

SOMMARIO

Sommario5

Prefazione all’Edizione Italiana Prof. Giuseppe Zeppa.....13

Ringraziamenti e Premesse dell’Autore15

Prefazione dell’Autore.....17

I. INTRODUZIONE21

Il metodo d’assaggio.....21

Caratteristiche visive24

 Limpidezza24

 Colore24

 Viscosità25

 Effervescenza.....25

 Archetti.....26

Odore26

 Odore per via nasale diretta (nel bicchiere)26

Le sensazioni in bocca.....34

 Sensazioni gustative e tattili34

 Retro olfazione.....36

 Persistenza37

 Qualità complessiva.....38

 Post scriptum.....40

2. PERCEZIONI VISIVE	43
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
 3. SENSAZIONI OLFATTIVE	 69
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 BOCCA135

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 TECNICA177

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 VINO333

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 VINO369

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.