

Enrico Bimbi



**Elementi base
Analisi Sensoriale**

Tecnica della Degustazione Vino



LEZIONE 1 _ parte 1

PARTE 1: INTRODUZIONE alla TECNICA di DEGUSTAZIONE

- **Composizione del Vino**
- **Caratterizzazione Organolettica del Vino**
- **Apparato Sensoriale**
- **Tecnica di Degustazione**

COMPOSIZIONE DEL VINO



> **80 % ACQUA**

< **20 % altri elementi**

alcol

zuccheri

polifenoli

acidi

ecc.

CARATTERIZZAZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO

CARATTERIZZAZIONE ORGANOLETTICA

I 3 caratteri organolettici principali del vino:

COLORE

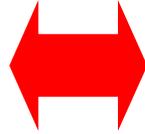
PROFUMO

SAPORE

**Il nostro apparato sensoriale è in grado di “leggere”
i caratteri organolettici del vino**

TECNICA DI DEGUSTAZIONE

COLORE



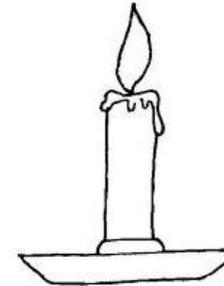
VISTA

come aiutare il nostro apparato visivo nella “lettura”:

1

LUCE DIRETTA

SI anche luce di piccola intensità



NO luce neon

2

INCLINAZIONE BICCHIERE

ellisse a gradualità di spessore decrescente dal centro del bicchiere all'unghia



TECNICA DI DEGUSTAZIONE

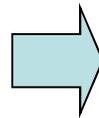
3

POSIZIONE BICCHIERE

posizionare il bicchiere tra la **LUCE** e un **FOGLIO**

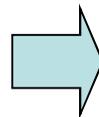


FOGLIO BIANCO



**aiuta la lettura del COLORE
del vino**

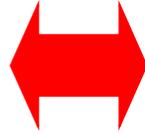
PARTE SCRITTA



**aiuta la lettura della
TRASPARENZA del vino**

APPARATO SENSORIALE

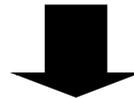
PROFUMO



OLFATTO

gli odori sono percepiti attraverso
le **MUCOSE OLFATTIVE**

ma sono riconosciuti solo se
precedentemente memorizzati
nella **MEMORIA OLFATTIVA**



**è fondamentale costruire un
BAGAGLIO DI MEMORIA OLFATTIVA**



APPARATO SENSORIALE

come costruire il “bagaglio di memoria olfattiva”:

1

**ATTENZIONE A TUTTO QUELLO
CHE BEVIAMO E MANGIAMO**



2

**ATTENZIONE A TUTTO QUELLO
CHE CI CIRCONDA**

TECNICA DI DEGUSTAZIONE

pericolo: ASSUEFAZIONE OLFATTIVA

tecnica per evitare l'assuefazione:

- 1** prima **OLFAZIONE VELOCE**
- 2** tentativo di **MEMORIZZAZIONE** del **PROFUMO**
- 3** **ALLONTANAMENTO** del **BICCHIERE**
- 4** **RIAVVICINAMENTO** del **BICCHIERE** al **naso** e **NUOVA OLFAZIONE**
- 5** ripetizione delle **OLFAZIONI** fino alla completa **CARATTERIZZAZIONE** del **PROFUMO**

