

Degustare



Si ringrazia Giulia Costanza per l'immagine di copertina

*Questa piccolo libricino vuole essere un primo sorso
introduttivo alla degustazione del vino per raccontare
che ciò che può apparire soltanto come un bellissimo
liquido profumato e colorato accostato al palato
racconta la storia del territorio a cui appartiene
fatta di tradizione e cultura .*

Salvo Randazzo

il Vino si fà prima in Vigna

La Viticoltura

Rappresenta l'insieme delle tecniche che prevedono la coltivazione della vite sia essa da tavola che da vino.

Le zone di coltivazione della vite si trovano tra il 30° e il 50° grado di latitudine nord e sud e ad un altitudine compresa tra il livello del mare e i 1000 metri quindi la vite è una pianta che si adatta a climi differenti tra loro.

I fattori fondamentali che permettono di ottenere delle ottime uve da vino e quindi vino di qualità sono:

Il vitigno: varietà utilizzata;

Il tipo di terreno: uno stesso vitigno produce uva con caratteristiche diverse a seconda del tipo di terreno;

Il sesto di impianto: densità o distribuzione delle piante;

Il sistema di allevamento: alberello, controspalliera, tendone, pergole, viti maritate e alberate;

Il sistema di potatura: alberello "Siciliano" "Pantesco" "Marsalese", guyot e cordone speronato;

Il diradamento dei grappoli minore e il numero dei grappoli maggiore sarà la qualità delle uve;

La vendemmia rappresenta il parametro più importante per la produzione di vini di qualità essa può avvenire in modo manuale o meccanica la prima insieme ad un celere trasporto delle uve in cantina è preferibile al sistema meccanico per preservare l'integrità delle uve.

La Vite

La Vite è una pianta che ha un ciclo vegetativo annuale suddiviso in periodi, ognuno dei quali si chiama fase fenologica.

La pianta della vite ha un ciclo biologico di circa 40 anni (anche se esistono vigneti secolari) il periodo migliore per la produzione di vino va dal 5° al 25° anno.

Il ciclo biologico annuale è suddiviso in varie fasi:

Il germogliamento: fase in cui si schiudono le gemme solitamente avviene nel mese di marzo.

La fioritura: fase in cui si origina la formazione dei fiori che avviene fra la fine di aprile e l'inizio di giugno a seconda della latitudine.

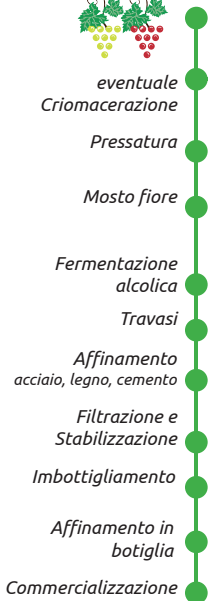
L'allegagione: fase dove avviene la trasformazione dei fiori in frutti chiamati Acini che avviene solitamente a luglio.

L'invaiaatura: fase in cui i gli acini crescono di dimensione e si colorano di rosso o di giallo a seconda del tipo di uva in questo periodo l'uva contiene pochi zuccheri ed è ricca di acidi.

La maturazione: fase che va dall'invaiaatura alla raccolta, può durare circa 40/50 giorni in questo periodo l'acino aumenta il volume e continua a colorarsi ma soprattutto si arricchisce di zuccheri inoltre si forma sulla buccia una sostanza cerosa bianca detta "Pruina" la quale protegge gli acini dagli agenti atmosferici e trattiene dei microrganismi naturali "lieviti" che sono responsabili della fermentazione alcolica.

e poi in Cantina

Vinificazione in Bianco



Pigiatura



Bianco

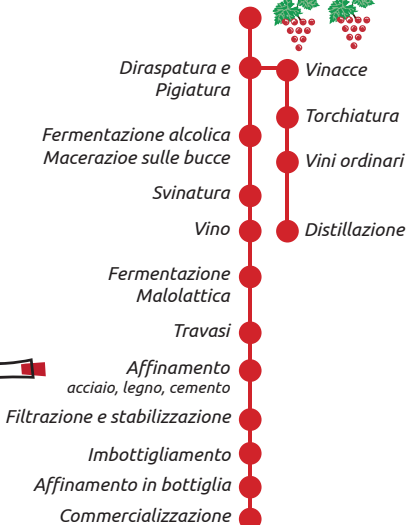
Vinacce vergini
bucce, raspi e vinaccioli

