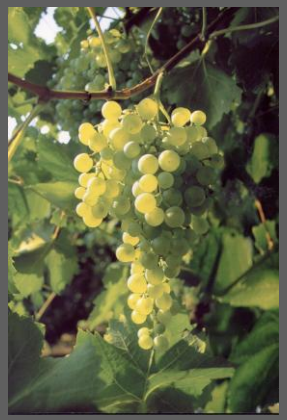


Profilo sensoriale dei vini Prosecco DOCG e DOC

Enologo Marzio Pol

Sesto al Reghena 22 Ottobre 2011

Definizione analisi sensoriale

- Insieme delle tecniche e dei metodi che permettono di misurare, attraverso l'utilizzo corretto degli organi di senso, quanto viene percepito di qualsiasi prodotto o servizio.

- Uso oggettivo degli organi di senso che limita la soggettività attraverso tecniche e metodi.

Descrittore

- **Riferimento sensoriale che troviamo in natura al quale associare, per similitudine, la percezione sensoriale avvertita nel prodotto in esame.**

- **Deve essere: pertinente**
  preciso
  discriminante
  indipendente
- **Può essere di primo secondo e terzo livello**

Esempi di correlazione: composti chimici / descrittori

• Acetato di etile	acetoso
• Acetato di isoamile	banana
• Acetato di feniletile	rosa,tè
• Acido feniletilico	miele
• Acetoina	mandorla
• Alcol feniletilico	rosa
• Aldeide benzoica	mandorla amara
• Aldeide cinnamica	cannella
• Aldeide feniletilica	giacinto-miele
• Aldeide fenilpropionica	lillà
• Benzaldeide cianidrica	ciliegia
• Beta ionone	violetta
• Capronato di etile	sapone-candela
• Caprilato di etile	sapone-candela
• Caprato di etile	sapone-candela

Conegliano colline di Collalbrigo

Profilo sensoriale

- **Descrizione dell'insieme delle proprietà organolettiche di un prodotto mediante l'impiego dei sensi.**

- **Attuata mediante la ricerca di un insieme di descrittori, capaci di caratterizzare il prodotto in esame, fornendo un suo profilo sensoriale.**

Analisi sensoriale

SCHEDA DESCRITTIVA *PROSECCO*

Degustatore _____ Data _____

Prova _____ Campione _____

AROMI

mela acerba _____

mela _____

frutta matura _____

fiori freschi *(*glicine*, acacia)* _____

rosa _____

limone _____

speziato mediterraneo _____

vegetale fresco _____

pane _____

miele _____

burro _____

_____ _____

GUSTO

acido _____

amaro _____

struttura _____

gradevolezza _____

tipicità _____

® Banca sensoriale di Conegliano - Conegliano TV (Italy)

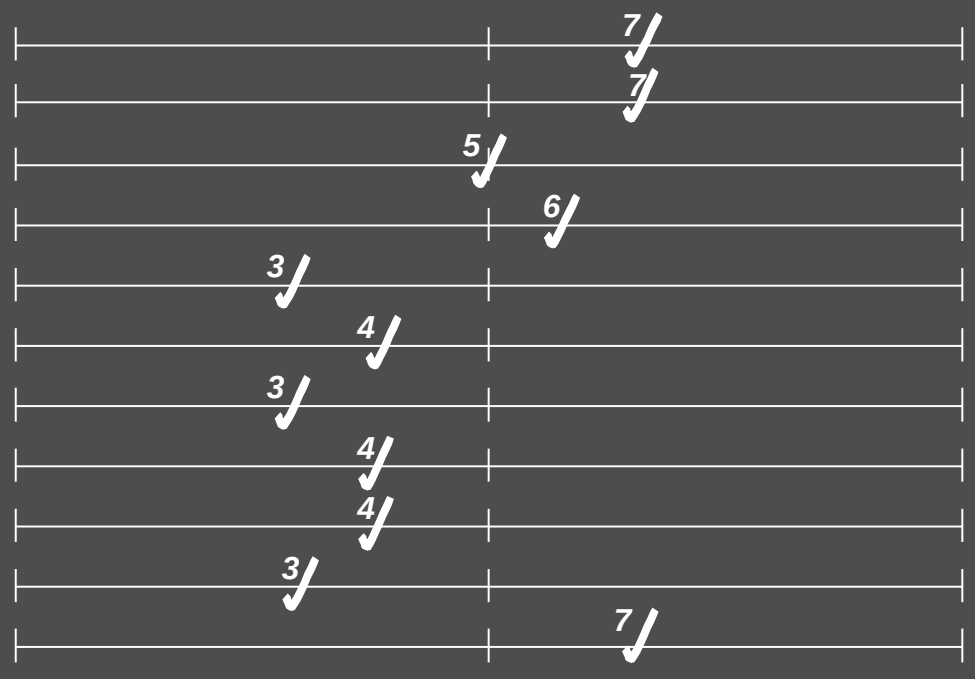
Analisi Sensoriale

Scheda descrittiva Prosecco

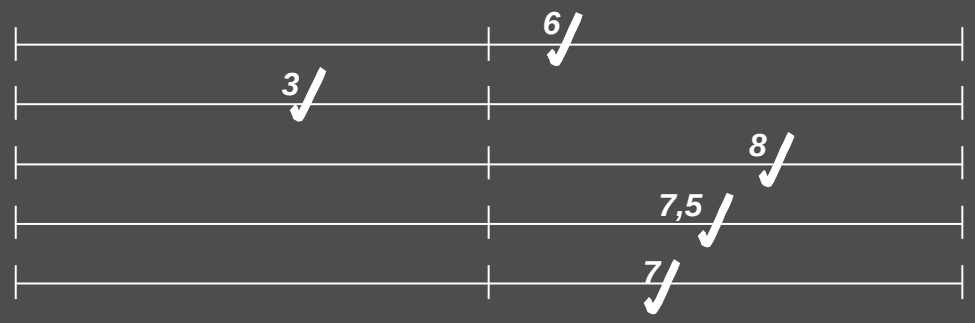
Degustatore **Data**

Prova **Campione**

Olfatto



Gusto



Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Vitiscoltura ed Enologia

Università di Padova
Via XXVIII Aprile, 14
31015 Conegliano (TV)
Tel 0438 450475 049 8278922-2729
Fax 0438 453736
P. IVA 00742430283

NUMERO CAMPIONE

CODICE PERSONALE

PROFILO SENSORIALE DEL PROSECCO DOCG

Assaggi i diversi campioni nell'ordine in cui le vengono presentati.
Esamini gli attributi del campione, ricordando che prima deve essere valutato l'attributo visivo, poi quelli olfattivi ed infine quelli gustativi e tattili. Tra un campione e l'altro risciacqui la bocca e aspetti un minuto prima della valutazione successiva, senza mai riassaggiare i campioni precedenti.

COLORE

intensità colorante	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

OLFATTO

intensità olfattiva	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
glicine/acacia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
rosa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
limone	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
mela	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
pera	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
banana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ananas	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
vegetale fresco	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

GUSTO-TATTO

intensità gustativa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
acido	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
sapidità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
impressioni generali	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Commenti

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE

Valdobbiadene colline del Fol

Panel

- E' un gruppo di persone, addestrate ed allenate in modo da parlare la stessa lingua, in grado di valutare in modo oggettivo, le caratteristiche sensoriali dei prodotti da esaminare.

- E' utilizzato come uno strumento di lavoro.

Obiettivi

- **Lo studio dei profili sensoriali dei vini è uno strumento che permette di :**

- **caratterizzare**
- **descrivere**
- **differenziare**
- **comunicare**

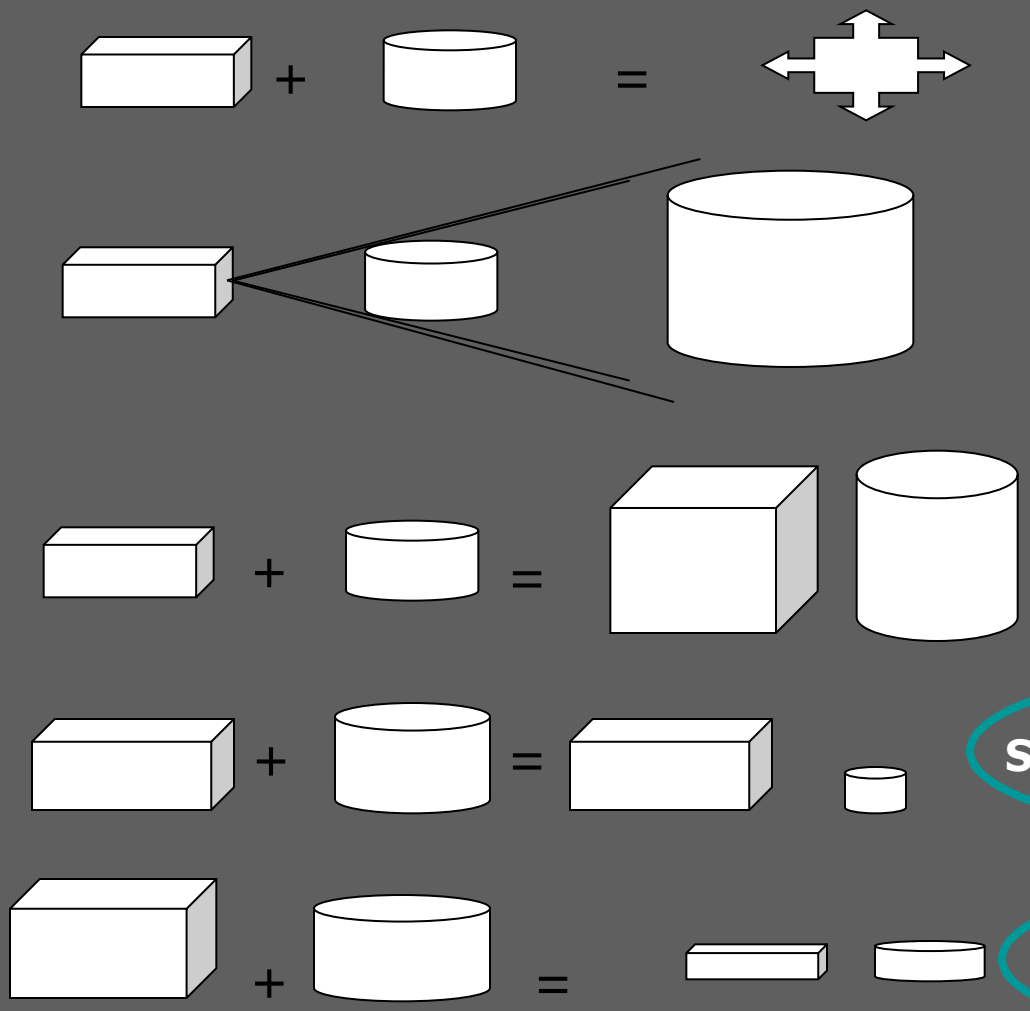
le proprietà organolettiche dei vini.

