Analisi e degustazione visiva
Analisi e degustazione olfattiva
Degustazione di un vino bianco aromatico, un vino rosso giovane e un vino rosso invecchiato

L'ESAME VISIVO

La prima fase della degustazione e l'esame visivo.Da qui si possono valutare alcune caratteristiche dell'ambiente pedoclimatico, del vitigno dal quale il vino è stato ottenuto e alcune tecniche enologiche.
I parametri da valutare durante l'esame visivo non sono molti: limpidezza, colore e consistenza del vino, mentre nel caso degli spumanti al posto della consistenza si valuta l'effervescenza.

Le fasi dell'esame visivo
Pur essendo un esame piuttosto breve è importante osservare con la massima attenzione perché solo osservando con precisione il vino nel bicchiere possiamo interpretare nel dettaglio la limpidezza il colore e la consistenza collegandoli al suo carattere.

- Mescita del vino nel bicchiere. L'osservazione della mescita del vino nel bicchiere consente di ricevere alcune informazioni immediate sul colore e sulla consistenza, oltre che sull'eventuale presenza di anidride carbonica.

- Osservazione e valutazione della limpidezza. Il bicchiere contenente circa 50 cc di vino viene portato all'altezza degli occhi lo si osserva in controluce valutando la limpidezza l'assenza cioè di particelle in sospensione. Questa osservazione a volte può essere condizionata dallo scarso grado di trasparenza di alcuni vini rossi molto ricchi di sostanze pigmentanti che per questo appaiono impenetrabili ai raggi luminosi.In questo caso il bicchiere deve essere orientato diversamente in modo da poter verificare la reale limpidezza del vino.

- Osservazione e valutazione del colore. Il bicchiere deve essere inclinato su una superficie bianca (circa 45°) in modo da poter osservare con attenzione il colore del vino,le sfumature(riflessi) e la vivacità. Nella zona di maggior spessore,dove il vino si distribuisce in strato molto sottile,si osservano le sfumature, decisive nella previsione dello stato evolutivo del vino.

- Osservazione e valutazione della consistenza . Il bicchiere viene fatto ruotare lentamente in modo che sulla parete si formi un velo di liquido. Riportato il bicchiere all'altezza degli occhi,si osserva il vino che ricade lungo la parete, formando delle piccole gocce, le lacrime, distanziate da spazi chiamati archetti. L'osservazione del movimento del vino durante la roteazione,della regolarità e della velocità di caduta delle lacrime, oltre che dell'ampiezza degli archetti,è fondamentale per la valutazione della consistenza del vino.

- Osservazione e valutazione del perlage. Se il vino in degustazione è uno spumante, non si valuta la consistenza ma il suo perlage. Il bicchiere non deve quindi essere sottoposto ad alcuna rotazione,ma viene osservato con attenzione portandolo all'altezza degli occhi, per valutare lo sviluppo delle catenelle di bollicine di anidride carbonica.
La limpidezza del vino è definita come assenza di particelle in sospensione. Le attuali e perfezionate tecniche in cantina fanno in modo che questa eventualità sia molto rara. Qualche volta non rappresenta un imperfezione come nei vini invecchiati o non filtrati ancora qualche vino

che termina la fermentazione in bottiglia. In questo caso vengono definiti abbastanza limpidi senza definirlo un difetto.
In rarissime eccezioni i vini affetti da malattie e alterazioni si presentano torbidi e velati. Un vino velato con fitta torpidità e opalescenza non è mai accettabile, un vino abbastanza limpido può essere normale, un vino limpido non presenta particelle in sospensione.
I termini cristallino e brillante sono usati un po' meno anche se la gran parte dei vini bianchi e rosati possono risultare cristallini per la loro trasparenza. Mentre il termine brillante si può usare su spumanti e champagne che hanno un perlage intenso con un gran numero di bollicine.

