



Corso aspiranti Sommelier I° livello

I vini speciali



Sommelier Marco Barbetti



F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

I vini speciali

«La vita è così amara,
il vino è così dolce;
perché dunque non bere?»

(Umberto Saba)

AGENDA



1. Classificazione dei vini speciali

2. I vini liquorosi

3. I vini aromatizzati

“ Vini che dopo la vinificazione e prima dell'immissione al consumo, subiscono interventi tecnici e l'aggiunta di componenti ”



- Vini Spumanti
- Vini Liquorosi
- Vini Aromatizzati





I VINI LIQUOROSI

FORTIFICARE = Aggiungere alcol d'uva al mosto per interrompere la fermentazione

FORTIFICARE → residuo di zuccheri non svolti





1. Invecchiamento in legno

2. Temperature calde



Il metodo Soleras

SOBRETABLAS

2° CRIADERA

1° CRIADERA

SOLERA



1. Prima della fermentazione (mistelle / sifoni)
2. Durante la fermentazione (Porto, Madeira Marsala)
3. Dopo la fermentazione (Sherry)

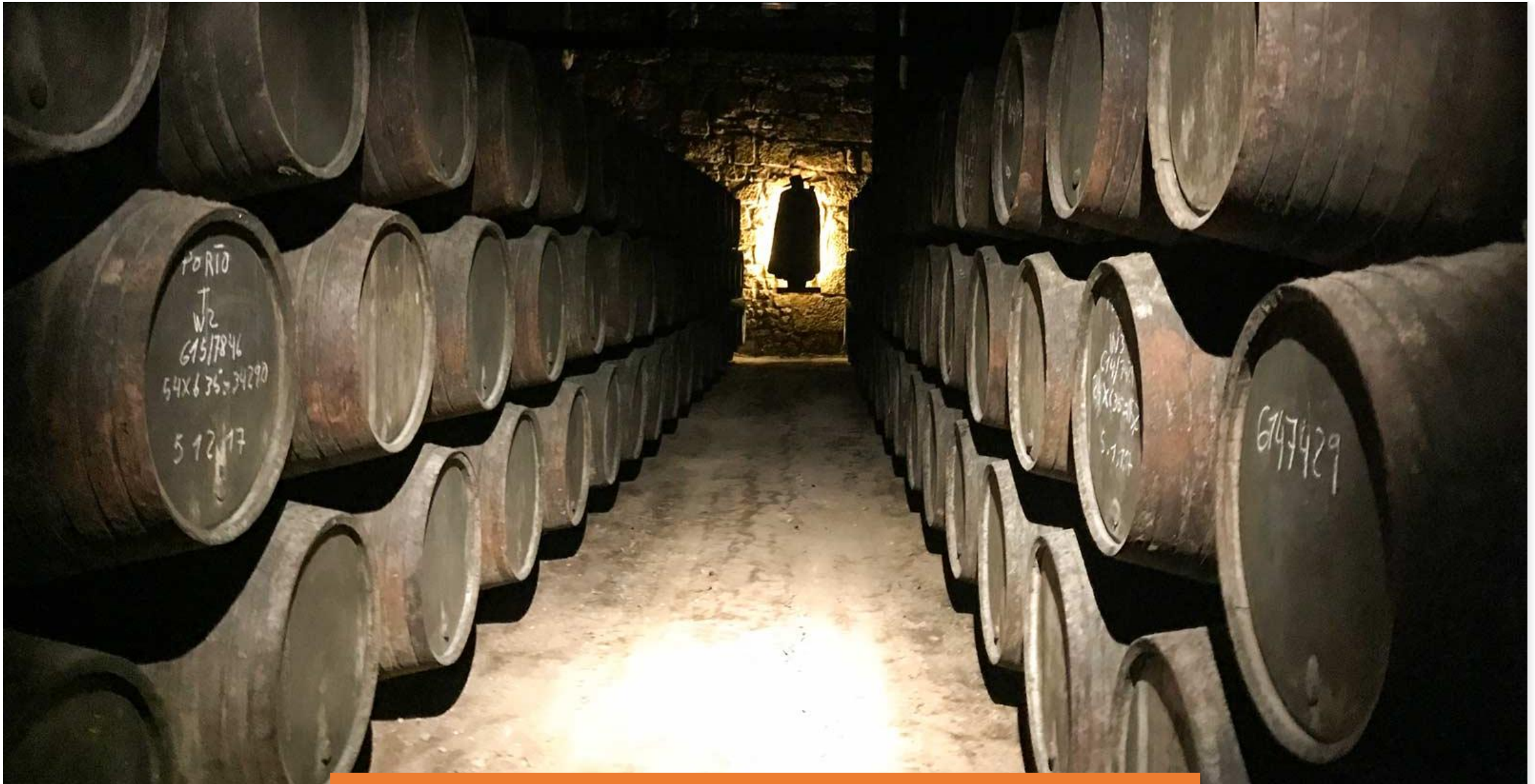
LA MISTELLA

D.P.R. 162/1965

prodotto ottenuto dal mosto e di gradazione alcolica complessiva naturale non inferiore a 12° reso infermentescibile mediante aggiunta di acquavite di vino o di alcole in quantità tale da portare la gradazione alcolica svolta a non meno di 16° ed a non più di 22°.

