

Iniciació a la bromatologia (pràctiques)	Protocols d'anàlisi	Ref: 16.1
ANÀLISI ORGANOLÈPTICA DEL VI		

OBJECTE I FONAMENTS

Anàlisi basada en l'observació visual i olfactiva i amb la degustació del vi.

MATERIAL

Copes de cristall fi, incolores i perfectament transparents, de forma ovoide o de tulipa.

Tovalla.

Ganivet petit.

Llevataps del tipus de tirabuixó

METODOLOGIA

- 1.- Treure els precintes del tap, tallant tot al voltant del coll i a mig dit de la boca; netejar la boca de l'ampolla amb una tovalla neta i inodora.
- 2.- Treure el tap, amb ajut del llevataps, i tenint cura de que no el travessi i llençar una petita part del vi (per tal d'eliminar eventuais restes del tap).
- 3.- Omplir la copa a 1/3 de la seva capacitat, observant alhora si es formen bombolles més o menys persistents (anotar); sostenir la copa per la base, utilitzant els dits polze, índex i central.
- 4.- Apreciar visualment el color.
- 5.- Sacsejar el vi a la copa i observar l'aspecte i característiques de l'escuma formada.
- 6.- Observar si el vi és tèrbol, clar o brillant i la presència de dipòsits (prova de netedat).
- 7.- Sacsejar amb cura, fent girar el vi i ensumar, apreciand i caracteritzant l'olor.
- 8.- Tastar el vi, sense apurar la copa, fent-lo lliscar suaument per la llengua i deixant-lo uns segons a l'interior de la boca abans d'empassar-se'l o d'escopir-lo.
- 9.- Si s'han de fer altres anàlisis organolèptiques, esbandir-se la boca amb aigua mineral.

INTERPRETACIÓ DELS RESULTATS

Utilitzar les següents qualificacions de color per vins negres o roigs:

- *roig robí*
- *morat*
- *ceba*
- *viratge groguenc.*

Segons l'intensitat del color, el vi negre es classifica en:

- *negre* (també anomenat *tint*)
- *rosat*
- *claret*

segons tingui més o menys color dins d'aquestes qualificacions, es diu que té *molta* o *poca* *capa*.

En vins blancs, utilitzar les qualificacions següents de color:

- *verd*
- *quasi incolor*
- *groc*
- *daurat*
- *ambre*
- *palla*
- *palla fosca (ó rànçia)*

Formació d'escuma; observar la quantitat, la persistència i el color.

Els passos 7 i 8 de la metodologia consisteixen la "*degustació o tast*"; cal fer consignar: olors:

vinós, fruitat, floral, jove, àcid, intens, suau, tec, així com olors que puguin denotar defectes o alteracions.

paladar:

amb cos, vellutat, lleuger, fresc, àcid, agre, etc.

L'apreciació aproximada del grau alcohòlic es fa en la degustació, així com la del temps, si bé en aquesta última apreciació també pot ajudar l'observació visual.

OBSERVACIONS

Si s'ha de fer un nombre relativament alt (més de 3 ó 4) d'anàlisis organolèptiques, no s'ha d'empassar el vi, per tal d'evitar alteracions en la capacitat analítica del laborant. En les hores anteriors a l'anàlisi organolèptica no s'han de menjar ous, formatge, ni beure cap mena de beguda alcohòlica ni fumar ni haver ingerit cap aliment o beguda que deixi regust a la boca.

Qüestionari 16.1.- Anàlisi organolèptica del vi

1.- Per què no s'han de menjar ous durant les hores immediatament anteriors a la pràctica?

2.- Per què no s'ha de menjar formatge durant les hores immediatament anteriors a la pràctica?

3.- Fer un informe ("nota de tast") per cadascun dels vins analitzats on es farà constar (no utilitzar butlletins d'anàlisi; fer-ho en fulls corrents de paper):

color i intensitat del color

capa del color

quantitat, persistència i color de l'escuma (si n'hi ha)

olors

paladar

apreciació aproximada del grau alcohòlic.