

**ESAME VISIVO**

COLORE (UNGHIA Carica/scarica ed eventuali RIFLESSI)		LIMPIDEZZA		CONSISTENZA	
GIALLO VERDOLINO	Giallo tenue con riflessi verdi. Vini giovani e freschi. Acidità > morbidezza. Uve da vendemmia leggermente anticipata.	VELATO	Notevole presenza di particelle in sospensione dovute probabilmente ad alterazioni (casses) o malattie	Osservare LACRIME & ARCHETTI	Archetti fitti, regolari, lenti= +etanolo -glicerolo Archetti ampi, discesa rapida= +glicerolo -etanolo
GIALLO PAGLIERINO	Colore della paglia. Vini giovani. Equilibrio acidità / morbidezza. Uve piena maturazione	ABBASTANZA LIMPIDO	Leggerissima velatura dovuta a rifermentazione o invecchiamenti; fare attenzione a non mescolare troppo prima della mescia	FLUIDO	Carattere negativo. Quando si versa nel bicchiere scende troppo leggero e scorrevole
GIALLO DORATO	Colore oro giallo. Morbidezza > acidità. Uve leggermente sovraturate o anche maturati in botte.	LIMPIDO	Privo di qualsiasi particella; esaminando il vino sopra un testo i contorni delle lettere risultano nitidi	POCO CONSISTENTE	Scorre leggero simile a una bibita liscia. Durezza > morbidezza
GIALLO AMBRATO	Colore ambra o topazio. Morbidezza >> acidità. Uve vendemmia ritardata. Passiti o liquorosi	CRISTALLINO	Totalmente privo di particelle in sospensione ma con notevole luminosità. Tipico dei bianchi che vivono di propria luce naturale	ABBASTANZA CONSISTENTE	Moderata scorrevolezza. Equilibrio durezza/morbidezza
ROSA TENUE	Colore dei petali rosa o di pesco. Riflessi violacei =giovane, macerazione limitata, riflessi ramati le uve dovevano contenere poca materia colorante	BRILLANTE	Cristallino che riflette con vivacità i raggi luminosi. Tipico dei vini frizzanti o spumanti le cui bollicine di CO ₂ rifrangono e accrescono la luce naturale.	CONSISTENTE	Scende in modo poco scorrevole. Morbidezza > durezza. Archetti fitti, regolari, lenti (+ etanolo -glicerolo)
ROSA CERASUOLO	Paragonabile alla ciliegia. Sfumature dal violaceo all'aranciato secondo grado maturazione prodotto			VISCOSO	Scende pesante, quasi sciroposo. Vini bianchi da dessert da uve bottrizzate.
ROSA CHIARETTO	Simile rosso rubino molto scarico (es.: Lago di Garda). Dal violaceo 1° anno all'aranciato 3° anno in poi.				
ROSSO PORPORA	Rosso vivace con riflessi violacei. Vino molto giovane (es.: novello). Acidità/tannicità > morbidezza				
ROSSO RUBINO	Rosso pietra omonima. Vino giovane. Equilibrio del rapporto Acidità/tannicità/morbidezza, pronto per essere consumato.				
ROSSO GRANATO	Ricorda il rosso del sangue. Vino maturo. Morbidezza > acidità/tannicità				
ROSSO ARANCIATO	Tonalità simile a quella dei mattoni, con riflessi dal bruno all'aranciato. Grandi vini rossi invecchiati. Morbidezza >> acidità/tannicità. Sintomo degradazione se presente in vini giovani.				

