SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALI
DEI VINI OTTENUTI CON LA PRESA DI SPUMA (SPUMANTI)

Scheda proposta da Osvaldo Murri www.osvaldomurri.it per i vini spumanti arricchita da altri elementi grafici e tecnici come la "ragnatela dei sensi" e lo schema dei "pesi e valori". La sceda si divide in due formule tecniche: una per i vini ottenuti con la rifermentazione in bottiglia (metodo classico o methode champenoise) e una per i vini ottenuti con la rifermentazione in brandi recipienti (metodo italiano, metodo Martinotti o metodo Charmat). Tale soluzione è stata adottata poiché è estremamente difficile, diventa troppo soggettivo e obbligatoriamente riduttivo il giudizio per alcuni vini, utilizzare la stessa scheda dei punteggi per le enormi e abissali diversità, cioè si rende necessario diversificare voti e descrittori per un metodo rispetto ad un altro.

"*Se ci soffermiamo con attenzione sui metodi di valutazione normalmente adottati dalle varie scuole di pensiero esistenti* - dice **Murri** - *ci accorgiamo che tutti i vini spumanti sono messi sullo stesso piano ma poi, nella valutazione finale, lo charmat risulta essere il metodo più spesso penalizzato per alcuni descrittori che mancano o che non legano. E' opportuno dare in partenza a tutti i vini le stesse chances, favorire una maggiore oggettività degustativa, stimolare una maggiore diversità di giudizio, consentire di valutare parametri legati al particolare vino ed elaborazione, permettere di esaltare in modo binario e non unilaterale un giudizio finale che spesso può essere elemento discriminante,non per mancanza di qualità, ma spesso per pregiudizio e per difficoltà tecnica di* "interpretazione" *della scheda. Cerchiamo di esaltare le differenze, e non omologare e amalgamare tutti con lo stesso stereotipo, che conduce quasi sempre a ricercare in vini diversi, caratteristiche simili ed omogenee penalizzando a priori chi è diverso.*"

E' noto che un vino ottenuto con il metodo classico o tradizionale differisce notevolmente da un vino ottenuto con il metodo italiano, sia per elaborazione che per le uve impiegate, che per la presa di spuma. Un vino che produce l'effervescenza naturale in uno o qualche mese grazie al proprio potenziale fermentativo in autoclave rispetto a un altro vino che rifermenta per mesi e mesi o anni in un piccolo recipiente come la bottiglia con aggiunta di lieviti nobili e sciroppi speciali, evidentemente la complessità, ricchezza, corpo e anche gli stessi aromi e sapori hanno "pesi e valori" diversi che devono essere valutati in linea con la tipologia del vino.

SCHEDA: ANALISI \ VALUTAZIONE
VINI SPUMANTI METODO CLASSICO

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		scadente			buono		ottimo			eccellente		
		60\71			72\79		80\89			90\99		
METODO					CLASSICO							
VISTA												
limpidezza	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
dimensione	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
PERLAGE												
persistenza	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
COLORE												
tonalità	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
integrità	8	1	2	3	4	5	6	7	8			
OLFATTO												
intensità	8	1	2	3	4	5	6	7	8			
finezza	11	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
armonia	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
GUSTO												
intensità	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
freschezza	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
persistenza e retrogusto	8	1	2	3	4	5	6	7	8			
		escluso			3-posto		2-posto			1-posto		
					podio della qualità							
TOTALE	100											

note:

SCHEDA: ANALISI \ VALUTAZIONE
VINI SPUMANTI METODO ITALIANO - ex Charmat

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
scadente			buono		ottimo		eccellente					
60\71			72\79		80\89		90\99					
			CHARMAT								METODO	
											VISTA	
1	2	3	4	5	6	7	8				limpidezza	8
1	2	3	4	5	6	7	8	9			dimensione	9
											PERLAGE	
1	2	3	4	5	6	7	8	9			persistenza	9
											COLORE	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		tonalità	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9			integrità	9
											OLFATTO	
1	2	3	4	5	6	7	8				intensità	8
1	2	3	4	5	6	7	8	9			finezza	9
1	2	3	4	5	6	7	8	9			armonia	9
											GUSTO	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		intensità	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	freschezza	11
1	2	3	4	5	6	7	8				persistenza e retrogusto	8
escluso			3-posto		2-posto		1-posto					
			podio della qualità									
											TOTALE	100

note:

SCHEDE PER VINI OTTENUTI CON PRESA DI SPUMA(>3 atm)

SENSORIALE METODO CLASSICO

		1 2 3	4 5	6 7 8	9 10 11
		scadente	buono	ottimo	eccellente
VISTA					
limpidezza	9	1 2 3	4 5	6 7 8	9
dimensione	10	1 2 3	4 5	6 7 8	9 10
PERLAGE					
persistenza	10	1 2 3	4 5	6 7 8	9 10
COLORE					
tonalità	9	1 2 3	4 5	6 7 8	9
integrità	8	1 2 3	4 5	6 7 8	
OLFATTO					
intensità-complessità	8	1 2 3	4 5	6 7 8	
finezza	11	1 2 3	4 5	6 7 8	9 10 11
armonia	9	1 2 3	4 5	6 7 8	9
GUSTO					
intensità-corposità	9	1 2 3	4 5	6 7 8	9
freschezza-armonicità	9	1 2 3	4 5	6 7 8	9
persistenza-retrogusto	8	1 2 3	4 5	6 7 8	
livello		escluso	c	b	a
TOTALE	**100**				

note:

SENSORIALE METODO ITALIANO

	1 2 3	4 5	6 7	8 9 10 11
	scadente	buono	ottimo	eccellente
limpidezza	1 2 3	4 5	6 7	8
dimensione	1 2 3	4 5	6 7	8 9
persistenza	1 2 3	4 5	6 7	8 9
tonalità	1 2 3	4 5	6 7	8 9 10
integrità	1 2 3	4 5	6 7	8 9
intensità-caratterialità	1 2 3	4 5	6 7	8
finezza-fraganza	1 2 3	4 5	6 7	8 9
armonia	1 2 3	4 5	6 7	8 9
intensità-varietalità	1 2 3	4 5	6 7	8 9 10
freschezza-improntalità	1 2 3	4 5	6 7	8 9 10 11
persistenza-retrogusto	1 2 3	4 5	6 7	8
livello	escluso	c	b	a

note:

VISTA	
limpidezza	8
dimensione	9
PERLAGE	
persistenza	9
COLORE	
tonalità	10
integrità	9
OLFATTO	
intensità-caratterialità	8
finezza-fraganza	9
armonia	9
GUSTO	
intensità-varietalità	10
freschezza-improntalità	11
persistenza-retrogusto	8
livello	
TOTALE	**100**

SCHEDA DEGUSTAZIONE VINI OTTENUTI CON PRESA DI SPUMA (<3atm)

analitica - descrittiva - classificativa

METODO CLASSICO

P E S O

VISTA		PERLAGE		COLORE		OLFATTO		GUSTO	
limpidezza	**9**								
cristallino	*8*	***dimensione***	***10***						
brillante	*7*	*abbondante e fine*	*9*	***tonalità***	***9***				
molto limpido	*6*	*abbondante*	*8*	*con riflessi verdognoli*	*9*	***intensità***	***8***		
limpido	*5*	*insufficente*	*5*	*paglierino scarico*	*8*	*molto intenso*	*7*	***intensità***	***9***
poco limpido	*4*	*scarsa*	*1*	*bianco carta*	*5*	*intenso*	*6*	*molto intenso*	*9*
velato	*3*			*giallo dorato*	*4*	*abbastanza intenso*	*5*	*intenso*	*8*
torbido	*2*	***persistenza***	***10***	*giallo ambrato*	*3*	*poco intenso*	*4*	*abbastanza intenso*	*6*
		lunga	*10*			*sfiggente*	*3*	*debole*	*5*
		media	*8*	***integrità***	***8***			*corto*	*4*
		corta	*5*	*molto pulito*	*8*	***finezza***	***11***	*assente*	*3*
				pulito	*6*	*molto fine*	*11*		
				mediamente pulito	*5*	*fine*	*9*	***freschezza***	***9***
				scarso	*3*	*abbastanza fine*	*8*	*molto gradevole*	*8*
						grossolano	*5*	*piacevole*	*7*
						scadente	*3*	*ordinario*	*6*
								grossolano	*5*
						armonia	***9***	*sgradevole*	*3*
						aristocratico	*9*		
						elegante	*8*	***persistenza-retrogusto***	**8**
						comune	*6*	*abbastanza lunga*	*7*
						rustico	*5*	*lunga*	*5*
						difettoso	*3*	*breve*	*4*
								corta	*3*
								cortissima	*2*

