ESAME VISTA

LIMPIDEZZA

- velato
- limpido
- cristallino
- brillante (per spumantizzati)

CONSISTENZA

- fluido
- consistente
- viscoso

(EFFERVESCENZA)

COLORE

GIALLO

- verdolino
- paglierino
- dorato
- ambrato

ROSA

- tenue
- cerasuolo
- chiaretto

ROSSO

- porpora
- rubino
- granato
- aranciato

ESAME OLFATTO

INTENSITÀ

- aspetto olfattivo verticale

COMPLESSITÀ

- aspetto olfattivo orizzontale

QUALITÀ

DESCRITTORI

PRIMARI

aromi varietali

SECONDARI

aromi di fermentazione

TERZIARI

aromi di invecchiamento

CLASSIFICAZIONE DEGLI AROMI

Primari

- **Aromatico**

Vitigni aromatici:

- **malvasia bianca**
- **malvasia nera**
- **moscato bianco**
- **moscato rosa**
- **bracchetto d'asti**
- **gewurztraminer**

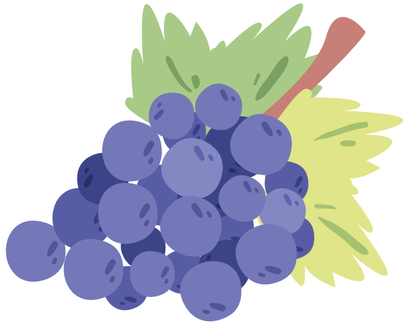
Secondari

Vinoso

- **Floreale**
- **Fruttato**
- **Erbaceo**
- **Fragrante**
- **Minerale**

Terziari

- **Speziato**
- **Tostato**
- **Etereo**
- **Animale**



Secondari

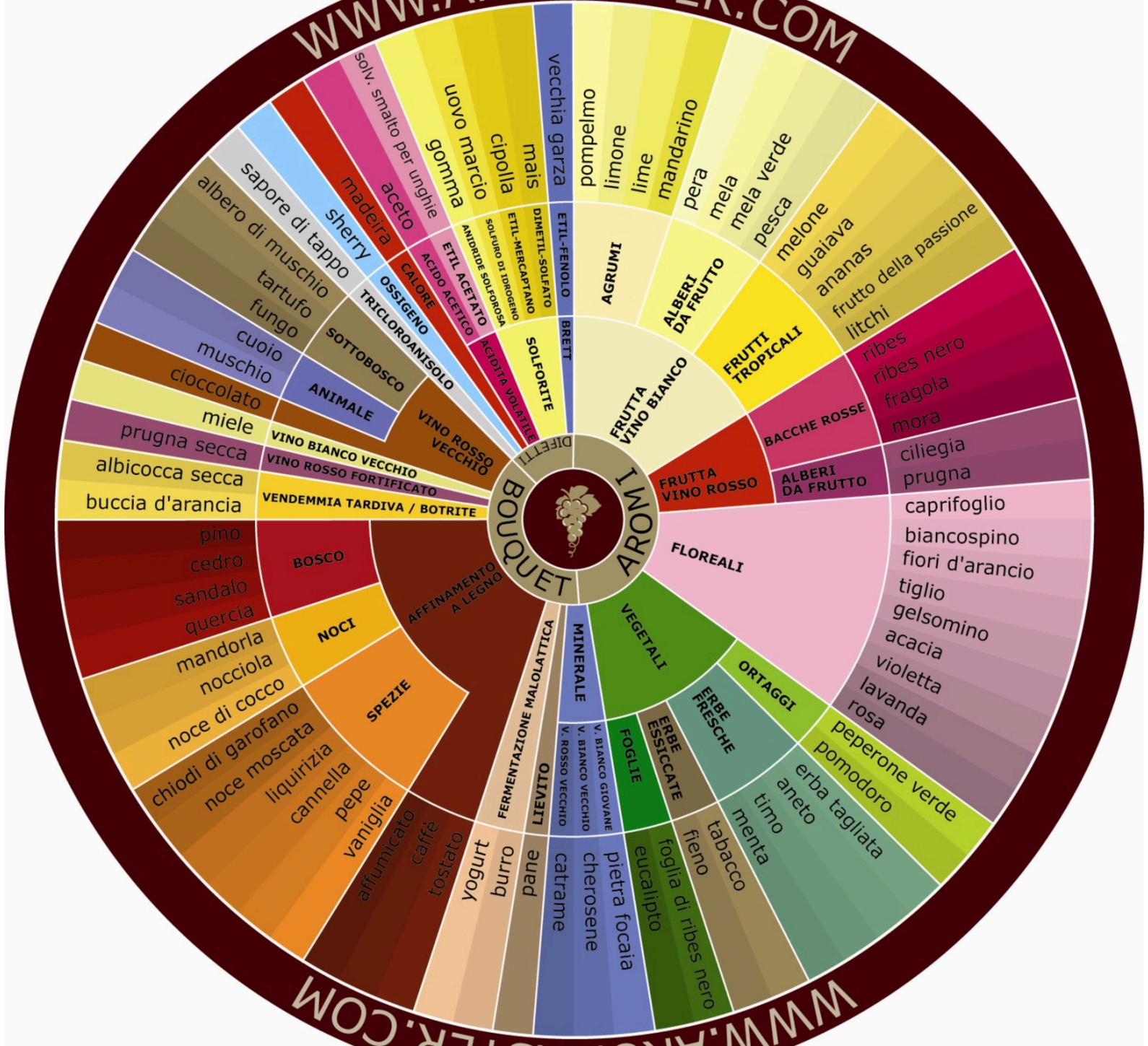
- **Vinoso:** ricorda quello della cantina, durante la fermentazione del mosto e soprattutto durante la svinatura
- **Floreale:** profumo di fiori, che possono essere freschi, come in un vino giovane bianco, classificandoli come fiori bianchi (gelsomino, biancospino, fiori d'arancio, sambuco) o fiori gialli in un vino giovane ma più corposo o fiori rossi in un vino rosso (rosa, viola mammola) o secchi e disidratati in un vino evoluto
- **Fruttato:** profumo di frutta, anche qui divisa (a grandi linee) in bianca e rossa a seconda del colore del vino. Anche qui sarà frutta fresca in un vino giovane (agrumi, pesca bianca, pera, litchi, ciliegie, frutti di bosco), poi sempre più matura (pesca gialla, mela golden, fruttra tropicale, prugna, marasca), fino ad arrivare a percezioni di frutta sottospirito, confettura o, in alcuni casi, anche cotta.