2° Pressatura

Vini ordinari

Distillazione

Vinificazione in Rosso



Vinacce

Torchiatura

Vini ordinari

Distillazione



Rosso

Metodo classico o Champenois



Torchiatura

Vinificazione in bianco
per la formazione del vino base

Travaso

Assemblaggio
vino base + sciroppo zuccherino

Presatura di spuma
seconda fermentazione in bottiglia

Rimozione delle fecce
remuage sulle pupitre

Sboccatura

Dosaggio dello sciroppo o liqueur d'expédition
con brandy, cognac, champagne e zucchero di
canna per ottenere le diciture : extra brut, brut
extra dry, dry, abboccato e dolce

Tappatura

Affinamento in bottiglia

Commercializzazione



Metodo Charmat



Pressatura

Vinificazione in bianco
per la formazione del vino base

Travaso

Assemblaggio
vino base + sciroppo zuccherino

Presatura di spuma
rifermentazione in autoclave

Filtrazione

Imbottigliamento

Affinamento in bottiglia

Commercializzazione

Il Marsala

Catarratto
Damaschino
Grillo
Inzolia



Nero d'Avola
Perricone
Nerello Mascalese



Vinificazione in bianco

Concia
fortificazione del vino con aggiunta
di vino cotto, sifone, acquavite e
mistella

Imbottigliamento

Affinamento in bottiglia

Commercializzazione

Tipologia

Fine
(vino + acquavite + concia)

Superiore
(vino + acquavite + concia)

Vergine
(vino + acquavite)

Colore

Oro
(mistella o sifone)

Ambra
(mosto cotto)

Rubino
(utilizzo di uve rosse)

Residuo zuccherino

Secco
<40 g/l

Semi secco
41 - 100 g/l

Dolce
>100 g/l

Invecchiamento

Fine
>1 anno

Superiore
>1 anno
>4 anni
(riserva)

Vergine
>5 anni
>10 anni
(riserva)

Macerazione Carbonica



- Tini saturi di anidride carbonica
- Fermentazione intracellulare per 9 - 10 giorni a temperatura inferiore a 14°/ 15 °
- Vinificazione in bianco
- Filtrazione e Stabilizzazione
- Imbottigliamento entro il 31 dicembre dell'anno di produzione
- Commercializzazione

Vini Aromatizzati

- Vino base
- Aromatizzazione infusione di erbe e droghe Artemisia (vermouth) China (chinati)
- Filtrazione
- Imbottigliamento
- Commercializzazione

Vini Passiti e liquorosi



- Appassimento
- Pigiatura e Diraspatura
- Fermentazione alcolica e Macerazione sulle bucce
- Pressatura
- Affinamento acciaio, legno, cemento
- Imbottigliamento
- Affinamento in bottiglia
- Commercializzazione



- Pressatura
- Fermentazione alcolica
- Aggiunta di alcol o mistella
- Imbottigliamento
- Commercializzazione



adesso si Degusta

La Degustazione

*E' L'arte di valutare i vini
ha lo scopo di valutare la qualità di un vino*

Regole dell 'assaggio

- Buone condizioni fisiche*
- locale ben illuminato con colori neutri e privo di odori*
- Temperatura 18° - 20° al 70% di umidità*
- ora migliore per la degustazione tra le 10 e le 12*
- il bicchiere deve essere in cristallo trasparente liscio e incolore piede ampio e gambo sottile ed il calice abbastanza grande 1/5 di litro forma cilindrica leggermente chiusa nella parte superiore*

