# Composizione della scheda

- Sezione destra per la valutazione analitico descrittiva

onav
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

## SCHEDA VALUTAZIONE

Metodo combinato centesimale e a parametri liberi quantitativi

Manifestazione ..... Commissione .....

Data ..... Ora .....

Nome Assaggiatore ..... Campione N° .....

Designazione del vino ..... Annata .....

| Esame | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Scadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Corrisp. | Eccesso | Carenza | Squilibrio | NATURA DEI DIFETTI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | Biologica ☐ |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ | |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | ■ | |
| OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | Chimico-fisica ☐ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| GUSTO OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | Accidentale ☐ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | ■ | Congenita ☐ |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | RETROGUSTO | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | | |
| GIUDIZIO COMPLESSIVO | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | | |
| TOTALI parziali | decine | | | | | | | | | | | | |
| | unità | | | | | | | | | | | | |

TOTALE .....

**VISTA**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**OLFATTO**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**GUSTO OLFATTO**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**PREVISIONE EVOLUTIVA**

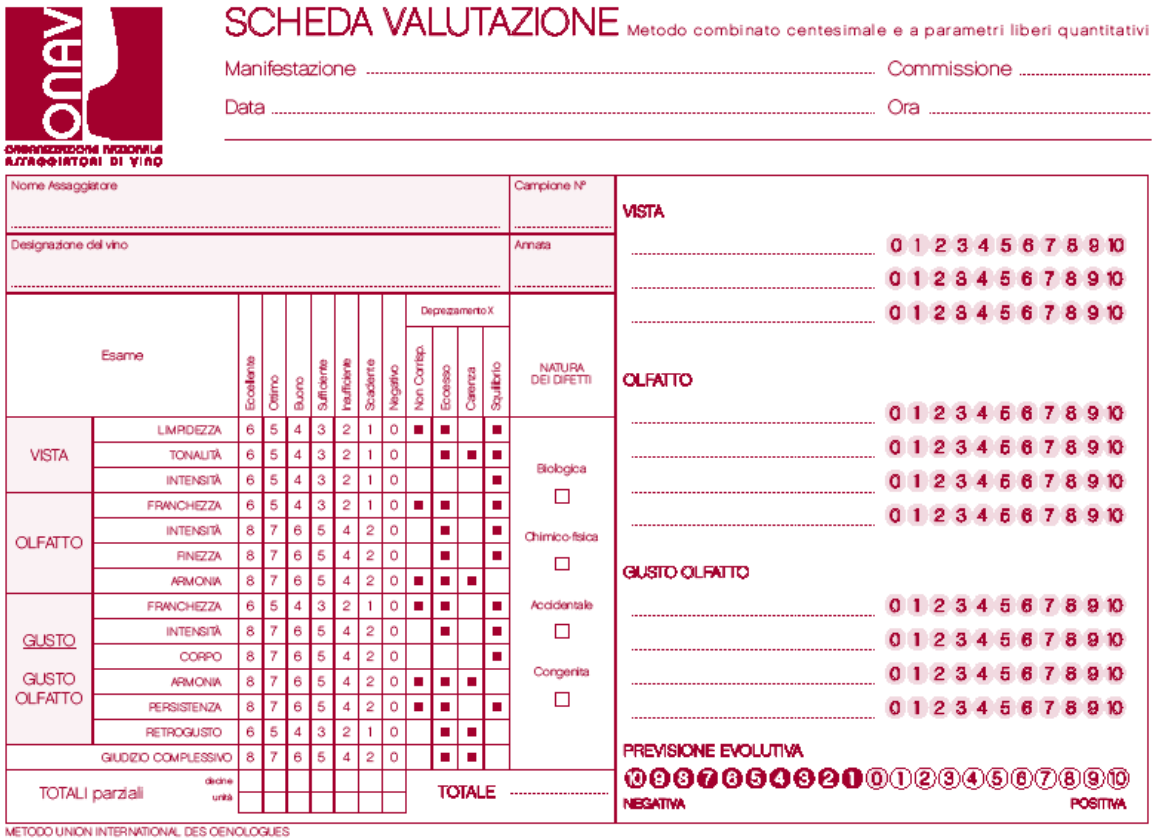
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NEGATIVA POSITIVA

METODO UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES

# Composizione della scheda

- Sezione sinistra per i giudizi espressi in termini e quindi in punteggi



ONAV
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

SCHEDA VALUTAZIONE Metodo combinato centesimale e a parametri liberi quantitativi

Manifestazione ..... Commissione .....

Data ..... Ora .....

Nome Assaggiatore ..... Campione N° .....

