

Come Valutare il Vino

La nostra interpretazione dell'Analisi Organolettica e Sensoriale (1)

L'analisi

Organolettica e Sensoriale.

Scopo dell'analisi organolettica e sensoriale è quello di valutare un prodotto alimentare per la sua **qualità**.

Per il vino, anch'esso prodotto alimentare, l'analisi organolettica serve perciò, ad intercettare la qualità dei suoi composti, attraverso l'apparato sensoriale umano.

I cinque sensi chiamati a questo scopo sono:

- | | |
|----------------------------|----------|
| 1= l'apparato visivo; | occhio |
| 2= la struttura olfattiva; | naso |
| 3= il complesso gustativo; | bocca |
| 4= i sensori del tatto; | lingua |
| 5= il sistema uditivo. | orecchio |

A questo complesso sensoriale del corpo umano viene in soccorso il contenitore del vino, ovvero, il bicchiere, che a sua volta ha una benevole e distinta funzione, quasi come uno strumento di laboratorio.

Affinché l'analisi organolettica e sensoriale sia efficace, il bicchiere deve avere le seguenti forme e dimensioni:

- forma a tulipano chiuso, dimensioni:
- altezza totale cm. 22
- altezza Stelo cm. 7,5
- circonferenza di pancia cm. 29
- diametro della bocca cm. 7
- altezza coppa cm. 13,5.

Questi elementi permettono al bicchiere di svolgere la funzione di camino, con un tiraggio quasi perfetto, ed imprimere alle parti volatili del vino, una spinta dal basso verso l'alto e intercettare, con l'olfatto, pregi e difetti del prodotto stesso.

Come valutare un vino ?

La valutazione di un vino avviene percorrendo un tracciato organolettico e sensoriale basato su alcuni fondamentali linee di riferimento:

- la longevità del vino nel bicchiere**, vale a dire, la quantità di estratti (vitamine, proteine, acidi, sali minerali, zuccheri, ecc.) rispetto alla parte liquida dell'acino dell'uva (acqua biogena);
- l'equilibrio delle componenti del vino**, ovvero, la maturazione tecnica, fenolica ed aromatica dell'uva; dolce, salato, acido amaro del vino;
- lo stato di salute del vino** dentro la bottiglia e così nel bicchiere, ovvero, la salubrità del prodotto e delle sue componenti;
- l'incidenza del tempo sul prodotto vino e la digeribilità**.

Su queste quattro linee fondamentali valuteremo la **qualità** del vino, sia sotto l'aspetto visivo e olfattivo che quello gustativo.



Come effettuare la valutazione del vino

La nostra interpretazione dell'Analisi Organolettica e Sensoriale (2)

Premessa:

lo scopo dell'analisi organolettica e sensoriale è quello di valutare un prodotto alimentare per la sua qualità (in questo caso il vino) in tutte le sue componenti, attraverso l'utilizzo del proprio apparato sensoriale: ecco, in sintesi una procedura:

- A. **Valutare la longevità del vino esistente nel bicchiere (La Vita del vino)** vale a dire, la quantità di estratti (acidi, sali minerali, glucosio, fruttosio, polifenoli, antociani coloranti, tannini, glicerolo, vitamine, proteine, ecc.) rispetto alla parte liquida dell'acino dell'uva (acqua biogena); **MATURITA'**
- visivamente: la **quantità dei colori**, delle sfumature e dei riflessi colorati che emergono dal bicchiere, osservando il prodotto dall'alto verso il basso; osservando il movimento del vino nel bicchiere, la sua viscosità, ondulazione se è veloce, media o lenta e poi, gli archetti gliceridi sul bicchiere, eventuali segni di tartarico, ecc;
 - olfattivamente: la **quantità dei profumi**, le diversità dei profumi (floreali-fruttati) e il loro permanere nel bicchiere;
 - gustativamente: la **quantità di sapore** in bocca, la lunghezza, le quantità e le diverse sensazioni in bocca e la loro persistenza.
- B. **Valutare l'equilibrio delle componenti del vino (La digeribilità);** **EQUILIBRIO**
- visivamente: l'**equilibrio** dei **colori** e delle sfumature del vino;
 - olfattivamente: l'**equilibrio** degli **profumi**, **odori** e/o puzze o **impropri** dell'uva, ovvero, l'equità dei profumi dell'uva, le acidità volatili, ecc.;
 - gustativamente: l'**equilibrio** del **gusto**, ovvero, il rapporto dolce, salato, acido amaro, le acidità fisse, la percezione alcolica, ecc. .
- C. **Valutare lo stato di salute del vino** , dentro la bottiglia e così nel bicchiere, ovvero, la salubrità del prodotto e delle sue componenti; **SALUBRITA'**
- visivamente: la **pulizia del prodotto**, ovvero, l'assenza di sporco, macchie o presenze grasse, ovvero, la pulizia totale del vino, dei colori, delle sfumature, assenza di ossidazioni, del vini, degli alcoli o dei polifenoli (vini rossi: marrone, arancio, ecc. vini bianchi: giallone, ambrato, ecc.);
 - olfattivamente: la **pulizia del prodotto**, ovvero, dei profumi dell'uva e dei frutti comparativi; assenza di odori impropri, (pepe, sigaro, animale, legno, muffa, ecc.), o di enologia (SO₂=anidride solforosa), nitidezza dei profumi di frutta e di fiori, ecc.
 - gustativamente: la **pulizia del prodotto**, ovvero, dei sapori in bocca, la percezione chiara di uva, le sensazioni integranti propri dell'uva e del vino, l'assenza di gusti impropri quali il rancido, vernice, pipi di gatto, cuoio, catrame, ecc. i quali segnalano inconfondibilmente il corso di degradazione del vino.
- D. **Valutare l'incidenza del tempo sul prodotto vino.** **TEMPO**

Alla fine, la **valutazione** del vino va effettuata su centesimi, partendo da un minimo 60 centesimi ad un massimo di 100 - meno l'incidenza del tempo e l'indice di digeribilità.

IL TRIANGOLO DELLA QUALITA' DEL VINO

La nostra interpretazione dell'Analisi Organolettica e Sensoriale (3)

Come si può definire la Qualità ?

“La qualità è il rapporto esistente tra la Longevità del vino, L'equilibrio delle sue componenti e il suo Stato di salute, sottratto all'unità di “Tempo”.

Come si può misurare la Qualità ?

In generale, la misurazione della qualità indica una misura delle caratteristiche o delle proprietà di una entità (un prodotto) nel confronto del quale ci si attende che corrisponda per un determinato impiego.

La valutazione di un vino si fonda sul confronto di alcuni fondamentali indici di misurazione della materia prima, oppure del prodotto finale, ovvero:

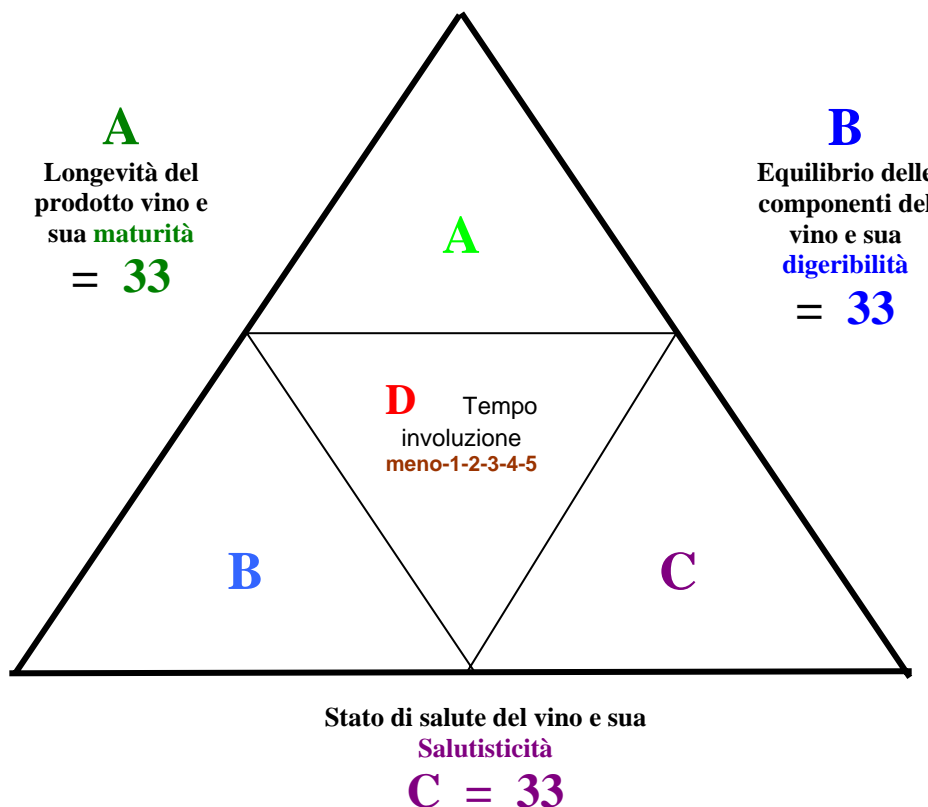
- E. **Valutare la longevità del vino esistente nel bicchiere (La Maturità)**, vale a dire, la quantità di estratti (vitamine, proteine, acidi, sali minerali, zuccheri, ecc.) rispetto alla parte liquida dell'acino dell'uva (acqua biogena);
- F. **Valutare l'equilibrio delle componenti del vino (La digeribilità)**, ovvero, vitamine, proteine, acidi, sali minerali, zuccheri, ecc. , l'equilibrata maturazione tecnica, fenolica ed aromatica delle componenti essenziali dell'uva, nonché il combaciare dei parametri organolettici e sensoriali del vino: dolce, salato, acido amaro;
- G. **Valutare lo stato di salute del vino (La Salubrità)**, dentro la bottiglia e così nel bicchiere, vale adire, la salubrità del prodotto e delle sue componenti;
- H. **Valutare (J): l'incidenza del tempo sul prodotto vino**: Tempo = fattore mutativo: evoluzione/involuzione.

N.B. più sono alti questi valori maggiormente sarà la qualità del prodotto e così l'inverso, proporzionalmente.

La formula è così fatta:

Q = tipologia delle materie prime e quantità delle loro componenti + perfetta distribuzione delle componenti dell'uva e del vino + stato di salute della materia prima e del prodotto finale = 100 - meno (j) di tempo (-1-2-3-4-5.....10) = ?

Q = A+B+C= 100-meno Indice di tempo 5 = Valore (95)



L' ANALISI SENSORIALE DEL VINO

La nostra interpretazione dell'Analisi Organolettica e Sensoriale (4)

1. Le Condizioni per un corretto test dei vini:

- STRUMENTI :**
- Un bicchiere a calice a forma di uovo allungato a norma ISO con ottima trasparenza per la qualità del cristallo ; abbastanza grande e largo in modo che si possa far ruotare ed inclinare completamente il contenuto vino ed effettuare una buona analisi e classificazione VISIVA – OLFATTIVA – GUSTATIVA ;
 - Una scheda di valutazione guidata, oppure un foglio bianco per descrivere le diverse fasi valutative
 - Una matita e una gomma da cancellare, se si ha un computer è meglio.
- AMBIENTE :**
- Il luogo della diagnosi, valutazione e classificazione deve essere pulito ed assente da profumi, odori, fumi : sigaretta, cibo, deodoranti, insetticidi, eccetera ;
 - Un tavolo con ripiano bianco per effettuare la diagnosi
 - Lampada fissa o mobile, con una buona potenza ; 100watt – bianca e buio totale attorno .
 - Lente di ingrandimento, fissa o mobile, a forte gradazione per osservare meglio i colori e le sfumature, la pulizia del vino e gli archetti glicerici del vino .
- PERSONA :**
- Chi effettua la degustazione, deve esser in uno stato psico fisico normale, ovvero,
 - assenza di eventuale stato di influenza o raffreddore,
 - indisposizione del cavo orale e/o digestivo
 - puzza di sudore e altro,
 - non aver ingerito caffè, bibite, caramelle, tabacco, spezie, eccetera
 - lingua, denti e cavo orale pulito e spazzolato
 - olfatto depurato e pulito
 - assenza di profumi, deodoranti, lacche, borotalco, ecc.