Colline di Valdobbiadene Follo

Interazioni chimiche

- **Le interazioni tra composti odorosi sono molteplici ed impossibili da prevedere in un liquido complesso come il vino.**
- **Molte sono le sostanze con effetto di mascheramento: sono i composti solforati,i fenoli volatili, il TCA, le Pirazine, L'acido acetico, l'alcole,ecc.**

Interazioni tra sostanze volatili



IBRIDAZIONE

AMPLIFICAZIONE UNIDIREZIONALE

AMPLIFICAZIONE BIDIREZIONALE

SOPPRESSIONE UNIDIREZIONALE

SOPPRESSIONE BIDIREZIONALE

Dott. Franco Battistuta

Colline di Valdobbiadene viste da Cartizze

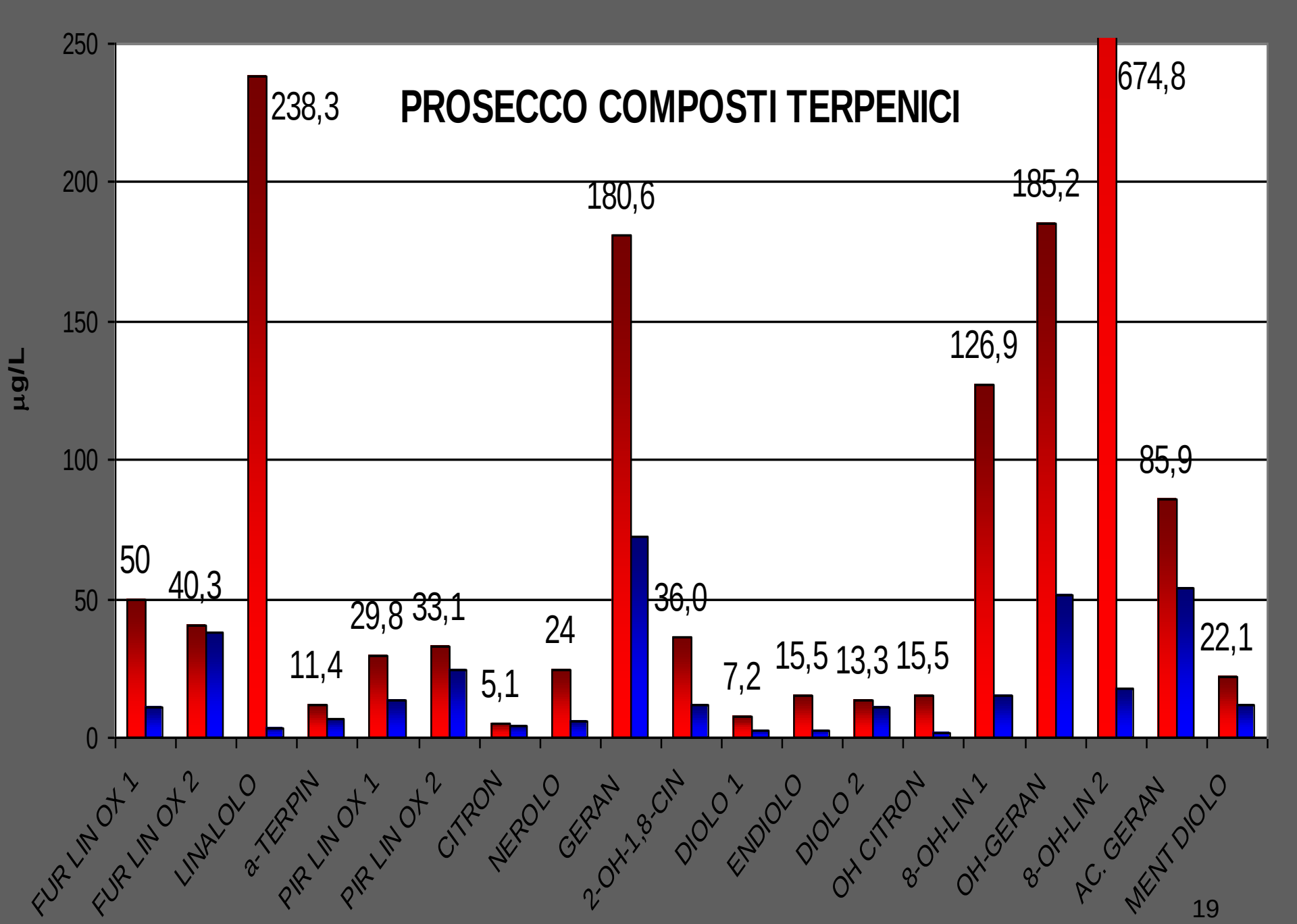
Profili chimici Prosecco Lungo E Tondo

- **La caratterizzazione chimica esula da correlazioni sensoriali, al momento di difficile interpretazione. A volte, il profilo varietale non spiega o, addirittura, porta a deduzioni diverse sull'aroma dei vini, rispetto a quanto rilevato per via olfattiva o retroolfattiva. Rocco Di Stefano**

