

Scheda per la caratterizzazione del Marrone della Valle di Susa

Degustatore :

Data:

Campione :

Frutto intero fresco

Dolce											
Durezza											
Crocantezza											
Astringenza											
Intensità flavour											
Legume crudo											

Flavour	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Giudizio complessivo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
----------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Frutto intero cotto

Dolce											
Crocantezza											
Adesività											
Farinosità											
Intensità flavour											

Flavour	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Struttura	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
-----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Giudizio complessivo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
----------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Frutto macinato cotto

Dolce											
Plasticità											
Adesività											
Intensità flavour											

Flavour	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Giudizio complessivo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
----------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Analisi sensoriale del
Barolo
Individuazione e quantificazione dei descrittori sensoriali

Data: _____

Campione: _____

Degust.: _____

Dopo aver individuato la presenza di uno o più dei descrittori riportati, quantificarne l'intensità in una scala da 1 a 5 e riportarne il valore nelle apposite caselle

Colore

Tonalità		
1	Giallo-aranciato	
2	Aranciato	
3	Rosso-aranciato	
4	Rosso-rubino	
5	Rosso-granato	
6	Rosso-mattone	

Sfumature		
7	Riflessi ambrati	
8	Riflessi aranciati	
9	Riflessi violacei	

Odore

Aromi vegetali		
10	Aglione	
11	Alloro	
12	Anice	
13	Asparago	
14	Erba fresca tagliata	
15	Erba secca, fieno	
16	Finocchio	
17	Menta	
18	Peperone	

Aromi fruttati		
41	Arancia	
42	Banana	
43	Ciliegia	
44	Fragola	
45	Lampone	
46	Mela acerba	
47	Melone	
48	Mirtillo	
49	Mora	
50	Ribes	

Aromi ferm. - Di ossidazione		
69	Aceto	
70	Acetone	
71	Alcol	
72	Etere	
73	Lievito	
74	Marsala, Vernaccia, Madera	
75	Mosto cotto	

Aromi florali		
19	Biancospino	
20	Narciso	
21	Rosa	
22	Rosa canina	
23	Viola	

Aromi del bosco		
51	Castagno	
52	Funghi freschi	
53	Funghi secchi	
54	Incenso	
55	Muschio	
56	Pino, resina	
57	Rovere	
58	Sottobosco	
59	Tartufo	
60	Legno tostato	

Aromi empireumatici		
76	Catrame	
77	Fumo, affumicato	
78	Gomma	
79	Idrocarburi, petrolio	
80	Tabacco	

Aromi coloniali		
24	Cacao	
25	Caffè	
26	Cannella	
27	Chiodi di garofano	
28	Noce moscata	
29	Pepe	
30	Senape	
31	The	
32	Vaniglia	

Aromi caseari		
61	Burro	
62	Formaggio	
63	Late	
64	Yogurt	

Aromi animali		
81	Cera d'api	
82	Cuoio	
83	Pelliccia, pelo	

Aromi dolci		
33	Caramello	
34	Crosta di pane	
35	Liquirizia	
36	Mela cotta	
37	Miele	
38	Pera cotta	
39	Prugna cotta	
40	Prugna secca	

Aromi frutti secchi		
65	Arachidi	
66	Mandorle	
67	Nocciole	
68	Noci	

Difetti		
84	Anidride solforosa, zolfo	
85	Carta, cartone	
86	Idrogeno solf., uova marce	
87	Legno marcio	
88	Muffa	
89	Naftalina	
90	Polvere	
91	Tappo	

95	Acido	
96	Amaro	

Sapore		
97	Dolce	
98	Salato	

Altro		
92		
93		
94		

99	Astringente	
100	Brucciante, caldo	

Analisi sensoriale del
Barolo
Individuazione e quantificazione dei descrittori sensoriali

Data: _____

Campione: _____

Degust.: _____

Dopo aver individuato la presenza di uno o più dei descrittori riportati, quantificarne l'intensità in una scala da 1 a 5 e riportarne il valore nelle apposite caselle