2. I Procedimenti di misurazione:

- A.** la tipologia delle materie prime e la quantità delle loro componenti
- ◆ quantità del colore, sfumature, riflessi, purezza, densità, densità glicerina, archetti sulle pareti del bicchiere, attrito in rotazione.
 - ◆ quantità dei profumi, quantità, densità, persistenza, durata.
 - ◆ quantità della morbidezza, complessità, fruttuosità e piacevolezza, quantità dei sapori e richiami analogici: fruttati – speziati – floreali; densità, persistenza, durata.
- Si valuta :**
- B.** la perfetta distribuzione delle componenti dell'uva nel vino
- ◆ l'equità distributiva dei colori, loro distribuzione sul disco vinoso, sfumature, cromatura, riflessi.
 - ◆ l'equità distributiva, dei profumi, richiami analogici.
 - ◆ l'equità distributiva dei sapori, morbidezza, freschezza, sensazione amara, acida, decadenza, bevibilità.
- Si valuta :**
- C.** lo stato di salute della materia prima e del prodotto finale
- ◆ la pulizia, limpidezza, trasparenza., integrità, assenza di impropri e di ossidazioni.
 - ◆ pulizia olfattiva, forma dei profumi e degli odori , integrità, puzze e odori e loro origini, lunghezza delle sensazioni, effetto dei profumi e degli odori, incidenza dei composti solforati, polisaccaridi, mercaptani e loro residuo.
 - ◆ pulizia del sapore, salubrità, assenza degli impropri, difetti dell'uva, difetti della lavorazione, difetti di conservazione del prodotto finale, precoce invecchiamento, degradazione del vino.
- Si valuta :**
- D.** il tempo
- ◆ l'erosione del tempo sul vino. **(J) l'incidenza del tempo sul prodotto vino e la digeribilità.**
- Si valuta :**

3. Le Tecniche di valutazione:

PROCEDURA – VALUTATIVA :

La percezione delle caratteristiche attraverso i nostri sensi, ovvero:

- la vista,
 - l'olfatto
 - il gusto
- del vino;

- (1) - con il bicchiere fermo; effettuare una prima analisi visiva: descrivere + voto;
- (2) - con il bicchiere in rotazione, effettuare una seconda analisi visiva: descrivere + voto;
- (3) - con il bicchiere fermo; effettuare una prima analisi olfattiva: descrivere + voto;
- (4) - con il bicchiere in rotazione, effettuare una seconda analisi olfattiva: descrivere + voto;
- (5) - con il bicchiere fermo effettuare la prima analisi gustativa: descrivere + voto;
- (6) - con il bicchiere in rotazione effettuare la seconda analisi gustativa: descrivere + voto;
- (7) - ripetere la procedura più volte e descrivere nuovamente e poi fare un ultimo confronto.
- (8) - per i vini bianchi : tre analisi (a) freddo 5°C ; (b) fresco 8 – 10 °C ; (c) ambiente 16 – 18 °
- (9) - per i vini rossi e bianchi ; due ulteriori momenti di valutazione, ovvero, dopo 24 ore;
- (10) - ripetere più volte la valutazione e classificarli più volte e ritrarre definitivamente il valore
- (11) - è consigliabile che le analisi e le valutazioni vengano effettuate tra più persone; almeno tre.

L' ANALISI SENSORIALE DEL VINO

La nostra interpretazione dell'Analisi Organolettica e Sensoriale (5)

Per valutare la **Qualità** di qualsiasi prodotto, necessita adottare un sistema unitario di analisi, di valutazione e selezione delle caratteristiche di ciò che è sottoposto alla nostra attenzione, avere una precisa nozione del significato della qualità (definizione), un metro sicuro ed oggettivo di misurazione della qualità su una scala di valori verificabile (centesimi) e, infine, persone preparate ed abilitate alla valutazione dei prodotti alimentari (analisti).

