



SOMMELIER

Accessori sommelier

In questa pagina parleremo di :

[La figura del sommelier](#)

[Gli accessori indispensabili](#)

[Il cavatappi](#)

[Il cestello in vimini](#)

[Decanter, filtro e piattello](#)

La figura del sommelier



La figura del sommelier, se in ristoranti cosiddetti “normali” può essere considerata chiaramente superflua, là dove non vi sia una vendita di vini pregiati, risulta essenziale invece in quei luoghi dove il consumatore ha a disposizione una scelta di vini costosi e di indubbia qualità.

Chiaramente anche vini normali hanno i loro indirizzi, ma in questi casi le conoscenze richieste sono certamente notevolmente minori rispetto a quelle che servono per servire un vino pregiato che abbia anche molti anni, se non decenni, di invecchiamento.

In questi casi non si tratta solo di un indirizzo nell'abbinamento con il cibo, ma anche di un trattamento particolare affinché si riesca a trarre dal vino il meglio dei suoi aromi e non si rischi addirittura di rovinare dei prodotti molto delicati e risultanti dal lavoro di anni, con investimenti molto importanti sia dal punto di vista economico che temporale.

Nel caso di vini giovani infatti si possono anche avere delle semplici indicazioni, ma raramente si riesce a rovinare una bottiglia nel maneggiarla senza cura o nell'aprirla, con la dovuta precauzione, nel caso vi fossero, di non agitare i depositi. Avremo quindi un vino che difficilmente possa essere compromesso da un cattivo servizio, e sarà più probabile che a rovinarne i gusti sia una cattiva conservazione.

Diverso invece il caso di delicati pregiati, spesso molto invecchiati, con cui si corre il rischio, senza prendere le giuste precauzioni, di distruggere in pochi minuti un'autentica opera d'arte.

Sono molti i fattori a cui bisogna prestare attenzione nell'apertura di un vino pregiato, oltre ai depositi, anche le temperature e i tempi di stappatura.

Il sommelier in questo caso è assolutamente necessario nella valutazione dei rischi, dei tempi e del servizio da effettuare, e molto utili, se non indispensabili anch'essi, sono gli accessori a cui dovrà far ricorso.

Gli accessori devono essere di buona fattura, precisi ed efficaci, in modo da ridurre al massimo i rischi e esaltare in più possibile quelle che sono invece le virtù del vino. Accessori scadenti invece potrebbero complicare il lavoro del sommelier, e pregiudicare quindi la qualità dei vini trattati.

Gli accessori indispensabili

Il sommelier che lavora con grandi vini, deve necessariamente disporre di alcuni accessori indispensabili. Questi sono i giusti cavatappi, cestelli in vimini, filtri, decanter, un bicchiere per la decantazione piatto o un piattello d'argento, e bicchieri idonei al servizio. Anche nel caso del



servizio di vini normali, questi accessori potrebbero essere indispensabili se si vuole effettuare un servizio classico sullo stile di quello di lusso, anche disponendo di vini “normali” come dei buoni Brunello non invecchiati o altri di questo tipo. Altri accessori consigliati sono il piattello da porre sotto la bottiglia, per evitare di macchiare la tovaglia nel caso la versata non fosse perfetta, mentre sono assolutamente sconsigliati, per un servizio che voglia essere di lusso, l'uso di tappi e versatori tipo fogli metallici sulla bottiglia. Mancano non solo di eleganza, ma sono indice di insicurezza da parte del personale, meglio quindi farlo allenare in office con bottiglie riempite d'acqua, in modo che si eserciti in una versata senza sbavature e goccioline. Meglio munirsi del classico e più elegante tovagliolino per asciugare la lacrima che scende sulla bottiglia.

Il cavatappi

Nel caso di un servizio con vini normali, si suggerisce di munirsi di cavatappi che siano specifici per il tipo di tappo trattato, in modo di non incorrere in brutte sorprese di fronte al cliente. In commercio ad esempio ci sono dei tappi studiati esclusivamente per i tappi in silicone, con una conformazione diversa della spirale avvitata su un asse centrale, meno accentuata, in quanto il silicone ha più presa sul metallo ed è compatto, senza rischi di friabilità. Quelli per il legno hanno spirali più larghe senza un asse centrale di supporto. Questo perché il sughero, soprattutto nei tappi molto vecchi, è abbastanza delicato e spesso friabile. Capita infatti abbastanza sovente che il tappo si “spappoli” nell'apertura. Il cavatappi quindi deve avere una spirale larga sull'asse centrale “immaginario”, in modo da distribuire la forza su una superficie più ampia e quindi ridurre il rischio di rottura che si ha esercitando la forza su un punto singolo del tappo. Inoltre la spirale senza asse centrale suddivide il tappo in una sorta di strati sovrapposti, in modo che su ognuno si eserciti la stessa forza e che salgano tutti in modo uniforme.

Il cestello in vimini

Il cestello in vimini è essenziale per maneggiare bottiglie molto vecchie, prelevate in cantina, spesso ubicate nei sottoscala o nei sotterranei, che quindi ricevono parecchi scossoni durante il trasporto fino al tavolo, magari soltanto nel salire delle scale. I cestelli in vimini per il vino contengono una sola bottiglia, in posizione coricata, in modo da prelevarla in cantina e porla nel cestello senza cambiare questa importantissima posizione. Il cestello è conformato in modo che solo il corpo della bottiglia vi sia contenuto, mentre il collo rimane fuori, in modo da poter servire il vino, facendo attenzione chiaramente a non versarlo sulla tavola, direttamente con il cestello, sia nel decanter, che direttamente nel bicchiere quando non vi fosse la necessità di decantarlo. Il cestello è sempre fornito di un tovagliolo spesso per ammortizzare gli urti e le vibrazioni.

Decanter, filtro e piattello

Del decanter e delle sue funzioni abbiamo parlato già ampiamente nell'articolo dedicato. I filtri, come abbiamo visto, servono a trattenere i grossi e piccoli depositi con sicurezza, e vanno quindi utilizzati con il decanter senza nessuna remora. Il bicchiere piatto o il piattello in argento sono ormai caduti in disuso, anche se potrebbero essere ancora molto utili. Oltre a non inficiare una giusta valutazione gusto olfattiva in un sommelier esperto, entrambi riescono a risaltare meglio i colori del vino per una valutazione visiva diretta e migliore. Ormai vengono usati solo nei posti extralusso, dove generalmente all'apertura della bottiglia, la valutazione iniziale viene effettuata sempre dal sommelier e mai dal cliente, come invece è norma in quasi tutti i ristoranti.

Bicchieri da vino

In questa pagina parleremo di :

[L'importanza del bicchiere](#)

[Bicchieri per vino bianco giovani](#)

[Bicchieri per vino bianco maturo](#)

[Bicchieri per vini rossi giovani](#)

[Bicchieri per vini rossi maturi](#)

[Bicchieri per grandi rossi molto invecchiati](#)

[Bicchieri per vino rosato giovane](#)

[Bicchieri per vino dolce](#)

[Bicchieri per vino liquoroso](#)

[Flûte per champagne e spumanti](#)

[Coppa Asti per spumanti dolci](#)

L'importanza del bicchiere



Il bicchiere ha una funzione importantissima nella degustazione del vino, in quanto la sua forma e le sue dimensioni possono esaltare o deprimere gli aromi e i gusti del vino. La sua scelta deve essere quindi esatta per non rovinare anni di lavoro intenso.

La forma e le dimensioni dei bicchieri sono quindi studiati e sperimentati appositamente proprio in funzione degli aromi e dei sapori del vino, in modo che questi riescano ad esprimere il meglio di se stessi.

Un'attenzione particolare deve essere posta allo spessore del bicchiere, che deve essere il più piccolo possibile, per non incidere e pesare sulle labbra e lasciare la degustazione più neutra possibile. Se questa affermazione vi potrà sembrare un pochino esagerata non vi resta che

fare una prova, degustando lo stesso vino con bicchieri che abbiano spessori diversi. Noterete che la degustazione risulta più pulita con bicchieri il cui spessore è minore.

Bicchieri per vino bianco giovani

Per la degustazione di vini bianchi giovani si utilizzano bicchieri con un'apertura di dimensione uguale a quella del corpo, in modo da mantenere inalterati gli aromi. Inoltre sono leggermente ricurvi sul bordo, per indirizzare il vino prima sulla punta della lingua e poi sui lati, in modo da percepire la differenza tra dolce e acido in sequenza.

