

CORSO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO E ALLA DEGUSTAZIONE

a cura di

Stefano Leto Barone

Organizzato da



In collaborazione con





Programma dei 5 incontri

1° *Incontro*

UNA CORRETTA DEGUSTAZIONE

- TECNICA DI DEGUSTAZIONE
- ANALISI DETTAGLIATA DELLE TRE FASI:
- VISTA- OLFATTO- GUSTO
- PROVA PRATICA DI DEGUSTAZIONE COMPARAZIONI SENSORIALI CON TESTER
- DOMANDE E RISPOSTE

IL VINO NELLA STORIA DELL'UOMO DALLA VIGNA ALLA BOTTIGLIA

- CENNI STORICI SULLA VITE E SUL VINO
- VITICOLTURA ED ENOLOGIA
- DALLA VIGNA ALLA CANTINA
- LAVORAZIONI IN VIGNA-POTATURA-VENDEMMIA
- PIGIATURA-LAVORAZIONI IN CANTINA-IMBOTTIGLIAMENTO
- VINI NOVELLI
- PROVA PRATICA DI DEGUSTAZIONE CON APPROFONDIMENTO DELLE VARIE FASI
- COMPARAZIONI SENSORIALI CON TESTER
- DOMANDE E RISPOSTE

3° *Incontro*

IL MONDO DELLE BOLLICINE

- TAPPI E SISTEMI DI TAPPATURA
- SPUMANTI E TECNICHE DI SPUMANTIZZAZIONE
- PROVA PARTICIPATIVA DI DEGUSTAZIONE CON APPROFONDIMENTO DELLE VARIE FASI
- COMPARAZIONI SENSORIALI CON TESTER
- DOMANDE E RISPOSTE

LE NORMATIVE SUL VINO E IMPORTANZA COME FENOMENO ECONOMICO

- CENNI DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA
- ALCUNI DATI SUL MONDO DEL VINO
- PROVA PRATICA DI DEGUSTAZIONE CON APPROFONDIMENTO DELLE VARIE FASI
- COMPARAZIONI SENSORIALI CON TESTER
- DOMANDE E RISPOSTE

5° Incontro

IL VINO A TAVOLA E QUALCHE CURIOSITA'

- CENNI SU VINI BIO BIOVEGAN E VINI NATURALI
- EFFETTI TERAPEUTICI DEL VINO (PARADOSSO FRANCESE)
- GLOBAL WARMING
- PROVE DI STAPPATURA E SERVIZIO

- ABBINAMENTO CIBO VINO
- BICCHIERI E TEMPERATURE DI SERVIZIO
- PROVA PARTICA DI DEGUSTAZIONE CON APPROFONDIMENTO DELLE VARIE FASI
- COMPARAZIONI SENSORIALI CON TESTER
- DOMANDE E RISPOSTE

N.B. Alcuni argomenti svolti nel 1° incontro sono ripetuti ad ogni successivo

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

Oggi tutti fanno “qualità” grazie alla tecnologia e alle competenze diffuse e condivise (in ogni cantina o azienda ci sono diplomati e laureati) per cui se un'azienda vuole veramente “distinguersi” non basta più fare qualità, deve fare:

«ECCELLENZA»

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

AGRICOLTURA SOSTENIBILE

- COS'E' E PERCHE' NASCE
- CONDIZIONI AMBIENTALI
- SCRUPOLO E PASSIONE
- PROTOCOLLI
- FINALITA':
 - AUTENTICITA' DEL PRODOTTO
 - SALVAGURDIA DELLA SALUTE DEI VIGNAIOLI

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

S.Q.N.P.I.

**SISTEMA di QUALITA' NAZIONALE
DI PRODUZIONE INTEGRATA**



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PRODOTTI DANNOSI

Glifosate

Erbicida non selettivo

- Principio attivo : (N- (fosfometil)glicina)
- Nome commerciale: RoundUp
- Azienda produttrice: Monsanto (Bayer)
- Usato in tutto il mondo come diserbante-disseccante

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

Effetti su homo sapiens

- CELIACHIA
- OBESITA'
- MALATTIE CARDIACHE
- AUTISMO
- MORBO DI ALZHEIMER
- STERILITA'
- CANCRO
- ASMA
- SCLEROSI LATERALE AMIOTROFICA (SLA)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

E inoltre.....

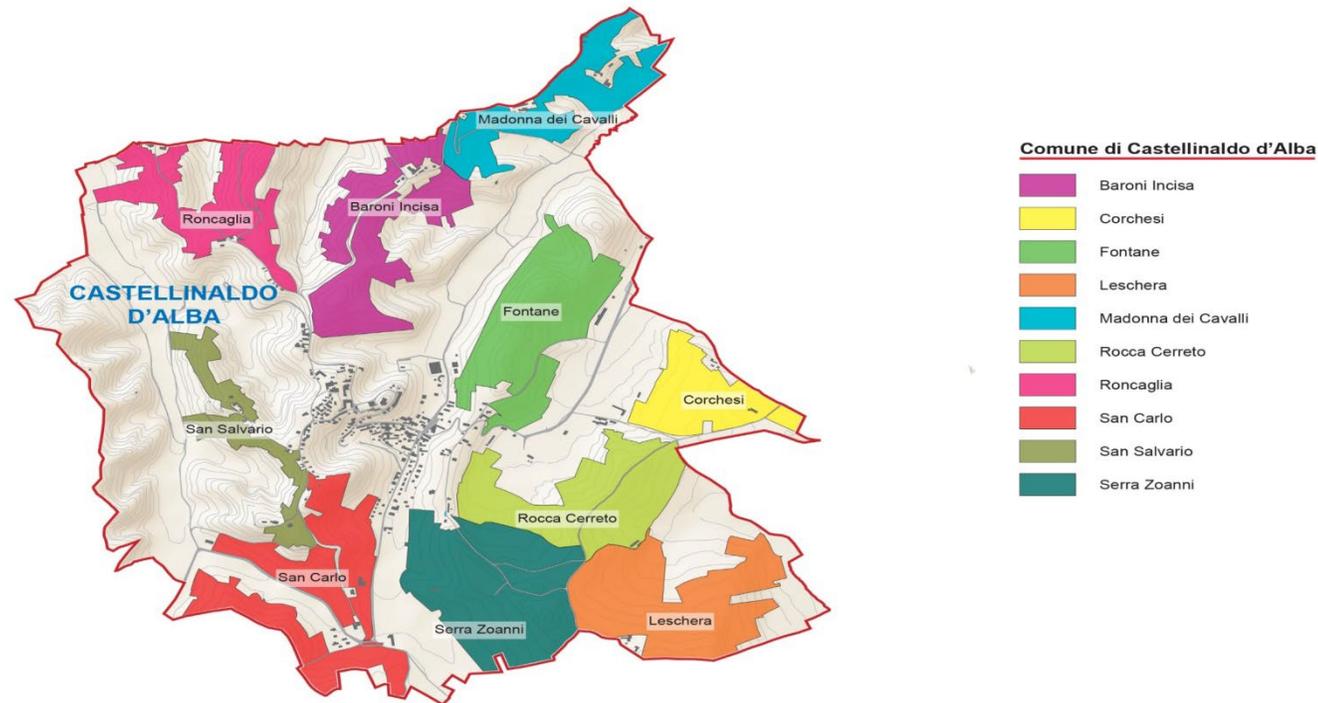
- Nello stato argentino del Chaco si è verificato un esponenziale aumento di bambini nati con gravi o gravissime malformazioni fisiche.
- In Cina l'importazione massiccia di soya OGM trattata con il RoundUp ha visto crescere nella popolazione infertilità, autismo, Parkinson.
- Nello stato di Washington negli ultimi anni è cresciuto in maniera abnorme la nascita di bambini malformati.
- Tantissimi studi pubblicati in tutto il mondo hanno dimostrato che il glifosato causa l'anencefalia nelle rane

BIBLIOGRAFIA

STUDI E RICERCHE SUGLI EFFETTI DEL GLISOFATO

- MASSACHUSSETTS INSTITUTE of TECHNOLOGY (MIT)
(Anthony Samsel – Stephanie Seneff) (2013)
- LIBERA UNIVERSITA' DI BOLZANO
(Stefano Cesco- Tanja Mimmo- Matteo Scampicchio) (2016)
- USDA (US DEPARTMENT OF AGRICULTURE)
- RICERCATORI: DON HUBER, MAE-WAN HO, JEFFREY SMITH,
JUDY CARMAN

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione





MARCHISIO
T O N I N O

FRATELLI MATTIA E MARCO MARCHISIO
VIGNAIOLI IN CASTELLINALDO D'ALBA
VIGNE E VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

www.marchisio.it

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione





MARCHISIO
T O N I N O

FRATELLI MATTIA E MARCO MARCHISIO
VIGNAIOLI IN CASTELLINALDO D'ALBA
VIGNE E VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

www.marchisio.it

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione





M

MARCHISIO
T O N I N O

FRATELLI MATTIA E MARCO MARCHISIO
VIGNAIOLI IN CASTELLINALDO D'ALBA
VIGNE E VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

BY
ITALIA CANTIERI

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione





MARCHISIO
T O N I N O

FRATELLI MATTIA E MARCO MARCHISIO
VIGNAIOLI IN CASTELLINALDO D'ALBA
VIGNE E VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione







MARCHISIO
T O N I N O

FRATELLI MATTIA E MARCO MARCHISIO
VIGNAIOLI IN CASTELLINALDO D'ALBA
VIGNE E VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

BY
D&B COMMUNICATIONS



8

IL 50

NUMERO	DE
SCELTO	
PRODOTTO	GRADO

7

HL 50

NUMERO	DE
SCELTO	
PRODOTTO	GRADO

6

HL 50

NUMERO	DE
SCELTO	
PRODOTTO	GRADO

5

HL 50

NUMERO	DE
SCELTO	
PRODOTTO	GRADO

4

HL 50

NUMERO	DE
SCELTO	
PRODOTTO	GRADO

NUMERO	DE
SCELTO	
PRODOTTO	GRADO

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti



47° Concorso Nazionale Vini
a D.O.C. a D.O.C.G. e I.G.P.
“Oscar Douja d’Or”

Conferito al vino

Barbera d'Alba 2018

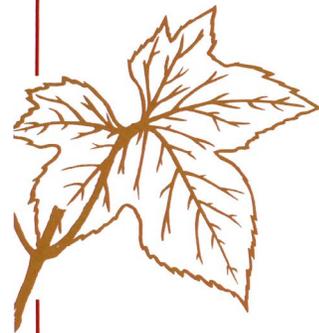
Presentato da

*Marchisio Tonino
Castellinaldo d'Alba (Cn)*

Asti, 7 settembre 2019

Diploma e Douja d'Or

Il Presidente
Ermanno Renato Gorla



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PREMIAZIONE DOUJA D'OR 2019 MEDAGLIA D'ORO CON OSCAR



*Avvicinamento al Mondo del
Vino e alla Degustazione*

Corso base
di

**Avvicinamento al Vino
e alla
Degustazione**

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PREMESSA IMPORTANTE

La degustazione è un'esperienza rigorosamente personale che coinvolge tre dei nostri sensi:

VISTA - OLFATTO – GUSTO

Che sono unici e irripetibili in ognuno di noi come le sensazioni che percepiamo attraverso essi

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

Le regole fondamentali della degustazione

La **DEGUSTAZIONE**, deve aver certi accorgimenti di cui si riporta di seguito un elenco a titolo meramente esemplificativo

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Orario

La degustazione dovrebbe avvenire la mattina intorno alle 10.30 o al pomeriggio intorno alle 15.30 dopo aver quindi avuto una colazione normale e un pranzo altrettanto normale ma abbastanza distanti.

Durata

Non dovrebbe eccedere le due ore

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Assaggi

Non si dovrebbero superare i 12-14 assaggi in sequenza.

Sarebbe bene non deglutire tutti gli assaggi di ogni singolo vino ma limitarsi a trattenere in bocca il liquido più a lungo per poi sputarlo

Una parte deve necessariamente essere ingerita per la valutazione della persistenza e della retro-proposizione

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Sequenza

La sequenza generalmente è per colore, grado alcolico, età, ma normalmente sarebbe buona norma lavorare su una sola famiglia (es.: solo rossi o solo bianchi)

Bicchiere

Se possibile sarebbe bene cambiare bicchiere per ogni vino (spesso utile lasciare un piccolo quantitativo in ciascuno per ritornare ad approfondire dopo opportuna ossigenazione). Se non è possibile, sciacquare con acqua e avvinare il bicchiere prima di mescolare il quantitativo per l'assaggio

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Tecnica

La tecnica, propriamente detta, deve tenere in considerazione alcune regole comportamentali

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Tecnica

- **Prima di degustare,**
 - non ingerire sostanze troppo saporite (chewing gum alla menta....)
 - Non usare profumi personali particolarmente forti (meglio astenersi)
 - Non fumare

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Tecnica

Durante la degustazione

- Usare una fonte di luce sufficientemente luminosa
- Operare in un locale con pareti non troppo colorate
- Verificare la temperatura di servizio (e del locale)
- Non abusare delle sequenze oltre i 10 max 12 assaggi di seguito.....
- Intervallare le diverse degustazioni con un bicchiere di acqua o un pezzo di pane neutro

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE Strumenti

Bicchiere o Calice:

Lo strumento essenziale è certamente il bicchiere o calice che (nella degustazione ufficiale) prevede un bicchiere di tipo ISO standard ma nella consuetudine oggi fa prevalere (anche nelle degustazioni ufficiali) calici di maggiori dimensioni

Blocco appunti:

Un Notes, classicamente i più trendy hanno usato per anni le moleskine portatili dove annotare i propri pensieri e le sensazioni legate agli assaggi nelle loro esperienze degustative

