- rosati con intensità variabili comunque sempre tenui (rosa, cerasuolo, chiaretto)**
- rossi con intensità sempre pronunciate pur aventi diversa evoluzione cromatica**

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'

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

FRANCHEZZA

- E' 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.

COMPLESSITA'

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

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

- Anomalie delle uve
- Anomalie acquisite in vinificazione
- Anomalie acquisite durante la conservazione
- Anomalie accidentali

DIFETTI DEI VINI

1- *ANOMALIE DELLE UVE*

Origine

- attacchi di patogeni all'uva
- avversità meteorologiche

Conseguenze

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

DIFETTI DEI VINI

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 stramaturato o di svanito
- odore di cipolla, di cavolo, di uova marce, di “ridotto” (composti solforati)

DIFETTI DEI VINI

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

DIFETTI DEI VINI

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”**

FAMIGLIA	TIPOLOGIA	AROMI
VEGETALE	FRESCO	FOGLIA DI FICO
		ASPARAGI
		PEPERONE
		SALVIA
		RASPO
		MENTA
		EUCALIPTO
		ERBA TAGLIATA
	INSCATOLATO COTTO	FAGIOLINI
		ASPARAGI
		OLIVE VERDI
		OLIVE NERE
		CARCIOFO
	SECCO	PAGLIA
		THE
TABACCO		

FAMIGLIA	TIPOLOGIA	AROMI
FRUTTATO	AGRUMI	POMPELMO
		LIMONE
	PICCOLI FRUTTI	MORA
		LAMPONE
		FRAGOLA
		RIBES NERO
	FRUTTI	CILIEGIA
		ALBICOCCA
		PESCA
		MELA
	FRUTTA TROPICALE	ANANAS
		MELONE
		BANANA
	FRUTTA SECCA	UVA SULTANINA
		FICHI SECCHI
		PRUGNE SECCHHE

FAMIGLIA	TIPOLOGIA	AROMI
FLOREALE	FLOREALE	FIORI D'ARANCIO
		VIOLETTA
		ROSA
		GERANIO
		LINALOLO
DI NOCE	DI NOCE	NOCCIOLA
		MANDORLA
		NOCE
SPEZIATO	SPEZIATO	CANNELLA
		LIQUIRIZIA
		CHIODI DI GAROFANO
		PEPE NERO

FAMIGLIA	TIPOLOGIA	AROMI
FLOREALE	FLOREALE	FIORI D'ARANCIO
		VIOLETTA
		ROSA
		GERANIO
		LINALOLO
DI NOCE	DI NOCE	NOCCIOLA
		MANDORLA
		NOCE
SPEZIATO	SPEZIATO	CANNELLA
		LIQUIRIZIA
		CHIODI DI GAROFANO
		PEPE NERO

FAMIGLIA	TIPOLOGIA	AROMI
CARAMELLATO	CARAMELLATO	MIELE CIOCCOLATO SALSA DI SOIA MELASSA DIACETILE
LEGNOSO	FENOLICO	FENOLICO
		VANIGLIA
	RESINOSO	QUERCIA
		CEDRO
	BRUCIATO	AFFUMICATO
		CAFFE'
	BRUCIATO-TOSTATO	
TERROSO	TERROSO	POLVEROSO
		FUNGHI
	MUFFITO	MUFFA
		SUGHERO AMMUFFITO

FAMIGLIA	TIPOLOGIA	AROMI
CHIMICO	PETROLIO GREZZO	GASOLIO
		KEROSENE
		CATRAME
		PLASTICA
	ZOLFO	CANE BAGNATO
		ANIDRIDE SOLFOROSA
		FIAMMIFERO BRUCIATO
		CAVOLO COTTO
		IDROGENO SOLFORATO
		GOMMA
		MERCAPTANO
		AGLIO
	CARTACEO	PUZZOLA
		CARTONE BAGNATO
	PUNGENTE	STRATO FILTRANTE
		ACIDO ACETICO
		ETANOLO
		ANIDRIDE SOLFOROSA
	ALTRI	ETILACETATO
		DI PESCE
ALCOOL AMILICO		
DI SAPONE		
		SORBATO