Designazione del vino ..... Annata .....

| Esame | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Scadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Contrip. | Eccesso | Carenza | Squilibrio |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | ■ |
| OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | |
| GUSTO OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | ■ |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | RETROGUSTO | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | |
| GIUDIZIO COMPLESSIVO | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | |
| TOTALI parziali | decine | | | | | | | | | | | |
| | unità | | | | | | | | | | | |

NATURA DEI DIFETTI: Biologica ☐ Chimico-fisica ☐ Accidentale ☐ Congenita ☐

TOTALE .....

VISTA
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

OLFATTO
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

GUSTO OLFATTO
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PREVISIONE EVOLUTIVA
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
NEGATIVA POSITIVA

METODO UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES

# Composizione della scheda

- A destra dei punteggi si devono indicare i motivi di deprezzamento per ogni singola sensazione tra quelli disponibili

onav
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

SCHEDA VALUTAZIONE Metodo combinato centesimale e a parametri liberi quantitativi

Manifestazione ..... Commissione .....

Data ..... Ora .....

Nome Assaggiatore ..... Campione N° .....

Designazione del vino ..... Annata .....

| Esame | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Scadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Contrip. | Eccesso | Carenza | Squilibrio |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | ■ |
| OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | |
| GUSTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | ■ |
| GUSTO OLFATTO | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | RETROGUSTO | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | |
| GIUDIZIO COMPLESSIVO | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | |
| TOTALI parziali | decine | | | | | | | | | | | |
| | unità | | | | | | | | | | | |

NATURA DEI DIFETTI: Biologica ☐ Chimico-fisica ☐ Accidentale ☐ Congenita ☐

TOTALE .....

VISTA
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

OLFATTO
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

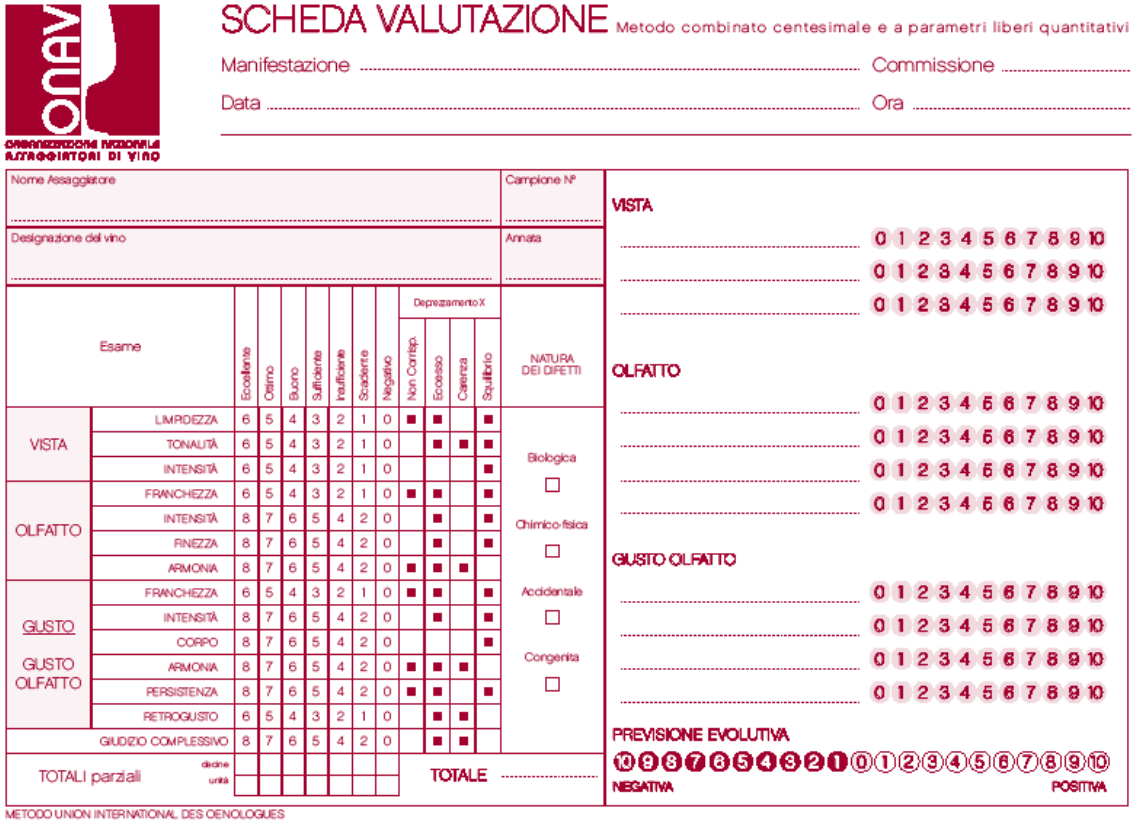
GUSTO OLFATTO
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PREVISIONE EVOLUTIVA
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
NEGATIVA POSITIVA

METODO UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES

# Composizione della scheda

- A destra dei deprezzamenti si deve segnalare la natura dei difetti qualora rilevati



onav
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

SCHEDA VALUTAZIONE Metodo combinato centesimale e a parametri liberi quantitativi

Manifestazione ..... Commissione .....

