



Glossario del Vino

by Massimo Moretti

<https://www.massimomoretti.it>



Autore: Massimo Moretti
Email: 517maximo@gmail.com
Prima Versione: 2025
Pagine n°: 249
Totale lemmi: 1.761



Copyright © 2026 Massimo Moretti U.R.L. <https://www.massimomoretti.it>

Nessuna parte del File può essere riprodotta con sistemi elettronici, meccanici od altro, senza l'autorizzazione scritta da parte dell'Autore



a.i.s.

acronimo di Associazione Italiana Sommeliers

A.O.C.

= Appellation d'Origine Contrôlée: Denominazione d'Origine Controllata = D.O.C. È la dizione francese per i vini di qualità superiore, la cui produzione è regolamentata per legge. La A.O.C. è nella categoria comunitaria del V.Q.P.R.D.: Vini di Qualità Provenienti da Regione Determinata; anche lo Champagne rientra in questa categoria.

ABBASTANZA COMPLESSO

Esame Olfattivo: sufficiente successione di profumi; pochi riconoscimenti

Abbastanza Consistente

Esame Visivo, Consistenza: Moderata scorrevolezza. Equilibrio durezza/morbidezza

Abbastanza Limpido

Esame Visivo, Limpidezza: Leggerissima velatura dovuta a rifermentazione o invecchiamenti; fare attenzione a non mescolare troppo prima della mescita

abbigliamento

Insieme degli ornamenti con cui viene decorata la bottiglia: etichetta, controetichetta, fascetta, lunetta, capsula, ecc. (in francese habillage)

ABBINAMENTO

È la scelta, fatta di solito dal sommelier, per legare il cibo al vino migliore (o viceversa).

Abbinamento cibo-vino

L'arte di armonizzare e valorizzare al meglio le caratteristiche dei vini e dei cibi fra di loro. È basata su regole che lasciano comunque spazio al gusto e all'esperienza di chi le adotta

Abbinamento per contrapposizione



Nasce dalla necessità di contrastare o almeno ridurre, in un abbinamento, le caratteristiche dominanti, onde consentire un maggiore equilibrio gustativo. Se un cibo, ad esempio, è prevalentemente grasso, sarà opportuno abbinarlo ad un vino fresco, vivace, ricco di acidità, in grado di pulire la bocca, oppure tannico e alcolico, purché la struttura del piatto lo consenta.

Abbinamento per similitudine

È indispensabile quando il sapore del cibo è a prevalenza dolce. Abbinare uno spumante secco ad una torta di crema farcita è un grossolano errore: il piatto perderebbe quella sua sensazione di piacevolezza e rotondità e il vino sembrerebbe aggressivo e quasi amaro. Molto meglio un Moscato d'Asti dolce (se si prediligono le bollicine).

ABBOCCATO

Vino amabile, tendente al dolce.

ABBOCCATO (O AMABILE)

vino leggermente dolce a causa di un residuo zuccherino

ABBONIMENTO

Pulizia delle botti, realizzata mediante successivi lavaggi e getti di vapore caldo sotto pressione che asportano tutti i residui.

AC

Acronimo per Appellation Contrôlée, una versione abbreviata di Appellation d'Origine Contrôlée. Spesso usato per distinguere fra vini di alta qualità come i gran crus di Borgogna ed i semplici vins de table e vins de pays..

AC (APPELLATION CONTRÔLÉE)

Fa parte del sistema normativo francese di denominazione e garantisce l'origine del vino da una determinata zona. All'interno di una regione può esistere una gerarchia delle denominazioni. Comunque, in generale le leggi controllano: la zona cui il nome si riferisce, le varietà di uve autorizzate, la densità e la resa dei vitigni, i livelli minimi di alcol.

ACERBO



Un vino non ancora affinato, aspro. Lo è quasi sempre un vino giovane soprattutto un rosso che deve maturare.

ACERBO (O ACIDULO)

vino eccessivamente acido, non ancora bevibile, necessita di ulteriore affinamento

ACESCENTE

Con questo termine si indica un vino che sta iniziando ad acetificarsi

ACESCENZA

Alterazione del vino che assume odore e sapore acido tipici dell'aceto per l'azione degli acetobatteri.

ACETALDEIDE

Detto anche etano, si forma attraverso l'ossidazione dell'alcol del vino. Gradita nello Sherry ma non nei vini da tavola.

ACETALI

Sostanze che si formano per effetto della reazione tra l'Aldeide e l'Alcol, durante il processo di invecchiamento del vino.

Aceto

Se un vino viene esposto all'aria abbastanza a lungo, può trasformarsi in aceto. E' un processo in due parti: l'alcol del vino reagisce all'ossigeno nell'aria e si converte prima in aldeide e quindi in acido acetico (la causa del pungente odore di aceto). I vini con livelli alcolici al di sopra dei 15% non possono trasformarsi in aceto. E' questa la ragione d'essere che sta dietro ai vini fortificati, che hanno livelli alcolici di 15% e più. Per esempio, lo Sherry Fino è uno dei vini fortificati più leggeri, ma deve avere almeno 15,5% di alcol proprio per impedire una possibile trasformazione in aceto.

Acetonico

odore o sapore che richiama l'acetone (per lo più presente in vini acidi, in vini fermentati in maniera difficoltosa, in vini rifermentati)

Acetoso



odore o sapore che richiama l'aceto (per lo più presente in vini dall'alto tenore in acidità volatile o in acetato d'etile); sinonimo di spunto; difetto grave

ACIDI

La tipologia compositiva dell'acidità e la forza acida ed imprimente dei singoli acidi creano una tipica sensazione di vivacità e freschezza. In base alla diversa percezione di acidità un vino può essere definito: Piatto – Poco fresco – Abbastanza fresco – fresco – Acidulo. Piatto si dice di un vino la cui carenza di acidità non lascia alcuna traccia di freschezza. Normalmente si tratta di vini affetti da patologie, come le rifermentazioni di alcuni acidi, o di vini vecchi (vini in avanzato stato di maturità). Poco fresco si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa ma piacevole sensazione di acidità, che procura una leggerissima salivazione. Normalmente si tratta di vini maturi, più o meno invecchiati, nei quali vi sia una componente acida appena avvertibile. Abbastanza fresco si dice di un vino in cui si percepisce una discreta e piacevole sensazione di acidità, che procura una buona salivazione. E' una prerogativa ottimale per gran parte dei vini rossi giovani e dei vini bianchi e rosati meno giovani. Fresco si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione di acidità, che procura un'abbondante salivazione. E' questa una prerogativa importante per i vini bianchi e rosati frizzanti in genere, ottimale per gli spumanti secchi. Acidulo si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di acidità, che procura un'abbondante e fluida salivazione e una leggera contrazione gengivale. Normalmente si tratta di vini ottenuti da uve poco mature e di vini che possiedono una forte acidità.

ACIDIFICAZIONE

Operazione con la quale si effettua l'aggiunta nel vino di sostanze acide.

ACIDIMETRO

strumento che misura l'acidità volatile nei vini.

ACIDITÀ

Una delle sensazioni che determina il gusto del vino, dovuta agli acidi che il vino contiene naturalmente. Se non è eccessiva, l'acidità contribuisce all'armonia e equilibrio del vino, donandogli un carattere fresco e vivace

Acidità fissa

Acidità determinata dagli acidi fissi (non volatili). Componente fondamentale di un vino. Rappresenta la somma degli acidi presenti e si esprime solitamente in grammi per litro (g/l). Da essa dipendono sia la gradevolezza di un vino che la buona conservazione.



Acidità totale

somma dell'acidità, sia volatile che fissa - componente fondamentale di un vino. Componente fondamentale di un vino, è la somma dei vari acidi (fissi e volatili) presenti (malico, tartarico, citrico, acetico) e si esprime in g/L.

Acidità volatile

È la componente acidica derivata per lo più dal tenore in acido acetico. Un valore alto dell'acidità volatile indica, nella maggior parte dei casi, un'alterazione in atto verso lo spunto o l'acescenza.

ACIDO

Si dice di un vino disarmonico per una quantità troppo elevata di acidi.

ACIDO ACETICO

E' l'unico acido volatile del vino. E' presente in quantità molto limitate nei vini sani e in quantità abbastanza elevate in quei vini che hanno subito alterazioni microbiche, al di sopra dello 0,7% ne accentua la durezza e l'astringenza.

ACIDO CITRICO

Presente nel vino in basse concentrazioni, è responsabile di una sensazione acidula gradevole. E' un acido facilmente attaccato ai batteri lattici e perciò tende, nel vino a scomparire.

ACIDO LATTICO

Deriva normalmente dalla fermentazione dell'acido malico attaccato dai batteri lattici. Può anche derivare dall'alterazione degli zuccheri, della glicerina e dell'acido tartarico.

ACIDO MALICO

E' responsabile di sensazioni poco piacevoli, acerbo, duro, è un acido instabile e può venire facilmente degradato, con la fermentazione malolattica, in acido lattico, meno aggressivo

ACIDO METATARTARICO

è il prodotto più utilizzato per la stabilizzazione tartarica; esso si rivela molto efficace, ma la sua stabilità nel tempo è limitata. È un poliestere originato dall'esterificazione intramolecolare dell'acido tartarico, di una funzione acida di una molecola e una funzione alcolica secondaria di un'altra, nella misura minima del 40%. Esso è utilizzabile alla dose massima di 10 g/hL per evitare le precipitazioni dei sali dell'acido tartarico. Si



tratta di un polimero dalla famiglia dei lattidi, suscettibile di riformare l'acido tartarico per idrolisi. Esso può contenere impurezze, come l'acido piruvico. L'acido agisce opponendosi all'ingrossamento dei germi submicroscopici che costituiscono il punto di partenza della formazione dei cristalli. Le grosse molecole non cristallizzabili di acido metatartarico si sostituiscono a quelle del KHT nel corso della costruzione del cristallo, bloccando il fenomeno dell'apporto di molecole di bitartrato e l'ingrossamento del cristallo. Una caratteristica nell'impiego dell'acido metatartarico in enologia è l'instabilità delle sue soluzioni, in funzione del tempo e della temperatura. Si osserva che un campione, conservato a 0 °C, non dà luogo a precipitazioni, mentre un altro, conservato a 20 e 25 °C, dà luogo a un precipitato di tartrato di calcio; questo succede perché ad alte temperature si ha l'idrolisi dell'acido metatartarico, e il vino perde così la sua protezione.

Acido sorbico

Additivo antimicrobico, con funzione antimuffa, utilizzato talvolta nel vino in combinazione con l'anidride solforosa, la cui degradazione può causare l'indesiderato odore di geranio.

ACIDO SUCCINICO

Si forma durante la fermentazione alcolica. La sua presenza nel vino non conferisce sensazioni prettamente acide, ma piuttosto esercita un ruolo importante nel determinare la sapidità, sensazione complessa di carattere salato-amaro-acido. Conferisce, inoltre, vinosità ai vini giovani.

ACIDO TARTARICO

L'acido che più contribuisce al pH acido del vino. Nelle giuste proporzioni conferisce freschezza e vivacità, in eccesso dà al vino durezza, asprezza e disarmonia.

ACIDULO

È riferibile a un vino giovane, gradevolmente fresco per leggera, piacevole e esuberante acidità.

Acinellatura

anomalo del grappolo per contemporanea presenza di acini sani accanto ad altri che non si sviluppano a seguito di parziale fecondazione al momento dell'infiorescenza

ACINO

Chicco dell'uva può essere diverso per colore, forma, grandezza e peso.

acquavite



Bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di succhi vegetali seguita da distillazione

ACQUERELLO

Vinello ricavato da acqua versata sopra le vinacce, dopo averne spremuto il vino.

ACQUOSO

Aggettivo utilizzato per denotare una debolezza nel vino, il fatto che il tenore alcolico è così basso che il vino sembra allungato con acqua.

acre

Sensazione olfattiva o gustativa pungente

ADEGA

Significa "cantina usata per la vinificazione" in portoghese.

adsorbimento

Si indica l'anidride carbonica che va alla ricerca del suo stato naturale con le bollicine che vanno verso l'alto sotto forma di "catenelle".

Aereo

vino leggero, poco concentrato e/o ricco di alcol; sinonimo di etereo e volatile

AEROMETRO

Strumento per la misurazione della pressione che si crea nelle bottiglie di Franciacorta durante la presa di spuma, dovuta allo sviluppo dell'anidride carbonica generata dai lieviti che metabolizzano lo zucchero.

AFFINAMENTO

Periodo più o meno lungo di maturazione che consente al vino di assumere caratteri organolettici completi ed equilibrati. L'affinamento può avvenire sia in botte sia in bottiglia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI



Dopo il tiraggio, inizia la fase di presa di spuma, che non serve solo a trasformare il vino in un Franciacorta con il caratteristico perlage. Infatti, il lungo contatto del vino con i lieviti e i loro residui, con la «lisi» dei lieviti, trasforma il gusto del Franciacorta, conferendogli i caratteristici profumi e sapori.

affumicato

Odore gradevole che ricorda gli alimenti affumicati.

Afometro

Strumento che serve per misurare la pressione in bottiglia, espressa in bar, degli spumanti e dei vini frizzanti. Apparecchio ideale per il controllo della pressione finale in bottiglia e quindi il contenuto di CO₂ sui vini spumanti e bevande gassate in genere. I vini spumanti sono definiti secondo la legge italiana in base alla produzione di spuma provocata dallo sviluppo di anidride carbonica al momento dell'apertura della bottiglia. All'atto dell'apertura il prodotto all'interno della bottiglia deve avere una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar ad una temperatura ambiente di 20°C per i DOC. Gli altri prodotti tipo spumanti aromatici devono misurare 3 bar. Il vino frizzante deve presentare una sovrappressione non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar. La proprietà del vino di produrre spuma dovuta alla pressione è detta afrosità e viene misurata dall'afometro. La struttura dell'afometro classico è stata riveduta per adattarsi a qualunque tipo di tappo (sughero, corona, plastica) come richiede la moderna industria dell'imbottigliamento. (Afròmetro, dal greco aphros spuma)

Afròmetro

strumento per la misurazione della pressione che si crea nelle bottiglie di Champagne durante la presa di spuma.

AFROSITA'

Proprietà che ha il vino di produrre schiuma dovuta alla pressione. Tale proprietà è misurata con uno strumento detto afometro.

agarico

Odore di fungo, speziato, vegetale, tipico di vini che hanno subito una reazione di riduzione.

ageusia

Assenza di sensazioni gustative o perdita di sensibilità gustativa.

Aggraziato



Un vino aggraziato è ben equilibrato e raffinato. Un sinonimo più comunemente usato è “elegante”.

aggressivo

Vino molto acido, che irrita le mucose.

AGOSTAMENTO

Fase in cui crescono le foglie e si sviluppano i nuovi tralci. La vegetazione continua fino ad agosto, raggiungendo il suo apice in giugno. In agosto avviene la maturazione dei tralci, che cambiano colore e lignificano.

agriotta

Odore fruttato tipico dei vini di Borgogna. Ricorda il profumo dell'agriotta, una varietà di visciola dal gusto selvatico.

agro

Vino che odora di aceto, colpito da acescenza.

AGRODOLCE

Malattia dovuta all'azione di 'batteri lattici' che causa nel vino una sensazione di agrodolce molto sgradevole. La malattia è difficilmente curabile.

AGUARDENTE

sprito naturale dell'uva che si usa per rafforzare il Porto.

alambicco

Strumento utilizzato nella distillazione. Può essere continuo o discontinuo.

albeisa

bottiglia tipica della zona di Alba, utilizzata comunemente per le produzioni locali (Barbera, Barolo, Barbaresco, ecc.). Simile ad una borgognona



albumina

Sostanza proteica utilizzata per il collaggio dei vini

Alcalinità delle ceneri

Rappresenta la frazione salificata dell'acidità del vino.

Alcol

Sostanza organica originata durante la fermentazione alcolica per attività metabolica dei lieviti sugli zuccheri.

Alcol complessivo

Alcol svolto + alcol potenziale.

Alcol da svolgere

E' il grado alcolico producibile dalla totale trasformazione degli zuccheri ancora presenti in un vino.

ALCOL ETILICO

Tra gli alcoli prodotti dalla fermentazione (etanolo, glicerolo, butilenglicole, inositolo, sorbitolo), l'etanolo o meglio alcol etilico è senz'altro il più importante. La sua quantità, che può variare a seconda della gradazione, influenza notevolmente tutto il complesso dei caratteri organolettici.

Alcol metilico

Conosciuto anche come metanolo, è l'alcol più semplice sempre presente nei vini in piccole quantità (60-150 mg/l). Originato durante la vinificazione, influisce sul gusto e sui profumi, ma essendo altamente tossico, la legislazione ha necessariamente posto dei limiti precisi alla sua presenza nel vino.

Alcol per volume (ABV)

Molti paesi richiedono alle loro aziende vinicole, oppure ai vini importati nel loro paese, di specificare al consumatore quanto alcol c'è nel loro vino. Negli Stati Uniti la quantità di alcol è riportata sull'etichetta come una percentuale dell'intera bottiglia di vino. Da qualche parte sull'etichetta vedrete scritto in caratteri minuti qualcosa come "Alcol 13% volumetrici" (by Volume), che significa che quasi un ottavo del vino è alcol puro. Le leggi americane proibiscono ai vini da tavola di superare i 14% volumetrici, altrimenti vengono considerati vini da dessert. Una scappatoia nella legge permette comunque un margine di errore di 1,5%.



Per questo un vino di 12,5% volumetrici può in realtà essere di 14% (ma non di più). In generale, se l'etichetta riporta una percentuale esatta (es. 13,6%), questa è probabilmente una misurazione precisa.

Alcol potenziale

Quello che si otterrebbe se anche gli zuccheri residui venissero fermentati (ha un certo valore nei vini dolci).

Alcol svolto

È quello effettivamente presente nel vino a fine fermentazione

alcolemia

Percentuale di alcol etilico presente nel sangue dopo l'assorbimento di una bevanda alcolica.

