



**INTRODUZIONE ALLA  
DEGUSTAZIONE**

**L'ANALISI SENSORIALE**

**PRIMI PASSI  
NELLA DEGUSTAZIONE**

**IL CALICE  
DA DEGUSTAZIONE**

**LE FASI  
DELLA DEGUSTAZIONE**

**LA DEGUSTAZIONE  
PER TIPOLOGIA DI VINO**



*Teoria e pratica  
della degustazione*

# INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE

**L**a degustazione, termine che racchiude un significato ben diverso dal semplice concetto di apprezzamento di un vino, è un insieme di pratiche e di modalità che hanno lo scopo di arrivare alla valutazione “oggettiva” di un vino o di altra bevanda o alimento. Degustare significa dunque ricercare, filtrare, valutare, schedare e dichiarare le qualità di un vino, al fine di poterlo commentare e catalogare secondo parametri fissi (oggettivi), ma anche variabili (soggettivi).

Per svolgere un’azione che abbia la dignità di degustazione occorre quindi, non solo la conoscenza della gestualità rituale, che non è mai casuale, ma anche conoscenza della materia e dei presupposti, esperienza e libertà mentale da condizionamenti e preconcetti.

Degustare un vino è prima di tutto un impegno di serietà ed onestà intellettuale verso chi ha prodotto e verso chi si appresta a comprare: verso chi ha profuso impegno e mezzi e verso chi decide di pagare per quel vino o quel prodotto alimentare. In questo libro, co-

me è facile intuire sin dalla copertina e dalle prime righe, si tratta principalmente di vino e di tutto ciò che è utile per capire, apprezzare e gestire.

Ciò premesso, sgombriamo subito il campo da un altro fraintendimento troppo frequente: non è vero che chiunque può diventare un buon degustatore, uno di quelli con la maiuscola. Per giungere a questo risultato, occorre aver sempre ben in mente le premesse iniziali: una predisposizione biologica, eloquenza e tanta, ma tanta, pratica e dedizione.

Di fronte a questo scenario vi siete già scoraggiati? Non è il caso; siete solo all’inizio del percorso. Vero è che chiunque può diventare, sempre con allenamento e pratica, un onesto degustatore; se poi supererà questo primo traguardo, saranno solo il tempo e gli obiettivi che si è prefisso a dirlo. State certi che ognuno di noi possiede, salvo menomazioni fisiche, le capacità indispensabili per poter valutare un vino: i propri sensi. Chi più, chi meno...

Valutare un vino è un’azione che si appoggia su due criteri distinti: quelli oggettivi e quelli soggettivi, e proprio su queste due categorie si delinea la tipologia del degustatore cui apparterrete...

Il **criterio soggettivo** si sostanzia nella finalità del degustatore a valutare se un determinato vino soddisfi o meno il proprio gusto personale e le proprie aspettative. In questa vasta categoria si possono comprendere la maggior parte degli appassionati che si accostano al mondo del vino per finalità prevalentemente amatoriali, ovvero quelle persone che vogliono arrivare a capire se stanno spendendo i loro soldi nel modo migliore e nel prodotto che più soddisfa il proprio gusto.

Il **criterio oggettivo** invece, ha la finalità di valutare la qualità e le caratteristiche reali di un vino, mediante l’espressione di un parere, a prescindere dal proprio gusto e altri condizionamenti esterni (etichetta, blasone del produttore, ecc...). In questo approccio il vino viene valutato esattamente per quello che è ed esprime. Qui si raggruppano i degustatori professionisti ed i sommeliers; a questo livello raramente pervengono e vogliono arrivare, salvo gli entusiasmi iniziali, gli appassionati ed i cultori del “buon bere” consapevole.





