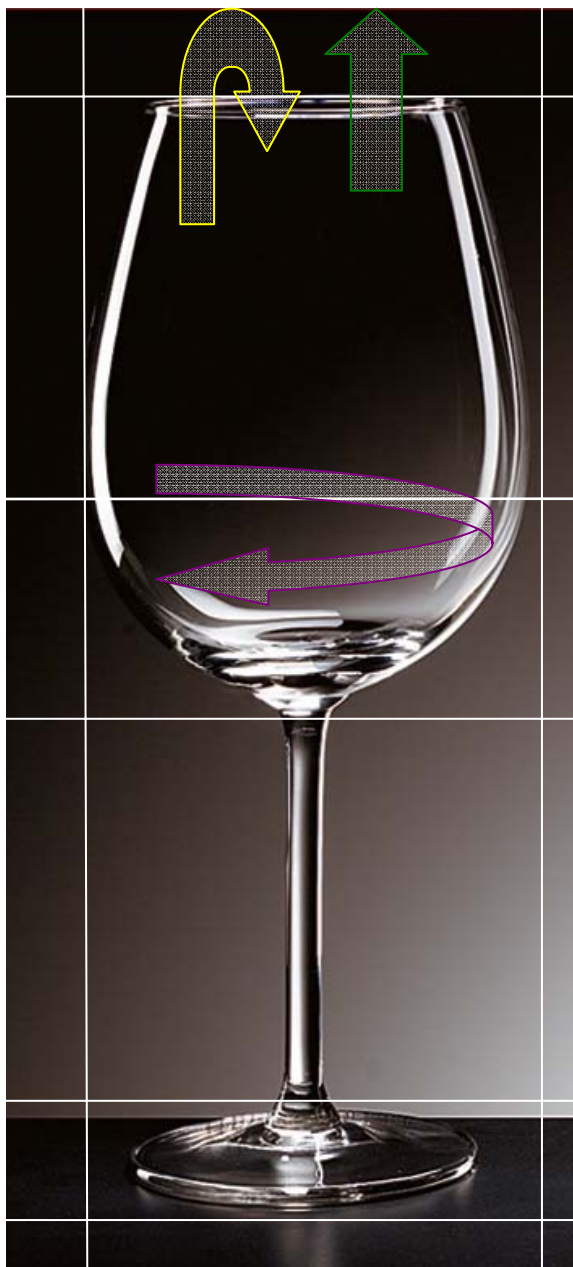


BICCHIERE CONFORME

Per l'Analisi di qualsiasi Vino



ESPOSIZIONE TECNICA

1. E' necessario un contenitore a forma sferica (*), tipo tulipano e che sia alto tra i 13 - 14 cm.; con una circonferenza della pancia della coppa attorno i 29 - 30 cm. ed un diametro della bocca del bicchiere attorno 7 cm. perché gli acidi **AROMATICI** contenuti nel vino possano imprimere una spinta dal basso verso l'alto, come il flusso di un camino;
2. Le stesse condizioni sono necessarie perché gli acidi **ESTERI** possano espellersi attraverso le pareti del bicchiere e riprecipitare al suo interno senza compromettere +/- i profumi o gli odori;
3. Solo un contenitore con queste caratteristiche, può permettere, nella fase di rotazione del vino nel bicchiere, che gli acidi **TERPENICI**, scaldandosi per attrito, si alzino dal fondo del bicchiere e vi rimangano al centro della pancia senza disperdere profumi e/o odori.

Il bicchiere che meglio si presta a questi requisiti è il **Bicchiere PAINI – Parma (I)** con le misure tecniche riportate in figura.

4. Le analisi del prodotto vanno effettuate:
a: temperatura ambiente del locale
b: pulizia assoluta del luogo
c: nessuna presenza di profumi/odori
d: bicchiere perfettamente pulito
e: base di appoggio bianca
f: apparato sensoriale pulito (analista)

5. Il livello massimo di vino da analizzare è segnato dalla linea di coppa ed ottenere così l'effetto "camino".

(*) rotondo, senza scanalature ed altro.

Bicchiere – PAINI - Parma (I)

altezza totale	cm. 22
Altezza Stelo	cm. 7,5
circonferenza di pancia	cm. 29
Diametro della bocca	cm. 7
Altezza coppa	cm. 13,5

Acidi: **AROMATICI** = Leggeri / **ESTERI** = medioleggeri – mediopesanti / **TERPENICI** = pesanti

Il comportamento dei profumi del vino dipendono:

(1)

TEMPERATURA VINO

(2)

PRESSIONE ATMOSFERICA
(slm/collina/montagna)

(3)