ALCOLI

Questo termine indica l'alcool ottenuto dalla fermentazione degli zuccheri

ALCOLICO

Vino in cui risalta particolarmente la parte alcolica.

alcolimetro

Strumento che misura il tenore di alcol nelle bevande alcoliche.

alcool

Composto organico del vino prodotto dalla trasformazione operata sullo zucchero dai lieviti. L'alcol complessivo di un vino è la somma dell'alcol svolto (quello indicato sull'etichetta espresso in volume %, es: 12,5%) e quello potenziale, ovvero quello che si otterrebbe se si facessero fermentare anche gli zuccheri residui (vini dolci, es: +/-2). Il volume alcolico di un vino è dato dalla percentuale di zucchero x 0,6 (da 1g di zucchero si ottengono 0,6ml di alcol)

Alcooli

E' risaputo che gli alcooli influenzano il gusto del vino e, a partire dagli 11°-12° vol. si comincia a percepire in bocca una sensazione pseudocalorica e/o un certo bruciore sulla lingua. In base alla diversa percezione di pseudocalore un vino può essere definito: Leggero – Poco caldo- Abbastanza caldo – Caldo – Alcolico.



Leggero si dice di un vino in cui non si percepisce alcuna sensazione pseudocalorica, a causa del basso titolo alcoolometrico, generalmente non superiore a 4° - 4,5°, come nel caso, ad esempio del Moscato d'Asti. Questa valutazione può anche essere estesa a quei vini ricchi di acidi e/o tannini, nei quali il titolo alcoolometrico non supera i 6° - 7° come nel caso, ad esempio l'Oltrepò pavese Sangue di Giuda e il Brachetto d'Aqui; quando questa situazione non si verifica nei seguenti prodotti è da ritenersi un'anomalia. Poco caldo si dice di un vino in cui si percepisce una modesta sensazione pseudocalorica. Normalmente si tratta di vini il cui titolo alcoolometrico è moderato (10° - 11°) e di vini nei quali prevale la sensazione fresco-tannica. Abbastanza caldo si dice di un vino in cui si percepisce una netta e piacevole sensazione pseudocalorica. Normalmente si tratta di vini con "sufficiente" titolo alcoolometrico (11° - 12°), nei quali l'alcool è perfettamente in equilibrio con altre componenti. Caldo si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione pseudocalorica. Normalmente si tratta di vini con "strutturati" e con elevato titolo alcoolometrico (12° - 13,5°), nei quali l'alcool è in perfetto equilibrio con altre componenti, oppure di vini "poco strutturati", nei quali la sensazione di pseudocalore non è supportata dagli altri elementi. Alcoolico si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione pseudocalorica. Normalmente si tratta di vini "speciali", ottenuti con particolari tecniche enologiche (alcoolizzazione, aggiunta di sifone ...), con elevato titolo alcoolometrico (15° - 18°), oppure di altri vini, "non speciali" che però presentano un elevato contenuto di alcool e, soprattutto, questo non è in equilibrio con altre componenti. In questi casi, tale "gradazione" elevata risulta un'anomalia del gusto.

ALCOOLICO

Grado o gradazione alcolica è il contenuto in alcol etilico di una bevanda alcolica; viene espresso in grammi o in volume di alcol etilico anidro per litro di liquido. Sono definite come alcooliche le bevande che contengono una percentuale di alcol superiore al 3%.

ALDEIDI

Composti chimici che possono essere presenti nel vino, l'acetaldeide è il più comune di essi.

Aligoté

Questo vitigno francese a bacca bianca è largamente coltivato in Borgogna. E' usato per fare un vino bianco secco, con un gradevole gusto di limone, destinato usualmente ad essere consumato giovane. In molti vigneti al di fuori della Borgogna, l'Aligoté è stato rimpiazzato dallo Chardonnay, che dà vini più ricchi e di qualità migliore. Comunque l'Aligoté è ancora popolare in qualche paese dell'Europa orientale come Bulgaria, Romania e Russia. Le viti più vecchie di Aligoté tendono a produrre vini di migliore qualità con caratteristici profumi di limone.

Allampante

Sensazione sgradevole provocata da quei vini troppo astringenti per eccesso di tannini o acidità, sostanze che si legano alle proteine della saliva dando una sensazione di asciugamento delle mucose.



ALLAPPANTE

Un vino aspro, ruvido e astringente, eccessivamente tannico. Si dice anche di un vino che lega in bocca

allappare

Provocare reazioni fra i denti causata da un vino troppo acido o tannico (provocare astringenza)

ALLEGAGIONE

E' il momento in cui le infiorescenze si trasformano in grappoli: da ogni fiore fecondato si sviluppa un acino. La resa bacca/acino varia in rapporto alle varietà e alle condizioni stagionali.

Alloctono

Si dice di vitigno importato, non originario dell'area in questione.

ALMACENISTA

Perfeziona piccole quantità di Sherry, dopo averle acquistate da piccoli produttori, invecchiandolo per rivenderlo a una grande bodega per effettuare miscele.

ALMUDE

Unità di misura che si usa nel commercio del Porto, vale 25,4 litri.

ALONE

In un bicchiere di Spumante sono le bollicine di gas carbonico formatesi attorno al disco di vino, provenienti da quelle in ascensione dal fondo del bicchiere.

ALTERATO

Vino che, per cause naturali o accidentali, ha mutato in peggio le sue caratteristiche.

alterazione

Modifica di alcune qualità del vino causata da malattie oppure difetti che provocano il deterioramento degli aspetti organolettici.



ALZAVINO

È un tubo appuntito, di vetro o di metallo, utilizzato dal cantiniere per prelevare un campione di vino dal foro o cocchiere della botte.

AMABILE

Vino di gusto dolce e soddisfacente.

AMARO

fa chiaramente riferimento a uno dei gusti elementari e quando si associa a un vino non c'è altro da dire. Una volta indicava esclusivamente i vini affetti da amarone, una malattia batterica. Si avverte una persistenza sgradevole che diventa retrogusto.

AMAROGNOLO

Usato per definire il retrogusto di certi vini, con connotazione positiva.

AMARONE

Malattia dovuta all'azione di batteri lattici che trasformano la glicerina in acroleina. Quest'ultima è la causa del gusto marcatamente amaro ma può essere facilmente combattuta dalle normali dosi di utilizzo della anidride solforosa.

AMBIENTARE

Mettere il vino in condizione tale da raggiungere la giusta temperatura di servizio, per poter esprimere al meglio la sua fragranza.

AMBRATO

Quando il vino ha tonalità gialla simile all'ambra. È tipico dei vini da dessert, ma è una definizione negativa nei bianchi secchi perché questo colore si assume quando sono troppo invecchiati.

American Viticultural Area (AVA)

L'AVA è la versione un po' annacquata del sistema che regola l'industria del vino in Francia, l'Appellation d'Origine Contrôlée, o AOC. Essa fu creata nel 1983 con il principale proposito di garantire che almeno l'85% delle uve usate per fare una bottiglia di vino registrata AVA, provengano da una specifica area viticola



americana. Per esempio, se una bottiglia di Kenwood Pinot Noir riporta sull'etichetta "Russian River Valley", significa che almeno l'85% delle uve usate per fare il vino devono essere venute dalla regione della Russian River Valley. Altre AVA includono Napa Valley, Sonoma Valley e sottozone AVA come Chalk Hill nella Russian River Valley. Il problema è che un AVA in realtà dice molto poco all'acquirente del vino, perché uve coltivate ad una estremità di una regione enorme e varia come Napa Valley possono avere poco o niente a che fare con quelle raccolte 25 miglia più lontano, anche se nella stessa Napa Valley. Manca inoltre la segnalazione dei vitigni impiegati e dei metodi di vinificazione usati (ognuno dei quali in Francia viene regolato dalla legge attraverso le sue AOC per assicurare la qualità). In breve, l'AVA non dice pressoché nulla riguardo alla qualità del vino, ma solo dove sono state coltivate le uve. Le delimitazioni di un'AVA sono stabilite dal Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms.

ammorbidire

Perdere durezza con la maturazione. Nel tempo le sostanze tanniche si arrotondano

AMMOSTARE

Pigiare l'uva per fare il mosto. L'ammostatura è detta più comunemente pigiatura e si effettua frantumando e spremendo il prodotto.

ammuffito

Odore sgradevole prodotto da una vendemmia o da un barile ammuffiti (difetto).

AMONTILLADO

Sherry secco e vivace di colore ambra, ottenuto dall'invecchiamento di un fino senza aggiunta di vini giovani.

ampelidacee

o ampelidee Famiglia di piante (sarmentose) alla quale appartiene la Vitis vinifera , la specie che produce l'uva è per vinificare .

ampelidacee o ampelidee

Famiglia di piante (sarmentose) alla quale appartiene la Vitis vinifera , la specie che produce l'uva è per vinificare .

AMPELOGRAFIA



Disciplina che studia la vigna nel suo insieme, descrivendo e classificando le varietà dei vitigni

ampelologia

Scienza della coltivazione della vite.

AMPIO

Esame Olfattivo: Raccoglie diverse sensazioni derivanti da aromi primari, secondari e terziari che si sono evoluti nel tempo. Farina, crosta di pane, lieviti (riscontrabili spesso in vini rifermentati con lieviti selezionati come gli spumanti). Burro, formaggio (odore di latteria), miele, sidro, birra, tabacco, farina. Si dice di un vino corposo, ricco e denso, dai profumi complessi

Analogia

richiamo evidente proposto dai profumi, dal gusto, dal dopo bocca di un vino con fiori, frutti o sostanze diverse. Sinonimo di richiamo

anemico

Vino i cui caratteri sono insignificanti al gusto.

ANETO

Odore che ricorda l'anice o il finocchio

anfora

Recipiente di terracotta a due anse adoperata dagli antichi per conservare il vino.

Angoloso

Un vino angoloso ha livelli elevati di acidità e di tannino, una condizione che di solito si stempera con l'invecchiamento, ma che crea spiacevoli sensazioni e acidità (più che mordere una mela verde). Il termine viene normalmente usato nel descrivere vini bianchi o Champagne.

anidride

Anidride carbonica: CO₂, ossido acido, gas prodotto durante il processo fermentativo dell'alcol (che rende il vino frizzante, oltre certe dosi). Aumenta la freschezza del vino aumentandone l'aroma. Anidride solforosa:



SO₂, ossido acido, gas prodotto dalla combustione dello zolfo nell'atmosfera, dalle proprietà antiossidanti e antisettiche. Utilizzata nelle pratiche di cantina

ANIDRIDE CARBONICA

Viene prodotta dalla trasformazione degli zuccheri in alcol durante la fermentazione del mosto. È indispensabile per la presa di spuma del Franciacorta nella rifermentazione in bottiglia.

Anidride solforosa

Additivo alimentare ad azione antimicrobica, inibente e antiossidante. L'anidride solforosa è impiegata, nel periodo della vendemmia sul mosto, per controllare l'andamento della fermentazione alcolica, impedire lo sviluppo dei lieviti apiculati su quelli ellittici (*saccharomyce cerevisiae*) nel periodo di tempo che separa la raccolta delle uve fino all'avvio della fermentazione alcolica e svolge un'azione meccanica durante la macerazione dei vini rossi, che favorisce in parte l'estrazione delle sostanze colorate delle uve rosse (antociani) creando delle microlesioni sulla buccia. A dosi più alte è impiegata per mutizzare il mosto, ovvero per abbattere la carica microbica totale ed impedire lo sviluppo di qualsiasi tipo di microrganismo. È impiegata, durante tutto l'anno sul vino, per impedire lo sviluppo di microrganismi che potrebbero causare alterazioni. Le dosi massime ammesse di Anidride Solforosa, secondo la normativa italiana sono 200 mg/L sia che si tratti di vini rossi o di vini bianchi, secondo la normativa comunitaria sono di 160 mg/L per i vini rossi e di 210 mg/L con la possibilità di elevare il limite di 40 mg/L in annate sfavorevoli. Secondo ulteriori disposizioni comunitarie, viene considerata valida la norma più restrittiva.

animale

La gamma delle sfumature d'odore emesso dagli animali: ambra, arrosto, bagnato, cacciagione, muschio, pelame, pelo, salmì, selvaggina, sudore, ecc.

annacquato

(A) Vino senza corpo né nerbo, che sembra diluito con acqua. (B) Vino cui è stata aggiunta acqua (vietato dalla legge).

ANNATA

Si riferisce all'anno in cui è stata effettuata la vendemmia delle uve e stabilisce quindi l'età del vino. La si può indicare in etichetta se il vino è fatto con almeno l'85% di uva vendemmiata nell'anno.

anosmia

Incapacità di percepire gli odori.



Antibotritici

trattamenti contro la muffa praticati sul frutto in vigneto (vedi botrytis)

Antioidici

trattamenti contro l'oidio praticati sul frutto in vigneto (vedi)

ANTOCIANI

Sostanze disciolte nel vino che gli forniscono la caratteristica colorazione rossa.

antocianina

Pigmento di origine fenolica, contenuto nei vegetali, specialmente nelle uve nere. Il suo potere colorante diminuisce col tempo.

AOC

Acronimo per Appellation d'Origine Contrôlée

AOC (APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE)

Vedi AC

APHROMÈTRE

– Afròmetro, strumento per la misurazione della pressione che si crea nelle bottiglie di Champagne durante la presa di spuma, per il progressivo sviluppo dell'anidride carbonica prodotta dai lieviti che metabolizzano lo zucchero.

APICE

Rappresenta la fase culminante del ciclo di vita di un vino. Da cogliere al volo.

APPASSIMENTO

Tecnica di parziale essiccazione dell'uva per ottenere vini dal gusto più ricco e aromi caratteristici di frutta matura.



appassito

Odore di fiori appassiti.

APPELLATION CHAMPAGNE

- Denominazione Champagne, la denominazione "Champagne" è limitata ai vini provenienti dall'omonima regione del nord-est della Francia, esclusivamente spumantizzati col metodo champenois e prodotti con le uve dei tre vitigni autorizzati (Pinot nero, Pinot meunier e Chardonnay). È l'unico vino che, per la sua fama internazionale, è esonerato dallo scrivere in etichetta le parole "appellation d'origine contrôlée".

Appellation d'Origine Contrôlée

(A.O.C.) Denominazione d'Origine Controllata. D.O.C. È la dizione francese per i vini di qualità superiore, la cui produzione è regolamentata per legge. La A.O.C. è nella categoria comunitaria del V.Q.P.R.D.: Vini di Qualità Provenienti da Regione Determinata; anche lo Champagne rientra in questa categoria.

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

È il sistema usato dal governo francese per individuare le regioni vinicole del paese e regolare gli standards di vinificazione (contenuto alcolico, vitigni, metodi di coltivazione, ecc.). L'etichetta su una bottiglia di Bordeaux per esempio dirà "Appellation Bordeaux Contrôlée" o qualche variazione al riguardo. L'AOC fu istituita negli anni Trenta per aiutare a garantire la qualità del vino francese e per impedire etichette fraudolente. È il gradino più alto dei quattro livelli del sistema francese di classificazione dei vini, mentre il più basso è rappresentato dal Vin de Table. L'equivalente italiano dell'AOC è la DOC (Denominazione d'Origine Controllata), la versione canadese è la VQA (Vintners' Quality Alliance) e così via.

Appiccicoso

Termine usato in degustazione per un vino così intenso da assomigliare nel sapore ad una confettura. Lo si riferisce in particolare ai vitigni ricchi di zucchero e di acidi coltivati in climi molto caldi, come gli Zinfandels californiani o gli Shiraz australiani. Un vino appiccicoso è generalmente considerato un vino difettoso, soprattutto se la caratteristica è particolarmente accentuata.

ARA

Unità di superficie che equivale a 100 mq.

aranciato

riflesso arancione di alcuni vini rossi, indice di invecchiamento.



ARCHETTI

Bordo dai contorni oleosi e incolori che si forma quando si fanno lambire le pareti del bicchiere dal vino. Gli archetti possono essere più o meno marcati a seconda della ricchezza del vino in alcool, zuccheri e gliceridi.

ARENA (SABBIA)

È uno dei tre tipi di terreno della regione dello Sherry in Spagna.

argilloso

Suolo costituito prevalentemente da argille.

ARISTOCRATICO

quando il vino ha eccezionali doti di finezza dovute alla nobiltà del vitigno di provenienza.

aristolochia

Odore erbaceo di alcuni vini quando questa pianta, presente nei vigneti, si meschia all'uva durante la vendemmia. Quest'odore si percepisce anche nei vini le cui uve sono state raccolte prima della piena maturazione. Odore tipico dei vini giovani prodotti da Cabernet Sauvignon, che col tempo si trasforma in tabacco o catrame.

ARMONIA

L'armonia è lo stato ottimale di equilibrio di un vino. La scala usata comunemente definisce un vino, in rapporto alla carenza o all'eccesso di uno o più dei componenti.

Armonia complessiva

In base all'armonia un vino può essere definito: Poco armonico – Abbastanza armonico – Armonico. Poco armonico si dice di un vino in cui si riscontra una netta discrepanza tra componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche, nelle tre fasi dell'analisi sensoriale. Abbastanza armonico si dice di un vino in cui si riscontra una leggera imperfezione di una o più componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche, nelle tre fasi dell'analisi sensoriale. Armonico si dice di un vino in cui si combinano in modo perfetto tutte le componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche che, nelle fasi dell'analisi sensoriale, risultano essere al massimo della loro espressione qualitativa.

ARMONICO



È un vino equilibrato in cui acidità, morbidezza e tannicità si trovano a livelli equivalenti, senza prevalere l'uno su l'altro.

ARMONIOSO

Vino che ha tutti gli elementi gustativi in perfetto rapporto fra di loro. Questo avviene quando raggiunge la perfetta maturazione

Arneis

Allo stesso tempo vitigno e vino del Piemonte, nel Nord Ovest dell'Italia. Ha avuto origine nel Roero dove un tempo era gustato da un fedele seguito di ammiratori locali. Ma poi l'Arneis cadde in declino e fu sul punto di estinguersi nei primi anni Settanta. Comunque nel decennio successivo l'entusiasmo per questo vino bianco secco profumato e potente si riaccese e gli impianti e la produzione aumentarono sensibilmente. All'Arneis fu accordata la DOC nel 1989, dopo aver consolidato la sua reputazione di bianco elegantemente erbaceo e dal gusto di mandorla, di bassa acidità e da bere giovane.

AROMA

Sensazione olfattiva che si percepisce dopo aver deglutito il vino, attraverso la via retronasale.

AROMATICO

Si dice di un vino che conserva l'aroma dell'uva di origine.

Aromatizzato

Vino a cui sono state aggiunte altre sostanze (saccarosio, aromi ecc.) per conferirgli particolari sapori e odori. Rientrano in questa categoria il Barolo Chinato, il Vermouth, il Marsala alla mandorla ecc.

Aromi primari

Aromi del vino già presenti nelle uve di partenza come aromi veri e propri (es. terpeni) o come precursori di aromi specifici (es. tioli). I vitigni da cui provengono sono chiamati "aromatici" (Moscato, Malvasia, Gewürztraminer ecc.).

