

Luca Maroni

## Piacevolezza del Vino

Il metodo per degustare

Il contenuto di questo libro è frutto dell'ideazione e dell'opera di Luca Maroni.

Proprietà letteraria riservata. Printed in Italy. La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni Internazionali per la protezione del diritto d'autore. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma, sia essa elettronica, elettrostatica, fotocopia, ciclostile, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

info@lucamaroni.com - www.lucamaroni.com - www.imigliorivinaliani.it

Edito da

SENS SRL • UNIPERSONALE

SEDE OPERATIVA: VIA DEGLI OLMETTI 5/B - 00060 FORMELLO (RM)

T (+39)0690405334/5/6 - F (+39)0690405333

Redazione: Claudia Caporale

redazione@lucamaroni.com

Marketing: Daniela Muratore

commerciale@lucamaroni.com

Logistica: Mario Iosif - Alex Moldovan

logistica@lucamaroni.com

Progetto grafico: Mariangela La Porta

grafica@lucamaroni.com

COPERTINA Mariangela La Porta - Roma

STAMPA.....

Finito di stampare.....

## INDICE

Introduzione	9
Analisi Sensoriale e Vino	17
Analizzare le sensazioni per valutarle e raccontarle	0
Il colore del vino	0
Il profumo del vino	0
Il sapore del vino	0
Esempi di schede valutative e descrittive	0
Aspetti importanti per la degustazione	27
Il sensore uomo	0
L'attenzione, ovvero la percezione intellettuale delle sensazioni	0
La sincerità e l'immediatezza delle sensazioni	0
Rapporto vino-degustatore: come funziona l'analisi sensoriale	0
La volontà di degustare	0
Atteggiamento del degustatore	0
Le sensazioni: analisi e tempo d'analisi	0
L'ambiente e la disposizione dell'ambiente	0
La comparazione	0
La memoria organolettica	0
Accorgimenti utili per ben degustare	0
Riconoscere i vini	0
L'assuefazione alle sensazioni	0
La descrizione e le analogie di un vino	0
L'annata	0
Vini e legno	0
Consigli importanti per l'appassionato-consumatore-degustatore	0
Requisiti del buon degustatore	0

Dentro il bicchiere - Teoria	0
In che consiste la qualità del vino	0
I tre parametri organolettici determinanti la qualità del vino	0
Considerazioni di carattere generale sui tre parametri determinanti la qualità del vino	0
Il metodo per misurare l'Indice di Piacevolezza-qualità del vino attraverso degustazione	0
Informazioni varie sull'Indice di Piacevolezza-qualità del vino	0
Positività del metodo	0
 Dentro il bicchiere - Pratica	0
Applicazione pratica del metodo: come valutare attraverso la degustazione l'Indice di Piacevolezza-qualità del vino	0
Il nucleo della degustazione: valutare l'intensità dei tre parametri determinanti l'Indice di Piacevolezza-qualità del vino	0
 L'indice di piacevolezza del vino nel tempo	0
Effetti del trascorrere del tempo sui tre parametri determinanti la qualità del vino	0
Il vino non migliora con il tempo	0
Il vino dura nel tempo	0
Longevità potenziale	0
L'evoluzione del vino in bottiglia: la terziarizzazione	0
Combinazioni gusto-aromatiche dell'evoluzione	0
Vini da investimento	0
 Abbinamenti cibo-vino	0
L'abbinamento migliore	0
Regole per l'abbinamento cibo-vino	0
Cibi e vino	0
 Fruttosità del vino	0
Fruttosità non uvosità	0

Fruttosità e varietà d'uva	0
Richiami ed analogie diverse	0
Le più pregiate varietà d'uva e di vini	0
Uve/Vini rossi	0
Uve/Vini bianchi	0

Altri indici di qualità del vino	0
L'Indice VP: Valor-Prezzo	0
L'Indice QQ: Quali-Quantitativo	0
L'Indice QQT: Quali-Quantitativo Totale	0
L'Indice ACQ: Acquistabilità	0

Significato dei termini tecnici del vino e della degustazione	0
Il glossario del vino e della degustazione	0