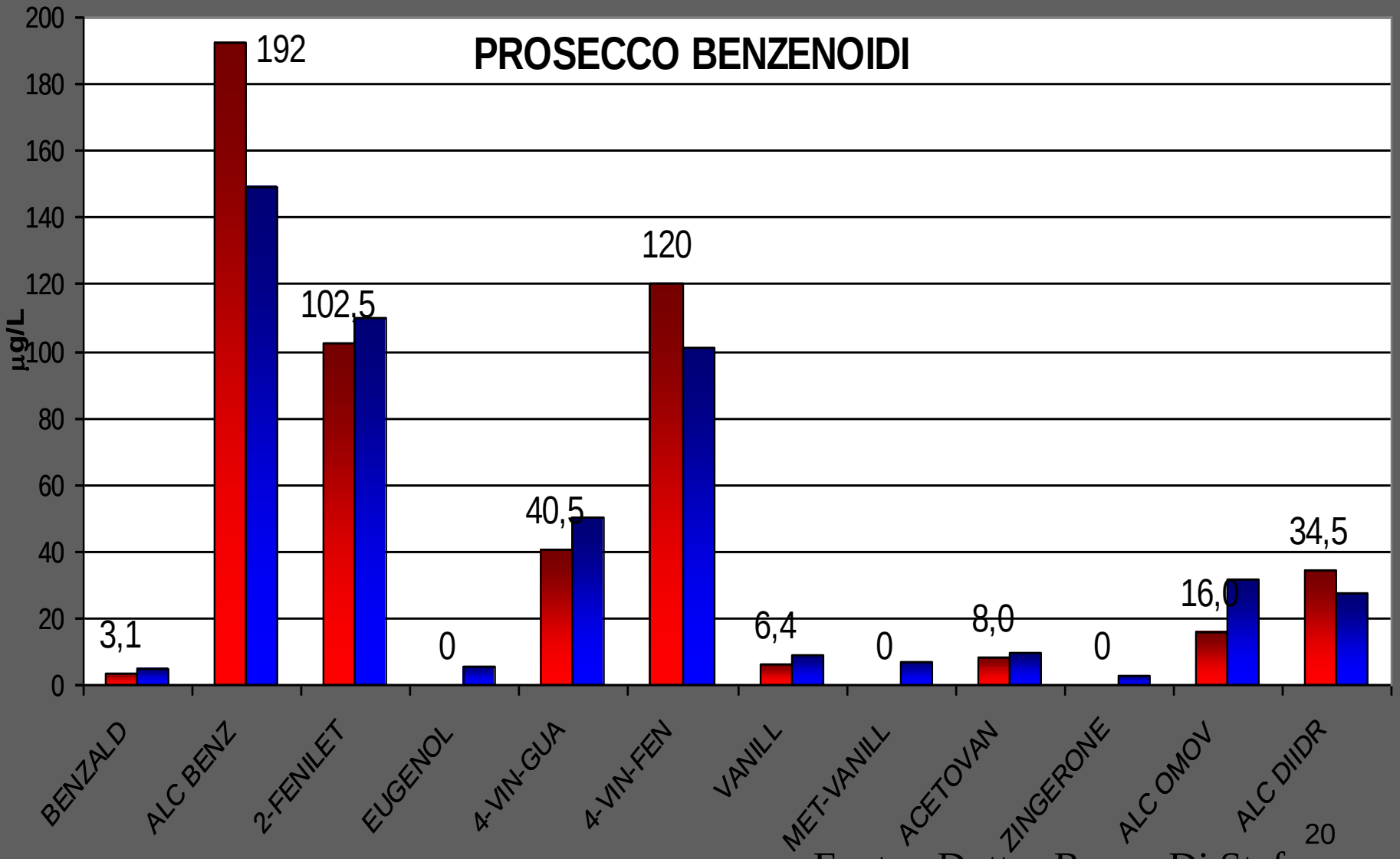
Profili chimici Prosecco Lungo E Tondo

- **Barre rosse Prosecco Tondo**

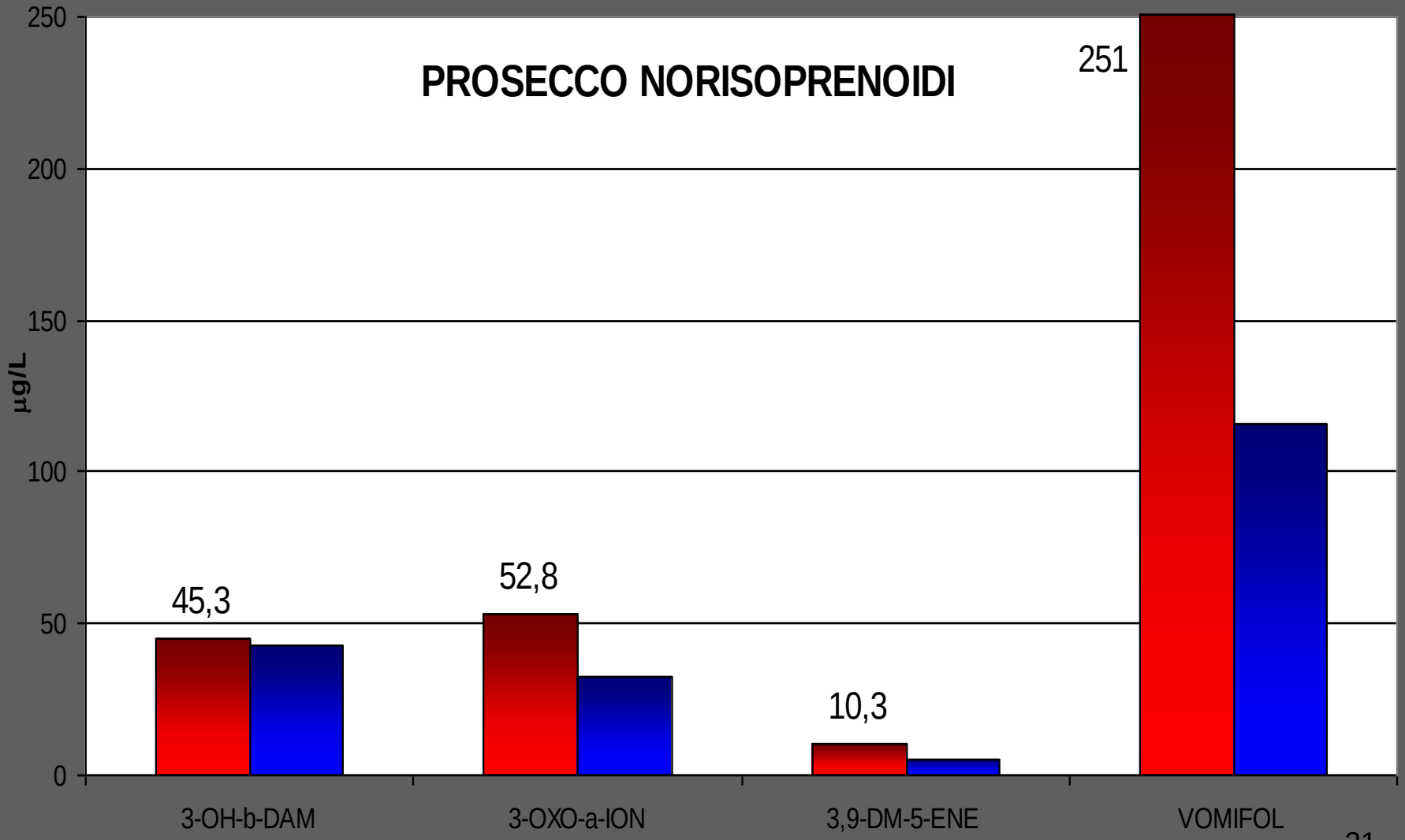
- **Barre Blu Prosecco Lungo**



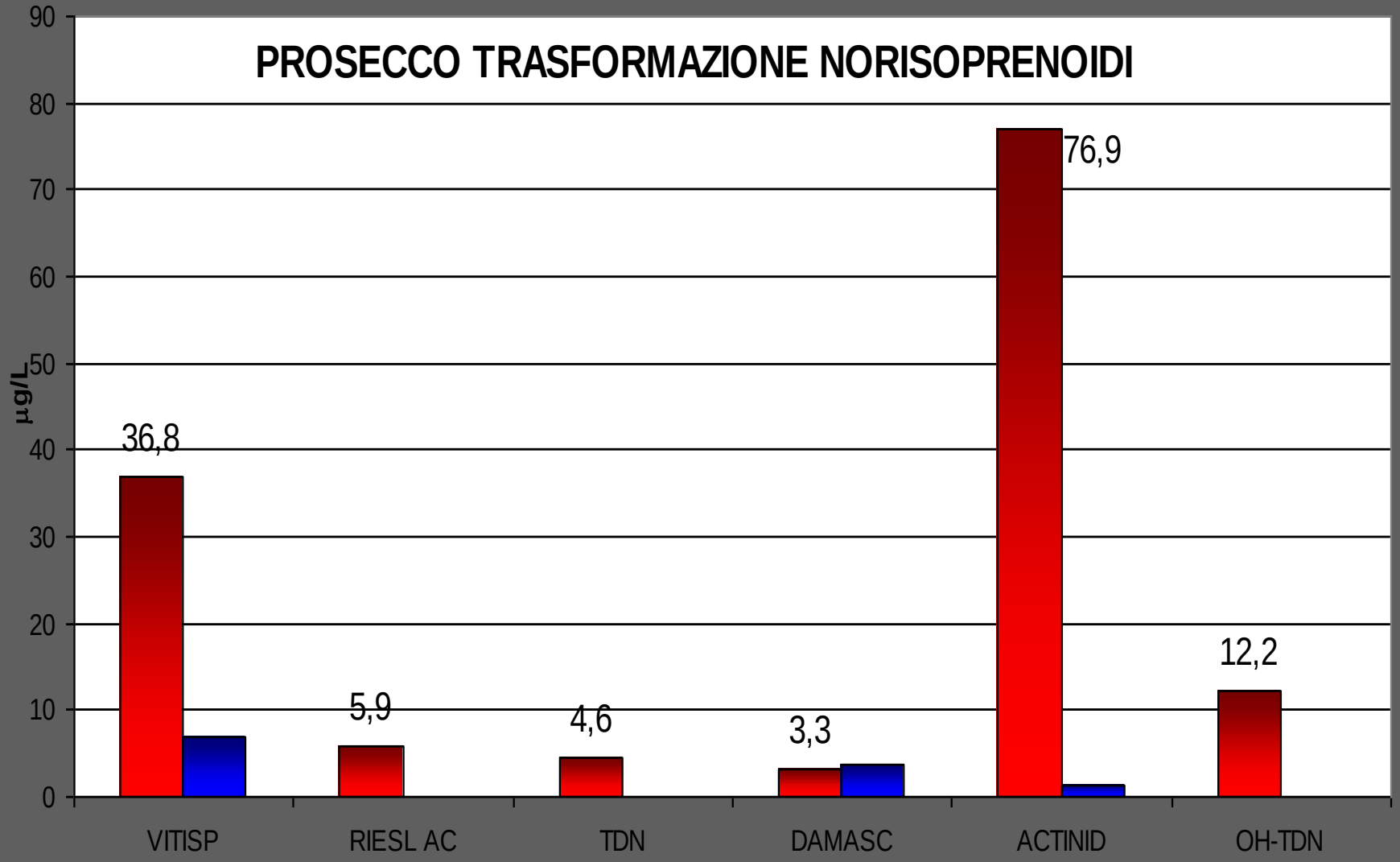
Fonte: Dottor Rocco Di Stefano



Fonte: Dottor Rocco Di Stefano



Fonte: Dottor Rocco Di Stefano



Fonte: Dottor Rocco Di Stefano

Correlazione possibile tra composto chimico e descrittore olfattivo

Esteri Acidi grassi	Mela matura, ananas
Geraniolo	Rosa, glicine, acacia
Linalolo	Rosa, fiori bianchi
Beta damascenone	Frutta esotica
Beta fenil etanolo	Rosa, garofano
Nerolo	Mela acerba, limone
Benzaldeide	Ciliegia
Metossi-pirazine	Vegetale, peperone verde
Alcoli, aldeidi (C6)	Erbaceo

Colline di San Pietro di Barbozza

Colline di Saccol

Profilo sensoriale Prosecco

- **Colore:** dal giallo paglierino scarico al paglierino carico

- **Olfatto:** delicatamente fruttato tra cui spicca la mela, a volte la pera e la pesca , il floreale con fiori di acacia, glicine e rosa, un leggero vegetale . E' presente una nota leggermente acidula e citrina dovuta al limone e alla mela verde, nei vini prodotti in alcuni territori si avverte il cedro.