SCHEDA DEGUSTAZIONE SPUMANTI

analitica - descrittiva - classificativa

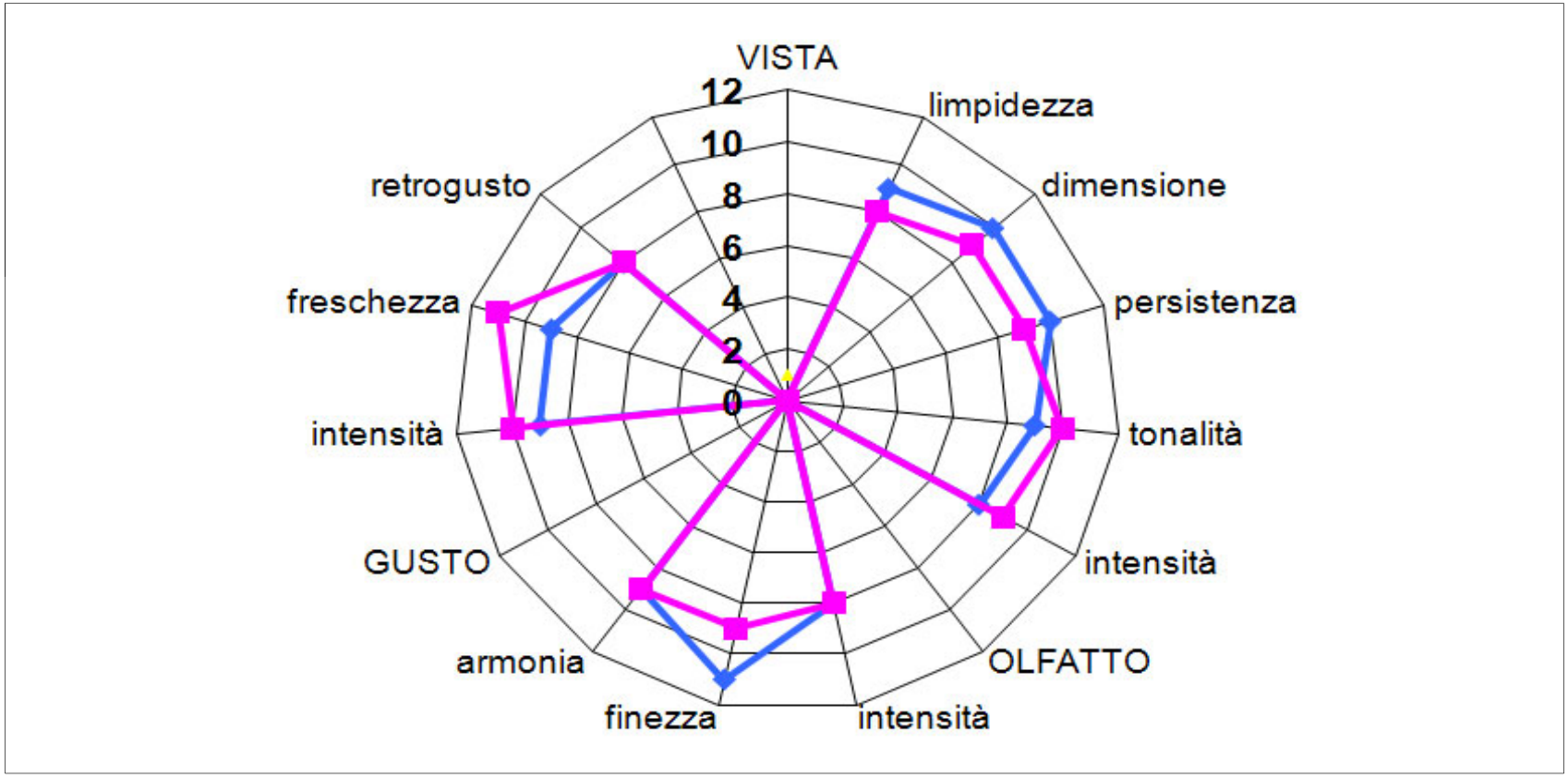
METODO ITALIANO

P E S O

VISTA		PERLAGE		COLORE		OLFATTO		GUSTO	
limpidezza	**8**								
cristallino	*7*	***dimensione***	***9***						
brillante	*6*	*abbondante e fine*	*7*	***tonalità***	***10***				
molto limpido	*5*	*abbondante*	*5*	*con riflessi verdognoli*	*10*	***intensità***	***8***		
limpido	*4*	*insufficente*	*3*	*paglierino scarico*	*8*	*molto intenso*	*8*	***intensità***	***10***
poco limpido	*3*	*scarsa*	*1*	*bianco carta*	*6*	*intenso*	*7*	*molto intenso*	*10*
velato	*2*			*giallo dorato*	*4*	*abbastanza intenso*	*5*	*intenso*	*8*
torbido	*1*	***persistenza***	***9***	*giallo ambrato*	*2*	*poco intenso*	*4*	*abbastanza intenso*	*6*
		lunga	*7*			*sfiggente*	*3*	*debole*	*5*
		media	*5*	***integrità***	***9***			*corto*	*4*
		corta	*3*	*molto pulito*	*9*	***finezza***	***9***	*assente*	*3*
				pulito	*7*	*molto fine*	*8*		