Riepilogando:

- **la Qualità**

La qualità è il rapporto esistente tra la Longevità del vino, L'equilibrio delle sue componenti e il suo Stato di salute, sottratto all'unità di "Tempo".

Si può affermare che la Qualità è l'insieme delle **caratteristiche di un prodotto**, di ogni prodotto che ci si appresta a valutare.

- **la Valutazione del vino**

In generale, la misura della qualità indica una misura delle caratteristiche o delle proprietà di una entità (prodotto vino) nel confronto del quale ci si attende che corrisponda per un determinato impiego.

- **Gli indici fondamentali di misurazione riguardano:**

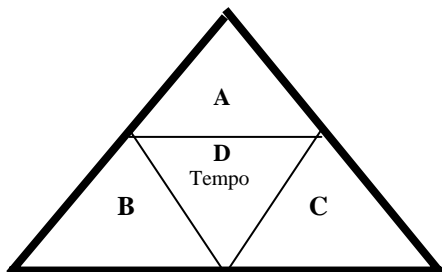
A- la tipologia delle materie prime e la quantità delle loro componenti, vale a dire, la quantità di estratti (vitamine, proteine, acidi, sali minerali, zuccheri, ecc.) rispetto alla parte liquida dell'acino dell'uva (acqua biogena); **LA MATURITA'**;

B- la perfetta distribuzione delle componenti dell'uva e del vino, ovvero, vitamine, proteine, acidi, sali minerali, zuccheri, ecc., l'equa maturazione tecnica, fenolica ed aromatica delle componenti essenziali dell'uva, nonché il combaciare dei parametri organolettici e sensoriali del vino: dolce, salato, acido amaro; **L'EQUILIBRIO**;

C- lo stato di salute della materia prima e del prodotto finale dentro la bottiglia e così nel bicchiere, vale a dire, lo stato di salute del prodotto e delle sue componenti; **LA SALUBRITA'**.

D- il tempo: come fattore mutativo delle componenti del vino: l'evoluzione/l'involuzione.

Il Triangolo della Qualità: Sistema Unitario di Analisi e Valutazione di un prodotto.



Gli indici di base per misurare le caratteristiche e le proprietà di un prodotto sono:

A = La tipologia delle materie prime e la quantità delle loro componenti: MATURITA'
- visiva (11) – olfattiva (11) – gustativa (11)

b = La perfetta distribuzione delle componenti dell'uva e del vino: EQUILIBRIO
- visivo (11) – olfattivo (11) – gustativo (11)

C = Lo stato di salute della materia prima e del prodotto finale: SALUBRITA'
- visiva (11) – olfattiva (11) – gustativa (11)

D = L'incidenza del tempo sul prodotto vino e la digeribilità (J) (meno -1-2-3-4-5)

A = Tipologia e quantità d'uva esistente nel bicchiere, vale a dire, la **quantità** di estratti (acidi, sali minerali, glucosio, fruttosio, polifenoli, coloranti, tannini, glicerolo, vitamine, proteine, ecc.) rispetto alla parte liquida dell'acino dell'uva (acqua biogena); **LA MATURITA'**
visivamente: la **quantità dei colori**, delle sfumature e dei riflessi colorati che emergono dal bicchiere, osservando il prodotto dall'alto verso il basso; osservando il movimento del vino nel bicchiere, la sua viscosità, ondulazione se e veloce, media o lenta e poi, gli archetti glicerici sul bicchiere, eventuali segni di tartarico, ecc;

olfattivamente: la **quantità dei profumi**, le diversità dei profumi (floreali-fruttati) e il loro permanere nel bicchiere;

gustativamente: la **quantità di sapore** in bocca, la quantità dell'uva nel bicchiere, le quantità e diverse sensazioni in bocca e la loro persistenza.