IL COLORE

Il colore è l'elemento più importante per la valutazione visiva,questo permetterà di capire alcuni valori di un vino che si andranno a verificare con l'esame olfattivo e quello gusto-olfattivo.
Il colore è determinato dal complesso delle sostanze polifenoliche presenti soprattutto nella buccia degli acini.Per ottenere vini colorati la fermentazione deve necessariamente avvenire con il contatto tra le parti liquida, il mosto e quella solida soprattutto le bucce ricche di pigmenti.La vinificazione in rosso definita anche con macerazione permette di ottenere vini rossi (200-500 mg/l di sostanze coloranti) e i vini rosati (20-50 mg/l di sostanze coloranti) per i quali viene svolta una parziale macerazione. Oltre alle caratteristiche del vitigno stesso la colorazione è determinata anche da altri fattori quali la temperatura e la durata della fermentazione,la quantità di anidride solforosa utilizzata e il numero dei rimontaggi.
Eliminando le vinacce si ottengono invece vini bianchi(20-25 mg/l di sostanze coloranti) anche a partire da uve a bacca nera. Nella produzione di alcuni vini bianchi con molto carattere si procede sempre più spesso a una criomacerazione del mosto e macerazione pellicolare (a contatto con le bucce) per estrarre le componenti più intensi di colori,profumi e struttura.
L'esame del colore è utile anche per accertare che non ci siano alterazioni.
Con la valutazione del colore si può determinare la tipologia di un vino , l'ambiente pedoclimatico, il vitigno le potenzialità nei confronti dell'evoluzione per esempio un Riesling dell'Oltrepò Pavese dell'annata in corso quindi giovane dovrebbe avere un colore giallo paglierino con riflessi verdolini il colore conferma il vitigno mentre le sfumature la freschezza. Così invece un Brunello di Montalcino di 8-10 anni dovrebbe avere un colore rosso granato con riflessi aranciati anche in questo caso la tonalità è la tipologia mentre la sfumatura testimonia l'evoluzione.
Un discorso particolare lo meritano i vini rosati.Questi vini si ottengono da uvaggi di uve bianche o nera. Più frequentemente da uve a bacca nera sottoposte a parziale macerazione.
L'intensità è quindi determinata da come il tecnico concepisce un determinato vino E' in un certo senso il vino più studiato a tavolino..
Intensità ,tonalità e vivacità sono i tre parametri con cui si valuta il colore tenendo sempre conto della diversità di tipologie.
L'intensità del colore è determinato dall'ambiente pedoclimatico e quindi la zona l'esposizione il microclima e la struttura del terreno. Un terreno ricco di calcare argilla tende a dare uve più ricche di pigmenti rispetto a quelli sabbiosi. Naturalmente ci sono anche dei fattori variabili il vitigno l'andamento stagionale la vinificazione la quantità di anidride solforosa la durata della fermentazione i contenitori di legno durante la maturazione.
Alcuni vitigni a parità di condizioni pedoclimatiche hanno delle bucce molto ricche di pigmento e quindi si otterranno vini più colorati.
La tonalità del colore dipende dal tipo di pigmento presente nel vino ma anche dall'acidità il ph e lo stato di ossidazione delle sostanze polifenoliche. La tonalità del colore permette di stabilire lo stato evolutivo del vino .I vini bianchi molto giovani presentano colori che variano dai gialli

abbastanza chiari con sfumature fredde o addirittura verdi legate all'utilizzo di uve raccolte un po' in anticipo rispetto alla completa maturazione, oppure a vinificazioni e brevi periodi di maturazioni svolte in acciaio.Spezzo sono vini non molto strutturati da bersi giovani .Un colore dorato ci fa pensare a un vino più maturo. Tonalità più calde sono dovute alla raccolta di uve più mature a macerazioni a freddo prima della vinificazione o a vinificazioni con periodo di riposo in piccole botti.Il colore invece di bianchi decisamente ambrati ci deve far pensare a grappoli che hanno avuto una sovramaturazione sulla pianta e hanno assorbito il calore del sole oppure dall'appassimento di diversi mesi sui graticci. Solo i passiti e i vini liquorosi bianchi assumono questi colori sfumati fra l'ambra e il topazio. Per alti vini il colore ambrato può essere determinato da ossidazione e così far pensare ad un difetto.
I vini rossi giovani hanno tonalità rubino dai riflessi violacei Il vitigno è determinante ma l'evoluzione in botte e in bottiglia gioca un ruolo decisivo. Nei vini più maturi il rosso rubino tende ad assumere sfumature granato. Se il colore è granato con sfumature aranciate si pensa a vini invecchiati a lungo.Alcuni vitigni tendono a mantenere tonalità rubino più a lungo di altri.
I termini per la descrizione I vini rosati non cambiano d'intensità di colore nel tempo ma mantengono vivacità per il primo anno evolvendo nell'aranciato dopo circa due anni di produzione.La vivacità del colore è comunque importante in tutte le tonalità se così non fosse è sintomo di ossidazione.Certo è più difficile valutare le tonalità aranciate che quelle chiare ma la differenza si capirà con la pratica.