				mediamente pulito	*5*	*fine*	*7*	***freschezza***	***11***
				scarso	*3*	*abbastanza fine*	*6*	*molto gradevole*	*10*
						grossolano	*5*	*piacevole*	*8*
						scadente	*3*	*ordinario*	*7*
								grossolano	*5*
						armonia	***9***	*sgradevole*	*2*
						aristocratico	*9*		
						elegante	*7*	***persistenza-retrogusto***	***8***
						comune	*5*	*abbastanza lunga*	*7*
						rustico	*4*	*lunga*	*6*
						difettoso	*1*	*breve*	*5*
								corta	*4*
								cortissima	*2*

RAGNATELA DEI SENSI

	VISTA		PERLAGE		COLORE		OLFATTO				GUSTO			PERSISTANZA		
METODO	**VISTA**	limpidezza	dimensione	persistenza	tonalità	intensità	**OLFATTO**	intensità	finezza	armonia	**GUSTO**	intensità	freschezza	retrogusto		**TOTALE**
Classico	0	9	10	10	9	8	0	8	11	9	0	9	9	8	0	**100**
Italiano	0	8	9	9	10	9	0	8	9	9	0	10	11	8	0	**100**



Osvaldo Murri

SCHEDA: ANALISI \ VALUTAZIONE
VINI FRIZZANTI

1 2 3	4 5	6 7	8 9 10 11
60\71	**72\79**	**80\89**	**90\99**
scadente	buono	ottimo	eccellente
	FRIZZANTI		