  La rifermentazione, negli spumanti, aumenta notevolmente i profumi fermentativi fruttati, tipo banana ed ananas , gli zuccheri residui ampliano il profumo.
- **Gusto:** La spuma è generalmente cremosa, la nota morbida data dagli zuccheri è bilanciata dall' anidride carbonica che esercita un ruolo primario e da un' acidità discreta e quasi mai aggressiva , il corpo risulta leggero e gradevole, la povertà in sodio dona grande bevibilità, la presenza di una buona quantità di acido malico conferisce freschezza, le sensazioni fruttate percepite al naso si ripetono al retrolfatto.

Profili olfattivi Prosecco collina e pianura

- **Collina : profumi primari meno intensi, ma decisamente più fini e delicati, con note floreali ed agrumate più evidenti. Più complessità.**

- **Pianura: profumi fruttati decisi e semplici, meno raffinati, ugualmente piacevoli a volte vinosi**

Profili gustativi Prosecco collina e pianura

- **Collina : gusti più freschi e più acidi, grazie anche alle maggiori quantità di acido malico, più leggeri, più sottili, più aerei, più eleganti, con contenuti polifenolici più bassi, più spumanti.**

- **Pianura: gusti meno freschi, più grassi, più pesanti e sapidi.**
  Eccezione vini provenienti da terreni sassosi tipo grave del Piave.

Valdobbiadene colline di San Giovanni

Prosecco Brut Consorzio DOCG

Giudizio Visivo

1	DURATA SPUMA	OTTIMA
2	DIAMETRO BOLLICINE	OTTIMO
3	NUMERO BOLLICINE	OTTIMO
4	DURATA DEL PERLAGE	OTTIMA
5	DURATA DI SPUMABILITA'	OTTIMA

Analisi Sensoriale

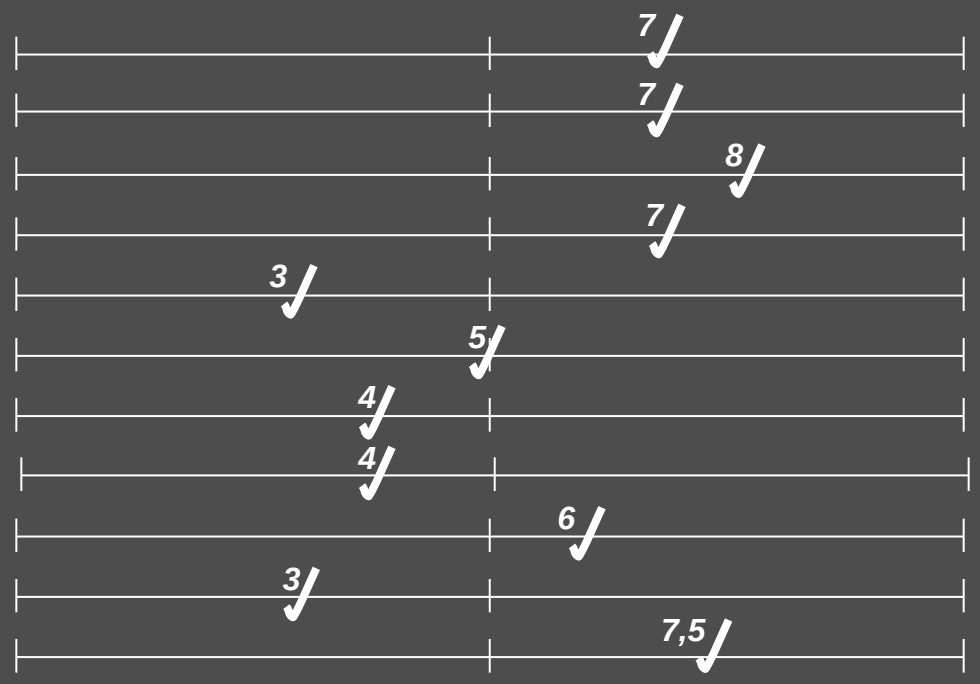
Scheda descrittiva

Prosecco Brut Consorzio DOCG

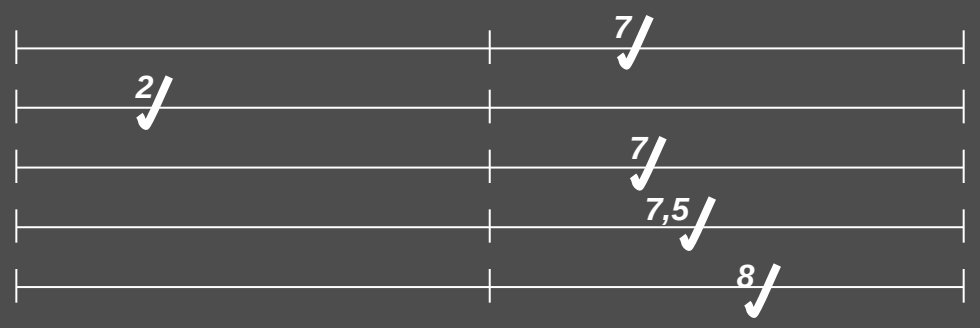
Degustatore **Data**

Prova **Campione**

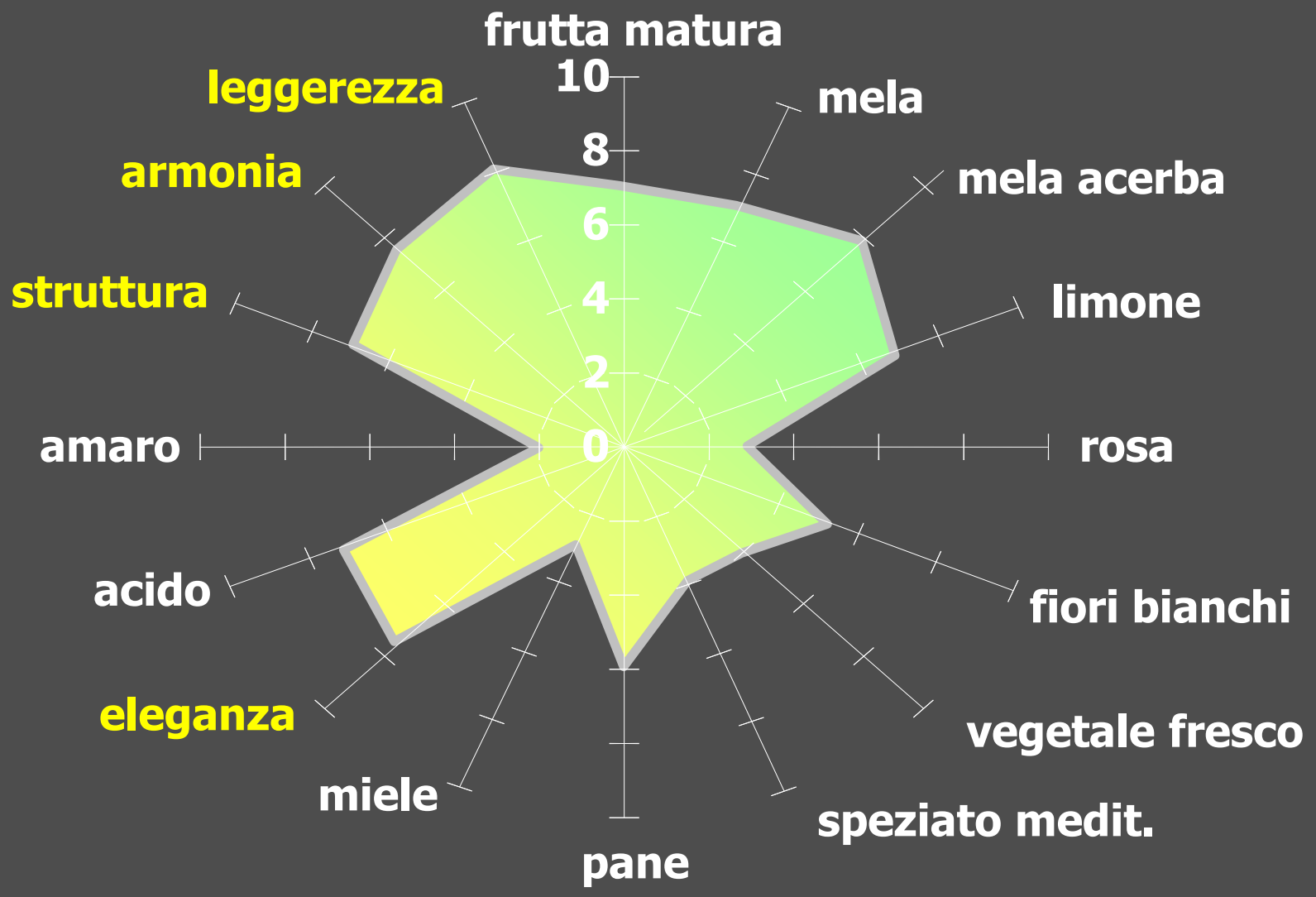
Olfatto



Gusto



Prosecco Brut Consorzio DOCG



Prosecco Brut Consorzio DOCG

Commento: L senza lotto

- **Colore :** giallo paglierino scarico
- **Spuma:** cremosa
- **Profumo:** Intenso, dominano la crosta di pane ed il lievito, evidenti note fruttate con mela acerba, ben presente il limone, note leggere di fiori bianchi e nel finale speziato mediterraneo.
- **Gusto:** Elegante, leggero, fresco, nota morbida degli zuccheri bilanciata da un' acidità citrina, finale asciutto e persistente