CONSISTENZA
Dopo la limpidezza e il colore l'altra caratteristica da valutare nell'esame visivo di vini fermi è la consistenza.
Nella degustazione invece degli spumanti si pondera lo sviluppo delle bollicine il cosiddetto perlage.
La valutazione della consistenza a parte in rari casi dove ci siano delle malattie viene fatta per trarre informazioni sulla ricchezza di alcol etilico e quindi verificare la tipologia del vino in esame.
Il vino è costituito principalmente da acqua(75-85%) e alcol etilico(10-14%) Seguono acidi,zuccheri e altre sostanze che fanno assumere al vino un aspetto più o meno denso.Quelle più determinanti nel dare consistenza sono alcoli monovalenti l'etanolo su tutti.
L'alcol etilico è una componente volatile che tende ad evaporare e ad aumentare di conseguenza la densità dello strato liquido. Il vino risale per capillarità lungo la parete del bicchiere scendendo verso il fondo forma delle gocce chiamate lacrime che possono essere rapide e disordinate oppure lente e regolari. Gli spazi fra le lacrime si chiamano archetti e possono essere ampi e stretti.In particolare se il vino è molto ricco di etanolo si osservano archetti più fitti anche se non è una regola assoluta. Altre sostanze che rendono il vino più consistente sono polialcoli polivalenti formati durante la fermentazione alcolica,i tannini spesso abbondanti in alcuni vini rossi da invecchiamento i sali e tutto quanto può aumentare la struttura del vino. I vini da dessert ottenuti da uve attaccati da muffe come i Suterns, i Muffati Orvietani e il Tokaji Ungherese sono anche molto ricchi di zuccheri come glucosio e fruttosio che contribuiscono ad arricchire la loro consistenza,
Per semplificare il concetto e valutare bene la consistenza del vino si possono prendere in considerazione due casi limite. L'acqua che scorre in un bicchiere mette in evidenza una consistenza molto limitata e potrebbe essere definita con il termine fluido,mentre uno sciroppo,ricco di consistenza potrebbe essere definito viscoso. Questi sono gli estremi della scala di valutazione della consistenza del vino.La consistenza non dipende direttamente dall'evoluzione del vino ma è legata solamente alla ricchezza in alcol e alla struttura.Anche la qualità del vino non è legata alla sua consistenza. Se si sta degustando un vino da bersi giovane leggero e delicato è

normale riscontrare una scarsa consistenza ma il giudizio complessivo non deve essere assolutamente negativo.Ci sono anche dei fattori anche esterni legati al bicchiere che possono limitare la formazione delle lacrime e degli archetti. Comunque si può dire la valutazione della consistenza può non essere particolarmente importante per determinare la qualità del vino.

VALUTAZIONE DELLA CONSISTENZA

La consistenza viene osservata e valutata durante tre momenti dell'esame visivo: la mescita, la roteazione del bicchiere, la formazione delle lacrime e degli archetti sulle pareti del bicchiere dopo la roteazione.

Mescita

Durante la mescita si può osservare il modo in cui il vino scende nel bicchiere ,se questo avviene in maniera leggera si può pensare a un vino con limitata consistenza di contro se scorre più lentamente quasi come fosse uno sciroppo si può prevedere un vino ricco di consistenza.