METODO		
VISTA		
limpidezza	1 2 3 4 5 6 7 8	8
dimensione	1 2 3 4 5 6 7 8 9	9
BOLLICINA		
Persistenza \ quantità	1 2 3 4 5 6 7 8 9	9
COLORE		
Tonalità	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	10
Integrità	1 2 3 4 5 6 7 8 9	9
OLFATTO		
intensità	1 2 3 4 5 6 7 8	8
finezza	1 2 3 4 5 6 7 8 9	9
armonia	1 2 3 4 5 6 7 8 9	9
GUSTO		
intensità	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	10
freschezza	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11	11
persistenza e retrogusto	1 2 3 4 5 6 7 8	8
TOTALE		**100**

escluso	3-posto	2-posto	1-posto
	podio della qualità		

note :

svaldo Murri
Promoter della Qualità Italiana
Giornalista - Analista Enogastronomo – Progetti Formativi Didattici a Tema

CONFRONTO
DI ANALISI SENSORIALE
TRA
I DIVERSI METODI DI SPUMANTIZZAZIONE

Ovvero
un metodo di valutazione
per i vini charmat

Proposta del 8 settembre 2008
Villa dei Cedri Valdobbiadene (Treviso)

La necessità di rimeditare sul sistema di analisi e valutazione dei vini spumantizzati è nata dalla constatazione che una unica metodologia di analisi sensoriale non sia sufficiente a riconoscere in modo referenziale e determinante i valori e le qualità organolettiche di due prodotti che si caratterizzano per diversità tecniche, produttive, riconosciuti ufficialmente dalle leggi – per ottenere la presa di spuma - dei loro rispettivi vini: (classico e charmat).

Non è da oggi che si costata gli enormi vuoti referenziali e identificativi dei diversi valori del prodotto “Classico” rispetto allo “Charmat”.

Infatti, se ci soffermiamo con attenzione sui metodi valutativi maggiormente adottati dalle diverse “scuole di pensiero” esistenti, ci si accorge che tutti i vini spumantizzati (classico e charmat) sono si messi sullo stesso piano ma poi, nella valutazione finale, lo charmat risulta essere il metodo sempre penalizzato.

Infatti, chi adotta questi sistemi valutativi, non solo impedisce allo charmat di arrivare al podio delle classifiche enologiche e concorsi nazionali, ma sancisce un pensiero “variamente e involontariamente occultato”,se non discriminatorio, da fa dedurre lo charmat come un vino spumante minore rispetto al metodo classico.

A fronte di tali sottese *incongruenze* ci siamo chiesti perché adottare per il metodo classico e lo charmat lo stesso sistema valutativo se i due metodi di produzione partono da fattori ed elementi diversi per arrivare a caratteristiche degustative e sensoriali finali, enormemente differenziate?

Non intendiamo avanzare nessuna critica a quanti adoperano sistemi valutativi così fatti, vogliamo solamente sottolineare che il sistema fino ad oggi adottato non tiene conto delle macroscopiche differenze dei due sistemi elaborativi, e che pertanto si intende da parte nostra suggerire la necessità di porvi rimedio.

NOSTRE CONSIDERAZIONI

Premessa: adoperare un sistema valutativo unico (classico e charmat) è secondo noi profondamente e strutturalmente sbagliato. Infatti:

Riferimenti viticoli e produttivi: la produzione delle uve per i vini per base spumante avviene con finalità molto diverse per uno charmat e per un classico;

nella produzione di spumanti a metodo classico si deve garantire una longevità minima di x anni e possibilmente essere capace di andare anche oltre gli x anni ipotizzati.

Questo obiettivo viene raggiunto con una tipologia dell'uva (neutra) adatta allo scopo e con tipologie di vitigno appropriato (chardonnay – pinot nero – pinot bianco, ecc.), un pied de cuve (lieviti selezionati) per la partenza della prima fermentazione alcolica, una fermentazione malolattica (se necessaria in particolari annate = ph3, elevati tenori di acido malico = 5-7 g/l) e la presa di spuma, ovvero, seconda fermentazione (in bottiglia), con una apposita composizione (o sciroppo) capace di esprimere un residuo zuccherino, secondo se si vuole un extra brut (da 0 a 6 gr/l), oppure un brut (inferiore a 15 gr/l), oppure un extra dry (tra 15 e 20 gr/l) ecc., e con un base alcolica dello spumante anche attorno ai 12,5 - 13,0 % vol.