PINEAU DE CHARENTES

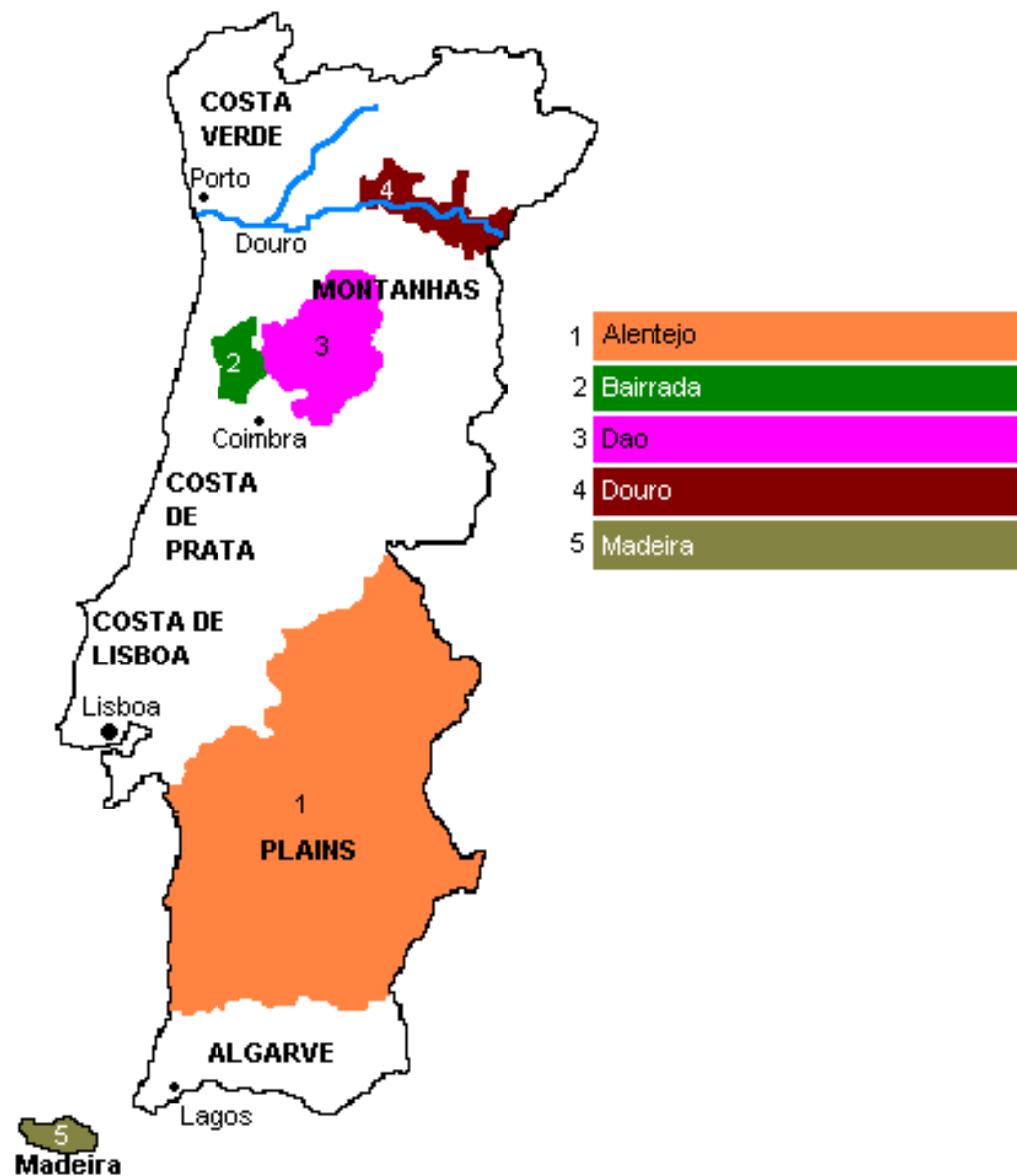




IL PORTO

IL PORTO

La zona di produzione



Porto rosso

Touriga Franca

Touriga Nacional

Tinta Barroca

Tinta Roriz

Tinto Cão

Tinta Amarela

Bastardo

Donzelinho Tinto

Marufo

Porto bianco

Malvasia Fina

Verdelho

Donzelinho Branco

Sercial

Folgasão

Gouveio Branco

Malvasia Fina

Rabigato Branco

Viosinho





LAGARES



Porto bianco: secco, semisecco, dolce, molto dolce

Porto rosso:

Ruby – max 4 anni di maturazione in legno

Tawny – tra 5 e 10 anni di maturazione in legno

LBV (Late Bottled Vintage) – 1 annata 4 anni in legno

Vintage – 2 anni in legno, resto in bottiglia

Colheita – lunga maturazione in legno, imbottigliati poco prima di essere venduti