Bicchieri per vino bianco maturo

In questi bicchieri viene aumentata leggermente la pancia, in modo che gli aromi si sviluppino meglio, mentre l'apertura rimane la stessa. Questo perché i vini bianchi, seppur maturi, sono più delicati nei profumi e quindi necessitano di un bicchiere della giusta apertura, in modo da farli



salire bene e diritti al naso e non rimanere bloccati nel bicchiere. Questi profumi molto delicati, nel 90 per cento dei vini bianchi, hanno così la possibilità di rivelarsi.

Bicchieri per vini rossi giovani

Per questi tipi di vini si possono utilizzare gli stessi bicchieri che vengono usati per i bianchi maturi, che hanno dimensioni ottimali per sviluppare gli aromi più spiccati dei rossi in confronto dei bianchi. La pancia trattiene e arieggia i profumi, ma non oltre al tempo necessario per non perderli, visto la gioventù del vino. Questi salirebbero alla giusta velocità per arrivare al naso in perfetta forma per essere percepiti con nitidezza. Questi vini esprimono quello che si chiama il primo naso, o aroma primario.

Bicchieri per vini rossi maturi

Per i bicchieri utilizzati nella degustazione dei vini rossi maturi bisogna aumentare leggermente le dimensioni, in quanto i profumi sono più complessi e sviluppano sia il primo che il secondo naso, ovvero l'aroma primario e secondario. Vengono usati per i vini da cinque ai sette anni, come Brunelli o Amaroni appena messi in commercio ad esempio.

Bicchieri per grandi rossi molto invecchiati

I bicchieri per questi tipi di vino sono i classici bicchieri borgognoni, molto grandi, sia in altezza che per la pancia. Le dimensioni sono così grandi perché questi vini hanno generalmente bisogno di molta ossigenazione e tempo per la degustazione. Questi vini esprimono tutte e tre le fasi olfattive, l'aroma primario, secondario e il Bouquet, la terza fase, che compare solo in questi vini, che generalmente superano i 15 anni di invecchiamento, anche se vengono considerati tali dopo gli otto anni. Esistono anche dimensioni più grandi, per vini ancora più invecchiati, molto particolari.

Bicchieri per vino rosato giovane

Questo tipo di bicchiere è molto simile a quelli utilizzati per i bianchi della stessa tipologia, ma una pancia più grande in quanto i rosati sono dotati di profumi più spiccati rispetto ai bianchi.

Bicchieri per vino dolce

Questi tipi di bicchieri sono bassi ma con pance larghe e un'apertura stretta, in modo da sviluppare gli aromi nella pancia e farli salire molto lentamente. Questi aromi sono piuttosto spiccati, e dolci, hanno quindi bisogno di una certa lentezza nella salita. Vengono generalmente utilizzati anche nei vini passiti.

Bicchieri per vino liquoroso

Ci troviamo di fronte ad un bicchiere molto simile a quello per i vini dolci, ma hanno un'altezza e un'apertura maggiore, dovuta al generale grado alcolico più alto che deve essere ossigenato e così alleggerito per non risultare fastidioso al naso.

Flûte per champagne e spumanti

Le flûte sono studiate appositamente per gli spumanti secchi. L'altezza, l'apertura e la pancia stretta servono a far salire

in verticale le bollicine, che con loro portano anche gli aromi. Il bicchiere stretto invece serve a non disperdere velocemente gli aromi, che sono spinti più velocemente rispetto ai vini fermi per l'azione del gas. I grandi spumanti e champagne infatti hanno aromi delicati ancor più che nei vini fermi e un'apertura eccessiva, o una pancia troppo larga, li farebbe disperdere immediatamente.

Coppa Asti per spumanti dolci

In questo caso, per gli aromi molto più spiccati e stucchevoli che generalmente possono presentarsi negli spumanti dolci appena aperti, l'ampia larghezza di questo bicchiere permette di far respirare subito il vino, in modo che non risulti fastidioso al naso e invece si presenti con la giusta dimensione olfattiva.

Bicchieri e temperatura

In questa pagina parleremo di :

[L'importanza del giusto servizio](#)

[I bicchieri](#)

[La temperatura](#)

L'importanza del giusto servizio



Come già abbiamo evidenziato approfonditamente, il vino nasce nella vigna e muore al momento del consumo. Ogni passo, dalla coltivazione, alla vinificazione e la conservazione, è decisivo per una perfetta qualità. A queste fasi dobbiamo aggiungere anche il servizio, ultimo importantissimo passo per una qualità massima del nostro vino.

Il servizio infatti rappresenta l'ultimo deciso atto da compiere prima che il vino “muoia” nella nostra bocca. Quindi non è un caso che esso rappresenti spesso un rituale, con dei gesti ben determinati in modo che non si commettano errori che rovinino anni di lavoro da parte di coltivatori, produttori e cantinieri che hanno trattato il vino come un essere vivente, cosa che in effetti è.

Sbagliare il servizio potrebbe significare l'annientamento della passione di decine, a volte centinaia di persone che hanno lavorato per farci arrivare una piccola opera d'arte in bocca.

Il vino deve essere servito secondo dei canoni ben precisi, in modo da rispettare quelli che sono i parametri migliori per degustarlo al meglio delle sue possibilità.

Come abbiamo già detto nell'articolo sulla degustazione, l'assaggio del vino non è solo una valutazione oggettiva di un prodotto, ma è l'analisi di una serie di fattori e persone, che nell'arco di un anno minimo, e di molti anni nel caso dei grandi nobili invecchiati, hanno lavorato per produrlo.

Il prezzo di una merce ingloba sempre, oltre alle materie prime e ai mezzi di produzione, anche il valore del lavoro umano, se vogliamo accennare ai grandi pensatori dell'economia Ricardo, Marx e Keynes, ed è appunto a questo valore che dobbiamo riferirci. Quando serviamo un vino, serviamo anche il valore del lavoro che esso ingloba, valutiamo e giudichiamo non solo un prodotto, ma il lavoro speso da persone competenti che vogliono regalare ai propri appassionati una sensazione unica, irripetibile e sensoriale appunto.

Per questo, il corretto servizio, con l'utilizzo dei bicchieri e della temperatura giusta, è un aspetto importantissimo dell'enologia, al pari della coltivazione, della vinificazione e della conservazione.

E anche se a volte si può sorridere di alcuni gesti, o alcune “manie” da sommelier, come la scelta dei bicchieri, o il controllo della temperatura, queste piccole “manie” non fanno altro che rispettare il valore di questo lavoro, in modo che non vada perduto. Ricordando anche che un prodotto come il vino, deve aspettare almeno un anno, dalla vigna al consumatore, prima di veder realizzato ed evidenziato questo valore. Ancor di più debbono attendere i grandi nobili, più delicati, per i quali servono rituali ancor maggiori.

I bicchieri

I bicchieri sono parte essenziale del servizio. Utilizzare i giusti bicchieri permetterà al vino di esprimersi al meglio, sottolineando i suoi pregi, e perché no, anche i suoi difetti.

Nel bicchiere si analizza il vino, sia nella fase visiva, che in quella olfattiva e quella gustativa.

Se per quella visiva l'unica condizione è una perfetta pulizia del bicchiere, nella fase olfattiva la scelta è invece decisiva e molto importante per una corretta valutazione. Anche la fase gustativa è fortemente dipendente dalla scelta del bicchiere.

Per quanto riguarda la fase olfattiva dobbiamo scegliere un bicchiere che riesca a convogliare gli aromi al naso in modo appropriato. Questo significa che i profumi del vino devono salire verso il naso alla giusta velocità, in modo da non perdersi immediatamente e anche in modo di non bloccarsi all'interno del bicchiere. A seconda dello sviluppo degli aromi, della loro profondità e della loro potenza inoltre, si deve scegliere il bicchiere giusto, in modo che i profumi non risultino o troppo leggeri, o troppo spiccati per la degustazione.

Generalmente possiamo quindi dare alcune indicazioni sul tipo di bicchiere da scegliere a seconda del tipo di vino da servire e degustare.

Per i vini bianchi, che sono in genere più leggeri negli aromi, si preferiscono i classici tulipani, in modo che questi profumi salgano più velocemente verso il naso e un bicchiere troppo panciuto non li blocchi nella degustazione. Al contrario, un bicchiere troppo grande, e arieggiato, potrebbe lasciarli sfumare troppo rapidamente, così come uno troppo piccolo, che li farebbe salire troppo rapidamente.