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Strumenti

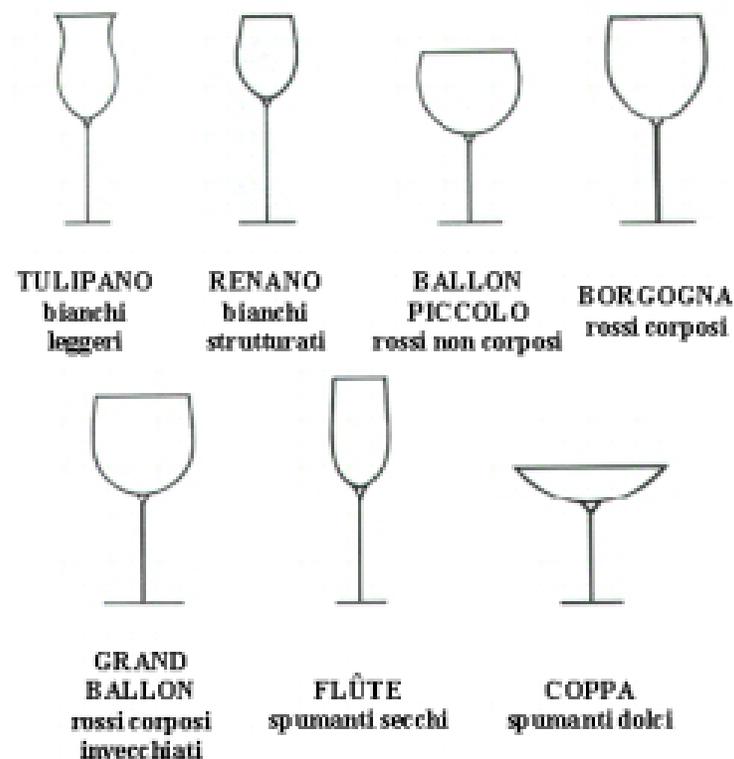
Panno Bianco:

Un panno bianco (o altro materiale anche un foglio di carta) si utilizza allo scopo di contrasto, cioè di isolare il liquido nel bicchiere da influenze cromatiche circostanti e valutarne correttamente tinta e sfumature

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Bicchieri e calici



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Istruzioni per l'uso dei bicchieri

Lavaggio

- OK Lavastoviglie ma senza saponi e brillantanti solo acqua calda (il più possibile)
- In caso di sporco eccessivo (grasso e rossetti, ad esempio) lavare prima con detersivo con acqua fredda e poi risciacquare solo con acqua molto calda

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Istruzioni per l'uso dei bicchieri

Controllo

- Annusare bene il bicchiere prima dell'uso per individuare odori di qualsiasi natura poiché essi potrebbero incidere sulla degustazione e sono indicatori di cattiva conservazione o sporcizia
- Controllare in controluce che non vi siano aloni e depositi di altri materiali (sali o detergenti)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEGUSTAZIONE

Istruzioni per l'uso dei bicchieri

Asciugatura

- Utilizzare un panno che non rilasci peli e polveri (possibilmente di lino)
- Solo fonti di calore ma in questo caso attenzione al calcare

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

L'ANALISI SENSORIALE

Le tre fasi della degustazione:

Visiva
Olfattiva
Gustativa

Devono essere sequenzialmente confermatorie
(in positivo o in negativo)
della fase precedente.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione





Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



VISTA

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA Esame visivo

Fornisce informazioni preziose seppure iniziali ed introduttive che dovranno essere confermate dalle altre, ma che proprio per questo immediatamente ci indirizzano a ricercare e definire meglio il campo della ricerca

I parametri dell'esame sono

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

LIMPIDEZZA

COLORE

FLUIDITA'

EFFERVESCENZA

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

Limpidezza

La **LIMPIDEZZA** di un vino dipende dalle particelle in sospensione e di conseguenza essa è inversamente proporzionale alla quantità di queste ultime nel liquido

In stretto rapporto con essa deve essere considerata la **TRASPARENZA**, cioè la proprietà di un liquido di lasciarsi attraversare dalla luce, che dipende proprio dalla quantità di materia colorante presente nel vino

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

Limpidezza

Questo parametro serve a verificare eventuali velature “**indesiderate**” che rappresentano possibili malattie o difetti del vino o sospensioni di materiali inerti (es. tartrati) che rappresentano problemi di imbottigliamento o conservazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

Limpidezza

Definizioni

Velato vino che presenta accentuata opalescenza (velatura)

Abbastanza limpido vino che presenta una leggera velatura causata da lunghi invecchiamenti (Manipolazione bottiglia)

Limpido vino privo di qualsiasi particella in sospensione

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

Limpidezza: definizioni

- **Cristallino** vino che oltre ad essere limpido determina una particolare lucentezza
- **Brillante** vino che oltre ad essere cristallino riflette con vivacità i raggi della luce (frizzanti)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA Colore

Il **COLORE** di un vino è dato dal complesso dei **polifenoli**, sostanze chimiche **in grado di dare pigmentazione**, presenti soprattutto nelle bucce e in particolare nei vinaccioli delle uve.

La **polpa** dell'acino è solitamente incolore.

Il **più o meno prolungato contatto con le bucce determinerà** quindi la cessione di colore al vino sia nella vinificazione in bianco, dove normalmente si separano quasi immediatamente le parti solide dal liquido (mosto), che in quella in rosso dove prolungamenti della macerazione sulle bucce o il contatto con quest'ultime fanno raggiungere maggiori estrazioni

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

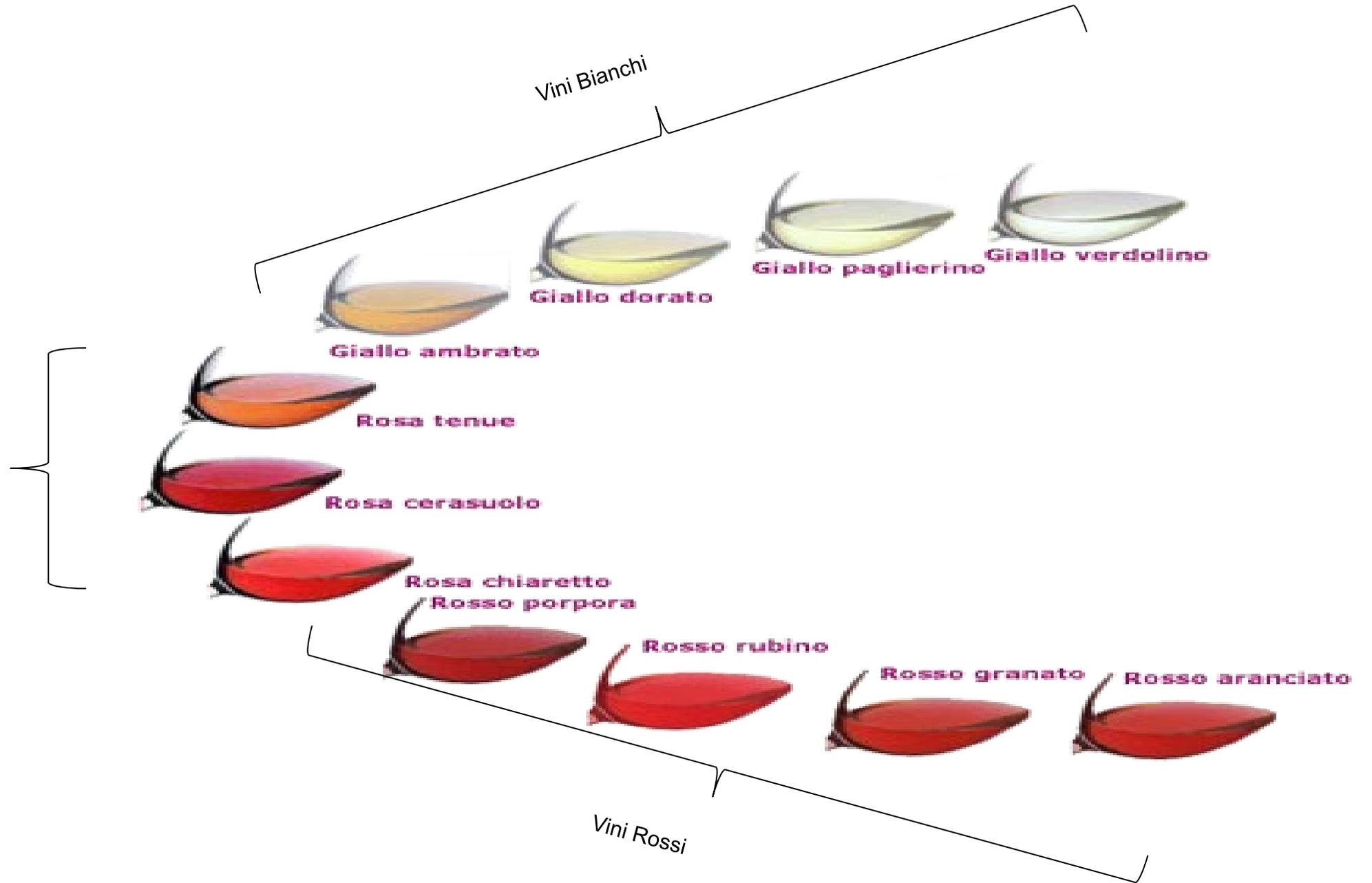
VISTA Colore

In bianco oggi si utilizzano tempi di macerazione diversi e tecniche simili alla vinificazione.

In rosso per aumentare l'estrazione di aromi e di colore

l'utilizzo della barrique o del legno nei vini bianchi permette carichi di colore aggiuntivi dovuti alla cessione del legno e all'ossidazione

Vini Rosa ti



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA **Colore**

I suggerimenti fondamentali sono :

Vini bianchi

Più chiara è la tonalità di giallo maggiore è il potenziale di acidità del vino, più intensa diviene la tonalità maggiore è la morbidezza (zuccheri)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

Colore

Vini rosati

Per questa tipologia occorre una conoscenza della tradizione del territorio e della tipologia di tecnica usata dalla cantina nello specifico, date le innumerevoli possibilità offerte dalla natura e dalla umana fantasia

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

Colore

Vini rossi

Maggiore è la tendenza verso tonalità scure (violacee) maggiore è la probabilità che trattasi di un vino giovane e con maggiore predominanza dei fattori di acidità e tannicità, minore è la carica di colore fino all'aranciato e più invecchiato sarà il vino e prevalenti gli aspetti delle morbidezze.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

Fluidità

Rappresenta la **consistenza** (tessitura) che assume il liquido in presenza di certi composti. Le principali categorie di composti responsabili sono gli **ALCOOLI** (Etanolo e Glicerolo).

I momenti principali dell'osservazione sono la **Mescita** e le Lacrime con gli **Archetti**

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

Fluidità

Mescita

Osservare se il liquido scende sul fondo in modo leggero e fluido o se in modo sciropposo e denso addirittura oleoso

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA **Fluidità**

Archetti & lacrime

Si formano sulle pareti del bicchiere, sono dovuti alla formazione di lacrime ed alla maggiore o minore presenza di etanolo o glicerolo, in pratica:

+ Etanolo =

Archetti più fitti e lacrime più' lente (maggiore consistenza)

+ Glicerolo =

Archetti più' ampi e lacrime più' veloci (minore consistenza)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

Effervescenza

E' l' effetto dovuto alla presenza di **anidride carbonica** (CO₂) che si libera nel vino, quando si stappa e quando si versa nel bicchiere, formando bollicine e spuma.

In un vino essa può essere:

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA

Effervescenza

Naturale

Cioè disciolta nel vino in quanto prodotta durante diverse fermentazioni e, in modo specifico, durante la fermentazione alcolica;

Artificiale

Aggiunta direttamente al vino (vino addizionato)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA ***Effervescenza***

In base alla quantità di CO₂ e alla pressione da essa generata i vini si dividono in:

Vini tranquilli (>2 g/l max 1 atm)

Vini frizzanti (2-5 g/l da 1 a 2,5 atm)

Vini spumanti (min 6 g/l da 3 a 3,5 atm)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA **Effervescenza**

I **Parametri** fondamentali da analizzare sono:

Grana (dimensione delle bollicine) [maggiore dimensione della bollicina minore qualità del prodotto]

Numero (quantità di bollicine) [maggiore la numerosità migliore è a fattura del vino]

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VISTA ***Effervescenza***

Persistenza del perlage (tempo di sviluppo delle bollicine)
[minore rallentamento nella produzione di bollicine maggiore
grado di complessità e di alta qualità del vino]



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

L' esame olfattivo serve a scoprire e decifrare il bagaglio odoroso del vino.

Questa fase è indispensabile innanzitutto per scoprire l' eventuale presenza di difetti ma soprattutto per verificare le caratteristiche positive della tipicità.

Le sostanze responsabili dei profumi e degli aromi sono “volatili” hanno cioè la capacità di evaporare dalla parte liquida in cui sono disciolte.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Le sostanze biochimiche quali alcool, acidi grassi, aldeidi, chetoni, esteri, eteri, terpeni ed altri, in funzione del grado di invecchiamento, producono fino a 220 combinazioni aromatiche differenti che sono tradotte nei sentori codificati dal degustatore (primari, secondari, terziari).

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Le uve hanno sentori tipici denominati “profumi primari”, cioè uno o più aromi distintivi (marcatori varietali) che si sviluppano nel momento della maturità fenolica (prima della vendemmia). Essi sono quindi necessariamente della tipologia di uva e non il frutto di “contaminazioni” aromatiche dell’area. Non è la vicinanza ad orti coltivati a pomodori che conferisce il tipico sentore al Merlot o di peperoni per il Cabernet...

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Famiglie di profumi del vino

Indicazioni

Floreali

Acacia, Biancospino, Iris, Ginestra, Crisantemo, Rosa, Violetta, Geranio, Fior di vite, Fiori d'arancio, Tiglio, Narciso, Giacinto, Trifoglio, Fiori di campo, Gelsomino, Artemisia...

Fruttati

Frutti di Bosco (Ribes, Lamponi, Mirtilli, More...) Ciliegia, Prugna, Mela, Marasca, Fragola, Pera, Agrumi (Mandarino, Pompelmo, Limone, Cedro, Bergamotto...) Frutti esotici (Banana, Ananas, Papaia, Mango...) Albicocca, Melograno...