TECNICA DI DEGUSTAZIONE

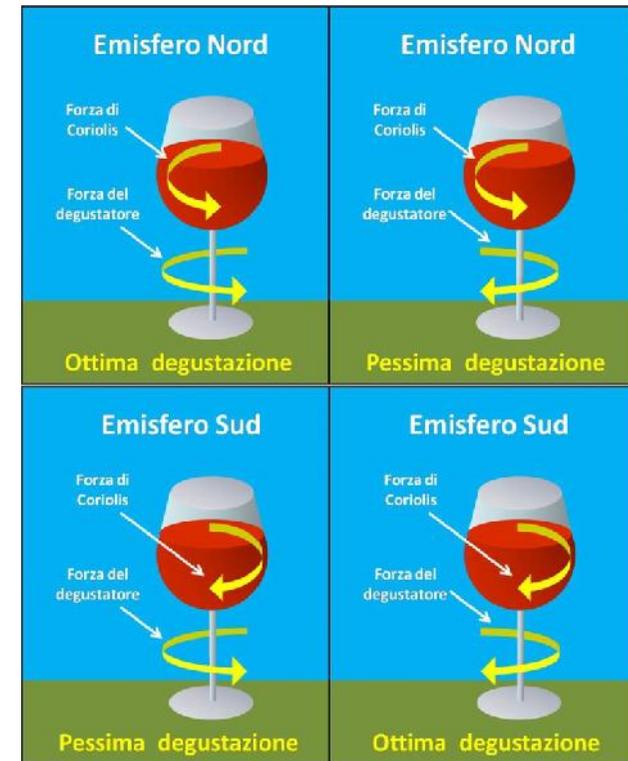
PROFUMI = sostanze volatili

accortezze da seguire durante la degustazione olfattiva:

1 BICCHIERE “AD UOVO”



2 AUMENTO DELLA SUPERFICIE OCCUPATA



TECNICA DI DEGUSTAZIONE

Inoltre...

**tenere la MANO LONTANA dalla BOCCA del BICCHIERE
per evitare la “CONTAMINAZIONE OLFATTIVA”**

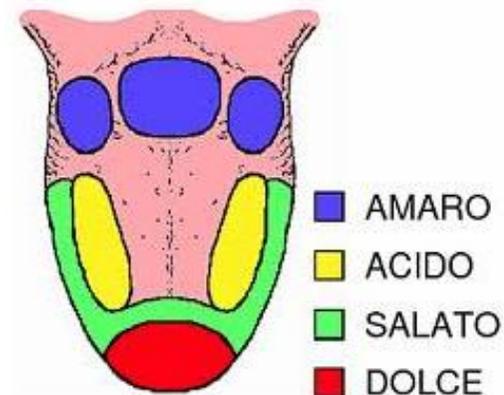


APPARATO SENSORIALE

SAPORE ↔ **GUSTO ma non solo!**

**i recettori del gusto sono le PAPILLE GUSTATIVE,
particolarmente concentrate sulla LINGUA**

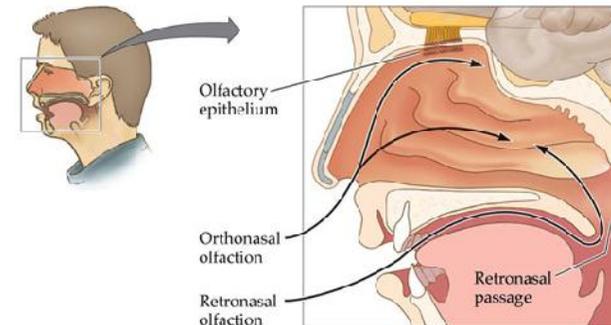
**il sistema gustativo è capace
di riconoscere SOLO
amaro, acido, salato, dolce**



APPARATO SENSORIALE

SAPORE ↔ **gusto & OLFATTO**

INDISPENSABILE per riconoscere
un succo alla **PESCA** da un succo
all'**ANANAS !!!**

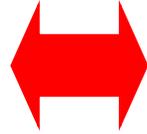


e anche TATTO

la cavità boccale permette di percepire anche
sensazione di **CALORE** data dal **PICCANTE** e dall'**ALCOL**
sensazione di **VISCOSITA'**
ecc.

TECNICA DI DEGUSTAZIONE

SAPORE



GUSTO, OLFATTO, TATTO

accorgimenti tecnici nell'assaggio:

- 1 POCA QUANTITA' ma sufficiente ad AVVOLGERE il PALATO**
- 2 TRATTENERLO in BOCCA e ROTEARLO sul PALATO con l'aiuto della LINGUA**
- 3 prima dell'ingerimento INSPIRARE tra i denti una PICCOLA quantità di ARIA**

TECNICA DI DEGUSTAZIONE

4 Durante e dopo l'INGERIMENTO

ESPIRARE piano piano con il **NASO**

e

“MASTICARE” **cadenzatamente**
con la **BOCCA**

OGNI SECONDO

RETROLEVAZIONE

**Persistenza
Aromatica
Intensa**

TECNICA DI DEGUSTAZIONE

**questo è importante anche per la
DEGUSTAZIONE del CIBO!**



TECNICA DI DEGUSTAZIONE

anche DOPO la DEGLUTIZIONE si continuano ad avere INFORMAZIONI per APPREZZARE il CIBO