Per i rossi, soprattutto molto invecchiati, invece si preferiscono bicchieri panciuti, i classici baloon, in modo che gli aromi molto profondi e spiccati restino nel bicchiere e non vengano persi. Allo stesso tempo la loro salita verso il naso non sarà troppo rapida, in modo da non infastidirlo.

La temperatura

Anche la temperatura è funzionale e molto importante nel servizio e nella degustazione. Una temperatura molto fredda infatti, bloccherebbe gli aromi, vanificando di fatto la degustazione. Si deve sempre diffidare ad esempio dei vini rossi serviti a temperature troppo fredde, ad eccezione di quelli che ne prevedono un servizio di questo tipo, come ad esempio il Brouilly francese.

Al contrario una temperatura troppo elevata svilupperebbe maggiormente i vapori dell'alcol, che porterebbero rapidamente via i profumi.

Per questo è molto importante seguire le indicazioni del produttore, che variano da prodotto a prodotto, sulla temperatura, testata molte volte in cantina e scelta come la più adatta. Indicativamente i bianchi si servono tra i 12° e 14°C e i rossi tra i 14° e i 17°C, ma queste sono temperature indicative. Nelle degustazioni professionali ad esempio, i bianchi vengono spesso serviti a temperatura ambiente, in modo da avere a disposizione tutta la gamma aromatica.

Wine Temperature Chart

Temps for Serving / Storing Wine from wineintro.com

Temp F	Temp C	Notes
100°	39°	Warm Bath
66°	19°	Vintage Port
64°	18°	Bordeaux, Shiraz
63°	17°	Red Burgundy, Cabernet
61°	16°	Rioja, Pinot Noir
59°	15°	Chianti, Zinfandel
57°	14°	Tawny/NV Port, Madeira
55°	13°	Ideal storage for all wines
54°	12°	Beaujolais, rose
52°	11°	Vicigner, Sauternes
48°	9°	Chardonnay
47°	8°	Riesling
45°	7°	Champagne
43°	6°	Tra Winar
41°	5°	Asti Spumanti
35°	2°	fridge temperature
32°	0°	Water frozen
0°	-18°	Freezer Temperature



Come evitare il botto

In questa pagina parleremo di :

[Il botto](#)

[Perché evitare il botto](#)

[Come evitare il botto](#)

Il botto



Il “botto” classico dello champagne o dello spumante è dovuto all'azione congiunta del gas interno alla bottiglia, contenuto naturalmente nei vini spumantizzati, con le dimensioni del tappo a fungo, studiato appositamente, con la relativa gabbietta di metallo, a resistere proprio a quella pressione.

Il “botto” viene quindi naturale nella espulsione violenta del gas, improvvisa, che si tramuta anche in uno spostamento d'aria improvviso, e dal rumore del tappo. Vengono quindi prodotte delle onde sonore che si contraddistinguono con il classico “botto” della bottiglia che si apre senza precauzioni. Le onde sonore saranno tanto più concentrate tanto più lo spostamento d'aria, e la fuoriuscita del tappo combinate, saranno violente ed improvvise. Il “botto” comunque resta gradito in caso di celebrazioni e sarà il momento a consigliare il sommelier.

Perché evitare il botto

Si evita il “botto” nel servizio dello spumante o dello champagne perché così previsto nel servizio classico. I motivi sono dovuti storicamente all'aristocrazia che lo champagne ha acquisito nel tempo e quindi anche ai luoghi in cui veniva servito, dove il rumore era considerato scortese, mentre un comportamento contenuto era considerato gradito e regale.

È il caso ancora oggi di molti ristoranti di lusso, silenziosi, dove il chiasso classico non è ben visto. In questi ristoranti la clientela è di un certo target, e comportamenti troppo vivaci sono considerati troppo “popolari”, quasi da osteria o pizzeria. Anche il servizio quindi si deve svolgere nel più rigoroso silenzio, modulando le parole con tono calmo e voce bassa ma chiara durante i momenti in cui si ha un rapporto con il cliente, come nell'ordine o nella descrizione del vino e del piatto.

E nel silenzio che va aperta anche una bottiglia di champagne o spumante, proprio per rispettare questi canoni, quasi religiosi, delle origini dello champagne, inizialmente l'unico vero vino spumantizzato, mentre tutti i vari frizzantini sparsi nel mondo venivano considerati alla stregua del vino da tavola.



Come evitare il botto

Per evitare il botto bisogna innanzitutto trattare con molta cautela la bottiglia, evitando urti e agitazioni che potrebbero

eccitare il gas interno. La temperatura dovrà essere fredda, anche perché, oltre a motivi di degustazione, il calore aumenta l'eccitazione del gas.

La gabbietta deve essere tolta con molta cautela continuando a tenere ben fermo il tappo con la mano sinistra, destra se siete mancini. In questo punto il servizio è molto preciso, e prevede il mantenimento del tappo con la mano sinistra, mentre con la mano destra si deve girare, molto lentamente, la bottiglia, tenendola dal fondo e non dal corpo, questo per avere una presa salda e ferma. Osservando sempre il tappo, una volta arrivati al punto di fuoriuscita totale, si deve leggermente inclinare il tappo, in modo da iniziare a far fuoriuscire lentamente il gas, con un sibilo estremamente basso. Una volta che il gas iniziale, contenuto tra il vino e il tappo nel collo della bottiglia, sarà del tutto fuoriuscito, non ci saranno più pericoli di avere il "botto", e potrete servire lo champagne.

Degustazione vino

In questa pagina parleremo di :

[Introduzione](#)

[La fase visiva](#)

[La fase olfattiva](#)

[La fase gustativa](#)

[Conclusioni](#)

Introduzione



La degustazione è per il vino il momento della verità, il punto della rivelazione di un processo durato mesi, e spesso anni nei vini più pregiati. È il momento che ogni produttore e coltivatore aspettano dopo la fatica e le attenzioni che l'uno ha dedicate alla vinificazione e l'altro al ciclo vegetativo della sua vigna. Tutti le ore faticose passate a creare il loro gioiello si rivelano per la prima volta al pubblico di intenditori ed amanti, spesso ansiosi quando si tratta di vini nobili, nella degustazione che si trasforma in un rito, quasi sacro, di scoperta e rivelazione. È paragonabile alla presentazione di una nuova supercar, quando viene tolto il velo che la copre per svelare le sue linee sontuose.

Certo, il vinificatore e il coltivatore esperto sanno già, anche grazie a continui controlli e degustazioni durante la maturazione o semplicemente assaggiando le uve, come sarà la reazione del pubblico, ma una presentazione ufficiale rappresenta sempre il punto culminante del proprio lavoro, come un esame per lo studente dopo molti mesi di studio.

La degustazione va quindi eseguita rispettando precisi criteri, analizzando ogni aspetto del vino senza tralasciare nessun particolare, dal perlage nei casi di degustazione degli spumantizzati, al colore, dalla densità ai profumi fino ai sapori percepibili in bocca. I sommelier più esperti infatti hanno sempre anche qualche nozione di anatomia umana della bocca e del naso, indispensabili per una corretta valutazione del vino. Essi hanno, nei corsi sommelier, appreso quali sono le parti del corpo umano dell'apparato olfattivo e gustativo, che contribuiscono alla percezione di profumi e sapori. Questa conoscenza si rivela importantissima quando si deve dare un giudizio sul vino, perché permette delle valutazioni attente e precise anche nei particolari più profondi, come l'alcolicità, la potenza tannica o l'acidità.

La degustazione deve essere ben divisa in fasi, che vanno analizzate separatamente per poi produrre un giudizio complessivo, una sorta di votazione se volete, che sarà la sentenza definitiva di mesi di duro lavoro per i produttori.

Le varie fasi della degustazione sono tre: la fase visiva, la fase olfattiva e la fase gustativa nell'esatto ordine cronologico con cui sono scritte. Ogni fase coinvolge un diverso organo di percezione del corpo. Non solo nel vino, ma in ogni percezione umana, la scoperta sensoriale di una cosa nuova segue proprio quest'ordine. Ogni cosa viene prima vista, poi ne vengono percepiti gli odori e infine i sapori, se la cosa che si analizza è chiaramente commestibile.

Tra le tre la più importante e completa per la degustazione è sicuramente quella olfattiva, che i francesi reputano rappresenti l'80 per cento della degustazione. Naturalmente, pur essendo la più importante, la fase olfattiva non può rappresentare la completezza della degustazione e il vino deve essere valutato nella sommatoria delle tre fasi. Raggiungere una sufficiente conoscenza del vino può essere possibile solo dopo numerose degustazioni di vini diversi comparate tra loro.