(SOLO PER VINI FRIZZANTI O SPUMANTI)

EFFERVESCENZA

GRANA BOLLICINE	GROSSOLANE: tipo acqua minerale ABBASTANZA FINI: di grandezza standard FINI: simili a punte di spillo
NUMERO BOLLICINE	SCARSE: quasi assenti ABBASTANZA NUMEROSE: discontinue e sparse NUMEROSE: abbondanti
PERSISTENZA	EVANESCENTI: scompaiono subito ABBASTANZA PERSISTENTI: durano alcuni minuti PERSISTENTI: continuano a formarsi velocemente anche dopo un lungo periodo nel bicchiere

ESAME OLFATTIVO

INTENSITA' (tanto odore)		famiglia		DESCRIZIONE (riconoscimenti)	
CARENTE	Pochissime sensazioni odorose	AROMATICO / BALSAMICO	Riconduce alle componenti aromatiche del vitigno (Moscato, Malvasia, Brachetto, Gewurztraminer). Salvia, finocchio, alloro, fimo, basilico, lavanda, origano, prezzemolo, maggiorana... e poi resine nobili, pino, incenso, ginepro, trementina	PRIMARI	
POCO INTENSO	Sensazioni odorose scarse	VINOSO	Si riscontra principalmente nei vini rossi giovani e ricorda i momenti della vinificazione (mosto, vinacce, cantina)	SECONDARI	
ABBASTANZA INTENSO	sensazioni odorose discretamente percettibili	FLOREALE	Nei bianchi giovani richiama sentori di fiori bianchi, nei vini rossi meno giovani richiama sentori di fiori rossi. Acacia, biancospino, rosa, iris, tiglio, geranio, fiori d'arancio, caprifoglio, violetta, narciso, gelsomino, ginestra...		
INTENSO	sensazioni odorose decisamente percettibili	FRUTTATO FRUTTA SECCA /CONFETTURA	Frutta a polpa rossa per i vini rossi e a polpa bianca per quelli bianchi. Albicocca, ananas, banana, ciliegia, fragola, ribes, lampone, mora, mela cotogna, prugna, agrumi, frutti esotici...Per vini evoluti: Fico secco, mandorla, nocciola, noce, noce di cocco, prugna secca, uva sultanina, confettura, frutta cotta...		
MOLTO INTENSO	sensazioni odorose particolarmente spiccate ed intense	FRANCO	Nettamente riconducibile alla tipologia del vino. Identifica sé stesso con immediatezza (es.: novelli) e identifica anche il territorio		
COMPLSSITA' (tanti odori e ricordo olfattivo)		FRAGRANTE (sentori diversi)	sentori floreali e fruttati misti all'aroma della crosta di pane		
CARENTE	pochissima successione di profumi	ERBACEO / VEGETALE	sentori di vegetali verdi e erba triturrata. Solitamente in vini importanti Erba, felce, fieno tagliato, limoncello, foglia di pomodoro, salvia, foglie morte, mallo di noce, peperone verde, funghi, tartufi, muschio, humus.	TERZIARI	
POCO COMPLESSO	scarsa successione di profumi, dura pochi secondi	SPEZIATO	Sentori di spezie. Generalmente vini rossi e bianchi maturati in botte e affinati in bottiglia. Anice, cannella, chiodo di garofano, liquirizia, noce moscata, zenzero, pepe, vaniglia, zafferano...		
ABBASTANZA COMPLESSO	sufficiente successione di profumi; pochi riconoscimenti	ETEREO	Bouquet del vino, cioè deriva dall' invecchiamento, dalle fermentazioni e da alterazione delle fermentazioni. Sono solitamente sentori gradevoli. Smalto per unghie, caramella inglese, sapone, cera, ceralacca, latticini...		
COMPLESSO	durevole successione di profumi; numerose famiglie e riconoscimenti	AMPIO / CHIMICI	Raccoglie diverse sensazioni derivanti da aromi primari, secondari e terziari che si sono evoluti nel tempo. Farina, crosta di pane, lieviti (riscontrabili spesso in vini rifermentati con lieviti selezionati come gli spumanti). Burro, formaggio (odore di latteria), miek, sidro, birra, tabacco, farina... Derivano dai composti chimici del vino come alcol, acetato di etile, anidride solforosa. Sono spesso dei difetti. Aceto, zolfo, medicinale, disinfettante, celluloidi, plastica...		
AMPIO	prolungata e complessa successione di profumi, dura anche minuti	TOSTATO/ EMPIREUMATICO	Sono particolari odori chimici solitamente legati all'affinamento in legno. Affumicato, bruciato, cotto, e poi cacao, caffè, orzo tostato, cioccolato, caramello, mandorla tostata, goudron (catrame), pietra focaia...		
QUALITA' INTENSITA'+PERSISTENZA Chi prevale? Ci sono problemi? N°odori?		ANIMALE	Se evidenti rappresentano un difetto, se ben equilibrati con gli altri sentori contraddistinguono la tipicità del vitigno (per esempio pipi di gatto per certi Sauvignon). Pelliccia, foxy, cuoio, carne selvaggina, sudore, pipi di gatto...		
COMUNE	profumo scadente, privo di pregio	LEGNOSO	Odori provenienti dal legno in cui il vino è stato conservato. Quercia, acacia, scatola di sigari...		
POCO FINE	rasenta la mediocrità	MINERALE	Si può ricondurre al territorio di provenienza, al suolo, ai vitigni impiegati nell'uvaggio		
ABBASTANZA FINE	sufficientemente fine e gradevole				
FINE	senza difetti, gradevole, equilibrato				
ECCELLENTE	particolarmente gradevole, distinto, franco				



