

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione
2025/2026

L'esame gusto-olfattivo

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Abbiamo visto la scorsa lezione l'esame olfattivo e abbiamo detto come questo esame, dopo quello visivo, possa farci decidere se proseguire o meno la degustazione(eventuali sentori non buoni come quello di «tappo»
- Se invece siamo decisi a continuare la degustazione, significa che il vino ha passato indenne i due primi esami e adesso finalmente è arrivato il momento di assaggiarlo.
- Scusate se insisto su questo argomento ma mi raccomando la
- la temperatura di servizio del vino che ci accingiamo a gustare.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Ma cosa andremo a cercare attraverso l'esame gusto-olfattivo?
- Andremo a ricercare le sensazioni che il vino tramette alle nostre papille gustative, con l'aiuto dell'apparato retronasale che immette nella nostra cavità orale l'elemento che esalta la sensazione del gusto : **ossigeno**.
- Avrete certamente visto che gli esperti assaggiatori appena immesso in bocca un sorso di vino sembrano «masticarlo».
- Questa azione serve a far sì che il liquido venga distribuito bene in tutta la cavità orale
- Avrete poi visto che aprono impercettibilmente la bocca e aspirano un poco d'aria che aiuta a far percepire l'insieme gusto/profumo tra nella cavità retrostante al palato che collega il naso alla cavità orale..
- Ecco, questa è l'azione, come vi spiegherà meglio Jacopo che noi facciamo prima di deglutire(finalmente direte voi) il nostro sorso di vino

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Ma non la si potrebbe fare un po' più semplice?...direte voi
- Certamente quella che vi sto spiegando non è una operazione obbligatoria. Chiunque può versarsi un bicchiere di vino e berlo senza tante «storie» e va comunque benissimo.
- Quello che si perde in questo caso è tutto un contorno, una pienezza di «ascolto» un apprezzamento di tutti quegli sforzi che il produttore ha fatto per rendere la bevanda il più possibile gradevole, unica; una bevanda che inviti a ripetere l'assaggio e che si faccia ricordare.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Quali sono le sensazioni che il vino ci trasmette in bocca ?
- Una per esempio è la sensazione di freschezza legata all'acidità (se è molto bassa fa diventare il vino «molle» quasi sciapo).
- Oppure può risultare «allappante» dare la sensazione di «legare la bocca» come si dice, con tannini molto alti.
- Oppure ancora dare la sensazione di «caldo» una sensazione legata al tenore alcolico..

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Ma ora è arrivato il momento di ascoltare il nostro amico Jacopo Bettonte che ci illustrerà, sempre con molta precisione, l'argomento.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Ecco a voi
- **Jacopo Bettonte**

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026



Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Ricordate

- 1 DOLCEZZA 2 ALCOLICITA' = MORBIDEZZA
- 3 ACIDITA' 4 TANNINI = DUREZZA
- 5 CORPO
- 6 FINALE

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Bene ma ora torniamo al programma di quest'anno le DOC
- La volta scorsa abbiamo parlato del Piemonte ora affrontiamo un'altra regione particolarmente importante per la produzione di vino:
 - **La LOMBARDIA**
- In tutte le province lombarde si produce vino tuttavia, senza trascurare in linea di principio quelle di Como, Varese, Monza e Lodi, Lecco e Milano, vediamo quelle che rivestono maggiore importanza sotto l'aspetto quantitativo e qualitativo

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- La provincia di Sondrio
 - La provincia di Pavia
- La provincia di Brescia
- La provincia Mantova

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Comincerei dalla provincia di Sondrio non perché sia la più importante ma perché è quella che presenta forse le maggiori difficoltà dal punto di vista della coltura.
- Qui domina incontrastata la coltura di una sola qualità di vitigno :
- Il **Nebbiolo** nella sottovarietà denominata **CHIAVENNASCA**
- Che dà origine alle seguenti DOCG:
 - Sforzato(o Sfurzat) della Valtellina di Valtellina DOCG
 - Valtellina Superiore DOCG
- Altri vini importanti, sempre dallo stesso ceppo sono, a seconda della località in cui sono prodotti: Valgella, Inferno, Grumello, Sassella

