

CODICE DI RICONOSCIMENTO PANELISTA

nr. _____

DEFINIZIONE DEI DESCRITTORI (segnare tutto quello che viene riscontrato)

- **Acetaldeide** (aroma e/o odore simili alla mela verde)
- **Alcolico** (aroma, sapore ed effetto riscaldante di etanolo e alcoli superiori. A volte descritto come caldo.)
- **Astringente**: asprezza e/o secchezza persistenti nel finale/retrogusto; granulosità dura; rauco.
- **Diacetile**: aroma e sapore artificiali di burro, butterscotch o toffee. A volte percepito come una viscosità sulla lingua.
- **DMS** (dimetil solfuro): a bassi livelli, aroma e sapore dolci, cotti o di mais in scatola.
- **Etere**: aroma e/o sapore di qualsiasi estere (frutta, aromi di frutta o rose).
- **Erbaceo**: aroma/sapore di erba appena tagliata o foglie verdi.
- **Light-Struck**: simile all'aroma di una puzzola.
- **Metallico**: sapore metallico, metallico, di rame, ferro o simile al sangue.
- **Ammuffito**: aromi/sapori stantii, ammuffiti o ammuffiti.
- **Ossidato**: uno o una combinazione di aromi e sapori stantii, vinosi, di cartone, cartacei o simili allo sherry.
- **Fenolico**: piccante (chiodi di garofano, pepe), affumicato, di plastica, striscia adesiva di plastica e/o medicinale.
- **Solvente**: aromi e sapori di alcoli superiori. Simili agli aromi di acetone o diluente per lacca.
- **Acido/acido**: acidità nell'aroma e nel sapore. Può essere aspro e pulito (acido lattico) o simile all'aceto (acido acetico).
- **Zolfo**: aroma di uova marce o fiammiferi accesi.
- **Vegetale** – Aroma e sapore di verdura cotta, in scatola o marcia (cavolo, cipolla, sedano, asparagi, ecc.)
- **Lievitoso** – Un aroma o sapore di pane, solforoso o simile al lievito.

GUIDA AI PUNTEGGI

1. **Eccellente (>=45)**
2. **Ottimo (>=38)**
3. **Idoneo**

CODICE DI RICONOSCIMENTO CAMPIONE _____

CATEGORIA _____

SOTTOCATEGORIA _____

NOTE _____

AROMA (commento complessivo considerando malti, luppoli, esteri e altri aromi, persistenza olfattiva):

_____. PUNTEGGIO ____ /12

APPARENZA (commento complessivo considerando colore, trasparenza, schiuma):

_____. PUNTEGGIO ____ /3

GUSTO (commento complessivo considerando malti, luppoli, bilanciamento, altre sensazioni gustative, persistenza gustativa)

_____. PUNTEGGIO ____ /20

MOUTHFEEL (commento complessivo considerando corpo, carbonatazione, calore percepito, cremosità, astringenza e altre sensazioni palatali)

_____. PUNTEGGIO ____ /5

IMPRESSIONI GENERALI (commento complessivo considerando il piacere complessivo del sorso, riportando dei consigli per migliorare)

_____. PUNTEGGIO ____ /10

PUNTEGGIO TOTALE _____ /50