Roteazione del bicchiere. Impugnato il bicchiere alla base si fa roteare lentamente osservando con attenzione il movimento del vino.Se è rapido e quasi acquosa avrà scarsa consistenza mentre se è più lento e omogeneo il vino ha sicuramente una buona consistenza.All'inizio la valutazione della consistenza può sembrare difficile ma con un po' d'esperienza si riuscirà a valutare la consistenza anche se il bicchiere può impedire la formazione di lacrime e archetti.

Osservazione di lacrime e archetti

Dopo aver fatto roteare il bicchiere il vino scende lungo la parete formando lacrime e archetti Se le lacrime scendono velocemente e in modo irregolare e se gli archetti sono ampi il vino ha scarsa consistenza invece le lacrime lente e regolari e gli archetti
stretti denotano un vino di grande consistenza

L'effervescenza

Se si degusta uno spumante la valutazione della consistenza è sostituita dalla valutazione dell'effervescenza.Questa è dovuta dalla presenza di spuma e bollicine di anidride carbonica un gas che si libera dal vino versato nel bicchiere.
Oltre che negli spumanti la presenza di anidride carbonica è un fattore positivo in alcuni vini giovani che con la giusta sinergia nei confronti dell'acidità ravviva la gradevole freschezza gustativa. Al contrario nei vini rossi maturi o passiti la presenza di anidridecarbonica è un fattore decisamente negativo, legato a fermentazioni indesiderate e in questo caso ci potrebbe essere anche una variazione di colore limpidezza e profumo e sapore.
L'effervescenza quindi valutata positivamente durante l'esame visivo è quella legata alla presenza di anidiride carbonica naturale formata dai lieviti durante la fermentazione alcolica nella produzione degli spumanti siano essi Metodo Classico o Charmat (Martinotti) dolci o secchi. Oltre a determinare lo sviluppo del perlate,l'anidride carbonica influenza altri caratteri del vino che si determineranno con l'esame olfattivo e gusto-olfattivo. L'anidride carbonica favorisce la liberazione delle sostanze volatili, enfatizzando il profumo del vino mentre in bocca dà un leggero pizzicore, una sensazione tattile di pungenza che accentua la freschezza gustativa e la durezza in genere attenuando la dolcezza e tutte le morbidezze. I parametri da considerare nella valutazione del perlate sono la grana o dimensione delle bollicine,la persistenza del perlate o tempo di sviluppo delle bollicine.Anche qui il bicchiere puù influenzare la valutazione e la formazione delle bollicine.

L'ESAME OLFATTIVO

Dopo l'esame visivo si effettua l'esame olfattivo.
I parametri da valutare sono intensità,complessità e qualità olfattive ma la difficoltà sta nel riconoscere le sfumature odorose.
L'esame olfattivo è la seconda fase ed è indispensabile per verificare che non siano presenti difetti (odori e sapori di tappo, muffa, feccia, svanito, anidride solforosa) ma più frequentemente serve ad individuare i numerosi profumi che sprigiona un vino.
Il primo passo per riattivare l'olfatto è cercare di memorizzare il profumo di tutto ciò che ci capita sotto il naso. Fiori freschi e secchi, frutti di colore e origine diversa freschi in confettura o essiccati, erbe aromatiche, spezie, accessori in cuoio e pellame, smalti e cere, derivati del petrolio e medicinali. Può sembrare strano ma sono tutti profumi che si possono scoprire in un vino.In commercio esistono anche delle valigette contenenti decine di bottiglie di essenze che possono essere di aiuto per giocare un po' con i profumi e riuscire ad individuare vari profumi visto che le essenze sono concentrate. Naturalmente nei vini si percepiscono profumi meno concentrati e anche un po' mascherati fra loro. Il secondo passo per imparare a riconoscere i profumi sta nel degustare molti vini così da far diventare familiari i singoli sentori.