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Famiglie di profumi del vino

Indicazioni

Frutti secchi e confetture

Prugna secca, Fico secco, Frutta cotta, mandorla, Nocciola, Uva passa, Noce di cocco, Carrube, Confettura di prugne , Albicocche, Ciliegie....

Erbacei e vegetali

Erba, Foglie, Fieno, Mallo di noce, Sottobosco, Fungo, tartufo, Peperone verde, Foglia di pomodoro, Felce, Muschio, Alghe marine, Verdure, Frutta acerba....

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Famiglie di profumi del vino

Indicazioni

Erbe aromatiche

Salvia, Aneto, Finocchio, Alloro, Origano, Timo, Basilico, Foglia di tè, Ginepro, Pino, Prezzemolo, Maggiorana, Lavanda, Menta, Rosmarino.....

Speziati

Pepe nero, Pepe verde, Pepe Rosa, Anice, Anice Stellato, Chiodi di garofano, Liquirizia, Cannella, Noce Moscata, Vaniglia, Zenzero, Zafferano...

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Famiglie di profumi del vino

Indicazioni

Tostati

Caffè, Cacao, Caucciù, Caramello, Pane tostato, Cioccolato, Mandorla tostata, Creosoto, Orzo tostato, Affumicato, Goudron (catrame)

Animali

Cuoio, Pelliccia, Pipì di gatto, Ambra, Selvaggina, Sudore, Foxy (selvatico), Pellame, Piume bagnate...

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Famiglie di profumi del vino

Indicazioni

Eterei

Cera, Sapone, Smalto, Ceralacca, Caramella Inglese, Acid grassi, Acetalizzazione, esterificazione, eterificazione....

DIVERSI

Miele, Tabacco, Crosta di Pane, Farina, Lievito, Formaggio, Aceto, Zolfo, Medicinali, Plastica, Legno

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Primari

sono originati dalle uve impiegate e discendono dalla varietà del vitigno. Essi sono preesistenti al vino, sono contenuti nella buccia dell'acino e vengono trasmessi al vino durante la macerazione e la fermentazione.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Primari

Vitigni diversi danno uve diversamente profumate. alcuni di loro sono particolarmente aromatici, tanto che i vini da essi ricavati vengono appunto definiti “aromatici”, in quanto caratterizzati da un profumo tanto penetrante quanto caratteristico e particolare, determinato in gran parte dai terpeni.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Primari

È questo, ad esempio, il caso del moscato, ma anche di vitigni quali il riesling, il gewürztraminer (Traminer aromatico), il silvaner. molti vitigni hanno il loro profumo tipico, ad esempio: il peperone verde nel Cabernet sauvignon, i piccoli frutti di bosco nel Pinot noir, il pepe nel syrah, la ciliegia nel sangiovese, la viola nel Nebbiolo, i sentori d' erba nel merlot..

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Primari

Tuttavia i profumi primari sono estremamente condizionati da molti e diversi fattori, quali il clima, il terreno, l'insolazione, il grado di maturazione delle uve, i modi di coltivazione e le pratiche di vinificazione

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Secondari

I profumi secondari sono quelli che vengono originati durante i processi di vinificazione.

- . Tra di essi possiamo distinguere gli aromi pre-fermentativi, che vengono generati al momento della pigiatura delle uve ed hanno un carattere decisamente vegetale (frutta acerba), talvolta neppure gradevole, ma destinato ad evolversi nel prosieguo delle operazioni di vinificazione.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Secondari

Gli aromi fermentativi propriamente detti si formano invece durante le varie fasi della fermentazione alcolica e sono causati dall'alcol etilico, dall'anidride carbonica, dai prodotti secondari della fermentazione (esteri, alcoli superiori, aldeidi ed acidi), dal tipo di lieviti.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Secondari

Un ruolo particolare per la loro finezza e la loro intensità è giocato dalle temperature di vinificazione, in quanto a basse temperature è più alta la formazione degli esteri.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Terziari

I profumi terziari si formano invece durante l' affinamento, la maturazione e l' invecchiamento del vino. Questi processi avvengono prima in botte, subendo una lenta ossidazione, e successivamente in bottiglia, cioè in un ambiente anaerobico (privo di ossigeno).

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Terziari

Questo tipo di profumi-aromi (che i francesi definiscono bouquet) sono il risultato di tutta una serie di trasformazioni che avvengono nel vino in queste fasi: ossido-riduzione, esterificazione, polimerizzazione tannica, alcol, ecc. in pratica i profumi primari e secondari subiscono una trasformazione, con una attenuazione soprattutto dei caratteri floreali e fruttati che evolvono verso aromi più complessi e speziati.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Terziari

Occorre anche distinguere tra profumi che sono il prodotto del processo di ossidazione, caratteristici dei vini conservati in ambiente aerobico e molto ricchi di alcol (es. Porto, maderato, marsala), da quelli dovuti ad un processo di riduzione in quanto conservati in ambiente anaerobico, privo di aria (grandi vini rossi, grandi vini bianchi).

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Natura dei profumi del vino

Terziari

infine da sottolineare i profumi terziari dovuti all'affinamento del vino in barrique ed originati dalla cessione di aromi dal legno (in particolare la vaniglia).

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO L'Esame Olfattivo

L' **esame Olfattivo** deve essere effettuato secondo la seguente procedura:

1. Ruotare il vino nel bicchiere per qualche secondo prima di annusare
2. Avvicinare il naso all'interno dell'imboccatura per massimo due secondi inspirando
3. Allontanarsi immediatamente dalla imboccatura per altri due secondi
4. Riavvicinare il naso alla imboccatura e re-inspirare per almeno 3-4 secondi
5. Allontanarsi dalla imboccatura

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO L'Esame Olfattivo

Durante le fasi di ispirazione occorre essere concentrati sui sentori e lasciarsi guidare dalla memoria olfattiva. Quest'ultima è il Database delle esperienze aromatiche e deve essere continuamente allenata se si vuole alimentare il Database oltre a mantenerlo.

Si consiglia di procedere ad occhi chiusi le prime volte allo scopo di concentrarsi maggiormente solo sui profumi

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Esame gusto – olfattivo

Fornisce informazioni preziose sullo stato organolettico del vino e sul livello di maturazione oltre al livello qualitativo.

I parametri dell'esame sono :

INTENSITA'

PERSISTENZA

QUALITA'

DESCRIZIONE

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Esame gusto – olfattivo

Intensità

Aspetto verticale della degustazione cioè la piramide aromatica sprigionata dal vino durante la degustazione.

Si parte dagli aromi primari e si arriva ai terziari (per ogni vino questa progressione potrebbe variare). Per ogni aroma percepito si valuta la definizione (chiarezza espressiva) e la durata della percezione

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Esame gusto – olfattivo

La descrizione tecnica procede con la definizione:

- **Carente**
- **Poco Intenso**
- **Abbastanza Intenso**
- **Intenso**
- **Molto Intenso**

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Esame gusto – olfattivo

Persistenza

Aspetto orizzontale della degustazione cioè la progressione aromatica e la sua durata (per ogni profumo individuato) durante la degustazione.

Per ogni aroma percepito si valuta la durata della percezione

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Esame gusto – olfattivo

La descrizione tecnica procede con la definizione:

- **Carente**
- **Poco Persistente**
- **Abbastanza Persistente**
- **Persistente**
- **Molto Persistente**

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Esame gusto – olfattivo

Qualità

Aspetto soggettivo di valutazione che rappresenta la sintesi tra intensità e persistenza

Trattasi di giudizio che non può prescindere dalla cultura enologica del degustatore in riferimento al vino per se stesso ed alla espressività in generale

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Esame gusto – olfattivo

Qualità

La descrizione tecnica procede con la definizione:

- Comune
- Poco fine
- Abbastanza fine
- Fine
- Eccellente

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

Esame gusto – olfattivo

Descrizione

Aspetto soggettivo di valutazione che rappresenta la sintesi degli aspetti principali e delle maggiori sensazioni olfatto-gustative offerte e registrate

Trattasi di giudizio che raggruppa i principali aromi e non è esaustivo, in ogni caso un vino degustato può presentare diversi gruppi di definizione aromatica

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

OLFATTO

La descrizione tecnica procede con la
definizione

DEFINIZIONI

AROMATICO

FRAGRANTE

VINOSO

ERBACEO

FLOREALE

SPEZIATO

FRUTTATO

ETEREO

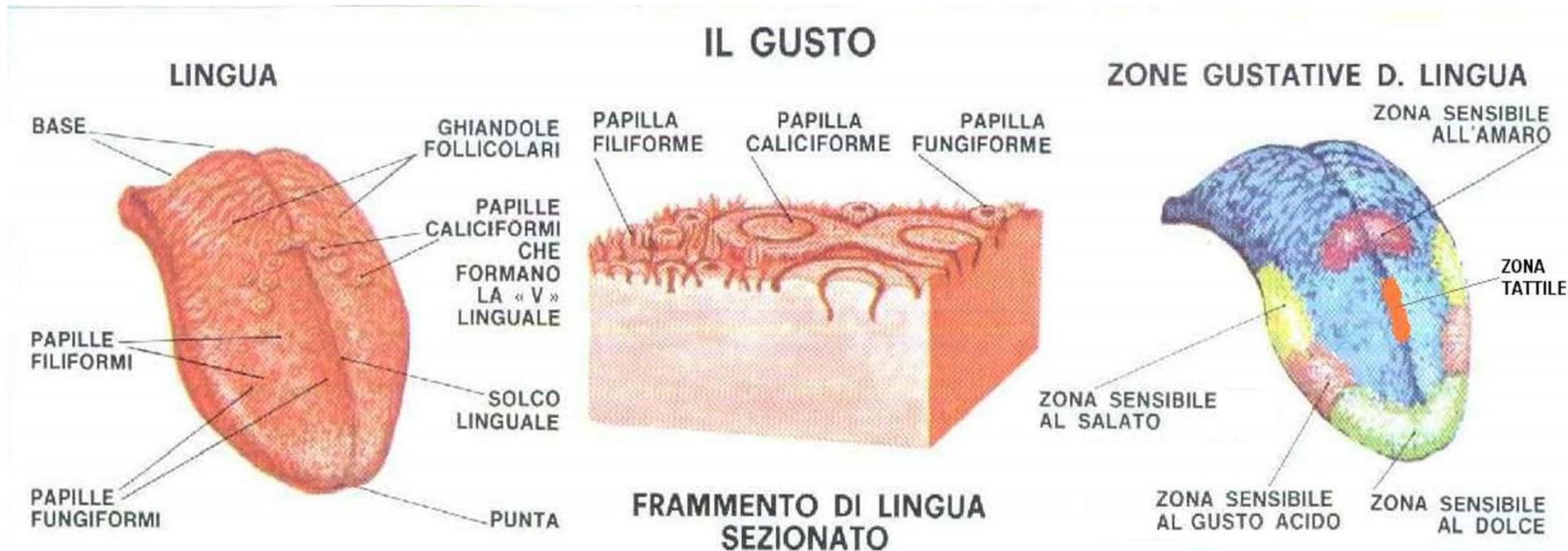
FRANCO

AMPIO

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Lingua

L' esame **Gustativo** è reso possibile dalla conformazione della lingua ed in particolare dalle papille gustative che svolgono funzioni uniche e selettive.

Papille Fungiformi – individuano il **dolce**, **l'acido** ed il **salato**

Papille Caliciformi – individuano l' **amaro**

Papille Filiformi – funzione **tattile**

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

L' esame **Gustativo** dovrebbe essere effettuato secondo la seguente procedura:

1. Bere un primo sorso di vino e trattenerlo per qualche secondo in bocca assicurandosi di bagnare con il liquido tutta la bocca e la lingua
2. Deglutire con calma e inspirare per alimentare la PAI (Persistenza Aromatica Intensa)
3. Riassaggiare un secondo sorso più abbondante assicurandosi di bagnare tutte le pareti interne e la lingua concentrandosi sulla percezione dei sentori dal momento dell'entrata in bocca alla retro-proposizione successiva alla deglutizione

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

4. Effettuare altri assaggi per assicurarsi di aver ben percepito tutte le fasi della degustazione Gustativa, se necessario

Si consiglia di avere a portata di mano un note per scrivere una prima volta le sensazioni che si percepiscono di getto senza influenze per poi ripercorrere la degustazione con maggiore attenzione sulle fasi o gli aromi incerti

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

L'esame gustativo fornisce informazioni preziose che confermano le precedenti percezioni

I parametri dell'esame sono

DOLCEZZA

ACIDITA'

AMAREZZA

SAPIDITA'

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Sensazioni saporifere

Dolcezza (morbidezza)

Macrosensazione determinata dagli zuccheri naturali.

Sensazione piacevole e vellutata di rotondità (fruttoso) si avverte sulla punta della lingua e parzialmente sulle mucose della bocca. Il termine dolcezza è proprio di vini con residui zuccherini superiori a 5 g/ltr altrimenti si utilizza il termine Morbidezza

Acidità (freschezza)

Macrosensazione determinata dagli acidi presenti nel vino.

Sensazione di durezza poco piacevole avvertibile soprattutto nelle zone anteriori/laterali e superiori della lingua. Caratteristica dell'acidità è la produzione di saliva unita ad una leggera contrizione gengivale

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Sensazioni saporifere

Sapidità'

Microsensazione determinata dai Sali (molteplici, cloruri, solfati, nitrati, ioduri , etc) presenti nel liquido.

Sensazione di salinità avvertibile nelle porzioni laterali superiori /posteriori e sulle labbra

Amarezza

Micro sensazione determinate dalle sostanze polifenoliche e dai tannini.