Affermare che il limitarsi all'approccio iniziale (soggettivo) o, peggio, solo a quello neutrale (oggettivo), sia bene o male, non è giudizio semplice e forse non è nemmeno adeguato supportarlo con una disquisizione filosofica. Come spesso accade è meglio affermare che, per poter giungere ad una scelta ponderata, occorre iniziare e far pratica in entrambi i sensi. Occorre cioè prevedere una fase di addestramento personale iniziale in entrambi i sensi, in modo da poter capire qual è la via migliore per ognuno di noi e il giusto grado di miscelazione tra i due criteri che caratterizzerà il mio (personale e soggettivo) essere un degustatore.

In ogni caso, indipendentemente dal tipo di degustatore che vorrò diventare, l'aspetto fondamentale è che dovrò imparare come si degusta un vino: il **metodo**, le **fasi**, la corretta **gestualità**, i **momenti** e gli **strumenti**. Da queste premesse non si prescinde; spesso è proprio dai piccoli particolari che si comprende se chi ci sta parlando di un vino, è una persona seria o un oratore improvvisato, magari con una buona eloquenza, ma pur sempre un pressapochista da cui poco si impara e con il quale si perde sicuramente tempo o, peggio, da cui si può venir negativamente influenzati ed ispirati.

# LE BOTTIGLIE E I TAPPI

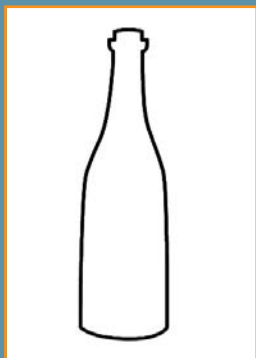
Come per il bicchiere, anche la bottiglia si lega al tipo di vino per cui deve essere utilizzata e, per i vini di qualità, sono i Disciplinari di produzione stessi che ne prescrivono forma e limitazioni di capienza.

Il materiale di cui è costituito un tappo di sughero, viene ricavato dalla *quercus suber* o quercia da sughero. I paesi dove trova habitat ideale per la crescita e lo sviluppo sono l'Italia, la Spagna, il Portogallo e l'Algeria.

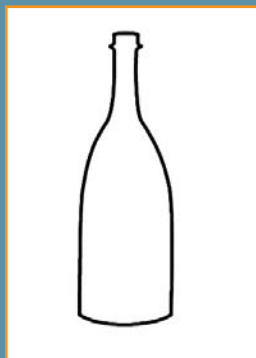
## CLASSIFICAZIONE PER CAPIENZA

1. demi bouteille	0,375 L	8. salmanazar	9 L
2. bouteille	0,75 L	9. balthazar	12 L
3. litre	1 L	10. nabuchodonosor	15 L
4. magnum	1,5 L	11. Salomon	18 L
5. éroboam	3 L	12. primat	27 L
6. réhoboram	4,5 L	13. melchizedec	30 L
7. mathusalem	6 L		

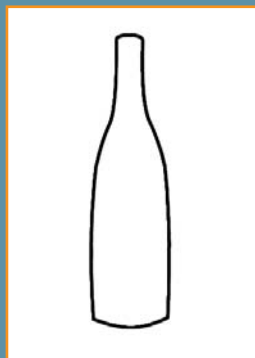
## CLASSIFICAZIONE PER TIPOLOGIA



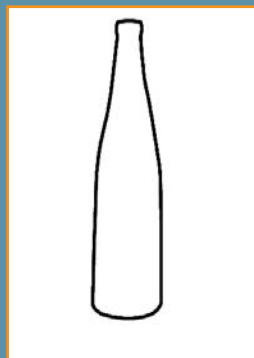
1. Champagnotta:  
vini con anidride  
carbonica



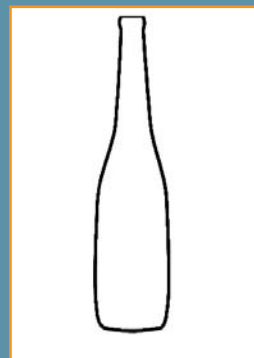
2. Champagnotta  
prestige couvèè:  
di prestigio



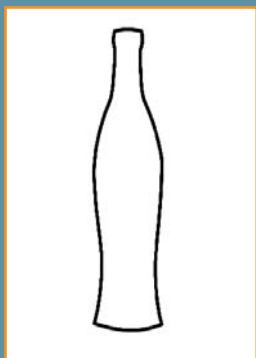
3. Borgognona:  
vini fermi bianchi  
e rossi