Le fasi dell'esame olfattivo
L'esame olfattivo è il più complicato di tutta la degustazione non perché sia complesso ma perché non è facile riconoscere i profumi del vino.
Prima inspirazione- Il bicchiere viene impugnato alla base, per tenere la mano il più lontano possibile dal calice, evitando che eventuali profumi della mano interferiscano con quelli del vino. Si porta il bicchiere vicino al naso, e a vino ancora fermo si inspira intensamente. In questo modo ci si fa una prima idea dell'intensità del profumo del vino e della sua evoluzione, trovando una conferma- o una smentita- alle ipotesi formulate durante l'esame visivo.
Roteazione del bicchiere- Il bicchiere viene allontanato dal naso e ruotato lentamente alcune volte. In questo modo il vino risale lungo la parete del bicchiere crea un imbuto interno che aumenta la superficie a contatto con l'aria e favorisce la liberazione delle sostanze odorose.
Successive roteazioni- Successivamente si ruota il bicchiere in modo più energico e lo si porta ripetutamente al naso a brevi intervalli per non incorrere in una possibile assuefazione ai profumi.
Successive inspirazioni- Il bicchiere viene riavvicinato al naso e si inspira profondamente per pochi secondi. Le inspirazioni sono sempre profonde, alternate tra narice destra e sinistra, per diminuire ulteriormente il pericolo dell'assuefazione. In questa fase si valuta la complessità del profumo del vino e alla fine la sua qualità.
Le sostanze che danno la profumazione sono molte e hanno un nome chimico che non trasmette eleganza e potere deduttivo. Alcune derivano direttamente dalle uve,altre si formano durante la fermentazione altre ancora durante l'evoluzione .
Semplice e immediato oppure complesso e difficile da decifrare il bagaglio del vino è formato da tre gruppi di profumi, i primari, i secondari e i terziari. La loro origine può essere molto diversa poiché possono derivare dalle uve,dai processi di fermentazione,dalla maturazione in botte e dall'affinamenti in bottiglia. Molto difficilmente il profumo rivela decise sfumature appartenenti a tutti e tre i gruppi presenti in proporzioni diverse a seconda dell'ambiente pedoclimatico e del carattere del vitigno della tipologia e dell'evoluzione del vino.
I profimi primari o varietali sono quelli determinati dal vitigno e sono presenti soprattutto nella buccia dell'acino (terpeni). I vitigni possono dare vini aromatici, in più quantità delle uve parzialmente aromatiche o semiaromatiche danno vini con una personalità aromatica

leggermente minore ed infine nella maggiore quantità si trovano uve neutre nelle quali gli aromi primari sono meno spiccati.
I profumi secondari si formano con i processi fermentativi in parte prefermentativi e in parte durante la fermentazione alcolica (in contenitori d'acciaio) e malolattica postfermentative. Durante la pigiatura si sprigionano dei profumi più volatili mentre poi sentori più intensi. In questa fase si percepisce un profumo detto vinoso che in degustazione richiama vini rossi giovanissimi.
I profumi terziari si formano con la maturazione e l'affinamento. Naturalmente mentre l'acciaio non incide nella trasformazione del vino in autoclave la permanenza del vino in botte gioca un ruolo determinante nella formazione di profumi terziari. Conta il tempo e la provenienza dell'essenza legnosa cedendo alcune sostanze aromatiche del legno stesso. E' anche determinante la grandezza della botte la barrique incide più rapidamente sul carattere del vino essendo maggiore il rapporto tra la sua superficie e il volume del vino. Inoltre il legno delle botti piccole subisce un processo di tostatura che ne arricchisce l'aromaticità. Durante il riposo nelle botti grandi o nelle piccole o barrique i profumi primari e secondari tendono ad essere sovrastati dal quelli terziari più maturi ed evoluti. Anche se non scompaiono del tutto soprattutto i primari di vitigni con impronta molto decisa.La scoperta del bouquet di un vino invecchiato richiede un po' più tempo e attenzione. Essendo stato in bottiglia per un lungo periodo il profumo potrebbe risultare un po' chiuso ed è per questo che è opportuno realizzare una rapida ossigenazione.
Il profumo di un vino è normalmente dato dalla giusta combinazione dei profumi primari secondari e terziari.
Per fare degli esempi un vino aromatico giovane (Moscato) evidenzia una netta prevalenza degli aromi primari mentre saranno scarsi i secondari e i terziari.
Un vino bianco rosso o rosato piuttosto giovane e non derivante da vitigni aromatici sono in evidenza i secondari con primari scarsi e appena accennati terziari. Un vino bianco o rosso maturo sempre da uve neutre sarà dominato dai terziari poi i secondari e in ultimo i primari.Se invece il vitigno è classificato fra gli aromatici anche con l'invecchiamento si avrà la percezione dei profumi primari.
Per cercare di districarsi nel labirinto dei profumi c'è la suddivisione in dieci gruppi e sono quelli che si trovano più frequentemente in una degustazione.
Floreali, fruttati, minerali, speziati e altri ancora sono legati a doppio filo con il territorio d'origine e il vitigno, con le tecniche di vinificazione e con l'evoluzione botte e in bottiglia.