La produzione di vini charmat differisce non solo e in quanto la presa di spuma avviene in grandi recipienti (autoclave) anziché in bottiglia, ma anche da uve che si adattino a tale processo (moscato, malvasie, prosecco, ecc.) e dotate di un aroma particolarmente intensa e fragrante.

In questo processo è più importante l'aromaticità delle uve che il bouquet rilasciato dai lieviti e quindi la velocità del processo è giustificata a salvaguardia dell'aroma delle uve. Non si hanno pretese di importanti longevità del vino, si cerca la freschezza e piacevolezza aromatica, ma nel contempo una base alcolica più bassa e che oscilli tra gli 11,0 e 12,0% vol. capace di stupire il palato giovanile, e non solo.

Inoltre, la realizzazione di uno spumante con il metodo classico, avviene in bottiglia e al contatto con i lieviti (selezionati o meno) per almeno 15/18 mesi, mentre la realizzazione di uno spumante con il metodo charmat, corto oppure lungo, avviene in autoclave su masse ampie e omogenee a contatto con i lieviti, per un tempo variabile fra due - tre mesi (corto), oppure 5-7 mesi medio e superiori.

In più, il metodo classico, negli ultimi tempi ha incrementato notevolmente i tempi di affinamento e di fermentazione, ricercando sempre più attraverso le aggiunte di sciroppi un accrescimento delle caratteristiche terziarie ed extra sensoriali del vino: (è il caso dei 10 anni della "Riserva Valentino", Franciacorta Majolini, e addirittura lo Spumante metodo classico "d'Antan-Gavi DDCG" di 12 anni, dell'azienda La Scolca.

Un altro elemento produttivo che differenzia – anche da un punto di vista visivo – le peculiarità dei due metodi - è dato dalle differenti dimensioni della singola bollicina, dalla sua persistenza in base al tipo e durata della seconda fermentazione, dalla quantità di zucchero e tipo di lievito utilizzato in forma fisica e organica per arricchire il vino base.

Riferimenti organolettici: *già da queste premesse il confronto organolettico e sensoriale tra uno charmat e un metodo classico è divaricante tra un vino che matura per giorni sui lieviti in un grande recipiente, omogeneo rispetto ad un vino che viene elaborato per mesi-anni in masse piccolissime, e nella stessa singola bottiglia, che il consumatore si ritroverà sul tavolo dopo una raffinata "correzione" finale.* Un vino che sta 6 mesi su lieviti in autoclave rispetto ad uno che ne sta 24 mesi in bottiglia marca la differenza. Figuriamoci poi se il confronto avviene con un 36 mesi, oppure un 48 mesi, oppure ancora un 144 mesi e oltre. Diremmo francamente che non c'è storia.

Stessa divaricazione la troviamo organoletticamente e sensorialmente tra i due prodotti (Classico e Charmat) per le differenti note delle Acidità, le Aromaticità e la Fruttuosità; vini che richiedono per il metodo classico, sensazioni molto Neutre al naso e in bocca,
opposte per gli Charmat che evidenziano sensazioni forti sul versante aromatico e fruttato.

E' evidente, in conclusione, che la scala di valutazione dei due prodotti non può essere la stessa. Il semplice assaggio degustativo di un vino è soggettivo e privato qualunque siano le condizioni di valutazione, diventando in ogni caso l'espressione individuale di uno stato biologico, mentale, e fisico della persona. La stessa percezione olfattiva è soggettiva ed è maggiore quando gli elementi e le caratteristiche di un vino sono "maturi e complessi" rispetto a quelli "semplici e naturali".

Inoltre, di fronte ad una evoluzione delle capacità conoscitive del singolo consumatore, ma anche del gran numero di esperti-appassionati che negli ultimi anni hanno elevato le capacità valutative dei vini, non si può rimanere estranei sia ad una contraddizione di metodo che ad una corretta informazione di merito, senza prevedere a priori una scheda che sappia riconoscere le differenze, senza sconvolgere la "ragnatela" valutava dei due vini, distinguendoli però in modo netto e separato l'uno dall'altro.