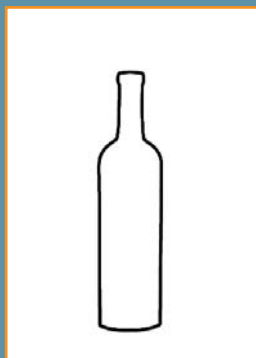
4. Alsziana:  
vini bianchi



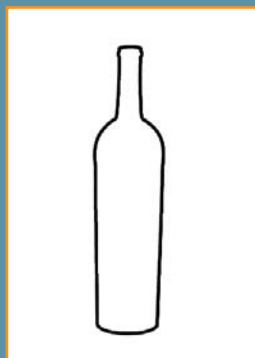
5. Renana:  
vini bianchi



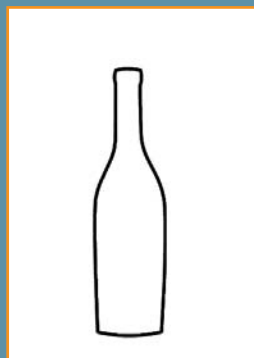
6. Anfora (Provenza):  
vini bianchi



7. Bordolese:  
vini rossi  
e bianchi



8. Bordolese spalla  
alta (golia):  
rossi di pregio



9. Albeisa (Langhe):  
vini rossi  
(es. Barolo)

La prima produzione di sughero, però non ancora adatta alla costruzione di tappi, avviene dopo circa 25 anni dall'impianto. Per ottenere materiale idoneo per ottenerne tappi bisogna attendere almeno 40–45 anni (seconda estrazione) in cui la qualità del materiale, chiamata *femminella* o *gentile*, permette di garantire sicurezza nella produzione.

Diverse le tipologie di tappo in sughero, ma la migliore è sicuramente quella costituita da un unico pezzo, denominato *massello*, dal costo elevato in quanto estratto da un'unica striscia. La misura può variare dai 5 ai 7 cm, ed una volta estratto dalla bottiglia, non deve essere né troppo duro (legnoso) né troppo morbido (cedevole).

Di costo inferiore, e sicuramente anche di minor qualità, sono i tappi di *agglomerato birondellato* prodotti da granuli di sughero uniti da un collante e due rondelle (di sughero intero) nelle estremità, per far sì che i trucioli ed il collante non stiano a contatto con il vino ed il verme del cavatappi trovi una massa compatta e non composta, per evitare problemi nella fase di estrazione.

Anche il tappo da spumanti detto a *fungo* è concepito nella stessa maniera, ma in questo caso più per un'esigenza di forma e funzionalità, che per una valenza economica.

Un nemico del sughero è sicuramente una muffa o fungo chiamata *armillaria mellea*, quella che si sviluppa alla base della quercia cedendogli un sapore sgradevole e pungente, che darà poi il consueto, e purtroppo non difficile a riscontrare, odore di tappo. Per approfondire questi aspetti si rimanda al capitolo relativo alla difettistica. Per eliminare questo problema, e per far fronte all'attuale carenza di materia prima, vi sono a disposizione tappi alternativi, utili anche per i produttori che desiderano contenere i costi di produzione per vini non destinati all'invecchiamento:

- *tappo sintetico*: Prodotto con materie plastiche, che garantiscono ai vini consumabili in uno o massimo 2 anni, tenuta ed immunità da difetti, ma non lasciando traspirare il liquido, non ne consentono un adeguato invecchiamento.
- *tappo a vite*: Anche questo usato per vini destinati ad un consumo veloce, ha un costo bassissimo che viene poi però condizionato dalla bottiglia che non può essere standard, ma particolare, con la filettatura sul collo anteriore.
- *tappo a corona*: Vale la teoria del tappo a vite: anche in questo caso il costo è basso, ma occorre una bottiglia con l'anello che ne consenta la chiusura.