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

• **Sforzato (o Sfurzat)della Valtellina DOCG**

- **Vitigno:** Deve essere composto per almeno il 90% da uve Nebbiolo (localmente chiamato Chiavennasca).
- **Appassimento:** I grappoli migliori vengono selezionati sani e lasciati appassire in appositi fruttai o locali per un periodo di 100-110 giorni fino a febbraio.
- La pigiatura può iniziare dal 10 dicembre.
- **Fermentazione:** Il mosto fermenta alcolicamente, e spesso anche malolatticamente, in botti di legno.
- **Affinamento:** Il vino viene fatto affinare per almeno 20 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno (grandi, barrique o anfore).
- **Resa per ettaro:** La produzione massima di uva da appassimento è fissata a 8.000 kg/ha.
- **Titolo alcolometrico:** Le uve devono garantire un minimo del 14,00% vol al momento della vinificazione dopo l'appassimento.
- **Immissione al consumo:** Può avvenire solo dopo il periodo di affinamento stabilito.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Veniamo alla provincia di Pavia
- La zona di produzione sono i terreni collinari collocati oltre il fiume Po(Oltrepò pavese).
- Tra i vini bianchi DOC si annoverano: Riesling, Pinot lavorato in bianco, Pinot Grigio e infine il più blasonato l'Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
- Tra i rossi innanzi tutto annoveriamo il Buttafuoco, indi Bonarda, Pinot nero, Oltrepò Pavese

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

• **Buttafuoco**

- Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese” o “Buttafuoco” comprende la fascia vitivinicola collinare dell'Oltrepò Pavese per i territori a sud della via Emilia dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Stradella, Broni, Canneto Pavese, Montescano, Castana, Cigognola, Pietra de' Giorgi.
- Barbera: dal 25% al 65%; - Croatina: dal 25% al 65%; - Uva rara, Ughetta congiuntamente o disgiuntamente: fino a un massimo del 45%
- Produzione massima 10,50 titolo alc. Min 11,5%
- Buttafuoco frizzante 10,50 titolo alc. Min 11,5%

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

• Oltrepò Pavese metodo Classico

- Oltrepò Pavese" metodo classico e "Oltrepò Pavese" metodo classico rosé: **Pinot nero: minimo 70%**; Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 30%.
- La zona di produzione delle uve destinate all'elaborazione del vino "Oltrepò Pavese" metodo classico comprende la fascia vitivinicola collinare dell'Oltrepò Pavese per gli interi territori dei seguenti comuni in provincia di Pavia: Borgo Priolo, Borgoratto Mormorolo, Bosnasco, Calvignano, Canevino, Canneto Pavese, Castana, Cecima, Godiasco, Golferenzo, Lirio, Montalto Pavese, Montecalvo Versiggia, Montescano, Montù Beccaria, Mornico Losana, Oliva Gessi, Pietra de Giorgi, Rocca de Giorgi, Rocca Susella, Rovescala, Ruino, San Damiano al Colle, Santa Maria della Versa, Torrazza Coste, Volpara, Zenevredo e per parte dei territori di questi altri comuni: Broni, Casteggio, Cigognola, Codevilla, Corvino San Quirico, Fortunago, Montebello della Battaglia, Montesegale, Ponte Nizza, Redavalle, Retorbido, Rivanazzano, Santa Giuletta, Stradella, Torricella Verzate.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Oltrepò Pavese metodo classico rosé resa/ha 10t alc 9,50% vol
- Oltrepò Pavese metodo classico resa/ha 10 t alc 9,50% vol

"Oltrepò Pavese" metodo classico: -

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: bouquet fine, gentile, ampio;

sapore: sapido, fresco e armonico;

titolo alcol. vol tot. minimo: 11,50%

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Passiamo ora alla provincia di Brescia
- Due prodotti molto diversi ma egualmente di grande pregio
 - **Franciacorta DOCG**
 - **Lugana DOC**

