



COLLI DELLA MURGIA



GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE

INTRODUZIONE

La definizione che ci da il dizionario Treccani di degustazione è:

“L’atto del degustare, assaggio: d. di vini tipici; d. di tabacchi (o del fumo di tabacchi) pregiati. In senso tecnico, esame dei caratteri organolettici di un vino, dell’olio, del caffè, ecc., fatto per giudicarne il valore commerciale.”.

Effettivamente la degustazione di un vino è nata con fini puramente tecnici e commerciali, ed ancora oggi è un’analisi completamente slegata a sensazioni di carattere personale, che non devono influenzare la valutazione finale del vino. È doveroso premettere che non è necessario essere esperti o sommelier per poter degustare correttamente un vino, e non è, nemmeno, necessario disporre di

particolari doti, chiunque, conoscendo la giusta tecnica e con tanto allenamento, può degustare con facilità un vino.

Il vino è una materia viva che tramite colori, riflessi nel calice, aromi e sensazioni al palato ci racconta la sua storia e solo grazie alla degustazione possiamo capirla, apprezzarla e raccontarla.

La degustazione per sua natura è un’esperienza totale, che coinvolge tutti i sensi e richiede concentrazione per poter cogliere dettagli e sfumature del vino, si compone di tre fasi, che i tecnici definiscono esami:

- Esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gusto-olfattivo

ERBACEO®
PUGLIA
Denominazione Geografica Tipica
COLLI DELLA MURGIA
Italy

Mazzaro®
COLLI DELLA MURGIA
Italy

Tufjano®
COLLI DELLA MURGIA
Italy





ESAME VISIVO

L'esame visivo è il primo step della degustazione è un esame molto importante poiché ci fornisce alcune importanti informazioni: il colore, il vitigno, la gradazione alcolica e l'età del vino.

L'esame visivo si compone di tre momenti:

1. Osservare il vino ponendo il calice poco sopra l'altezza dei propri occhi, cercando di indirizzarlo verso una fonte di luce (artificiale o naturale), questo è importante per determinarne la limpidezza. Per limpidezza si intende l'assenza di particelle o residui sospesi all'interno del calice, di per sé non è un difetto dipende dal vino che si sta degustando, ad esempio se stiamo degustando un vino rosso molto vecchio oppure un vino non filtrato, pratica molto diffusa tra i vini naturali.

2. Successivamente inclinare il bicchiere su una superficie bianca ed osservare il colore. Il calice si inclina in modo tale che il vino si distribuisca nel calice e si possa quindi valutare il colore e le sue sfumature sia al centro che sul bordo. Spesso il colore ci può indicare lo stato evolutivo di un vino, la sua provenienza e la tipologia di vitigno.

3. Infine roteare il bicchiere ed osservare la consistenza del vino mentre rotea, maggiore sarà la sua compattezza maggiore sarà la possibilità che il vino sia consistente. Quando il vino si fermerà, sulle pareti del calice si formeranno degli archetti, più lente saranno le 'lacrime' e più stretti saranno gli archetti, maggiore sarà la struttura del vino, oltre a denotare un maggiore residuo zuccherino e contenuto alcolico.

CURIOSITÀ

L'intensità del colore, spesso può essere un indicatore molto importante, ad esempio se un vino rosso è molto intenso quasi impenetrabile è molto probabile che il vino sia stato prodotto da vigne allevate a Sud, poiché il sole e le minori escursioni termiche concentrano il colore, al contrario, se il rosso è molto scarico probabilmente il vino proviene da vigne allevate a Nord. Questa non è una verità assoluta ci sono delle eccezioni anche legate alle metodologie di produzione o alla tipologia di vino. Per valutare l'intensità inclina il bicchiere su un foglio bianco con delle scritte se riesci a leggere cosa c'è scritto sul foglio vorrà dire che sei in presenza di un vino poco o mediamente intenso, se invece non riuscirai a leggere nulla o farai molta fatica, sarai in presenza di un vino intenso o molto intenso.



L I M P I D E Z Z A

La limpidezza è un parametro spesso sottovalutato ma che ci dà immediatamente delle importanti informazioni sul vino che stiamo degustando. Per limpidezza intendiamo l'assenza di particelle in sospensione, cioè di sostanze 'libere' e percettibili presenti all'interno del vino.