Le prime producono la sensazione di amaro mentre i tannini al' amaro aggiungono una forte astringenza sul dorso laterale superiore della lingua (sensazione tattile)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Sensazioni tattili

Termica

Deriva dalla capacità dell'intera cavità orale di percepire i quattro sapori. A temperature più alte saranno maggiormente percepibili Dolcezza e morbidezza, mentre a temperature minori saranno rilevanti durezza e amarezze

Calorica

Dipende dalla disidratazione delle mucose della cavità orale e registra la componente alcolica che fa avvertire una sensazione di caldo in bocca (si pensi all'effetto di un superalcolico)

Astringente

Sensazione di secchezza e rugosità determinati dal tannino che più è giovane maggiore sensibilità imprime

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Sensazioni tattili

Pungente

Dipende dalla presenza di anidride carbonica disciolta nel vino ed indica difetti ed errori nei vini fermi o la qualità dei vini frizzanti

Consistente

Si avverte su tutta la superficie orale in modo da percepirne la diversa “dimensione” e fluidità

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Definizioni

Descrizione

ZUCCHERI	ACIDI
Secco	Piatto
Abboccato	Poco Fresco
Amabile	Abbastanza Fresco
Dolce	Fresco
Stucchevole	Acidulo

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO Definizioni Descrizione

ALCOOLI	TANNINI
Leggero	Molle
Poco Caldo	Poco Tannico
Abbastanza Caldo	Abbastanza Tannico
Caldo	Tannico
Alcoolico	Astringente

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO Definizioni Descrizione

POLIALCOOLI	SALI MINERALI
Spigoloso	Scipito
Poco Morbido	Poco sapido
Abbastanza Morbido	Abbastanza Sapido
Morbido	Sapido
Pastoso	Salato

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Struttura generale o corpo

Magro

Si dice di un vino con struttura anomala o insufficiente (uve malate o errate lavorazioni)

Debole

Si dice di un vino dalla struttura modesta contenente scarsi elementi gustativi (spesso di vini giovani)

Di corpo

Di un vino dalla struttura equilibrata e di buona presenza in simbiosi con la sua tipologia

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Struttura generale o corpo

Robusto

Si dice di un vino ben strutturato ed equilibrato che ha raggiunto lavorazioni elevate e invecchiamenti particolari sia in vigna che in cantina

Pesante

Si dice di un vino che presenta una stanchezza gustativa (stufa) per sproporzione o sovradimensione della struttura, tipico di vini da lunghissimo invecchiamento bevuto troppo presto o ottenuti da errate lavorazioni

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

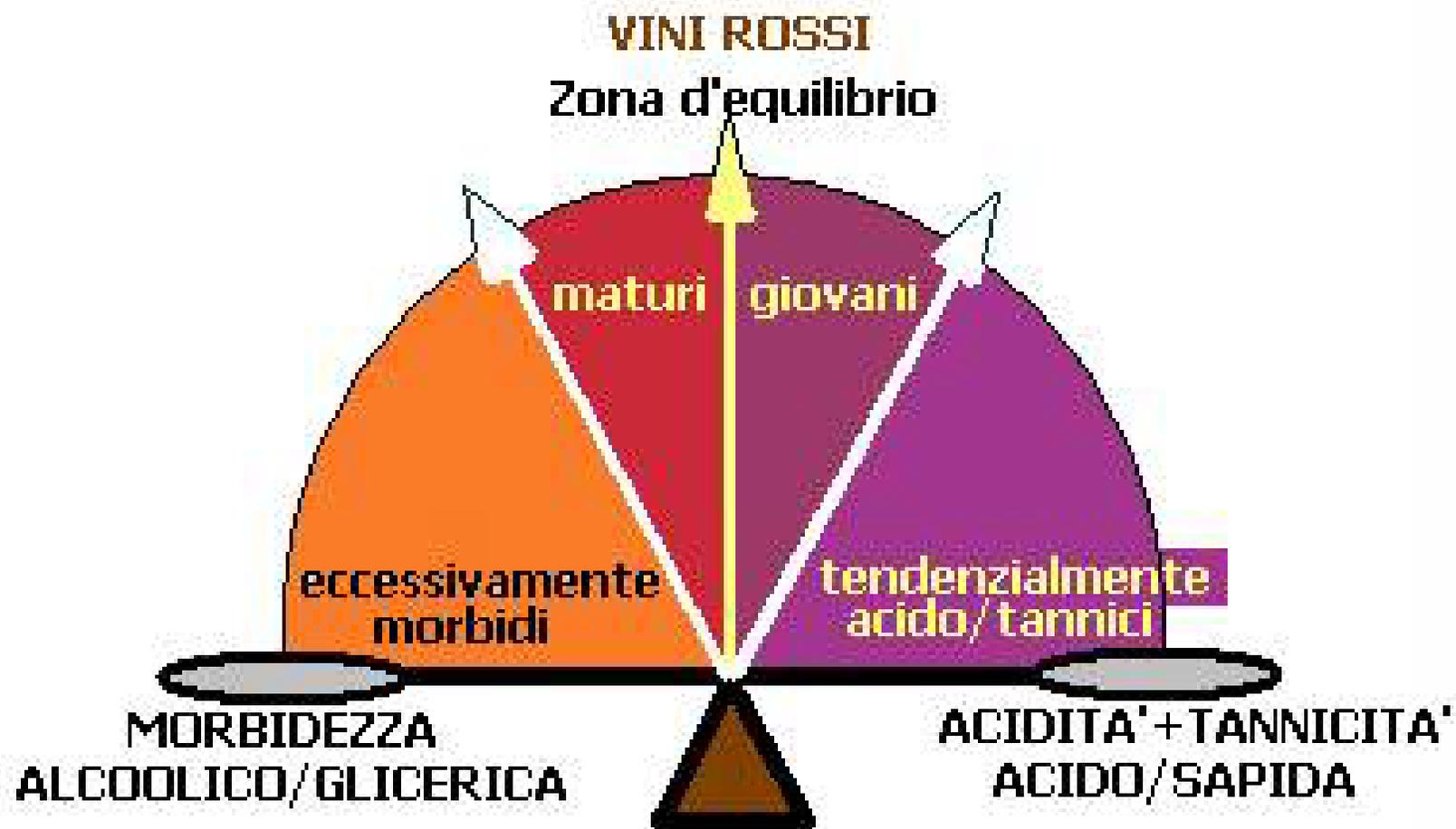
GUSTO

Equilibrio gustativo

Morbidezza (Zuccheri, Alcoli, Polialcoli) e **Durezza** (Acidi, Tannini, Sali Minerali) sono responsabili dell'equilibrio

L'equilibrio di un vino dipende dai fattori legati ai componenti e alle loro caratteristiche ma anche dalla vita del vino stesso (entro certi limiti)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

DEFINIZIONI

POCO EQUILIBRATO – Vino in cui una componente M/D prevale decisamente sull'altra

ABBASTANZA EQUILIBRATO – Vino in cui (seppure non di molto) una componente è maggiore dell'altra

EQUILIBRATO – Vino in cui la proporzioni tra le sensazioni M/D sono in equilibrio tra di loro

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Armonia complessiva

L' Armonia complessiva di un vino rappresenta la sintesi perfetta delle qualità osservate durante la degustazione e deve esprimere l' accordo tra le componenti (Visive, Olfattive, Gustative).

Tutte insieme esse devono contribuire a determinare una piacevole proporzione ed un perfetto connubio in un gradevole liberarsi di sensazioni che procedano in modo coerente tra di loro ed armonioso.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO

Armonia complessiva

Normalmente l' Armonia di un vino altro non è che il rispetto delle premesse visive e delle promesse olfattive (se coerenti con il tipo di vino e la sua età) rispetto alla tensione gustativa ed alla sua complessità di sensazioni.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GUSTO **Armonia**

In base all'armonia i vini si definiscono:

Poco armonico

Quando il vino fa registrare una netta discrepanza tra le componenti

Abbastanza armonico

Quando il vino è labilmente imperfetto in qualche sua modulazione

Armonico

Quando il vino è perfettamente raccordato tra le componenti nella tipologia e nella sequenza oltre che nel grado intrinseco di contenuto

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

CENNI STORICI

Origine della vitis vinifera

Diffusione dalla Mezzaluna fertile a tutto il mediterraneo

La viticoltura durante l'impero romano, medio evo e rinascimento

1862 Louis Pasteur

Oidio e fillossera

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

Da almeno 400.000 anni la VITIS VINIFERA (sub specie vitis silvestris) cresce spontanea aggrappata agli alberi fruttificando regolarmente.

8.000-10.000 A.C. la popolazione da cacciatori-raccoglitori nomadi si trasforma in agricoltori-allevatori stanziali, iniziando un embrionale coltivazione della vite.

7.000-7.400 A.C. prime notizie certe di vinificazioni occasionali nella zona compresa fra il Mar Caspio e il Mar Nero più esattamente nell'attuale Armenia-Georgia-Arzebaigian.

6.100 A.C. prima cantina di vinificazione, scoperta nel 2015 dall'archeologo armeno Boris Gasparyan, sulle pendici del Monte Ararat in Armenia.

Numerosissime citazioni sul vino e sulla coltivazione della vite nel Vecchio Testamento.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

Nella civiltà egizia la coltivazione della vite era sacra a Osiride e il consumo di vino accessibile solo ai componenti della famiglia del faraone (il popolo e gli schiavi bevevano birra).

Con l'avvento della civiltà greco-micenea la coltivazione della vite ha un grande impulso migliorando sia le tecniche di allevamento che di vinificazione (vedi caso Retzina)

Il consumo di vino è segno di civiltà e status sociale che si contrappone al mondo barbaro che beve birra (vedi Platone e Senofonte).

Isola di Kos con le sue anfore con marchio registrato e prime falsificazioni.

I Fenici con il loro commerci diffondono la coltura della vite e la cultura del vino in tutto il Mediterraneo.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

CIVILTA' ROMANA

Con l'affermarsi della civiltà romana la viticoltura fa enormi miglioramenti tecnici raggiungendo l'apice nel periodo imperiale.

Diversi sono gli studiosi che si dedicano a scrivere trattati di viticoltura ed enologia:

- Marco Porcio Catone il censore con «De Agricoltura»
- Plinio il vecchio con «Naturalis Historia» in cui elenca, oltre alle corrette pratiche viticole ed enologiche, i benefici del consumo abituale di vino.
- Columella che individua l'esatto momento della raccolta attraverso la lignificazione dei vinaccioli, e fa studi approfonditi sul vitigno Nabbiolo.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

CIVILTA' ROMANA

- Pregustatores
- Consumo medio annuo nel periodo imperiale 140-180 lt. procapite
- Picheta (riservata agli schiavi)
- Diffusione in tutta l'Europa grazie alle Legioni romane
- Tecniche enologiche:
 - conservazione del vino tramite pastorizzazione
 - chiarificazione con albumina e caseina
 - vini frizzanti
- Avvento del Cristianesimo e sacralità del vino

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

Con la caduta dell'impero Romano le competenze enologiche sviluppate tendono a perdersi e se alcune sono sopravvissute è grazie all'azione dei monasteri che continuano la coltivazione della vite sebbene in maniera marginale rispetto all'epoca romana.

L'invasione dei popoli germanici porta a una maggiore diffusione del consumo di una bevanda ottenuta dalla fermentazione di orzo o grano.

Carlo Magno promulgò diverse norme e regole igieniche per la produzione del vino introducendo l'utilizzo della botte in legno per lo stoccaggio e il trasporto al posto delle otri in pelle.

Con il Rinascimento italiano riprende la cultura del vino come segno di civiltà e raffinatezza, consolidandone coltivazioni e consumo in tutta Europa

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VITICOLTURA E D ENOLOGIA

Preparazione del terreno

- Livellamento
- Scasso
- Drenaggi

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione





MARCHISIO
T O N I N O

FRATELLI MATTIA E MARCO MARCHISIO
VIGNAIOLI IN CASTELLINALDO D'ALBA
VIGNE E VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

BY
PIRELLA GÖTTSCHE LOWE





MARCHISIO
T O N I N O

FRATELLI MATTIA E MARCO MARCHISIO
VIGNAIOLI IN CASTELLINALDO D'ALBA
VIGNE E VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

SESTO DI IMPIANTO

- Orientamento solare dei filari
- Densità per ettaro
- In base alla latitudine
- All'altezza s.l.m.
- Alla tradizione consolidata sul territorio
- Al tipo di lavorazione applicata
 - Meccanica
 - Manuale

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

FORMA DI ALLEVAMENTO

- Alberate
- Alberello
- Guyot
- Cordone Speronato
- Casarsa (meccanizzabile)
- Sylvoz
- Geneva Double Curtain (meccanizzabile)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

POTATURA

Eliminazione mediante taglio del vecchio apparato vegetativo e in base alla forma di allevamento e della scelta produttiva, quanti capo a frutto lasciare.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI

- Da Virus: arricciamento, accartocciamento fogliare, suberosi corticale, legno riccio.
- Da funghi: peronospera, mal d'esca, oidio
- Da insetti: ragnetti, tignole, fillossera*, nematodi
- Flavescenza dorata
- *Insetto fitofago importato dal nord America (dove attacca solo le foglie della vite) nella seconda metà del '1800. Attacca l'apparato radicale della pianta distruggendola. E' stato combattuto innestando su piede americano gran parte delle varietà mondiali. Solo il Cile e pochissimi vitigni europei sono ancora su piede autoctono.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