Una corretta valutazione riesce a far comprendere il reale valore del vino e quindi anche la correttezza del suo prezzo al dettaglio.

La fase visiva

Questa è la prima delle fasi della degustazione, e coinvolge il senso della vista. Gli occhi sono quindi il primo degli organi chiamati a valutare un vino.

Per prima cosa dovrete riempire di vino il bicchiere adatto per quella tipologia che vorrete esaminare. A tal proposito vi consigliamo ai numerosi articoli che abbiamo già pubblicato sui bicchieri. Il bicchiere va riempito fino a poco meno della metà e posto contro una sorgente luminosa, in modo da essere ben illuminato. Fatelo roteare in modo che cominci a salire ai lati del bicchiere per poi riscendere lungo le pareti suddiviso in vari rivoletti. Queste sono le cosiddette lacrime, che riscendono verso il vino e permettono una prima valutazione.



Queste lacrime infatti indicano la densità strutturale del vino, ovvero la sua ricchezza. Più lentamente scenderanno, più denso e strutturato, quindi concentrato è il vino, chiaramente nei suoi elementi principali come polifenoli e tannini.

Ora, sempre contro luce, inclinate il bicchiere di 45 gradi e iniziate l'analisi del perlage, se state valutando uno champagne o uno spumante, o direttamente quella del colore per i vini fermi.

Nel caso di un perlage, gli elementi fondamentali da analizzare sono la grandezza delle bollicine, la velocità di salita e la densità del perlage.

Generalmente le bollicine più piccole sono sinonimo di eleganza nel vino, così come una media velocità di salita e una consistente densità di perlage. Attenzione perché questo non significa che grandi bollicine o alta velocità e bassa densità siano sinonimo di cattiva qualità. Questa è semplicemente una scala di valutazione, che aumenta il prestigio del vino.

Per quel che riguarda il colore la prima cosa da valutare è la profondità e l'intensità. Generalmente colori più densi indicano una struttura più densa e in alcuni casi anche l'origine del vino sia per uvaggio che per tipo di vinificazione. Un bianco di un giallo dorato molto intenso ad esempio sarà molto probabilmente un vino ottenuto da uve passite, e conoscendo già le caratteristiche dichiarate dal produttore, questo particolare andrà ad incidere sulla vostra valutazione, naturalmente in comparazione con altre valutazioni su vini simili.

Stesso discorso va fatto ad esempio nel caso dei rossi, dove l'intensità e la profondità del colore sono indicative sul vino grazie alla comparazione con vini della stessa tipologia.

Dovrete sempre fare questa comparazione, in quanto ad esempio, un novello va comparato non con tutti i rossi, ma con gli altri novelli e così via per tutte le tipologie.

Le scale cromatiche del colore sono quelle usuali e così vanno descritte. Il colore e la sua intensità indicano l'invecchiamento del vino. Più intenso e profondo è il colore, più è stato invecchiato il vino, ovvero più gli elementi coloranti come i tannini hanno avuto tempo di agire. Anche qui, conoscendo in anticipo le caratteristiche fornite dal produttore, la valutazione va fatta in comparazione con vini della stessa tipologia.

Il vino deve essere limpido e brillante. In questo caso la valutazione visiva può rilevare dei difetti. Le velature infatti, se non causate dai depositi naturali del vino, indicano dei difetti.

La fase olfattiva

Questa è la seconda e più importante fase della degustazione del vino. In questa fase si dice che il sesso femminile sia avvantaggiato in quanto dotato di un olfatto più sensibile. È molto importante, per questa parte della valutazione, isolare il vino da qualsiasi altro odore presente nell'ambiente, e in questo i fumatori e gli amanti del caffè sono nettamente

svantaggiati. Se siate fumatori ad esempio, assicuratevi che i vostri vestiti non siano impregnati dell'odore delle vostre sigarette. Inoltre il fumo pregiudica le cellule del naso predisposte alla percezione degli odori.

Questa fase delicata, è la più complessa data l'ampia gamma di odori percepibile dall'olfatto umano rispetto per esempio alla gamma dei gusti. Nei corsi per sommelier gli allievi si allenano infatti con almeno 56 essenze diverse rintracciabili nei vini. Sono le essenze di frutti, fiori, spezie e qualche elemento chimico presenti in linea generale nel vino. Ogni vino si caratterizza per la presenza di alcune di questi profumi, che possono dare molte indicazioni che saranno utili nella valutazione. Generalmente più profumi si rintracciano, più complesso sarà giudicato il vino. Il tipo di essenza indica spesso il tipo di vino o il suo invecchiamento. Generalmente i profumi floreali e esotici, di frutti bianchi più o meno maturi, appartengono ai vini bianchi, mentre per i rossi giovani l'associazione è con frutta rossa fresca e leggeri odori di campagna o bosco. Per i rossi invecchiati e strutturati, oltre alla presenza degli stessi aromi appartenenti ai rossi giovani, abbiamo la presenza anche di profumi speziati e torrefatti, come caffè e cioccolata, e di sottobosco molto marcati, come muschio o funghi ad esempio.

Per eseguire una corretta degustazione olfattiva, dovremo dividere questa fase in tre distinti periodi a seconda delle caratteristiche dichiarate dal produttore.

Nel caso di un vino giovane parleremo di *primo naso (aromi primari)*, *secondo naso (aromi secondari)* e soltanto nel caso di un invecchiato anche di *bouquet*.

Fate girare il vino nel bicchiere, iniziate a odorare il vino e scrivete su un foglio gli odori percepiti. Attendete una decina di minuti, in modo che il vino si sia ossigenato, e procedete con una seconda lettura olfattiva. Noterete che con l'ossigenazione del vino ha sviluppato altri profumi, gli aromi secondari, più delicati che inizialmente erano "nascosti" dagli aromi primari. Agli aromi primari in genere si rivelano i frutti, sia rossi che bianchi a seconda del vino, o i fiori, nel caso di bianchi ottenuti da specifiche uve che si caratterizzano proprio per quest'odore. Agli aromi secondari invece si rivelano i profumi floreali, speziati e di sottobosco, sempre a seconda del tipo di vino decantato. Nel caso di un vino di pregio invecchiato, attendendo almeno altri 15 minuti, e in alcuni casi anche oltre un'ora, si deve procedere ad una terza valutazione, per percepire gli aromi tipici del bouquet, parola che indica solo questa fase. Questi aromi sono del tutto particolari ed assenti nei vini giovani, e spesso ricordano i profumi più intensi del sottobosco, quelli della torrefazione e di spezie molto fini.

La fase gustativa

Per la fase gustativa bisogna far innanzitutto riferimento all'anatomia della lingua. La lingua infatti non percepisce tutti le tipologie di sapore e gusti sullo stesso punto, ma le papille gustative specializzate nei vari settori sono dislocate in punti diversi. Conoscendo questi punti si può valutare il vino in modo completo ed esaustivo al di là dei semplici gusti fruttati che generalmente ognuno può percepire autonomamente. Quindi l'appassionato potrà focalizzare la sua attenzione su questi punti per stabilire se un vino è più o meno acido, dolce etc. i punti principali da conoscere sono quelli dove si concentrano le papille gustative specializzate nella ricezione dei gusti dolci, salati, acidi, amari, tannici ed alcolici. Le varie papille specializzate si attiveranno a seconda del gusto da testare, e a seconda del punto della lingua in cui percepiremo questa attivazione, sapremo di che tipo di gusto si tratta. Non a caso nei corsi gli allievi provano varie soluzioni, dolci, acide etc, proprio per allenarsi a individuare quali parte della lingua è più attiva durante la degustazione.

Immaginiamo quindi di essere di fronte ad una rappresentazione anatomica della lingua vista dall'alto. La punta percepisce i sapori dolci, poi, lungo i due lati, troveremo in ordine il salato, prima della metà della lingua, e l'acido, subito dopo la metà longitudinale della lingua.

Lasciando i lati troveremo al centro della lingua, appena dopo la metà sempre longitudinale, le papille atte a percepire i gusti amari, e un pochino più in basso percepiremo i tannini, anche se questi ultimi sono percepiti più generalmente. Infine l'alcol, che però è percepito dal centro del palato e non dalla lingua.

Quando fate una degustazione nella terza fase, concentratevi quindi, magari con gli occhi chiusi per non distrarvi, su quale parte della lingua è più sensibile ai gusti di quel particolare vino. Questo vi darà una valutazione completa che va

oltre le normali percezioni dei gusti normalmente già valutate da ognuno di noi.

