

Questo metodo di valutazione non intende sostituirsi a nessuno dei molti altri che già esistono. Offre però l'occasione di approcciarsi al calice ricercando i legami che un vino intesse con il contesto in cui nasce. Si tratta quindi di uno strumento utile al degustatore esperto quanto a chi intende approfondire la propria conoscenza di una singola denominazione. Concentrare la propria attenzione su questi parametri significa infatti allenare i sensi a riconoscere e ricostruire la natura profonda del legame vino e territorio.

Qual è la tua conoscenza del Soave? A seconda dei simboli potrai concentrarti sulle diverse sezioni



Denominazione: Annata:

Degustatore:



ORIGINE

Misura l'aderenza di un vino al proprio territorio. Qui vanno riconosciute sia le influenze del suolo che del vitigno.

IDENTITÀ/TERRA	Misura la percezione dell'identità territoriale del vino.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
VITIGNO	Misura il livello di riconoscibilità dei vitigni propri del terroir.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
LEGAME <small>TERRITORIO VITIGNO</small>	Misura la forza del rapporto vitigno/territorio.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



STILE

Rappresenta la capacità di un produttore di interpretare al meglio, dal punto di vista tecnico, qualità e limiti della stagione. Indica il metodo produttivo e la sua efficacia nell'esaltare le caratteristiche del vino.

PULIZIA	Misura dal punto di vista tecnico il risultato enologico, l'assenza di elementi che disturbano la corretta valutazione.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
TECNICA	Misura la capacità di trasmettere gli elementi caratterizzanti l'identità del vino attraverso le pratiche enologiche.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
METODO	Premia la corrispondenza attesa a livello di realizzazione e la capacità del produttore di trasferire nel vino il proprio stile.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



VALORE

Misura la qualità complessiva di un vino, l'equilibrio che raggiungono le sue diverse componenti e la sua piacevolezza.

EQUILIBRIO	Valorizza l'armonia nel vino tra la forza dei vitigni e l'identità del territorio.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
ELEGANZA	Misura il risultato complessivo che deve comunque premiare un vino di grande piacevolezza.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
PIACERE	Definisce infine il grado di soddisfazione complessiva e di interesse che l'esperienza degustativa ha prodotto.	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

TOTALE