Prosecco Extra Dry DOCG Scuola Enologica

Giudizio Visivo

1	DURATA SPUMA	OTTIMA
2	DIAMETRO BOLLICINE	OTTIMO
3	NUMERO BOLLICINE	OTTIMO
4	DURATA DEL PERLAGE	OTTIMA
5	DURATA DI SPUMABILITA'	OTTIMA

La Scuola Enologica nel 1924 Nuova sede

Analisi Sensoriale

Scheda descrittiva

Prosecco Extra dry DOCG Scuola Enologica

Degustatore **Data**

Prova **Campione**

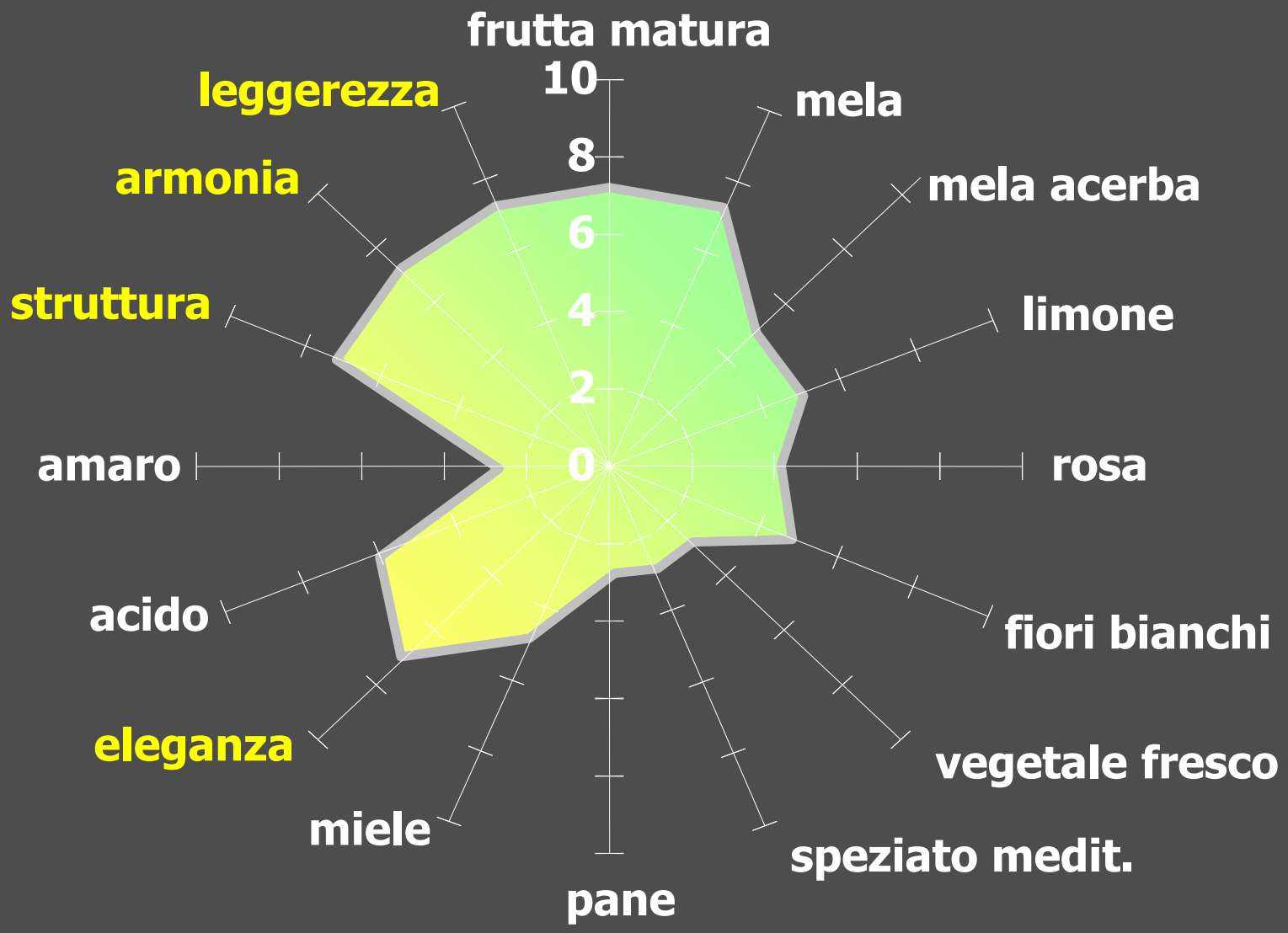
Olfatto

frutta matura	7
mela	7
mela acerba	5
limone	5
rosa	4
fiori bianchi	5
vegetale fresco	3
speziato medit.	3
pane	3
miele	5
eleganza	7

Gusto

acido	6
amaro	3
struttura	7
armonia	7
leggerezza	7

Prosecco Extra dry DOCG Scuola Enologica



Prosecco Extra Dry DOCG Scuola Enologica

Commento:L 11145-04-21F

- **Colore :** giallo paglierino
- **Spuma:** abbastanza cremosa
- **Profumo:** maturo e dolce di buona intensità, fruttato con mela e pera seguono note di fiori bianchi con acacia e glicine, nel finale delicato il vegetale fresco.
- **Gusto:** Ricco, di buona struttura, con acidità presente, sapido e finale asciutto.

Colline di Susegana

Prosecco Extra dry DOCG Collalto

Giudizio Visivo

1	DURATA SPUMA	OTTIMA
2	DIAMETRO BOLLICINE	OTTIMO
3	NUMERO BOLLICINE	OTTIMO
4	DURATA DEL PERLAGE	OTTIMA
5	DURATA DI SPUMABILITA'	OTTIMA