Ordine di assaggio

Bianchi | Rosati | Rossi | Liquorosi | Spumanti | Aromatizzati

Temperatura di servizio

*Frizzanti e Spumanti
8°*

*Bianchi e Rosati
10°*

*Rossi
16° - 18°*

Caratteristiche Visive

Limpidezza

crystalino, brillante, limpidissimo, limpido, luminoso, pulito

Colore

Bianchi

Incolore

Bianco carta

Verdolino

Paglierino con riflessi verdi

Paglierino(carico o scarico)

Giallo Paglierino

Giallo canarino

Giallo paglia

Giallo miele

Giallo dorato

Giallo ambra

Giallo ramato

Giallo brunastro

Rosati

Rosa pallido

Rosato

Rosa occhio di pernice

Rosato chiaro

Rosa buccia di cipolla

Rosa salmone

Rosa aranciato

Cerasuolo

Chiaretto

Rossi

Rosso violaceo

Rosso rubino violaceo

Rosso porpora

Rosso rubino

Rosso rubino granato

Rosso granato

Rosso granato aranciato

rosso mattone

Rosso aranciato

Fluidità

acquoso, liquido, scorrevole

sciolto, fluido

Viscosità

denso, consistente, untuoso

sciroposo, glicerinato, oleoso

viscoso, filante

Spuma o perlage

molto fine , fine , media, grossa

grossolana

Persistenza del perlage

molto persistente, persistente

poco persistente, evanescente

Effervescenza

tranquillo, perlato, frizzante

effervescente, spumante

Vivacità

molto vivace, vivace, atono

smorto, opaco

Sensazioni olfattive

Finezza

aristocratico, fine, distinto, delicato, elegante, sottile, comune grossolano, sgradevole

Intensità

tenua, sottile, ampio, fragrante, pronunciato, intenso, ricco, inodore, neutro, povero, debole, penetrante, acuto, pungente

Armonia

armonico, equilibrato, suadente, gradevole, austero, disarmonico squilibrato, spigoloso

Persistenza

molto persistente, persistente, abbastanza persistente, poco persistente, evanescente, fugace, sfuggente

Odori riconoscibili nei vini

Fiori : acacia, rose, mandorla, glicine, sambuco, arancio.

Frutta : pesca, mela, uva, ciliegia, prugne, nocciole, more.

Vegetali : erbaceo, fieno, peperone, menta, alloro, tabacco.

Spezie : anice, cannella, vaniglia, noce moscata, liquirizia.

Fermentazione e chimici : lievito, pasta fermentata, alcol, zolfo.

Altre sostanze : miele, caramello, tartufo, crosta di pane, cuoio.

Gli aromi

Aromi primari

aromi provenienti dall'uva

Aromi secondari

aromi dovuti alla fermentazione o rifermentazione

Aromi terziari o bouquet

aromi dovuti all'invecchiamento

Sensazioni gustative

ZONE GUSTATIVE DELLA LINGUA



- AMARO
- ACIDO
- DOLCE
- SALATO
- TATTILE

Sapore Dolce

Vini

secco, morbido, abboccato, amabile, dolce, mielato, asciutto, rotondo, semisecco, semidolce, pastoso, glicerinato.

Spumanti

brut, extra dry, secco, asciutto, demi sec, abboccato, dolce.

Sapore Acido

molle, piatto, sapido, fresco, vivo, nervoso, acidulo, acido, acerbo.

Sapore Amaro

amaro, amarognolo, ammandorlato.

Sensazione di Astringenza e Tannicità

carente, poco tannico, tannico, astringente, allappante, aspro

Sensazione Tattile

vellutato, morbido, rotondo, pastoso, pieno, scorrevole, grasso, asciutto, secco, duro, aspro, ruvido, molle, untuoso, oleoso.

Alcol

debole, leggero, caldo, nervoso, forte, alcolico, spiritoso, fortificato.

Armonia

armonico, equilibrato, fine, delicato, gradevole, morbido, disarmonico, spigoloso, duro, grossolano, pesante.

Stato Evolutivo

immaturo, giovane, pronto, maturo, affinato, invecchiato, vecchio, passato, decrepito.

