



TABELLA RIFERIMENTO PER VALUTAZIONE

Ogni valutazione deve essere fatta in riferimento allo stile della birra

VISTA	LIMPIDEZZA	Esprime il livello di limpidezza e quindi valuta la presenza di corpi solidi
	SCHIUMA	Esprime la presenza e la persistenza della schiuma
	QUALITA' SCHIUMA	Esprime la qualita' in termini di colore e dimensione delle bollicine
OLFATTO	FRANCHEZZA	Esprime la presenza di aromi desiderati e la mancanza di difetti
	INTENSITA'	Esprime la presenza di aromi anche in termini quantitativi
	FINEZZA	Esprime la finezza degli aromi
	ARMONIA	Esprime la rotondita' degli aromi
GUSTO / GUSTO OLFATTIVO	FRANCHEZZA	Esprime la presenza di aromi desiderati e la mancanza di difetti
	INTENSITA'	Esprime la presenza di aromi anche in termini quantitativi
	CORPO	Esprime la dimensione solida
	ARMONIA	Esprime la rotondita' dei gusti
	PERSISTENZA	Esprime quanto persiste l'aroma in bocca
	RETROGUSTO	Esprime la qualita' dei gusti/aromi lasciati in bocca
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	Esprime una opinione sulla valutazione eseguita

<u>Schiuma:</u>	<u>Aspetto:</u>	<u>Intensità Olfattiva:</u>	<u>Finezza Olfattiva</u>
1) <i>fine</i>	1) <i>opalescente</i>	1) <i>tenuè</i>	1) <i>ordinaria</i>
2) <i>compatta</i>	2) <i>velata</i>	2) <i>leggera</i>	2) <i>normale</i>
3) <i>cremosa</i>	3) <i>chiara</i>	3) <i>normale</i>	3) <i>gradevole</i>
4) <i>aderente</i>	4) <i>limpida</i>	4) <i>elevata</i>	4) <i>attraente</i>
5) <i>persistente</i>	5) <i>brillante</i>	5) <i>molto elevata</i>	5) <i>elegante</i>
<u>Frizzantezza:</u>	<u>Corpo:</u>	<u>Amaro:</u>	<u>Persistenza Retro-olfattiva:</u>
1) <i>scarna</i>	1) <i>scarno</i>	1) <i>assente</i>	1) <i>sfuggente</i>
2) <i>normale</i>	2) <i>leggero</i>	2) <i>percettibile</i>	2) <i>corta</i>
3) <i>media</i>	3) <i>rotondo</i>	3) <i>moderato</i>	3) <i>sufficiente</i>
4) <i>decisa</i>	4) <i>strutturato</i>	4) <i>deciso</i>	4) <i>discreta</i>
5) <i>forte</i>	5) <i>consistente</i>	5) <i>forte</i>	5) <i>lunga</i>

ODORI FLOREALI

Acacia, Biancospino, sambuco, rosa, ginestra, violetta, tiglio, iris, arancio, gelsomino, geraneo

ODORI FRUTTATI

Frutta fresca: albicocca, pesca, banana, mela, ananas, arancia, ciliegia, prugna, fragola, e frutti di bosco come: ribes, lampone, mora, mirtillo.

Frutta secca: mandorla, nocciola, noce, uvetta.

Frutta cotta: pere, prugne, confetture, ciliegie.

Attenzione: si riesce anche a dire se l'odore è di un frutto acerbo o maturo!

ODORI ERBACEI

Erba fresca, erba tagliata, fieno, peperone verde, foglia di tabacco, muschio, fungo, tè, menta, salvia.

ODORI SPEZIATI, AROMATICI

Anice, cannella, chiodi di garofano, pepe nero, finocchio, liquirizia, noce moscata, alloro, basilico, vaniglia, tartufo.

ODORI BALSAMICI

Resina, ginepro, ambra, incenso.

ODORI TOSTATI

Cacao, caffè, cioccolato, caramello, catrame (goudron).

ODORI MINERALI

Pietra focaia, polvere da sparo, selce, grafite.

ODORI ANIMALI

Cuoio, carne, sudore di cavallo, urina di gatto, pelliccia.

ODORI LEGNOSI

Castagno, quercia, legno verde, legno vecchio, scatola di sigari, sandalo.

ODORI ETEREI

Smalto per unghie, sapone, caramella mou, burro, crosta di pane, cera d'api.