Data ..... Ora .....

Nome Assaggiatore ..... Campione N° .....

Designazione del vino ..... Annata .....

| Esame | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Scadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Contrip. | Eccesso | Carenza | Squilibrio |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | ■ |
| OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | |
| GUSTO / GUSTO OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | ■ |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | RETROGUSTO | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | |
| GIUDIZIO COMPLESSIVO | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | |
| TOTALI parziali | decine | | | | | | | | | | | |
| | unità | | | | | | | | | | | |

NATURA DEI DIFETTI: Biologica ☐ Chimico-fisica ☐ Accidentale ☐ Congenita ☐

TOTALE .....

VISTA
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

OLFATTO
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

GUSTO OLFATTO
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PREVISIONE EVOLUTIVA
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
NEGATIVA POSITIVA

METODO UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES

# Modalità di espressione del giudizio

- Il giudizio espresso per ogni singola sensazione deve essere attribuito sequenzialmente per evitare che le sensazioni che seguono influiscano sul giudizio precedente.
- Il giudizio deve essere motivato sempre.
- Ogni deprezzamento deve essere esplicitato nella sezione apposita o nella sezione destra per le note

- Pertanto si parte sempre dal giudizio eccellente che viene diminuito in funzione dei deprezzamenti rilevati

Designazione del vino

Annata

| Esame | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Scadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Corrisp. | Eccesso | Carenza | Squilibrio | NATURA DEI DIFETTI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | | | | |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | | |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | | |
| OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | | | | |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | | | | |
| GUSTO OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | | | | |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | RETROGUSTO | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | | |
| GIUDIZIO COMPLESSIVO | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | | |
| TOTALI parziali | decine | | | | | | | | | | | | |
| | unità | | | | | | | | | | | | |

TOTALE .....

80

| Designazione del vino | Annata |
|---|---|
| | |

| Esame | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Scadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Corrisp. | Eccesso | Carenza | Squilibrio | NATURA DEI DIFETTI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | Biologica |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ | |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | ■ | |
| OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | | | | |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | | | | |
| GUSTO OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | | | | |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | | |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | | | | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | | | | |
| | RETROGUSTO | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | | |
| GIUDIZIO COMPLESSIVO | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | | |
| TOTALI parziali | decine | | | | | | | | TOTALE | | | | |
| | unità | | | | | | | | | | | | |

89

- Oltre 90 vino straodinario
- 89/90 vino eccellente
- Tra 86 e 88 vino ottimo
- Tra 83 e 85 vino di buona qualità
- Tra 78 e 82 vini corretti ma semplici o con lievissimi difetti
- Tra 74 e 77 vini con difetti tollerabili
- Tra 70 e 73 vini con difetti gravi ma tollerabili
- Sotto 70 vini problematici (da scartare?)

# Scheda Spumanti

onav
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

## SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI

VINI SPUMANTI E FRIZZANTI

Manifestazione ..... Commissione .....

Data ..... Ora .....

Categoria di presentazione ..... Campione N° .....

Designazione del vino ..... Annata .....

| V.S.Q.P.R.D. V.Q.P.R.D. | | V.S.Q. | FERMENTAZIONE | |
|---|---|---|---|---|
| D.O.C.G. | D.O.C. | | BOTTIGLIA | AUTOCLAVE |
| ☐ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

| Esame | | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Scadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Corrisp. | Eccesso | Carenza | Squilibrio |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | PERLAGE | DIMENSIONE | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | ■ | ■ |
| | | PERSISTENZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | | ■ |
| | COLORE | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ |
| | | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | ■ |
| OLFATTO | | FRANCHEZZA | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | | INTENSITÀ | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | | FINEZZA | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | | ARMONIA | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | |
| GUSTO OLFATTO | GUSTO | FRANCHEZZA | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | | INTENSITÀ | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | | CORPO | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 0 | | | | ■ |
| | | ARMONIA | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | |
| | | PERSISTENZA | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| GIUDIZIO COMPLESSIVO | | | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 0 | | ■ | ■ | |
| TOTALI parziali | | decine | | | | | | | | TOTALE | | | |
| | | unità | | | | | | | | | | | |

NATURA DEI DIFETTI

Biologica ☐

Chimico-fisica ☐

Accidentale ☐

Congenita ☐

osservazioni .....

| Commissario/i | Firma/e |
|---|---|
| ..... | ..... |

METOOD UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES

# CHECK POINT

Nome Assaggiatore ..... Campione N° .....