Retrogusto

pulito, netto, sapido, amarognolo, gradevole, buono, amaro, aspro, duro, metallico, disgustoso, sgradevole, difettoso.

La classificazione dei vini

Vini da Tavola

- *Vini da tavola*
- *IGT "indicazione geografica territoriale"*

Vini di qualità prodotti in regioni determinate "V.Q.P.R.D"

- *D.O.C "denominazione di origine controllata"*
- *D.O.C.G "denominazione di origine controllata e garantita"*

VINI SPECIALI

- *frizzanti*
- *Spumanti*
- *liquorosi*
- *aromatizzati*

Vini Novelli

Sono vini ottenuti tramite "macerazione carbonica" dell'uva intera e devono essere imbottigliati entro il 31 dicembre dell'annata di relativa vendemmia delle uve da cui sono prodotte e devono avere un titolo alcolometrico minimo di 11° vol e riportare in etichetta l'annata di produzione .

La classificazione dei vini

Vini biologici

Vini ottenuti da uve coltivate in "agricoltura biologica" cioè senza l'uso di fertilizzanti, pesticidi, fungicidi o erbicidi di natura chimica .

Vini Biodinamici

Vini ottenuti da uve coltivate in "agricoltura biodinamica" cioè senza l'uso di fertilizzanti, pesticidi o erbicidi di natura chimica impiegando integratori nel terreno preparati secondo le regole di Rudolf Steiner. Seguendo un calendario di piantagione che dipende dalle configurazioni astronomiche e trattando la terra come un organismo vivente e ricettivo.

Vini Naturali

Vini ottenuti da coltivazione biologica e biodinamica senza aggiunta di lieviti (fermentazione spontanea) e senza aggiunta di nessun additivo enologico tranne la solforosa entro il limite di 40 mg/l .

I contenitori del vino

la bottiglia



1 *bordolese*

2 *bordolese a spalla alta*

3 *champagnotta*

4 *champagne couvee*

5 *renana o alsaziana*

6 *marsalese*

7 *albesia*

8 *borgogna o borgognotta*

9 *pulcinella*

10 *anfora*

il brik



bag in box



le chiusure

Tappi in sughero



Tappi a vite



Tappi in vetro



Tappi sintetici



L'etichetta



Informazione non obbligatorie

- marchio aziendale
- annata di produzione
- vitigno
- disegni vari

Informazione obbligatorie

- classificazione del vino (vino da tavola, igt, doc, docg)
 - numero del lotto di produzione
 - codice dell'imbottigliatore
 - sigla CEE a garanzia di qualità
 - gradazione alcolometrica effettiva
 - simbolo di certificazione biologica se biologico
-

Accessori



Bicchieri per bianchi e rosati



Bicchieri per rossi



Bicchieri per spumanti



Bicchieri per dolci e liquorosi



decanter



salvavino



cavatappi

Progressione dei vini a tavola

Vini leggeri prima dei vini generosi

Vini secchi prima dei vini dolci

Vini bianchi prima dei vini rossi

Vini giovani prima dei vini invecchiati

Abbinamenti Vini e Cibi

Vini bianchi

aperitivi, piatti a base di pesce, minestre, uova, funghi, tartufi, carni bianche, formaggi freschi, dolci (crostate, torte, panettone)

Vini Rosati

salumi e insaccati, minestre, piatti a base di pesce, paste asciutte lasagne, ravioli, pesci grassi, uova, carni bianche e fritte, formaggi freschi.

Vini rossi

salumi e insaccati, minestre, paste asciutte, lasagne, ravioli, uova carni fritte, arrostiti di carne e selvaggina, formaggi molli a pasta dura e piccanti.

Vini spumanti

aperitivi, tartufi, frutta, panettone e pandoro.

Vini dolci e liquorosi

aperitivi, formaggi piccanti, pasticceria secca, torte, crostate panettoni e pandoro.

Enoteca
randazzo
enoteca



www.enotecarandazzo.it