Conclusioni

La degustazione di un vino può essere completa solo dopo un'attenta analisi delle tre fasi degustative. Riuscire a descrivere un vino non è poi così difficile una volta conosciuti i principi cardine della degustazione. Molto importante è l'allenamento nelle degustazioni. Cominciate con i vini più semplici prima di passare ai più complessi, e scrivete tutte le vostre sensazioni, per comparare con gli altri vini e nel tempo. In caso di degustazioni su molti vini ricordate di sputarlo, per non pregiudicare con l'alcol le vostre sensazioni.

Il palato

In questa pagina parleremo di :

[La degustazione](#)

[L'anatomia della bocca](#)

[I test gustativi](#)

[I sapori e i vini](#)

La degustazione



La degustazione è il banco di prova del vino, il test finale che giudica un anno di duro lavoro in vigna e spesso molti mesi, se non anni, in cantina. Anche se il produttore sa già come è il suo vino, avendolo seguito “dalla pianta fino alla bottiglia”, la sua presentazione al pubblico è sempre un momento speciale, sia per gli appassionati e i sommelier, sia per i vinificatori e i coltivatori, che vedono così encomiati i loro sforzi per fare del prezioso nettare di Bacco un'opera d'arte unica ogni anno.

La degustazione non è quindi un semplice assaggio del vino, ma rappresenta molto di più. Rappresenta un anno, e spesso più anni di lavoro, la storia di molti uomini che insieme cooperano e contribuiscono alla realizzazione del prodotto.

È anche una valutazione attenta di un prodotto costoso, che determina la vita di tutti i lavoratori e degli impiegati di grandi aziende. Per rapportarla ad un'economia più cittadina, è come una valutazione che viene fatta su un'azienda qualsiasi che possa costruire un elettrodomestico o un apparecchio informatico. Anche se molti reputano a volte esagerati certi comportamenti durante le degustazioni da parte dei sommelier, bisogna ricordare che da queste valutazioni dipendono non solo i destini del singolo vino, ma anche quelli di tutte le persone coinvolte nella lavorazione, dalla vigna alla cantina, fino ai rivenditori al dettaglio.

La degustazione si compone di tre fasi, la fase visiva, la fase olfattiva e la fase gustativa, tutte egualmente importanti per la valutazione finale, dove però la fase olfattiva è tra le tre la più complessa e decisiva.

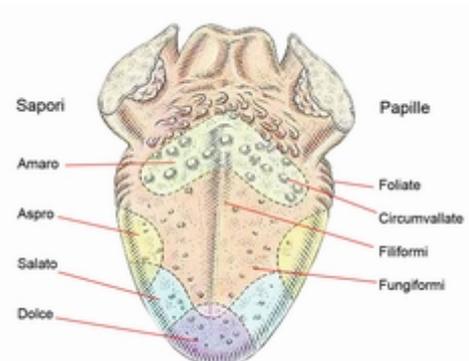
Anche la fase gustativa ha la sua importanza e complessità, e bisogna avere delle basi solide per una giusta valutazione di quello che viene generalmente chiamato il palato del vino.

Innanzitutto bisogna conoscere l'anatomia della bocca, per comprendere come valutare il vino, e allenare i propri sensi e le proprie papille gustative a una giusta percezione, in modo da valutare attentamente questo senso che darà poi il giudizio sul palato.

L'anatomia della bocca

Le parti della bocca che sono coinvolte nella degustazione sono la lingua e il palato. In effetti quel che chiamiamo generalmente palato per indicare la valutazione gustativa del vino, è una complessa macchina composta da piccole papille gustative, che comunicano al cervello i sapori.

Esse sono disposte lungo la lingua in parti ben delineate, ognuna delle quali si attiva a seconda del tipo di gusto percepito.



Esse sono divise in cinque settori che percepiscono i cinque gusti primari, ovvero l'amaro, l'acido, il dolce, il salato e l'umami, quest'ultimo non interessante per la degustazione e di origine giapponese, di cui si ha una buona bibliografia nel paese nipponico, mentre è praticamente assente nella cultura occidentale. Per la degustazione si fa sempre riferimento alle papille degustative dei primi quattro sapori primari, a cui si aggiungono quei settori dove le papille gustative percepiscono i tannini e l'alcol.

La lingua scientificamente è un muscolo la cui superficie è costituita da una mucosa.

Se immaginiamo la lingua vista dall'alto, possiamo ricavare e delineare le varie sezioni su cui sono distribuite queste papille gustative che si attivano a seconda dei gusti percepiti.

Immaginiamo di dividere la lingua longitudinalmente in due sezioni, una anteriore, a partire dalla punta, ben visibile, e una posteriore, collegata allo ioide.

Nella parte anteriore, sulla punta, troviamo le papille gustative che si attivano con i sapori dolci.

Proseguendo sui lati, poco prima della metà della parte anteriore che abbiamo già immaginato, troviamo le papille gustative che si attivano con i gusti salati. Ancora più su, alla metà della lingua e sempre sui lati, troviamo le papille che si attivano con i gusti acidi (o aspri se preferite).

Nella parte posteriore, detta radice o parte fissa della lingua, dai lati al centro troviamo le papille che si attivano con i gusti amari, disposte in senso diagonale dal basso verso l'alto. Appena sotto questa parte, al centro, si trovano le papille che percepiscono le spezie e i tannini.

L'alcol invece è percepito al centro del palato, dove si trova una piccola mucosa che si attiva, impregnandosi, con l'etanolo. Potrete capire esattamente questo punto quando, dopo aver bevuto un buon quantitativo di alcol, farete il classico gesto che capita un po' a tutti quando si esagera un po', lo schioccare la lingua.

I test gustativi

Nei corsi sommelier vengono utilizzate delle soluzioni acquose con diverse percentuali di sostanze amare, dolci, salate, acide, tanniche e alcoliche, per allenare gli allievi a questa percezione.

Questi tipi di test possono essere effettuati anche a casa vostra, senza dover per forza fare un corso da sommelier.

Si tratta infatti di preparare dei bicchieri d'acqua in cui potrete aggiungere dello zucchero, per i test dolci, del sale, per testare i gusti salati, del succo di limone, per i test acidi, dell'estratto amaro, che potrete ricavare dalla parte bianca della buccia di limone o da alcune cortecce d'albero, come l'angostura ad esempio, e dell'alcol, che può essere benissimo dell'alcol comune che si vende normalmente in enoteca per preparare i vostri distillati fatti in casa. Un pochino più difficile sarà ottenere una soluzione che simuli i tannini, che potrete ottenere da qualche ramo di vite, ricco di polifenoli e antociani.

Ogni bicchiere dovrà contenere una soluzione, che dovrete degustare in sequenza a partire da quella secca, poi amara, poi quella salata e infine quella dolce e quella alcolica. La sequenza dovrà poi essere ripetuta aumentando le dosi.

Potrete procedere preparando i vari test, con una piccola concentrazione di estratto, "sciacquando la bocca" e poi sputandoli.

Iniziando dalla soluzione acida, spremete un limone filtrando il succo. In 25 cl di acqua iniziate con una percentuale del 1 per cento. Prendete un sorso fatelo girare bene nella bocca, arieggiando spesso. Concentratevi, magari con gli occhi chiusi, su quale parte della lingua percepite il senso acido-aspro della soluzione. Ripetete più volte finché non vi verrà naturale e automatico percepirlo.

Aumentate le dosi dell'estratto al 2 per cento, e poi ripetete il test al 3 e poi al 4 per cento.

Ripetete molte volte il test per tutte le soluzioni finché non avrete una buona padronanza nel percepire i quattro gusti primari e i due relativi al vino, alcol e tannini. Utilizzate le stesse percentuali per tutti i test.

Questi sono i test fondamentali per una completa valutazione del vino. Dopo un buon allenamento potrete passare a degustare i vini veri e propri e iniziare le comparazioni.

Grazie all'allenamento, soprattutto con percentuali di estratto diverse, potrete così iniziare a fare le varie comparazioni tra i vini, e poterli giudicare fra loro, come più o meno dolci o più o meno acidi, sempre in comparazione fra loro.

Questi test sono molto importanti, perché vi consentiranno anche altri tipi di valutazione sui vini.