Designazione del vino ..... Annata .....

| | Esame | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Cadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Corrisp. | Difetto | Carenza | Squilibrio | NATURA DEI DIFETTI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ | Biologica ☐ |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | ■ | |
| OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | Chimico-fisica ☐ |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| GUSTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | Accidentale ☐ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | ■ | Congenita ☐ |
| GUSTO OLFATTO | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | RETROGUSTO | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | | |
| | GIUDIZIO COMPLESSIVO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | | |
| TOTALI parziali | decine | | | | | | | | | | | | |
| | unità | | | | | | | | | | | | |

TOTALE .....

METODO UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES

**VISTA**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**OLFATTO**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**GUSTO OLFATTO**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**PREVISIONE EVOLUTIVA**

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NEGATIVA POSITIVA

# L'ESAME VISIVO

onav
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

## SCHEDA VALUTAZIONE

Metodo combinato centesimale e a parametri liberi quantitativi

Manifestazione ..... Commissione .....

Data ..... Ora .....

Nome Assaggiatore ..... Campione N° .....

Designazione del vino ..... Annata .....

| Esame | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Cattivo | Negativo | Deprezzamento X: Non Corrisp. | Difetto | Carenza | Squilibrio | NATURA DEI DIFETTI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ | Biologic ☐ |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | ■ | |
| | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| OLFATTO | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | Chimico-fisica ☐ |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| GUSTO OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | Accidentale ☐ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | ■ | Congenita ☐ |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | RETROGUSTO | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | | |
| GIUDIZIO COMPLESSIVO | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | | |
| TOTALI parziali | decine | | | | | | | | | | | | |
| | unità | | | | | | | | | | | | |

TOTALE .....

**VISTA**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**OLFATTO**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**GUSTO OLFATTO**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**PREVISIONE EVOLUTIVA**

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NEGATIVA POSITIVA

METODO UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES

# Tecnica di degustazione visiva

- Annullare qualunque forma di condizionamento ambientale visivo schermando il bicchiere con un foglio bianco
- Primo approccio alla ricerca della limpidezza: posizionare il bicchiere verso una fonte luminosa ed analizzare in trasparenza l'eventuale presenza di particelle in sospensione.
- Nei vini rossi è necessario retroilluminare il bicchiere data la limitata trasparenza per cui l'azione più semplice è di proiettare il bicchiere (inclinato a 45° in avanti) su un foglio bianco che ha la funzione di schermo riflettente delle radiazioni luminose ed analizzare la trasparenza nelle sezioni meno profonde del vino.

# Definizioni della Limpidezza

- Limpidezza: assenza di particelle in sospensione e valutazione della luminosità del vino. Si giudica per trasparenza e per illuminazione laterale (riflessione=luminosità).
- Trasparenza: proprietà del vino di lasciarsi attraversare da radiazioni luminose
- Particelle: velature o torbidità sospese nel vino a causa di **malattie, alterazioni, precipitazioni di materia colorante ossidata e polimerizzata, di feccie, di sali tartarici**

- La luminosità dipende da due fattori: pH/ acidità e colore del vino.
- Il pH dipende a sua volta dalle caratteristiche iniziali del vino, dalla sua sanità e dalla sua evoluzione: vini più evoluti saranno meno luminosi di vini giovani, vini “malati” saranno meno luminosi di vini “sani”
- Il colore ha una differente capacità di riflettere le radiazioni luminose: vini più “scuri” saranno meno luminosi di vini “chiari”

# LIMPIDEZZA

- La limpidezza può essere deprezzata solo per **carenza**, ovvero per presenza di particelle in sospensione o per luminosità  non adeguata

# Colore

- Per tinta o tonalità del colore s'intende l'insieme delle sensazioni legate all'intensità della scala cromatica.
- La vivacità del colore è un attributo riferibile alla luminosità e brillantezza del colore, capace in pratica di riflettere e moltiplicare l'effetto luminoso dovuto al raggio che ha colpito il vino.
- Si giudica illuminando il vino con luce riflessa e mettendo a schermo una superficie bianca neutra.
- L'intensità del colore dipende dalla quantità di materia colorante

Il colore del vino dipende, oltre che dalle sostanze presenti nelle bucce dell'uva, da altri fattori 'esterni', come la zona di produzione, il tipo di vinificazione, il sistema e lo stato di invecchiamento, l'età...

# COLORE

**La Tonalità di Colore** è deprezzabile per:

- Non corrispondenza

**L'Intensità di colore** è deprezzabile per:

- non corrispondenza
- eccesso
- carenza

# LACRIME E ARCHETTI

- A completamento dell'indagine visiva è opportuna una valutazione della viscosità del vino attraverso l'osservazione della rotazione nel bicchiere. Velocità di rotazione, profondità del vortice e tempo necessario a fermarsi sono i segnalatori della viscosità. A margine noterete le lacrime che si formano per tensione superficiale sulle pareti del bicchiere che non sempre in modo corretto danno indicazioni di alcolicità (numero delle lacrime) e di morbidezza (forma della lacrima)

# L'ESAME OLFATTIVO

onav
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

## SCHEDA VALUTAZIONE

Metodo combinato centesimale e a parametri liberi quantitativi

Manifestazione ..... Commissione .....

