

Basta dogmi nella degustazione del vino. Con la nuova scheda dei sommelier Ais si volta pagina

25 Marzo 2024



FRANCAVILLA AL MARE – Basta dogmi nella degustazione del vino. E se a dirlo è l'Associazione italiana sommelier (Ais), da sempre molto rigorosa nell'approccio, c'è da crederci.

Dopo anni cambia così la scheda tecnica, lo strumento con cui qualsiasi professionista o aspirante tale valuta un vino, che si apre all'esterno assecondando anche i gusti, le tendenze e, perché no, le sperimentazioni di chi il vino lo produce e di chi lo beve.

Via quindi terminologie arcaiche, che spesso non venivano neanche più utilizzate ma rimanevano presenti nel "dizionario" dei sommelier – almeno tra le aule dei corsi – e grande elasticità nei descrittori rimanendo fedeli alle parole di Emile Peynaud: "Una delle più grandi difficoltà in degustazione è saper apprezzare ciascun vino all'interno della propria categoria".

Ed ecco che – in una certissima mediazione tra oggettivo e soggettivo – otto mesi di degustazioni alla cieca da parte di un comitato tecnico-scientifico costituito più di due anni fa con la consulenza di enologi di fama come **Luigi Moio**, hanno dato vita alla nuova scheda

tecnica: 117 termini codificati che permettono di descrivere appieno il vino che si ha nel calice con molti meno confini di quelli che si avevano prima.

Termini integrati, modificati o sostituiti e, soprattutto, tanta elasticità per i descrittori. Si potrà, ad esempio, nella definizione dei colori, non solo utilizzare termini non presenti nella scheda, ma anche usare per un rosso un termine dei rosati o viceversa. E dove, più che in Abruzzo patria del Cerasuolo, questo può tornare utile? Si pensi a quanti rosati da uve montepulciano protendono più verso un rosso amaranto o rubino che verso un fiore di pesco o ramato.

Scompare quell'"abbastanza" (per dolce/fresco/tannico/sapido/caldo/morbido) che in effetti era spesso indecifrabile, sostituito da "moderatamente" che tuttavia appare un'alternativa altrettanto evanescente. Nel caso di equilibrio e armonia si parla invece di "mediamente".

Una delle grandi novità riguarda poi l'esame olfattivo, che non si conclude senza un passaggio in bocca del vino: d'altra parte - è un altro aspetto del cambio di paradigma - è(ra) ora di abbandonare le definizioni ridondanti, gli elenchi interminabili di fiori e frutti per cui chi faceva l'elenco più lungo sembrava che ne sapesse di più di quel vino. Il nuovo corso è all'insegna dei piedi per terra, della sequenza logica e della semplicità, altrimenti - viene riconosciuto - si finisce per allontanare le persone dal vino anziché avvicinarle.

Novità anche per gli spumanti, per i quali arriva la valutazione della velocità dell'ascesa delle bollicine (rapida, media o lenta) e tra i descrittori viene introdotto "Pasticceria/panificazione" per indicare quell'ormai celebre "crosta di pane" a cui i metodo classico hanno abituato.

I naturali restano il convitato di pietra dell'Ais, ma è in fondo per essi che è stato cambiato il significato del termine "velato", al quale in precedenza non era attribuito un particolare pregio, anzi era utilizzato per vini affetti da alterazioni o malattie ed era considerata una caratteristica persino inaccettabile. "Così si dà valore al lavoro svolto dai produttori, adattandosi alle modalità di produzione che sono cambiate", hanno detto **Fabio Pietrangeli** e **Cristiano Cini** conducendo il seminario di aggiornamento sulla nuova scheda organizzato dall'Ais Abruzzo oggi a Francavilla al Mare (Chieti).

Insomma, anche l'Associazione italiana sommelier vira nella direzione di "adattare il racconto ai vini che sono oggi sul mercato". Per una rivoluzione anche nell'armonia, contemplata tra le considerazioni finali della scheda, per la quale si considera la coerenza tra i vari fattori unita alla piacevolezza del prodotto.

