

A I E S Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers

DIZIONARIO / GUIDA PER LA VALUTAZIONE SENSORIALE DEL VINO

Le valutazioni sono espresse in relazione alla categoria e tipicità di ciascun vino degustato

ANALISI VISIVA

LIMPIDEZZA	INTENSITÀ CROMATICA'	FLUIDITA' CONSISTENZA	COLORE BIANCHI – ROSATI - ROSSI		
Torbidità	Scarico	Fluidità, acquoso	Bianco carta	Rosa tenue	Porpora-violaceo
Velato	Poco carico	Poco consistente	Verdolino	Ramato	Vermiglio
Limpido	Abbastanza intenso	Abbastanza consistente	Paglierino	Rosa	Rubino
Brillante	Di buona intensità cromatica (adeguato alla tipicità)	Consistente	Dorato	Corallo	Granato
Cristallino	Fitto, Cupo	Molto Consistente, Oleoso, Untuoso	Ambrato	Cerasuolo	Aranciato

SOLO PER I VINI SPUMANTI

EFFERVESCENZA	NUMEROSITÀ DELLA BOLLICINE	GRANA DELLE BOLLICINE
Quasi assente	Non presente	Non presente
Poco presente	Poco numerose	Grossolana
Abbastanza presente	Abbastanza numerose	Abbastanza fine
Presente	Numerose	Fine
Molto presente	Molto numerose	Finissima

NOTA SULL'EFFERVESCENZA: Per i vini spumanti si valuta il "perlage" mentre per i vini frizzanti si valuta la vivacità e l'eventuale spuma; per entrambi si valutano numerosità e la grana delle bollicine, da riscontrare in assaggio.

ANALISI OLFATTIVA

FRANCHEZZA/PULIZIA	INTENSITÀ'	PERSISTENZA
Difettato	Carente	Carente
Poco pulito	Poco intenso	Poco persistente
Abbastanza pulito	Abbastanza intenso	Abbastanza persistente
Pulito, Franco	Intenso	Persistente
Molto nitido, Fragrante	Molto intenso	Molto persistente, Lungo

CLASSIFICAZIONE E RICONOSCIMENTI DEGLI AROMI, VALUTAZIONI COMPLESSIVE

CLASSIFICAZIONE DEGLI AROMI		RICONOSCIMENTI	AMPIEZZA	QUALITÀ'	MATURITÀ' DEL VINO
Primari	Varietali, propri delle uve aromatiche	Floreali	Monocorde	Grossolano	Giovane
Secondari	Originati in vinificazione	Fruttati	Poco Ampio,	Ordinario	Pronto, in beva
Terziari	Originati da maturità, affinamento, evoluzione	Erbacei	Abbastanza ampio	Abbastanza fine	Maturo, in piena beva
		Speziati Animali, Selvatici, Altri	Ampio Molto Ampio, Complesso	Fine, elegante Eccellente	Molto Maturo Vecchio

ANALISI GUSTATIVA

ZUCCHERI	ALCOL	TANNICITA'	ACIDITA'/ FRESCHEZZA	SAPIDITA'
Secco	Leggero	Poco tannico	Molle, Piatto	Quasi assente
Con residuo zuccherino	Abbastanza caldo	Abbastanza tannico	Abbastanza Fresco	Abbastanza sapido
Abboccato, Amabile	Adeguate di alcol, caldo	Giustamente tannico	Fresco	Giustamente Sapido
Dolce	Generoso	Molto tannico	Molto fresco	Molto sapido
Stucchevole (negativo)	Molto caldo (positivo) Alcolico, Bruciante (negativo)	Astringente	Aspro	Salato