Analisi Sensoriale

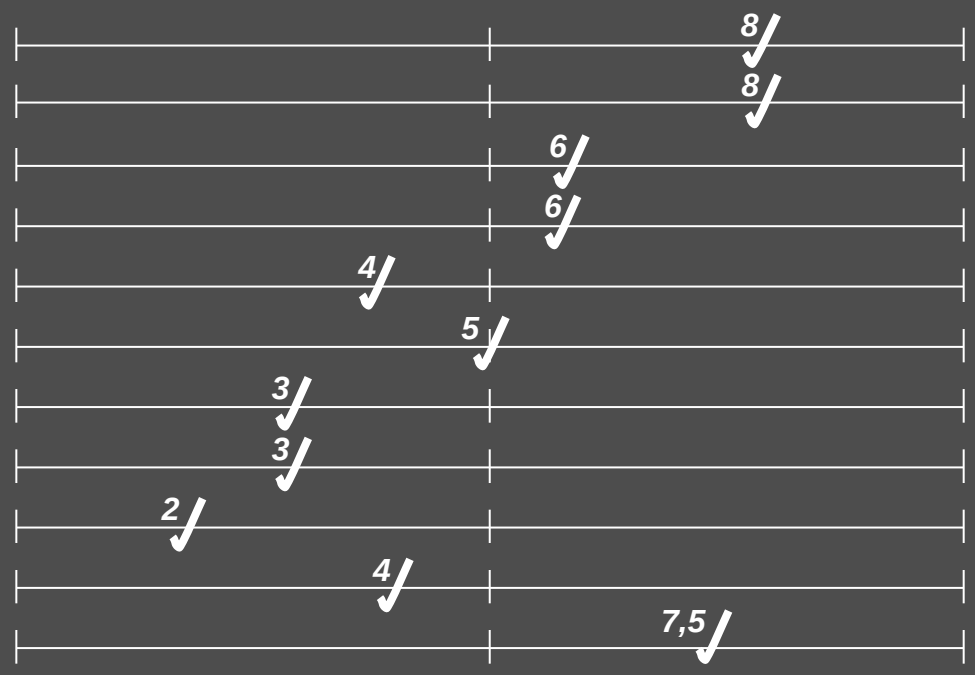
Scheda descrittiva

Prosecco Exra dry DOCG Collalto

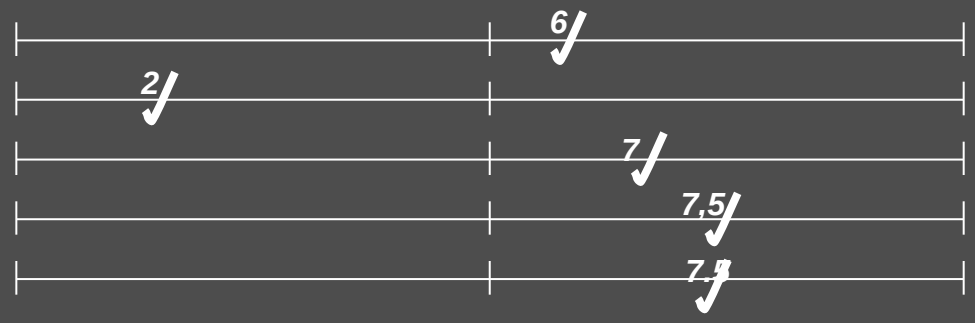
Degustatore **Data**

Prova **Campione**

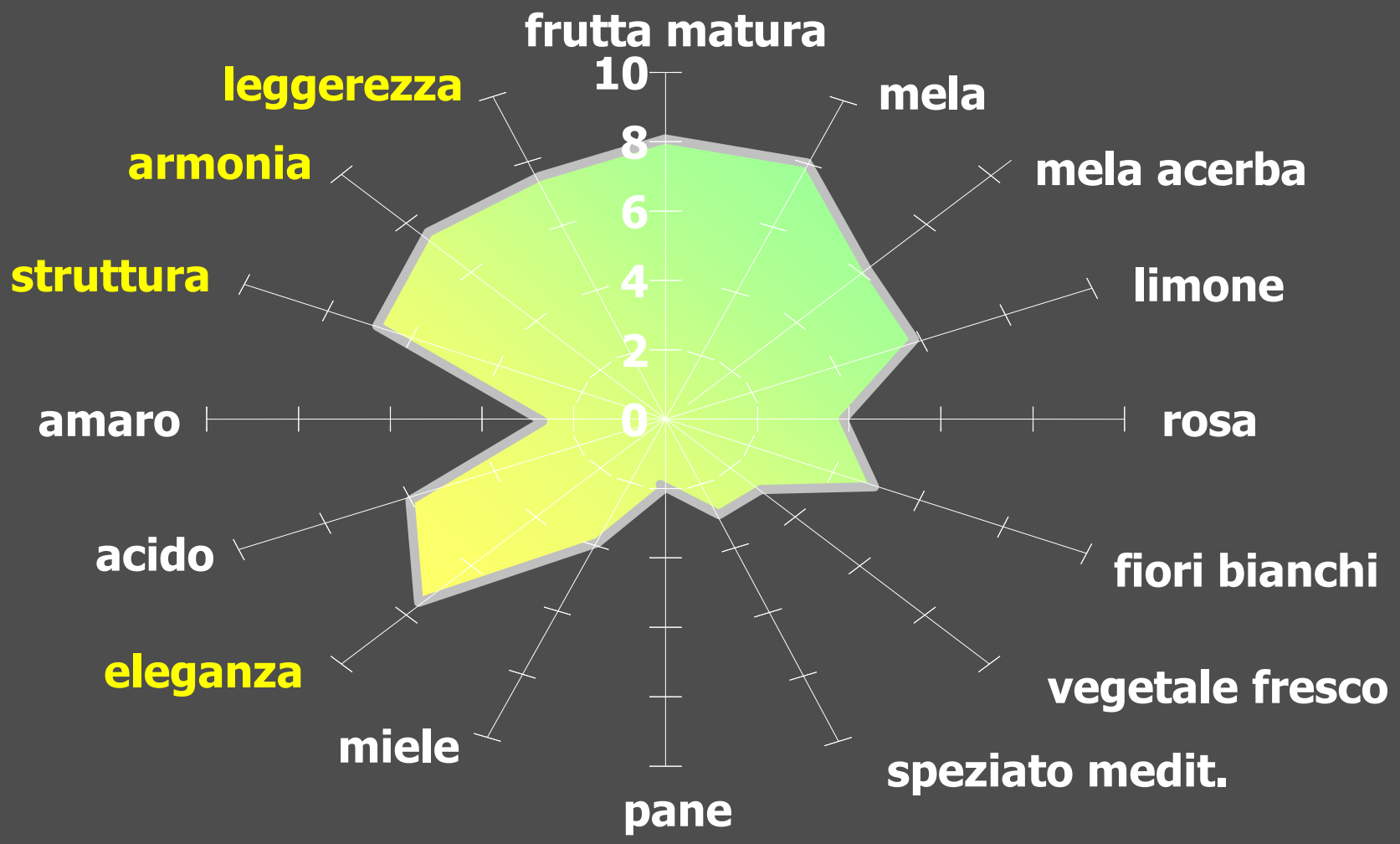
Olfatto



Gusto



Prosecco Extra dry DOCG Collalto



Prosecco Extra dry DOCG Collalto

Commento: L 266-11

- **Colore :** giallo paglierino
- **Spuma:** cremosa
- **Profumo:** Di buona intensità, dolce, fruttato con pera e mela, presente il limone, nel finale leggere note di fiori di acacia e vegetale fresco.
- **Gusto:** Di buona struttura, morbido, armonico, con acidità bilanciata, sottile, leggero con finale fresco.

Colline di Valdobbiadene

Prosecco Extra Dry DOC Batiso

Giudizio Visivo

1	DURATA SPUMA	BUONA
2	DIAMETRO BOLLICINE	OTTIMO
3	NUMERO BOLLICINE	OTTIMO
4	DURATA DEL PERLAGE	OTTIMA
5	DURATA DI SPUMABILITA'	OTTIMA

