

# SOMMARIO

Sommario .....	5
Prefazione all'Edizione Italiana Prof. Giuseppe Zeppa.....	13
Ringraziamenti e Premesse dell'Autore .....	15
Prefazione dell'Autore.....	17

## I. INTRODUZIONE .....21

Il metodo d'assaggio.....	21
Caratteristiche visive .....	24
Limpidezza .....	24
Colore .....	24
Viscosità .....	25
Effervescenza.....	25
Archetti.....	26
Odore .....	26
Odore per via nasale diretta (nel bicchiere).....	26
Le sensazioni in bocca.....	34
Sensazioni gustative e tattili .....	34
Retro olfazione.....	36
Persistenza .....	37
Qualità complessiva.....	38
Post scriptum.....	40

<b>2. PERCEZIONI VISIVE</b> .....	<b>43</b>
Colore .....	43
Percezione del colore e misurazione .....	43
Importanza nell'assaggio.....	48
Origine e caratteristiche.....	51
Vini rossi.....	51
Vini rosati.....	56
Vini bianchi .....	56
Limpidezza.....	57
Cristalli .....	57
Sedimento .....	59
Intorbidamento proteico .....	59
Intorbidamento fenolico .....	60
Casse.....	60
Depositi sulle pareti della bottiglia .....	60
Intorbidamento microbico.....	61
Viscosità .....	61
Effervescenza .....	62
Archetti .....	64
<b>3. SENSAZIONI OLFATTIVE</b> .....	<b>69</b>
Il sistema olfattivo.....	69
Le cavità nasali.....	69
Epitelio olfattivo, neuroni recettori e connessioni cerebrali.....	71
Odoranti e stimolazione olfattiva .....	78
Composti chimici coinvolti .....	81
Gli acidi.....	82
Gli alcoli.....	82
Aldeidi e chetoni.....	82
Gli acetali .....	83
Gli esteri.....	83
Solfuro di idrogeno e composti organo-solfurei .....	84
Idrocarburi derivati .....	84
Lattoni e altri eterocicli dell'ossigeno .....	85
Terpeni e derivati ossigenati .....	85
Fenoli .....	86
Pirazine e altri eterociclici di azoto .....	86
Sensazioni dal nervo trigemino .....	87
Organo vomero-nasale.....	88
Percezione dell'odore .....	88
Fonti della variazione nella percezione olfattiva .....	99
Valutazione dell'odore nell'assaggio del vino.....	109
Odori anomali .....	110
Acido acetico (acidità volatile).....	111
Cotto .....	111
Burroso .....	111
Sughero/ammuffito.....	111
Etilacetato.....	112
Etilfenoli.....	112
Alcoli superiori .....	112
Note di tipo geranio.....	113
Gusto di luce.....	113
Odore di topo.....	113
Ossidazione.....	113
Odori sulfurei - ridotto.....	115

Odore di zolfo .....	115
Nota atipica d'affinamento .....	115
Odori vegetali .....	116
Altri odori anomali.....	116
Natura chimica degli aromi varietali .....	116

#### **4. SENSAZIONI GUSTATIVE E PERCEZIONI IN BOCCA .....135**

Gusto.....	135
Dolce, umami e gusti amari .....	142
Gusti acidi e salati .....	144
Fattori che influenzano la percezione gustativa.....	146
Chimico-fisica.....	146
Chimica.....	147
Biologica.....	149
Psicologica.....	151
Sensazioni in bocca .....	151
Astringenza .....	152
Astringenza relativa.....	156
Sensazione termica.....	158
Temperatura .....	158
Pizzicore .....	160
Corpo (struttura) .....	160
Metallico .....	161
Composti chimici coinvolti .....	161
Zuccheri.....	161
Alcoli .....	162
Acidi .....	163
Composti fenolici.....	164
Polisaccaridi.....	167
Acidi nucleici.....	167
Gusto e sensazioni in bocca nell'assaggio del vino.....	168
Allegato 4.1: misurazione della densità della papilla gustativa .....	169

#### **5. VALUTAZIONE QUANTITATIVA TECNICA .....177**

Selezione ed addestramento degli assaggiatori .....	181
Requisiti di base .....	181
Identificazione dei potenziali panelisti .....	184
Prove e addestramento .....	185
Test di selezione di base .....	188
Prove di riconoscimento di odori .....	192
Test discriminanti .....	195
Addestramento dell'assaggiatore .....	200
Valutazione dell'assaggiatore e accuratezza .....	201
Variabilità del punteggio .....	203
Conclusione .....	206
Organizzazione pre assaggio .....	206
Sala d'assaggio .....	206
Numero di campioni .....	212
Repliche .....	213
Temperatura .....	213
Stappatura.....	215
Decantare e versare .....	215
Volume del campione .....	215
Erogatori .....	216
Campioni rappresentativi .....	216