Aromi secondari

Aromi che originano dalla fase prefermentativa e fermentativa, che caratterizzano i vini giovani non aromatici.



Aromi terziari

Aromi che derivano dalla fase di maturazione dell'uva, in particolare in legno, dal suo affinamento e dall'evoluzione in bottiglia; sono quelli che caratterizzano i vini invecchiati.

ARRICCHIMENTO

Consiste essenzialmente nello zuccheraggio (aggiunta di saccarosio nel mosto) ovvero nel taglio (aggiunta al mosto di altri mosti o di vino a elevato contenuto alcolimetrico). La legislazione italiana vieta lo zuccheraggio tranne che per alcuni vini speciali, indicati dalla legge.

arzente

Vino forte, ricco d'alcol, che provoca una sensazione di calore. D'Annunzio: acquaviti arzenti.

ASCENDENTE

Vino molto alcolico e ricco di componenti volatili.

ASCIUTTO

È il vino che lascia in bocca una sensazione di "pulito".

aspetto

Colore di un vino, intensità e limpidezza di un colore particolare.

asprezza

Caratteristica di un vino ruvido, aspro e astringente.

ASPRIGNO

Vino leggermente spigoloso per una elevata acidità e lieve eccesso di tannini.

aspro

Vino astringente

ASSAGGIO



Indica la degustazione del vino.

ASSEMBLAGE

È un termine francese che viene utilizzato per descrivere la miscelazione dei vini.

ASSEMBLAGGIO

Fase fondamentale nella produzione del Franciacorta. Con l'assemblaggio si realizza la cuvée, ossia la miscela dei diversi vini di base, ognuno dei quali è ottenuto da uve differenti vinificate separatamente.

ASTRINGENTE

vino che asciuga la bocca, dovuto all'eccesso di tannino

ASTRINGENTE, ASPRO

Vino con eccesso di tannino e di acidità, ruvido al gusto e che lega la bocca.

ASTRINGENZA

Caratteristica dei vini ricchi di tannino, lascia la bocca asciutta e si manifesta in un sapore arido

aszù

1. grappolo del vitigno Furmint con concentrazioni zuccherine elevate dovute a vendemmia tardiva; 2. classificazione del vino ungherese Tokaji, accompagnato dal numero di laquo;puttonyos» da 2 a 6

attecchimento

Nuova fermentazione nel vino o fermentazione malolattica a primavera.

AUBE

- Aisne - Dipartimenti dell'Aube e dell'Aisne (pronuncia: obe - ène), sono zone di produzione situate a sud (l'Aube) e ad ovest (l'Aisne) rispetto al cuore della Champagne viticola. Le loro città principali sono Bar-sur-Seine e Bar-sur-Aube, nella prima, e Château-Thierry nella seconda.

aume



Botte con una capacità di 114 litri utilizzata anticamente in Alsazia.

AUSLESE

(letteralmente raccolto selezionato) vini prodotti con uve molto mature i cui grappoli vengono selezionati manualmente in vigna prima di essere raccolti. I vini auslesen si producono in genere solamente nelle annate migliori che hanno avuto condizioni climatiche particolarmente favorevoli e calde, selezionate durante la vendemmia (le uve non mature e non sane vengono scartate), con residuo zuccherino - peso del mosto da 83 a 100 gradi Oechsle

AUSTERO

Caratteristica di grandi vini rossi di alta gradazione e struttura.

autentico

Sinonimo di "franco", è un vino in cui si riconoscono pienamente le caratteristiche, soprattutto l'appartenenza ad un certo terroir

AUTOCLAVE

Recipiente di grandi dimensioni nel quale si effettua la rifermentazione del vino, secondo il metodo Charmat.

AUTOCTONO

indica un vitigno che nasce in una particolare zona e che ancora viene coltivato lì.

AUTOVINIFICATORE

È un tino per fermentazione in cui la pressione dell'anidride carbonica, prodotto durante la fermentazione, viene utilizzata per far girare il mosto in modo tale da estrarre il massimo del colore e del tannino dalle bucce dell'uva.

AVA

Acronimo per American Viticultural Area.

AVERE CORPO



Possedere consistenza e altri elementi necessari all'equilibrio generale del vino stesso.

AVVINARE

Versare un po' di vino in un recipiente perché questo ne prenda l'odore: avvinare le botti nuove, per far perdere l'odore del legno.

Aÿ

- Comune di Aÿ, celebre Gran Cru della Valle della Marna. I vigneti di Aÿ raggiungono il coefficiente massimo di qualità 100%.

B.A.T.F.

Acronimo per Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms

Bacca nera

richiamo analogico a frutti di bosco a bacca nera, quali ribes nero (cassis), mora, mirtillo, etc; offerto da vini rossi particolarmente morbidi e ricchi in tannino, tendenzialmente opachi di colore, con sfumature della tinta bordeaux-nerastre

Bacca rossa

richiamo analogico a frutti di bosco a bacca rossa, quali lampone, fragola, amarena, etc.; offerto da vini rossi non eccessivamente concentrati in tannino, perciò di colore rosso rubino trasparente ed acceso

baga

nervatura in cima al becco della bottiglia (sinonimo: cercine)

BALLON

Bicchiere dalla forma sferica ed ampia, nel quale possono svilupparsi al meglio i profumi insieme ad una forte ossigenazione del vino.

balsamico

odore percepibile nei grandi vini che ricordano la resina. Derivano dagli acidi fenolici e benzoici (incenso, catrame, liquirizia, resina, vaniglia, ecc.)



BALTAZAR

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 16 bottiglie da 0,75 litri (12 litri).

BALTHAZAR

Bottiglia da champagne la cui forma è simile a quella borgognona, ma il vetro è più spesso per sopportare maggiori pressioni. Il colore è quasi sempre verde scuro. La capacità è di litri 12,000 cioè a 16 bottiglie normali

barbatella

giovane pianta di vite con radici

Barbera

Il Barbera è un vitigno schietto che ha difficoltà ad ottenere rispetto, nonostante sia uno dei vitigni rossi più largamente coltivati in Italia assieme al Sangiovese. Perché questa mancanza di rispetto? Perché la maggior parte di esso è usato per tagliare ordinari vini da caraffa che in Italia sono di consumo corrente e che spesso sono meno cari dell'acqua minerale. Il Barbera dà vini molto colorati, di corpo da medio a pieno, con una profusione di frutti di bosco, spezie e sapori catramosi. Esso ha inoltre un'alta acidità, inusuale in un grande vino rosso, che lo rende molto versatile nell'abbinamento, con una vasta scelta di cibi che normalmente si accordano al vino rosso. Il Barbera tipicamente scarseggia di complessità e di finezza, ma una nuova tendenza è quella di usare il passaggio in barrique, come avviene per i Supertuscans, cosa che lo rende adatto all'invecchiamento. Il Barbera viene anche piantato in larga misura anche in California, nella Central Valley, anche se non è probabile ritrovarlo poi su un'etichetta, dal momento che è soprattutto usato come riempitivo per uvaggi di vini da caraffa. Poche cantine nell'Amador County e nella Central Coast producono dei rispettabili Barbera.

barile

botte di quercia e castagno per la conservazione del vino.

Barile Keg

Botte tipica della regione di Bordeaux, generalmente in rovere e con capacità di 225 litri, utilizzata per l'invecchiamento e l'evoluzione del vino al quale cede parte delle componenti aromatiche e dei tannini del legno. In Champagne la barrique è denominata pièce e contiene 205 litri

bariletto



Barile di capacità variabile fra i 20 e i 15 litri.

Barricato

Vino maturato in barrique che ha acquisito per questo particolari caratteri gustativi e aromatici (note vanigliate o balsamiche).

Barriccato

Uno dei termini più comuni tra quelli usati per descrivere un vino. Un vino barriccato ha l'aroma ed il sapore del rovere. Quando il vino viene invecchiato in barriques di rovere, esso prende le caratteristiche di quel legno. Più nuovo è il rovere, più forte sarà il sapore. Tra le essenze comunemente trasmesse dal rovere ci sono la vaniglia, l'affumicato e il tostato. Le ultime due sono il risultato della tostatura interna della barrique con una fiamma aperta. Qualche vino più a buon mercato viene "insaporito di legno", gettando pezzetti di legno o trucioli nelle vasche di maturazione oppure aggiungendo liquido insaporito di rovere.

BARRIQUE

Botte in legno di origine francese. Botte tipica della regione di Bordeaux, generalmente in rovere e con capacità di 225 litri. Viene usata per l'invecchiamento e l'evoluzione del vino al quale cede parte delle componenti aromatiche e dei tannini del legno. In Champagne la barrique è denominata pièce e contiene 205 litri.

BARRIQUE BORDOLESE

Recipiente in assi di quercia dalla capacità di 225 litri.

BARRO

tipo di terrano presente nella regione dello Sherry (Spagna)

batonnâge

operazione che consiste nello scuotimento del vino durante l'elevage in legno, al fine di rimettere le fecce in sospensione (tipica dei vini bianchi di Borgogna)

Bâtonnage

Attività consistente nel rimettere periodicamente in sospensione la feccia tramite il rimescolamento del vino in maturazione. Si effettua nella maturazione in botte di legno o in barrique.



batteri

Microrganismi di diverse specie, alcuni dei quali possono svilupparsi nel vino (ad es. batteri acetici, lattici, ecc.).

BATTONAGE

Attività che consiste nel rimettere periodicamente in sospensione le fecce tramite il rimescolamento del vino durante la maturazione

Baumé

Vedi Brix.

Beaujolais nouveau

E' un semplice, fresco, fruttato, economico vino rosso proveniente dal Beaujolais, regione della Francia meridionale. Il Beaujolais nouveau esce sul mercato in tutto il mondo ogni anno il terzo giovedì di novembre, appena sei settimane dopo che è stato fatto, per essere immediatamente consumato da milioni di amanti del vino nuovo. L'annuale apparizione del Beaujolais nouveau è un simbolo internazionale dell'uscita sul mercato del primo vino dell'anno e viene celebrata simultaneamente nel mondo intero. E' anche un'indicazione della qualità per l'imminente vendemmia dell'intera regione della Borgogna. La tradizione di bere il Beaujolais nouveau immediatamente dopo la sua commercializzazione risale a 450 anni fa. Nel 1951 la tradizione fu codificata in una legge. Esso è intensamente fruttato ed ha un profumato aroma e sapore di lampone e ciliegia, oltre ad una piccola astringenza tannica.

Beerenauslese

(= Vendemmia di acini selezionati) Vini prodotti da uve i cui grappoli sono stati accuratamente e manualmente selezionati. Le uve utilizzate per la produzione dei vini di questa categoria, abbreviata come BA, sono state attaccate dalla muffa nobile (Botrytis Cinerea), una caratteristica che conferisce loro ricchezza aromatica e struttura. vini di grande corpo e ricchezza aromatica con un importante residuo zuccherino o almeno sovrasmaturati. Grado Oechsle: 125/150: Grado alcolico presente nel vino: minimo 5.5°. Esiste solo la versione dolce, visto che il grado Oechsle è già talmente alto che sarebbe impossibile trasformare tutto lo zucchero naturale contenuto nell'uva in alcol. Vendemmia a fine ottobre/novembre.

Beige

particolare tonalità cromatica, tra il bianco e il giallo paglia, presentata all'occhio da vini bianchi di media concentrazione

BENTONITE



È un coadiuvante inorganico, in soluzione acquosa tende a legare con le sostanze organiche, soprattutto con le proteine presenti all'interno del prodotto, indipendentemente che sia vino o che sia mosto. Può essere utilizzata per fare un affinamento in flottazione con gelatina e sol di silice. In defecazione statica è più interessante impiegare sol di silice e gelatina senza bentonite. La bentonite agisce con effetto adsorbente. 1grammo di bentonite ha una superficie d'adsorbimento che è circa 5 metri quadrati per grammo, l'unico altro coadiuvante che ha una superficie maggiore è il carbone attivato che ha una superficie di adsorbimento di 30metri quadrati per grammo di prodotto. Le bentoniti impiegate in enologia sono delle argille montmorillonitiche con una struttura tale da consentire il rigonfiamento (aumentando la superficie) a contatto con l'acqua. Di solito per aumentare l'effetto adsorbente, le bentoniti che si trovano in commercio sono trattate con prodotti acidi proprio per aumentare in sede di rigonfiamento la distanza delle lamelle. Essendo un materiale di tipo argilloso contiene prevalentemente dei cationi, perciò l'aggiunta di bentonite al prodotto può arricchirlo leggermente in cationi (essendo trattate con acidi, parte dei cationi è sostituita con degli idrogenioni). Si usa normalmente dopo un trattamento con chiarificanti proteici, anche se è impiegata indipendentemente da un trattamento precedente con chiarificanti proteici. È un tipo di materiale con delle lamelle che tendono ad aprirsi una volta che la bentonite è posta in acqua e all'interno di queste superfici di scambio avviene l'adsorbimento prevalentemente con le proteine. La quantità di bentonite da impiegare è abbastanza variabile(una volta si aggiungevano anche 100grammi/ettolitro sul prodotto in fermentazione), attualmente si utilizzano bassa quantità. Se facciamo un trattamento con bentonite in un vino rosso(questa operazione è rara), vedremo che nel fondo della vasca la bentonite è di colore rosso, perché tende ad asportare non solo sostanze proteiche cariche positivamente ma anche sostanze fenoliche e in particolare antociani. In un vino rosso non è tanto importante fare un trattamento deproteizzante perché, vista la presenza di tannini, la maggiorparte delle proteine presenti nel prodotto si sono già allontanate dal mezzo per coagulazione tramite il meccanismo di flocculazione, con i tannini presenti. Se dobbiamo rimuovere tannini astringenti utilizziamo un coadiuvante organico, prevalentemente con gelatina o albumina, in relazione al prodotto che vogliamo fare. In un prodotto di alto pregio si utilizza albumina o colla di pesce in quantità basse perché sono specifici su tannini astringenti. Anche la gelatina comunque funziona bene in questo senso. Sono entrambi prodotti che vanno preparati prima dell'immissione nel vino come tutti gli altri coadiuvanti che avevamo visto in precedenza. La preparazione della bentonite o del caolino può richiedere o pochi minuti o un'intera giornata. Le vecchie bentoniti erano messe in agitazione lenta la sera prima dell'utilizzo, in modo che rigonfiassero in maniera completa nell'arco di 12 ore, attualmente ci sono bentoniti "istantanee", che derivano da un processo a monte della polvere con micronizzazione delle particelle, per cui sciolti in acqua con agitazione veloce sono pronte in pochi minuti. Si mette all'interno dell'acqua fredda la bentonite che si discioglie completamente e per com'è stata preparata la polvere una volta sciolta è già pronta all'utilizzo. I coadiuvanti vanno attualmente preparati tutti nel giorno in cui si utilizzano, perché gelatina e caseina vanno incontro a fenomeni di putrefazione, in quanto, come tutta la sostanza organica sviluppano microrganismi. Questo vale anche per la bentonite perché anche in questo coadiuvante c'è un minimo di sostanza organica. Un vino surcollato è un prodotto nel quale, per eccessivo impiego di coadiuvante organico, c'è un intorbidamento dovuto a un eccesso di proteine nel vino. Se andiamo a fare un trattamento con bentonite in un vino surcollato, all'aumentare dell'utilizzo di bentonite diminuisce la torbidità del prodotto, fino ad arrivare a zero quando impieghiamo la quantità sufficiente di bentonite per rimuovere l'eccesso di proteine. Se aggiungiamo troppa bentonite l'unico effetto negativo è quello di un eccesso di rimozione d'altre sostanze, perché a causa dell'effetto adsorbente che ha trascina anche sostanze odorose, come tutti i coadiuvanti. Per questo motivo la tendenza attualmente è di utilizzare coadiuvanti più a mosto che a vino, anche perché nel primo caso le sostanze odorose sono legate agli zuccheri inoltre non ci sono né aromi pre-



fermentativi né tantomeno quelli fermentativi, per cui l'effetto negativo, con l'intervento su mosto è limitato. Gli interventi con coadiuvanti sul vino, si fanno solo per eliminare un problema contingente.

benzolo

Sapore di benzolo: ricorda quello di solvente, vernice.

beva

"di pronta beva", "di facile beva", si dice di un vino pronto, da bere immediatamente senza attendere un particolare affinamento

BEVA (O BEVERINO)

indica che il vino può essere bevuto senza essere affinato per lungo tempo 'di pronta beva', 'di facile beva'.

beverino

di pronta beva, facile beva

BIANCO

S'intende per vino bianco il prodotto ottenuto dal mosto di uve bianche o nere, trattato con particolari accorgimenti tecnici hanno in realtà una gamma vastissima di colori, dal bianco carta, trasparente e quasi incolore, attraverso il paglierino con riflessi gialli o verdognoli, al giallo dorato, che tende all'oro antico o all'ambrato.

BIBULE

capsula in plastica posta all'interno del tappo a corona prima della presa di spuma; la sua sagoma speciale facilita la raccolta dei sedimenti durante il remuage e mantiene compatto il ghiacciolo che verrà espulso dalla pressione interna al momento del dégorgeamento.

bicarbonato

Bicarbonato di potassio: polvere bianca impiegata per la disacidificazione dei mosti e dei vini novelli ancora in fermentazione.

BIDULE



Capsula in plastica posta all'interno della bottiglia sotto il tappo a corona prima della presa di spuma; serve per raccogliere i depositi dei lieviti dopo il remuage; la bidule e i lieviti verranno congelati con un'apposita macchina ed espulsi durante la fase di dégorgeement.

BIGONCIA

Recipiente di legno formato da doghe tenute insieme da cerchi di ferro, usato per la pigiatura dell'uva o per contenere vino.

BIGONCIO

Recipiente simile alla bigoncia con due doghe opposte più alte e forate attraverso le quali si fa passare un lungo bastone per il trasporto a spalla

Bilanciato

vino che presenta gli stimoli gustativi fondamentali (acidità e morbidezza per i bianchi; acidità, morbidezza e tannicità per i rossi) in perfetto equilibrio reciproco. Sinonimo di armonico ed equilibrato; pregio accrescitivo

Bin number

Le cantine talvolta assegnano un numero di contenitore (bin) o di botte (cask) ad una certa "partita di vino, quindi etichetta come ""Bin 707 Cabernet"", ""Private Bin"" oppure ""Cask 23" "Cabernet Sauvignon"". Questo tipo di etichetta non ha normalmente un senso per il "consumatore, che non ha la minima idea di come è composto un vino ""bin"". L'eccezione è "rappresentata dai vini dell'Australia, dove alcuni ""bin numbers"" si sono trasformati in marchi di "fabbrica come il popolare ""Bin 65 Chardonnay"". La bellezza del sistema ""bin"" australiano è che" supera tutte le difficoltà di lingua. I consumatori che hanno difficoltà ad ordinare un vino con un "nome difficile da pronunciare, possono sentirsi tranquilli quando chiedono una bottiglia di ""707"" in qualsiasi lingua.