Colore

Tonalità		
1	Giallo-aranciato	
2	Aranciato	
3	Rosso-aranciato	
4	Rosso-rubino	
5	Rosso-granato	
6	Rosso-mattone	

Sfumature		
7	Riflessi ambrati	
8	Riflessi aranciati	
9	Riflessi violacei	

Odore

Aromi vegetali		
10	Aglio	
11	Alloro	
12	Anice	
13	Asparago	
14	Erba fresca tagliata	
15	Erba secca, fieno	
16	Finocchio	
17	Menta	
18	Peperone	

Aromi fruttati		
41	Arancia	
42	Banana	
43	Ciliegia	
44	Fragola	
45	Lampone	
46	Mela acerba	
47	Melone	
48	Mirtillo	
49	Mora	
50	Ribes	

Aromi ferm. - Di ossidazione		
69	Aceto	
70	Acetone	
71	Alcol	
72	Etere	
73	Lievito	
74	Marsala, Vernaccia, Madera	
75	Mosto cotto	

Aromi florali		
19	Biancospino	
20	Narciso	
21	Rosa	
22	Rosa canina	
23	Viola	

Aromi del bosco		
51	Castagno	
52	Funghi freschi	
53	Funghi secchi	
54	Incenso	
55	Muschio	
56	Pino, resina	
57	Rovere	
58	Sottobosco	
59	Tartufo	
60	Legno tostato	

Aromi empireumatici		
76	Catrame	
77	Fumo, affumicato	
78	Gomma	
79	Idrocarburi, petrolio	
80	Tabacco	

Aromi coloniali		
24	Cacao	
25	Caffè	
26	Cannella	
27	Chiodi di garofano	
28	Noce moscata	
29	Pepe	
30	Senape	
31	The	
32	Vaniglia	

Aromi animali		
81	Cera d'api	
82	Cuoio	
83	Pelliccia, pelo	

Aromi dolci		
33	Caramello	
34	Crosta di pane	
35	Liquirizia	
36	Mela cotta	
37	Miele	
38	Pera cotta	
39	Prugna cotta	
40	Prugna secca	

Difetti		
84	Anidride solforosa, zolfo	
85	Carta, cartone	
86	Idrogeno solf., uova marce	
87	Legno marcio	
88	Muffa	
89	Naftalina	
90	Polvere	
91	Tappo	

Aromi caseari		
61	Burro	
62	Formaggio	
63	Late	
64	Yogurt	

Aromi frutti secchi		
65	Arachidi	
66	Mandorle	
67	Nocciole	
68	Noci	

Altro		
92		
93		
94		

Sapore

95	Acido	
96	Amaro	

97	Dolce	
98	Salato	

99	Astringente	
100	Bruciante, caldo	

Progetto Caluso Passito DOC

Scheda descrittiva

Assaggiatore: _____ Data: _____ Campione: _____

Indicare con un segno nell'apposita casella i descrittori individuati nel prodotto

I° Livello	II° Livello	III° Livello	I° Livello	II° Livello	III° Livello	
Fiorale	Fiorale	Fiori di arancio	Caramellizzato	Caramellizzato	Caramello	
		Fiori di acacia			Cioccolata	
		Rosa			Caffè	
		Viola			Melassa	
		Geranio			Marmellata	
		Miele				
		Caramella latte-miele				
Speziato	Speziato	Cannella			Tostato affumicato	Fumé
		Chiodi di garofano				Pane tostato
		Pepe				
		Liquirizia				
		Anice				
Fruttato	Agrumi	Pompelmo	Frutta secca	Frutta secca	Mandorla	
		Limone			Noce	
					Nocciola	
	Bacche	More	Erbaceo fresco	Raspo		
		Lamponi		Trito d'erba		
		Fragole		Peperone		
		Ribes				
	Drupe	Ciliegia	Cotto conservato	Olive		
		Albicocca		Carciofi		
		Pesca		Asparagi		
			Fagiolini			
	Pomaceee	Pera	Secco	Fieno		
		Mela		Paglia		
				Tabacco		
				The		
	Uva	Moscato	Aromatico	Basilico		
		Uva fragola		Salvia		
				Rosmarino		
				Foglia di fico		
	Frutta esotica	Ananas	Fenolico	Fenoli		
Melone		Vaniglia				
Banana						
Frutta essiccata	Fico	Resinoso	Pino			
	Prugna		Cedro			
	Uva sultanina		Eucalipto			
	Menta					
	Quercia					
			Sughero			