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- La denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta” è riservata al vino ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e la separazione del deposito mediante sboccatura, rispondente alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

1.2. Le tipologie ammesse sono di seguito descritte:

- “Franciacorta”;
- “Franciacorta” Satèn;
- “Franciacorta” Rosé.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita **“Franciacorta”**, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay e/o Pinot nero. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbammat fino ad un massimo del 10%.
- Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita **“Franciacorta” Rosé**, deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay fino ad un massimo del 65%; Pinot nero per almeno il 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve del vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50% e le uve del vitigno Erbammat fino ad un massimo del 10%.
- Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita **“Franciacorta” Satèn** deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Chardonnay minimo 50%. Può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50%.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

L'Erbamat è un vitigno autoctono bresciano, coltivato soprattutto nell'area del lago di Garda e recuperato in Franciacorta per la sua alta acidità e maturazione tardiva, caratteristiche che lo rendono utile a contrastare il riscaldamento globale.

Viene impiegato per vini fermi e spumanti Metodo Classico, e dal 2017 è stato ammesso nel disciplinare della Franciacorta DOCG fino a un massimo del 10%.

Caratteristiche del vitigno

- **Origine:** Autoctono della zona bresciana, con la prima testimonianza che risale al 1564.
- **Colore:** A bacca bianca, prende il nome dal colore verde-erba della sua buccia.
- **Resa:** Produzione media, con buona resistenza alle avversità climatiche.
- **Acidità:** Possiede un'elevata acidità, soprattutto malica, che conferisce freschezza e longevità ai vini.
- **Profumi:** Profumi delicati, che si attenuano con la rifermentazione e la permanenza sui lieviti.
- **Maturazione:** Tarda, solitamente a metà ottobre, che lo rende utile per mitigare i cambiamenti climatici.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

Utilizzo e potenziale

- **In Franciacorta DOCG:** Dal 2017, l'Erbamat può essere utilizzato nella cuvée della Franciacorta fino al 10%, bilanciando l'acidità e apportando un carattere territoriale distintivo.
- **Vini fermi:** Può essere vinificato anche in purezza per produrre vini fermi.
- **Mitigazione dei cambiamenti climatici:** La sua lenta maturazione lo rende una varietà di grande interesse per mantenere la qualità delle uve anche con l'aumento delle temperature.
- **Abbinamenti:** Si abbina bene con salumi, carni bianche e formaggi freschi, ed è ideale per l'aperitivo.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- La zona di produzione delle uve, destinate alla elaborazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Franciacorta”, ricade nella provincia di Brescia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Corte Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d’Iseo, Cellatica e Gussago, nonché la parte del territorio dei comuni di Cologne, Coccaglio, Rovato e Cazzago S. Martino

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- La produzione massima di uva a ettaro è 10 tonnellate.
- Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per i vini derivanti dalle uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco è di 9,5% vol. Solo per i vini da uve Erbammat è di 9% vol.
- Il passaggio da uva a mosto deve avvenire esclusivamente tramite la pressatura diretta, senza diraspatura dell'uva intera. Tale obbligo non si applica alle uve di Pinot nero vinificate in rosato o in rosso, destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" Rosé.
- Per la tipologia "Franciacorta" Satèn è fatto obbligo di utilizzare massimo 20 gr/litro di zucchero all'atto della presa di spuma (con l'esclusione dello zucchero utilizzato per l'attivazione dei lieviti).

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- empi minimi di affinamento.
I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato:
- Durata minima in mesi:
 - “Franciacorta” 18;
 - “Franciacorta” Rosé 24;
 - “Franciacorta” Satèn 24;
 - “Franciacorta” millesimato, “Franciacorta” Rosé millesimato, “Franciacorta” Satèn millesimato 30;
 - “Franciacorta” riserva, “Franciacorta” Rosé riserva, “Franciacorta” Satèn riserva 60.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Sboccatura.

La separazione del deposito può avvenire esclusivamente mediante sboccatura, manuale o meccanica, pertanto non è consentita la filtrazione.