BIRRA (SAPORE DI)

Termine usato durante la degustazione per descrivere un indesiderabile sapore di lievito, sapore causato dalla fermentazione secondaria in bottiglia.

Bisolfito di potassio

sale impiegato con le funzioni di anidride solforosa nel trattamento di mosti e vini.

bitartrato



Bitartrato di potassio: sale acido presente nelle uve e nel vino, costituente del tartaro che lascia un sedimento cristallino sulle pareti dei tini, botti e bottiglie.

BITARTRATO DI POTASSIO

sale di acido tartarico, depositato come sedimento cristallino sul fondo o sulle pareti di bottiglie, tini, vasche, botti.

blanc

Blanc de blancs: vino bianco prodotto esclusivamente dalla fermentazione di uve a bacca bianca. Blanc de noirs: vino bianco prodotto dalla fermentazione di uve a bacca rossa vinificate in bianco, cioè senza permanenza sulle bucce

BLANC DE BLANC

Termine utilizzato, soprattutto in Francia, sulle etichette per indicare un vino bianco fatto da uve bianche.

BLANC DE BLANCS

Vino, di solito spumante, ottenuto da sole uve bianche. Vino bianco prodotto da uve bianche; questa espressione indica gli spumanti prodotti esclusivamente con uve bianche (Chardonnay o Pinot Bianco).

BLANC DE NOIRS

Vino ottenuto da sole uve nere a succo bianco. Letteralmente vino «bianco da uve nere»: il termine usato per gli spumanti e gli Champagne prodotti esclusivamente con uve Pinot Nero.

BLANC DES BLANCS

vino spumantizzato ottenuto esclusivamente da uve bianche.

BLANC DES NOIRS

vino spumantizzato ottenuto esclusivamente da uve a bacca rossa.

BLANCO

Traduce l'aggettivo bianco in spagnolo.



BLEICHERT

Indica un vino rosé in tedesco

blend

assemblaggio o taglio, miscela ottenuta con uve, vini e/o mosti della stessa annata o di vendemmie precedenti per mantenere una qualità ed un gusto costanti nel tempo

Bocca

l'insieme delle sensazioni gustative di un vino; sinonimo di palato

boccale

Vaso munito di ansa cilindrica con capacità da 50 cl a 1 litro.

BODEGA

termine spagnolo che indica la cantina o il produttore.

BOISÉ

Si dice di un vino con spiccate sensazioni olfattive e retro-olfattive riferibili al legno tostato delle botti (rovere in particolare), in cui il vino è stato conservato.

Bollicine

Nessun rispettabile intenditore di vino chiamerebbe mai, neppure morto, "bombole" o "bomboline" le piccole bolle che salgono lungo un bicchiere di Champagne. Invece le chiama "bollicine". In generale, più piccole e più persistenti sono le bollicine, migliore è il vino spumante."

Bonus aromatico

frazione di aromi (speziati, tostati, balsamici) derivati dal legno di elevazione

Bordo disco

l'orlo circolare della superficie vinosa prossimo alla parete del bicchiere; sinonimo di unghia.



bordolese

1) bottiglia a spalle strette con capacità di 0.75 l; 2) taglio bordolese, assemblaggio di vini prodotti con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot

BORGOGNONA

Bottiglia dalla forma cilindrica, senza spalle, collo lungo; in Italia si trova di vari colori, tra cui il color foglia morta per i bianchi e il nero per i vini da lungo invecchiamento. La capacità è di litri 0,720.

BORGOGNONA (O BORGOGNOTTA)

tipica forma di bottiglia simile all'albeisa, dalla spalla slanciata e discendente.

Borotalcoso

odore (più raramente sapore) di tendenza dolce che richiama il borotalco presentato da vini bianchi polposi e maturi

Bottrizzato

Vino prodotto con uve colpite da muffa nobile (*Botrytis Cinerea*).

botricina

Sostanza prodotta dalla *Botrytis cinerea*, antibiotico.

BOTRITIZZATO

vino derivante da uve colpite una muffa nobile (da cui si ottengono anche vini passiti naturalmente).

botrytis

botrytis cinerea: muffa parassita responsabile, secondo il clima e i vitigni, del marciume o muffa nobile (che favorisce la concentrazione degli zuccheri indispensabili all'elaborazione dei vini muffati) o del marciume grigio (alterazione delle uve che può provocare la perdita del raccolto).

BOTRYTIS

È un fungo responsabile della creazione di muffe nobili sugli acini. Questa muffa permette all'acqua di evaporare dal succo d'uva creando un innalzamento della concentrazione di zucchero.



BOTRYTIS CINEREA

Conosciuta anche come marciume grigio, è un fungo che ricopre l'acino di un ammasso feltroso grigiastro che ne causa la marcescenza. Si cura con prodotti specifici di cui bisogna fare un uso molto attento.

bottaio

Artigiano che costruisce le botti.

BOTTE

Contenitore in legno usato per l'invecchiamento dei vini. Il legno migliore è il rovere di Slavonia e comunque un legno particolarmente poroso, in grado di lasciar respirare il vino garantendo una moderata ossidazione.

BOTTE BORDOLESE

Botte che contiene 900 litri, pari a quattro barriques da 225 litri.

BOTTE GRANDE

Botte di legno, in genere rovere, dalla capacità di oltre 1000 litri

BOTTIGLIA

Le bottiglie sono realizzate con un vetro particolarmente resistente per sopportare le molte manipolazioni e la pressione interna che raggiunge anche le 6-7 atmosfere al termine del processo di spumantizzazione. Le bottiglie sono realizzate con un vetro verde resistente che scherma i raggi ultravioletti e consente al prodotto di non rovinarsi quando viene esposto - naturalmente, per un breve periodo - alla luce.

BOTTIGLIA (CATTIVO SENTORE DELLA)

È un sentore di stantio all'interno di una bottiglia di vino che si avverte, alcune volte, nel momento in cui viene stappato.

BOTTIGLIA (ETÀ DELLA)

Viene usato dagli assaggiatori per descrivere il bouquet e l'aroma sviluppati da un vino rimasto per un certo periodo di tempo in bottiglia.



BOTTIGLIA (MALATTIA DELLA)

Espressione utilizzata per descrivere il temporaneo deterioramento di un vino che è stato da poco tempo imbottigliato.

Bottiglia borgognona

Bottiglia di champagne Champagne bottle Bouteille champenoise

BOTTIGLIA VELATA

Bottiglia che presenta depositi sulle pareti.

BOTTIGLIERE

Nelle corti e nelle case signorili, chi presiedeva all'approvvigionamento dei vini, cantiniere.

Botytris Cinerea

Muffa parassita che, nel caso dell'uva e sotto determinate condizioni di vigneto e tecniche di lavorazione può originare vini di particolare pregio (Sauternes, Tokaji ecc.).

BOUCHAGE

- Applicazione del tappo, operazione della tappatura finale con lo speciale turacciolo di sughero delle bottiglie di Champagne prima del confezionamento e spedizione.

BOUCHAGE DÉFINITIF

Penultima fase del processo di spumantizzazione, nella quale viene effettuata la tappatura definitiva delle bottiglie prodotte, con tappi di sughero a fungo e gabbiette metalliche per l'ancoraggio.

BOUCHON COURONNE

- Tappo corona, questo tappo è oggi usato per sigillare provvisoriamente le bottiglie durante la presa di spuma. Anticamente anche in questa fase il tappo era in sughero, trattenuto da una caratteristica graffa metallica. Il tappo in sughero è ancor oggi usato da alcune "Maison" durante la presa di spuma delle proprie cuvée speciali.



BOUCHON EN LIÈGE

- Turacciolo di sughero, caratteristico è il tappo in sughero dello Champagne, perfettamente cilindrico in origine e a forma di fungo dopo l'imbottigliamento. Per gli Champagne si usano tappi speciali di conglomerato ai quali vengono applicate due rondelle di sughero vergine per garantire la migliore qualità e la tenuta alla pressione. Il sughero per i tappi di Champagne non deve essere né troppo duro né troppo morbido, per assicurare la perfetta tenuta nel tempo.

bouchonné

termine francese che sta ad indicare il difetto di tappo

BOUQUET

L'insieme delle sensazioni olfattive che procura un vino.

BOUTEILLE

– Bottiglia, il contenitore in vetro degli Champagne, particolarmente pesante e resistente per sopportare le molte manipolazioni e la pressione interna che raggiunge anche 6-7 atmosfere alla fine della presa di spuma.

BOWLE

Bevanda, molto diffusa in Germania, a base di vini bianchi in cui si è lasciata in infusione frutta di diversa qualità tagliata a pezzi.

BRANCO

Traduce l'aggettivo bianco in portoghese.

brandy

Prodotto ottenuto dalla distillazione di vino.

BRILLANTE

Esame Visivo, Limpidezza: Cristallino che riflette con vivacità i raggi luminosi. Tipico dei vini frizzanti o spumanti le cui bollicine di CO₂ rifrangono e accrescono la luce naturale.



BRILLANTEZZA

Riflessi luminosi tipici di un vino limpido, dal colore estremamente luminoso.

Brix

E' il sistema usato negli Stati Uniti per misurare lo zucchero contenuto nelle uve e nel vino. Lo potete vedere riportato sulle retroetichette, anche se pochi consumatori sanno che cosa significhi. Ecco qua: ogni grado di Brix è equivalente ad un grammo di zucchero per 100 grammi di mosto. Più alta la lettura, più grande sarà il contenuto di zucchero e dunque più alto il livello potenziale di alcol. Molte uve sono pronte per essere raccolte quando il loro livello Brix raggiunge 20-25 gradi e, dal momento che il 55-60% degli zuccheri sono convertiti in alcol durante la fermentazione, voi potete calcolare la quantità di alcol che risulterà ($25 \times 55 = 13,75\%$ di alcol). Il sistema prende il nome dal suo inventore tedesco F.W. Brix, ma gli enologi della Germania usano una scala differente chiamata "Oechsle". La maggior parte dell'Europa (Francia ed Italia incluse) e l'Australia usano un metodo simile, chiamato scala "Baumé".

brocca

Sinonimo di bricco o caraffa

Bruciante

detto di sensazione pseudocalorica generata nella deglutizione dai vini che presentano un alto tenore di acidità volatile o di acetato d'etile (quasi sempre si accompagna a stimoli di acescenza e spunto); difetto grave

bruciato

Odore che ricorda quello emanato da sostanze vegetali o da legna carbonizzate, anche sapore di bruciato, di cotto.

Brunello

Il Brunello è una varietà del vitigno rosso Sangiovese Grosso, coltivata nella zona di Montalcino in Toscana. E' il protagonista di uno dei vini rossi più rinomati d'Italia, conosciuto sotto la denominazione di Brunello di Montalcino. Per legge deve essere fatto esclusivamente con uve Brunello ed essere invecchiato per almeno 4 anni. Il Brunello è più corposo del Chianti e nelle buone vendemmie ha un colore ricco e scuro, con abbastanza tannino e solidità da assicurare uno sviluppo in bottiglia per più di 10 anni.

bruno

Colore scuro tra il rosso e il nero, tipico di alcuni vini durante l'invecchiamento.



BRUSCO

Vino tendente all'aspro, ma non sgradevole.

BRUT

Indica lo champagne e lo spumante di tipo secco.

BRUT MILLESIMÉ

- Brut millesimato, con gli stessi limiti zuccherini del Brut, sono prodotti però con vini di particolare pregio, di una sola annata. Gli Champagne Brut sono indicati, oltre che per tutto il pasto, per accompagnare piatti importanti come le carni.

BRUT NATURE

- vedi Dosage.

buccia

Membrana che avvolge il corpo dell'acino d'uva

Buccioso

odore o sapore amaro che richiama la sapidità della buccia dell'uva (ricca di tannini); un vino buccioso è un vino sovratannico, perciò troppo amaro; difetto che penalizza l'equilibrio gustativo dei vini, soprattutto rossi

BURROSO

Termine utilizzare per descrivere l'odore e il sapore di burro presente, spesso, nei vini bianchi maturati in barili di quercia.

BUTT

Botte della capacità di 500 litri, viene utilizzata per invecchiare lo Sherry.

C.I.V.C.



Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne, organismo semi-pubblico composto pariteticamente da rappresentanti dei vari settori operativi, che ha lo scopo di mantenere, garantire e migliorare la qualità dello Champagne, diffonderne la conoscenza e l'immagine in tutto il mondo attraverso le proprie strutture:

C.M.

Coopérative de Manipulation, vedi la voce Sigle sulle etichette.

Cabernet Franc

Il Cabernet Franc è stretto parente del Cabernet Sauvignon ed ha molte caratteristiche simili, ma tende ad essere di colore un po' più scarico e meno tannico. Viene coltivato estensivamente nel Bordolese e nella Valle della Loira, dove da solo dà vita ad un vino fine e setoso (Chinon), ma la maggior parte del Cabernet Franc è tagliato con Cabernet Sauvignon e Merlot per proporre i vini bordolesi. Nel Médoc, nella regione di Bordeaux, per esempio, normalmente è presente per il 15% nel taglio definitivo. I vini da uve Cabernet Franc, sono generalmente di corpo che va dal medio al pieno, estremamente profumati e di alcolicità ed acidità medio-alta. Gli aromi ed il bouquet sono vicini alle note erbacee trovate nel Cabernet Sauvignon non del tutto maturo, ma anche al tabacco leggero ed al legno di cedro. I sapori tipici del Cabernet Franc sono ribes nero, cassis, fragola ed un prolungato finale di more. Il vitigno ha incontrato un certo successo fuori della Francia, particolarmente in Italia, Europa dell'Est, Australia, Nuova Zelanda, Argentina, New York e stati nord-occidentali sul Pacifico. Il Cabernet Franc è recentemente diventato un vitigno popolare a Napa Valley ed a Sonoma Valley sia negli uvaggi che usato come monovitigno. I cibi consigliati per il suo abbinamento sono salmone, manzo, pollo arrosto, patate con erbe, funghi grigliati e formaggi duri.

Cabernet Sauvignon

Conosciuto dappertutto nel mondo enologico come il re dei vini rossi, il Cabernet Sauvignon è il più popolare e diffuso vitigno a bacca rossa del mondo. Per secoli è stato il principale vitigno piantato nel Bordeaux e dunque il principale componente dei vini bordolesi. Poi si è diffuso in molte delle regioni vitivinicole emergenti, come Spagna, Cile, Australia, Sud Africa e California. Di fatto la California ha basato la reputazione della sua migliore enologia su questa piccola uva dagli acini robusti. Perché il Cabernet Sauvignon è così popolare? Perché ha viaggiato il mondo ed ha mantenuto il suo carattere tipico; è adattabile a tutta una varietà di climi e di suoli; è molto resistente alle intemperie ed al ghiaccio ed è leggendario per la sua capacità di invecchiare (se volete invecchiare un vino, questo è il primo da considerare). Poiché il Cabernet Sauvignon ha un alto rapporto buccia-succo, bucce grosse ed acini piccoli, esso ha anche un elevato contenuto di tannini. Molto spesso viene tagliato con vini più soffici come il Merlot ed il Cabernet Franc (o, se volete fare un Supertuscan italiano, con Sangiovese) per stemperare la sua intrinseca amaritudine. Il risultato è un vino di corpo da medio a pieno con una struttura solida ed un finale che lascia la bocca asciutta. Poiché il Cabernet Sauvignon è un vitigno complesso, che molto spesso viene invecchiato nel rovere. Mette in mostra una notevole quantità di aromi, dal cioccolato e amarena, al cassis, al peperone, alla menta, all'asparago, al cedro del Libano, all'eucalipto, al caffè, al tabacco ed al catrame. Dà il suo meglio abbinato con carni rosse come agnello e manzo, così come coi formaggi forti. Il Cabernet Sauvignon è uno dei quattro vini rossi (gli altri sono Merlot, Syrah e Pinot Noir) che compongono il



gruppo dei 9 vitigni classici (gli altri 5 vitigni bianchi sono Chardonnay, Chenin Blanc, Riesling, Sauvignon Blanc e Sémillon).

CACAO

Odore caratteristico dei vini maturi, anche dei vecchi Champagne.

cacciagione

Odore animale tipico dei vini rossi, più o meno evoluti, che ricorda gli effluvi della carne di selvaggina.

caffè, vino da

- Vino rosso e leggero ottenuto da una vinificazione corta (vino di una notte), richiesto nei caffè.

caldaia

Parte in rame dell'alambicco con un rigonfiamento simile a quello di una zucca nella quale vengono introdotti i liquidi da distillare (vinacce o vino).

CALDO

Scala del tenore alcolico: debole - leggero - caldo - molto caldo - alcolico.

CALO

È la perdita subita dal vino in bottiglia causata da un tappo difettoso o a naturale contrazione. Si parla di calo quando un vino scende al di sotto del mezzo della spalla, in questo caso c'è rischio di ossidazione. Questo termine si riferisce anche allo

Calo di liquido

E' il fenomeno che provoca un cuscinetto d'aria tra il vino contenuto in una botte e la parte superiore del contenitore o tra il vino nella bottiglia ed il suo tappo. Il calo è provocato dall'evaporazione del vino e, se è eccessivo, può indicare che il tappo non tiene bene o che il vino sta evaporando a causa dell'alta temperatura e/o della bassa umidità. Le soluzioni possono essere: 1) bere il vino subito oppure 2) rabboccare e tappare nuovamente il vino, quindi conservarlo in un ambiente adatto. Se il calo è di 2-3,cm o più, è il caso di incominciare a preoccuparsi. Per contrasto, nella fabbricazione del brandy il calo è chiamato affettuosamente "la parte degli angeli", un aroma inebriante che vi lascia leggermente inebriati durante la vostra visita guidata delle cantine in cui le botti sono immagazzinate.



CAMICIA

strato più o meno sottile sulla parete o sul fondo della bottiglia contenente vino, causato dal deposito di sostanze presenti nel vino stesso.

campagna

Campagna di produzione: periodo compreso fra il primo settembre ed il 31 agosto, adottato come riferimento per il computo statistico delle bevande alcoliche.