Profumi floreali

Tra le sfumature che si possono percepire raramente mancano quelle floreali. Nei vini bianchi giovani ci sono sfumature di fiori freschi soprattutto bianchi come il gelsomino,il biancospino,i fiori d'arancio la rosa bianca. I fiori gialli invece sono una prerogativa dei vini bianchi maturi o ottenuti da uve raccolte sovramature o sottoposte ad un passaggio in legno.
Anche nei vini rossi giovani i profumi dei fiori sono freschi ma in questo caso i più comuni sono rosa rossa, violetta, viola mammola e iris. Con il passare del tempo i profumi floreali diventano meno fragranti di fiori appassiti e secchi.
Sentori di sambuco vengono percepiti nel Sauvignon Blanc e di viola mammola nel Barolo. I fiori ci possono anche condurre a profumi primari come rosa rossa e geranio nel Moscato rosa e di rose bianche e gialle nel Gerwuztraminer.

Profumi fruttati

I profumi fruttati sono ancora più diffusi dei precedenti. Nei vini giovani bianchi rosati e rossi i profumi saranno sempre freschi e vivaci a volte più dolci a volte più pungenti.

Per esempio l'aromatico moscato bianco avrà sensazioni di pesca bianca, il prosecco di pera, il gerwuztraminer un profumo dolce di litchi, il sauvignon blanc un po' amaro di buccia di pompelmo, lo chardonnay di ananas, la bonarda di fragola ecc. ecc. ecc.
Quando il vino fa un periodo in botte e si affina poi in bottiglia i profumi fruttati si modificano. Le sfumature sono di frutta matura e cotta,confetture e frutta sotto spirito,frutta secca come noce,mandorla e nocciola,naturalmente con sfumature diverse a seconda della tipologia. In alcuni vini rossi maturi si riconosce il profumo di prugna cotta o secca, in alcuni bianchi della mela cotta, nei vini passiti uva passa, frutti esotici, fico e albicocca secchi. Infine alcune volte il passaggio in piccole botti può dare un particolare profumo di cocco dato proprio dal legno.

Profumi erbacei e vegetali

Un gruppo particolare è quello degli erbaceo o vegetali anche perché è un po' più difficile riconoscere le sfumature odorose. Spesso so manifestano con una nota verde e acerba quasi pungente e penetrante.Il vantaggio di questi profumi sta nella loro originalità e quindi una volta individuati difficilmente si confondono con altri e così quando si palesano nel bouquet di un vino sono facilmente riconoscibili. I vitigni in cui si possono trovare questi sentori sono diffusi in tutto il mondo il sauvignon blanc libera sfumature di foglia di pomodoro il cabernet sauvignon di peperone verde e il cabernet franc meno elegante sentori vegetali abbastanza accentuati. A volte nei vini Barolo o Barbera si possono percepire degli accenti di tartufo.

Profumo di erbe aromatiche

Le sfumature odorose di erbe aromatiche si percepiscono più frequentemente nei vini bianchi giovani e spesso ne vivacizzano il profumo. Più classico il profumo della salvia nel Moscato bianco, nel pigato sentore di timo e maggiorana, nel riesling di rosmarino e basilico.

