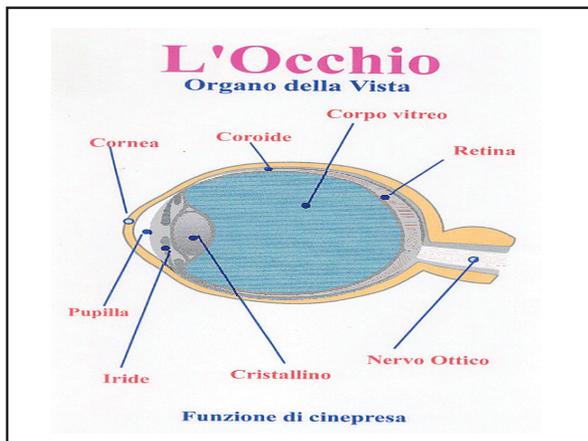


Valutazione degli aspetti visivi



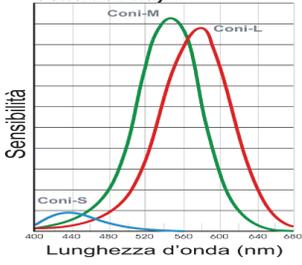




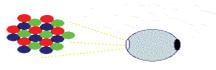
Le cellule sensoriali della vista

Bastoncelli: percezione della luminosità (periferia della retina)

Coni: percezione del colore (zona centrale della retina)



3 colori fondamentali:



Attributi dei colori

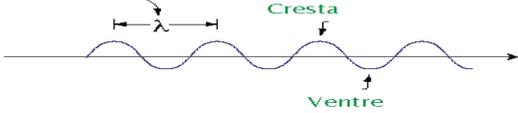
Tonalità = λ della radiazione luminosa

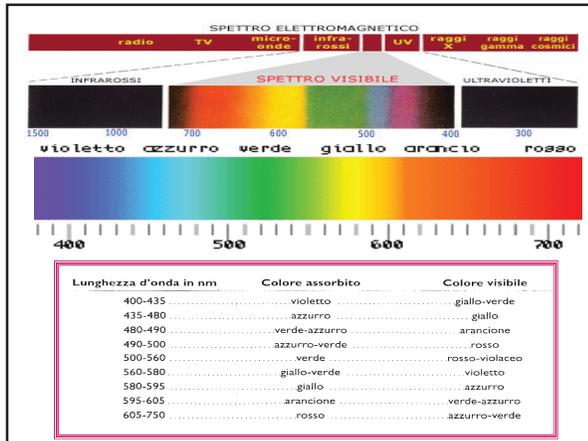


Differenze di tonalità (con luminosità e saturazione costanti)

È l'attributo che consente di dare un nome a ciascun colore

Lunghezza d'onda





Colori primari



Colori secondari

giallo	+	blu	=	verde
				
rosso	+	blu	=	viola
				
giallo	+	rosso	=	arancio
				

Colori terziari

rosso	+	rosso	+	giallo	=	arancio rossastro
						
rosso	+	giallo	+	giallo	=	arancio giallastro
						
rosso	+	blu	+	blu	=	viola blastro
						
blu	+	rosso	+	rosso	=	viola rossastro
						

Luminosità = quantità di bianco o nero presente nel colore percepito.....



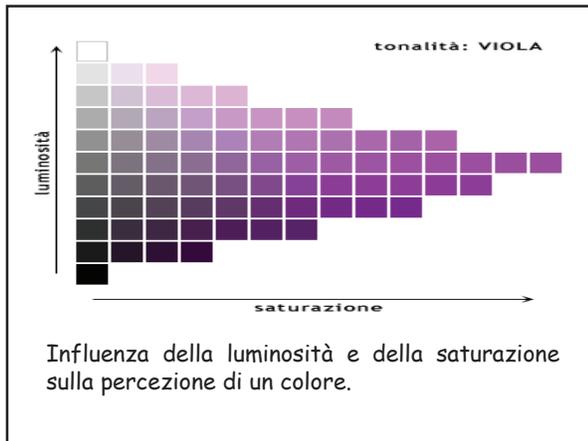
Differenze di luminosità (con tonalità e saturazione costanti)

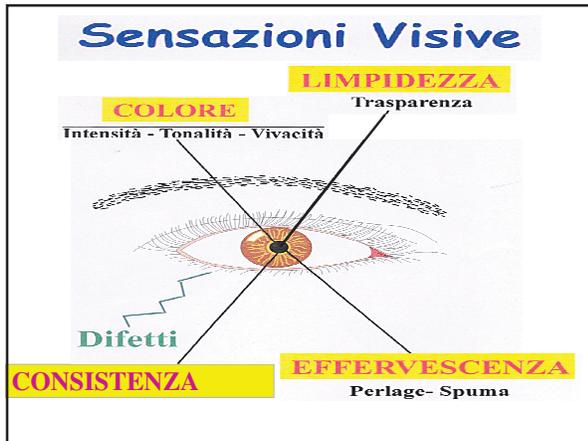
Percezione della luminosità: atto comparativo tra tutti gli elementi componenti la scena

Saturazione = misura della purezza, dell'intensità di un colore. Quantità di grigio presente in un colore.....



Differenze di saturazione (con tonalità e luminosità costanti)





I tre parametri organolettici fondamentali

Senso considerato: vista

Consistenza: { Intensità della tinta
Densità visiva del liquido
Archetti sul bordo del bicchiere

Tonalità: { sfumature e riflessi della colorazione

Integrità: { Assenza di torbido
Assenza di sfumature cromatiche ossidate

Consistenza:

n.b.: differenze di intensità della tinta tra due vini bianchi indicano differenze della consistenza solo per vini della stessa annata e prodotti con procedimenti analoghi

• **quantità-intensità della colorazione:**

Più un vino è consistente e più è ricco di sostanze coloranti (fenoli) e, quindi, risulta più intensamente colorato.

• **viscosità visiva del liquido:**

Consistenza =concentrazione =densità =viscosità
=attrito =resistenza al movimento.

Il vino ricco in estratti si muove difficilmente nel bicchiere

Consistenza

**differenza tra il
comportamento
dei LIQUIDI
nel bicchiere**

FLUIDITA' dell'Acqua

STRUTTURA/CORPO
del vino

Equilibrio visivo:

Vino bianco: in assenza di fenomeni ossidativi la progressione cromatica di un vino bianco a pH crescente è: riflessi grigio verdi e tinta fredda → comparsa progressiva di riflessi gialli → riflessi giallo dorati

Vino rosso: in assenza di fenomeni ossidativi la progressione cromatica di un vino rosso a pH crescente è: riflessi rubino accesi → bordeaux → viola nerastro

Integrità:

• sfumature/riflessi della colorazione:

L'esame visivo non è particolarmente utile per valutare il livello di pulizia del vino, mentre è particolarmente indicato per valutarne il grado di novità/ossidazione.

Progressione dei riflessi nei vini bianchi in funzione dell'ossidazione dei fenoli:

Giallo vivo → bruno → nocciola → mogano.

Progressione dei riflessi nei vini rossi in funzione dell'ossidazione dei fenoli:

Bordeaux nerastro → granata → mattonato → arancio mattonato.

Colore del Vino Valutazione

- **Intensità** Ambiente
Vitigno
Lavorazione
- **Tonalità** Acidità
Ossidazione
- **Vivacità** Freschezza