Analisi Sensoriale

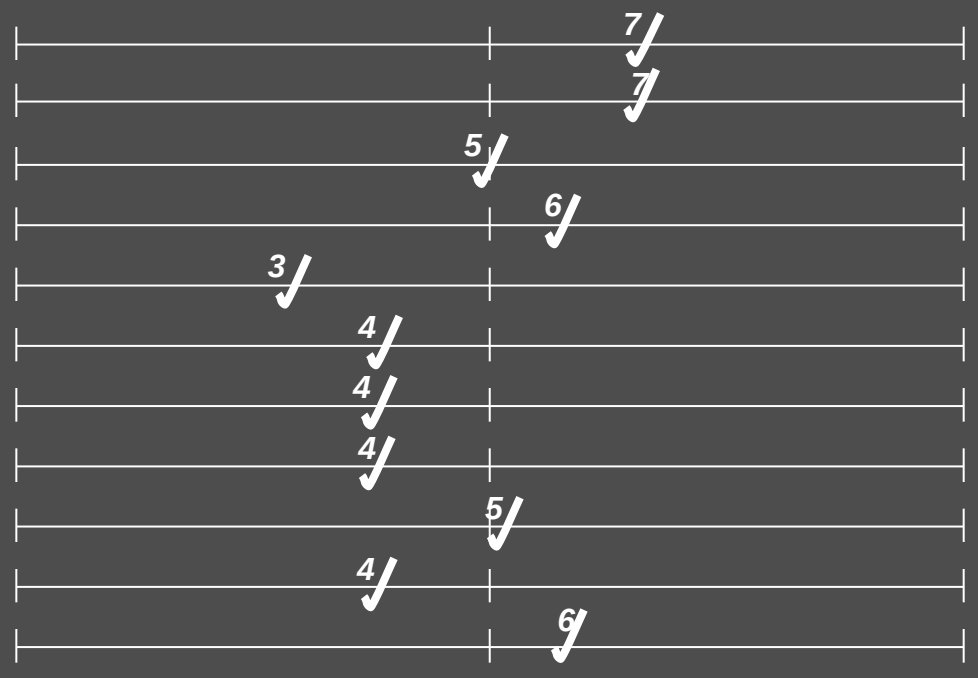
Scheda descrittiva

Prosecco Extra dry DOC Batiso

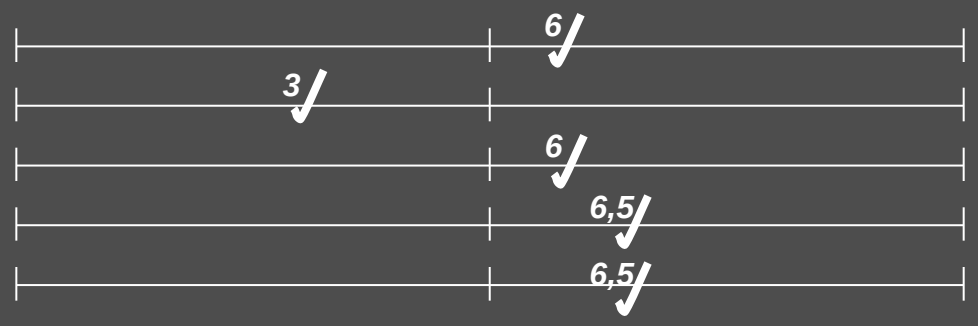
Degustatore **Data**

Prova **Campione**

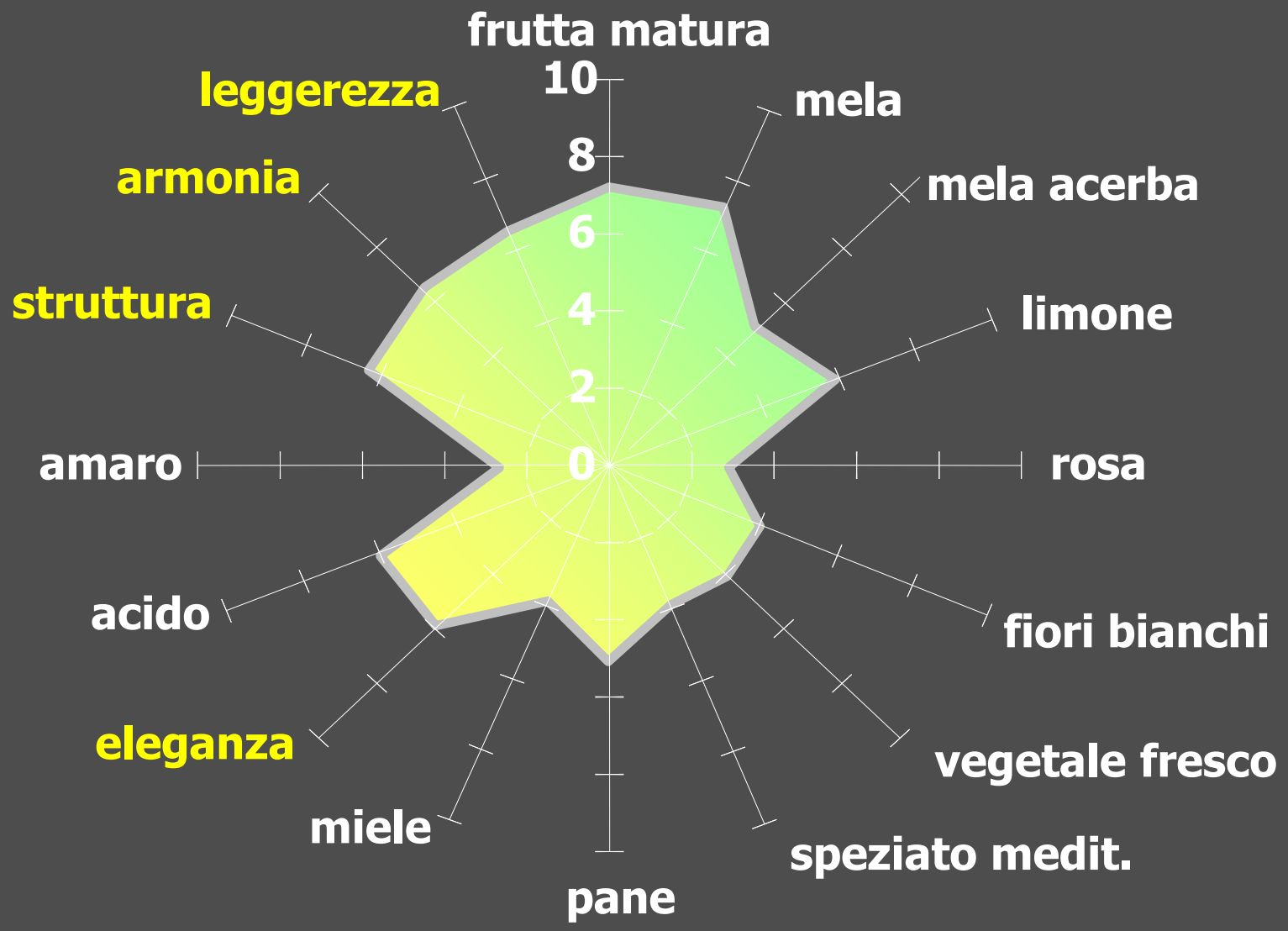
Olfatto



Gusto



Prosecco Extra dry DOC Batiso



Prosecco Extra Dry DOC Batiso

Commento: L 105

- **Colore :** giallo paglierino
- **Spuma:** cremosa
- **Profumo:** di buona intensità, maturo, dolce, con crosta di pane e lievito, segue il fruttato con mela, nel finale vegetale.
- **Gusto:** Morbido, dolce, leggero, con acidità media, finale sapido e persistente.

Valdobbiadene colline di Vidor

Prosecco Extra Dry DOC Treviso Campo di Pietra

Giudizio Visivo

1	DURATA SPUMA	BUONA
2	DIAMETRO BOLLICINE	OTTIMO
3	NUMERO BOLLICINE	OTTIMO
4	DURATA DEL PERLAGE	OTTIMA
5	DURATA DI SPUMABILITA'	OTTIMA

Analisi Sensoriale

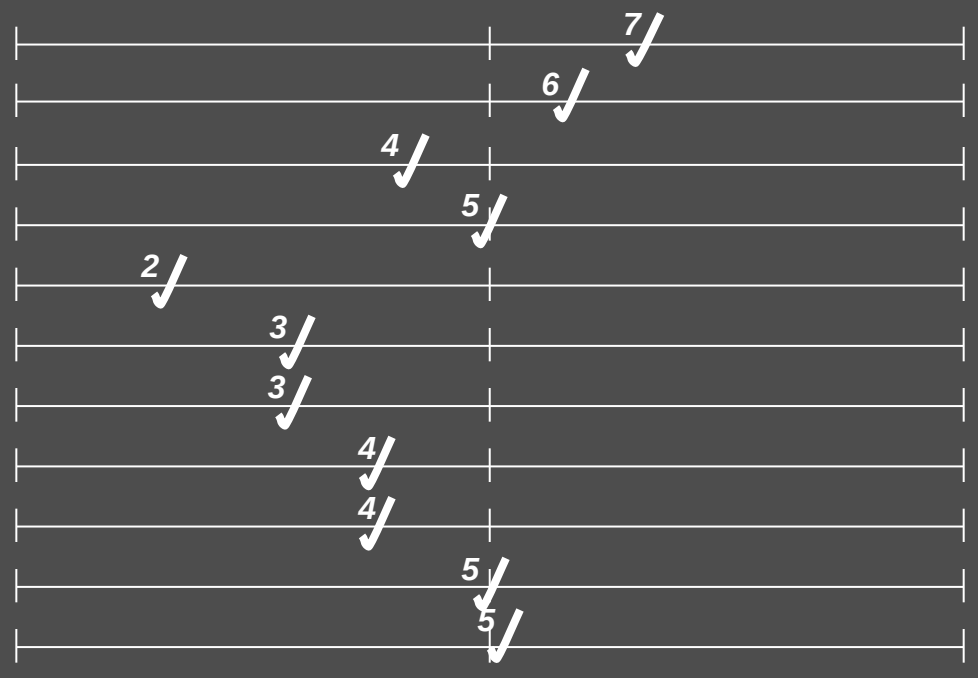
Scheda descrittiva

Prosecco Extra dry DOC Treviso Campo di Piet

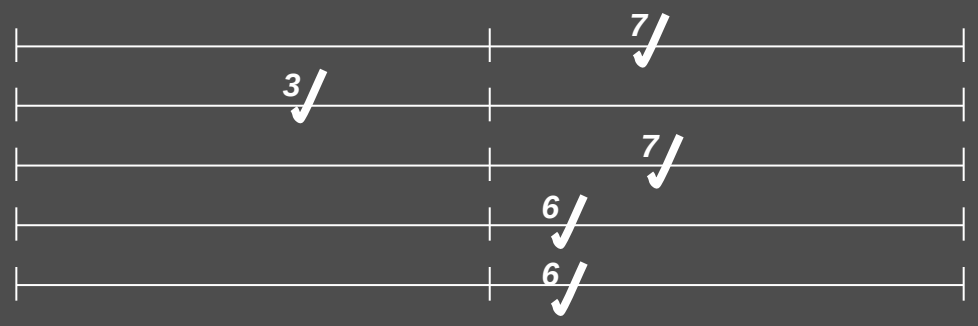
Degustatore **Data**

Prova **Campione**

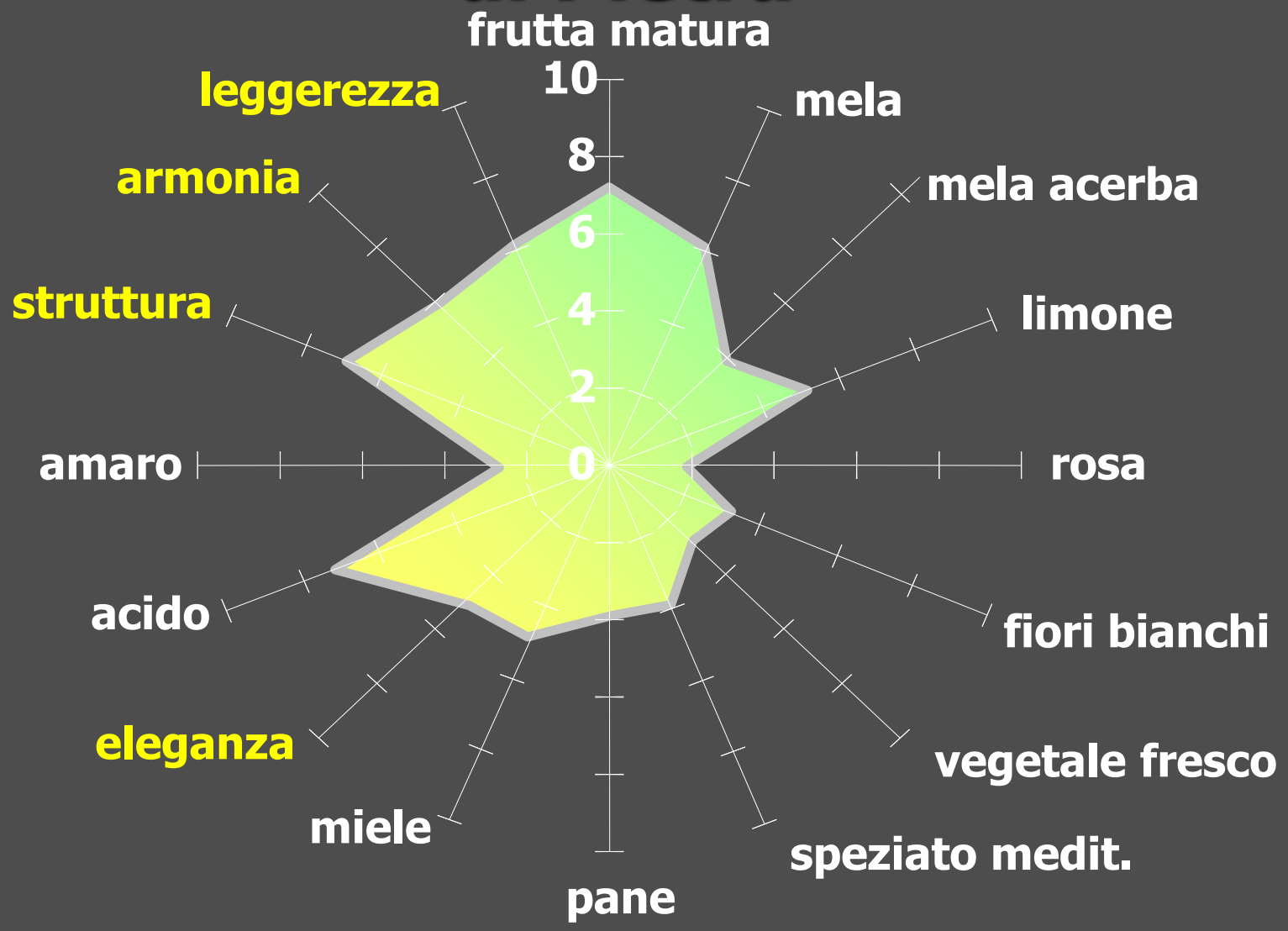
Olfatto



Gusto



Prosecco Extra dry DOC Treviso Campo di Pietra



Prosecco Extra Dry DOC Treviso Campo di Pietra

Commento: L 11046 interferenza tappo

- **Colore :** giallo paglierino
- **Spuma:** mediamente cremosa
- **Profumo:** profumo intenso, maturo, evoluto, piccante con note di acetone e mela matura, nel finale note vegetali.
- **Gusto:** Morbido, ricco, dolce, vinoso, con acidità presente e finale sapido.