Profumi minerali

Non frequentemente in corrispondenza di alcuni vitigni e della zona di produzione si trovano sentori di minerali ed un po' come per i profumi erbacei si riconoscono difficilmente ma difficilmente si confonderanno. I minerali sono normalmente profumi piuttosto amari e penetranti. Dopo anni di invecchiamento i Riesling della Valle del Reno sprigionano sfumature di idrocarburi,i Sauvignon Blanc della Loira quelle di polvere da sparo, alcuni Chablis ottenuti in Borgogna da uve Chardonnay di pietra focaia, In alcune zone italiane questi vitigni si esprimono sui lieviti e quindi sono caratterizzate da sfumature più declinate su note fruttate e floreali. Tra i vitigni a bacca nera a volte il Nero d'Avola libera interessanti sfumature salmastre. Essendo strani ed originali i profumi minerali possono far pensare ad odori sgradevoli ma non è così in alcuni casi è proprio la peculiarità di un certo vino.

Profumi speziati

I profumi speziati sono tra i più frequenti ne bouquet dei vini un po' evoluti legati soprattutto al passaggio in botte e al successivo affinamento in bottiglia.Si può avere un profumo dolce di vaniglia o cannella o più pungente di chiodi di garofano e del pepe nero. Il passaggio in botte influisce sia per le fìtrasformazioni ossidative o anche perché cede componenti aromatici al vino. L'esempio più eclatante è il sentore di vaniglia dato dal passaggio in barrique.Ci sono anche vitigni cha hanno nel loro dna un dolce fondo speziato uno su tutti il Gewurztraminer .C'è infine anche un legame fra il vitigno e il territorio che puà dare profumi soeziati, Il Syrah nella Cotè du Rhone ha note di pepe nero il Semillon e IL Sauvignon nel Sauterai attaccati dalle muffe nobili regalano accenti di zafferano.

Profumi tostati

Ancora più degli speziati i profumi tostati sono collegati all'evoluzione del vino e sono il risultato di combinazioni di tante molecole diverse. Alcuni sono molto piacevoli come quelli di cacao, cioccolato, mandorla tostata, caffè c'è invece il sentore di goudron (catrame) che non è particolarmente piacevole.Si trova qualche volta il alcuni Barolo che hanno riposato per molto tempo in botte e in bottiglia.

Gradevoli sentori di cacao e cioccolato vengono spesso percepiti in vini rossi ottenuti da cabernet sauvignon e syrah con un riposo di uno o due anni in barrique o tonneau senza un lungo affinamento in bottiglia.

Profumi animali

Non richiama niente di invitante pensare a dei profumi animali ma in alcuni casi pellame e cuoio si possono incontrare nel bouquet di vini maturi e strutturati. Fortunatamente non è così frequente ma si riconduce a poche tipologie. Per esempio il sauvignon blanc con il profumo vegetale pumìngente ha nella sua evoluzione un sentore di "pipì di gatto" e addirittura in grandissimi Pinot Nero di Borgogna pare ci siano sentori di "merde de poule" (ma anche no)

Profumi eterei

Per concludere ci sono i profumi eterei. Rappresentano la massima evoluzione del bouquet di un vino. Spesso legati a un lungo riposo in bottiglia hanno reazioni di acetalizzazione, esterificazione ed eterificazione. Note iodate e di medicinali,smalti e vernici e come per il goudron non possono far pensare a profumi piacevoli ma in alcuni casi ci possono essere pur non essendo del tutto un difetto.

Profumi diversi

Ci sono poi dei profumi estemporanei che non si collocano in nessuna tipologia e qualche volta un olfatto sopraffino può individuare. Per esempio di burro nei vini bianchi passati in barrique, quelli di legno soprattutto nei rossi invecchiati in botte grande. Note odorose di lievito e pane possono percepire in vini che abbiano riposato a lungo a contatto dei propri lieviti così come nei spumanti ottenuti con la rifermentazione in bottiglia si può percepire un leggero sentore di formaggio.

Vini rossi ricchi e strutturati presentano un fondo balsamico di eucalipto, mentolo e pino. E' difficile trovare un passito senza un dolce profumo di miele che a volte può essere presente anche nei vini bianchi secchi soprattutto ottenuti da vitigni aromatici Gerwuztraminer Moscato.

