

Metodo di valutazione e di punteggio adottato

La qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore, ovvero la sua fruttosità.

Il pregio di qualsiasi alimento unicamente coincide con la virtuosità dell'essenza analitica della sua composizione, ovvero con la piacevolezza pura e prima del suo gusto-aroma. Il sapore di qualsiasi cibo e/o bevanda è infatti il rivelatore universalmente percepibile del suo indice di qualità chimico-analitico-tecnico. Se nella composizione del vino non vi è alcuna sostanza impropria o alterata, ovvero nessun difetto, massima sarà la piacevolezza rivelata all'assaggio. I vizi del sapore di qualsiasi cibo e/o bevanda sono infatti originati da costituenti degradati, impropri, contaminanti e squilibranti il gusto-aroma del frutto e/o del corretto prodotto della sua trasformazione.

Piacevolezza pura e prima, organoletticamente detectata e fisiologicamente dettata: piacevole è ciò che al senso della sensazione piace giacché al funzionamento dell'umano corpo universalmente compiace. È allora, definitivamente, il progressivo avvicinarsi della composizione del vino (e/o di qualsiasi altro alimento) alla sua massima purezza costitutiva, alla sua massima utilità fisiologica, a guidare naturalmente, stabilmente, intuitivamente i nostri sensi nell'apprezzare il gusto-aroma di ciò di cui ci nutriamo.

In definitiva: qualità = piacevolezza = frutto(sità).

Termini che sono sinonimi.

Premessa che divenga assioma.

*Assioma**

Il vino è piacevole quando il suo gusto richiama in modo vero (consistente, equilibrato, integro) quello del frutto da cui è ottenuto.

Ciò premesso, per dare un giudizio sostanziale sulla qualità ossia sulla piacevolezza di un vino, bisogna valutarne il grado di fruttosità.

*Logisma** della fruttosità del vino*

La fruttosità del vino è direttamente proporzionale alla consistenza, all'equilibrio, all'integrità del suo gusto.

Da ciò definitivamente si deduce che, per il vino:

Indice di Qualità/Piacevolezza/Fruttosità = Consistenza + Equilibrio + Integrità

$$IQ/P/F = C + E + I$$

* Un assioma è un principio enunciato la cui validità non è possibile dimostrare giacché vero per la propria auto-evidenza.

** Un logisma è un principio enunciato logicamente dedotto da una premessa assiomatica.

I 3 parametri organolettici fondamentali

3 i parametri organolettici comuni ad ogni vino che ne determinano la qualità-piacevolezza-fruttosità:

- 1) consistenza
- 2) equilibrio
- 3) integrità

Illustriamo il significato di ciascuno.

Consistenza

La consistenza è l'insieme delle sostanze che costituiscono un vino, il suo estratto. L'estratto secco totale di un vino, è l'insieme di tutti i componenti costitutivi, esclusi acqua, alcol e le sostanze che si disperdono con il calore; si ottiene sottoponendo il vino ad evaporazione, perciò corrisponde al peso del residuo fisso misurato in grammi per litro g/l.

Il vino consistente è ricco di colore, di profumo, di sapore, ed ha un tatto denso e viscoso (viceversa quello inconsistente). La consistenza determina quindi la quantità di sensazioni provate. Tanto maggiore è la consistenza dell'uva impiegata, tanto maggiore è la consistenza del vino. Tanto maggiore è la quantità di uva prodotta da una vite, tanta minore sarà la consistenza del vino ottenuto (e viceversa). La consistenza di un vino è in sostanza un pregio raro perché costoso.

Equilibrio

Un vino è equilibrato quando il suo sapore soddisfa la fondamentale equazione dell'equilibrio gustativo:

$$\text{Eq} = \text{Sostanze a Gusto Dolce} = \text{Sostanze a Gusto Acido} + \text{Sostanze a Gusto Amaro}$$

ovvero

$$\text{Eq} = \text{SGD} = \text{SGAc} + \text{SGAm}$$

Un vino è equilibrato quando la dolcezza (morbidezza) del suo gusto eguaglia la somma della sua acidità e della sua - eventuale - amarezza. È disequilibrato quando uno dei tre sapori è prevalente.