Ad esempio, riuscendo ad avere una buona cognizione del gusto acido-aspro, potrete avere delle indicazioni sul tipo e la lunghezza dell'invecchiamento del vostro vino, e valutare quanto potrete conservarlo in cantina. Queste conoscenze vi permettono di avere un quadro molto più ampio che va al di là della semplice sensazione gustativa che ognuno di noi può avere.

I sapori e i vini

Ogni vino esprime dei sapori particolari, che spesso dipendono dalle uve impiegate per la vinificazione. Generalmente si può iniziare a dividere i sapori a seconda delle tre tipologie principali dei vini basate sui colori: bianco, rosato e rosso. Poi si deve calcolare il tipo di vinificazione, se per ottenere un vino dolce o un vino secco, e l'invecchiamento.

Partendo dai bianchi giovani, in genere al palato troveremo gusti di frutti esotici, o frutti bianchi o erbacei, o sapidi, o minerali a seconda del tipo di uva base dell'assemblaggio.

Con l'ampia gamma di varietà a disposizione dare uno schema a tutti i gusti è quasi impossibile.

Una grande uva come lo Chardonnay ad esempio, esprimerà come gusti primari quelli floreali, con fiori bianchi in evidenza. Poi potrebbero seguire dei lievi toni di frutta bianca acida, come susine e nespole, più raramente frutta dolce come mela o pesca.

Il Vermentino invece, in un esempio di uva italiana, esprime in genere sapori di frutta esotica e agrumi, come ananas, mango e cedro, quasi sempre accompagnata con toni molto minerali.

Il Sauvignon invece ad esempio, esprime quasi sempre note erbacee, muschio, frutta verde e toni di macchia mediterranea a primavera.

Discorso diverso quando la vinificazione produce un vino dolce. Allora lì, a seconda del metodo di lavorazione, si avranno sapori dolci, spesso di miele, anche amarognolo, fieno e erba tagliata ed essiccata.

Nei rosati moltissimo dipende dal metodo con cui si ottiene la colorazione. Il migliore è quello tradizionale, ovvero la vinificazione in bianco di uve rosse. In questo caso il vino prenderà i sapori dell'uva base, che, seppur non espressi così profondamente, somigliano molto ai gusti che possiamo trovare nei rossi, anche se in questo caso i sapori saranno più leggeri e sicuramente molto freschi.

Nei vini rossi possiamo ugualmente tracciare delle linee guida nei sapori, e distinguerle a seconda che il vino sia giovane o invecchiato. Comunque nei rossi si rintracceranno gusti più marcati, che tenderanno ai frutti rossi anche di bosco o alle spezie o al sottobosco o al mosto e, nei vini molto invecchiati, a gusti di torrefazione e di cacao. I frutti rossi tenderanno a passare dal fresco al maturo con l'avanzare dell'invecchiamento.

Nei novelli ad esempio, si rintracciano sapori freschi di prugne o lampone e frutti di bosco in generale. A seconda delle uve impiegate, si possono gustare sapori di mosto, o nei Beaujolais ad esempio, spesso di banana, molto freschi ed invitanti. Alcune uve danno al vino dei gusti speziati, come il pepe nero, più marcati nei vini da un anno d'invecchiamento in su. I gusti passano anche dai frutti freschi a quelli maturi e neri, come le ciliegie e le prugne e i frutti di bosco maturi. Compagnano anche i prodotti del sottobosco, come i funghi se non addirittura il legno, fino ad arrivare a

sapori di caffè e cacao, torrefazione in generale.

I vini migliori sono sempre i più complessi, quelli che riescono ad esprimere più di un sapore rimanendo equilibrato. Naturale presenza nei rossi, è quella dei tannini, più o meno fitti e strutturati, e una gradazione alcolica maggiore.

L'esame olfattivo

In questa pagina parleremo di :

[L'importanza del naso](#)

[Gli odori del vino](#)

[Le tre fasi aromatiche](#)

L'importanza del naso



La degustazione del vino è un momento decisivo e trepidante per qualsiasi produttore, che vede messo alla prova e giudicato il lavoro di un intero anno, e spesso più, passato in vigna e in cantina a cercare di produrre una qualità e un'arte superiori.

La particolarità dell'uva da vino è quella di avere degli aromi che non sono solo di uva, come negli altri frutti, ma che riescono a richiamare tutta una serie di profumi, tra i più svariati, che sono considerati peculiari di altri frutti, altra piante ed altri elementi della natura.

La bellezza del vino, rispetto ad altre bevande alcoliche, è proprio nella sua ricchezza di aromi, tra l'altro variabile a seconda delle condizioni climatiche, del terreno e della vinificazione.

Questo perché le uve, in particolare le bucce, sono ricche di sostanze aromatiche presenti anche in altri frutti, ortaggi, ma anche animali e alberi. Il vino riesce a richiamare tutta una serie di odori, con una completezza, che nessuna altra bevanda riesce a fornire. Inoltre la sola fermentazione riesce a mantenere inalterati questi aromi, equilibrando la gradazione alcolica e l'acidità per esaltare i profumi, cosa che non riesce ad esempio ai distillati, sia per le materie prime utilizzate, in genere più povere dal punto di vista organolettico, sia per l'alta gradazione alcolica.

Gli odori del vino

Gli aromi che il vino riesce a trasmettere sono tra i più completi che si possano trovare. Si dividono principalmente in aromi vegetali, floreali, fruttati, minerali e animali. Ogni uva ha spesso la categoria definita e principale, con sfumature nelle altre categorie. E così troviamo ad esempio nel Sauvignon Blanc degli spiccati aromi floreali ma anche vegetali, con qualche accenno animale.

Nel Cabernet Sauvignon si riescono a percepire i soliti profumi fruttati, dei frutti rossi, maturi o freschi a seconda dell'invecchiamento, ma la caratteristica principale di quest'uva è la presenza costante dell'aroma vegetale dei peperoni verdi.

Lo Chardonnay è prettamente fruttato, ma accompagna spesso la sua degustazione a sfumature floreali e accenni vegetali. Gli aromi animali sono invece gli aromi caratteristici delle grandi uve rosse invecchiate. Il Vermentino invece porta sempre con se i caratteristici toni minerali.

Le tre fasi aromatiche

Nella degustazione olfattiva ogni esperto distingue tra fasi aromatiche: l'aroma primario, l'aroma secondario, e il bouquet, presente solo nei grandi vini invecchiati.

Anche la degustazione nella fase olfattiva, la più importante come visto nell'apposito articolo, si effettua in tre fasi, di cui l'ultima necessaria solo nei grandi invecchiati.

La prima, quella degli aromi primari, identifica appunto i profumi principali caratteristici del vino, quelli più forti che arrivano subito al naso e coprono le sfumature.

La seconda è quella degli aromi secondari, che una volta ammorbiditi i primari, iniziano ad essere percepiti più spiccatamente dal naso. È in genere il momento dei minerali, dei fiori delicati o delle sfumature vegetali come cuoio e tabacco.

La terza fase, che si presenta solo nei grandi rossi invecchiati, è quella invece del bouquet, molto particolare, con complesse e complete sfumature animali o vegetali, che possono andare dal sottobosco ai funghi, ma molto spesso sulla torrefazione, o su toni caratteristici come la ricercata pipi di gatto.

L'esame visivo

In questa pagina parleremo di :

[Il colore nel vino](#)

[I colori del vino bianco](#)

[I colori del vino rosato](#)

[I colori del vino rosso](#)

[L'esame visivo](#)

Il colore nel vino



Il colore del vino è il primo indicatore per comprendere il vino, e gli appassionati e i sommelier più esperti spesso già da una prima occhiata possono restringere di molto il campo sui possibili assemblaggi nelle degustazioni al buio o nella qualità del vino in esame.

Il colore può suggerire sia il tipo di uve impiegate, sia la lavorazione che l'invecchiamento.

Nel caso di un vino bianco ad esempio, un colore paglierino è quasi sempre indicatore di un vino secco, mentre un colore ben dorato è sinonimo nella maggioranza dei casi di un vino dolce le cui uve abbiano subito un appassimento o l'attacco della muffa nobile. In un rosso invece un colore chiaro potrà indicare un novello, anche se con la macerazione carbonica questa indicazione è poco utile e l'utilizzo di questa tecnica viene svelato dall'esame completo del vino. Oppure un colore scuro indicherà sicuramente un uvaggio con quelle uve che riescono a fornire le migliori concentrazioni di coloranti, come ad esempio il Cabernet Sauvignon o il Malbec. Per l'indicazione dell'invecchiamento il colore può essere utile, ma è l'esame olfattivo a svelare la vera età del vino.