Con circa 23mila iscritti ogni anno ai corsi di primo livello da sommelier, l'Ais si conferma

l'associazione leader nella formazione e, dunque, con una grande responsabilità nei confronti di chi il vino lo studia, lo consuma e, soprattutto, è chiamato a comunicarlo. *(m.sig.)*

NUOVA E VECCHIA SCHEDA

SCHEDA ANALITICO-DESCRITTIVA DEL VINO



Associazione Italiana Sommelier

ESAME VISIVO	Limpidezza	Colore (bianchi)	Colore (rosati)	Colore (rossi)	
	Velato	Verdolino	Fiore di pesco	Amaranto	
	Abbastanza limpido	Paglierino	Ramato	Rubino	
	Limpido	Dorato	Salmone	Carminio	
	Cristallino	Ambrato	Corallo	Granato	
	Brillante	Mogano	Peonia	Aranciato	
	Consistenza (solo vini fermi)	Effervescenza (solo spumanti e frizzanti)			
		Numero catenelle	Velocità ascesa	Grana bollicine	Persistenza bollicine
Scorrevole	Scarse	Rapida	Grossolane	Evanescenti	
Consistente	Mediamente numerose	Media	Mediamente fini	Mediamente persistenti	
Viscoso	Numerose	Lenta	Fini	Persistenti	
ESAME OLFATTIVO	Intensità	Descrittori			Complessità
	Moderatamente intenso	Aromatico	Floreale	Speziato	Moderatamente complesso
	Intenso	Varietale	Vegetale	Pasticceria/Panificazione	Complesso
	Molto intenso	Fruttato	Fragrante	Empireumatico	Ampio
	Qualità olfattiva				
Accettabile	Buono	Distinto	Ottimo	Eccellente	
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Dolcezza		Acidità		
	Secco		Poco fresco		
	Poco dolce		Moderatamente fresco		
	Moderatamente dolce		Fresco		
	Dolce		Vibrante		
	Molto dolce		Acidulo		
	Alcolicità		Tannicità		
	Poco caldo		Poco tannico		
	Moderatamente caldo		Moderatamente tannico		
	Caldo		Tannico		
	Molto caldo		Tenace		
	Alcolico		Astringente		
	Rotondità		Sapidità		
	Poco morbido		Poco sapido		
	Moderatamente morbido		Moderatamente sapido		
	Morbido		Sapido		
	Vellutato		Saporito		
	Pastoso		Salato		
	Effervescenza (solo spumanti e frizzanti)				
	Delicata	Moderata	Vivace	Esuberante	Incisiva
	Intensità	Struttura	Equilibrio		Persistenza
	Moderatamente intenso	Di medio corpo	Poco equilibrato		Moderatamente persistente
	Intenso	Di corpo pieno	Mediamente equilibrato		Persistente
	Molto intenso	Robusto	Equilibrato		Molto persistente
	Qualità gusto-olfattiva				
	Accettabile	Buono	Distinto	Ottimo	Eccellente
CONSID. FINALI	Stato evolutivo				
	Pronto		Maturo		
	Armonia				
	Poco armonico		Mediamente armonico		Armonico
	Qualità complessiva				
	Accettabile	Buono	Distinto	Ottimo	Eccellente

AIS - Associazione Italiana Sommelier				
TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO				
ESAME VISIVO	Limpidezza Velato Abbastanza limpido Limpido Cristallino Brillante	Colore Giallo verdolino Giallo paglierino Giallo dorato Giallo ambrato Rosa tenue Rosa cerasuolo Rosa chiaro Rosso porpora Rosso rubino Rosso granato Rosso aranciato	Consistenza Fluida Poco consistente Abbastanza consistente Consistente Viscosa	Effervescenza GRANA BOLLICINE Grossolane Abbastanza fini Finissime NUMERO BOLLICINE Scarse Abbastanza numerose Numerose PERSISTENZA BOLLICINE Evanescenti Abbastanza persistenti Persistenti
	Intensità Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso	Complessità Carente Poco complesso Abbastanza complesso Complesso Ampio	Qualità Comune Poco fine Abbastanza fine Fine Eccellente	Descrizione Aromatico Vinoso Floreale Fruttato Fragrante Erbaceo Minerale Speziato Etereo Franco
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	MORBIDEZZA Zuccheri Secco Abboccato Amabile Dolce Stucchevole Alcoli Leggero Poco caldo Abbastanza caldo Caldo Alcolico Polialcoli Spigoloso Poco morbido Abbastanza morbido Morbido Pastoso	DUREZZA Acidi Piatto Poco fresco Abbastanza fresco Fresco Acidulo Tannini Molle Poco tannico Abbastanza tannico Tannico Astringente Sostanze minerali Scipito Poco sapido Abbastanza sapido Sapido Salato	Equilibrio Poco equilibrato Abbastanza equilibrato Equilibrato Intensità Carente Poco intenso Abbastanza intenso Intenso Molto intenso Persistenza Corta Poco persistente Abbastanza persistente Persistente Molto persistente Qualità Comune Poco fine Abbastanza fine Fine Eccellente	
	Struttura o corpo Magro - Debole - Di corpo - Robusto - Pesante			
Stato evolutivo Immaturo - Giovane - Pronto - Maturo - Vecchio				
Armonia Poco armonico - Abbastanza armonico - Armonico				