

Aspetto fisico del vino:

- Altri attributi oltre il colore:

Limpidezza = assenza di particelle in sospensione
 (Alterazioni possibili = casses, alterazione dell'equilibrio colloidale)
 Il vino limpido è brillante e luminoso e, (sempre nel caso dei vini bianchi, talvolta per i vini rossi) è trasparente.
 Strumenti analitici per valutare la limpidezza: nefelometro, contatore di particelle.

Cosa s'intende per limpidezza e trasparenza di un vino?

Limpidezza:

Presenza o meno di particelle

In sospensione nel liquido

Trasparenza:

Proprietà di un liquido di lasciarsi attraversare da un certo numero di raggi luminosi

Vino rosso trasparente



Vino rosso scuro e profondo



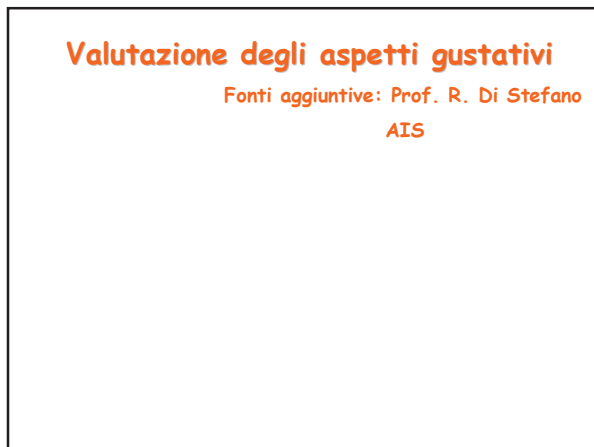
Torbidità = diffusione della luce da parte di particelle in sospensione (nefelometro)

| Grado di torbidità di un vino in FTU ₅₀ /l. | Valutazione visiva corrispondente |
|--|-----------------------------------|
| 0 — 0,10 | Brillante |
| 0,10 — 0,50 | Limpidissimo |
| 0,50 — 1,00 | Limpido |
| 1,00 — 1,80 | Leggermente velato |
| 1,80 — 3,00 | Velato |
| 3,00 — 4,00 | Opalescente |
| > 4,00 | Torbido |

Viscosità = Consistenza

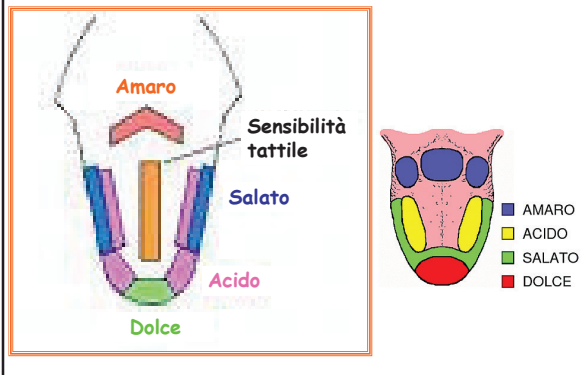
Effervescenza = sviluppo di quantità più o meno consistenti di gas (CO₂)



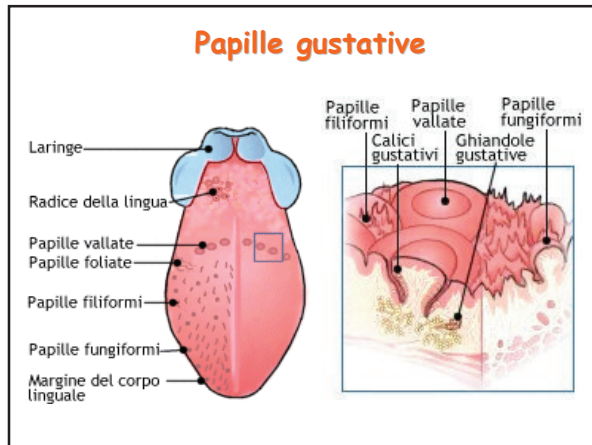




Distribuzione dei recettori gustativi



Papille gustative



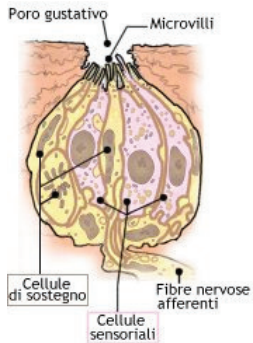
Funzioni delle papille gustative

Papille filiformi: sono le più numerose. Si proiettano nella cavità orale e favoriscono la movimentazione dei cibi solidi durante la masticazione