Essa si valuta rivolgendo il calice vicino una fonte di luce poco sopra l'altezza dei propri occhi. La presenza o meno di particelle in sospensione, non è una nota di demerito per il vino, infatti è opportuno valutare la limpidezza in finzione del vino che si sta degustando, ad esempio nel caso di un vino particolarmente maturo è molto probabile che ci siano stati dei decadimenti dovuti al tempo oppure se si sta degustando un vino per il quale il produttore ha deciso di non effettuare filtrazioni (pratica ormai diffusa nei vini naturali), ci aspettiamo nel calice la presenza di molti residui.

Nella valutazione della limpidezza non ci limitiamo però solo a constatare la presenza o meno di elementi nel calice ma valutiamo al contempo anche la capacità del vino di riflettere la luce, infatti la scala di valutazione della limpidezza si compone di 4 parametri:

- **VELATO**
se vi è una notevole quantità di particelle all'interno del calice, tanto da poter definire il vino torbido
- **LIMPIDO**
proprio di un vino che privo di qualsiasi particella sospesa
- **BRILLANTE**
se è totalmente limpido e riflette con una certa forza la luce che lo colpisce
- **CRISTALLINO**
se è un vino che 'emana' naturalmente una certa luminosità, spesso si utilizza per i vini spumanti con in perlage particolarmente fine.



PERLAGE

Il perlage è l'insieme delle bollicine di anidride carbonica prodotte da un vino spumante o da uno champagne quando viene stappata la bottiglia e il vino versato nel bicchiere: la finezza e la qualità del perlage sono elementi per la valutazione del pregio del prodotto.

Infatti, si valuta sia la grandezza delle bollicine che il tempo di permanenza delle stesse nel calice, più fine è la grana (più piccole sono le bollicine) e più lungo è il tempo di permanenza del perlage nel calice, più alta sarà la valutazione del perlage.

Il perlage ha una sua importanza, ma può essere fortemente influenzato da una serie di fattori esterno come: il calice utilizzato o la temperatura di servizio, quindi non possiamo associare al perlage un giudizio di merito generale dello spumante che stiamo degustando.

Spesso bollicine molto fini sono prerogativa di spumanti Metodo Classico o Champagne, mentre gli spumanti prodotti con metodo Charmat presentano un perlage con grana più grossa.

CURIOSITÀ

È buona prassi non roteare un calice di spumante, altrimenti andammo a 'smontare' il perlage, in altre parole elimineremo dal calice tutte le bollicine.



I COLORI DEL VINO

VINI BIANCHI

I colori ascrivibili ai vini bianchi sono circoscritti nelle nuance del giallo e nelle sue tonalità. Generalmente più chiaro è la tonalità del giallo, più giovane e meno strutturato sarà il vino, mentre un colore più carico ed intenso tendente al dorato, denota un vino più maturo o che è stato a contatto con il legno.



Giallo Verdolino



Giallo Paglierino



Giallo Dorato



Giallo Ambrato

VINI ROSATI

Il colore rosa possiamo definirlo un colore tecnico, poiché è determinato da scelte produttive, il colore infatti è funzione del tempo di macerazione del vino a contatto con le bucce, minore sarà il tempo di contatto minore sarà l'intensità del colore. Questo perché gli elementi che determinano il colore del vino (antociani) sono contenuti nella buccia dell'acino e trasferiscono il colore al vino in fase di fermentazione.



Rosa Tenue



Rosa Salmone



Rosa Cerasuolo



Rosa Chiaretto



I COLORI DEL VINO

VINI ROSSI

il colore dei vini rossi, ancor più dei bianchi e dei rosati, è fortemente caratterizzante della varietà e dello stato evolutivo del vino. I vini rossi perdono intensità di colore con il passare del tempo, i rossi giovani hanno colori tendenti al rosso porpora con riflessi violacei, mentre i vini più maturi hanno colori tendenti al rosso granato che diventa aranciato nel caso di vini particolarmente vecchi. L'intensità del colore, inteso come grado di penetrazione della luce, può essere anche funzione delle latitudini in cui è stato allevato il vigneto, rosso più scarico per i vini allevati a Nord, rosso più pieno ed intenso per i vini prodotti da vigneti del Sud.