Campione

vino in esame, o anche teste

CANADA

Unità di misura nel commercio del Porto, equivale a 2,1 litri.

CANAIOLO

Vitigno rosso diffuso nell'Italia centro-settentrionale, molto resistente alla siccità.

cane

Odore di cane bagnato: odore animale caratteristico di alcuni vini bianchi, che ricorda quello del pelo bagnato del cane.

cangiante

Vino brillante, lucente, ricco di riflessi luminosi.

canna da zucchero

Pianta utilizzata per lo zuccheraggio e nelle miscele di expédition.

CANTINA SOCIALE

Indica una cooperativa di vinificatori.

cantiniere



1. Addetto alla conservazione dei vini in cantina. 2. Addetto alla gestione e alla presentazione della cantina di un ristorante. Ruolo ricoperto anche dal Sommelier.

CAPPELLO

Durante la fermentazione in rosso la massa delle bucce e dei vinaccioli sale in superficie, formando il cappello.

CAPSULA

E' il rivestimento della parte superiore del tappo e del collo della bottiglia. Può essere di carta stagnola, plastica o ceralacca.

CAPSULA PER GABBETTA

Il termine capsula è improprio, si tratta in realtà di una placchetta metallica, un disco concavo che viene messo fra il tappo e la gabbietta di filo metallico per facilitarne la tenuta. La funzione è quella di trattenere meglio il tappo della gabbietta di filo metallico, senza che - tirando i fili della gabbietta - questi affondino nel tappo.

CAPSULE (DE SURBOUCHAGE)

– Capsula, copertura abitualmente dorata che ricopre il tappo e la parte superiore del collo delle bottiglie. Nello Champagne la capsula è molto lunga e decorativa.

CAPSULE CONGÉ

- Sigillo fiscale, in Francia la presenza di questo bollino tondo, posto all'esterno sopra la copertura del tappo, significa che sulla bottiglia è stata pagata l'imposta di valore aggiunto (TVA). Per ogni categoria di vino ha un colore diverso; per i vini A.O.C. come gli Champagne, il bollo è stampato in verde.

CAPTAZIONE

È l'aggiunta di zucchero al mosto prima della fermentazione per aumentare il contenuto finale di alcool.

CARACTÈRES

– Caratteristiche, termine indicante i vari aspetti qualitativi specifici degli Champagne.

caraffa



Recipiente panciuto di vetro. Vino da caraffa: spillato da una bottiglia ma servito in caraffa, presentazione adatta ad un vino abbastanza giovane, carezzevole, fresco, abbastanza leggero, fruttato e scorrevole.

Caramello, caramellato o caramellizzato

Un vino caramellato è quello che ha un manifesto aroma di caramello, di caramella morbida e/o di zucchero bruciato. Il termine viene normalmente applicato ai vini bianchi, in particolare agli Chardonnay, che sono stati fermentati in barrique ed invecchiati in rovere nuovo molto tostato. Il Madeira, che è riscaldato per molti mesi per permettere agli zuccheri di caramellizzarsi, è il classico esempio di vino caramellizzato.

CARAMELLOSO

Odore o sapore che interessa vini secchi e dolci: il processo avviene sia a carico degli zuccheri che dei tannini nei vini rossi vecchi (ossidazione). E' sempre negativo.

CARATELLO

Botte in legno di rovere di piccole dimensioni (100 litri all'incirca), ove si pone il mosto per la produzione del vin santo.

CARATO

Nome italiano per la barrique (vedi), riscoperto da Luigi Veronelli.

CARATO (O CARATELLO)

botte in legno dalle piccole dimensioni.

CARATTERE

Si dice di un vino che presenta delle qualità inconfondibili, dovute alla sua origine geografica, alla varietà dell'uva e alla tecnica di produzione.

Carattere varietale

Si riferisce al gusto, all'aroma, alla struttura e soprattutto al carattere di un vino fatto con un vitigno particolare. Un vino fatto con uve Merlot, per esempio, sarà tipicamente di corpo medio, con un livello alcolico medio, moderata acidità e tannini più morbidi di un Cabernet Sauvignon. Un Merlot avrà anche un gusto di frutti rossi, come ribes, fragola e lampone. Se il vino non mostra queste particolari caratteristiche,



allora non risponde veramente alle sue caratteristiche varietali e perde la sua correttezza varietale. Il termine è usato spessissimo quando si giudica un vino.

CARATTERI ORGANOLETTICI

Proprietà di un vino percepibili durante la degustazione. Sono valutabili attraverso la vista, l'olfatto ed il gusto.

CARATTERISTICO

Vino in cui risulta evidente la provenienza da un determinato vitigno.

CARBONE ATTIVO

Si ottengono per carbonizzazione di legno o altre sostanze e hanno prevalentemente un'azione decolorante, mirata a rimuovere le sostanze polifenoliche in generale. Può essere impiegata in mosti d'uve rosse utilizzati come prodotti base spumante, altrimenti rimarrebbe una colorazione rosata, infatti nel taglio di molti spumanti di qualità sono presenti uve rosse, e il mosto, anche se facciamo una pressatura diretta dell'uva, diventa leggermente rosato. I carboni attivi sono quindi impiegati per rimuovere l'eccesso d'antociani nel mosto. L'utilizzo dei carboni attivi è attualmente limitato a questo caso, oppure a situazioni in cui abbiamo un vino bianco carico. In commercio ci sono sia i carboni deodoranti che quelli decoloranti, in realtà un carbone attivato ha entrambe le funzioni, in base com'è stato attivato può avere di più un effetto decolorante o di più un effetto deodorante. Se abbiamo odori sgradevoli si possono impiegare quelli deodoranti che rimuovono la quasi totalità delle sostanze odorose e il vino non ha più né odori sgradevoli, né tantomeno altri odori (può essere tagliato con un altro vino che ha più profumi).

CARBOSSIMETILCELLULOSA

questa sostanza apporta delle cariche negative nel vino, si comporta da colloidale protettore impedendo l'accrescimento dei cristalli;

CARENTE

Esame Olfattivo: pochissima successione di profumi, vino in cui si avvertono pochissime sensazioni odorose o gusto-olfattive, quasi da non essere percepite all'olfatto.

CAREZZEVOLE

Termine utilizzato per indicare un vino morbido.

CARICO



indica che il colore del vino è particolarmente accentuato e intenso.

Carignan

Sebbene il vitigno rosso Carignan sia originario della Spagna, esso è diventato una delle uve rosse più largamente coltivate in Francia. In Provenza, nella regione del Rodano ed in Languedoc è principalmente usato per fare vini da tavola da poco prezzo. Inoltre è largamente coltivato anche in altri paesi mediterranei come l'Italia, Israele e la Spagna, dove è spesso usato per aggiungere colore ai vini della Rioja. Un tempo il Carignan era uno dei vitigni rossi più coltivati in California. Anche adesso è coltivato per fare vini da caraffa. La sua popolarità deriva soprattutto dal fatto che produce più vino rosso di qualsiasi altro vitigno. Quest'uva di colore intensamente porpora ha un contenuto di tannini e di alcol alto ed è capace di produrre dei rossi intensi, pieni, ricchi, fruttati e speziati. A causa del suo alto contenuto tannico, viene normalmente tagliato con vini più morbidi come il Cinsault e la Grenache. Quando viene fatto con il metodo della macerazione carbonica (una pratica comune nella regione Languedoc-Roussillon), il vino che ne risulta può essere piacevolmente speziato e fruttato.

CARIGNANO

Vitigno a uva rossa coltivato in Sardegna.

carminio

Vino di colore rosso, leggermente violaceo.

carne

Odore animale tipico dei grandi vini rossi, che ricorda quello della selvaggina e della cacciagione.

carnoso

Vino strutturato, di corpo e che lascia una sensazione di densità e di soavità, come quando si morde un frutto.

carta

1. Gusto di carta: sgradevole, simile al cartone. 2. Carta dei millesimi: lista delle quotazioni dei millesimi per ogni regione. Carta dei vini: lista dei vini con i prezzi corrispondenti (a disposizione dei clienti nei ristoranti).

carthagène

Bevanda del sud della Francia, ottenuta aggiungendo acquavite a mosto non fermentato.



Cartoni

Un cartone di vino contiene 12 bottiglie (non 24) e negli Stati Uniti è l'unità di misura della produzione totale delle cantine vinicole. Una cantina di medie proporzioni produce, ad esempio, circa 150mila casse ogni anno mentre le cantine più grandi vanno oltre i 6 milioni di casse l'anno.

Caseario

odore o sapore che richiama il formaggio; poco qualificante, si trova spesso in vini che hanno avuto problemi durante la fermentazione malolattica, o che sono stati trattati con sostanze proteiche derivate dal latte

caseina

Sostanza proteica contenuta nel latte, usata per il collaggio dei vini, specialmente bianchi. Facilita l'eliminazione del ferro ed è utile per il trattamento preventivo o curativo della maderizzazione (che attenua colore e gusto).

CASEINATO DI POTASSIO

È una proteina con punto isoelettrico di 4,6. Assorbe anche il ferro trivalente. Normalmente si scioglie in rapporto 1:10 con l'acqua (es: 1kg di caseinato in 10litri d'acqua), sotto veloce agitazione, cioè vada messo all'interno dell'acqua con un'elica che gira velocemente perché non è solubilissimo di suo (basta un trapano con un'elica). Ha un effetto del tutto trascurabile sui polifenoli semplici non flavonoidi e sugli antociani, mentre ha un buon adsorbimento su catechine, leucoantociani (flavani), più facilmente ossidabili. Normalmente i coadiuvanti conviene aggiungerli in maniera omogenea sulla massa, in particolare nel caso del caseinato, durante quindi il rimontaggio, in modo che il coadiuvante vada direttamente a contatto con il prodotto. Non si può aggiungere un coadiuvante e poi muovere la massa. Il caseinato cha ha una flocculazione quasi istantanea nel mosto, precipita ugualmente se trova o meno qualcosa con cui reagire per cui non ci sono problemi di surcollaggio. Mentre la gelatina finché trova tannino reagisce, dopodiché rimane in dispersione colloidale, per cui si possono avere problemi di surcollaggio. In fermentazione se pensiamo di avere un eccesso di polifenoli (catechine e leucoantociani), perché l'uva era troppo carica in polifenoli, lavoriamo con caseinato. Da fine fermentazione in poi è una nostra scelta, visto che il caseinato costa di più della gelatina si fanno delle prove in laboratorio.

Cask number

Vedi "bin number".

CASSE



Malattia del vino che ne provoca l'intorbidimento.

CASSIS

Termine utilizzato nella degustazione per indicare un aroma o un sapore di uva sultanina.

castello

Tenuta che definisce spesso, soprattutto in Francia, un'azienda vinicola.

catasta

Insieme di bottiglie di spumante e Champagne sistemate una sull'altra e inclinate in punta (dopo lo scuotimento e prima della sboccatura).

CATASTO VINICOLO

Registrazione anagrafica di tutti i vigneti, censiti per dimensione in base alle mappe catastali e per proprietà.

CAUDALIA

unità di misura gustativa di un vino, che corrisponde a un secondo e definisce la persistenza aromatica dopo la deglutizione.

caudalie

Sistema di misura sensoriale che corrisponde ad un secondo e definisce la persistenza aromatica di un vino dopo la deglutizione (es. 5 o 6 caudalie per i Novelli, 14-18 per i grandi millesimi, 18 per un rosso o un bianco di qualità, 20 o 22 per i grandi vini liquorosi).

Cava

Cava , parola catalana significa “cantina”, è il nome ufficiale del vino spumante prodotto nel nord della Spagna e fatto con il tradizionale metodo champenoise. Di fatto più del 95% di tutto il vino “Cava” è fatto in Catalogna. Questo vino non è famoso per invecchiare bene e normalmente dovrebbe essere bevuto più giovane possibile, mentre ancora conserva i suoi sapori fruttati.

CAVE



– Cantina, il suolo calcareo della Champagne ha permesso di scavare in profondità, abitualmente senza strutture di sostegno, delle stupende gallerie che mantengono una temperatura ideale di 10-11°C ed una umidità costante del 70-90%. Nel sottosuolo della Champagne si estendono più di 250 km. di gallerie destinate a cantina, che raggiungono persino 40 metri di profondità. Alcuni tratti sono antichissimi, poiché un buon numero di cave di gesso per costruzione, scavate in epoca gallo-romana, sono state trasformate in cantine, con un suggestivo effetto scenografico.

CAVE COOPÉRATIVE

Termine francese che indica cooperative di vinificazione.

caveau

Piccola cantina dove sono riposti vini pregiati. Caveau di degustazione: luogo riservato a professionisti della degustazione; spazio riservato alla presentazione dei vini al pubblico.

Cedary

Un vino “cedary” è quello i cui aromi e sapori vi ricordano il profumo (caratteristico ed aromatico) dell’albero di cedro, come quello che si può sentire annusando una scatola di sigari nuova od una cassa in legno di cedro. Il descrittore viene spesso applicato al Cabernet Sauvignon a ai Bordeaux che sono stati invecchiati in rovere, che può cedere questo tipo di piacevole aroma. Anche il Porto può essere descritto come “cedary”.

cedro

Odore legnoso di alcuni vini, con una sfumatura balsamica, di resina nobile.

cella

Cella fredda: locale attrezzato per il trattamento frigorifico dei mosti prima della fermentazione o di un vino da cui si vuole ottenere la precipitazione dei tartari prima dell’imbottigliamento.

Cellared by

Questo è uno dei molti termini che appare stampato su un’etichetta di un vino americano assieme a “produced and bottled by” o “vinted and bottled by”. Esso significa semplicemente che la cantina ha immagazzinato il vino nella sua cantina per un certo periodo di tempo (che non viene reso noto) prima di essere imbottigliato. Ciò che non vi dice è chi realmente ha fatto il vino ed è un’indicazione che il vino è stato probabilmente acquistato da un’altra fonte. Un’etichetta più sincera è “produced by” o “vinted by”, che per legge indicano che almeno il 75% del vino è stato realmente fatto da chi ha messo il proprio nome



sull'etichetta. Se l'etichetta dice "cellared by", dunque, non necessariamente significa che il vino è buono o cattivo.

CELLIERE

Ambiente per lo più sotterraneo in cui si conserva il vino; cantina; anche dispensa o credenza in cui si tengono le provviste alimentari.

Ceneri

rappresentano le sostanze minerali di un vino e la loro misura si ottiene facendo evaporare il liquido a 550°C: In peso sono circa 1/10 dell'estratto.

cenestesico

Insieme delle sensazioni provocate dalle reazioni degli organi sensoriali e sentite in modo indipendente, provenienti da una sensibilità extrasensoriale ed esclusiva del degustatore, dipendenti dal sistema nervoso vegetativo e che conduce al piacere edonistico o alla delusione.

Centrifuga

E' una macchina che fa roteare il vino d altissima velocità, permettendo di separare le particelle più pesanti del vino, come le sporcizie, le cellule dei lieviti morti e i residui di polpa. L'uso della centrifuga è uno dei tanti modi di filtrare un vino. Praticamente funziona come in una lavatrice, con i sedimenti al posto dei vestiti. Qualche enologo giura sulla bontà del metodo di centrifugazione, sostenendo che un vino più chiaro è un vino migliore, mentre molti altri, particolarmente in Europa, credono che la centrifugazione svuoti il vino del suo carattere e del suo sapore. Siccome la centrifugazione è un veloce ed efficiente mezzo di filtraggio, partite di vino di qualità più bassa o vini da caraffa sono per la maggior parte filtrati in questo modo.

centrifugazione

Separazione, mediante la forza centrifuga, degli elementi solidi in sospensione nei mosti e nei vini. Chiarificazione per mezzo di sedimentazione forzata, che facilita l'eliminazione delle sostanze solide residue.

CÉPAGE

– Vitigno, gli Champagne sono prodotti con le uve di tre vitigni: Pinot nero, Pinot meunier (uve nere) e Chardonnay (uva bianca) nella proporzione di circa 2/3 di uva nera e 1/3 di uva bianca. Tutte le fasi della coltivazione sono rigidamente e minuziosamente regolamentate dallo Statut champenois.



ceppo

Pianta di vite.

CERASUOLO

È il colore di tonalità rosate che si avvicina a quello della ciliegia.

CERCINE

parte terminale allargata del pedicello sulla quale è inserito l'acino.

CERCONE

Vino cattivo, di sapore sgradevole.

Ceroso

odore o sapore che richiama la cera, offerto da vini assai alcolici, ricchi di glicerina, solitamente ottenuti da uve surmature e/o appassite; il vino ceroso è caldo, liscio all'esterno ma tattilmente non grasso perché scivoloso

CHAI

Termine francese indicante una cantina non sotterranea usata per conservare vini in botti.

CHAMBRÉ

Letteralmente temperatura della stanza. Indica la temperatura alla quale dovrebbe essere servito il vino rosso.

CHAMBRER

procedimento che si usa per i vini rossi invecchiati e di particolare pregio, che consiste nel trasportare il vino dalla cantina alla sala in cui verrà consumato affinché raggiunga la stessa temperatura dell'ambiente.

CHAMPAGNE



è la regione di produzione dei vini di Champagne, situata nella parte orientale del bacino parigino, 150 km. a nord-est di Parigi. Addossata al pilastro geologico primitivo delle Ardenne occupa il vasto bacino di quello che fu un mare interno. Contea prima, poi Governo Militare, la Champagne, durante la rivoluzione, contava 2.500.000 ettari (la ventesima parte della Francia). Nel 1970 il territorio venne suddiviso nei distretti dell'Aube, della Haute-Marne, della Marne e delle Ardenne e, in parte, in quelli dell'Yonne e dell'Aisne. Dal 22 luglio 1927 la legge ha fissato i limiti della zona viticola della Champagne: tale zona comprende 35.000 ettari di terreno di cui circa 31.147 coltivati a vigna nel 1999.

CHAMPAGNOTTA

È la bottiglia classica e tipica utilizzata per gli spumanti. È realizzata in vetro più spesso delle bottiglie normali perché deve essere in grado di resistere alle elevate pressioni di gas carbonico contenuto nel vino.

Champenois

cfr. Metodo classico

Champenois (metodo)

Metodo utilizzato per la produzione di vini spumanti di qualità, messo a punto nella regione della Champagne–Francia, che prevede una seconda fermentazione in bottiglia. Tale metodo prevede 9 fasi: addition de la liqueur de tirage, mise en bouteille, prise de mousse, maturation sur lies, remuage sur pupitres, dégorgement, addition de la liqueur d'expédition, bouchage définitif, habillage. Dal 1994 i regolamenti UE stabiliscono che la dizione «méthode Champenois» è riservata unicamente ai vini prodotti nella regione della Champagne; in Italia si utilizza in sostituzione la dizione «metodo classico».