Secondari

- **Erbaceo:** profumo di essenza vegetali. Penetranti, incisivi, come peperone verde tipico del Cabernet Sauvignon, foglia di pomodoro , bosso (Sauvignon Blanc), erba anche appena sfalciata, fieno, mallo di noce, foglia di fico, erbe aromatiche (basilico, timo, rosmarino, maggiorana, mirto, ginepro sia fresche che secche)
- **Fragrante:** ha due significati ben diversi. Identifica la freschezza olfattiva di un vino fresco, giovane o viene utilizzato per descrivere la fragranza del pane fresco che rappresenta la rifermentazione in bottiglia, vini che hanno riposato in bottiglia con i propri lieviti, derivanti da Metodo Classico.
- **Minerale:** aggettivo che riconduce a sensazioni odorose minerali, saline. Si percepirà ghiaia, roccia bianca (Vitovska), polvere da sparo (Pouilly-Fumé AOC della Loira – Sauvignon Blanc), grafite (Nero d'Avola), idrocarburi (tipico del Riesling maturo), salmastro, pietra focaia (Chablis AOC della Borgogna - Chardonnay)

Terziari

- **Speziato:** sensazioni odorose di spezie, potremo percepire pepe (Schiopettino e Syrah), cannella, chiodi di garofano (Primitivo), cardamomo, coriandolo, vaniglia, anice stellato (Nero di Troia), zenzero (Zibibbo), zafferano (Sauternes).
- **Tostato:** sensazioni odorose di legno tostato, torrefazione, caffè e cacao in tutte le loro declinazioni (tavoletta, chicchi, polvere), cioccolato, mandorla e nocciola tostata, affumicato.
- **Etereo:** riconduce ad un vino nella sua massima evoluzione, dovuto a formazione di acetali, eteri, esteri. Si percepiscono sentori di cera,smalto, vernice, iodio, goudron (termine francese per indicare il sentore di catrame che ricorda tante sfumature di bruciato).
- **Animale:** con sentori come pelle, cuoio, selvaggina o merde de poule (Pinot nero di Borgogna)