Nello scioppo di dosaggio è vietato l'utilizzo di vino generico e IGT, ed è pertanto consentito esclusivamente l'impiego di DOCG "Franciacorta", di vino atto a divenire DOCG "Franciacorta", di DOC "Curtefranca" e di vino atto a DOC "Curtefranca" bianco.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Franciacorta DOC**

- spuma: fine, intensa;
- colore: dal giallo paglierino più o meno intenso, fino al giallo dorato;
- odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
- sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- “**Franciacorta**” Rosé
- spuma: fine, intensa;
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: fine, delicato, ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
- sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Franciacorta” Satèn**
- spuma: persistente, cremosa;
- colore: giallo paglierino intenso;
- odore: fine, delicato, con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
- sapore: sapido, cremoso, fine ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- **pressione massima: 5 atm.**
- **È consentita l'immissione al consumo solo nella tipologia brut.**

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Franciacorta DOC millesimato**
- spuma: fine, intensa;
- colore: dal giallo paglierino più o meno intenso fino al giallo dorato;
- odore: fine, delicato, ampio e complesso con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
- sapore: sapido, fine ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Franciacorta” rosé millesimato**
- spuma: fine, intensa;
- colore: rosa più o meno intenso con possibili riflessi ramati;
- odore: ampio, complesso, con sentori tipici del Pinot nero e con note proprie della rifermentazione in bottiglia;
- sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- È consentita l'immissione al consumo delle seguenti tipologie di sapore: dosaggio zero, extra brut, brut, extra dry, nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Lugana DOC**

- **Assieme ai suoi « compagni» Groppello, Marzemino e Charetto**
- Sono prodotti tipici della sponda Bresciana del Lago di Garda
- I terreni sono morenici ma ci sono anche zone caratterizzate da terreni argillosi e scistosi che danno vini con caratteristiche molto differenti

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Origine:** Zona meridionale del Lago di Garda, tra le province di Brescia e Verona.
- **Uvaggio:** Prodotto principalmente con uve Turbiana (o Trebbiano di Lugana).
- **Colore:** Giallo paglierino, con riflessi verdolini o dorati.
- **Profumo:** Delicatamente floreale, con sentori di frutta a polpa bianca (pesca, albicocca) e note agrumate.
- **Sapore:** Fresco, morbido, sapido e minerale.

Tipologie

- **Base:** Vino beverino, ideale per aperitivi e piatti di pesce.
- **Spumante:** Prodotto sia con metodo Charmat (ottimo per aperitivo) che Classico (adatto a tutto pasto).
- **Superiore:** Si abbina bene con primi piatti e formaggi molli.
- **Riserva:** Può essere abbinato a piatti più strutturati come vitello tonnato, grigliate di pesce o primi piatti con verdure.
- **Vendemmia Tardiva:** Si sposa bene con formaggi erborinati (come il Gorgonzola) o biscotti non troppo dolci.

Abbinamenti consigliati

- **Pesce:** Ottimo con pesce di lago (coregone, trota), crostacei e frutti di mare.
- **Primi piatti:** Si abbina a risotti delicati o primi piatti con verdure e sughi leggeri.
- **Antipasti:** Perfetto con antipasti, crudité e tartine.
- **Formaggi:** Ideale con formaggi freschi o molli, ma la versione Vendemmia Tardiva si abbina ai formaggi erborinati.
- **Carni bianche:** Si può accompagnare anche a carni bianche.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Chiuderei la citazione delle province di Lombardia con Mantova
- e in particolare il **Lambrusco Mantovano DOC**
- Nelle vicinanze del fiume Po si coltiva e si vinifica un lambrusco scuro, corposo e fruttato, particolarmente ambito da chi ama questa tipologia anche per il suo carattere netto e convincente. Negli ultimi anni il grande lavoro dei produttori ha saputo creare dei lambruschi dalla spessa personalità contribuendo così a ritagliare una fetta di mercato sempre più consistente nell'ambito del lambrusco in generale. A tavola "macchia il bicchiere" ricco com'è di antociani e polifenoli e al palato si presenta caratteristico e persistente.
- **Due le sottozone della doc:**
- Oltrepò Mantovano
- Lambrusco Viadanese Sabbionetano
- **Una igt**
- Lambrusco Quistello igt

