

RIEPILOGO

LEZIONE N° 5



In esclusiva da Tibevo

Ultimo aggiornamento: Jun 4, 2024

Lezione "La Degustazione del Vino"

1. Storia dei Sommelier:

- **Antichità:**
 - Egizi: Il "capo della cantina" gestiva la produzione e conservazione del vino.
 - Romani: I "pincerna" erano responsabili della gestione del vino durante i banchetti.
 - Greci: I "symposiarch" sovrintendevano ai simposi e garantivano la qualità del vino.
- **Medioevo:**
 - I monasteri erano i principali centri di produzione e conservazione del vino. I monaci erano considerati i predecessori dei sommelier moderni.
- **Rinascimento:**
 - La figura del "coppiere" emerge come responsabile della gestione delle cantine e del servizio del vino nelle corti rinascimentali.

2. Strumenti dei Sommelier:

- **Strumenti Storici:**
 - Anfore, otri, coppe e crateri utilizzati per la conservazione e il servizio del vino.
- **Strumenti Moderni:**
 - Tappo di sughero, cavatappi, decanter, termometro da vino e tastevin.

3. Conservazione e Degustazione del Vino:

- **Conservazione:**
 - Antichità e Medioevo: Ambienti freschi e bui, come grotte naturali o cantine sotterranee.

- Oggi: Sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità nelle cantine moderne.
- **Degustazione:**
 - Antichità e Medioevo: Pratiche meno formalizzate.
 - Oggi: Procedura standardizzata che include analisi visiva, olfattiva e gustativa, con l'uso di bicchieri specifici e decantazione.

4. Scelta del Bicchiere:

- L'importanza di utilizzare un calice con stelo per osservare meglio il colore e non alterare la temperatura del vino.

5. La Scelta del Bicchiere

- Utilizzare un calice con stelo per osservare meglio il colore del vino e prevenire il riscaldamento e la contaminazione dei profumi.
- Bicchieri diversi per vini rossi, bianchi e spumanti: calice ampio per i rossi, calice stretto per i bianchi, e calice alto e a V per gli spumanti.

6. Le Fasi della Degustazione

La degustazione del vino è un'esperienza sensoriale completa che permette di apprezzare la complessità di ogni bottiglia.

- **Osservazione del Colore:** Versare una piccola quantità di vino nel bicchiere e osservarlo contro una superficie bianca per valutare il colore e la trasparenza, che possono indicare l'età del vino e il tipo di uva utilizzata.
- **Analisi Olfattiva:** Ruotare delicatamente il calice per liberare gli aromi, portare il calice al naso e identificare i profumi come fruttati, floreali, speziati, erbacei o minerali.
- **Analisi Gustativa:** Prendere un piccolo sorso di vino, lasciarlo diffondere in tutta la bocca, valutare i sapori e le sensazioni tattili, percepire l'equilibrio tra acidità, dolcezza, alcol e corpo, e notare il retrogusto.

7. La Giusta Temperatura di Servizio

- Servire i vini bianchi e spumanti freschi tra i 6 e i 14 gradi Celsius per esaltarne freschezza e vivacità.
- Servire i vini rossi a una temperatura più alta tra i 14 e i 20 gradi Celsius per sprigionare completamente i loro aromi complessi.

Verifica la comprensione degli argomenti con i quiz interattivi. Per accedere ai quiz premi [qui!](#)

NON FERMARTI ORA, prosegui il percorso di formazione con la prossima lezione

Inizia a fare pratica

Degusta le bottiglie di vino selezionate per te.

Accedi alle nostre [degustazioni](#) e completa la tua formazione imparando a degustare comodamente da casa



*“Vino e musica furono sempre per me i migliori cavatappi.”
Anton Cechov*

Tibevo è un marchio di MIC SAS di Galiano Matteo Marco

www.tibevo.it