I colori del vino bianco

Possiamo comunque identificare delle linee generali del vino a seconda del colore.

Il giallo-verdolino appartiene generalmente a vini bianchi giovanissimi, abbastanza duri, con vendemmia precoce che abbiano subito parecchie chiarificazioni e filtrazioni.

Il giallo paglierino appartiene generalmente a vini bianchi ancora giovani con vendemmie effettuate nei giusti tempi di maturazione e quindi con un rapporto tra acidità e zuccheri molto equilibrato

il giallo dorato appartiene generalmente a vini bianchi invecchiati o affinati in rovere, con vendemmie effettuate a uve ben mature o sovrammaturate, e una vinificazione forse inclusa di una piccola macerazione. Questi vini quindi potrebbero avere gusti dolci o dolciastri nelle sfumature.

Il giallo ambrato appartiene ai vini passiti o liquorosi, e non si trova in nessun altro tipo di vini. Ci troveremo quindi di



fronte a vini dolci da dessert.

I colori del vino rosato

Il rosa tenue indica generalmente vini rosati giovani che siano stati ottenuti dalla vinificazione in bianco di uve rosse. Con delle sfumature violacee invece si può ipotizzare l'utilizzo di uve bianche delicatamente macerate. Il Pinot Grigio è un uva che se vinificata in rosa assume questa sfumatura caratteristica.

Il rosa cerasuolo indica l'utilizzo di uve rosse vinificate in bianco con un contatto più prolungato con il mosto.

Il rosa chiaretto ha le stesse caratteristiche precedenti ma con un contatto leggermente più lungo.

I colori del vino rosso

Il rosso porpora appartiene generalmente ai giovani rossi dotati di durezza.

Il rosso rubino appartiene invece ai rossi giovani e relativamente giovani che abbiano un ottimo equilibrio tra acidità e morbidezza.

Il rosso granato appartiene generalmente ai vini rossi di una certa maturità, con almeno otto anni d'invecchiamento, che abbiano una buona morbidezza al palato.

Il rosso aranciato invece appartiene esclusivamente ai vini di lungo invecchiamento, oltre i dieci anni sicuramente se non quindici. Il palato è molto ammorbidito dall'affinamento.

L'esame visivo

Dopo aver visto quali sono le linee generali per i colori del vino, possiamo quindi passare all'esame visivo, che dovrà essere effettuato ponendo il bicchiere perfettamente pulito e riempito a metà contro una fonte di luce bianca. Il bicchiere dovrà essere ruotato per verificare la consistenza e densità delle lacrime che scendono lungo il bicchiere. Più esse saranno lente nello scendere, più il vino sarà strutturato di corpo. Dopo aver analizzato le lacrime si passerà al colore seguendo le indicazioni dei paragrafi precedenti.

Una valutazione in più va fatta per gli spumanti, in cui va analizzato anche il perlage, che deve essere fitto, costante e regolare. Esso deve salire verticalmente senza indugi, possibilmente con bollicine fini e piccole, che indicano una distribuzione migliore dell'anidrite carbonica nel vino.

Servire correttamente a tavola

In questa pagina parleremo di :

[Il servizio del vino](#)

[I vini speciali](#)

[Gli steps del servizio](#)

Il servizio del vino



Il servizio del vino a tavola generalmente riguarda gli addetti alla ristorazione, soprattutto in quei ristoranti e bar che hanno una certa reputazione e forniscono un servizio di lusso.

In genere in questi luoghi si effettua sempre un training o una prova da parte del management responsabile di sala per comprendere la validità del servizio da parte del personale e se vi sia la necessità di approfondire ulteriormente le conoscenze in materia.

A seconda del servizio, se effettuato al banco, o al tavolo, ci sono comunque dei passi da seguire, *steps* con scrupolo, in modo da poter offrire la migliore impressione e la migliore informazione riguardo il vino da proporre.

I vini speciali

Se il cliente è al tavolo, nei ristoranti rinomati, è generalmente il sommelier ad occuparsi del servizio del vino, ma in ristoranti non esclusivi ma comunque importanti, dove questa figura può essere anche non prevista nella struttura del personale, è invece un cameriere opportunamente istruito a servire il vino.

Nei posti esclusivi spesso si parla con il sommelier già al momento della prenotazione. In Francia ad esempio, patria del vino, questa procedura è assolutamente normale. All'atto della prenotazione infatti, in genere si sceglie prima il vino e poi eventualmente il cibo da accompagnare a questa scelta, anche se questa è una vecchia procedura che sta lentamente sparendo a favore di una iniziale scelta del cibo e una secondaria scelta del vino. Nonostante questa sia un'eresia per i vecchi sommelier, ormai sta divenendo la prassi consolidata.

La prassi di scegliere il vino al momento della prenotazione è molto utile nel caso si scelgano dei grandi invecchiati, alcuni dei quali hanno bisogno di essere stappati con largo anticipo prima di essere serviti, in casi eccezionali anche qualche giorno prima. Questi verranno poi decantati nel tempo prescelto dallo chef della sommelierie.

Gli steps del servizio

Nel caso di vini normali invece la scelta viene in genere effettuata al momento dell'ordine.

Il primo step è naturalmente l'ordine. Generalmente si lascia scegliere al cliente da una carta dei vini, ma molto spesso questi chiede l'aiuto del sommelier o del cameriere, che debitamente istruito dovrà saper consigliare una gamma di circa due o tre vini, specificando bene le differenze, le proprietà organolettiche e il prezzo.

Una volta scelto il vino, a seconda che esso sia bianco o rosso, si dovrà procedere alla preparazione del servizio. I bicchieri

da vino andrebbero posti a tavola solo dopo la scelta, in modo da posizionare il giusto bicchiere senza dover “cambiare” per aver messo dei bicchieri giusto per fare il set-up occupando così lo spazio.

Se il vino necessita di essere mantenuto fresco si provvederà al secchiello del ghiaccio, con un tovagliolo per asciugare la bottiglia. Poi si porterà la bottiglia, descrivendola in modo molto riassuntivo, in quattro frasi, e mostrando bene l'etichetta, generalmente alla persona che ha scelto il vino. Poi si dovrà stappare il vino, con eleganza, senza fare rumore e si provvederà a servire un piccolo test sempre alla stessa persona. Se si ha l'autorizzazione del cliente si inizia a servire il vino, iniziando prima dal sesso femminile e poi da quello maschile, sempre minuti di tovagliolo per asciugare le goccioline che scorrono lungo la bottiglia.

Servire correttamente lo spumante

In questa pagina parleremo di :

[La storia spumante e dello champagne per comprendere il servizio](#)

[Il ruolo fondamentale di Dom Pérignon per comprendere il servizio](#)

[Il servizio dello spumante](#)

La storia spumante e dello champagne per comprendere il servizio



Lo spumante deriva storicamente dallo champagne, il primo spumante moderno della storia, con una sua propria tecnica di vinificazione e spumantizzazione messa a punto nell'arco di un secolo grazie ad alcune coincidenze iniziali e molti studi successivi.

L'arte della vinificazione, dalla caduta dell'Impero Romano fino all'avvento del mercantilismo inglese, vero successore dell'impronta commerciale che i Romani seppero dare al loro dominio, fu a totale appannaggio del clero, detentore di un sapere che altrimenti si sarebbe perso, soprattutto nel Basso Medioevo, periodo in cui il vino perse d'importanza a favore di bene alimentari più necessari come ortaggi e grano. Questo fu infatti un periodo di scarsità monetaria, a cui conseguì necessariamente un'importanza maggiore data a quei prodotti primari dell'alimentazione autoprodotta a scapito di quelli secondari come il vino.

Fu quindi decisivo il ruolo che il clero e i vari monasteri sparsi in Europa, ebbero nella produzione delle uve e del vino. Queste abbazie disponevano, per l'alimentazione primaria, di numerose tasse ed offerte da parte dei contadini, e quindi potevano dedicarsi maggiormente all'arte del vino, fino a quando, gradatamente nel corso dei secoli e definitivamente nel seicento, l'arte enologica tornò agli imprenditori privati, che ne fecero di nuovo quel commercio fiorente che caratterizzava l'enologia antica.

Il ruolo fondamentale di Dom Pérignon per comprendere il servizio

Ma la spumantizzazione anche per tutto il seicento rimase una tecnica elaborata dal clero, e in particolare agli studi di Dom Pérignon, che seppe così teorizzare le pratiche artigianali dei commercianti inglesi per rendere lo scialbo vino della Champagne apprezzabile, per creare una nuova tipologia di vini: gli spumantizzati appunto, di cui lo Champagne è il capostipite.