Colline di Refrontolo

Prosecco Extra Dry DOC Vignal

Giudizio Visivo

1	DURATA SPUMA	BUONA
2	DIAMETRO BOLLICINE	OTTIMO
3	NUMERO BOLLICINE	OTTIMO
4	DURATA DEL PERLAGE	OTTIMA
5	DURATA DI SPUMABILITA'	OTTIMA

Analisi Sensoriale

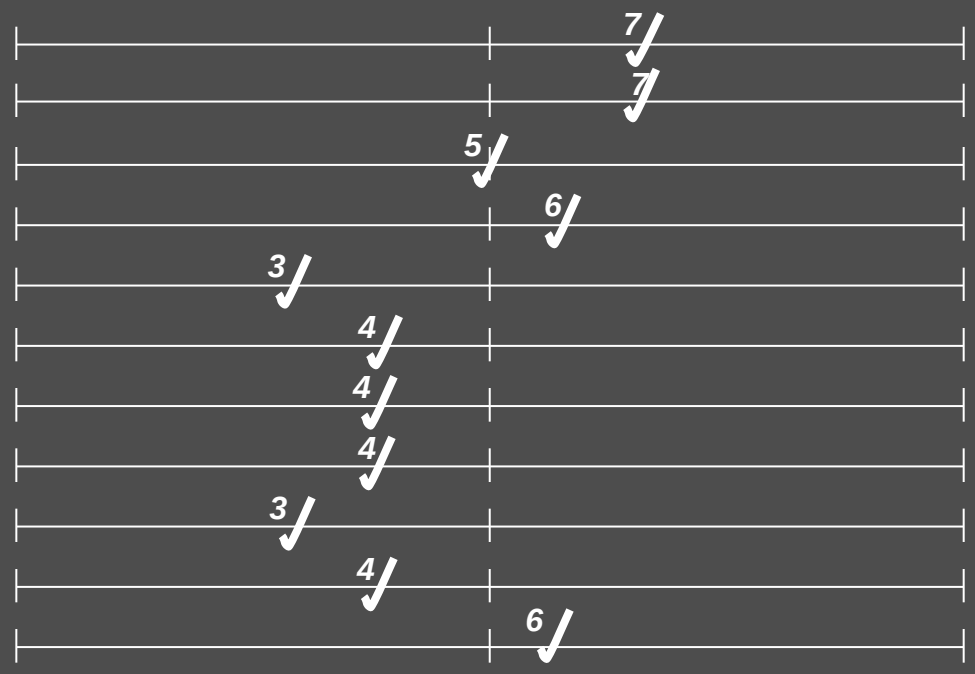
Scheda descrittiva

Prosecco Extra dry DOC Vignal

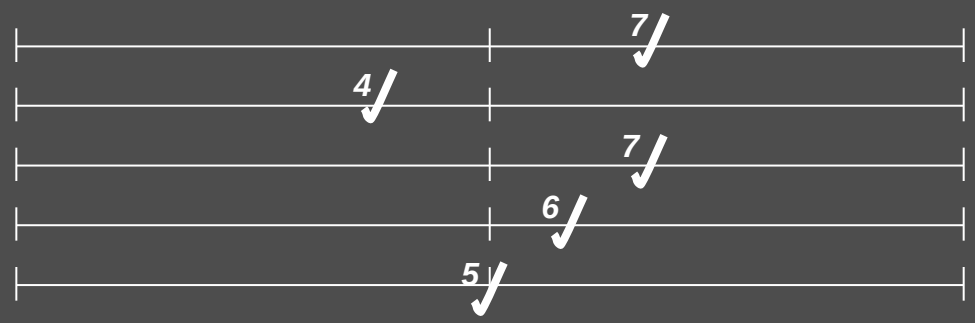
Degustatore **Data**

Prova **Campione**

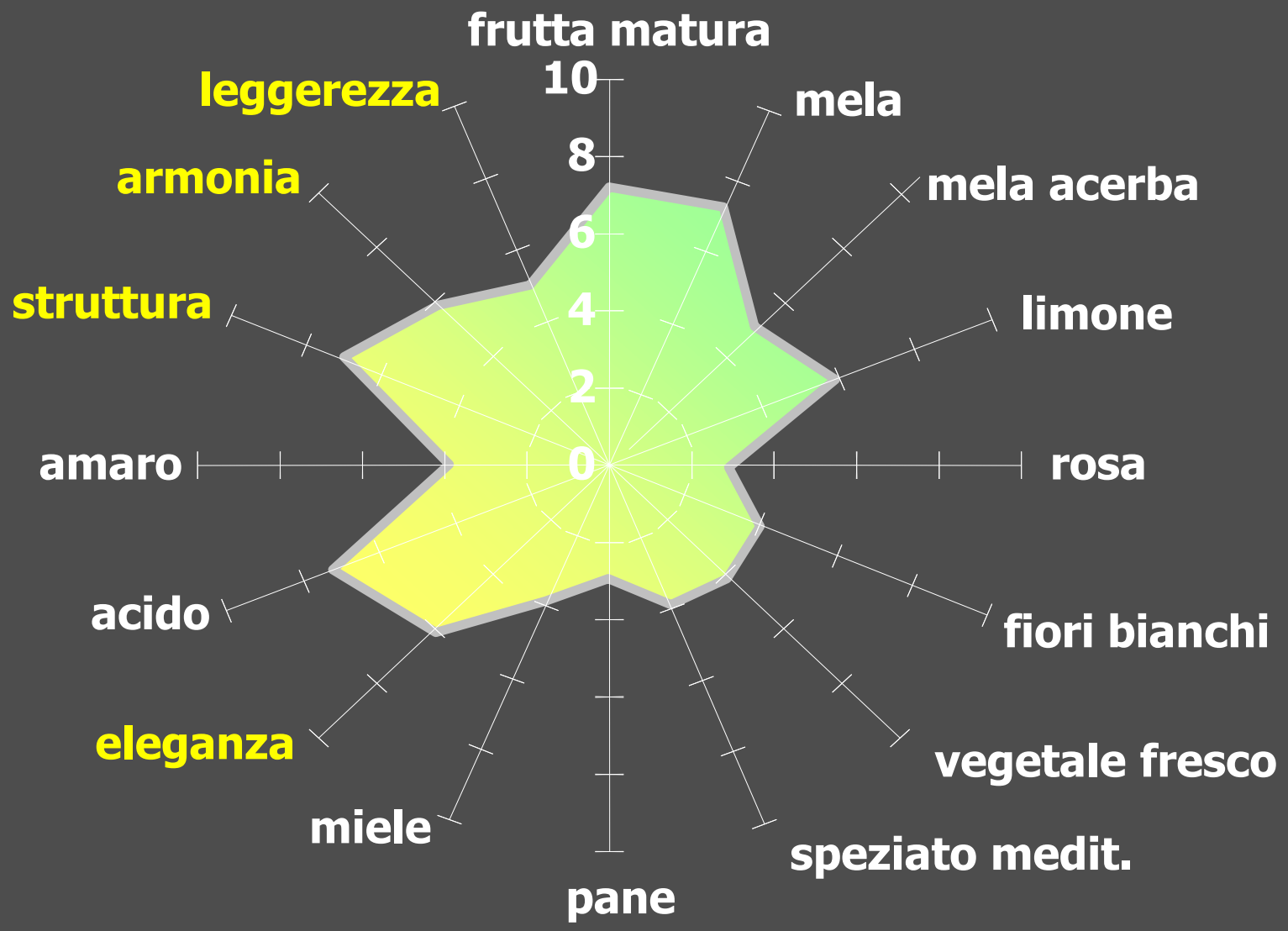
Olfatto



Gusto



Prosecco Extra dry DOC Vignal



Prosecco Extra Dry DOC Vignal

Commento: L11333 interferenza del tappo

- **Colore :** giallo paglierino carico
- **Spuma:** mediamente cremosa
- **Profumo:** intenso, maturo ed evoluto con note di miele e frutta matura seguono limone, finale vegetale.
- **Gusto:** di buona struttura, ricco, morbido, acidità presente, vinoso, con finale sapido e tannico.

Conegliano Panorama

Colline di Corbanese

L'opera dell'uomo

Colline di Valdobbiadene

Valdobbiadene colline di Guia

Colline di Rolle