BOUQUET
AROMI
DIFETTI
FRUTTA VINO BIANCO
AGRUMI
pompelmo
limone
lime
mandarino
ALBERI DA FRUTTO
pera
mela
mela verde
pesca
FRUTTI TROPICALI
melone
guaiava
ananas
frutto della passione
litchi
FRUTTA VINO ROSSO
BACCHE ROSSE
ribes
ribes nero
fragola
mora
ALBERI DA FRUTTO
ciliegia
prugna
FLOREALI
caprifoglio
biancospino
fiori d'arancio
tiglio
gelsomino
acacia
violetta
lavanda
rosa
VEGETALI
ORTAGGI
peperone verde
pomodoro
ERBE FRESCHE
erba tagliata
aneto
timo
menta
ERBE ESSICCATE
tabacco
fieno
FOGLIE
foglia di ribes nero
eucalipto
MINERALE
V. BIANCO GIOVANE
V. BIANCO VECCHIO
V. ROSSO VECCHIO
pietra focaia
cherosene
catrame
LIEVITO
pane
burro
yogurt
FERMENTAZIONE MALOLATTICA
AFFINAMENTO A LEGNO
tostato
caffè
affumicato
SPEZIE
vaniglia
pepe
cannella
noce moscata
liquirizia
chiodi di garofano
noce di cocco
NOCI
mandorla
nocciola
BOSCO
pino
cedro
sandalo
quercia
VENDEMMIA TARDIVA / BOTRITE
buccia d'arancia
albicocca secca
prugna secca
VINO ROSSO FORTIFICATO
miele
VINO BIANCO VECCHIO
cioccolato
VINO ROSSO VECCHIO
muschio
cuoio
ANIMALE
fungo
tartufo
albero di muschio
SOTTOBOSCO
sapore di tappo
TRICLOROANISOLO
OSSIGENO
sherry
madeira
CALORE
aceto
solv. smalto per unghie
ACIDO ACETICO
ETIL ACETATO
gomma
uovo marcio
ACIDITA VOLATILE
SOLFORITE
ETIL-MERCAPTANO
ETIL-SOLFATO
DIMETIL-SOLFATO
ETIL-FENOLO
BRETT
vecchia garza
mais
cipolla

SENSAZIONI DEL GUSTO

SAPORIFERE

- dolcezza/morbidezza
- acitidità/durezza
- Sapidità
- amarezza
- umami

TATTILI

- termica
- pseudocalorica
- astringente
- pungente
- consistente

RETRONASALI

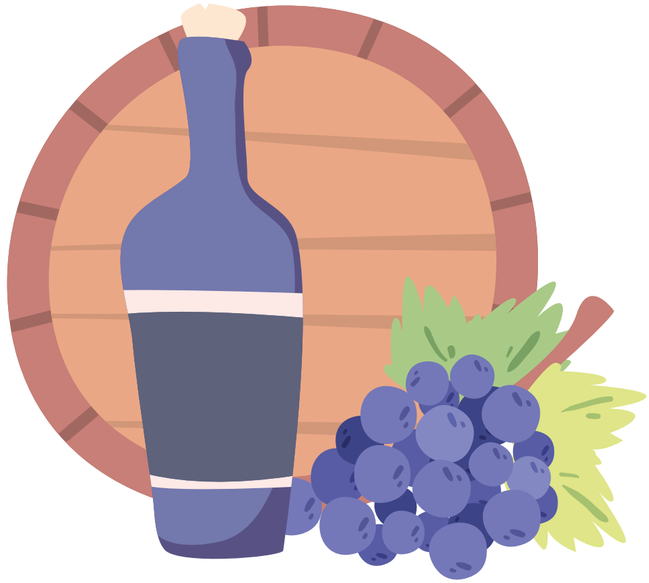
- aroma di bocca o Persistenza Aromatica Intensa

Morbidezze

- Zuccheri (residui)
- alcoli (respondabile effetto pseudocalorico)
- policalcoli (gradevole sensazione di avvolgenza)

Durezze

- acidità (salivazione indotta)
- tannicità (astringenza e grip)
- sapidità (freschezza e pulizia)



ESAME GUSTO

STRUTTURA	• magro/di corpo/robusto
INTENSITÀ	• verticale
COMPLESSITÀ	• orizzontale
PERSISTENZA	• corto/persistente
EQUILIBRIO	• da contestualizzare
STATO EVOLUTIVO	• giovane/pronto/maturo

EFFERVESCENZA

GRANA

- grossolana
- abbastanza fine
- fine

NUMERO

- scarso
- abbastanza numerose
- numerose

PERSISTENZA

- evanescente
- abbastanza persistente
- persistente