Data ..... Ora .....

Nome Assaggiatore ..... Campione N° .....

Designazione del vino ..... Annata .....

| Esame | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Scadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Corrisp. | Eccesso | Carenza | Squilibrio | NATURA DEI DIFETTI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ | |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | | |
| OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| GUSTO OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | ■ | |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | RETROGUSTO | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | | |
| GIUDIZIO COMPLESSIVO | | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | | |
| TOTALI parziali | decine | | | | | | | | | | | | |
| | unità | | | | | | | | | | | | |

Biologica ☐

Chimico fisica ☐

Accidentale ☐

Congenita ☐

TOTALE .....

VISTA

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

OLFATTO

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

GUSTO OLFATTO

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PREVISIONE EVOLUTIVA

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NEGATIVA POSITIVA

METODO UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES

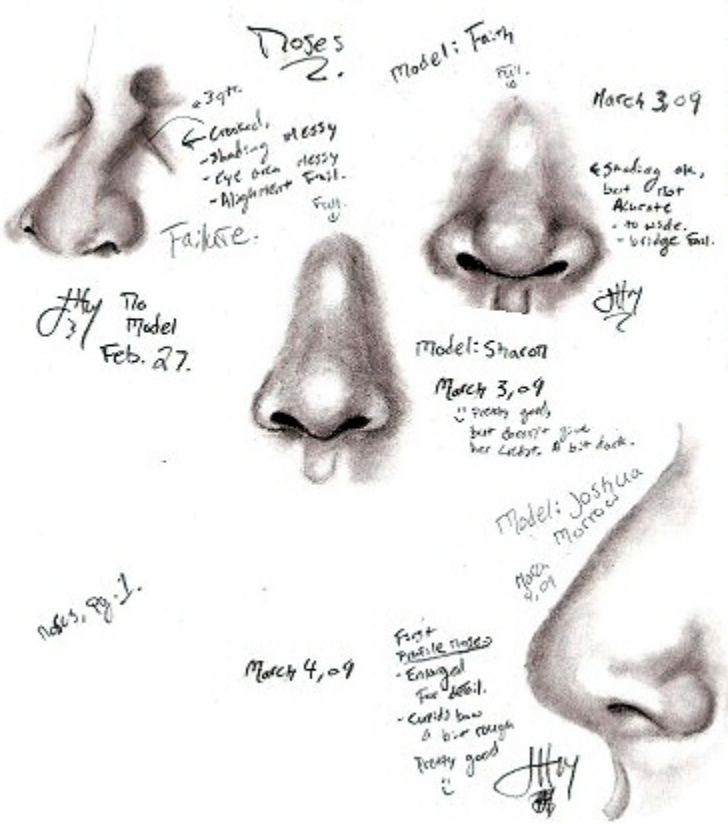
# TECNICA DI DEGUSTAZIONE OLFATTIVA

- Ogni approccio del bicchiere al naso deve durare pochi secondi, da ripetere più volte per evitare fenomeni di adattamento olfattivo
- Il primo approccio a bicchiere fermo serve per evidenziare difetti olfattivi (tappo, ossidazione, muffe, acescenza, spunto, brettanomyces, ecc.)
- Poi si fa roteare dolcemente il vino nel bicchiere per aumentare, bagnando le pareti del bicchiere, la superficie di esposizione all'aria che consente una miglior volatilizzazione dei composti rilevabil a livello olfattivo.
- Ripetute olfazioni di breve durata dovranno consentirvi di riconoscere le diverse caratteristiche

- N.B

L'esame olfattivo è agevolato dall'esperienza che consente, già durante l'esame visivo e conoscendo i dati del vino, di poter prevedere quali sentori ritrovare nel bicchiere, senza che queste previsioni debbano in alcun modo condizionare i riconoscimenti.

- Il riconoscimento dei sentori percepiti dipende dal vissuto individuale per cui è normale che la stessa percezione sia comunicata in forma diversa da soggetti diversi. È importante innanzitutto capire i cambi di tono olfattivo che determinano le diverse percezioni.



Per franchezza s'intende l'assenza o la non interferenza di qualsiasi sensazione sgradevole sia pure di limitata intensità. Un vino franco è un vino pulito, netto e sincero senza difetti.

# *Franchezza*

Il deprezzamento possibile è per carenza

# *Intensità*

Per intensità olfattiva, s'intende generalmente l'impatto della quantità di profumo emanata, una sensazione di volume complessivo da cui la definizione di tatto olfattivo.

In realtà l'intensità ha valore strumentale e si apprezza meglio non per l'impatto ma per la capacità di favorire il riconoscimento degli aromi.