IL MADEIRA



FISAR

IL MADEIRA

La zona di produzione



- Malvasia
- Boal
- Verdelho
- Sercial
- Tinta Negra Mole





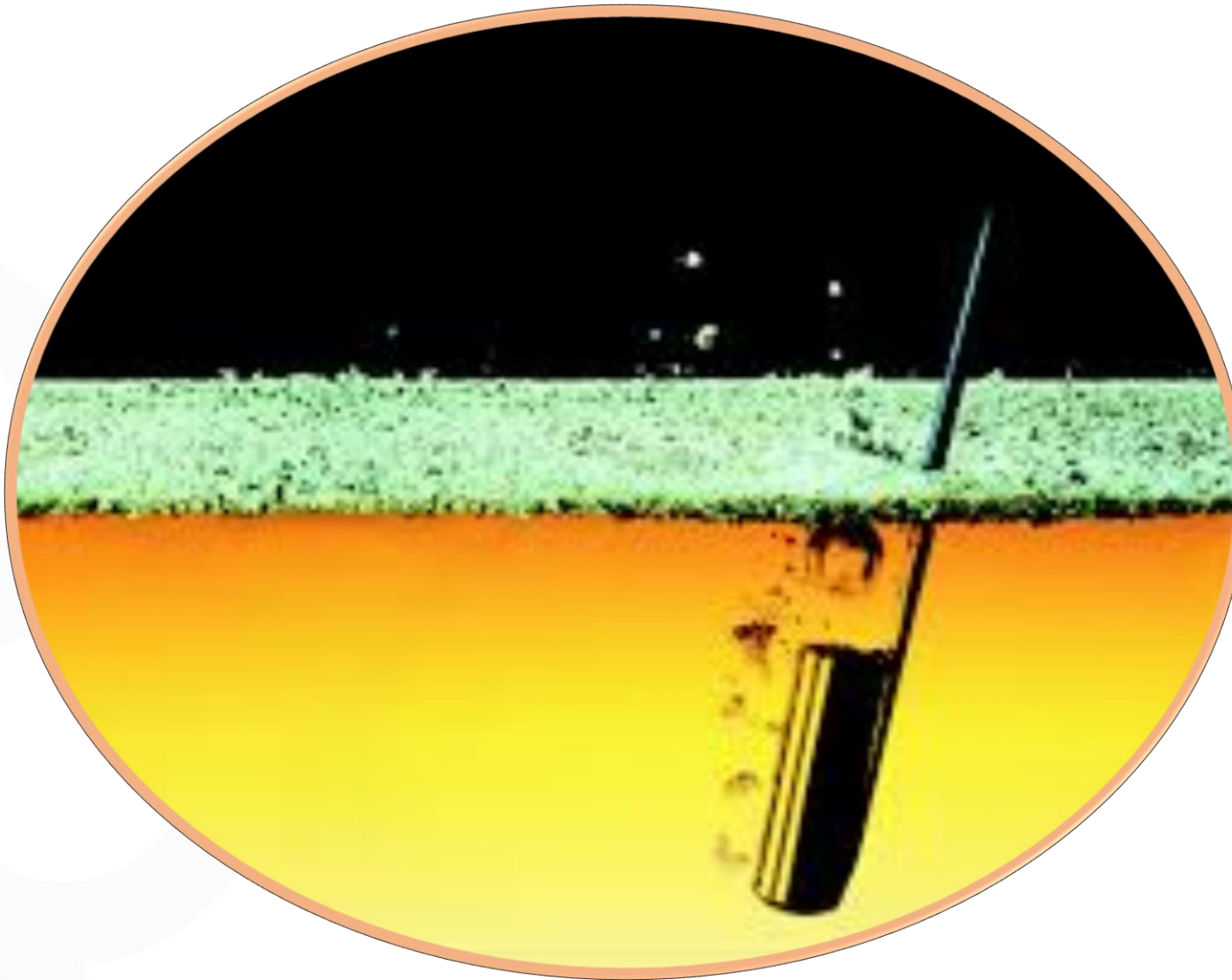
Estufagem



Canteiro

- Malvasia - Dolce
- Boal – Semi dolce