Scheda per esame organolettico dei vini metodo A.E.I. - O.N.A.V.

manifestazione:

data umidità relativa %
 ambiente °C ore 
 vino °C

campione n.
 denominazione del vino

 annata

COMMISSIONE N. ASSAGGIATORE

ELEMENTI DI VALUTAZIONE			GIUDIZI					COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO PARZIALE
			Eccellente	Buono	Medio	Mediocre	Scadente		
			4	3	2	1	0		
	ASPETTO	limpidezza						x 2	
		colore						x 2	
	BOUQUET	finezza						x 2	
		intensità						x 2	
		franchezza						x 2	
	SAPORE	corpo						x 2	
		armonia						x 2	
		intensità						x 2	
sensazione finale gusto-olfattiva								x 3	
caratteri di tipicità								x 3	
impressioni generali								x 3	

OSSERVAZIONI **PUNTEGGIO TOTALE** ▶

.....

FIRMA



Via Castello n. 5
GRINZANE CAVOUR

SCHEDA PER L'ESAME ORGANOLETTICO DEI FORMAGGI

CAMPIONE N. _____
NOTE DI PRESENTAZIONE _____

COMMISSIONE _____ DATA _____
LOCALITÀ _____

CATEGORIA _____
DENOMINAZIONE _____

Pessimo	Insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo	Eccezionale
---------	---------------	-------------	----------	-------	--------	-------------

DIFETTI DELLA FORMA

Dimensioni
 Scalzo
 Facce
 Crosta

ASPETTO ESTERIORE

4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	----

ALTERAZIONI DELLA PASTA

Colore
 Occhiatura
 Sfoglia
 Gonfiore

ASPETTO DELLA PASTA

COLORE
OCCHIATURA
ERBORINATURA
STRUTTURA

4	5	6	7	8	9	10
4	5	6	7	8	9	10
4	5	6	7	8	9	10

ALTERAZIONI GUSTO-OLFATTIVE

Odore
 Sapore
 Aroma

**PERCEZIONI OLFATTIVE
E GUSTATIVE, GUSTO-
OLFATTIVE E TATTILI**

ODORE/AROMA
SAPORE
STRUTTURA
CONSISTENZA

8	10	12	14	16	18	20
8	10	12	14	16	18	20
8	10	12	14	16	18	20

MATURAZIONE

Giovane Pronto Passato

PUNTEGGIO TOTALE

EVOLUZIONE: _____

NOTE: _____

LA COMMISSIONE



SCHEDA DESCRITTIVA ONAF PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI

Campione n. _____ Note di presentazione _____	Commissione _____ _____ Data _____	Categoria _____ Denominazione _____
--	--	--

ESAME VISIVO

<i>Aspetto esterno della forma</i>	<i>Caratteristiche</i>
Forma	
Crosta	
Colore	
<i>Aspetto interno della forma</i>	
Colore	
Struttura	

ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE

<i>Esame della pasta</i>	<i>Caratteristiche</i>
Odore	
Aroma	
Sapore	
Struttura	

Note: _____

VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ

Pessimo	Mediocre	Medio	Buono	Ottimo
1	2	3	4	5

Scheda per la caratterizzazione del Marrone della Valle di Susa

Degustatore :

Data:

Campione :

Frutto intero fresco

Dolce	
Durezza	
Crocantezza	
Astringenza	
Intensità flavour	
Legume crudo	

Flavour	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Giudizio complessivo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
----------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Frutto intero cotto

Dolce	
Crocantezza	
Adesività	
Farinosità	
Intensità flavour	

Flavour	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Struttura	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
-----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Giudizio complessivo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
----------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Frutto macinato cotto

Dolce	
Plasticità	
Adesività	
Intensità flavour	

Flavour	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Giudizio complessivo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
----------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