L'INTENSITA' OLFATTIVA

Il primo aspetto da considerare nell'esame olfattivo è l'intensità del profumo del vino. La sua valutazione è rapida perché facendo una profonda inspirazione si valuterà se il profumo è delicato o forte e deciso. Si valuta solo l'intensità olfattiva e non le singole sfumature. E' una caratteristica che può essere indipendente dal numero di sentori che si identificheranno ma è data solo dall'impatto del profumo sulla mucosa olfattiva. Quindi che siano vini con poche o tante sfumature di profumi quel che conta è l'intensità.

LA COMPLESSITA'

La complessità è caratterizzata dalla varietà delle sfumature odorose che formano il vino.Le varie tipologie si riconoscono con ripetute inspirazioni a differenza dell'intensità più si avvicina il bicchiere al naso più riconosciamo diversi profumi.

LA QUALITA' OLFATTIVA

La franchezza del profumo di un vino si identifica nel fatto di tener fede alle caratteristiche di tipicità che si collegano al vitigno e al territorio.Che sia semplice o complesso il profumo deve rispecchiarne la tipologia.

LA DESCRIZIONE DEL PROFUMO

La serie di aggettivi proposti per la descrizione diel profumo sono una guida per aiutarci a svolgere una corretta analisi olfattiva.

IL GLOSSARIO DEL PROFUMO DEL VINO

Aromatico- aggettivo che si usa per descrivere il profumo di un vino ottenuto da un vitigno aromatico (moscato, malvasia, brachetto, gewuztraminer) proprio perché identifica il vitigno di origine e inquadra immediatamente la tipologia del vino.

Vinoso- aggettivo che si usa per descrivere l'odore che in cantina si sente quando il mosto sta fermentando. Si riscontra principalmente nei vini rossi giovani.

Floreale- aggettivo per descrivere i vari profumi di fiori. Nei vini giovani si percepiscono profumi freschi di fiori bianchi e gialli (biancospino, zagara, ginestra) oppure rossi (viola, rosa) a seconda del colore del vino. Se si degustano vini più maturi si percepiranno profumi di fiori appassiti o secchi.

Fruttato- aggettivo per descrivere profumi di frutti. Nei vini bianchi giovani si percepiranno frutti freschi a polpa bianca o gialla esotici o agrumi in quelli rossi frutti a bacca rossa o nera ciliegia, fragola, lampone, prugna, mirtillo) Nei vini più evoluti i profumi riconducono a frutta molto matura e confetture frutta secca o sotto spirito. Nei vini passiti si possono percepire profumi di frutta esotica essiccata, uva passa, albicocca e fico secco.

Erbaceo- aggettivo che descrive profumi di essenze vegetali. L'erba il peperone verde la foglia di pomodoro, il fieno il mallo di noce. Questi sentori si percepiscono in determinati vitigni.

Fragrante- usato generalmente per identificare il profumo fresco e vivace dei vini giovani. Riferito però alla fragranza del pane fresco si può riferire al carattere olfattivo di spumanti ottenuti con la rifermentazione in bottiglia oppure di vini fermi bianchi imbottigliati con i propri lieviti.

Minerale- aggettivo che riconduce a sensazioni odorose minerali e saline polvere da sparo petrolio e idrocarburi grafite e ardesia a volte un leggero salmastro. Normalmente sono caratteristiche provenienti dagli ambienti pedoclimatici di alcuni vitigni.

Franco- aggettivo che viene usato per sottolineare la chiarezza di un profumo riferito alla tipologia del vino preso in esame.

Speziato- aggettivo che riconduce a sentori di spezie a volte dolci (vaniglia, cannella) a volte pungenti, pepe nero. Questi profumi si trovano sia in vini rossi che bianchi soprattutto dopo passaggi in botti di legno soprattutto il passaggio in barrique nuove da uno spiccato profumo di vaniglia.

Etereo- aggettivo che riconduce a sfumature odorose di cera, ceralacca, iodio, medicinali, sapone smalto…derivano da alcoli e acidi.