- Verdelho – Semi secco
- Sercial - Secco

JEREZ – XEREZ – SHERRY



SHERRY

La zona di produzione



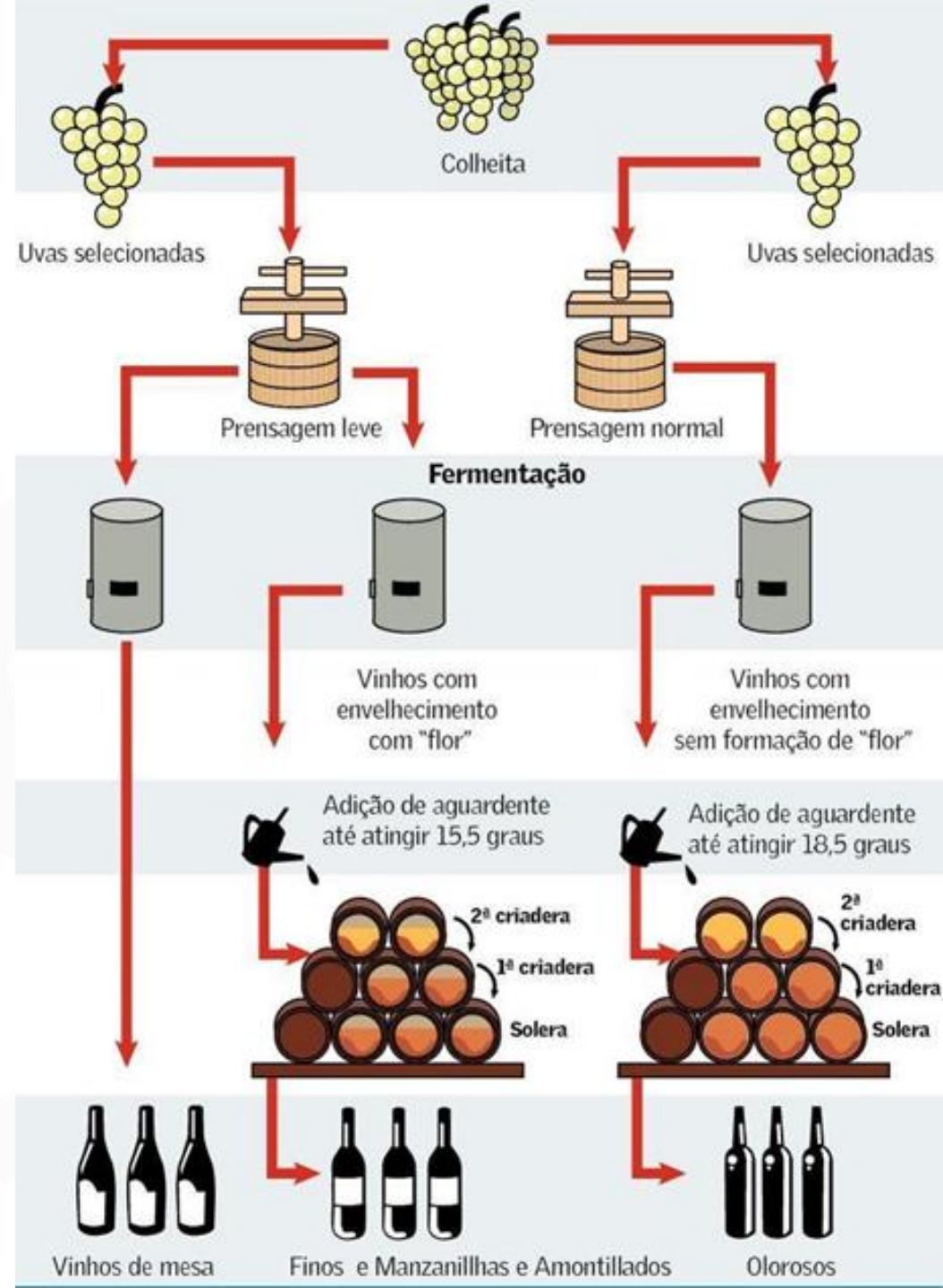
SHERRY

I vitigni

- Palomino
- Pedro Ximénez
- Moscatel



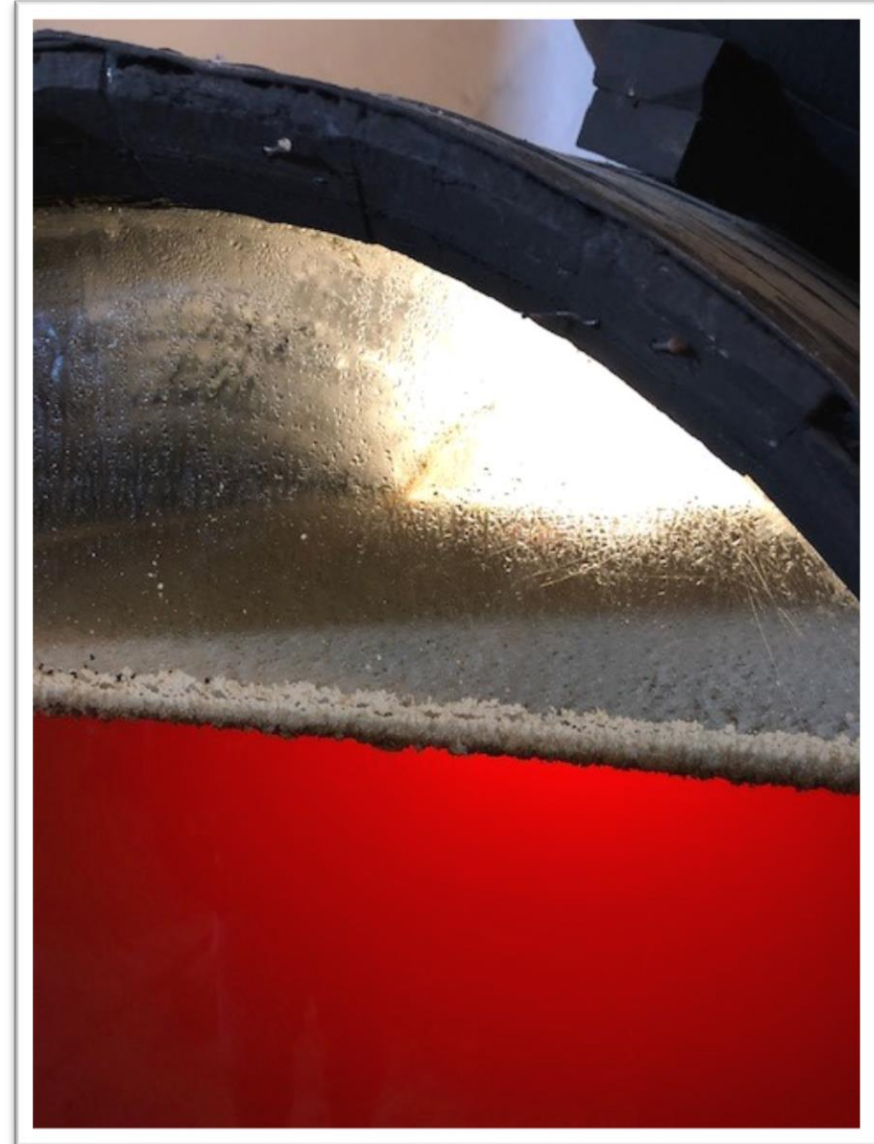