FAMIGLIA	TIPOLOGIA	AROMI
PUNGENTE	CALDO	ALCOOL AMILICO
	FREDDO	MENTOLO
OSSIDATO	OSSIDATO	ACETALDEIDE
MICROBIOLOGICO	LIEVITO	LIEVITI IN AUTOLISI
		LIEVITI IN CRESCITA
	LATTICO	CRAUTI
		ACIDO BUTIRRICO
		ACIDO LATTICO
		SUDATO
	ALTRI	DI CAVALLO
		DI TOPO

GLI AROMI DEI VINI

AROMI FRUTTATI VINI BIANCHI

AGRUMI

POMPELMO

LIMONE

LIME

MANDARINO

ALBERI DA FRUTTO

PERA

MELA

MELA VERDE

PESCA

FRUTTI TROPICALI

MELONE

GUAIAVA

ANANAS

FRUTTO DELLA PASSIONE

LITCHI

AROMI FRUTTATI VINI ROSSI

BACCHE ROSSE

RIBES

RIBES NERO

FRAGOLA

MORA

ALBERI DA FRUTTO

CILIEGIA

PRUGNA

FLOREALI

FLOREALI

CAPRIFOGLIO

BIANCOSPINO

FIORI D'ARANCIO

TIGLIO

GELSOMINO

ACACIA

VIOLETTA

LAVANDA

ROSA

VEGETALE

ORTAGGI

PEPERONE VERDE

POMODORO

ERBE FRESCHE

ERBA TAGLIATA

ANETO

TIMO

MENTA

ERBE ESSICATE

TABACCO

FIENO

FOGLIE

FOGLIA DI RIBES NERO

EUCALIPTO

LIEVITO

PANE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

BURRO

YOGURT

VENDEMMIA TARDIVA

/BOTRYTE

BUCCIA D'ARANCIA

ALBICOCCA SECCA

AFFINAMENTO IN LEGNO	<u>TOSTATO</u>
	<u>CAFFÈ</u>
	<u>AFFUMICATO</u>
SPEZIE	<u>VANIGLIA</u>
	<u>PEPE</u>
	<u>CANNELLA</u>
	<u>LIQUIRIZIA</u>
	<u>NOCE MOSCATA</u>
	<u>CHIODI DI GAROFANO</u>
NOCI	<u>NOCE DI COCCO</u>
	<u>NOCCIOLA</u>

MINERALE

***VINO BIANCO
GIOVANE***

PIETRA FOCAIA

***VINO BIANCO
VECCHIO***

CHEROSENE

VINO ROSSO VECCHIO

CATRAME

DIFETTI DEI VINI

MALATTIA DEL TAPPO	<u>SAPORE DI TAPPO</u>
OSSIDATO	<u>SHERRY</u>
MADERIZZATO	<u>MADEIRA</u>
ACIDITÀ VOLATILE	<u>ACETO</u>
	<u>SOLVENTE SMALTO PER LE UNGHIE</u>
SOLFORITE	<u>GOMMA</u>
	<u>UOVO MARCIO</u>
	<u>CIPOLLA</u>
	<u>MAIS</u>
BRETT	<u>BENDAGGIO USATO</u>