Rosso Porpora



Rosso Rubino



Rosso Granato



Rosso Aranciato



I COLORI DEL VINO

SCHEMA



- In funzione dello STATO EVOLUTIVO
- In funzione delle TECNICHE DI VINIFICAZIONE E/O PRODUZIONE



- In funzione dello TEMPO DI MACERAZIONE DEL VINO SULLE BUCCE



- In funzione dello STATO EVOLUTIVO
-



Tufija

COLLEZIONE



ESAME OLFATTIVO

È la fase più ‘complessa’ ma anche la più affascinante e divertente. Gli aromi del vino possono essere percepiti sia per via diretta, inspirando con il naso, sia in maniera ‘indiretta’, cioè per via retronasale (essa si compie quando, eliminato il vino dalla bocca, si espira in modo che le sostanze volatili colpiscono la mucosa per via retronasale appunto, gli aromi riscontrabili per via retronasale possono essere simili a quelli nasali - corrispondenza naso-bocca - o differenti).

CURIOSITÀ

L’olfatto è il nostro organo sensoriale più fine e sensibile, assieme alla vista, l’uomo può riconoscere fino a 10.000 diversi odori, specialmente se consideriamo che a livello gustativo siamo in grado di distinguere appena 5 sapori (dolce, amaro, salato, acido e umami). Ovviamente nulla in confronto all’olfatto del cane, infatti, ciò che rende possibile la percezione degli odori è il contatto tra le molecole odorose e le cellule recettrici è la presenza delle ciglia olfattive. Nell’uomo il numero complessivo di cellule olfattive (in entrambe le narici) oscilla tra i 6 e i 10 milioni, ma è di gran lunga inferiore rispetto a quello presente in altri mammiferi. Un cane, per esempio, ha una superficie epiteliale molto più estesa di quella umana (in alcuni cani supera i 170 centimetri quadrati) e ha in media 150 milioni di cellule recettrici.

Anche in questo caso TUTTI posso arrivare ad un livello eccellente con allenamento ed educando il proprio naso e la propria “memoria olfattiva” (cioè la capacità del nostro cervello di percepire un aroma ed associarlo ad un preciso elemento).

L’esame olfattivo si compone di 3 momenti:

1. Prima olfazione a calice fermo, questo è importante per valutare l’intensità del vino, cioè la forza con cui gli aromi colpiscono il nostro naso. Spesso questo parametro si può determinare anche dalla distanza a cui poniamo il calice dal nostro naso, se non abbiamo bisogno di infilarci il naso all’interno saremo davanti ad un vino intenso.
2. Il secondo momento è quello più importante (e divertente), si compone di una serie di brevi olfazioni dopo aver roteato il calice. La rotazione del calice serve a liberare un maggior numero di aromi, poiché il vino si distribuisce lungo le pareti del calice, aumentando la superficie a contatto con l’ossigeno che favorisce la liberazione degli aromi.
3. La terza ed ultima fase è necessaria per valutare la qualità e la nettezza degli aromi percepiti. Se abbiamo percepito un buon numero di aromi di diverse ‘famiglie olfattive’ (es. floreale, fruttato, speziato, tostato, ecc.) e in maniera abbastanza chiara e netta siamo di fronte ad un vino di qualità fine (sotto il profilo aromatico)



GLI AROMI DEL VINO

Odori e aromi compongono una sinfonia sensoriale: generalmente gli odori vengono percepiti subito, direttamente dal bicchiere e sono le molecole che “volano” al nostro naso, mentre gli aromi si avvertono per via retronasale (cioè dopo la deglutizione). Ogni molecola, con il proprio carattere olfattivo contribuisce sia singolarmente, che in sinergia con tutte le altre, a definire la sinfonia olfattiva complessiva.

Gli aromi e gli odori si raggruppano nelle c.d. ‘famiglie olfattive’ cioè gruppi di aromi facenti parte dello stesso alveo odoroso. Le famiglie olfattive, si inseriscono però all’interno di 3 macro-gruppi:

CURIOSITÀ

Gli aromi terziari spesso sono fortemente influenzati dal ‘contenitore’ in cui il vino affina, ad esempio, i sentori tostati sono conferiti al vino dal contatto con il legno, la percezione di questi sentori è funzione del tempo, della grandezza della botte, del tipo di legno e della tostatura della botte.

- AROMI PRIMARI

(detti anche **VARIETALI**)

sono gli aromi tipici e caratteristici dei vitigni aromatici e si trovano già nell’acino dell’uva (Moscato, Brachetto, Malvasia e Traminer Aromatico). Esempi: salvia, asparago, muschio, pera, pesca, viola, rosa.