Conclusione:
Lo scopo di questa comunicazione?: chiedere tutti voi di concorrere alla realizzazione di una scala differenziata di parametri, in linea con il sistema produttivo degli spumanti a metodo "Classico" e "Charmat".

La scala valutativa che proponiamo:

1. nella nostra proposta lasciamo intatto il metodo valutativo adoperato sino ad oggi per il metodo classico;
2. modifichiamo invece, i riferimenti, la scala e i valori per il metodo charmat evidenziando l'importanza che alcuni parametri hanno per peso e per intensità rispetto alla scheda dei classici;

le schede allegate:

1. la prima scheda, evidenzia il confronto e le differenze tra metodo classico e metodo charmat;
2. la seconda scheda mostra illustra i pesi valutativi del metodo classico e dello charmat;
3. la terza scheda evidenzia il grafico sovrapposto, classico e charmat;
4. la quarta scheda il sistema di valutazione solo del metodo classico;
5. la quinta scheda il sistema di valutazione solo del metodo charmat;

Fine prima parte.

www.osvaldomurri.it *www.degustagiov@ne.it*





CLASSICO	CHARMAT
Processo di vigna: complesso	**Processo di vigna: semplice**
UVE non aromatiche	UVE fortemente aromatiche
Chardonnay – Pinot Nero – Pinot Bianco	Moscato – Prosecco – Malvasie, ecc.
Uve dalla Longevità lunga	Uve dalla Longevità corta
Rese per pianta/ettaro - medio basse	Rese per pianta/ettaro - medio alte
Terreni magri e sofferenti	Terreni grassi, idrici e concimati
Inerbimento terreno per ridurre produzione	Aridità assoluta per aumentare produzione
Impianti di allevamento uve: bassa vigoria	Impianti di allevamento uve: alta vigoria
Vendemmia a mano e cassette	Vendemmia a macchina e cassoni
Uve acerbe	Uve mature
Ph uve basso	Ph medio
Acidità uve alte	Acidità uve basse
---	---
Processo enologico: lento	**Processo enologico: veloce**
1/3 in contenitori acciaio e legno e 2/3 in bottiglia	3/3 in grandi recipienti di solo acciaio
Masse piccole da fermentare (bottiglia)	Masse enormi di uve da fermentare in un unico recipiente
Lieviti selezionati complessi - cru	Lieviti: identificativi aromatici
Tempi p. 18 – 24 – 36 – 52 mesi e oltre	Tempi permanenza su lieviti: 3 – 7 mesi
Sciroppo o apposita composizione complessa	Apposita composizione di lieviti
Tipologie: zero, extra brut, brut, dry, extra dry,	Tipologie; extradry
Tipicità dei vini: complessi, strutturati	Tipicità dei vini: facili di pronta beva
Pressione in bottiglia: 6,5 – 7,5 at.	Pressione in bottiglia: 3,0 – 3,5 at.
Peso bottiglia: (925-900gr.)	Peso bottiglia: 750-470 gr.)
---	---
Struttura organolettico sensoriale:	**Struttura organolettico sensoriale:**
▪ sensazioni molto neutre sia al naso che in bocca	▪ sensazioni molto aromatiche e fruttate al naso e in bocca
▪ bollicina microscopica e croccante	▪ bollicina medio piccola
▪ freschezza; media-ossidata	▪ freschezza piena e pulita
▪ naso: esotico, champagnoso	▪ naso: floreale e fruttato: vinoso
▪ retrogusto molto lungo	▪ retrogusto medio-lungo
▪ sensazioni complesse	▪ sensazioni semplici
▪ abbinamento a tutto pasto anche complicati e robusti	▪ abbinamento da aperitivo, sbicchierare, ed a pasto con determinati piatti
▪ prezzo medio alto	▪ prezzo medio basso