CHAMPENOISE

Termine che identifica il processo di rifermentazione in bottiglia dei vini spumanti. Prevede un lungo periodo di invecchiamento in bottiglia (fino a 3 anni), durante il quale il vino rifermenta e si affina grazie all'aggiunta di lieviti selezionati, producendo una spuma vivace e sottile che si conserva fino al momento del consumo. Metodo utilizzato per la produzione di vini spumanti di qualità, messo a punto nella regione della Champagne – Francia, che prevede una seconda fermentazione in bottiglia. Tale metodo prevede 9 fasi: 1-addition de la liqueur de tirage 2-mise en bouteille 3-prise de mousse 4-maturation sur lies 5-remuage sur pupitres 6-dégorgement 7-addition de la liqueur d'expédition 8-bouchage définitif 9-habillage Dal 1994 i regolamenti UE stabiliscono che la dizione «méthode Champenois» è riservata unicamente ai vini prodotti nella regione della Champagne; In Italia si utilizza in sostituzione la dizione «metodo classico».

CHAPTALISATION

– Zuccheraggio, operazione che consiste nell'aggiunta di zucchero al mosto prima della fermentazione alcolica. Pratica enologica utile per migliorare la qualità del vino-base. In Champagne è prevista ma



rigidamente regolamentata dalla legge e viene autorizzata per decreto solo quando si rende assolutamente necessaria.

Charbono

E' il nome californiano di una varietà francese praticamente estinta chiamata Corbeau, conosciuta anche come Charbonneau, esso stesso sinonimo di Douce Noire (il Dolcetto italiano). La scarsa quantità di Charbono coltivato in California nelle valli di Napa e Mendocino dà vini molto scuri caratterizzati da un vibrante frutto di ciliegia o da sapori fiacchi (dipende dal vostro punto di vista), acidità pungente, tannini aspri e qualcosa più che una casuale somiglianza col Barbera.

CHARDONNAY

Vitigno a frutto bianco molto diffuso in Francia, dove rappresenta la componente principale dell'uvaggio di alcuni dei più prestigiosi vini del mondo. Dalla Francia si è diffuso in tutte le zone come la California, il Sudafrica, la Nuova Zelanda, l'Australia.

CHARMAT

Metodo di spumantizzazione che prende nome dall'ingegnere francese Eugenio Charmat, il quale perfezionò la tecnologia di produzione dei vini spumanti in grandi recipienti ermetici termocondizionati. Come nel metodo champenois, al vino vengono aggiunti dei lieviti che provocano la rifermentazione con conseguente produzione di anidride carbonica la quale, grazie all'ermeticità del recipiente, rimane disciolta nel vino. Il tempo di rifermentazione può essere più o meno lungo e viene gestito regolando la temperatura della massa sul tipo di spumante che si vuole ottenere. Il definitivo imbottigliamento avviene dopo che il vino è stato refrigerato e quindi filtrato.

CHATEAU

Nella zona di Bordeaux questo termine indica per tradizione un cru di una certa importanza dotato di stabilimenti di produzione adeguati.

CHÂTEAU

Castello in francese. Nella regione di Bordeaux viene utilizzato per indicare un'azienda produttrice di vino.

Chenin Blanc

Questa uva bianca ha guadagnato la sua fama grazie a vini longevi come il Vouvray e il Coteaux du Layon della Valle della Loira, la quale produce gli Chenin blancs di miglior qualità al mondo. Quest'uva tipicamente produce vini freschi, di medio corpo, moderatamente alcolici e di acidità da medio-alta ad alta, sia dolci che spumanti. I vini fatti con Chenin blanc sono molto profumati, con aromi di miele, fiori, paglia umida,



fumo e lana bagnata. I gusti caratteristici comprendono la mela matura, la pera, la pesca e morbide note mielate e lo Chenin Blanc di alta qualità può avere un lungo, persistente finale di frutta dolce. Qualche vino ha la capacità di invecchiare per decenni, dovuta ad alti livelli di acidità e ad notevoli residui zuccherini. Il vitigno ha incontrato limitati successi fuori della Francia, nonostante sia largamente coltivato in Sud Africa e California (che produce più Chenin blanc della Francia). Infatti, ad eccezione di pochi produttori in California e Nuova Zelanda, lo Chenin blanc raramente ha la possibilità di esprimere tutto il suo potenziale. Piuttosto, sempre più spesso grandi ditte lo coltivano per usarlo come vino da taglio per fare vini da tavola economici. I vini in versione dolce si abbinano bene a torte di frutta ed a formaggi maturi, mentre le versioni secche si abbinano ai frutti di mare ed ai piatti asiatici speziati. Lo Chenin blanc è uno dei cinque vini bianchi (gli altri sono Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling e Sémillon), che fanno parte dei 9 vitigni classici (i quattro rossi sono Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Pinot noir).

CHIARELLO

Metodo usato per liberare i vini da alcuni costituenti colloidali che li colorano. Con chiarificanti inorganici e organici: i primi sono formati da silicati idrati di alluminio che hanno una notevole capacità di rigonfiarsi, di assorbire i materiali colloidali e quindi di precipitare, lasciando così il liquido limpido. I chiarificanti organici sono formati da proteine, la caseina, la gelatina, l'albumina e l'itticolla, le quali, fissandosi ai tannini e allo ione ferrico presente in soluzione, formano un coagulo che precipitando libera il vino dai colloidali.

chiarretto

Vino rosso chiaro, quasi rosato, leggero.

Chiarifica

pratica enologica per far precipitare alcune delle sostanze costitutive del vino, così illimpidendolo e stabilizzandolo dal punto di vista proteico

Chiarifica(zione)

Metodo per illimpidire il vino che consiste nell'aggiunta al vino di agglomerati allo scopo di far precipitare le particelle in sospensione del vino.

CHIARIFICAZIONE

Operazione mediante la quale il vino viene reso limpido in seguito all'allontanamento delle piccole particelle di solido presenti in sospensione. La chiarificazione avviene naturalmente nel vino per effetto di alcuni enzimi presenti ma richiede del tempo. Può essere accelerata mediante metodi fisici (filtrazione) o chimici



Chiarificazione Finig

Con tale azione (detta anche collaggio), si aggiungono al vino sostanze che lo illimpidiscono

Chinoso

odore o sapore tendenzialmente amaro che richiama la china, offerto dai vini molto ricchi in tannino, perciò dai profumi e/o dal sapore amaramente disequilibrati

CHIUSO

Vino il cui profumo non si rivela del tutto.

CHIUSO (ODORE DI)

È la sensazione olfattiva passeggera propria di certi vini invecchiati a lungo in bottiglia o in botte.

ciclo

Il ciclo vegetativo della vite comprende tre periodi: periodo invernale (quiescenza, la pianta vive a rilento, priva di foglie); periodo di crescita (in primavera, col germogliamento, la crescita dei tralci, la fioritura); periodo di maturazione (in estate, crescita delle uve fino alla vendemmia).

cieca

- Degustazione alla cieca: degustazione anonima, analisi organolettica di una scelta di vini sui quali non si posseggono, a priori, informazioni che permettano di identificarli.

CIECA, ALLA

Degustazione alla cieca: degustazione anonima, analisi organolettica di una scelta di vini sui quali non si posseggono, a priori, informazioni che permettano di identificarli.

Ciliegioso

odore o sapore di ciliegia proposto da vini rossi dal frutto pulito e nitido; correlato alla ricchezza in tannini, è pregio accrescitivo

Cinsault o Cinsaut



Coltivato largamente nella Francia del Sud, specie nella regione della Languedoc-Roussillon, questo vitigno rosso è popolare per la capacità di crescere rigogliosamente nella stagione calda. Esso produce vini leggeri di corpo (particolarmente dei rosati) con alta acidità, basso contenuto di tannini, gusti fruttati leggeri e piccolo carattere. Per bilanciare questi difetti, i francesi lo mescolano spesso con Grenache o Carignan. Nella parte meridionale della regione del Rodano, comunque, le rese delle uve Cinsault vengono tenute basse, col risultato di ottenere vini più ricchi di sapore e concentrati. Il Cinsault è largamente coltivato anche in Sud Africa, dove è anche usato come vino da taglio. Attorno al 1925 i sudafricani incrociarono con "successo il Cinsault con il Pinot noir, creando il vitigno chiamato "Pinotage"

CIOCCOLATO

Viene utilizzato nella degustazione per indicare un aroma ricco, dolce, deciso di cioccolato.

ciotola

Bicchieri per il vino, privo di piede e di manico.

Citrico

acido proveniente dall'uva, cui si deve una sensazione di freschezza acida che ricorda il limone; in eccesso, genera diminuzione della salivazione, con gusto aspro e mordente; usato come aggettivo segnala un vino non equilibrato, che per l'eccessiva acidità presenta odori o sapori molto intensi, che richiamano l'asprezza del limone

CLAIRET O CHIARETTO

Vino rosso leggero di colore non molto intenso.

Claret

Quando il vecchio Enrico II sposò Eleonora d'Aquitania, parte della sua dote includeva i suoi vigneti di Bordeaux. I vini rossi che venivano da quelle parti furono chiamati dagli inglesi claret "(dalla parola francese ""clairet"", un tipo più leggero di Bordeaux rosso). Oggi i vini rossi di" Bordeaux sono ancora conosciuti in Inghilterra come claret. Il termine fu anche usato una volta "per vendere vini rossi prodotti in California, ma è stato rimpiazzato da etichette del tipo ""Red" "Burgundy"" (rosso di Borgogna)."

CLARETE

Termine che in spagnolo traduce vino rosso pallido.

CLASSICO



Aggettivo autorizzato per alcune D.O.C. relativo alla produzione che avviene nelle zone vitivinicole più antiche e con lo stesso termine si definisce un metodo di spumantizzazione analogo allo Champenoise.

classificazione

1. Classificazione dei vitigni: legislazione vitivinicola vigente nell'Unione europea adottata per i vitigni scelti e autorizzati allo scopo di tutelarne la genuinità. 2. Classificazione dei cru: classificazione delle proprietà secondo criteri di qualità e rarità. Ad esempio: cru extra, eccezionali, grandi cru...; specialmente, classificazione dei vini bordeaux detti del 1855 (dal primo al quinto cru). 3. Classificazione dei vini: secondo la legislazione comunitaria, in vini da tavola, vini di qualità provenienti da una regione determinata e vini importati.

CLASSIFICAZIONE DEL VINO BIANCO

Giallo verdolino, giallo paglierino, giallo dorato, giallo ambrato.

CLASSIFICAZIONE DEL VINO ROSATO

Rosa tenue, rosa cerasuolo, rosa chiaretto.

CLASSIFICAZIONE DEL VINO ROSSO

Rosso porpora, rosso rubino, rosso granato, rosso aranciato.

CLIMAT

– Clima, lo Champagne deve le sue caratteristiche di eccellenza anche al particolare clima in cui crescono le uve. La regione è al limite nord della coltura della vite e beneficia di grande luminosità. Al clima generale, caratterizzato da una temperatura media annua di 10°C, si sovrappongono una varietà di microclimi diversi, determinati dalla presenza di avvallamenti e di zone boschive sulla cima dei rilievi collinari.

clone

Individui (vitigni o portainnesto) omogenei tra loro e ottenuti per moltiplicazione vegetativa (innesto o telaio della vigna) partendo da un individuo unico selezionato per le sue qualità sanitarie, organolettiche e agronomiche.

clone Individui



(vitigni o portainnesto) omogenei tra loro e ottenuti per moltiplicazione vegetativa (innesto o telaio della vigna) partendo da un individuo unico selezionato per le sue qualità sanitarie, organolettiche e agronomiche.

CLONI

Gruppo di piante derivate per moltiplicazione da un'unica pianta selezionata.

CLONO

Si indica una sorta di sottogruppo all'interno della famiglia di una sola varietà di uva.

CLOS

Questo termine francese viene usato per indicare un vigneto che è o fu circondato da un muro.

CM (COOPÉRATIVE-MINIPULANT)

Questi caratteri sono presenti sulle etichette di Champagne provenienti da una cantina sociale.

COADIUVANTI ENOLOGICI

Sono sostanze che vengono aggiunte ai mosti o ai vini per favorire determinate reazioni. Normalmente servono per favorire l'eliminazione di sostanze in maniera abbastanza mirata a seconda del coadiuvante che si va ad impiegare. Sono utilizzati sia in operazioni di chiarifica che di stabilizzazione. Molte volte chiarifica e stabilizzazione sono tra loro collegati, cioè quando andiamo ad effettuare una chiarifica per illimpidire il prodotto, parallelamente stiamo eseguendo anche un'operazione di stabilizzazione del prodotto stesso. Le sostanze sulle quali si va ad intervenire sono diverse: acido tartarico: per eliminare il rischio di precipitazioni tartariche. microrganismi: sono rimossi con interventi di tipo fisico come interventi termici, filtrazioni sterilizzanti o con interventi chimici con solforosa. colloidali: polifenoli, proteine e tutte le sostanze presenti all'interno del prodotto in forma di dispersione colloidale. Le pratiche di chiarifica o comunque di stabilizzazione iniziano dalla fase di defecazione, nel caso dei prodotti bianchi, proseguono durante la fermentazione e continuano in conservazione e pre-confezionamento. Sono organici e inorganici. Tra gli organici i principali sono: - gelatina - caseinato di potassio - pvpp Tra gli inorganici: - bentonite - carboni - sol di silice In generale i coadiuvanti hanno carica positiva, quelli inorganici hanno carica negativa.

cocchiere

Pezzo a tronco di cono, spesso di legno, adoperato per tappare il foro aperto sui fusti e le botti. Cocchiere di lato: fusto leggermente spostato in modo da evitare, essendo il cocchiere a contatto del vino, penetrazioni d'aria o evaporazione. Fusto o, per metonimia, vino con il cocchiere di lato. Cocchiere



asettico: strumento per purificare l'aria che entra in un tino (a contatto del vino) facendola gorgogliare attraverso una soluzione di anidride carbonica.

COLA

Sacco di tela per filtrare i vini.

COLLA

Prodotto utilizzato per la chiarificazione dei vini.

COLLAGE

– Chiarifica, tecnica enologica che ha lo scopo di provocare la precipitazione delle sostanze solide presenti in sospensione nel vino, ottenendo in tal modo la limpidezza senza alterarne il colore. Si pratica con sostanze organiche che hanno la capacità di coagulare e sedimentare le particelle in sospensione.

COLLAGGIO

Viene fatto con l'albume d'uovo, colla di pesce o gelatina, bentonite ecc. allo scopo di chiarificare i vini, facendo precipitare le particelle colloidali in sospensione.

COLLARE

L'anello di spuma finissima che, una volta svanita la spuma iniziale, si forma attorno alle pareti del bicchiere.

collo

di cigno Tubo a gomito posto sopra la caldaia di un alambicco.

collo di cigno

Tubo a gomito posto sopra la caldaia di un alambicco.

COLLOIDI

I COLLOIDI DEL VINO Un vino è fatto prevalentemente d'acqua e alcol che costituiscono una soluzione idro-alcolica, il solvente è l'acqua e il soluto è l'alcol. Tuttavia per semplicità consideriamo solvente la soluzione idro-alcolica in generale. In un solvente le sostanze sono presenti in diverso modo, possiamo trovare delle



sostanze in soluzione, come solidi, liquidi o gas che in quella determinata soluzione, quindi in quel solvente, sono solubili. Ai colloidali protettori si attribuisce l'effetto di protezione per la formazione di un rivestimento alla superficie dei cristalli che ne impedisce l'aggregazione. I colloidali protettori hanno una duplice caratteristica; quella di venire adsorbiti sulle particelle e quella di estendersi, quanto più possibile, nella soluzione allo scopo di impedire il contatto tra le diverse particelle colloidali. La stabilità è assicurata quando il polimero è presente in concentrazione sufficiente per ricoprire la totalità della superficie delle particelle del colloidale instabile. I vini contengono sostanze mucillaginose che agiscono da colloidali protettori. Il fenomeno è ben conosciuto nei vini rossi, la cui sostanza colorante colloidale ed i tannini si oppongono alla precipitazione dei sali dell'acido tartarico; con le filtrazioni strette queste sostanze vengono eliminate. I colloidali naturali del vino hanno, inoltre, un effetto positivo sulle caratteristiche sensoriali. Esempi: - L'acido malico in natura è in forma solida, nel vino si scioglie completamente e lo troviamo in soluzione. - La glicerina che in natura è liquida, è perfettamente solubile in soluzione idro-alcolica. - L'ossigeno assorbito dal vino si scioglie all'interno del vino. Queste sostanze sono presenti in soluzione vera, cioè la molecola della nostra sostanza è perfettamente disciolta all'interno del prodotto. Ci sono altre sostanze che non sono solubili e che non sono molecole, ma aggregati macromolecolari, vale a dire i colloidali. I colloidali sono diversi: - proteine. - sostanze tanniche. - sostanze pectiche, ecc. Una soluzione e una dispersione colloidale sono due cose completamente diverse perché se abbiamo sostanze in soluzione vera e andiamo ad ultrafiltrare la soluzione, nel filtro non rimane nulla, tutto ciò che è in soluzione passa il filtro, le sostanze in dispersione colloidale sono invece bloccate con un ultrafiltro. Se abbiamo una soluzione vera e mandiamo contro a questa un raggio di luce, il raggio attraversa la soluzione e non viene riflesso in altra direzione che non sia quella a livello della quale viene immesso all'interno della soluzione. In una dispersione colloidale avviene l'effetto Tyndall. Il raggio che mandiamo contro la dispersione riflette in parte la luce, perché le particelle impediscono al raggio di proseguire completamente l'attraversamento della dispersione. Il rifrattometro rileva una rifrazione della luce dovuta ad un soluto in soluzione, la dispersione colloidale va a percepire invece una deviazione di 90° rispetto all'angolo incidente della radiazione luminosa che inviamo. Il rifrattometro misura ciò che rifrange la luce. Ad esempio se prendiamo una soluzione di acqua e zucchero, che è una soluzione vera, mettendola a rifrattometro e guardando contro la luce, vediamo (nel rifrattometro classico c'è una scala che indica la % di zuccheri che abbiamo) la rifrazione della luce. L'acqua pura non ha rifrazione della luce, acqua e zuccheri hanno una rifrazione del piano della luce polarizzata con un certo angolo, tanti più sono i soluti, tanto più è l'angolo di rifrazione. Le dispersioni colloidali hanno l'effetto Tyndall, in altre parole una riflessione perpendicolare della luce. Una dispersione colloidale si può presentare otticamente come: - un liquido perfettamente limpido. - un prodotto torbido. Ad esempio un vino, filtrato brillantante, in bottiglia appare perfettamente limpido, eppure è un mix tra soluzione vera e dispersione colloidale. Questo dipende dal fatto che le sostanze colloidali, al di sotto di una determinata dimensione molecolare, non sono otticamente percettibili e quindi sembra limpida anche una dispersione colloidale. Per cui mentre in un mosto vediamo anche otticamente una dispersione colloidale, un vino filtrato brillantante è limpido, però è anche lui ha una dispersione colloidale oltre ad essere una soluzione vera. Mentre un soluto, fatta eccezione per il caso dell'acido tartarico (che può andare come sale in equilibrio di sovrasaturazione, poi formare degli aggregati macromolecolari e quindi dei cristalli, a loro volta in dispersione nel vino), le sostanze colloidali possono sempre dare problemi di instabilità. Una soluzione vera è stabile nel confronto d'intorbidamenti (una soluzione d'acqua e zucchero, a temperatura ambiente o riscaldandola rimane sempre limpida), una dispersione colloidale non è invece uno stato fisico in cui abbiamo la certezza che le cose rimarranno identiche, infatti possono insorgere cambiamenti dovuti a variazioni di temperatura, pH, cationi, possono variare le caratteristiche dell'aggregato colloidale, che può diventare visibile e conseguentemente può apparire l'opalescenza. La maggior parte dei coadiuvanti che impieghiamo, che sia bentonite, gelatina, caseinato di potassio ecc., disciolti all'interno del liquido