- AROMI SECONDARI

(detti anche di **FERMENTAZIONE**)

sono quegli aromi che si sviluppano durante la fermentazione o la rifermentazione, aromi che non erano presenti precedentemente nell’acino.

Esempi: banana, mela, mango, pepe nero, crosta di pane, miele, zafferano.

- AROMI TERZIARI

(detti anche di **AFFINAMENTO**)

sono aromi e odori che si sviluppano al termine della fermentazione durante il tempo di affinamento del vino in bottiglia o in altri ‘recipienti’ (botti di legno, cisterne di acciaio, anfore, cisterne di cemento, ecc.). Esempi: cacao, caramello, chicchi di caffè, chiodi di garofano, frutta secca, liquirizia, tabacco, vaniglia.

Oltre agli aromi, il vino può anche presentare dei **DIFETTI**, cioè dei sentori e degli odori sgradevoli dovuti a diverse possibili ragioni: le uve non erano abbastanza mature, il vino sa di tappo, è stato conservato male, è stato contaminato dai batteri, ecc.



LE FAMIGLIE OLFATTIVE

FAMIGLIA	DESCRITTORI	ESEMPI
FLOREALE	Rosa, Viola, Gelsomino, Zagara, Peonia, Geranio, Ginestra, ecc.	- Sangiovese => Viola - Malvasie => Fiori di acacia - Moscato => Fiori di zagara - Nebbiolo => Fiori appassiti
FRUTTATO	Ciliegia, More, Ribes, Fragola, Frutti Rossi, Albicocca, Mela, Pera, Banana, Agrumi, Frutta Secca, Frutta Tropicale, Ecc.	- Gewürztraminer => Litchi - Sémillon => Melone - Chardonnay => Banana e Ananas - Viognier => Albicocca - Aglianico => Fragoline di bosco - Prosecco => Pera Williams - Pinot Noir => Ribes
MINERALE	Gesso, Grafite, Pietra Focaia, Ardesia, Inchiostro, Sentori Salmastri, Idrocarburi, Ecc.	- Riesling Renano => Idrocarburi - Vernaccia di San Gimignano => Salsedine - Vini bianche dell'Etna, Timorasso, Chardonnay (prodotto nello Chablis) => Pietra Focaia - Champagne => Note gessose
ERBACEO E VEGETALE	Peperone Verde, Foglia di Pomodoro, Erba Tagliata, Bosso, Tartufo, Fungo, Ecc.	- Sauvignon Blanc => Foglia di Pomodoro, Bosso - Cabernet Sauvignon => Peperone Verde - Merlot => Aromi di Sottobosco - Barolo e Barbera (Nebbiolo) => Tartufo - Fiano => Erba appena tagliata
SPEZIATO	Anice, Cannella, Chiodi di Garofano, Liquirizia, Pepe Nero, Zafferano, Liquirizia, Ginepro, Noce Moscata, Vaniglia, Ecc.	- Syrah, Schioppettino => Pepe Nero - Ribolla Gialla => Zafferano - Riesling, Greco di Tufo, Moscato => Zenzero
TOSTATO	Cacao, Cioccolato, Caffè, Tabacco, Pane Tostato, Mandorla E Nocciola Tostata, Goudron (catrame), Ecc.	- Barolo, Brunello, Rossi di Bordeaux => Goudron - Merlot => Caramello
BALSAMICO E ERBE AROMATICHE	Alloro, Basilico, Rosmarino, Timo, Salvia, Eucalipto, Menta, Pino, Resina, Ecc.	- Nebbiolo => Eucalipto, Resina - Sagrantino => Note Alpine - Sangiovese => Note di Sandalo - Merlot, e rossi bordolesi => Note Mentolate
ETEREO	Smalto, Solventi, Ceralacca, Ecc.	I profumi ed aromi eterei sono esclusivamente terziari, quindi derivano dall'affinamento del vino e sono comuni tra i vini dagli affinamenti molto prolungati come i grandi Bordeaux, Barolo, Brunello di Montalcino, ecc.