Il vino equilibrato ha sapore morbido, armonico. Viceversa, il vino disequilibrato è acido (immaturo) o sovramaturo; oppure è amaro (troppo ricco di tannino: sovratannico). Nel primo caso, il vino acido avrà sapore più o meno secco e limoneggiante, nel secondo caso, il vino sovramaturo avrà sapore meno e non fragrante. Nel terzo caso, il vino amaro avrà sapore di rabarbaro, di liquirizia, di medicinale. L'equilibrio determina quindi la qualità delle sensazioni provate.

Tanto minore è il livello di maturità dell'uva impiegata, tanto più il vino avrà sapore acido e amaro. Tanto maggiore è la quantità di uva prodotta da una vite, tanto più difficile è la maturazione del frutto. L'equilibrio di un vino è in sostanza un pregio raro perché rischioso e costoso.

Integrità

Il gusto di un vino è integro quando il sapore del frutto costitutivo è avvertito nella sua pulizia e nella sua novità.

La pulizia del vino consiste nell'assenza di gusto-aromi non propri dell'uva e/o del corretto prodotto enologico della sua trasformazione. Pulizia associabile all'idea di "purezza", di "nitidezza". Il vino pulito è quel vino che non rivela in degustazione caratteri negativi assenti nel frutto: profumi o sapori sulfurei, acetosi, lattosi, legnosi, ecc..

La novità del vino consiste nell'assenza di gusto-aromi ossidati (rancido, caramello, Marsala) non presenti nell'uva al momento del suo distacco dalla pianta. Quanto è nuovo il frutto che c'è nel vino in esame? È intatto o ossidato? Quanto è perciò potenzialmente longevo questo vino?

Come l'equilibrio anche l'integrità determina quindi la qualità delle sensazioni provate. Tanto più curato e rapido è il processo di produzione, tanto più alta è l'integrità del vino. L'integrità di un vino è in sostanza un pregio raro perché rare sono negli operatori la diligenza e la velocità.

*Considerazioni di carattere generale sui
3 parametri che determinano la qualità-piacevolezza-
fruttosità del vino*

1) I 3 parametri fondamentali non sono puramente teorici ma analiticamente misurabili.

2) I 3 parametri fondamentali sono fra loro indipendenti.

3) Ognuno dei 3 parametri concorre in maniera identica (il 33,33%) alla determinazione della qualità-piacevolezza-fruttosità assoluta di qualsiasi vino. Nessuno dei 3 parametri fondamentali determina da solo la qualità di un vino. Un vino è di alta qualità se è allo stesso tempo consistente, equilibrato ed integro.

4) Il livello di ciascuno dei 3 parametri organolettici fondamentali è fissato una volta per tutte dal produttore con il definitivo imbottigliamento del vino.

5) Dati la consistenza, l'equilibrio e l'integrità originari, il trascorrere del tempo causa il decremento della consistenza e dell'integrità, restando invece sostanzialmente immutato l'equilibrio. In sostanza, con il trascorrere del tempo la qualità-piacevolezza-fruttosità di un vino tiene o diminuisce progressivamente.

Applicazione pratica del metodo

La valutazione complessiva della qualità dei vini esaminati si esprime attribuendo un voto in centesimi al vino degustato. Punteggio che equivale all'Indice di Piacevolezza del vino. 100 è però il punteggio non assegnabile: il vino perfetto che non sarà identificato una volta per tutte dal momento che vi è, e vi sarà sempre, la possibilità di produrre e di assaggiare un vino migliore di quello mai prodotto ed assaggiato. 99 è quindi il miglior punteggio assegnabile: il vino che presenta un gusto di consistenza, equilibrio ed integrità massime. Il vino che è l'incarnazione della fruttosità, cioè della piacevolezza.

IP MAX = 99 PUNTI

Tale voto in novantanovesimi si ottiene assegnando un punteggio da 1 a 33 alla consistenza, all'equilibrio, all'integrità, effettuando poi la somma dei tre punteggi parziali assegnati.