FOTOSINTESI CLOROFILLIANA



=



GLUCOSIO

OSSIGENO

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

LA VENDEMMIA

**Il momento della vendemmia può dipendere
dai livelli di maturazione dell'uva**

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

I MOMENTI DELLA VENDEMI

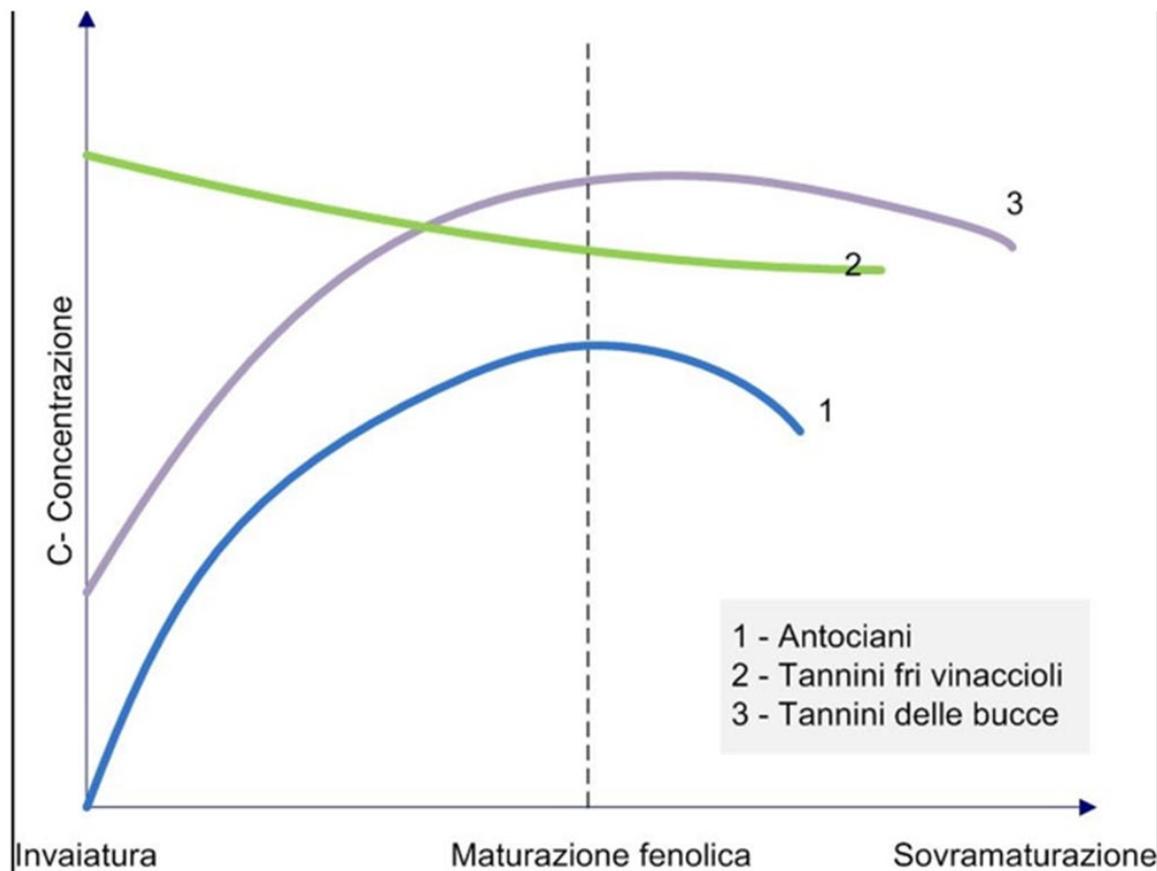
Maturità Fenolica: tannini e antociani raggiungono il massimo accumulo

Maturità Aromatica: le sostanze aromatiche raggiungono il massimo livello prima del declino per sovra maturazione

Maturità tecnologica: corretto rapporto fra zuccheri e acidi , perché al crescere del primo corrisponde un calo degli acidi

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

• LA VENDEMIAMIA



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

MOMENTI DELLA VENDEMIAMIA

- **condizioni climatiche:** all'aumentare della latitudine le uve maturano più tardi;
- **zona di produzione:** le uve delle vigne esposte a sud maturano prima di quelle esposte a nord; all'aumentare dell'altitudine le uve maturano prima;
- **tipo di uva:** i vitigni a bacca bianca maturano in genere prima dei vitigni a bacca rossa
- **tipo di vino che si vuole ottenere:** di pronta beva, da invecchiamento, base spumante ecc.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

METODI DI RACCOLTA DELLE UVE

manuale: in cassette fino alla pigiatura o rovesciata sfusa nel carro vendemmia

meccanico: con macchine che direttamente in vigna raccolgono e pigiano l'uva

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

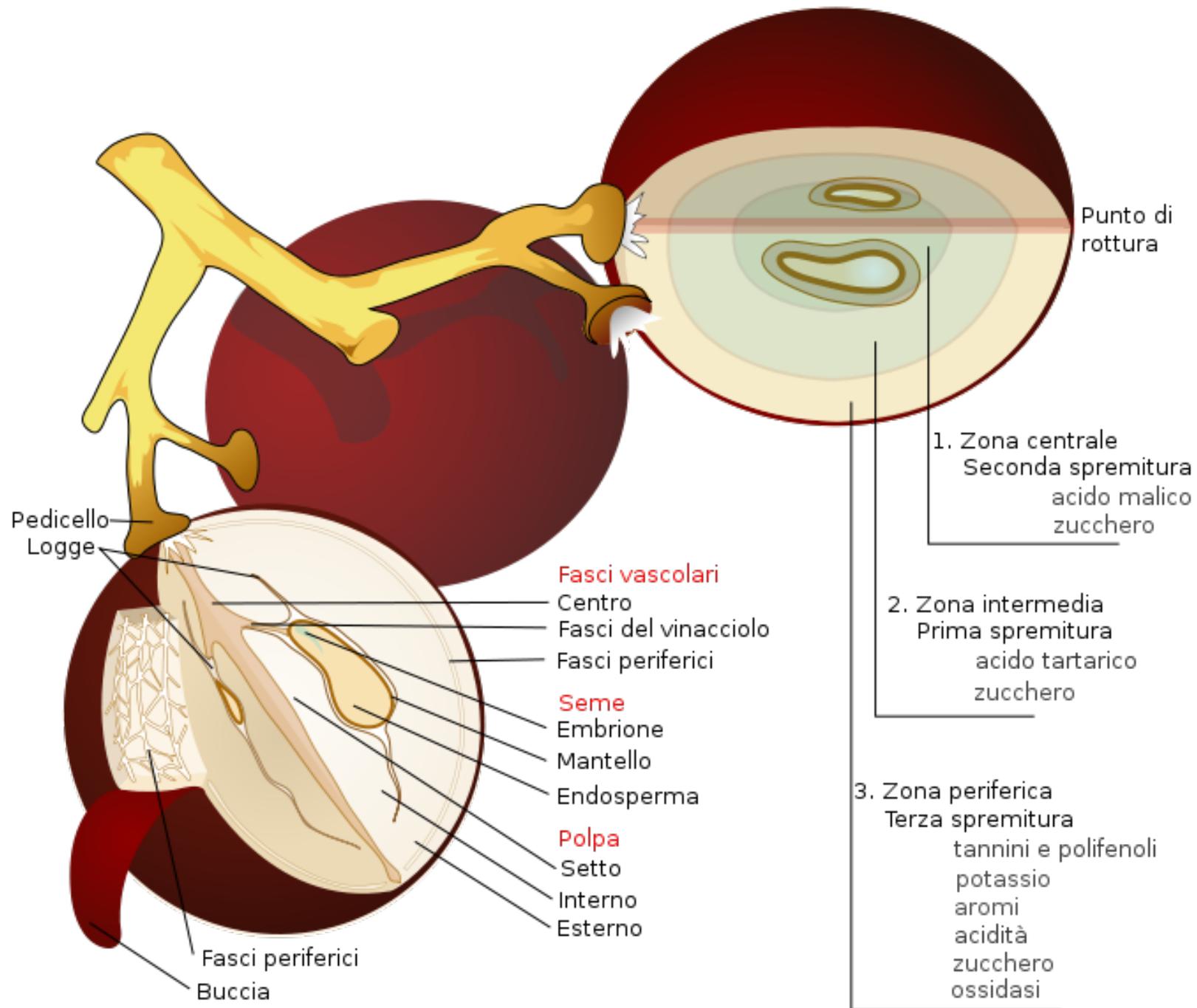


Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione





Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

LAVORAZIONI IN CANTINA

- diraspatura- pigiatura- fermentazione
- Importanza della macerazione e non tritatura dell'acino
- Vinificazione in bianco-rosso-rosato
- Tempestività nelle varie fasi
- Gestione delle temperature e sua influenza
- Follature-Rimontaggi-Delastage (gestione acetaldeide per la longevità del colore)
- Travasi, filtrazioni, chiarifiche
- imbottigliamento (vari sistemi: tradizionale, pastorizzazione, sterile a freddo)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

COMPOSIZIONE DEL MOSTO

- H₂O
- Saccarosio (glucosio+fruttosio), arabinosio ecc
- Acidi Fissi: Tartarico (uvico) malico, citrico.
- Polifenoli: sostanze coloranti con la funzione di antiossidanti*
- **Per vini rossi Antociani e tannini** (con pigmento rosso blu viola) con la funzione protettiva e di longevità che dopo la fermentazione malolattica virano in tonalità più aranciate

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

COMPOSIZIONE DEL MOSTO

- **Per vini bianchi: Flavoni, clorofilla** che danno pigmento giallo – verde, leuco antociani catechine responsabili delle tonalità più scure xche facilmente ossidabili.
- Sostanze azotate per la proliferazione dei lieviti
- Sostanze minerali: fosforo, ca, fe, cu, mg, na
- Sostanze aromatiche che generano i profumi:
- primari: terpeni (linalolo, nerolo,terpineolo)
- secondari: Esteri, eteri,alcoli superiori
- terziari: Esteri, eteri, aldeidi, chetoni, lattoni, acetali
- Vitamine: B, C, e nell'uva fresca anche la A

* Principali polifenoli QUERCITINA – RESVERATROLO- ISOFLAVONI E CATECHINE

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

FORMULA DI GAY LUSSAC (1810)

TRASFORMAZIONE DELLO ZUCCHERO IN ALCOL E ANIDRIDE CARBONICA



180 g

92 g

88 g

glucosio

alcol etilico

acido carbonico

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Louis Pasteur 1822.1895

Definizione

- Reazione chimica esotermica molto complessa in cui dei lieviti (***saccaromices cerevisia***) trasformano il saccarosio (che prima si scinde in glucosio fermentescibile e fruttosio non fermentescibile che resterà nel vino conferendo morbidezza) in alcol principalmente etilico, poco metilico, glicerolo ecc, CO₂, calore, acidi fissi e volatili e feccia

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

COMPOSIZIONE DEL VINO

Il vino contiene oltre 500 sostanze tra fisse e volatili

- H₂O 85-90%
- Alcool etilico 5 – 16%
- Alcoli Superiori 0,14 – 1,7%
- Ac. Tartarico 2-6% (vivacità-freschezza-colore)
- Ac. Citrico 0,1- 0,5 % (acidulo)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

COMPOSIZIONE DEL VINO

- Ac. Lattico 1,5% (morbidezza ed equilibrio)
- Ac. Succinico (acido-salato-amaro)
- Ac. Malico 0,5 % (aggressività e quando eccessivo da allappante)
- Ac. Acetico 0,20 – 0,80 gr/lit max 1,20 gr. Lit
- Alcool metilico: tracce (Max x bianchi e rosati 250mg/lit Rossi 350 mg/lit)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

- A fine fermentazione alcolica si innesca una fermentazione secondaria in cui l'acido malico, forte e aggressivo, si trasforma in acido lattico (più debole e delicato) conferendo al vino meno aggressività e più morbidezza.
- In maniera naturale ciò avviene con i primi caldi primaverili successivi alla vendemmia

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

I VINI NOVELLI

Macerazione carbonica

- Nella vasca di fermentazione, saturata di CO₂ oppure azoto, sono posti i grappoli integri, sani e interi non diraspati.
- Non c'è fermentazione, alcolica dove la lignina si trasforma in alcol metilico, iniziando una TRASFORMAZIONE ENZIMATICA (o fermentazione intracellulare)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

I VINI NOVELLI

Macerazione carbonica

- In questa fase, partendo dalle bucce, che donano la fragranza, l'acido malico anziché essere trasformato in acido lattico viene trasformato in acido piruvico poi in aldeide acetica e quindi in alcol etilico.
- processo può durare da 2 a 4 giorni e si fa terminare normalmente come fermentazione alcolica

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

ORANGE WINE

- UVE A BACCA BIANCA VINIFICATE COME UVA ROSSA CON MACERAZIONE TOTALE O PARZIALE DELLE BUCCE CHE CONSENTE AL MOSTO DI ACQUISIRE TANNINI, POLIFENOLI, SOSTANZE AROMATICHE E PROTEICHE.
- COLORE ARANCIONE CON SFUMATURE AMBRATE RESE PIU' O MENO INTENSE DA UN EVENTUALE PASSAGGIO IN LEGNO.
- GUSTO INTENSO E PIENO CON VAGHE SENSAZIONI TANNICHE
- ORIGINARIO DALLA GEORGIA DOV'E' UTILIZZATO DA MILLENNI

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

SPUMANTI

Definizione di Vino Spumante

- Vino con gradazione alcolica non inferiore a 11° e pressione interna assoluta non inferiore a 3/3,5 atm a 20° c.
- Bottiglia tappata con tappo a fungo ancorato con gabbietta.
- Presa di spuma

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

SPUMANTI

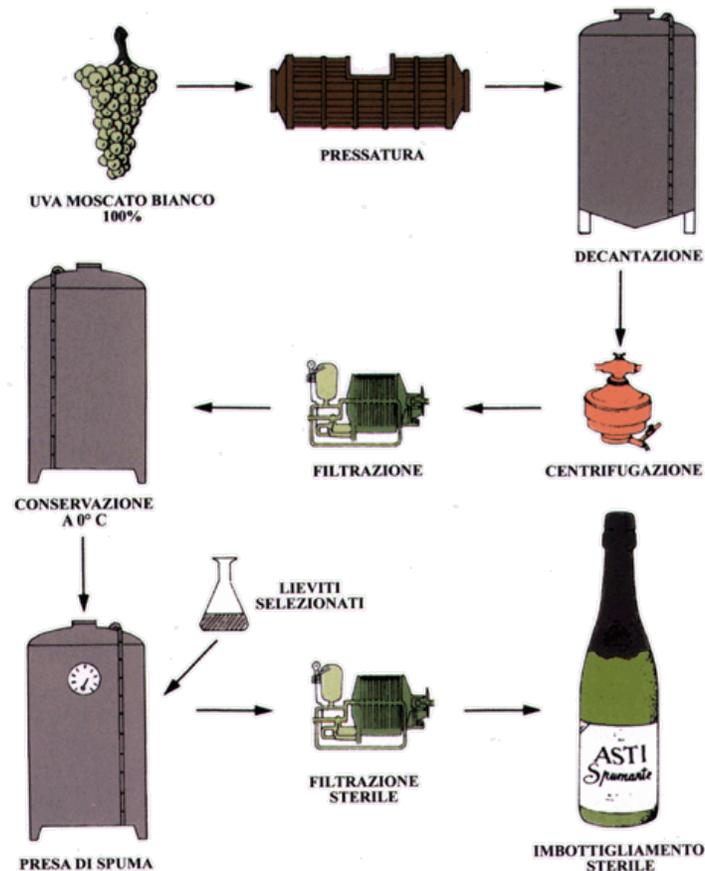
Metodi di produzione

Metodo Martinotti o charmat

Fermentazione in autoclave, metodo inventato, nel 1895, dall'enotecnico casalese Federico Martinotti (1860-1924) perfezionato e brevettato dall'ingegnere francese Eugene Charmat nel 1910.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VINIFICAZIONE MARTINOTTI



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

SPUMANTI

Metodi di produzione

Metodo cavezzani o charmat lungo

- Nereo Cavezzani, enologo trentino
- Il metodo Charmat lungo prevede l'inserimento di agitatore in autoclave.
- La presa di spuma secondo la tecnica messa a punto dall'**enologo** trentino Nereo **Cavazzani** avviene in autoclave, a bassa temperatura (14-16° C) per circa 45-50 giorni. Il vino viene quindi conservato sulle proprie fecce a 6-8°, per 12 mesi.