(normalmente acqua), prima di metterli nel vino, sono dei colloidali che vanno ad interagire con altri colloidali, questa interazione fa sì che avvenga la flocculazione e la precipitazione (l'eliminazione dal nostro prodotto di quello che vogliamo eliminare). Quando si parla di sostanze in soluzione vera, parliamo di sostanze che hanno caratteristiche chimiche ben precise (ad esempio l'acido malico è distinguibile molecularmente), se parliamo invece di sostanze colloidali come le proteine, i tannini e le pectine non sono invece identificabili (ad esempio non ci sarà mai una proteina identica all'altra). Colloidali in dispersione colloidale sono allo stato di sol (soluzione colloidale), però in determinate condizioni si può avere una flocculazione con formazione del gel, oppure possiamo avere una gelata, quindi sostanze amorfe che si rigonfiano una volta messe in un liquido e diventano gel. I colloidali presenti in una dispersione colloidale, a seconda delle loro caratteristiche, hanno un equilibrio instabile, che varia in funzione delle condizioni in cui questi vengono a trovarsi. I colloidali si comportano in maniera diversa nei confronti dell'acqua, a seconda di quelle che sono le sostanze che hanno contribuito alla formazione di questo aggregato macromolecolare. Ci sono colloidali idrofobi e colloidali idrofili, che molto più facilmente in una soluzione idroalcolica rimarranno in dispersione colloidale. Tra questi ultimi ci sono le pectine, le gomme, i polifenoli e le proteine. Quindi gran parte dei colloidali del vino sono idrofili, molto affini al mezzo in cui si trovano e non facilmente eliminabili per flocculazione e precipitazione. I colloidali idrofobi sono: fosfato di ferro, solfuro di rame, ferro cianuro di rame e ferro cianuro di ferro. Queste ultime due sono sostanze che si formano in seguito a un trattamento di demetalizzazione di un vino. Quando andiamo ad eseguire un trattamento con ferro cianuro, in un vino ricco in ferro, si forma il ferro cianuro ferrico che ha caratteristiche di colloidale idrofobo. Il solfuro di rame si forma naturalmente in fermentazione se è presente rame, infatti si forma acido solfidrico che reagendo con il rame forma solfuro di rame. I colloidali idrofobi precipiterebbero lentamente, si fanno solo dei collaggi per velocizzare l'operazione, ma aspettando andrebbero comunque a fondo da soli. Quelli idrofili difficilmente precipiterebbero sul fondo della vasca in maniera spontanea. Se una sostanza è idrofila vuol dire che è affine all'acqua e che il colloidale si va a rivestire di un velo di solvatazione ricoprendosi di molecole di acqua, ovviamente l'acqua è affine ad altra acqua. Il colloidale quindi si mantiene, per legami a ponte d'idrogeno, in sospensione all'interno della soluzione. I colloidali anche quando avrebbero un peso tale da precipitare, spesso rimangono in dispersione colloidale, per la presenza di moti browniani, perché tendono a respingersi l'uno con l'altro, creando questi moti che fanno sì che loro rimangano comunque in sospensione nel vino invece di precipitare. I moti browniani sono generati anche da piccole differenze di temperatura, perciò visto che in cantina non c'è mai una temperatura costante, quel minimo di variabilità termica nell'arco di una giornata, è sufficiente ad instaurare all'interno della massa dei moti browniani tali per cui anche sostanze colloidali che, per peso dell'aggregato molecolare potrebbero precipitare, in realtà non precipitano. Se vogliamo eliminare in maniera mirata delle sostanze come le proteine, dobbiamo impiegare altre sostanze che reagiscono con queste, formano un flocculo di dimensione maggiore, a quel punto il peso del flocculo è superiore di quelle che sono le resistenze date dai moti browniani e da interazioni di carica. Gran parte dei colloidali sono carichi elettricamente, nel vino, normalmente tutti i colloidali sono carichi negativamente (o non hanno carica), fatta eccezione per le proteine. Alcune sostanze colloidali hanno una determinata carica in funzione dell'ambiente in cui si trovano. Ad esempio una proteina ha sia cariche positive che negative (carbossile e gruppo ammonio), a seconda del ph in cui si trova la proteina può essere carica positivamente o negativamente, visto che il punto isoelettrico (cioè il punto in cui le due cariche si annullano) è superiore a quello che è il ph del vino, la proteina, nel vino, è carica positivamente. Tanto più quindi una sostanza è lontana dal suo punto isoelettrico e tanto più sarà carica. Proprietà delle soluzioni colloidali. La temperatura di congelamento e di ebollizione delle soluzioni colloidali, non seguono la legge di Raoult, ma sono vicine a quelle dell'acqua pura. I colloidali si trovano all'interno di una soluzione senza avere un'interazione diretta con la soluzione stessa, in altre parole se aggiungo un sale a una soluzione acquosa, la temperatura di ebollizione si alza e quella di congelamento si abbassa, se aggiungiamo una proteina la



temperature rimangono identiche. Non vanno ad alterare quindi le caratteristiche fisiche del solvente. I colloidi possono precipitare, flocculando, anche da soluzioni molto diluite, a differenza dei composti solubili. Se un composto è solubile, sino a che non arriviamo al limite oltre il quale finisce la sua solubilità, rimane sempre perfettamente solubile. Un colloide lo possiamo trovare in dispersione colloidale e può flocculare anche quando è presente in piccola concentrazione quindi non ha un comportamento facilmente identificabile. Un colloide è costituito da una carica positiva, velo di solvatazione e esternamente una carica negativa. Un colloide idrofilo carico, per flocculare deve perdere il velo di solvatazione e quindi diventare un colloide idrofobo, se mantiene carica elettrica, per interazione di carica può comunque rimanere in sospensione perché interagisce con colloidi della stessa carica respingendosi, se però perde la carica abbiamo la flocculazione. Può avvenire che il colloide idrofilo carico, diventi prima un colloide idrofilo scarico, quindi perde la carica, ma l'idrofilia lo mantiene ancora in dispersione colloidale, quando viene a perdere il velo di solvatazione, si disidrata e floccula. Queste sono due vie di flocculazione, comunque il colloide deve diventare idrofobo e non solvatato, quindi quando perde il velo di solvatazione e la carica, può precipitare. Quando ad esempio aggiungiamo gelatina al prodotto (colloide idrofilo carico positivamente), facciamo precipitare i tannini (colloide idrofilo carico negativamente), queste sostanze devono interagire per interazione di carica. L'aggregato tanno-proteico si annulla perché ci sono presenti dei cationi, infatti il tannino ha una carica maggiore di quella della proteina, per cui l'aggregato tanno-proteico di suo, è ancora carico, ma negativamente, però si ha la perdita del velo di solvatazione ed a questo punto in presenza di cationi la carica negativa è annullata da questi, il complesso diventa idrofobo scarico e precipita. In mancanza di cationi la gelatina non floccula, crea un sospensoide e quindi una dispersione colloidale stabile. La presenza di cationi fa sì che si abbia un intorbidamento immediato e una sedimentazione. Più che per una diretta interazione (come nel caso del complesso tanno-proteico), alcuni coadiuvanti come bentonite e carbone, agiscono sullo stato colloidale con delle interazioni di adsorbimento, sono cariche elettrostatiche del coadiuvante che vanno a interagire con la carica della sostanza che voglio andare a rimuovere e si crea un adsorbimento per formazione di legami ad idrogeno, senza formazione di un complesso tanno-proteico.

COLMATURA

Operazione mediante la quale i recipienti in cui è contenuto il vino vengono sempre mantenuti "colmi" per evitare l'eccessivo contatto del vino con l'aria.

COLMATURE

Aggiunte di vino dello stesso tipo, per mantenere il recipiente ben pieno.

Colombard o Colombar

Il vitigno bianco Colombard è tradizionalmente usato per fare un vino acido e magro da distillare per fare Cognac ed Armagnac. Nella Francia del Sud-Ovest viene anche trasformato in un leggero, soffice, fruttato vino da tavola, non caro e destinato ad essere bevuto subito. Il vitigno si è inoltre adattato bene nei vigneti della calda Central Valley in California, dove è chiamato Colombard francese. Nei fatti è uno dei vitigni più largamente coltivato in California. La versione californiana è normalmente mescolata con Chenin Blanc per fare vini da caraffa moderatamente secchi, fruttati e freschi e vini spumanti economici. Il Colombard è



popolare anche nei più caldi climi di Australia e Sud Africa. Nonostante le loro origini, i vini da uve Colombard sono da bere giovani e possono cominciare a deperire dopo 3 o 4 anni.

COLORANTE

La materia colorante deriva da pigmenti localizzati nelle bucce, la polpa delle bucce è incolore (tranne che per certe varietà dette *teinturier*, come il *Gamay teinturier*); questi pigmenti sono molto solubili nell'alcol, è questo che più lunga è la fase di vinificazione più sarà pronunciato il colore.

COLORE

E' uno dei primi elementi di valutazioni delle qualità del vino, la prima distinzione che si fa è tra vini rossi, vini bianchi e vini rosati, dopodiché per esempio tra i bianchi si parte da un colore giallo molto scarico tipico di certi vini siciliani o degli spumanti di qualità, al giallo paglierino con riflessi verdolini tipico dei bianchi giovani al giallo dorato fino all'ambrato caratteristico di certi vini passiti, anche la gamma dei rossi e dei rosati è abbastanza varia con sfumature che danno sempre indicazioni interessanti sullo stato del vino, il rosso parte da un porpora (es. novelli) indice di gioventù al rubino fino al granato magari con riflessi aranciati indice di invecchiamento.

Colore dei vini bianchi

Il colore dei vini bianchi prevede la seguente terminologia: Giallo verdolino – Giallo paglierino – Giallo dorato – Giallo ambrato. Giallo verdolino tonalità che si riscontra solitamente nei vini bianchi molto giovani, leggeri e freschi. Questi vini hanno un rapporto acidità/morbidezza decisamente a favore della prima. Sono ottenuti da una rigorosa vinificazione in bianco in uve che, generalmente, sono state raccolte leggermente in anticipo e/o che possono aver subito pratiche enologiche abbastanza energiche (chiarifiche, filtrazioni, ...). Questa tonalità si può descrivere come un “giallo molto tenue” sul quale prevalgono forti riflessi verdi. I riflessi verdolini tendono a diminuire dopo il primo anno di vita. Giallo paglierino tonalità che si riscontra nei vini bianchi giovani che hanno un rapporto acidità-morbidezza abbastanza equilibrato. Questi vini sono generalmente ottenuti dalla vinificazione in bianco di uve raccolte in piena maturazione fisiologica e che presentano quindi un buon rapporto acidi-zuccheri. Questa tonalità indica la cura e l'attenzione che sono state riservate prima all'uva e, successivamente, alle diverse fasi di lavorazione del vino in cantina. Si è solito paragonare questa tonalità al colore della paglia e il riscontro di una maggiore o minore intensità di giallo e dei relativi riflessi verdolini, indica che questi sono determinati dall'ambiente pedoclimatico, dal vitigno, dalle tecniche di lavorazione applicate e dall'età del vino. Giallo dorato tonalità che si riscontra nei vini bianchi che hanno un rapporto acidità-morbidezza a favore della seconda, normalmente ottenuti con uve leggermente sovramature. Questa tonalità, che ricorda il colore dell'oro giallo, può essere anche causata da numerosi altri fattori tra i quali, in particolare, l'affinamento in botti di legno. Il giallo dorato, se privo di vivacità, può indicare un'evoluzione negativa delle caratteristiche del vino, conseguente ad una ossidazione già in stato avanzato. Giallo ambrato tonalità che si riscontra nei vini bianchi che hanno un rapporto acidità-morbidezza decisamente a favore della seconda. Sono vini normalmente ottenuti attraverso tecniche enologiche miranti alla produzione di vini passiti e/o liquorosi. Questa tonalità, che si usa paragonare al colore dell'ambra o del topazio, rappresenta un aspetto negativo



in quei prodotti che, non rientrando nelle sopracitate categorie di vini, presentano un'accentuata ossidazione della materia colorante.

Colore dei vini rosati

Per la corretta valutazione del colore dei vini rosati è estremamente importante il concetto che, qualsiasi tonalità e intensità del colore, deve essere supportata da un successivo giudizio positivo relativo alle analisi olfattiva e gustativa. Il colore dei vini rosati prevede la seguente terminologia: Rosa tenue – Rosa cerasuolo – Rosa charetto. Rosa tenue tonalità che si usa per definire un vino rosato che presenta un colore simile ai petali di fiore di pesco o della rosa dell'omonimo colore. Quando questa tonalità assume riflessi violacei, significa che il vino è giovane e, con molta probabilità, è stato ottenuto mediante una vinificazione con limitato contatto tra la parte liquida del mosto e le bucce delle uve, ovviamente a bacca nera. Quando invece questa tonalità assume riflessi "ramati", che ricordano cioè il colore del rame o della buccia di cipolla, si può pensare che il vino rosato sia stato ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve contenenti poca materia colorante (es. Pinot Grigio). Rosa cerasuolo tonalità che si usa per definire un vino rosato che presenta un colore simile quello di alcune varietà di ciliegie come ad esempio la Moretta di Cesena o il Durone di Vignola. Le sfumature possono andare dal violaceo all'aranciato e sono determinate dal grado di maturazione del vino in esame. Rosa charetto tonalità che si usa per definire un vino rosato che presenta un colore simile a quello dei vini rossi (si può definire anche "rosso rubino molto scarico"). In genere questi vini mantengono una accentuata vivacità di colore, con marcati riflessi violacei nel primo anno di vita, per evolvere poi verso quelli aranciati, perdendo in freschezza, dopo circa due anni dalla loro produzione.

Colore dei vini rossi

La definizione del colore di un vino rosso può essere realizzata utilizzando un'infinità di parole, per indicarne le diverse sfumature ed inoltre, per ogni tipo di colore, si possono avere diversi gradi di intensità (più scarico, meno scarico ..). Il colore dei vini rossi prevede la seguente terminologia: Rosso porpora – Rosso rubino – Rosso granato – Rosso aranciato. Rosso porpora tonalità che si usa per definire un vino rosso molto giovane, che presenta un rapporto acidità-tannicità-morbidezza a favore delle prime due. Questa tonalità è paragonabile al colore della veste cardinalizia o, più raramente, a quella del fiore della peonia e si presenta come un "rosso carico" , con marcati riflessi violacei. La tonalità rosso porpora è quindi sinonimo di vini molto giovani. Rosso rubino tonalità che si usa per definire un vino rosso giovane, che presenta un rapporto acidità-tannicità-morbidezza in discreto equilibrio. Questa tonalità ricorda l'omonima pietra preziosa e normalmente è sinonimo di vino in buono stato di salute e conservazione, pronto per essere consumato. Rosso granato tonalità che si usa per definire un vino rosso, che presenta un rapporto acidità-tannicità-morbidezza leggermente a favore di quest'ultima. Questa tonalità ricorda il rosso del sangue, quando vi è particolare ricchezza di materia colorante ed i semi del melograno, quando questa è piuttosto carente. I vini che si trovano nella fascia di colore corrispondente a questa tonalità sopportano in genere un medio invecchiamento. Rosso aranciato tonalità che si usa per definire un grande vino rosso, che abbia subito un lungo invecchiamento, nel quale il rapporto acidità-tannicità-morbidezza sia a favore di quest'ultima. Questa tonalità di colore è paragonabile a quella dei mattoni, con riflessi che vanno dal bruno all'aranciato. Questa stessa tonalità è però da considerare un aspetto negativo se viene riscontrata in vini da bersi giovani, poiché indica un precoce stato di maturazione del prodotto o, ancor peggio, un avanzato stato di degradazione. La tonalità del colore è indicativa dello stato evolutivo del vino:



gli spumanti metodo classico giovani hanno tonalità di giallo tenue, con riflessi più o meno verdolini; il giallo tende a tonalità più dorate con l'evolversi del vino.

colorito

Si dice di un vino molto colorato. Vitigno colorito: uve nere dalla polpa colorata, che danno un vino rosso ricco di colore (coltivato per dare colore ai vini da taglio).

COLTIVAZIONE (PRIMA)

Vedi premier cru

coltura in provetta

Coltura utilizzata in laboratorio a scopo sperimentale, ai fini della riproduzione vegetativa, per ottenere miglioramenti.

Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (C.I.V.C.)

Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne, organismo semi-pubblico composto pariteticamente da rappresentanti dei vari settori operativi, che ha lo scopo di mantenere, garantire e migliorare la qualità dello Champagne, diffonderne la conoscenza e l'immagine in tutto il mondo attraverso le proprie strutture.

Commestibile

termine analogico per indicare un vino dall'estrema ricchezza in estratti, dal tatto interno (vedi) molto fitto, dal rilievo tattile polposo e fibroso, per certi versi come solido; sensazione proposta da vini eccezionalmente consistenti; sinonimo di masticabile

COMPATTO

Dicesi di vino pesante, denso, non trasparente.