Papille foliate e vallate: sono 10-20 grandi papille distribuite in corrispondenza della radice della lingua, contenenti i calici gustativi.

Papille fungiformi: sono molto numerose, distribuite tra le papille filiformi e contengono i calici gustativi.

Calici gustativi

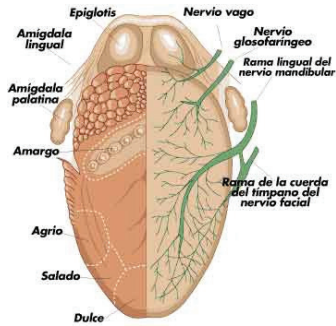


2000-6000 localizzati nell'epitelio delle papille gustative.

Raccolta di cellule sottili e allungate che attraversano l'intero epitelio.

Lo sbocco di ciascun calice gustativo si trova in un piccolo poro gustativo, la cui superficie accoglie microvilli.

Recettori gustativi e sistema nervoso



I tre parametri organolettici fondamentali

Senso considerato: gusto

Consistenza: { Sensazioni tattili
Quantità-intensità-persistenza del sapore dopo la deglutizione

Equilibrio: { Valutazione del sapore del vino
Eq: Sost. morbide = Sost. dure

Integrità: { Nitidezza e freschezza del sapore
Comportamento del vino sull'ugola in deglutizione

Consistenza - Sensazioni tattili

Il gusto è il senso che maggiormente consente di valutare la consistenza di un vino, in quanto la concentrazione in estratto secco influenza notevolmente le sensazioni tattili all'interno del cavo orale.

Se un vino è poco fluido (assimilabile quasi ad un succo di frutta), avrà consistenza alta.

Al contrario un vino fluido come l'acqua, avrà consistenza molto bassa.

Ovviamente la maggior parte dei vini sarà caratterizzata da fluidità intermedia.

Equilibrio

I fase: valutazione dell'equilibrio complessivo del gusto mediante un primo piccolo sorso deglutito rapidamente.

II fase: vaglio più particolareggiato del vino degustato per la valutazione, in successione, delle sensazioni dolci, salate e acide.

III fase (deglutizione): valutazione della sensazione di amaro e definizione complessiva dell'equilibrio.

Equilibrio

Vini senza particolare residuo zuccherino:

$E_q = S. \text{ a gusto dolce (morbide)} = S. \text{ a gusto acido} + S. \text{ a gusto amaro}$

Integrità

Nitidezza e freschezza del sapore:

sapore nitido e fresco, non piccante, né acetoso, né legnoso, né lattoso, né svanito, né rancido, né caramellato, né vecchio.

Comportamento in fase di deglutizione:

Il vino integro non dà sensazioni particolari a livello dell'ugola in fase di deglutizione.

• Pulizia: assenza di gusti sgradevoli e difettosi non propri del frutto compositivo

• I principali difetti del vino valutabili al gusto sono:

- 1) sulfureo: sensazioni piccanti;
- 2) acetoso: sensazioni vibranti, pungenti, stimolazione pseudo-termica dell'ugola;
- 3) lattoso: sensazioni lievemente vibranti;
- 4) svanito: sensazioni lievemente vibranti.

Retrogusto:

Variazione negativa del gusto in fase di postdeglutizione

Retrogusto ≠ Chiusura

Gusto dolce

Le sensazioni dolci sono legate alla presenza sia di residui zuccherini semplici (assumono particolare importanza solo nel caso di residuo zuccherino > 3-5 g/l), sia di altre macromolecole che conferiscono morbidezza e rotondità al vino.