SHERRY



La produzione

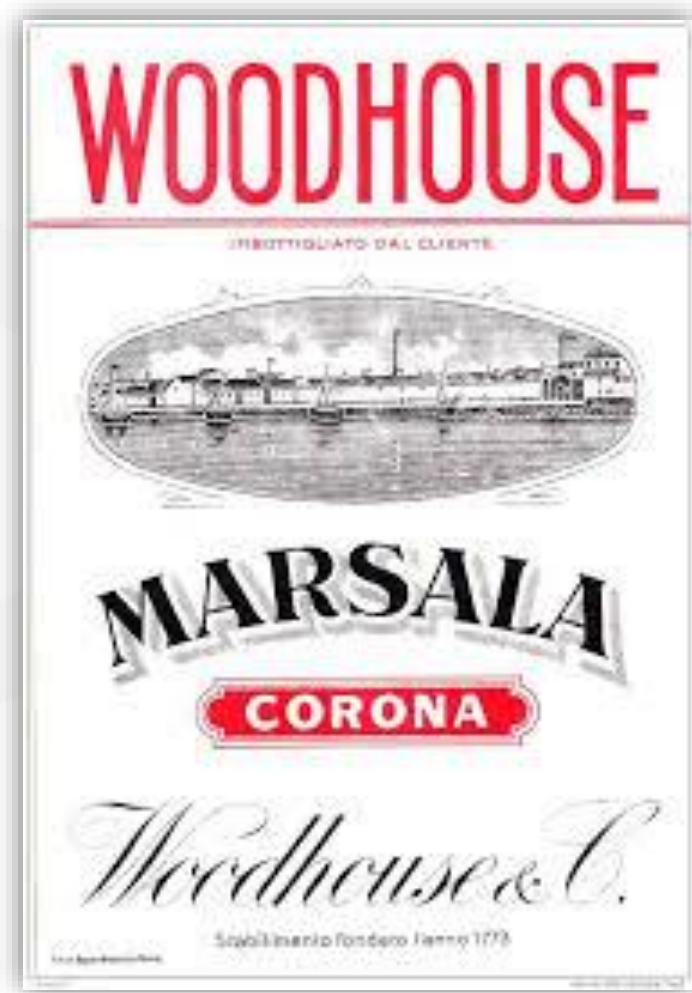
SHERRY

La flor



- Fino (produzione con flor) – aromi complessi
- Oloroso (produzione senza flor) – aromi ossidati
- Amontillado – prelevato dalla solera e maturato in botte, fortificato e posto in un barile senza *flor*.
Aromi ossidati
- Pedro Xémenes – solo uva omonima, denso e dolce
- Cream – per il mercato inglese, maggiore dolcezza dell'Oloroso per aggiunta di Pedro Xémenes