ESAME GUSTO - OLFATTIVO

RICONOSCERE I SAPORI

La lingua è l'organo del gusto. È costituita da una massa muscolare che aiuta la masticazione ed è rivestita da una membrana caratterizzata da numerose e minuscole protuberanze, le papille gustative. Queste comunicano al cervello la percezione e la sensazione dei vari sapori. Il senso del gusto lavora insieme al senso dell'olfatto, creando una percezione gusto-olfattiva. A differenza dell'olfatto è un organo meno sensibile, si è spesso dibattuto su quale posizione della lingua si percepiscono determinate sensazioni, oggi in realtà si ritiene che le varie sensazioni si percepiscano sull'intera lingua senza una specifica collocazione. I principali sapori che avvertiamo sono:

- AMARO

si avverte nel finale, cioè dopo gli altri sapori. Se è delicato è segno di eleganza.

- ACIDO

rappresenta la colonna vertebrale del vino, senza acidità un vino non ha un futuro. Quando non diventa eccessiva, l'acidità stimola la salivazione e mette appetito.

- SALATO

questo sapore si manifesta poco, ad eccezione di certi bianchi decisi: si parla allora di note sapide.

- DOLCE

la percezione dolce è immediata. È una sensazione caratteristica dei vini dolci, passiti, liquorosi, e di vini vendemmiati tardivamente.

- UMAMI

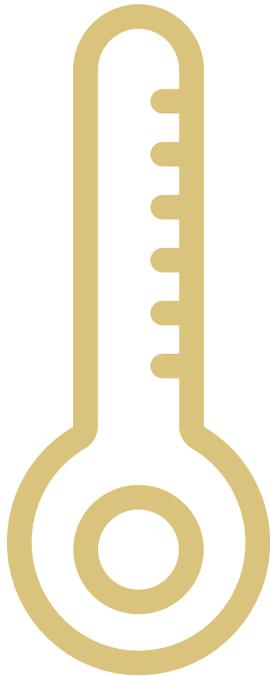
gusto sapido piacevole che viene principalmente dal glutammato e da altri enzimi che si trovano naturalmente in carne, pesce, verdura e prodotti caseari.

La lingua è sicuramente l'organo principale responsabile della ricezione dei sapori, ma in parte partecipano anche palato, interno delle guance e gengive, che a loro modo contribuiscono ad una percezione più completa dei sapori.



TEMPI DI TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura di servizio di un vino, non è certo un elemento superfluo o un dettaglio trascurabile, poiché influenza fortemente le sensazioni olfattive e gustative di un vino. Pensiamo ad uno spumante servito a temperatura ambiente, sarebbe imbevibile poiché l'anidride carbonica risulterebbe eccessivamente aggressiva, oppure ad un vino rosso strutturato servito a bassissima temperatura, risulterebbe piatto al naso poiché gli aromi non riuscirebbe ad emergere dal calice. Pertanto è fondamentale servire il vino alla giusta temperatura, non è una cosa troppo complicata, basta seguire delle piccole regole:



>20°C	nessun vino
16-18°C	vini rossi strutturati e invecchiati
14-16°C	vini rossi di media struttura
12-14°C	vini rosati strutturati, vini rossi delicati e poco tannici
10-12°C	vini bianchi strutturati, vini passiti e liquorosi
8-10°C	vini bianchi leggeri, vini rosati
6-8°C	vini spumanti dolci, frizzanti
4-6°C	vini spumanti secchi

Anche decidere quanto tempo prima del servizio è necessario stappare una bottiglia può essere un dettaglio non trascurabile. Sicuramente rispetto alla temperatura di servizio ha un impatto meno decisivo sul vino, ma in certi casi risulta comunque un elemento molto importante. Per gli spumanti e in generale tutti i vini non troppo maturi (bianchi, rossi e rosati) non ci sarà necessità di aprire anzitempo la bottiglia, mentre per alcuni vini rossi o bianchi strutturati e che hanno passato alcuni anni in bottiglia è bene stappare la bottiglia circa un'ora prima. Infine per certi vini rossi di grande struttura e particolarmente vecchi, è opportuno stappare la bottiglia alcune ore prima e in certi casi anche far decantare il vino in un decantar.

CONCLUSIONI

La guida è stata redatta dallo staff tecnico di COLLI DELLA MURGIA, all'interno del quale ci sono anche sommelier con esperienza.

Ti auguriamo di sperimentare con i vini di COLLI DELLA MURGIA tutte le tecniche di abbinamento apprese durante la lettura.

Ti ringraziamo per aver letto la nostra Guida all'abbinamento.

Per te che ami il mondo del vino, un

CODICE SCONTO (DEG10)

che ti dà diritto ad uno sconto di **€10,00** sul prossimo ordine.



COLLI DELLA MURGIA