Dom Pérignon studiò la tecnica di addizione degli zuccheri che gli inglesi usavano per aumentare il basso grado alcolico dei vini Champagne, regione la più vicina a Londra e quindi favorita in un periodo dove i trasporti erano pur sempre rischiosi e difficoltosi.



Ne risultò quindi non solo una nuova tipologia di vino, lo spumante, che presto sarebbe stato apprezzato in tutto il

mondo come il miglior vino dei nobili, ma anche una valorizzazione delle uve della regione.

E proprio in onore di Dom Pérignon che nel servizio dello Champagne, in caso ci sia un esponente del clero in tavola, spetta ad esso l'onore di essere servito per primo, anche prima delle donne, secondo una gerarchia ben determinata.

Si serve prima il clero, con il rispetto dei gradi gerarchici in caso vi siano presenti più di un clericale, poi le donne, in ordine di età dalla più anziana alla più giovane, e poi gli uomini, con la stessa gerarchia d'anzianità.

Questo è il grande omaggio a Dom Pérignon che il mondo dello Champagne rispetta nel servizio.

Il servizio dello spumante

Il mondo dello spumante, anche se direttamente discendente dallo Champagne, non è obbligato a rispettare la gerarchia clericale nel servizio, e quindi resta suggerito, ma non obbligatorio, servire per primo un esponente del clero in tavola.

Il servizio tra lo champagne e lo spumante, a parte questa differenza, è comune e segue le stesse regole.

La bottiglia va tenuta con la mano destra dal fondo. La gabbietta va tolta con molta cura, tenendo ben fermo il tappo. L'apertura si esegue tenendo fermo il tappo e ruotando lentamente la bottiglia, in modo da avere maggior controllo. Una volta giunti al punto di distacco del tappo dal collo, bisogna piegare leggermente la bottiglia per far uscire lentamente il gas accumulato nel collo tra il vino e il tappo, provocando un silenzioso sibilo. Una volta aperto, avvolgere un tovagliolo intorno alla bottiglia, per evitare lo sgocciolamento della condensa o dell'acqua derivante dall'immersione nel secchiello del ghiaccio servire nell'ordine precedentemente descritto, tenendo sempre la bottiglia dal fondo e asciugando le goccioline con un tovagliolo. Riporre infine sempre nel secchiello del ghiaccio. I bicchieri vanno, se possibile, tenuti in fresco fino a pochi minuti prima del servizio, operazione però da non effettuarsi per champagne o spumanti di particolare pregio o invecchiamento. Sui bicchieri non va assolutamente posta alcuna decorazione.

Tecniche di degustazione

In questa pagina parleremo di :

[La tecnica di degustazione](#)

[La temperatura](#)

[Bicchiere ed esame](#)

La tecnica di degustazione

FICHE DE DEGUSTATION VIN BLANC											
Dénomination du vin		Appellation		Millésime		Mentions spéciales					
EXAMEN VISUEL											
Limpidité	Eclair	Aspect	Couleur	Viscosité	Bulles	Palettes des couleurs					
Clair	Ornithé	Margé	Éclaircie	Faible	Très fines	Jaune pâle clair					
Limpide	Brillant	Fin	Moyenne	Moyenne	Fines	Jaune pâle à reflets verts					
Mil	Milieux	Moyen	Pâle	Épaisse	Moyennes	Jaune clair					
Traverse	Éclatant	Spécial	Légère	Abondante	Grosses	Jaune citron					
Traverse	Mil	Travers	Moyenne	Sécheresse	Très grosses	Jaune pâle					
Vive	Éclat	Traverse	Foncée			Jaune ambré					
EXAMEN OLFACTIF											
INTENSITÉ		QUALITÉ AROMATIQUE				NATURE DES AROMES					
Faible	Sécheresse	Fin	AROMES PRIMAIRES		AROMES SECONDAIRES		AROMES TERTIAIRES				
Classé	Rustique	Deviné									
Aromatique	Simple	Rond									
Développé	Agrippé	Complexe									
Expressif	Supplé	Tota fin									
Fuyant											
EXAMEN GUSTATIF											
ATTIQUÉ		Mondant		Vivace		Nervosité		Vif		Frais	
INTENSITÉ	Faible	Discrète	Bonne	Équilibrée	Expressive	Finesse	Molle	Charme	Charme		
MOULLEUR	Ses	Basée	Doux	Gras	Onctueux	Molleux	Singulier				
FINALE	Courte	Moyenne	Bonne	Longue	Très Longue						
QUALITÉS D'ENSEMBLE											
EQUILIBRE	Agrippé	Déséquilibré	Correct	Proportionné	Équilibré	Harmonieux					
EVOLUTION	Fermé		Vivace		Épanoui	Assé					
DEFIANTS	Bouchon		Mercaptan (jeûne point)		Malade	Scorie					
ACCORD GASTRONOMIQUE											
SCALETTE						Vif					
Agrippé						Ampli					
Cru						Equilibré					
Ses						Gras					
Molle						Moulin					
Waye						Lourd					
Vive						Mince					
OBSERVATIONS :											

La tecnica di degustazione classica del vino prevede la considerazione di alcuni fattori molto importanti nella valutazione, e poi la sua trascrizione su apposite schede, dette appunto *schede di degustazione* dove si annotano questi fattori.

Naturalmente iniziando dal nome del vino, deve essere poi annotata la temperatura di servizio, il bicchiere, l'impatto visivo, quello olfattivo e quello gustativo, con i sommelier più esperti che termineranno con una conclusione, più o meno positiva chiaramente, anche su quelle che possono essere le evoluzioni nel caso si tratti di un vino con ulteriori possibilità di affinamento ed invecchiamento.

La temperatura

In genere esistono temperature standard nel servizio del vino, ma queste possono essere alzate, nel caso delle degustazioni professionali, per far esprimere meglio gli aromi. Questa soluzione va fatta però solo da sommelier esperti, che sono in grado di valutare bene le risposte alle varie temperature.

Le temperature standard invece sono i canonici 8°C per gli spumanti e gli champagne giovani, mentre si sale a 10°C per gli invecchiati e gli aristocratici. Per i bianchi la temperatura di degustazione è di 10°C, da alzare a 12°C nel caso dei grandi vini. I vini da dessert invece vanno generalmente degustati sui 12°C, senza aumentarne la temperatura in nessun caso. Per i giovani rossi invece, freschi e con basse concentrazioni di tannini, la giusta temperatura è di 14°C. Per quelli che abbiano una concentrazione tannica e un'età maggiore ma sempre relativamente giovane la temperatura ideale si aggira sui 16°C mentre per i grandi invecchiati o i grandi strutturati si preferiscono temperature leggermente superiori, intorno ai 18°C, con particolare attenzione ai grandi invecchiati, molto delicati, in cui una temperatura eccessiva potrebbe pregiudicare il vino. Fortunatamente in genere questi ultimi vengono degustati sempre alla presenza di persone molto esperte che preparano la degustazione nel migliore dei modi.

Bicchiere ed esame

La tecnica chiaramente prevede la scelta del bicchiere giusto, in modo che gli aromi vengano distribuiti nel tempo e con la giusta velocità di salita al naso. Si parte sempre da una valutazione visiva in cui si deve indicare sulla scheda di degustazione il giusto colore associato al vino, la densità rilevabile attraverso le "lacrime", e nel caso degli spumanti il flusso dell'effervescenza, descritto in densità, grandezza delle bollicine e velocità.

Passando poi all'esame olfattivo, vanno prima trascritti gli aromi primari, e poi, attendendo almeno cinque minuti, i

secondari. Nel caso dei grandi invecchiati bisognerà aggiungere anche il bouquet.

Tutte tre le fasi devono essere descritte in maniera ben distinta.

Una volta passati poi alla fase gustativa, bisognerà indicare con precisione il tipo di vino, se secco, abboccato o dolce ad esempio, la struttura tannica, la solidità del corpo e la chiusura con i relativi tempi. Si dovranno trascrivere inoltre i sapori e le eventuali mineralità.

Nelle conclusioni potranno essere indicate le potenzialità del vino, gli abbinamenti e gli eventuali invecchiamenti aggiuntivi. Il tutto va descritto con un linguaggio ben definito, che si acquisisce con il tempo, in modo che ognuno sia in grado di comprendere la scheda in esame di lettura.