

Il vino, un piacere Miniguia (non esaustiva) alla degustazione

Partireste per un viaggio senza aver prima consultato il percorso?



Scegliere un **vino** e assaporarlo per goderne ogni goccia è un viaggio che merita attenzione. Non troppa per non rovinare la magia.

Nella degustazione usiamo 4 dei 5 sensi: vista, olfatto, gusto e...tatto, quando le nostre papille "toccano" il vino.

Osservo (vista)

Bianco, rosso o rosato?

Il **giallo**: verdolino e paglierino sono caratteristici dei vini giovani; dorato ha riposato; ambrato è dei passiti.

Il **rosso**: porpora e rubino appartengono ai vini giovani; granato è dei vini più maturi; aranciato è invecchiato in botte o è...da

buttare!

Il **rosa**: dal tenue al chiaretto dipende dal tempo di permanenza a contatto con le bucce.

Si osserva riempiendo il bicchiere a circa 1/3 e tenendolo per lo stelo. Inclinandolo si osserva la profondità del colore e il modo in cui assorbe la luce.

Annuso (olfatto)

I **profumi** fanno sognare e portano alla mente ricordi e sensazioni.

Per esaltarli occorre far roteare il vino bagnando le pareti interne del bicchiere. In questo modo si espone all'aria una superficie maggiore, aumentando l'evaporazione che diffonde i sentori.

I profumi primari derivano dal vitigno, i secondari dalla lavorazione e i terziari si formano durante la maturazione e l'affinamento.

Possono essere fruttati, floreali, erbacei, aromatici, minerali, speziati, tostati o animali (sì, sì! animali!).

Assaggio (gusto)

Prendete un solo sorso di vino e tenetelo in bocca. Non mandatelo giù. Fate scorrere il vino da un lato all'altro della bocca per sentirne il **peso**, o corpo. Il vino sembra denso, pesante o morbido?

La **descrizione** di un vino si può limitare anche solo cinque parole chiave: una per il colore, due per il profumo/sapore, una per il corpo e una per il retrogusto. Ma annotarle affinerà la nostra capacità di "ascolto del vino".



Vini e Vitigni

L'Italia, con la Francia e la Spagna, è tra le nazioni che si contendono il primato nella produzione del vino. Ciò che è certo è che l'Italia vanta, dal punto di vista enologico una ricchezza di vitigni unica e inarrivabile a livello mondiale. Sono infatti più di 300 quelli autoctoni riconosciuti e vinificati, ognuno dotato di caratteristiche proprie che donano al vino colore, aromi, corpo e gusto differenti.

Tra quelli autoctoni e internazionali coltivati in Lombardia ricordiamo: Bonarda, Croatina, Barbera, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Gutturino, Lambrusco,

Lugana, Malvasia di Candia, Merlot, Moscato di Scanzo, Moscato Giallo, Muller Thurgau, Nebbiolo Chiavennasca, Oltrepò Pavese, Riesling Renano, Riesling Italico, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Sauvignon, Schiava, Trebbiano, Franconia, Groppello, Marzemino, Uva Rara, Vespolina.

(Fonte: **Quattrocalici.it**)

Le **Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT)** della Lombardia sono **15**.

Denominazione	Regioni	Provincia	Esiste dal
Alto Mincio IGT	Lombardia	Mantova	1995
Benaco Bresciano IGT	Lombardia	Brescia	1995
Bergamasca IGT	Lombardia	Bergamo	1995
Collina del Milanese IGT	Lombardia	Milano, Lodi, Pavia	1995
Montenetto di Brescia IGT	Lombardia	Brescia	1995
Provincia di Mantova IGT	Lombardia	Mantova	1995
Provincia di Pavia IGT	Lombardia	Pavia	1995
Quistello IGT	Lombardia	Mantova	1995
Ronchi di Brescia IGT	Lombardia	Brescia	1995
Ronchi Varesini IGT	Lombardia	Varese	2005
Sabbioneta IGT	Lombardia	Mantova	1995
Sebino IGT	Lombardia	Brescia	1995
Terrazze Retiche di Sondrio IGT	Lombardia	Sondrio	1995
Terre Lariane IGT	Lombardia	Como, Lecco	2008
Valcamonica IGT	Lombardia	Brescia	2003

Le **Denominazioni di Origine Controllata** della Lombardia sono ben **23**.