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

SPUMANTI

Metodi di produzione

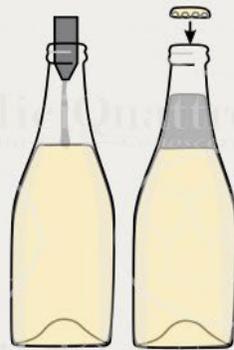
Metodo classico o champenoise

- Prevede la fermentazione in bottiglia.
- Tirage e aggiunta di sciroppo di zucchero (mcr) in misura di 24 gr/lt per avere 6 atm. (4,25 gr/lt per una atm)
- Presa di spuma
- Remuage
- Maturazione sulle fecce
- Sboccatura o degorgement (a la volèe o a la glacè)
- Rabbocco con liquer d'expédition o con solo vino (e quindi pas dosè)

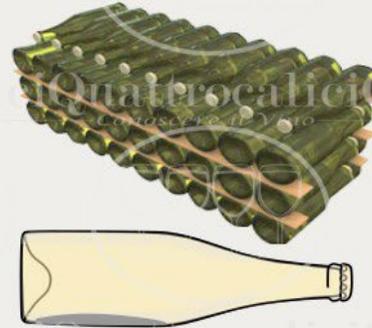
La spumantizzazione con il metodo classico



riempimento della
bottiglia con il vino base



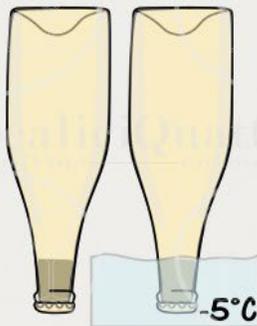
aggiunta del
"liqueur de tirage"



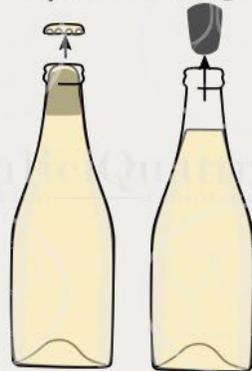
presa di spuma
(3 -48 mesi o più)



verticalizzazione sulle
"pupitres"



congelamento ed espulsione dei lieviti esausti



aggiunta del
"liqueur d'expedition"



tappatura



"habillage" della
bottiglia



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

SPUMANTI

Cenni di storia e leggende

- Abate Dom Perignon (1638-1715) cellario Abbazia di Hautevillers (1670)
- primo spumante 1690
- Dottor Francesco Scacchi di Fabriano (1577-1656) **nel 1622** scrive un trattato sulla spumantizzazione.
- Dr. Domenico Conforto (BS), Dr Andrea Bacci, padre Rodolfo Acquaviva scrissero trattati sulla spumantizzazione fra il 1570 e il 1658

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

RISCONTRI STORICI

- DI VINI FRIZZANTI NE PARLA LA BIBBIA, OMERO, VIRGILIO
- E' CERTO CHE CLEOPATRA CONSUMASSE VINO FRIZZANTE
- I ROMANI LO PRODUCEVANO ABITUALMENTE (VEDI POMPEI E COLUMELLA)
- PAPA PAOLO FARNESE (1530) FACEVA ACQUISTARE ABITUALMENTE VINO FRIZZANTE A CASTELARQUATA (PC)
- EDITTO DEL RE SOLE (1690) PER LA REGOLAMENTAZIONE DELLA PROD. DI CHAMPAGNE, ADOZIONE DELLA BT. PESANTE DEL TAPPO DI SUGHERO ANCORATO CON SPAGO
- ANTOIN MULLER (VEUVE GLIQUOT) INVENTA LA PUPITRE
- CARLO GANCIA

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

CLASSIFICAZIONE VINI IN BASE AL RESTO DI ZUCCHERI

- | | |
|-------------|--------------------|
| • SECCHI | Fino a 10 gr/lit |
| • ABBOCCATI | Da 10 a 30 gr/lit |
| • AMABILI | Da 30 a 50 gr/lit |
| • DOLCI | Da 50 a 180 gr/lit |
| PASSITI | Oltre 180 gr/lit |

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

CLASSIFICAZIONE VINI IN BASE ALLA PRESSIONE INTERNA*

FERMI	Inferiore a 1 bar
FRIZZANTI	Da 1 a 2,5 bar
SPUMANTI AROMATICI	Massimo 3 bar
SPUMANTI SECCHI	Minimo 3,5 bar

* Sia metodo Charmat che metodo Classico

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

CAPIENZA BOTTIGLIE DI SPUMANTE

• QUARTO DI BT.	0,185 LT
• MEZZA BT	0,375 LT
• BOTTIGLIA	0,750 LT
• MAGNUM	1,500 LT
• JEROBOAM	3,000 LT
• REHOBOAM	4,500 LT
• MATHUSALEM	6,000 LT
• BALTHAZAR	9,000 LT
• NABUCHODONOSOR	15,00 LT
• MELCHIOR	18,00 LT

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

CLASSIFICAZIONE SPUMANTI IN BASE AL RESTO DI DOLCE

• PAS DOSE' O BRUT ZERO	Compreso tra 0 e 3	gr/lit
• EXTRA BRUT	Compreso tra 0 e 5	«
• BRUT	Inferiore a 15	«
• EXTRA DRY	Compreso tra 12 e 20	«
• SECCO	Compreso tra 17 e 35	«
• DEMI SEC O ABBOCCATO	Compreso tra 33 e 50	«
• DOUX O DOLCE	Superiore a 50	«

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PRINCIPALI METODO CLASSICI ITALIANI

- **TRENTO DOC**
- **FRANCIACORTA DOCG**
- **OLTREPO PAVESE DOCG**
- **ALTA LANGA DOCG**
- **LESSINI DURELLO DOC**

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

METODO ANCESTRALE

- ANCESTRALE PERCHE' UTILIZZATO DA SECOLI (VEDI I ROMANI CON IL VINO «TITILLANS»)
- IL METODO E' A META' STRADA FRA LO CHARMAT E LO CHAMPENOISE E NON ESISTENDO UN PROTOCOLLO CONDIVISO OGNI PRODUTTORE HA UNA SUA RICETTA
- PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE CON ESTRAZIONE DEI LIEVITI AUTOCTONI IL MOSTO COSI OTTENUTO VIENE IMMESSO IN UNA VASCA D'ACCIAIO E INIZIA LA FERMENTAZIONE CHE VIENE GRADUALMENTE RALLENTATA FINO A INTERROMPERLA ABBASSANDO LA TEMPERATURA.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

METODO ANCESTRALE

- QUINDI IL VINO VIENE IMBOTTIGLIATO E NELLA PRIMAVERA SUCCESSIVA CON L'AUMENTARE DELLA TEMPERATURA IL VINO RIPRENDE NATURALMENTE LA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA.
- ALLA FINE DEL CICLO IL VINO VIENE MESSO IN COMMERCIO CON I LIEVITI IN SOSPENSIONE
- LA SUA PRINCIPALE CARATTERISTICA E' QUELLA DI RISPECCHIARE IN PIENO IL VITIGNO DI PROVENIENZA ED AVERE UNA PRESSIONE INTERNA LIMITATA TANTO CHE PUO' ESSERE DEFINITO «PETILLANT»

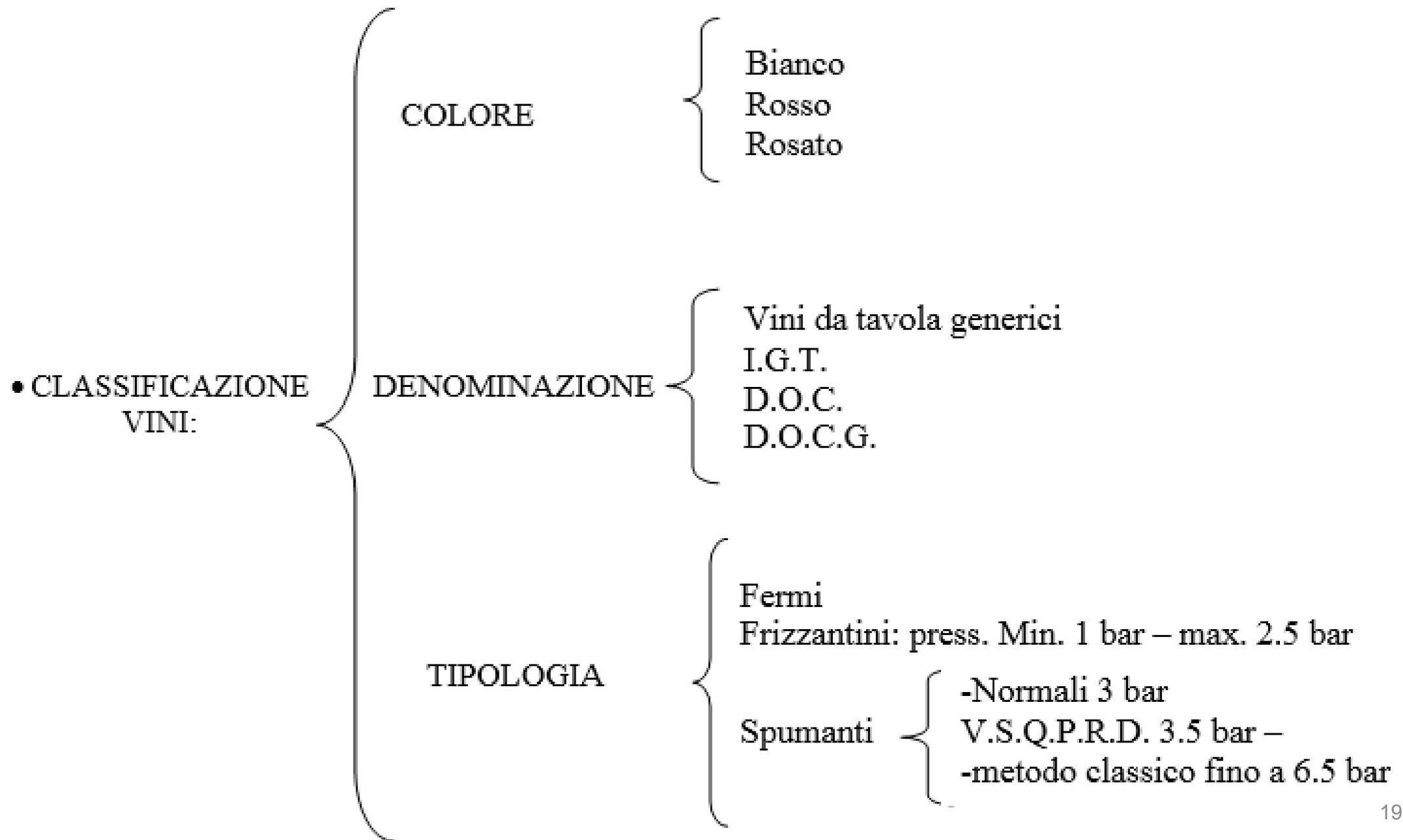
Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

TAPPI

- Tappi naturali a trancio intero, agglomerati, tecnici birondezzati, silicone, a vite, a corona.
 - Difetto di tappo originato da un fungo (*armillaria mellea*), una cui molecola, **TCA**, (tricloroanisolo) causa la puzza di ammuffito, cantina umida o cane bagnato.
 - Nuovi studi hanno evidenziato che falsi sentori (più blandi) di tappo potrebbero essere generati da clorofenoli (che a contatto con il cloro della lavorazione si trasformano in cloroanisolo) provenienti dall'armillaria ma anche da pesticidi o trattamenti conservativi del legno.
 - Problemi causati dal Perossido di idrogeno (H₂O₂) usato per la sbiancatura e lavaggio.
 - N° di bt tappate nel mondo 18 miliardi di cui 11,5 con sughero