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- La denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" e'
- riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi,
- nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Lambrusco Viadanese (localmente denominato Grappello Ruberti),
- Lambrusco Maestri (localmente denominato Grappello Maestri),
- Lambrusco Marani e Lambrusco Salamino, da soli o congiuntamente per
- almeno l'85%.
- Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve
- provenienti da vitigni: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa
- (localmente Grappello Grasparossa), Ancelotta e Fortuna, da soli o
- congiuntamente, nella misura massima del 15%.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

• Tipologia	Resa uva/ha	Resa uva/vino
• —	—	—
• Rosso	17,0 tonn.	70%
• Rosato	17,0 tonn.	70%
• Rosso (con la specificazione di una • delle sottozone)	14,0 tonn.	70%
• Rosato (con la specificazione di una • delle sottozone)	14,0 tonn.	70%

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Parlando di abbinamenti non si possono dimenticare due piatti tipici della cucina mantovana. Una cucina robusta ricca di grassi e quindi l'abbinamento con un vino tannico, frizzante e poco alcolico è l'ideale per contrastare la succulenza.
- Cito prima di tutto « Al ris alla pilota » e seguono
- « i turtei 'd'suca » e « i agnoi » magari col surbir...

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026



Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Leggiamo l'etichetta:

- **RIOJA**

- **Cosa significa?**

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026



Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026



Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Poi sotto al nome cosa c'è scritto?

- **CRIANZA**

- **Crianza sono i vini invecchiati almeno due anni(24 mesi) e nel nostro caso almeno un anno(12 mesi)in botti di rovere**

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Invecchiamento:** Minimo 24 mesi totali, con almeno 12 mesi in botti di rovere.
- **Varietà di uva:** Predominantemente [Tempranillo](#), spesso arricchita da piccole percentuali di altre uve come [Garnacha](#), [Graciano](#) e [Mazuelo](#).
- **Colore:** Rosso rubino brillante, a volte con sfumature violacee o un bordo color mattone.
- **Aromi:** Frutti rossi maturi, liquirizia, spezie dolci, vaniglia e caffè.
- **Sapore:** Morbido, rotondo ed equilibrato, con tannini setosi e un finale lungo e piacevole.
- **Abbinamenti:** Si abbina bene con carni rosse alla griglia, formaggi stagionati e piatti in salsa.
- **Posizionamento sul mercato:** Solitamente rappresenta una categoria di ingresso nel mondo Rioja, offrendo un buon rapporto qualità-prezzo.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- La domanda era : esiste un vino simile in Italia?
- La risposta è una sola e rimanda al concetto di TERROIR di cui abbiamo parlato l'anno scorso e vi ho forse anche un po' annoiato.
- Ogni terroir è una cosa a sé. Non è detto che un vitigno che riesce molto bene in una zona riesca altrettanto bene in un'altra.
- In questo caso poi stiamo parlando del TEMPRANILLO un vitigno tipico della Spagna che si chiama così...perché è una derivazione della parola *Temprano* che lingua spagnola vuol dire «presto».
- E' quindi un tipo di uva che matura presto e ha bisogno di un affinamento piuttosto lungo per perdere i suoi sentori erbacei...

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Per quanto riguarda il vino in questione(fermo restando che è sempre una questione di gusti...e che molto, anzi moltissimo, ancora di più è determinante la circostanza in cui si degusta un vino.
- L'atmosfera per esempio.
- Una bottiglia poniamo di Sagrantino Di Montefalco(che è un gran vino) bevuta da soli, una serata malinconica e magari dopo una giornata di lavoro stressante che si è conclusa con una discussione col vostro capo, in cui avevate ragione voi, ma non potevate gridarglielo in faccia, non sarà mai buona e affascinante come una bottiglia di vino buono ma non eccezionale che avete aperto insieme alla persona amata la sera di san valentino!