Denominazione	Regioni	Provincia	Creata nel	Esiste dal	2
Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC	Lombardia	Pavia	2010	1970	
Botticino DOC	Lombardia	Brescia	1968	1968	
Buttafuoco DOC	Lombardia	Pavia	2010	1970	
Capriano del Colle DOC	Lombardia	Brescia	1980	1980	
Casteggio DOC	Lombardia	Pavia	2010	2010	
Cellatica DOC	Lombardia	Brescia	1968	1968	
Curtefranca DOC	Lombardia	Brescia	2008	1995	
Garda Colli Mantovani DOC	Lombardia	Mantova	1976	1976	
Garda DOC	Lomb/Ven.	MN, BS, VR	1996	1996	
Lambrusco Mantovano DOC	Lombardia	Mantova	1987	1987	
Lugana DOC	Lomb/Ven.	BS, VR	1967	1967	
Oltrepò Pavese DOC	Lombardia	Pavia	1970	1970	
Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC	Lombardia	Pavia	2010	1970	
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC	Lombardia	Pavia	2010	1970	
Riviera del Garda Bresciano o Garda Bresciano DOC	Lombardia	Brescia	1977	1977	
San Colombano al Lambro o San Colombano DOC	Lombardia	Milano, Pavia	1984	1984	
San Martino della Battaglia DOC	Lomb/Ven.	BS, VR	1970	1970	
Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese o Sangue di Giuda DOC	Lombardia	Pavia	2010	1970	
Terre del Colleoni o Colleoni DOC	Lombardia	Bergamo	2011	2011	
Valcalepio DOC	Lombardia	Bergamo	1976	1976	
Valtellina Rosso DOC	Lombardia	Sondrio	1968	1968	
Valtenesi DOC	Lombardia	Brescia	2011	2011	

Le **Denominazioni di Origine Controllata e Garantita** della Lombardia sono **5**.

Denominazione	Regioni	Provincia	Creata nel	Esiste dal
Franciacorta DOCG	Lombardia	Brescia	1995	1967 (DOC)
Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG	Lombardia	Pavia	2007	1970 (DOC)
Scanzo o Moscato di Scanzo DOCG	Lombardia	Bergamo	2009	2002 (DOC)
Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina DOCG	Lombardia	Sondrio	2003	1968 (DOC)
Valtellina Superiore DOCG	Lombardia	Sondrio	1998	1968 (DOC)



Glossario del vino

(fonte: http://guidediclass.classlife.it/linguaggio_vino.aspx)

Acidità

Componente molto importante di tutti i vini, può dare vivacità e brio; i livelli di acidità sono alla base delle differenze tra un vino vivace o brioso e uno morbido o molle.

Alcolico

Nella definizione dei sentori, si utilizza per un vino con un eccessivo tenore di alcol.

Annata

L'anno in cui è avvenuta la vendemmia di un dato vino.

Aroma

Il profumo di un vino. I bianchi tendono ad avere l'aroma di frutti dai colori pallidi: agrumi, pesca o melone. I rossi assumono invece sentori di frutti più scuri: fragola, ciliegia, prugna. Il bouquet descrive gli aromi acquisiti durante il processo di invecchiamento.

3

Comparazione

Durante la degustazione, la fase in cui si assaggiano uno dopo l'altro due vini per stabilirne le differenze.

Corpo

Si riferisce al peso di un vino recepito in bocca. I vini sono solitamente descritti come di corpo leggero, medio, pieno. Vagamente, sussiste una certa analogia con il latte scremato, parzialmente scremato e intero.

Denominazione

Un'area ben definita dove si coltiva un dato vitigno. La Champagne, in Francia, è una delle denominazioni che incontreremo in queste pagine. Tra le denominazioni californiane sono Napa Valley e Sonoma County.

Fermentazione Malolattica

Processo chimico che ha luogo dopo la fermentazione primaria. Può mitigare l'acidità di un vino e aggiungere complessità di aromi; spesso è percepito nei vini bianchi come un ricco sentore burroso.

Fruttato

Si dice di un vino che si caratterizza per profumi e sapori di frutta molto abbondanti e pronunciati (spesso impiegato impropriamente per descrivere un vino dolce).

Nuovo Mondo

Termine riferito ai vini prodotti oltre i confini delle tradizionali zone a vocazione vitivinicola (per esempio, America, Australia, Nuova Zelanda).

Retrogusto

L'ultimo sentore di un vino che indugia sul palato.

Riserva

Non è una definizione legale vera e propria, ma viene spesso impiegata dai produttori per indicare i loro vini migliori.

Struttura

La sensazione che un vino lascia al palato, in particolare legata al suo retrogusto. Nei vini rossi, la struttura è data soprattutto dai tannini e può essere descritta come setosa, vellutata, morbida o ruvida.

Tannino

Sostanza derivata dalle fecce (bucce e raspi) dell'uva e dai sedimenti nelle botti di quercia; equilibra la dolcezza e i sentori fruttati di un vino e conferisce ai rossi la capacità di invecchiare.

Terroir

Termine francese riferito all'importanza che suolo e clima hanno sul profumo e il carattere di un vino. Ogni vitigno ha il proprio terroir d'eccellenza.

Vecchio mondo

Termine riferito ai vini provenienti dalle tradizionali zone della viticoltura (Italia, Francia, Spagna, Portogallo, Germania).

Vitigno

La varietà specifica di vite impiegata per la produzione di un vino. Monovitigno indica un prodotto derivante da un solo vitigno.



Sitografia

- <http://www.berevino.com/>
- <http://www.lavinium.com/>
- <http://www.quattrocalici.it/>
- <http://www.vinoinrete.it/>
- <http://www.diwinetaste.com/>
- <http://www.wineoclock.it>

Le mie domande

- Come si riconosce un buon vino?
- Cosa devo leggere nell'etichetta?
- Come si abbina?