ASSORBIMENTO OSSIGENO

(4)
COMPORTEMENTO AROMATICI

Acidi volatili,
profumi:
> 45 ng/l.
Pepe
Vaniglia
Cioccolato
Caffè
Chiodi di garofano
Legno di acacia
Cannella
Lavanda
Rose, fiori
Frutti esotici
Erbaceo (2)

leggeri

(5)
COMPORTEMENTO ESTERI

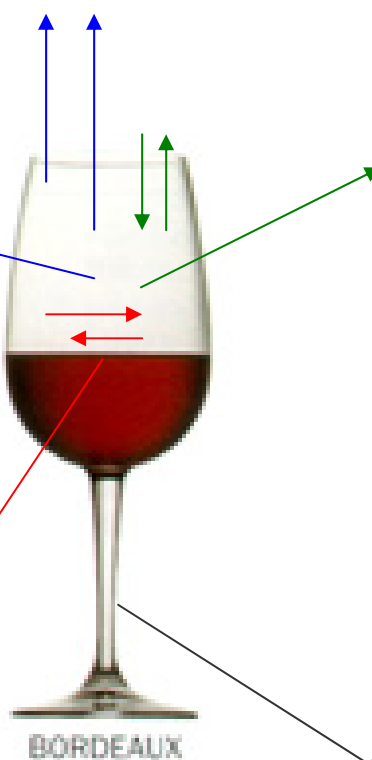
Acidi volatili
medio-leggeri, ricadenti;
profumi:
> 800 ng/l.
ciliegia
frutti di bosco
ribes nero
pompelmo
buccia di agrumi
fragola
peperone
violette

(6)
COMPORTEMENTO TERPENICI

Acidi liberi, ma pesanti;
profumi:
>1.500 ng/l.
pera
citronella
moscato
frutti esotici
lilla
mela
erbaceo(1)
fiori di campo
legno fumè

(7)
Tipologia

Bicchiere:
Bicchiere
alto, bombato a
forma di
tulipano ampio ed
a bocca
stretta.



Il comportamento delle **puzze** del vino dipendono:

(1)

TEMPERATURA VINO

(2)

PRESSIONE ATMOSFERICA
(slm/collina/montagna)

(3)

ASSORBIMENTO OSSIGENO

**(4) AROMATICI:
SOGLIA DI PERCEZIONE**

Acidi volatili, leggeri
odori - puzze
> 1,1 - 300 ng/l.
mandorla amara
uova
uova marce
cipolla
asparago
burro
latticino
formaggio

**(5) ESTERI:
SOGLIA DI RICONOSCIMENTO**

Acidi volatili
medio-pesanti, ricadenti;
odori - puzze:
> 400 -2000 ng/l.
acetico
ossidato
ridotto
canfora
topo
animalesco

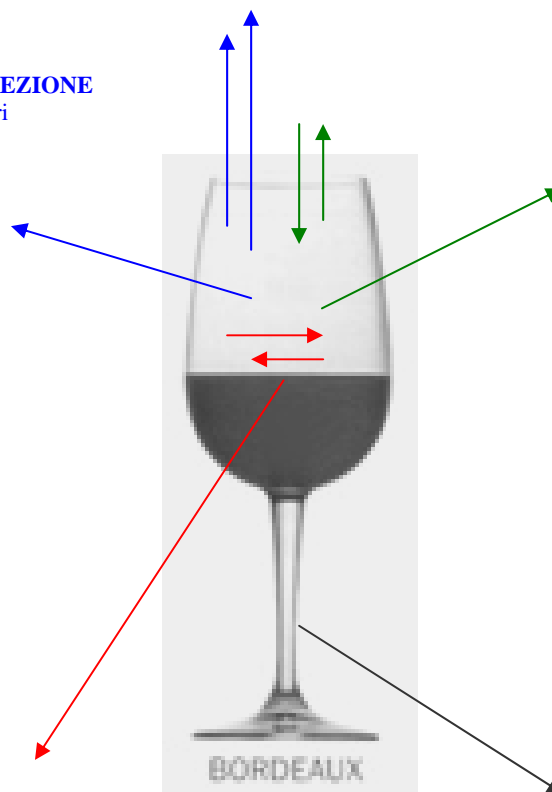
**(6) TERPENICI:
SOGLIA DI CERTEZZA**

Acidi liberi, ma pesanti;
odori - puzze:
> 4000 - 20000 ng/l.
fungo
metallico
affumicato
fenolico
feccioso
legno marcio
fogna

(7)