B = La perfetta distribuzione delle componenti dell'uva e del vino, dolce, salato, acido amaro e del vino; **L'EQUILIBRIO**

visivamente: **equa distribuzione** dei **colori** e delle sfumature del vino;

olfattivamente: **equa distribuzione** dei **profumi** e/o puzze o impropri dell'uva (mercaptani), ovvero, l'equilibrio dei profumi dell'uva, le acidità volatili, ecc.;

gustativamente: **equa distribuzione** del **gusto**, ovvero, il rapporto dolce, salato, acido amaro, le acidità fisse, la percezione alcolica, ecc. .

C = La pulizia del vino, dentro la bottiglia e così nel bicchiere, ovvero, lo stato di salute del prodotto e delle sue componenti; **LA SALUBRITA'**

visivamente: la **pulizia del prodotto**, ovvero, l'assenza di sporco, macchie o presenze grasse, ovvero, la pulizia totale del vino, dei colori, delle sfumature, assenza di ossidazioni, dei vini, degli alcoli o dei polifenoli (vini rossi: marrone, arancio, ecc. vini bianchi: giallone, ambrato, ecc.);

olfattivamente: la **pulizia del prodotto**, ovvero, dei profumi dell'uva e dei frutti comparativi; assenza di odori impropri, (pepe, sigaro, animale, legno, muffa, ecc.), o di enologia (SO₂=anidride solforosa), nitidezza dei profumi di frutta e di fiori, ecc.

gustativamente: la **pulizia del prodotto**, ovvero, dei sapori in bocca, la percezione chiara di uva, le sensazioni integranti propri dell'uva e del vino, l'assenza di gusti impropri quali il rancido, vernice, pipi di gatto, cuoio, catrame, ecc. i quali segnalano inconfondibilmente il corso di degradazione del vino.

D = L'incidenza del tempo sul prodotto vino e la digeribilità (J) (meno -1-2-3-4-5)

Si sottrae 1 punto per ogni 2 anni per i vini rossi e 1 punto per ogni anno per i vini bianchi. Max 5 punti in totale.

L' ANALISI SENSORIALE DEL VINO

La nostra interpretazione dell'Analisi Organolettica e Sensoriale (6)

La valutazione del VINO si basa essenzialmente sulla analisi e valutazione del prodotto con tre precisi parametri: la **maturità**, l'**equilibrio** e la **salubrità** e con tre apparati sensoriali del nostro corpo, ovvero, la **vista**, l'**olfatto** e il **gusto**. Ogni parametro è suffragato di un peso totale e ogni sensore da un peso specifico massimo. Dentro questa scala si valutano e si pesano le diverse qualità di prodotto e di specie.

LA MATURITA' peso totale = 33 FRESCHENZA – STATO DI MATURAZIONE DEL VINO

VISIVA, ovvero: _____ peso = 11

- la quantità dei colori, delle sfumature e dei riflessi colorati che emergono dal bicchiere, osservando il prodotto dall'alto verso il basso;
- osservando il movimento del vino nel bicchiere, la sua viscosità, ondulazione se e veloce, media o lenta
- gli archetti gliceridi sul bicchiere, eventuali segni di tartarico, ecc;

OLFATTIVA, ovvero: _____ peso = 11

- la quantità dei profumi,
- le diversità dei profumi (floreali - fruttati)
- e il loro permanere nel bicchiere;

GUSTATIVA, ovvero: _____ peso = 11

- la quantità di sapore in bocca,
- la quantità dell'uva nel bicchiere,
- le quantità e diverse sensazioni in bocca e la loro persistenza.

L'EQUILIBRIO peso totale = 33 EQUILIBRIO DEL VINO

VISIVO, ovvero: _____ peso = 11

- equa distribuzione dei **colori** ;
- la perfetta disposizione delle sfumature del vino;
- spessore della cromatura

OLFATTIVO, ovvero: _____ peso = 11

- equa distribuzione dei **profumi**,
- assenza di puzze o impropri dell'uva (mercaptani), ovvero,
- l'equilibrio dei profumi dell'uva, le acidità volatili, ecc.;

GUSTATIVO, ovvero: _____ peso = 11

- equa distribuzione del **gusto**, ovvero, il rapporto dolce, salato, acido amaro,
- le acidità fisse,
- la percezione alcolica, ecc. .