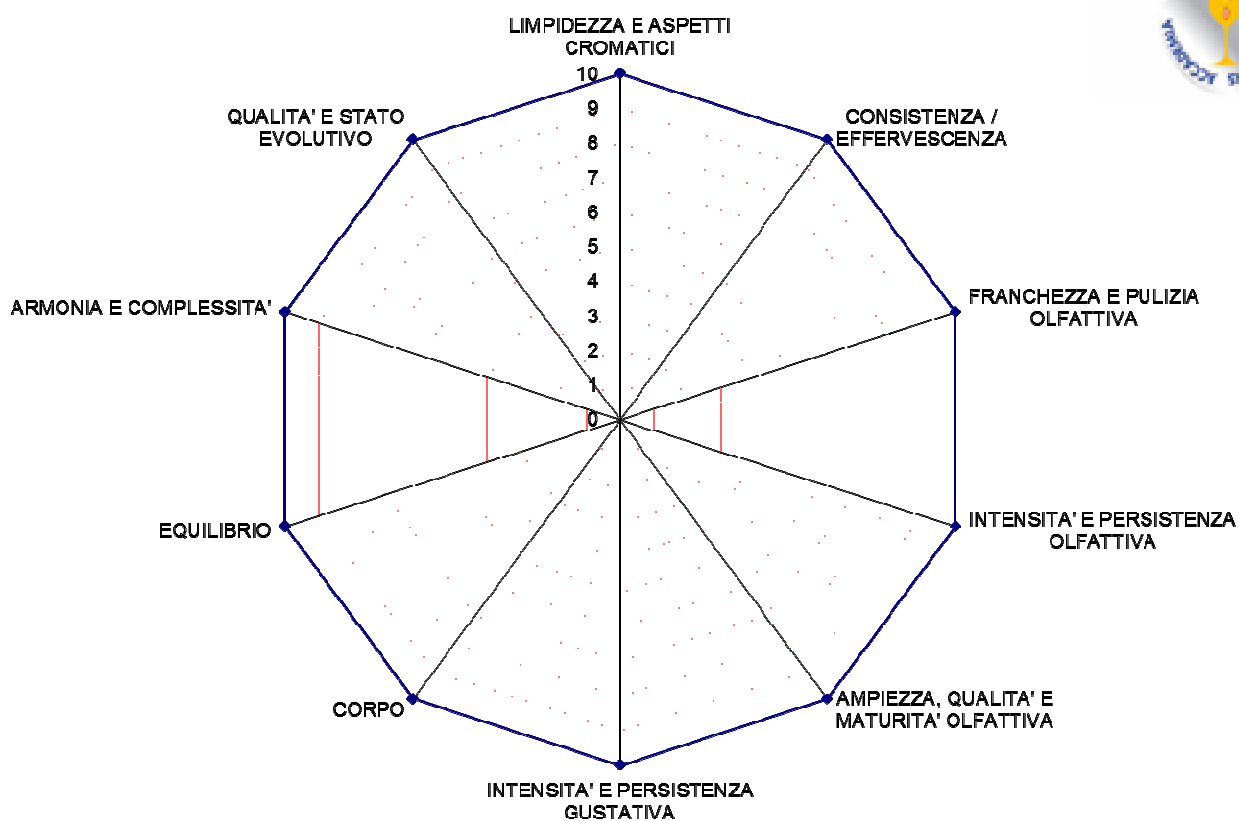
INTENSITA'	PERSISTENZA	CORPO	EQUILIBRIO
Carente	Carente	Magro, povero di corpo	Squilibrato
Poco intenso	Poco persistente	Leggero di corpo	Poco equilibrato
Abbastanza intenso	Abbastanza persistente	Di corpo medio, abbastanza consistente	Abbastanza equilibrato
Intenso	Persistente	Pieno, Corposo, Consistente	Equilibrato
Molto intenso	Molto persistente, Lungo	Grasso (positivo), Pesante (negativo)	Perfettamente equilibrato

NOTA: per i vini spumanti e frizzanti, all'assaggio si cercherà conferma delle impressioni dell'esame visivo; le relative valutazioni integreranno i giudizi dei profili dell'analisi gustativa valutando se l'effervescenza attenui o esalti le caratteristiche del vino.

GIUDIZI COMPLESSIVI

ARMONIA E COMPLESSITÀ	QUALITÀ	STATO EVOLUTIVO
Disarmonico	Anonimo (privo di personalità)	Giovane (ancora non integrato ed espressivo, da evolvere)
Poco armonico e poco ampio	Comune (nella media della categoria)	Pronto (già espressivo ma può evolvere ancora)
Abbastanza armonico e abbastanza ampio	Fine, elegante (si distingue da altri vini della stessa categoria)	Maturo (all'apice della sua evoluzione)
Armonico e ampio	Molto Elegante e fine (tra i migliori della categoria)	Molto maturo (oltre l'apice evolutivo, ma è ancora parzialmente espressivo)
Perfettamente armonico e molto ampio e complesso	Eccellente (al vertice della categoria)	Vecchio (non più bevibile, ha perso tutte le sue qualità)

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE AIES



		PUNTI (da 1 a 10 per profilo)
ESAME VISIVO	LIMPIDEZZA E ASPETTI CROMATICI	
	CONSISTENZA / EFFERVESCENZA	
ESAME OLFATTIVO	FRANCHEZZA E PULIZIA OLFATTIVA	
	INTENSITA' E PERSISTENZA OLFATTIVA	
	AMPIEZZA, QUALITA' E MATURITA' OLFATTIVA	
ESAME GUSTATIVO	INTENSITA' E PERSISTENZA GUSTATIVA	
	CORPO	
	EQUILIBRIO	
GIUDIZI COMPLESSIVI	ARMONIA E COMPLESSITA'	
	QUALITA' E STATO EVOLUTIVO	
	TOTALE	/100