IL MARSALA





Bianco

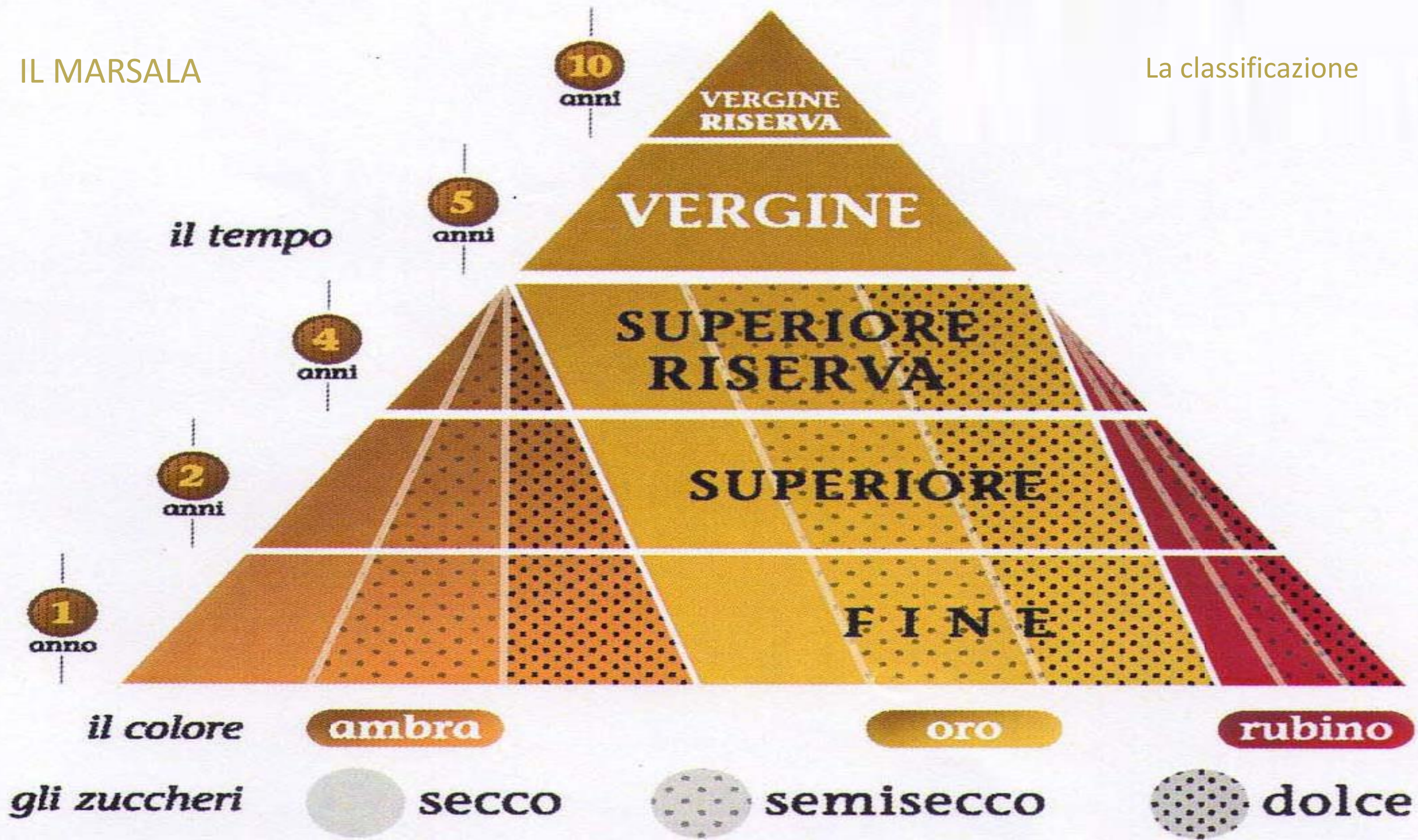
- Grillo
- Cataratto
- Inzolia (ansonica)
- Damaschino

Rosso

- Nerello Mascalese
- Calabrese (nero d'Avola)
- Perricone

IL MARSALA

La classificazione



I VINI AROMATIZZATI





- Vino base
- Alcol
- Zucchero
- Estratti di erbe



- Vermouth
- Barolo chinato
- Barbera chinata



RIEPILOGO



1. Classificazione dei vini speciali

2. I vini liquorosi

3. I vini aromatizzati

GRAZIE!



F I S A R

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI