



**MERLOTTA**  
VIGNAIOLI DAL 1962

LEZIONE 9

**TECNICA DI ASSAGGIO  
DEI VINI - 2**  
(DI FRANCO DALMONTE)



# ESAME GUSTATIVO. TECNICA DI DEGUSTAZIONE

L'analisi organolettica o sensoriale trova compimento quando il vino viene posto in bocca, quando viene bevuto e quindi viene sottoposto alla valutazione del gusto ovvero al senso chimico legato all'esistenza di ricettori specializzati situati nella cavità oro-faringea.

Ma il gusto non è il solo senso che viene sollecitato nell'esame gustativo del vino (ma anche del cibo): "Senza la partecipazione dell'odorato non esiste assaporamento completo".

Questa frase, di Brillat-Savarin, magistrato francese vissuto a cavallo del 1800, ci suggerisce che l'olfatto è parte necessaria per una corretta valutazione degli alimenti. L'affermazione è facilmente intuibile e testabile da chiunque di noi: basta un raffreddore oppure il naso tappato perché le capacità gustative siano notevolmente ridotte.

Il gusto diventa così (secondo la definizione del manuale AFNOR) "insieme delle sensazioni gustative, olfattive e della sensibilità chimica comune, percepite quando l'alimento o la bevanda è posta in bocca".

## IL GUSTO

I 4 sapori base del gusto sono il dolce, il salato, l'aspro e l'amaro.

### IL DOLCE

Avvertito sulla punta della lingua è dovuto in primo luogo alla presenza di residui zuccherini ancora presenti nel vino ma anche all'alcol etilico, alla glicerina (dopo l'acqua, i due componenti più importanti, come presenza, nel vino), all'inositolo e al sorbitolo. In base alla quantità di zuccheri presente si definisce un vino

**Secco:** se contiene 1-5 g/l di zuccheri; non percepibile la sensazione di dolcezza

**Abboccato:** se contiene 10-20 g/l di zuccheri; leggera sensazione di dolcezza

**Amabile:** se contiene 20-50 g/l di zuccheri; decisa sensazione di dolcezza

**Dolce:** se contiene oltre 50 g/l di zuccheri; il dolce predomina

**Stucchevole:** il dolce predomina ma non è supportato dalle altre sensazioni

### L'AMARO

È avvertito alla base della lingua; nel vino è dovuto ai costituenti polifenolici e può assumere connotati piacevoli (generalmente l'amaro non è un gusto gradevole). La sua intensità è comunque limitata, altrimenti sintomo di malattia. La percezione d'amaro ha tendenza ad aumentare con il procedere degli assaggi

### IL SALATO

Avvertibile ai lati della lingua e tra le sensazioni gustative presenti nel vino è il sapore meno intenso e importante

### L'ACIDO

Avvertibile ai lati e sulla punta della lingua; assieme al dolce sono i sapori più importanti nel vino. Sono 6 gli acidi del vino che esercitano un ruolo fondamentale, tre presenti nell'uva (tartarico, malico e citrico) e tre prodotti dal processo di fermentazione (succinico, lattico ed acetico).

### RELAZIONI TRA I GUSTI

- L'alcol rinforza il sapore dolce e quello amaro
- Il dolce contrasta il sapore amaro e acido ma è ininfluente su quello salato.
- L'amaro contrasta il dolce, rinforza l'acido ed è inefficace sul salato
- L'acido rinforza l'amaro e il salato e contrasta il dolce
- Il dolce è maggiormente avvertito ad alte temperature
- Salato e amaro sono esaltati dalle basse temperature

# SENSAZIONI TATTILI

## ASTRINGENZA

Sensazione allappante che si avverte comunemente mangiando cachi, frutti poco maturi, carciofi crudi; provoca contrazione delle gengive, impressione di secchezza e rugosità sulla lingua, netta diminuzione della salivazione. I responsabili della sensazione sono i tannini.

## PUNGENZA

Dovuta alla presenza di CO<sub>2</sub> ed è la tipica sensazione che ha assaggiando gli spumanti; si avverte

pizzicore ma anche freschezza. Se la sensazione è troppo elevata diventa fastidioso.

## CALORE

O meglio sensazione di causticità, corrosività, pseudocalore che si avverte in presenza di sostanze come acidi e alcol

## CONSISTENZA

E' la sensazione che il palato percepisce come pieno, grasso, carnoso; se un vino risulta troppo fluido risulta povero di consistenza

# L'EQUILIBRIO GUSTATIVO

Viene valutato l'equilibrio tra la morbidezza, rappresentata da alcol e zuccheri, e la durezza, rappresentata da acidità, astringenza e sapidità.

L'equilibrio va valutato in funzione della tipologia di

vino che si degusta ma se una componente risulta predominante e mal supportata dalle altre, il vino non diviene piacevole.

# INTENSITÀ E PERSISTENZA

L'intensità può essere definita come "quanti chili di sensazioni" il vino è in grado trasmetterci; la persistenza, invece, rappresenta la durata delle

sensazioni che il vino, una volta deglutito, è in grado di suscitare.

# VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Al termine della degustazione viene valutato il vino attraverso l'insieme delle osservazioni, visive, olfattive e degustative, appunto. Solo la corretta corrispondenza di tutte le analisi sensoriali ci può

dimostrare la qualità del vino in degustazione.

# LA DEGUSTAZIONE

Si mettono in bocca circa 10 ml circa di vino; questa quantità è considerata sufficiente per coinvolgere tutta la cavità orale ma nello stesso tempo non essere diluita dalla saliva;

si porta il vino sulla parte anteriore della bocca e si inspira attraverso i denti una piccola quantità d'aria in

modo da far volatilizzare alcuni componenti del vino; si muove il vino con la lingua e la si preme leggermente contro il palato per poi espirare; si deglutisce il vino (nel caso di degustazioni ripetute, si espelle) ed espirando si esegue una masticazione per valutare la persistenza.

## *Riferimenti Bibliografici:*

*Il sommelier – Tecnica della degustazione - AIS*

*L'assaggio del vino – ONAV*

*Il piacere del vino – Slow Food Editore*

*Fisiologia del gusto – Brillat Savarin*

*I profili del Vino - Ubigli*