Bicchieri .....	217
Numero degli assaggiatori .....	219
Progettazione dell'assaggio .....	220
Informazioni da comunicare .....	220
Preparazione dei campioni .....	220
Fonti di errore di percezione .....	221
Tempistica .....	223
Terminologia del vino .....	224
Valutazione del vino .....	231
Schede di valutazione .....	231
Analisi statistica .....	240
Prove semplici .....	242
Analisi Multivariata .....	245
Pertinenza dei risultati dell'assaggio .....	247
Analisi sensoriale .....	248
Test di discriminazione.....	248
Scale di valutazione.....	251
Analisi sensoriale descrittiva .....	253
Analisi di Tempo/Intensità (TI) .....	264
Analisi CHARM .....	266
<i>Finger Span Cross Modality Matching Method (FSCM)</i> .....	267
Misure chimiche della qualità del vino .....	267
Analisi chimiche standard .....	267
Nasi elettronici.....	269
Rischi professionali dell'assaggio di vino .....	274

## **6. LA DEGUSTAZIONE QUALITATIVA .....293**

Sala d'assaggio .....	293
Informazioni fornite .....	294
Preparazione del campione .....	295
Decantazione e ossigenazione .....	295
Temperatura .....	297
Bicchieri .....	298
Numero e volume del campione .....	300
Stappatura.....	300
Detersione del palato .....	301
Linguaggio .....	301
Schede punteggio del vino .....	306
Esercizi d'addestramento sensoriale .....	306
Formazione del personale .....	309
Tipologie di assaggi .....	310
Concorsi enologici .....	310
Valutazioni di preferenza del consumatore .....	312
Assaggi commerciali .....	314
Assaggi in enoteca .....	315
Corsi di degustazione del vino .....	316
Club d'assaggio del vino .....	320
Assaggi in casa .....	323
Allegati.....	323
Allegato 6.1 la sensazione dolce nel vino .....	323
Allegato 6.2 acidità .....	324
Allegato 6.3 composti fenolici .....	326
Amaro ed astringenza .....	326
Rovere .....	326
Allegato 6.4 i costituenti alcolici del vino.....	327
Etanolo.....	327
Glicerolo .....	327

Allegato 6.5 interazione di sapore .....	328
Interazioni dolce-amaro .....	328
Equilibrio dolce-acido .....	329

## **7. STILI E TIPI DI VINO .....333**

Vini fermi .....	335
Vitigni bianchi.....	336
Vitigni rossi .....	337
Vinificazione .....	338
Prima della fermentazione .....	338
Durante la fermentazione .....	342
Dopo la fermentazione.....	343
Stili di vino bianco .....	344
Stili di vino rosso.....	348
Stili di vino rosato .....	353
Vini effervescenti.....	354
Vini fortificati (vini da aperitivo e da dessert).....	359
Lo Sherry .....	362
Il Porto.....	363
Il Madeira .....	365
Il Vermut .....	366
Il Brandy .....	366

## **8. NATURA ED ORIGINI DELLA QUALITÀ DEL VINO .....369**

Fonti della qualità .....	371
Influenze del vigneto.....	373
Macroclima .....	373
Microclima .....	373
Specie, vitigno e clone .....	376
Portinnesto.....	378
Resa .....	379
Potatura .....	381
Nutrizione e irrigazione .....	382
Fitopatie .....	383
Maturità .....	383
Cantina .....	384
Enologo.....	384
Processi prefermentativi .....	385
Fermentazione .....	387
Serbatoio di fermentazione (o fermentino).....	387
Lieviti .....	388
Batteri lattici .....	389
Operazioni postfermentative.....	391
Correzioni.....	391
Assemblaggio.....	391
Elaborazione .....	392
Rovere .....	392
Tappatura delle bottiglie .....	395
Invecchiamento.....	396
Potenziale d'invecchiamento .....	401
Chimica .....	402

---

## **9. ABBINAMENTO CIBO E VINO .....407**

Introduzione .....	407
Scelta del vino .....	414
Origini storiche dell'abbinamento cibo-vino.....	415
Principi e concetto del <i>flavor</i> .....	417
Abbinamento cibo-vino.....	418
Utilizzo nelle preparazioni culinarie .....	425
Ruolo principale .....	425
In cucina .....	426
Tipi di occasioni .....	427
Presentazione del vino .....	427
Sequenza di presentazione .....	427
Conservazione in cantina .....	428
Bicchieri .....	429
Temperatura di servizio .....	430
Aerazione del vino .....	430
Conservazione del vino dopo l'apertura .....	430
Rimozione dell'etichetta .....	432
Nota finale .....	433

---

## **GLOSSARIO .....439**

Glossario dell'Assaggio.....	443
------------------------------	-----

---

## **INDICE .....446**

*La Casa Editrice Eno-One desidera esprimere  
i suoi più sinceri ringraziamenti alle Aziende che hanno contribuito  
con la loro inserzione pubblicitaria alla realizzazione di quest'opera.*

A tutela dei nostri Autori e diritti, monitoriamo frequentemente la Rete e non solo,  
con strumenti molto potenti, alla ricerca di plagio e riproduzioni non autorizzate.  
Gli autori di questi reati sono regolarmente denunciati e querelati alle Autorità competenti.  
Si ricorda che i diritti d'autore, di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione  
e/o adattamento, totale o parziale, con qualsiasi mezzo  
(compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono riservati per tutti i paesi.