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

CENNI DI LEGISLAZIONE VINICOLA

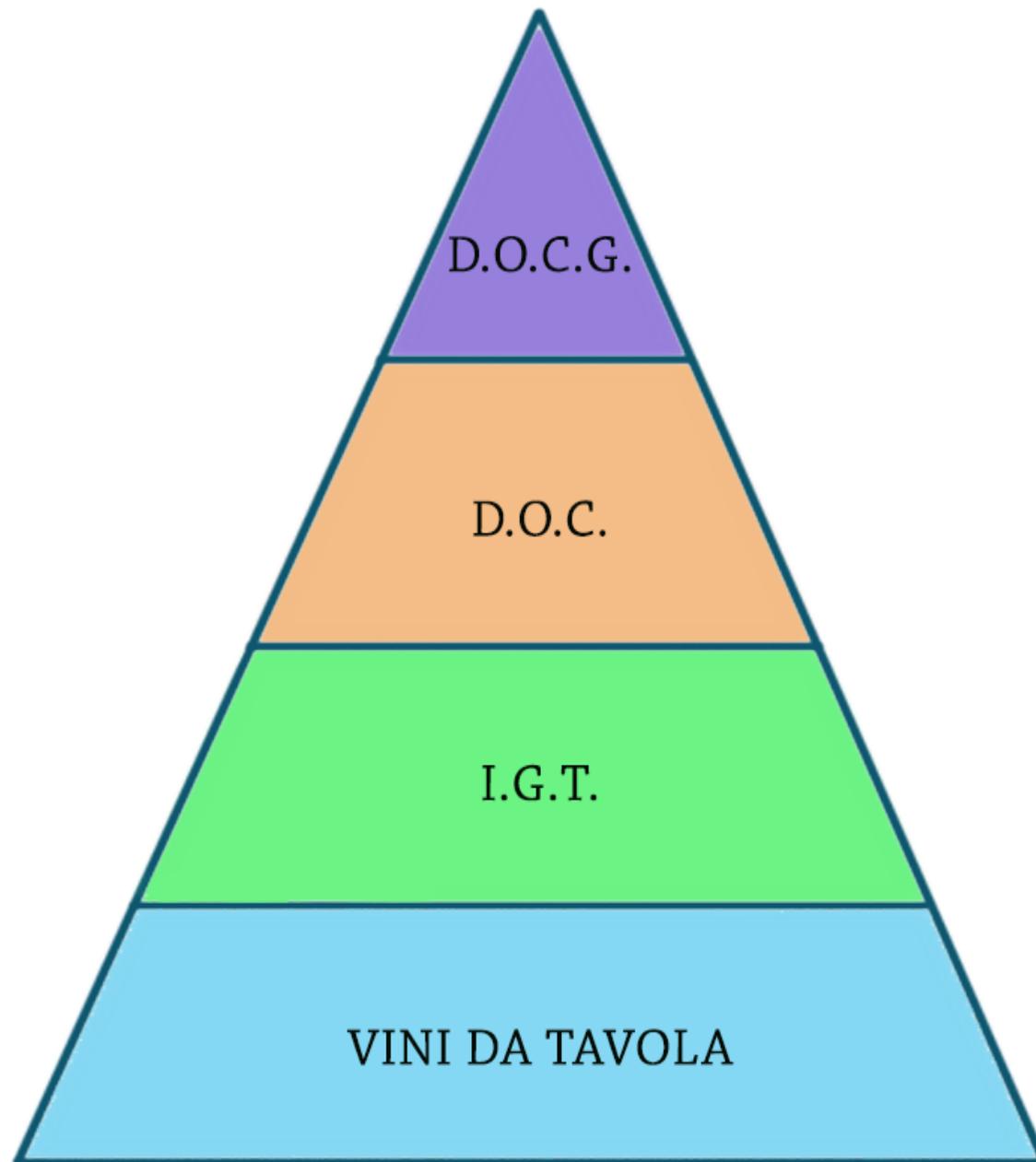




MARCHISIO
T O N I N O

FRATELLI MATTIA E MARCO MARCHISIO
VIGNAIOLI IN CASTELLINALDO D'ALBA
VIGNE E VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

BY
VINI D'ALBA



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

ANAGRAFE VITIVINICOLA (Caso Piemonte)

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PROCEDURE VALORITALIA PER D.O.C.-D.O.C.G.

- PRELIEVO CAMPIONI
- ANALISI
- COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE
- CONSEGNA CONTRASSEGNI
- NORME PER L'ETICHETTATURA

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

NORME PER L'ETICHETTATURA DATI OBBLIGATORI

- DENOMINAZIONE DI VENDITA
- AZIENDA IMBOTTIGLIATRICE
- PRODOTTO IN ITALIA – PRODUCT OF ITALY
- VOLUME NOMINALE
- % DI ALCOOL
- LOTTO
- CONTIENE SOLFITI
- SMALTIMENTO (DAL 2022)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

ALCUNI DATI

Fonte Istat e Unione italiana Vini
2019-2020

- ***L'Italia***, con oltre 600 (1200) vitigni autoctoni, possiede il maggior numero di biodiversità viticola al mondo:
- Al secondo posto segue la ***Francia*** con 222
- Portogallo con meno di 40
- Romania con poco più di 30
- Francia e Spagna con meno di 15

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

ALCUNI DATI

Fonte Istat e Unione italiana Vini
2019-2020

*il 75% di fatturato della viticoltura italiana è fatta di **80 vitigni diversi** che danno origine a più di 520 denominazioni fra DOC ,
DOCG e IGT,*

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

ALCUNI DATI

Fonte Istat e Unione italiana Vini
2019-2020

- *Vitigno più coltivato nel mondo: Cabernet-Sauvignon*
- *Vitigni più coltivati in Italia: Glera, Sangiovese, Montepulciano, Pinot Grigio e Merlot*

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

ALTRI DATI ITALIA

- Superficie Italia 0,5% del mondo
- Abitanti Italia 0,83% della popolazione mondiale
- Valore della filiera agroalimentare italiana: € 538 miliardi di €, di cui 14,2 mld solo vino, prima ricchezza nazionale
- Primo posto al mondo con 7.000 varietà vegetali commestibili (Secondo il Brasile con 3.300 varietà)
- Primo posto al mondo con 1.200 vitigni autoctoni (secondo la Francia con 222)
- Primo posto al mondo con 533 cultivar di olive (secondo la Spagna con 70)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

ALTRI DATI ITALIA

- Primo posto al mondo con 144 varietà di grano duro (secondo posto gli USA con 6)
- Primo posto al mondo per DOP (=Doc + Docg) imbottigliate 464
- Secondo posto al mondo con 58.000 specie di animali
- Assoluta incapacità del sistema «Italia» di tutelare i propri prodotti vedi fenomeno ITALIAN SOUNDING

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

ALTRI DATI EUROPA

Prezzo medio di 1 lt. Di vino fermo esportato:

- Italia € 3,74
- Francia € 7,12
- Spagna € 0,39

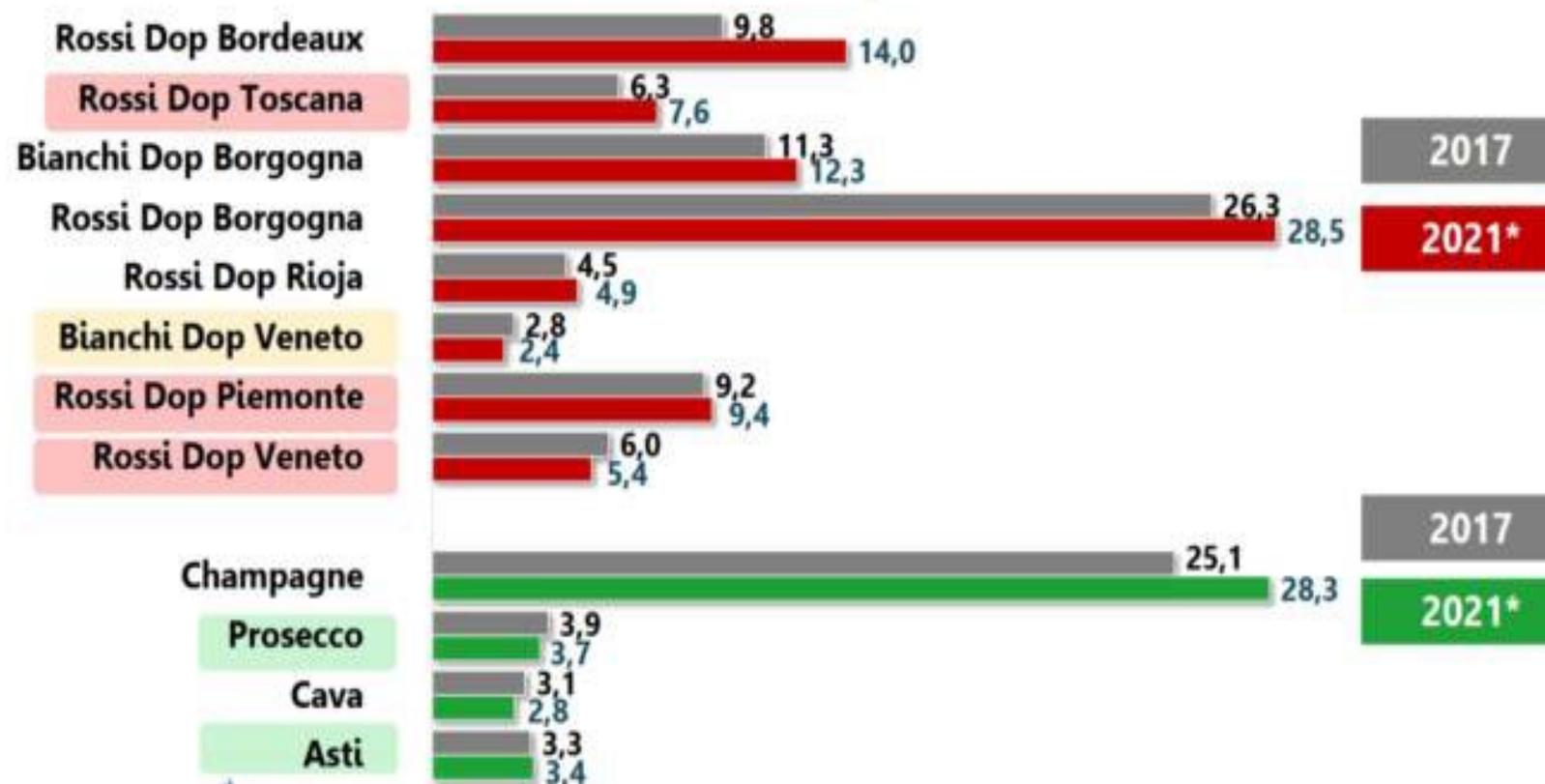
Prezzo medio di 1 lt. Spumante esportato

- Prosecco italia € 3,66
- Champagne francia € 26,02
- Cava spagna € 2,68

ANCHE SE IL CONFRONTO NEI PREZZI CON I FRANCESI È IMPIETOSO

ANDAMENTO DEI PREZZI MEDI DEI VINI DOP – TOP REFERENZE

PREZZO MEDIO ESPRESSO IN €/L



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

SUPERFICIE VITATA WORD

Espressa in ha 2020

- ITALIA 671.139
- FRANCIA 753.494
- SPAGNA 944.478
- CINA 720.000
- USA 296.554
- ARGENTINA 197.965
- *PORTOGALLO* 192.401

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PRODUZIONE DI VINO

Espressa in hl. 2020

MONDO 264.643.000

- Italia: 49.066.000
- Francia: 46.944.000
- Spagna: 46.493.000
- USA: 27.216.000
- *AUSTRALIA: 10.901.000*

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PRODUZIONE DI VINO ITALIA 2020 IN HL

• VENETO	11.717.223
• PUGLIA	9.000.087
• EMILIA ROMAGNA	7.890.146
• SICILIA	3.659.898
• ABRUZZO	3.493.996
• PIEMONTE	2.703.333
• TOSCANA	2.208.594

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PRODUZIONE ITALIA VINI **DOP** ANNO 2020 IN HL

• VENETO	8.086.479
• PIEMONTE	2.195.923
• EMILIA ROMAGNA	1.565.148
• SICILIA	1.477.274
• TOSCANA	1.466.597
• FRIULI V.G.	1.330.503
• ABRUZZO	1.237.189

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VINI DOP PIU' IMBOTTIGLIATE NEL 2020 IN MILIONI DI BT

• PROSECCO	500.353.333
• DELLE VENEZIE	233.698.267
• MONTEPULCIANO ABR.	101.028.400
• PROSECCO CONEGLIANOVALD.	92.157.467
• ASTI E MOSCATO ASTI	91.794.933
• CHIANTI	91.342.400
• SICILIA	90.583.467
• SOAVE	44.838.400

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PRODUZIONE ITALIA

2020

- CANTINE PRODUTTRICI: 46.000
- AZIENDE DI TRASFORMAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO: 1800
- AZIENDE ATTIVE NELLA COMMERCIALIZZAZIONE: 310.000
- FATTURATO COMPLESSIVO GENERATO: 14,2 MILIARDI DI EURO
- EXPORT A VALORE: 6 MILIARDI DI €
- EXPORT A VOLUME: 21,4 MLN DI hl
- TREND EXPORT: DAL 2000 AL 2017 + 142%

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

CONSUMO MONDIALE

**292 MILIONI
di ettolitri**

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

CONSUMI PER NAZIONI

1. USA	33	MILIONI DI HL
2. FRANCIA	26,8	« «
3. ITALIA	22,4	« «
4. GERMANIA	20	« «
5. CINA	17,6	« «
6. GRAN BRETAGNA	12,4	« «

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

STIMA CONSUMI PROCAPITE IN LT. PER NAZIONI 2020

• PORTOGALLO	45,1
• ITALIA	40,5
• FRANCIA	37,9
• SVIZZERA	30,1
• AUSTRIA	27,8
• USA	10,0
• CINA	0,9

FONTI OIV

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PARADOSSI DELLA COMUNITA' EUROPEA

Per la produzioni di alimenti destinati agli stessi mercati

Limiti SO₂ per vini Bio Italia :

- 100 mg/l x vini rossi e rosati nei convenzionali 150 mg/l
- 150 mg/l x Bianchi nei convenzionali 200 mg/l
- Limiti SO₂ x vini Bio Germania uguali ai convenzionali italiani

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PARADOSSI DELLA COMUNITA' EUROPEA

Problemi di diversità legislative che regolamentano il mercato vini-bio in eu in un mercato globalizzato

- La sostanziale diversità dei vini bio da quelli convenzionali non è solo l'assenza di prodotti chimici ecc. ma l'accettazione da parte del consumatore che lo stesso vino può cambiare radicalmente da un anno all'altro a differenza di quello convenzionale dove le pratiche enologiche (legittime) ne standardizzano la qualità nel tempo.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PARADOSSI DELLA COMUNITA' EUROPEA