IP MAX 99 = CONSISTENZA 33 + EQUILIBRIO 33 + INTEGRITA' 33

È consigliabile valutare in decimi il livello della consistenza, dell'equilibrio e dell'integrità, convertendo il voto in trentatreesimi secondo le uguaglianze riprodotte nella tabella.

Informazioni varie sul punteggio

1) Tanto più è alto il punteggio centesimale assegnato, tanto più è alto l'indice di piacevolezza-fruttosità-qualità del vino valutato.

2) Vini di uguale piacevolezza complessiva possono presentare assetti diversi di sapore, caratteristica evidenziata da parziali differenti di consistenza, equilibrio, integrità.

3) Per avere un'idea del valore effettivo del punteggio centesimale assegnato occorre mettere una virgola tra la prima e la seconda cifra della valutazione. Ecco che un vino valutato con 67 punti vale in decimi 6,7: è in sostanza un vino che dal sufficiente tende al buono. Un vino da 70 punti è un vino da 7,0, un buon vino, di pregio anche desueto. Un vino da 82 punti, è un vino che vale più di 8, un vino veramente ottimo; così per i vini dal punteggio intorno ai 90 punti. Un vino da 92 punti è un vino da 9,2, un vino veramente eccellente quindi, che è molto raro incontrare, e che è un grandissimo piacere assaggiare.

Le percentuali di ricorrenza (pregio statistico) delle valutazioni assegnate agli 11.852 vini degustati nel periodo sono le seguenti: voto inferiore a 60 punti, 0,00%; voto tra 60 e 69, 0,03%; voto tra 70 e 79, 28,97%; voto tra 80 e 89, 68,80%; voto tra 90 e 99, 2,20%; voto uguale o maggiore ad 84 punti (Vino-Frutto), 19,20%.

4) A partire dal livello di qualità-piacevolezza-fruttosità coincidente con il punteggio di 75 centesimi i vini vanno decisamente comprati. A partire dal punteggio di 84 centesimi il richiamo al frutto costitutivo è davvero evidente. A partire da questa soglia la qualità-piacevolezza-fruttosità del vino in esame è superiore. A partire da questa valutazione i vini sono vini-frutto, capaci cioè di richiamare in modo consistente, equilibrato ed integro il frutto compositivo.

Tabella di conversione del voto decimale
in punteggio espresso in trentatreesimi

Consistenza	Equilibrio	Integrità
Voto 10 = 33 Punti	Voto 10 = 33 Punti	Voto 10 = 33 Punti
" 10 - = 32 "	" 10 - = 32 "	" 10 - = 32 "
" 9 1/2 = 31 "	" 9 1/2 = 31 "	" 9 1/2 = 31 "
" 9 = 30 "	" 9 = 30 "	" 9 = 30 "
" 9 - = 29 "	" 9 - = 29 "	" 9 - = 29 "
" 8 1/2 = 28 "	" 8 1/2 = 28 "	" 8 1/2 = 28 "
" 8 = 27 "	" 8 = 27 "	" 8 = 27 "
" 8 - = 26 "	" 8 - = 26 "	" 8 - = 26 "
" 7 1/2 = 25 "	" 7 1/2 = 25 "	" 7 1/2 = 25 "
" 7 = 24 "	" 7 = 24 "	" 7 = 24 "
" 7 - = 23 "	" 7 - = 23 "	" 7 - = 23 "
" 6 1/2 = 22 "	" 6 1/2 = 22 "	" 6 1/2 = 22 "
" 6 + = 21 "	" 6 + = 21 "	" 6 + = 21 "
" 6 = 20 "	" 6 = 20 "	" 6 = 20 "
" 6 - = 19 "	" 6 - = 19 "	" 6 - = 19 "
" 5 1/2 = 18 "	" 5 1/2 = 18 "	" 5 1/2 = 18 "
" 5 = 17 "	" 5 = 17 "	" 5 = 17 "
" 5 - = 16 "	" 5 - = 16 "	" 5 - = 16 "
" 4 1/2 = 15 "	" 4 1/2 = 15 "	" 4 1/2 = 15 "
" 4 + = 14 "	" 4 + = 14 "	" 4 + = 14 "