Tra queste sostanze non zuccherine ma caratterizzate da gusto dolce si annoverano: alcol etilico, glicerina, butilenglicole, inositolo e sorbitolo.

La presenza di alcol tra i 4 e i 10 gradi aumenta le sensazioni dolci, mentre a concentrazioni superiori incrementa le sensazioni di amaro.

Gusto salato

Il gusto salato nel vino non è particolarmente evidenziabile e, solitamente, ricopre un ruolo decisamente marginale nella degustazione complessiva.

Il gusto salato che si avverte chiaramente in certi vini può essere determinato da particolari equilibri fra gli acidi organici e i sali di acidi organici e inorganici presenti.

Gusto acido

Al contrario del precedente, il gusto acido riveste un ruolo fondamentale nella definizione del sapore complessivo del vino. Il gusto acido è l'unico che è necessariamente presente per la descrizione del prodotto vino.

Le secrezioni salivari condizionano anche il gusto acido la cui intensità dipende dalla concentrazione degli ioni idrogeno presenti in soluzione e la cui durata dipende dal potere tampone della soluzione.

A parità di pH vengono percepiti come più acidi i vini che possiedono un potere tampone più elevato.

Gli ioni idrogeno provenienti dalla dissociazione degli acidi organici sono responsabili del gusto acido, gli acidi organici e i loro sali, del potere tampone del vino.

Sostanze a gusto acido

L'acidità del vino è dovuta alla presenza in soluzione di numerosi acidi organici, ciascuno presente in concentrazioni variabili nell'ambito di un intervallo più o meno ampio.

Tra questi acidi organici si possono distinguere quelli derivanti dall'uva (tartarico, malico e citrico), da quelli derivanti dal processo fermentativo o da attività batteriche (succinico, lattico, acetico).

Sensazioni ascrivibili alle sostanze a gusto acido

Acido tartarico: si tratta di un acido caratteristico dell'uva, presente in concentrazioni comprese tra 4 e 8 g/l. Nel corso delle successive trasformazioni del mosto in vino può andare in contro a precipitazione fisica diminuendo così in concentrazione. Questo acido è caratterizzato da un'acidità dura e aspra.

Acido malico: è un acido tipico di molti frutti, nell'uva è presente in concentrazioni molto variabili in funzione delle condizioni di maturazione dell'uva. Nel vino può essere completamente assente ed è caratterizzato da un'acidità verde.

Acido citrico: tra gli acidi derivanti dall'uva è quello quantitativamente meno importante (fino a 0,5 g/L). Questo acido è caratterizzato da un'acidità fresca.

Acido succinico: è uno prodotti secondari della fermentazione alcolica; è presente in quantità comprese tra 0,5 e 1,5 g/L. Conferisce al vino sapidità, anche se in taluni casi può risultare amaro.

Acido lattico: è il prodotto della fermentazione malolattica per effetto della decarbossilazione dell'acido malico. Questo acido ha un sapore leggermente acido e acerbo.

Acido acetico: è presente in piccole quantità in tutti i vini ed è caratterizzato da un gusto acre.

Gusto amaro e astringenza

Il gusto amaro può essere dovuto a tenori eccessivi di catechine (flavani monomeri) o di altri composti solo in parte noti (composti carbonilici).

Il gusto amaro è spesso legato alla sensazione di astringenza, anche se i composti implicati sono di struttura diversa.

L'astringenza non è un sapore ma una sensazione.

Essa dipende dal blocco (denaturazione) delle proteine salivari ad opera dei tannini contenuti nel vino. La perdita di scorrevolezza della bevanda o dell'alimento viene percepita come astringenza.

L'astringenza del vino dipende dalla possibilità dei tannini in esso contenuti, di formare legami (generalmente deboli) con le proteine della saliva.

Prima di un altro assaggio è necessario ingerire altri alimenti per neutralizzare l'effetto dei tannini o attendere un tempo adeguato al ripristino della fluidità salivare.

La sensazione di astringenza è fortemente condizionata dallo stato psicofisico dell'assaggiatore e dal volume delle secrezioni salivari.

