

Come si degusta il vino ?

Esame visivo:

1. **Prendi il calice per il gambo** (*per non scaldare il vino o sporcare il bicchiere*) ed osserva quando si versa il vino per valutare trasparenza, limpidezza ed eventuale effervescenza.
2. Metti sotto il calice un foglio bianco e valuta intensità, tonalità, e sfumature del colore del vino... (*dal bianco al giallo paglierino dorato, dal rosso violaceo al rosso mattone...*) guardalo...ti svelerà anche l'età!
3. Fai ruotare il vino nel calice per avvinarne le pareti, sulle quali resta un velo divino che formerà degli archetti (*più lenti sono gli archetti più strutturato è il vino*) e ne valutiamo fluidità, complessità e grado alcolico.

Esame olfattivo:

4. Avvicina il bicchiere al naso e a vino fermo **inspira intensamente per 5 secondi** per valutarne l'intensità
5. Poi ritorna con il naso sul bicchiere ed **inspira molto lentamente tutto il tempo che puoi...** ed osserva la **persistenza e la complessità aromatica** (riusciamo a percepire molto di più con il naso che con la bocca!)

Esame gustativo:

6. **Solo dopo l'esame olfattivo, si beve una piccola quantità di vino, circa 10 ml.**
7. Si convoglia il vino nella parte anteriore della bocca *inspirando attraverso i denti* una minima parte di aria, allo scopo di far volatilizzare alcune componenti odorose del vino, apprezzare i diversi componenti del vino e il loro equilibrio.
8. Dopo aver deglutito o sputato il vino in una vaschettina (sputacchiera), espirando si effettua una masticazione a bocca vuota utile per valutare la consistenza gustativa e gusto olfattiva.