LA SALUBRITA' peso totale = 33 LO STATO DI SALUTE – LA SALUBRITÀ DEL VINO

VISIVA, ovvero: _____ peso = 11

- la pulizia, ovvero, l'assenza di sporco, macchie o presenze grasse
- la pulizia totale del vino, dei colori, delle sfumature,
- assenza di ossidazioni, del vini, degli alcoli o dei polifenoli (vini rossi: marrone, arancio, ecc. vini bianchi: giallone, ambrato, ecc.);

OLFATTIVA, ovvero: _____ peso = 11

- la pulizia del prodotto, ovvero, dei profumi dell'uva e dei frutti comparativi;
- assenza di odori impropri, (pepe, sigaro, animale, legno, muffa, ecc.), o di enologia (SO₂=anidride solforosa),
- nitidezza dei profumi di frutta e di fiori, ecc.

GUSTATIVA, ovvero: _____ peso = 11

- la pulizia del prodotto, ovvero, dei sapori in bocca, la percezione chiara di uva,
- le sensazioni integranti propri dell'uva e del vino,
- l'assenza di gusti impropri quali il rancido, vernice, pipi di gatto, cuoio, catrame, ecc. i quali segnalano inconfondibilmente il corso di degradazione del vino.

VINO: SCHEDA VALUTATIVA

SCALA VALUTATIVA												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
scadente			buono			ottimo		eccellente				
METODO												
VISTA												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	<i>Quantità dei colori, sfumature e riflessi: la densità del vino, la viscosità, gli archetti glicerici sul bicchiere;</i>	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	<i>Egua distribuzione dei colori, perfetta distribuzione delle sfumature, spessore della cromatura;</i>	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	<i>Pulizia totale, assenza di sporco, macchie, grassi; niente ossidazioni, disco vinoso rosso violaceo;</i>	11
OLFATTO												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	<i>Densità dei profumi; diversità dei profumi (floreali e fruttati) consistenza e permanenza nel bicchiere;</i>	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	<i>Egua distribuzione dei profumi, assenza di puzze e/o di impropri dell'uva; equilibrio profumi volatili;</i>	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	<i>Nitidezza dei profumi, assenza di odori impropri dell'uva o di SO² o di degradazione del vino;</i>	11
GUSTO												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	<i>Spessore, quantità dei sapori in bocca; quantità di uva nel bicchiere, durata, lunghezza dei sapori;</i>	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	<i>Rotondità del gusto, equilibrio dolce, salato, acido, amaro, acidità fisse, assenza percezione alcolica, ec.</i>	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	<i>Freschezza e pulizia del vino in bocca; assenza di gusti impropri o di degrado del vino.</i>	11
escluso			3-posto		2-posto		1-posto					
podio della qualità												
TOTALE 99												
note:												

data _____ nome e cognome _____
 dati prodotto _____

LA DEFINIZIONE DI QUALITA'

LA QUALITA è l'insieme delle

- **caratteristiche di un prodotto**
- **capace di soddisfare le esigenze nutrizionali della persona**
- **conforme alle norme di igiene sanitaria**
 - della materia prima,
 - del prodotto finito,
 - della sua conservazione,
 - la sua durata (deperibilità)
 - dei luoghi di lavoro
- **corrispondenti a ciò che si attende nel suo impiego.**

LA DEFINIZIONE DI QUALITA' DEL VINO

LA QUALITA del VINO è il rapporto esistente tra la

- la Longevità del vino, (la Freschezza),
- Il rapporto delle sue componenti (l'Equilibrio),
- il suo Stato di Salute (l'Integrità), → → →
- nell'unità di "**Tempo**".....

E' POSSIBILE affermare perciò che:

- Tanto più un vino è fresco, equilibrato e salubre,
- tanto più sarà di qualità, digeribile e salutistico".