Persistenza

La persistenza è legata alla permanenza nella cavità orale di sensazioni gustative e olfattive dopo che il vino viene deglutito e espulso.

Si ritiene che la persistenza possa variare dai 2 ai 15 secondi passando dai vini ordinari a quelli di qualità elevata.

Sensazioni tattili

- Termica
- Pseudocalorica
- Astringente
- Pungente
- Consistenza

Sensazioni retronasali olfattive

- Aromi di bocca

Esame Gustativo

| | |
|------------------|--------------------|
| Intensità | Persistenza |
| Carente | Corto |
| Poco Intenso | Poco Persistente |
| Abb. Intenso | Abb. Persistente |
| Intenso | Persistente |
| Molto Intenso | Molto Persistente |
| Qualità | |
| Comune | |
| Poco Fine | |
| Abbastanza Fine | |
| Fine | |
| Eccellente | |

P.A.I.
PERSISTENZA
AROMATICA
INTENSA

**PARAMETRO MASSIMO
DI VALUTAZIONE
DELLA QUALITA'
(PER I FRANCESI)**

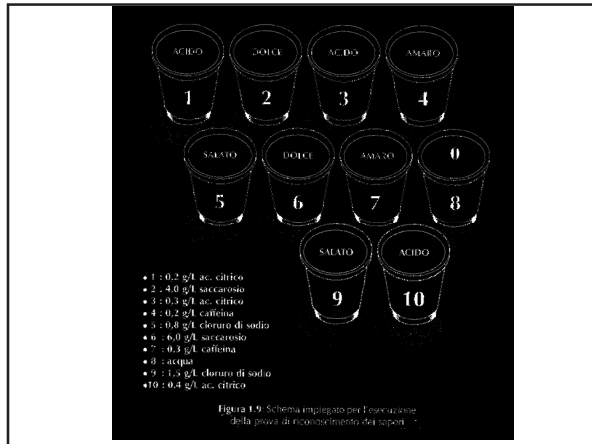
SI MISURA IN SECONDI

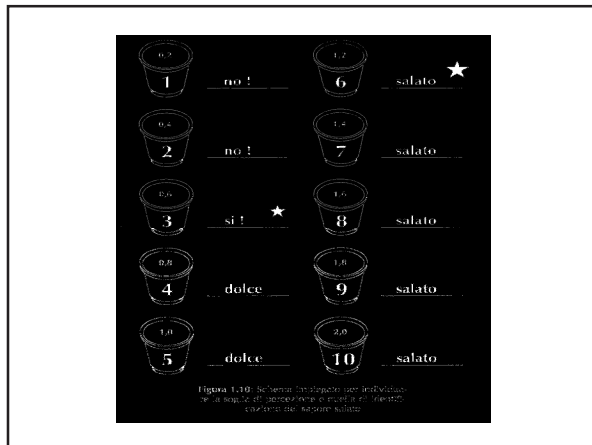
Stato Evolutivo



**IMMATURO
GIOVANE
PRONTO
MATURO
VECCHIO**







SCHEDA DI SELEZIONE

Prova n° _____ Candidato _____ Postazione n° _____

ATTRIBUTO: Salato

I dodici bicchieri allineati contengono diluizioni dell'attributo "Salato"; quello più intenso si trova a sinistra, l'intensità diminuisce verso destra.

Procedimento: si abitui all'intensità dei bicchieri della serie. Cominci da quello a destra (n° 12), meno intenso e continui con gli altri in sequenza. Cerchi di ricordarne l'intensità. Non si stanchi. Quando ha preso familiarità con la scala di concentrazione, esca dalla sala.

Rientrando troverà a destra della serie un bicchiere che è stato separato dagli altri; deve segnare con una crocetta, in questa scheda, la posizione originaria del bicchiere separato. Per far ciò, può odorarlo quanto vuole. (n.b. "Individuare la posizione originaria" significa che il bicchiere da riposizionare deve essere più intenso di quello a destra e meno di quello a sinistra).

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Data Firma.....

Il capo Panel, responsabile del corso