Il deprezzamento possibile è:

- Per non corrispondenza
- Per carenza

Per finezza olfattiva s'intende qualitativamente l'eleganza, la classe, la varietà e la discrezione delle sfumature odorose del vino..

il deprezzamento è possibile per:

- non corrispondenza
- carenza

inoltre si valuta anche in base al numero di sentori percepiti (un vino più complesso è sicuramente più apprezzabile di uno meno)

# *Finezza*

# Armonia

Per armonia si intende il bilanciamento tra le diverse espressioni olfattive che non devono prevaricarsi concedendo singoli e distinti riconoscimenti armonici tra loro. Nella valutazione interagiscono, quindi, la franchezza, l'intensità e la finezza che completano la definizione di armonia.

Se un vino è in equilibrio ma manca di finezza o di franchezza sicuramente non potrà definirsi armonico

Contribuisce naturalmente anche La complessità olfattiva

Il deprezzamento è possibile per squilibrio

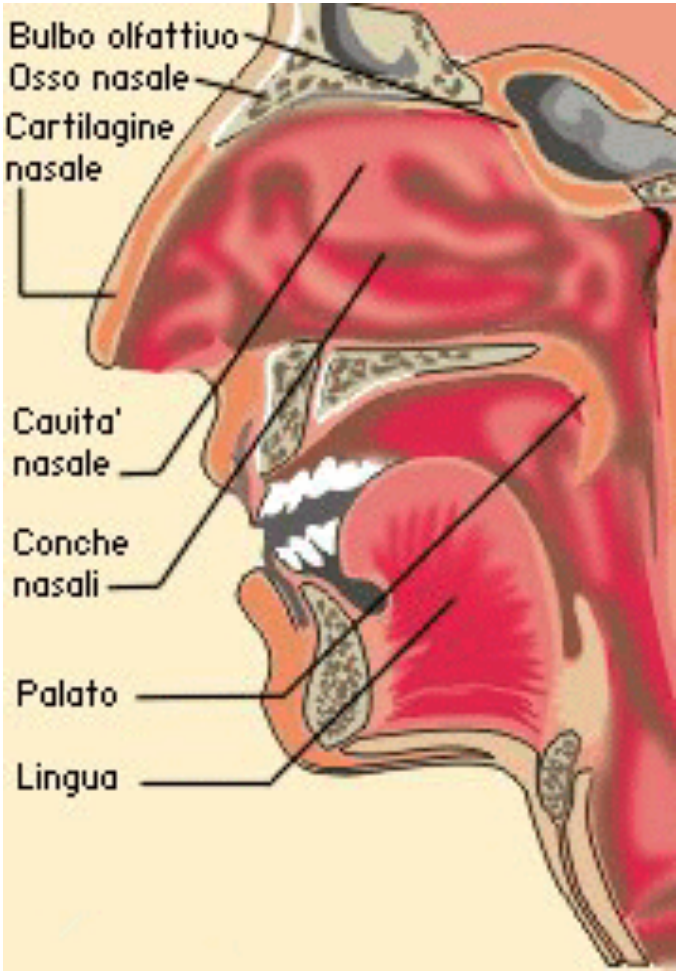
# Armonia

inoltre si valuta anche in base al numero di  sentori percepiti

(un vino più complesso è sicuramente più apprezzabile di uno meno)

# Valutazione olfattiva indiretta

- È corretto, prima di completare i giudizi relativi alla fase olfattiva, tener conto anche della volatilizzazione degli aromi nel cavo orale durante la fase gusto olfattiva.
- Occorre tener conto che soggettivamente si può essere più predisposti al riconoscimento olfattivo in via diretto o in via indiretta, per cui meglio non trascurare alcun particolare.



# L'ESAME DI BOCCA

onav
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

## SCHEDA VALUTAZIONE

Metodo combinato centesimale e a parametri liberi quantitativi

Manifestazione ..... Commissione .....

Data ..... Ora .....

Nome Assaggiatore ..... Campione N° .....

Designazione del vino ..... Annata .....

| Esame | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Scadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Corrisp. | Eccesso | Carenza | Squilibrio | NATURA DEI DIFETTI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | Biologica ☐ |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ | |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | ■ | |
| OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | Chimico-fisica ☐ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| GUSTO OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ | Accidentale ☐ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ | |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | ■ | Congenita ☐ |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ | |
| | RETROGUSTO | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | | |
| | GIUDIZIO COMPLESSIVO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | | |
| TOTALI parziali | decine | | | | | | | | | | | | TOTALE ..... |
| | unità | | | | | | | | | | | | |

VISTA
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

OLFATTO
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

GUSTO OLFATTO
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

PREVISIONE EVOLUTIVA
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
NEGATIVA POSITIVA

METODO UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES

# TECNICA DI DEGUSTAZIONE

- Chiamo esame di bocca questa fase poiché intervengono sia i sensi del gusto che dell'olfatto e del tatto.
- La corretta esecuzione prevede innanzitutto l'avvinamento del cavo orale con un piccola quantità di vino(un cucchiaino da the); in questa fase non si deve fare analisi ma solo ripulire e predisporre il cavo orale