VALUTAZIONE GUSTATIVA

FRANCHEZZA

- Vedi valutazione olfattiva ovviamente quale espressione gustativa

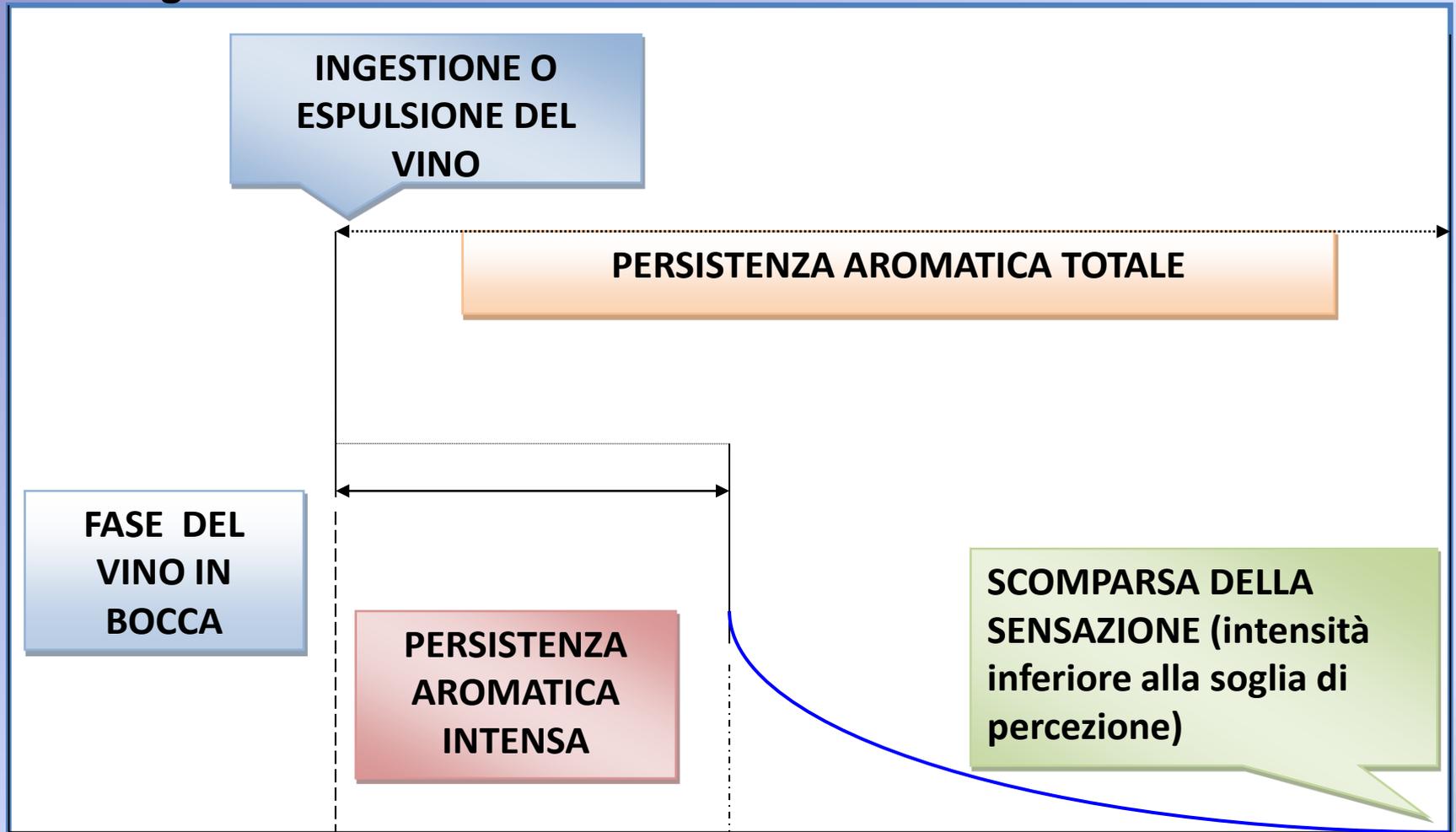
CORPO

- 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)

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



SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI

- **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

SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI

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).

LA SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI

- 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

SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI

GIUDIZI

- Le schede prevedono ovviamente una serie di valutazioni positive e altrettanto una serie di valutazioni negative non accettabili.
- **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**

CONCLUSIONE

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