

ISTRUZIONI:

- 1. Ritagliare l'"aroma card" seguendo le linee indicate
- 2. Piegare a meta'
- 3. Piegare seguendo le linee tratteggiate \approx

3. Piegare
cedro salvia rovere verde pino linfa di pino segatura sequoia sandalo incenso
noce castagna nocciola mandorle buccia di mandor marzapane
popcorn imburra caramello miele toffee vaniglia
fagioli verdi piselli carciofo peperone asparago carote cetriolo
corteccia di salice

cannella garofano spezie pepe nero pepe bianco origano noce moscata cardamomo liquirizia anice alloro mentolo eucalipto

romarino

bacca di ginepro

erbe essicate

pergamena fieno/paglia erba medica estratto di lievito lievito briosche pane tostato tè nero tabacco caffè espresso caffè polvere di cacao cioccolato al latte cioccolato fondente melassa pane bruciato

Le parole non sono mai fine a se stesse, ma servono per descrivere esperienze, raccontare storie, fissare ricordi.

Utlizza questa "Aroma Card" per aiutarti a descrivere i vini a modo tuo e crearti il tuo sistema di classificazione. Fai in modo che ti aiuti a fissarti bene nella memoria gustativa il sapore delle varie cose che assaggi.

Lascia che ti aiuti un poco a scoprire la magia del vino: come da un pò d'uva, un pizzico di lieviti, in qualche caso un pò di legno, e spesso tanto tempo, si possa arivare ad assaggiare un pò di mondo dentro una bottiglia.

Vinography.com

Italian translation by Gianpaolo Paglia of Poggio Argentiera Winery, Maremma, Tuscany

orteccia di salice legno verde

nasturzio geranio gelsomino caprifoglio fiori d'arancio acacia petali di rosa lillà viole

gardenia

Nivea

mughetto Big Bubble crema pasticcera burro

menta erba tagliata macchia mediterranea camomilla zenzero

terra bagnata aria marina pietra focaia pietre spezzate conchiglie spezzate ardesia bagnata polvere di gesso polvere di grafite

grafite acciaio/ferro cera/paraffina albicocche albicocche essiccate datteri uva passa mirtilli rossi essiccate ciliegie essiccate fichi prugne essiccate prugne cotte

olive nere olive verdi salsa di soia

umami (glutammato) more marmellata di more crostata di more

mirtillo cassis crema di cassis gelso nero bacche di sambuco

prugna

ciliegie nere amarene o visciole

mirtilli rossi lamponi mirtilli neri

torta al rabarbaro melagrana ribes rosa canina ibisco

fragole fragole alpine

marmellata di fragole

ananas kiwi

mandarino arance buccia d'arancia marmellata di arance buccia di kumquat lime buccia di lime limoni crema di limone buccia di limone pompelmo pompelmo rosso

guava mango mango essiccato papaya papaya essiccata frutto della passione banana artocarpo melone retato melone anguria

carambola susine lychee uva canina

pesche bianche pesche sciroppate pesche nettarine

mela selvatica mela cotogna mela acerba mela verde mela rossa mela golden mele al forno mela fuji pera asiatica uva da tavola

carne affumicata carne arrostita pancetta pelle tartufo marmellata bruciata

cavolo crauti pomodoro . cipolla aglio

sudore calzino sporco formaggio yogurt

gasolio Kerosene benzina

lacca lucido da scarpe acetone aceto alcol denaturato pipi di gatto

fiammifero bruciato zolfo puzzola cartone bagnato cerotto bagnato plastica

cortile - aia cavallo sudato polvere funghi secchi

lana bagnata cane bagnato terra fradicia torba sottobosco

asfalto rovere essiccato affumicato iodio creosoto