- Secondo una scuola di pensiero nord EU le coltivazioni bio sono una filosofia produttiva che prescinde dalla località geografica dove viene praticata.
- Questo è parzialmente vero. Nella coltivazione della vite il terroir è ancora predominante e fondamentale.
- Solo in particolari contesti territoriali è possibile attuare le coltivazioni bio. (vedi caso Marchisio)

Tipo di vino (da definizione EC Reg. 606/09)	Limiti nel vino convenzionale	Limiti nel vino biologico
Vini rossi con zucchero residuo <5g/l con zucchero residuo <2g/l	150 mg/l	100 mg/l
Vini rossi con zucchero residuo <5g/l con zucchero residuo >2g/l	150 mg/l	120 mg/l
Vini rossi con zucchero residuo >5g/l	200 mg/l	170 mg/l
Vini bianchi e rosè con zucchero residuo <5g/l con zucchero residuo <2g/l	200 mg/l	150 mg/l
Vini bianchi e rosè con zucchero residuo <5g/l con zucchero residuo >2g/l	200 mg/l	170 mg/l
Vini bianchi e rosè con zucchero residuo >5g/l	250 mg/l	220 mg/l
Vini speciali		
Come da paragrafo 2c	300 mg/l	270 mg/l
Come da paragrafo 2d	350 mg/l	320 mg/l
Come da paragrafo 2e	400 mg/l	370 mg/l
Vini liquorosi con zucchero residuo <5g/l	150 mg/l	120 mg/l
Vini liquorosi con zucchero residuo ≥5g/l	200 mg/l	170 mg/l
Vini spumanti		
Vini spumanti di qualità	185 mg/l	155 mg/l
Altri vini spumanti	235 mg/l	205 mg/l

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VINI

BIOLOGICI, BIOVEGANI, BIODINAMICI

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VINI BIOLOGICI

Biologico in vigna

No a diserbanti, disseccanti, concimi chimici, fitostimolanti
fitofarmaci sistemici, insetticidi e acaricidi chimici, anti
botritici, sostanze maturanti e fertilizzanti fogliari

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VINI BIOLOGICI

Biologico in cantina

No coadiuvanti convenzionali per chiarifiche filtrazioni additivi

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VINI BIOLOGICI

Biologico in cantina

**Si a coadiuvanti e additivi di origine
naturale**

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VINI BIOVEGAN

- Biovegani in vigna
 - No a fertilizzanti organici, letame**
 - Si a sovescio e mantenimento del tappeto erboso**
- Biovegani in cantina
 - No a qualsiasi coadiuvante di origine animale**
(Gelatine alimentari, colla di pesce, caseina, ovoalbumina)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VINI BIODINAMICI

**PIU CHE UN PROTOCOLLO PRODUTTIVO E' UNA
FILOSOFIA IDEATA DA
RUDOLF STEINER
(CROAZIA 1861-1925)**

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VINI BIODINAMICI

Ha come finalità il ripristino e conservazione nel tempo della fertilità naturale del terreno attraverso particolari concimazioni con corno letame, corno di silice e con achillea fermentata nella vescica di cervo.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

VINI BIODINAMICI

Nelle coltivazioni biodinamiche entrano in gioco anche le influenze astrali, l'allineamento dei pianeti e dello zodiaco.

Ovviamente tutto questo non ha nessun fondamento scientifico
come dimostra

l'esperimento di Mondocino in California

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

EFFETTI TERAPEUTICI DEL VINO

Consumato regolarmente e in modica quantità combatte:

Tumori, Alzheimer, osteoporosi, trombosi, arteriosclerosi, ischemia, infarto e aumentando la secrezione gastrica favorisce la digestione.

(Prof. Giorgio Calabrese Università di Piacenza)

(Prof. Sicuteri e dottoressa Nicolodi Università di Firenze)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

IL RESVERATROLO

- E' una sostanza **che** viene naturalmente prodotta da varie piante, come per esempio vite, more e cacao, a scopo protettivo nei confronti di agenti patogeni come batteri o funghi. È un fenolo non flavonoide.
- E' una sostanza naturale presente nell'uva, nel vino e in altri vegetali, utile per proteggere cuore e cervello e non solo. Il **resveratrolo** è un polifenolo dalle proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, che si trova nell'uva e in altri frutti.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

GLOBAL WARMING

- Il cambiamento climatico in atto ci obbligherà a spostare sempre più a nord e sempre più in alto la coltivazione della vite.
- Anticipare sempre più il periodo vendemmiale e affinare ulteriormente la tecnologia del freddo durante tutte le fasi produttive.
- Erosione del territorio in particolare il collinare
- Fra non molto in Sicilia occorreranno 600.000 lt. di h₂O ettaro, ovvero circa 200 lt. a pianta per ottenere 3/7 lt di vino (vedi annata 2017)

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

TEMPERATURE ANOMALIES IN EUROPE, 1960-2015

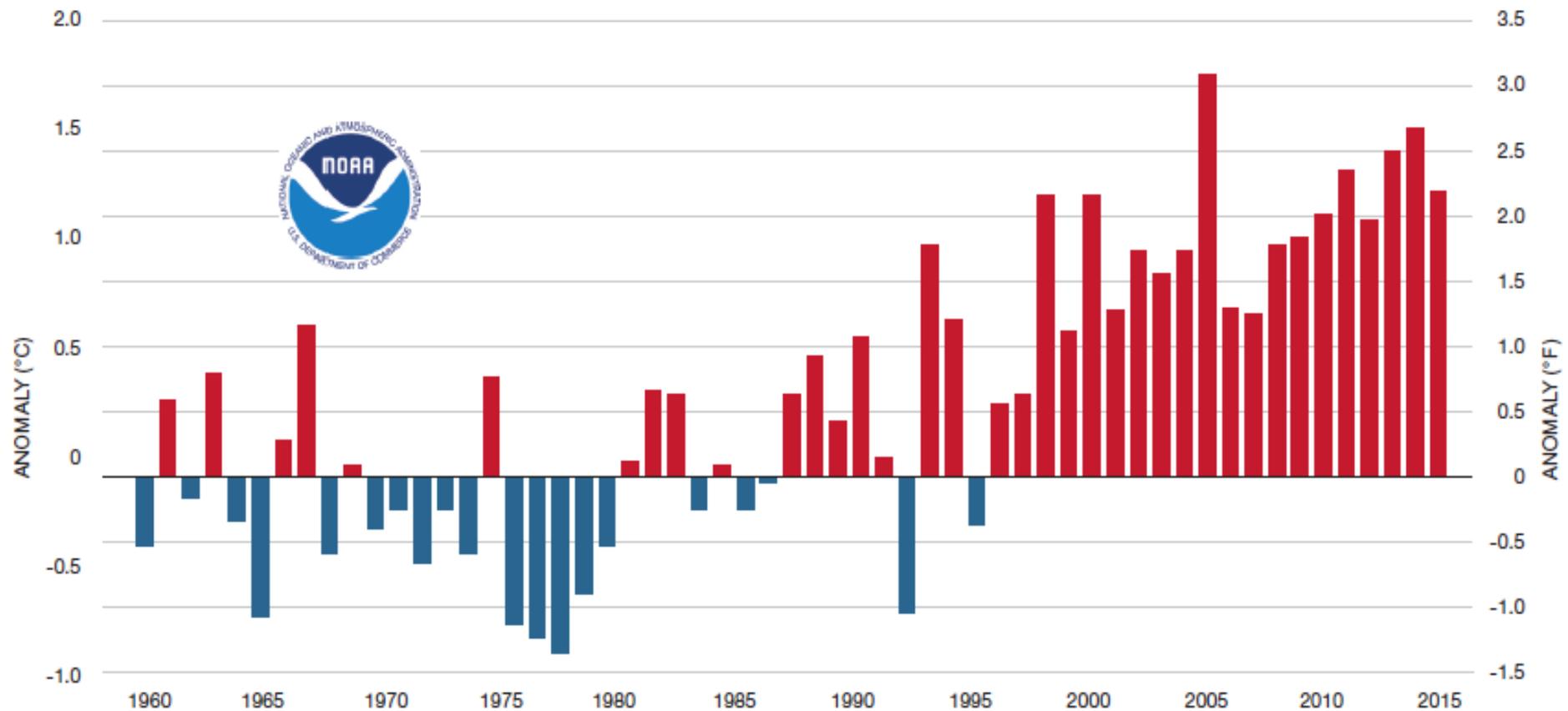


Figure 2: Temperature anomalies in Europe calculated between July and October.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

TEMPERATURE ANOMALIES IN NORTH AMERICA, 1960-2015

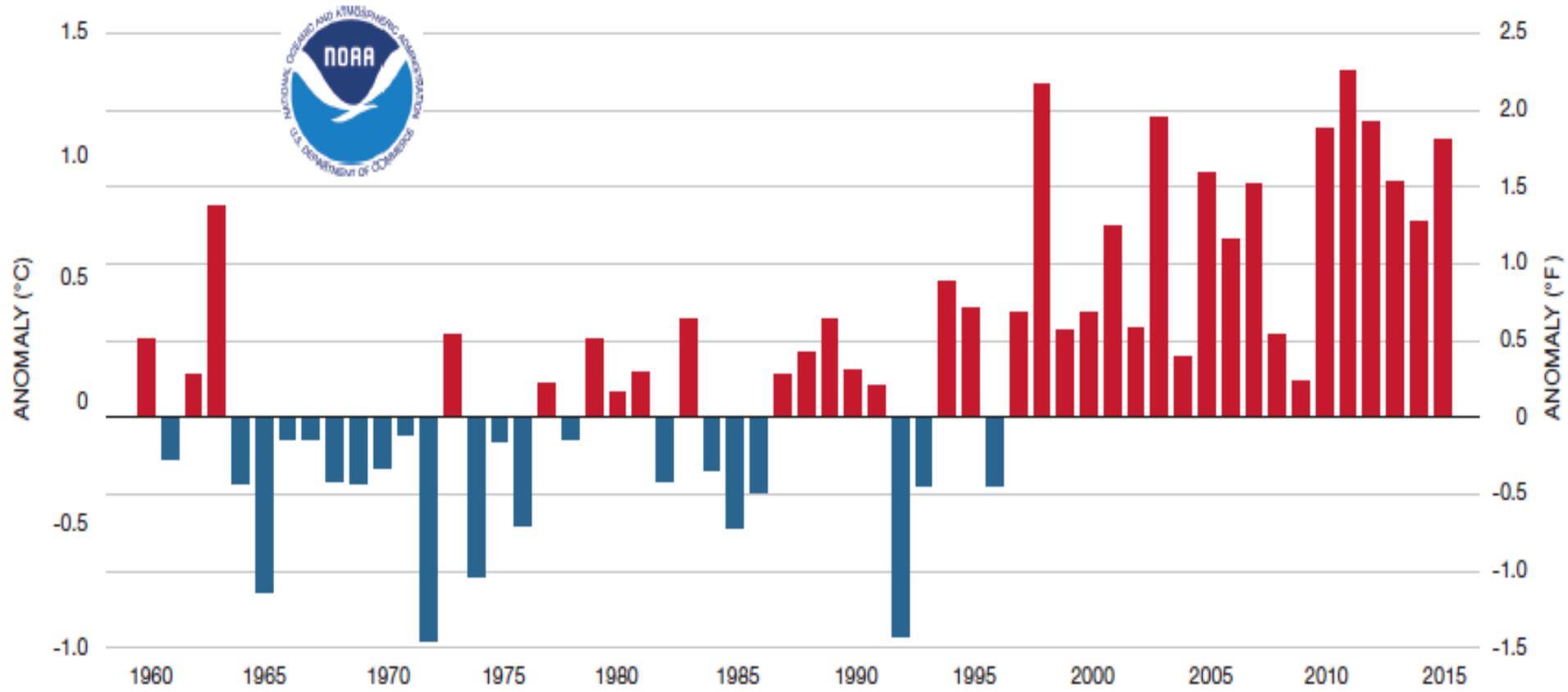


Figure 1: Temperature anomalies in North America calculated between July and October.

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

ACQUA

litri occorrenti per produrre 1 kg d alimento

• CARNE BOVINA	15415
• CARNE OVINA	8763
• CARNE SUINA	5988
• POLLAME	4325
• LEGUMI	4055
• FRUTTA	962
• VERDURA	322

DATI: REPORT RAI TRE MILENA GABANELLE «CORSA ALLA TERRA» DI PAOLO DE CASTRO

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

VARIA IN FUNZIONE DEL TIPO DI VINO

- **BIANCO, ROSSO, ROSATO**
- **TIPOLOGIA: FERMO, FRIZZANTE, SPUMANTE**
- **SECCO, AMABILE**
- **D'ANNATA, INVECCHIATO, LUNGAMENTE INVECCHIATO**



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



ABBIANAMENTO CIBO-VINO

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

PREMESSA

STABILIRE REGOLE UNIVOCHE PER L'ABBINAMENTO E' MOLTO DIFFICILE PERCHE' SIA IL VINO CHE IL CIBO SONO SOSTANZE MOLTO COMPLESSE CHE POSSONO DARE SENSAZIONI GUSTATIVE E OLFATTIVE DIVERSIFICATE E CHE OGN'UNO DI NOI RECEPIRA' IN MANIERA DIVERSA E DEL TUTTO PERSONALE.

LA FINALITA' DI UN CORRETTO ABBINAMENTO E' LA RICIPROCA ESALTAZIONE PIATTO –VINO E ATTRAVERSO QUESTA RAGGIUNGERE «L'ARMONIA DEL PALATO»

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

**CRITERIO FONDAMENTALE DI ABBINAMENTO
E' LA**

PARITA' DI INTENSITA' DI GUSTO

Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione

I DUE PIU IMPORTANTI CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO VINO SONO:

- **PER CONTRASTO**
- **PER ANALOGIA**

VEDI DETTAGLI STAMAPATI



Avvicinamento al Mondo del Vino e alla Degustazione



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

STEFANO LETO BARONE