- Il momento di analisi prevede una quantità di circa 1 cucchiaio da tavola di vino fatto fluire nella parte anteriore del cavo orale e, a bocca chiusa, fatto scorrere verso la parte posteriore senza masticazione, solo reclinando lentamente indietro il capo. In questa fase si dedica attenzione alle variabili gustative.
- Poi si solleva il vino con la lingua comprimendolo sotto il palato per avvertire le sensazioni di corpo e di rotondità
- Poi si mastica inspirando aria: la masticazione comprime il vino contro la mucosa orale e induce l'azione dei tannini eventualmente presenti e dell'alcol. L'inspirazione, successiva al riscaldamento del vino dovuto alla temperatura corporea, consente la volatilizzazione di composti che per convezione e per espirazione risalgono alla mucosa olfattiva per completare la gamma dei riconoscimenti.
- Si deglutisce. L'azione dell'alcol produrrà una sensazione di pseudocalore e l'espirazione determinerà la durata della persistenza dell'intensità aromatica

- A questo punto rimarranno da valutare gli effetti della degustazione (salivazione fluida o densa, astringenza, finale gustativo, finale aromatico ecc.) che determinano il retrogusto

# Definizioni

- Franchezza: si intende l'assenza o la non interferenza di qualsiasi sensazione sgradevole sia pure di limitata intensità. Un vino franco è un vino pulito, netto e sincero

Deprezzamenti possibili per carenza

- Intensità: sensazione di quantità dell'impatto delle diverse sensazione gustative, tattili, retrolfattive

Deprezzamenti possibili per carenza e non corrispondenza

Il corpo è l'insieme di tutti gli elementi di un vino con l'esclusione dell'acqua, dell'alcool e degli elementi volatili e degli zuccheri residui (estratto secco).
Il corpo è quindi l'insieme di tutti gli elementi che concorrono alla formazione delle sostanze estrattive.
Il corpo od estratto, comprende gli acidi fissi, la sostanza colorante, i tannini, i Sali minerali, la glicerina, l'eventuale zucchero residuo, le sostanze albuminoidi e le sostanze pectiche.
Ugualmente per il corpo va ricercata l'armonia e l'equilibrio.
E evidente che i vini bianchi mancando dei tannini avranno sempre un corpo leggero rispetto ai vini rossi.
Il corpo di un vino ne rappresenta lo scheletro, la struttura, l'ossatura.

# *Corpo*

# CORPO

- I deprezzamenti sono possibili per:
  - Non corrispondenza
  - Eccesso
  - Carenza

# Armonia

Per armonia si intende il bilanciamento tra le diverse espressioni gusto-olfattive e tattili che non devono prevaricarsi concedendo singoli e distinti riconoscimenti armonici tra loro.

Le componenti dell'equilibrio di bocca di un vino sono date principalmente dalle morbidezze e dalle durezze

Nella valutazione interagiscono anche la franchezza e l'intensità che completano la definizione di armonia.

I deprezzamenti sono possibili

per squilibrio

# Morbidezze

- Sensazioni dovute alla presenza
  - dell'alcol, dei polialcoli,
  - di zuccheri residui
  - di sostanze colloidali che aumentano la viscosità del vino.

- È una sensazione tattile di spessore e avvolgenza, rotondità, viscosità che contribuisce a ridurre la percezione degli spigoli delle sostanze dure (effetto tampone).

- Sensazioni eccessive rendono il vino "pesante"

# Alcool

**Pseudocalore**

Più alto è il tenore di alcool di un vino, più questo appare “caldo”.

Anche l’alcool deve essere in giusta armonia con gli altri elementi del vino.

**GUSTO “DOLCE”**

Apporta una sensazione dolciastra al vino.

Ha azione sinergica con le sostanze del sapore dolce.

**EFFETTO TAMPONE**

Maschera l’acidità e ne attenua l’aggressività

Nei vini secchi, è la sostanza a gusto dolce che più contribuisce a dare morbidezza.

**VETTORE AROMATICO**

La sua influenza sui caratteri organolettici è notevole, non solo perché caratterizza il gusto del vino, ma anche perché fa da supporto alle sostanze odorose, soprattutto nei vini bianchi.

L’alcool etilico dunque è l’elemento che riesce ad equilibrare i sapori del vino ed a rendere piacevole una bevanda naturale cosi acida.