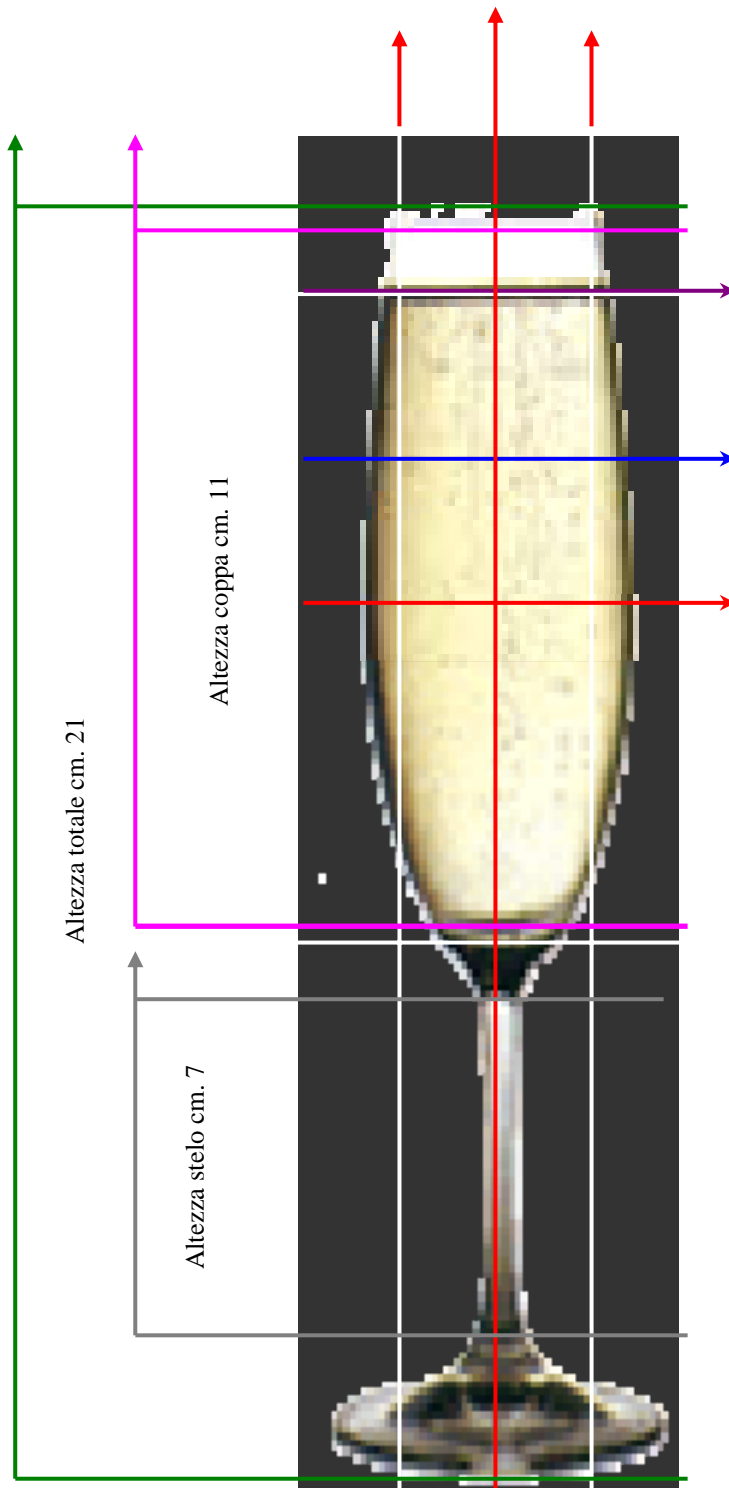
**Tipologia
Bicchiere:**

*Bicchiere
alto, bombato a
forma di
tulipano ampio ed
a bocca
stretta.*



Flute: bollicine e salute – perché non adoperare questo bicchiere.

trasporto dell'alcool lungo le linee di spinta dell'anidride carbonica



La forza di spinta dell'anidride carbonica, dal fondo del flute al suo apice, è pari al rapporto: pressione, lunghezza, tempo, meno pat esterna: $(p= 4,5 / \text{lun.}=7 \text{ cm} \times t = 5'' - \text{pat} = 1,806 = \text{pt} = 1,408)$.

La forza di risalita dell'anidride carbonica nel flute è 1,5 volte superiore a quella esistente in un bicchiere a tulipano chiuso.

La rotazione delle componenti volatili leggere e dell'anidride carbonica nel flute è 2,2 volte maggiore a quella riscontrata in una coppa di champagne e la durata è maggiore di 1,5 volte.

Il flute tradizionale, come da figura a fianco, velocizza il passaggio dell'alcol direttamente nel sangue, già da sotto la lingua, e poi dall'intestino, per effetto "canna da fucile" che il flute imprime al diossido di carbonio, ovvero, l'anidride carbonica (CO₂).

Fran Ridout della University of Surrey in Guildford, ha dimostrato, con il suo studio, che è meglio bere con un bicchiere ampio piuttosto che da un flute, in quanto la maggiore superficie rende più rapida la dispersione del diossido di carbonio.

08.02 2002. (Londra).

Sotto : Bicchiere consigliato

