

Cosa significa degustare?

Scritto da Vanni Berna
Mercoledì 09 Giugno 2010 15:26



La degustazione è un tipo di analisi che si realizza esclusivamente con gli organi di senso.

E' possibile quindi lasciarsi inebriare dal gusto personale dando facili giudizi positivi sulle tipologie di vino più note e conosciute, trascurando l'approfondimento di altre, magari più difficili da capire.

Imparare a degustare significa assaggiare il vino con attenzione, collegare le sensazioni percepite alla sua storia e alla sua evoluzione. E soprattutto imparare a conoscerlo e ad esprimere una valutazione non condizionata dalle proprie preferenze.

Le reazioni della maggior parte delle persone che partecipano per la prima volta a una degustazione guidata, sono di stupore e ammirazione di fronte alla descrizione del vino, disegnato con precisi tratti di colore, profumo e sapore, sfumato in riflessi e note odorose irricognoscibili, spesso addirittura sconosciute per chi ascolta.

La seconda reazione, conseguenza della prima, è quella di pensare che non si sarà mai in grado di scolpire con tanta precisione e definizione i contorni del profilo sensoriale di un vino. In realtà questo non è vero, perché sono pochissime le persone che soffrono di anosmia e ageusia, malattie per le quali la capacità di percepire odori e sapori è praticamente assente, mentre sono più frequenti casi di ipogeusia, nei quali la sensibilità ai sapori è ridotta.

L'interesse di chi si avvicina al mondo del vino per imparare a capirlo deve essere reale, non ispirato ad una moda passeggera.

Solo una vera **passione** e un vivace **entusiasmo** possono essere la molla che spinge ad assaggiare tutti i vini con logica applicazione.

Per fissare nella memoria tutte le sensazioni percepite nella degustazione dei vini ed evitare di disperdere preziose esperienze, può essere utile trascriverle su un [taccuino](#).