# Durezze

- Sensazioni dovute all'azione di acidi, tannini e sali minerali.
- In quantità elevata le durezze presentano un profilo aggressivo non sufficientemente riequilibrabile dalla morbidezza, che richiede una maturazione del vino nei diversi vasi vinari (legno, acciaio, vetro ecc.)
- L'interazione acidi/tannini crea maggiore aggressività

# Equilibrio nei vini bianchi/rosati

- Interazione tra le morbidezze e l'acidità (i sali minerali costituiscono una microsensazione)
- Nei vini bianchi si tende a preferire una prevalenza dell'acidità che da sola da sostegno al vino.
- Un bilanciamento pari in genere rappresenta il momento ultimo di equilibrio di questi vini

# Equilibrio dei vini rossi

- Interazione tra le morbidezze e l'acidità/tannicità (i sali minerali costituiscono una microsensazione)
- Nei vini rossi la somma acidi+tannini dà una sensazione di notevole aggressività che deve essere ben bilanciata dalle morbidezza. Diversamente i vini devono essere fatti maturare e affinare prima di essere portati in commercio.
- si tende a preferire una prevalenza della morbidezza o, meglio, una non prevalenza della durezza.
- Un bilanciamento pari in genere rappresenta il momento iniziale di equilibrio di questi vini
- BISOGNA TENER CONTO SEMPRE DELLE CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI VINI, VITIGNI, LAVORAZIONI

# PERSISTENZA

Con tale termine si intende l'insieme delle sensazioni gusto-olfattive che si percepisce subito dopo la deglutizione o l'espulsione del vino dalla bocca.
Queste sensazioni sono uguali a quelle percepite quando il vino era nel cavo orale.

Si ha in altre parole un prolungamento della percezione anche in assenza di stimolo dovuta alla presenza di tracce di vino sempre più diluite e ad una "memoria" degli stimoli anche se questi sono scomparsi.

La persistenza si misura in base al tempo durante il quale le sensazioni gusto olfattive sono recepite in maniera uniforme.
L'aspetto più importante in questa fase è la valutazione dalla P.A.I. la persistenza dell'intensità aromatica, fattore qualitativo assoluto nella valutazione di un vino. Si misura contando quanti secondi dura la fase "intensa" delle sensazioni olfattive retronasali dopo la deglutizione. (ad es. un secondo corrisponde ad una finta masticazione a bocca vuota).

La persistenza è deprezzabile solo per carenza

# RETROGUSTO

INTERAZIONE NEL FINALE DELL'ASSAGGIO TRA LE SENSAZIONI TATTILI, GUSTATIVE E OLFATTIVE

I descrittori importanti sono: l'acidità, l'eventuale rugosità, l'intensità tannica, l'astringenza, la secchezza e l'amaro.

Sensazioni gradevoli di chiusura dell'assaggio contribuiscono ad una valutazione migliore del vino. Eccessi di durezze o di morbidezze, mancanza di franchezza, ecc. possono lasciare una sensazione finale non piacevole.

BISOGNA TENER CONTO SEMPRE DELLE CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEI VINI, VITIGNI, LAVORAZIONI

**Il retrogusto è deprezzabile per non corrispondenza o per squilibrio**

onav
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

# SCHEDA VALUTAZIONE

Metodo combinato centesimale e a parametri liberi quantitativi

Manifestazione ..... Commissione .....

Data ..... Ora .....

| Nome Assaggiatore | Campione N° |
|---|---|
| Designazione del vino | Annata |

| Esame | | Eccellente | Ottimo | Buono | Sufficiente | Insufficiente | Scadente | Negativo | Deprezzamento X: Non Corrisp. | Eccesso | Carenza | Squilibrio |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VISTA | LIMPIDEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | TONALITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | ■ | ■ | ■ |
| | INTENSITÀ | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | ■ |
| OLFATTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | FINEZZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | |
| GUSTO | FRANCHEZZA | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | INTENSITÀ | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | | ■ |
| | CORPO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | | | ■ |
| GUSTO OLFATTO | ARMONIA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | ■ | |
| | PERSISTENZA | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | ■ | ■ | | ■ |
| | RETROGUSTO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | |
| | GIUDIZIO COMPLESSIVO | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 2 | 0 | | ■ | ■ | |
| TOTALI parziali | unità | | | | | | | | | TOTALE ..... | | |

NATURA DEI DIFETTI

- Biologica ☐
- Chimico-fisica ☐
- Accidentale ☐
- Congenita ☐

**VISTA**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**OLFATTO**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**GUSTO OLFATTO**

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

..... 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

**PREVISIONE EVOLUTIVA**

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

NEGATIVA — POSITIVA

METODO UNION INTERNATIONAL DES OENOLOGUES

# Il giudizio complessivo

- DEVE TENER CONTO DELLA GENERICA CORRISPONDENZA ALLA DESIGNAZIONE E ALL'ANNATA E DELL'EQUILIBRIO TRA LE TRE FASI DELLA DEGUSTAZIONE
- Giudizio finale onnicomprensivo sul vino che consente di esprimere "soggettivamente" il livello di gradimento
- È deprezzabile per non corrispondenza o per squilibrio