ESAME GUSTATIVO

MORBIDEZZA		DUREZZA			
ZUCCHERI (dolcezza)		ACIDI (freschezza, macrosensazione)			
SECCO	Nessuna sensazione di dolcezza, leggera morbidezza (0-4 grammi/litro)	PIATTO	Carente di acidità (vino malato o vecchio)		
ABBOCCATO	Leggerissima sensazione di dolcezza (4-12 g/lt)	POCO FRESCO	Scarsa sensazione di acidità (vino maturo)		
AMABILE	Chiara sensazione di dolcezza (12-45 g/lt)	ABBASTANZA FRESCO	Discreta sensazione di acidità, procura buona salivazione (rossi giovani, bianchi e rosati meno giovani)		
DOLCE	Predominante sensazione di dolcezza (>45 grammi/litro, es. Brachetto d'Acqui, passiti, liquorosi)	FRESCO	Decisa sensazione di acidità, procura abbondante salivazione (bianchi e rosati frizzanti, spumanti)		
STUCCHEVOLE	Sensazione di dolcezza troppo forte tale da non far percepire altri caratteri. Giudizio negativo	ACIDULO	Predominante sensazione di acidità (vini immaturi)		
ALCOOLI (pseudocalore)		TANNINI POLIFENOLI (astringenza) NO x vini ROSATI			
LEGGERO	Nessuna sensazione pseudocalorica (4-7%, Brachetto)	MOLLE	Minima presenza componenti tannici. Vino vecchio o alterato		
POCO CALDO	Modesta sensazione pseudocalorica (10-11%, sensazione acido/tannica)	POCO TANNICO	Leggerissima sensazione astringente/tannica. Normalmente novelli, chiari rossi invecchiati		
ABBASTANZA CALDO	Netta sensazione pseudocalorica (11-12%, equilibrio con altre componenti)	ABBASTANZA TANNICO	Sufficiente sensazione astringente/tannica. Normalmente rossi media/gran struttura		
CALDO	Decisa sensazione pseudocalorica (12-14%, può coprire altri caratteri)	TANNICO	Netta sensazione astringente/tannica. Normalmente rossi giovani		
ALCOOLICO	Predominante sensazione pseudocalorica (15-18%, generalmente vini liquorosi)	ASTRINGENTE	Predom inante sensazione astringente/tannica. Mancata secrezione salivare eccessivo tannino, anomalia nel gusto		
POLIALCOLI (morbidezza)		SALI MINERALI (sapidità, microsensazione)			
SPIGOLOSO	Netta mancanza di morbidezza (difetto)	SCIPITO	Privo di sensazioni minerali. Normalmente vini vecchi oppure ottenuti da uve scadenti		
POCO MORBIDO	Scarsa sensazione di morbidezza (vini giovani)	POCO SAPIDO	Scarse sensazioni minerali. Bassa percentuale di sostanze		
ABBASTANZA MORBIDO	Piacevole sensazione di morbidezza (vini giovani, pronti, di struttura)	ABBASTANZA SAPIDO	Equilibrata sensazione fresco/sapida. Normale percentuale di sostanze		
MORBIDO	decisa sensazione di morbidezza (vini strutturati e maturi)	SAPIDO	Piacevole sensazione salina. Vini ottenuti da uve di zone calde		
PASTOSO	predominante sensazione di morbidezza (vini bianchi da dessert)	SALATO	Predominante sensazione salina. Vini di zone salmastre (es. alcuni portoghesi)		
CORPO DEL VINO (compendio componenti non volatili: acidi fissi, zuccheri, polifenoli, sali, glicerina, ecc.)					
MAGRO	DEBOLE	DI CORPO	ROBUSTO	PESANTE	
Struttura anomala, insufficiente. Vini ottenuti da uve danneggiate o lavorazioni errate	Modesta struttura. Vini da bere giovani	Buona struttura. Vini ottenuti in sintonia con tipologia di uva e suo grado di maturazione	Ben strutturato ed equilibrato. Grandi vini e vini particolari	Eccessiva struttura. Vini con errat lavorazione oppure necessitano di ulteriore invecchiamento	
EQUILIBRIO morbidezza / acidità (Cosa resta in bocca? Più morbidezza o acidità, al di là di quello che abbiamo scritto nella scheda?)					
POCO EQUILIBRATO	Una delle due sensazioni prevale decisamente sull'altra				
ABBASTANZA EQUILIBRATO	Una delle due sensazioni prevale non decisamente sull'altra (e la persistenza olfattiva coincide con quella gustativa)				
EQUILIBRATO	Sussiste la giusta proporzione tra le due sensazioni compatibilmente con la tipologia del vino				
INTENSITA' Gustativa (insieme sensazioni saporigere e tattili)			PERSISTENZA Gustativa (permanenza sensazioni dopo deglutizione)		
CARENTE	Scarissime sensazioni gustative e gusto-olfattive		CORTO	Percezione < 2 secondi	
POCO INTENSO	ridotte sensazioni gustative e gusto-olfattive		POCO PERSISTENTE	Percezione da 2 a 4 secondi	
ABBASTANZA INTENSO	equilibrate sensazioni gustative e gusto-olfattive		ABBASTANZA PERSISTENTE	Percezione da 4 a 6 secondi	
INTENSO	buone sensazioni gustative e gusto-olfattive		PERSISTENTE	Percezione da 6 a 8 secondi	
MOLTO INTENSO	Profonde sensazioni gustative e gusto-olfattive		MOLTO PERSISTENTE	Percezione > 8 secondi	
QUALITA' (intensità+persistenza)					
COMUNE	POCO FINE	ABBASTANZA FINE	FINE	ECCELLENTE	
Vino scadente	Vino mediocre, gusto nella norma	Vino sufficientemente fine, gusto gradevole	Vino senza difetti , equilibrato, elegante.	Vino distinto, dal gusto ricco e compless	

CONSIDERAZIONI FINALI

(conclusioni su esame Visivo, Olfattivo, Gustativo)

ARMONIA (equilibrio tra le componenti dei 3 esami)		STATO EVOLUTIVO (tonalità, sensazioni gusto-olfattive)	
POCO ARMONICO	Netta discrepanza tra le componenti delle caratteristiche organolettiche	IMMATURO	Diverse situazioni anomale. Deve ancora subire maturazione/affinamento
ABBASTANZA ARMONICO	Leggera imperfezione in 1 o più componenti delle caratteristiche organolettiche	GIOVANE	Situazioni non equilibrate ma gradevoli, può potenzialmente migliorare con maturazione/affinamento
		PRONTO	Ancora in evoluzione ma apprezzabile (sono i vini in commercio)
ARMONICO	Perfetta combinazione delle caratteristiche organolettiche. NB: Se il vino non è equilibrato non è armonico	MATURO	Armonia ottimale, massimo grado di apprezzamento. NB: è maturo se è armonico
		VECCHIO	Cedimento caratteristiche (colore, aromi, gusto)



Documento1