COMPLESSO

Esame Olfattivo: durevole successione di profumi; numerose famiglie e riconoscimenti. Termine con il quale si identifica un vino con un profumo complesso, ricco di sfumature odorose.

COMPLETO



È un vino che non possiede manchevolezze in tutte le sue sensazioni

COMPLSSITA'

Esame Olfattivo:(tanti odori e ricordo olfattivo)

Composti fenolici

I composti fenolici, che si trovano nelle bucce e nei vinaccioli dell'uva, influiscono sul vino in due modi, entrambi positivi. Assieme ai tannini, contribuiscono allo sviluppo delle caratteristiche del vino, aggiungendo gusto, colore, aroma e struttura. E sono generalmente considerati come la cosa che rende buono un vino. Anche il governo degli Stati Uniti, attraverso il Dipartimento dell'Agricoltura, ha riconosciuto i potenziali benefici per la salute che vengono da un moderato consumo di vino. Molti dottori, scienziati ed amanti del vino concordano sul fatto che i composti fenolici sono antiossidanti ed agiscono come anticancerogeni ed aiutano ad abbassare il tasso di colesterolo. Il vino rosso ha un livello più alto di composti fenolici del vino bianco, poiché i rossi vengono tenuti sulle bucce ed i vinaccioli. Ecco dunque un'altra buona scusa per bere più vino

COMUNE

Termine utilizzato per definire il profumo di un vino, molto fine - fine - abbastanza fine - comune - grossolano.

Concavo

vino pressoché privo di morbidezza, perciò contemporaneamente acido (all'ingresso di bocca) e amaro (in uscita); difetto molto grave giacché sintomo di estremo disequilibrio.

Concentrato

Questo è un termine enologico positivo, sinonimo di "denso", per i vini che hanno concentrazione di aromi e gusti, all'opposto di altri che invece li hanno tenui o diluiti. Un Cabernet Sauvignon di qualità, ad esempio, dovrebbe avere gusti di frutta concentrati che gli danno ricchezza e profondità. Il termine è spesso usato anche assieme a descrittori di un vino come "ricco" e "complesso"

concentrazione

Operazione che consiste nell'eliminazione di una parte dell'acqua contenuta nei mosti per aumentarne la concentrazione zuccherina, ossia il grado alcolico potenziale (operazione per lo più proibita). Può essere effettuata a caldo (mosti) o a freddo (congelazione dei mosti e dei vini da tavola).



CONCIA

Metodo di vinificazione dei vini di Marsala, che pare avere origini romaniche, I vini prima che gli inglesi ne perfezionassero il procedimento di stabilizzazione, venivano preparati con l'aggiunta di mosto cotto ed evaporato per ebollizione fino al restringimento ad almeno 1/3 del volume iniziale.

Configurazione

l'insieme delle sensazioni organolettiche offerte dal vino. Sinonimo di impianto

congelazione

Tecnica di concentrazione di mosti o vini, mediante congelamento per aumentarne la gradazione alcolica (autorizzata solo per vini da tavola).

Connotazione

il complesso delle caratteristiche sensoriali che determinano i tratti organolettici fondamentali di un vino

CONSEJO REGULADOR

ente normativo spagnolo, presente in ogni regione vinicola DO, che rafforza le norme e controlla la produzione e la circolazione dei vini all'interno della regione.

conservante

Sostanza chimica autorizzata, inoffensiva per l'organismo umano, suscettibile di inibire la fermentazione. Gas carbonico e azoto sono conservanti.

consistente

Esame Visivo, Consistenza:1. Vino equilibrato, sodo, denso, armonico. 2. Vino con punte acide e tanniche ma senza durezza, corposo, mordente, di nerbo ma con equilibrio.

CONSISTENZA

Compattezza e consistenza di un alimento oppure concentrazione di un vino.

CONSORZIO

Associazione di produttori di una stessa zona, che ha facoltà di controllo e promozione dei vini dei soci.



CONTENUTO DI ALCOOL

Indica la quantità di alcool presente nel vino e viene espressa in percentuale rispetto al volume.

Convesso

vino morbido, ricco di frutto maturo e dolce (ingresso fragrante, cupola di frutto, uscita calibratamente amara); pregio accrescitivo, sinonimo di equilibrio gustativo

cooperativa

1. Associazione di viticoltori che ha come fine la produzione in comune e l'equa distribuzione di utili (cantina vitivinicola). 2. Associazione di vignaioli proprietari che per realizzare una vinificazione in comune creano un sistema di trasformazione societario difficilmente realizzabile individualmente (cantina vinicola).

Coopérative de Manipulation (C.M.)

Una cooperativa alla quale i soci conferiscono le proprie uve e che provvede all'elaborazione ed alla commercializzazione dei vini Collage - Chiarifica, tecnica enologica che ha lo scopo di provocare la precipitazione delle sostanze solide presenti in sospensione nel vino, ottenendo in tal modo la limpidezza senza alterarne il colore. Si pratica con sostanze organiche che hanno la capacità di coagulare e sedimentare le particelle in sospensione.

COPERTO

Termine con cui si esprime secondo una scala crescente, l'intensità del colore: scarico, pallido, leggero, chiaro, debole. Coperto, profondo, intenso, carico, denso, scuro.

COPITA

È il termine spagnolo che indica il bicchiere piccolo stretto e affusolato in cui dovrebbe essere bevuto lo Sherry fino.

COPPA

Calice molto ampio, adatto a favorire lo sviluppo degli aromi del vino, consigliabile ad es. per i moscati.

coppiere

Ufficiale di corte incaricato di servire il vino ai sovrani.



Coriaceo

vino dai tannini molto concentrati, perciò capace di richiamare non solo la polpa del frutto costitutivo, ma anche la coriacea buccia dell'uva dalla quale i polifenoli vengono estratti; se non correlato ad esubero del sapore amaro, pregio accrescitivo

CORPO

L'insieme degli elementi che compongono un vino. Tolti l'alcol e l'acqua, il corpo è ciò che rimane.

Corpo, corposo

L'insieme di elementi che compongono un vino, tolti l'alcol, l'acqua e gli aromi più volatili. Un vino corposo è caratterizzato da una consistente struttura generale.

CORPOSO

Si dice di un vino ricco di alcool e estratto secco dove sapore e colore sono strutturalmente in armonia tra loro.

Correttezza

Vedi Carattere varietale.

correzione

1. Sospensione (mutizzazione) della fermentazione mediante aggiunta di alcool in un mosto o vino per aumentarne la gradazione alcolica. Operazione illecita se praticata al fine di aumentare la titolazione alcolimetrica di un vino poco alcolico. 2. Correzione dei mosti: operazioni consistenti nella correzione qualitativa dei mosti come l'aggiunta di zuccheri (zuccheraggio), acidificazione o disacidificazione, aggiunta di tannino...

Corroborante

vino ricco di alcool e di estratti, perciò dai profumi potenti e decisi, dal gusto caldo e tonico

CORTO

Si dice di un vino poco persistente, cioè con uno scarso retrogusto.



COSECHA

Vendemmia in spagnolo

CÔTE

Questo termine francese viene utilizzato per indicare una collina o un pendio, spesso anche per designare una regione.

CÔTE DES BLANCS

zona collinare classica e molto prestigiosa a sud della Marna dove si coltiva il vitigno Chardonnay. Comprende tra gli altri i Grand Cru di Cramant, Mesnil-sur-Oger e Avize, celebri per le loro uve bianche.

COTEAU

In francese significa pendio o fianco della collina.

CÔTEAUX CHAMPENOIS

una delle tre denominazioni d'origine controllata della Champagne (le altre sono lo Champagne ed il Rosé de Riceys - pronuncia Risè) usata per indicare vini rossi, rosati e bianchi tranquilli (non frizzanti), prodotti con le stesse uve degli Champagne.

Cotto

odore o sapore di frutta cotta, per lo più presentato da vini fermentati a temperature troppo elevate o parzialmente ossidati (usato perciò per segnalare una scarsa fragranza ed una evidente pesantezza gusto-aromatica); i frutti cotti richiamati sono

cotto, vino

- Vino concentrato, ottenuto per evaporazione parziale del mosto sottoposto a riscaldamento.

COUP DE POIGNET

- Colpo di Polso, operazione di cantina effettuata alle bottiglie durante la presa di spuma. Consiste in una energica scuotitura ed ha lo scopo di riportare in sospensione il deposito, staccandolo dal vetro e ridistribuendo i lieviti a contatto col vino e con gli zuccheri.



COUPAGE

– Assemblaggio, operazione molto importante, che permette a ciascuna maison, unendo vini di uve e vigneti diversi della Champagne, di ottenere la propria gamma di Champagne equilibrati e completi. Ogni marca è caratterizzata e si parla di style maison.

COURTIER

– Mediatore, figura importante nel commercio dei vini; oltre al ruolo di intermediazione per le transazioni, il courtier è spesso in Francia un profondo conoscitore dei vini della zona e svolge prestazioni di consulenza sulla qualità ed evoluzione del vino.

CRÉMANT

sino al 31 agosto 1994 indicava gli Champagne elaborati in modo da sviluppare meno anidride carbonica quindi con una spuma più delicata degli Champagne tradizionali. La pressione nelle bottiglie risultava di circa 3 atmosfere, invece delle 4 atmosfere e mezzo degli Champagne tradizionali. Il regolamento CEE n° 2045/89 del Consiglio europeo del 14/06/1989 precisava le nuove norme di utilizzazione della definizione "Crémant", riservata esclusivamente: ai vini spumanti di qualità, prodotti in regioni determinate (vale a dire agli spumanti a denominazione d'origine controllata) ai vini elaborati in Francia o nel Lussemburgo ai vini che rispettano le norme particolari emanate dallo stato membro per regolarne l'elaborazione (vale a dire che un decreto o una legge devono stabilire le regole che si applicano a tutti i vini che verranno denominati "crémant"). In pratica, per quanto riguarda la Francia, il nome "Crémant" sarebbe riservato ai soli vini a denominazione: Crémant d'Alsace (Alsazia), Crémant de Bourgogne (Borgogna), Crémant de Loire (Loira), Crémant de Bordeaux, Crémant de Limoux. In futuro potranno essere create ulteriori denominazioni specifiche, ma attualmente, per un ricorso della Spagna che è stato accolto, tutta la questione è in sospeso, in attesa di una definizione. Da parecchi anni, su precisa raccomandazione del CIVC, i produttori di Champagne hanno progressivamente rinunciato ad utilizzare la definizione "Crémant".

crème de tête

Vino bianco liquoroso proveniente da una selezione, durante la quale vengono raccolte solo uve mature, sane, di grosse dimensioni, zuccherine, concentrate e di ottima qualità.

Cremoso

vino dal tatto denso e grasso (usato anche per descrivere la ffittezza dei profumi); pregio correlato alla alta consistenza

CRIADERA



Vedi solera, Sherry

CRIANZA

Vedi Rioja

Criomacerazione

nella vinificazione in bianco, breve contatto del mosto con le bucce, a bassa temperatura, per incrementare la cessione di sostanze dalle parti solide al liquido; tecnica rischiosa e potenzialmente controproducente, giacché minimo l'aumento di estratto indotto, tutto di sostanze tanniche, cioè amare e facilmente ossidabili

CRISTALLINO

Esame Visivo, Limpidezza: Totalmente privo di particelle in sospensione ma con notevole luminosità. Tipico dei bianchi che vivono di propria luce naturale

cromatografia

Metodo di analisi mediante separazione e dosaggio dei componenti di una sostanza per identificarli, utilizzando diversi procedimenti: cromatografia su ghiaccio o colonna, in fase gassosa, di ripartizione su strato sottile o su carta.

CROSTA DI FORMAGGIO

È quella sensazione olfattiva, non sempre gradevole, che si riscontra in certi spumanti o in vini bianchi, dovuta alla presenza di alcuni aminoacidi.

CROSTA DI PANE

È quella sensazione olfattiva che si ritrova in certi spumanti o vini bianchi che hanno soggiornato lungamente sui lieviti.

CRU

Provenienza di un vino da un determinato vigneto, che conferisce a quel vino caratteristiche organolettiche particolari, nell'ambito di quelle generali tipiche dei vini dallo stesso nome.

CRU BOURGEOIS



Classifica dei châteaux del Médoc, Bordeaux, è un livello inferiore al cru classé.

CRU CLASSÉ

Classifica massima dei châteaux del Bordeaux.

Crudo

odore o sapore aggressivo, freddo e metallico; si dice di un vino che presenta un eccesso di acidità; difetto grave di equilibrio

CULTIVAR

Sottospecie di un vitigno. Cuvée: E' il risultato delle operazioni di taglio di vari vini di diverse provenienze e annate, solitamente alla base degli spumanti Metodo Classico, ma non solo

cuoio

Odore empireumatico caratteristico di alcuni vini evoluti o vecchi.

Cuoioso

odore o sapore amaro, scuro, che richiama il cuoio, offerto dai vini troppo ricchi in tannino, perciò dai profumi e/o dal sapore amari

CUVE

Indica il tino in francese.

CUVE CLOSE

Vedi Charmat

CUVÉE

È un operazione di taglio e assemblaggio di vini base diversi per origine e annata, che mira a ottenere un Franciacorta con caratteristiche omogenee e costante.

CUVÈE



E' il risultato delle operazioni di taglio di vari vini di diverse provenienze ed annate, solitamente alla base degli spumanti metodo classico, ma non solo.

Cuvée Prestige

E' uno dei termini più comuni (assieme a tête de cuvée) per indicare il prodotto di più alta qualità di un'annata di un produttore di Champagne. Per esempio, il Cristal di Louis Roederer o La Gran Dame della Veuve Clicquot e così via.

D.O.C

D.O.C. sigla con cui si identificano i vini che, avendo ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (istituita con il D.P.R. 930 del 12 luglio 1963), sono realizzati nel rispetto del codice disciplinare di produzione stabilito per legge.

D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata. Insieme di vini tutelati a norma di legge attraverso appositi disciplinari di produzione. Vengono controllate, attraverso le varie epoche (dal vigneto alla cantina) e le varie fasi produttive (dall'impianto del vigneto fino all'imbottigliamento del vino prodotto) i parametri produttivi di ogni vino tutelato. I disciplinari possono porre restrizioni sulle zone d'impianto di un vigneto, sui sesti d'impianto, sulla scelta del portinnesto, sulle forme di allevamento, sulle rese per ettaro, fila e ceppo; possono, inoltre, prevedere dei tagli minimi per tipologia di vitigno, imporre parametri minimi e/o massimi sulle caratteristiche chimico/fisiche ed organolettiche, il tipo ed il materiale del contenitore per l'imbottigliamento, il tipo di chiusura ed altri parametri che, se rispettati, possono far sì che si ottenga la denominazione richiesta. Fino al 31 dicembre 2011 era compito delle rispettive camere di commercio provinciali, la certificazione del rispetto del disciplinare. Dal 01/01/2012 sono subentrati degli enti terzi (differenti da regione a regione, o provincia, o denominazione) che certificano il rispetto del disciplinare in nome e per conto del ministero delle politiche agricole. La certificazione attesta il rispetto del disciplinare di produzione e non obbligatoriamente un reale livello qualitativo superiore del prodotto.

D.O.C.G.

D.O.C.G. sigla con cui si identificano i vini che hanno ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Inserita nell'ambito dello stesso decreto istitutivo della D.O.C. (D.P.R. 930 del 12 luglio 1963), la D.O.C.G. differisce dalla D.O.C. fondamentalmente perché le singole partite dei vini a essa riferiti devono essere sottoposte, prima della commercializzazione, a un esame organolettico effettuato da apposite commissioni..

Damigiana



Recipiente di vetro panciuto con collo corto, un tempo rivestito di vimini, utilizzato per il trasporto del vino, oggi si usa rivestirla di una tela in plastica

Deacidificazione

operazione, ammessa a determinate condizioni, di riduzione dell'acidità, quando eccessiva, attraverso l'aggiunta al mosto di prodotti come tartrato neutro di potassio o carbonato di calcio.

déblocage

apertura della prima bottiglia della nuova vendemmia. Generalmente riferito alla prima mescita del vino novello che avviene per legge il 6 novembre di ogni anno

DEBOLE

Termine usato per definire un vino scarsamente dotato di alcolicità.

DÉBOURBAGE

– Decantazione, operazione effettuata sul mosto prima della fermentazione principale, per eliminare le impurità più grossolane presenti dopo la pigiatura. In Champagne avviene per semplice gravità, lasciando il mosto fermo per 10/12 ore, perché si depositino sul fondo residui di bucce o vinaccioli ed altre sostanze in sospensione.

Dèbourbage

illimpidimento del mosto

Decantare

Quando decantate un vino od un Porto, voi lo versate direttamente dalla bottiglia in un contenitore di vetro, normalmente un decanter. Ci sono parecchie ragioni per decantare un vino: separare gli amari sedimenti (o i pezzetti di un tappo rotto) dal vino, permettere al vino di respirare e fare impressione sui vostri amici. Il processo di decantazione è abbastanza semplice, ma per prima cosa voi avete bisogno di sapere se un vino ha bisogno di essere decantato (la maggior parte dei bianchi e molti rossi non ne hanno bisogno) e, se ne ha bisogno, per quanto tempo (i rossi fragili e di un certo invecchiamento possono rovinarsi in pochi minuti). Prima di decantare, la bottiglia deve essere lasciata in piedi per almeno un giorno allo scopo di permettere ai sedimenti di depositarsi. Quando è il momento di decantare, versate il vino lentamente e con attenzione per non agitare i sedimenti, mentre con una candela accesa od una torcia elettrica illuminate dal basso la bottiglia, in modo che voi possiate vedere chiaramente i sedimenti attraverso il vetro scuro della bottiglia.



DECANTAZIONE

Operazione che consiste nel trasferire un liquido, il vino, da un recipiente, in genere la bottiglia, ad un altro.

DECANTAZIONE DEL MOSTO

Dopo la pigiatura, si lascia decantare il mosto in modo che possa depositare tutte le sospensioni: frammenti di buccia, vinaccioli e altre impurità.

DECANTAZIONE STATICA

Operazione che consiste nella separazione delle fecce dal pigiato di uva, prima che inizi la fermentazione alcolica

DECANTER

recipiente in vetro o cristallo utilizzato per la decantazione e il servizio dei vini invecchiati.

DECISO

È un termine usato in degustazione per descrivere un vino strutturato che lascia un sapore deciso in bocca.

decolorazione

Operazione finalizzata a schiarire vini troppo colorati, mediante procedure di vinificazione o addizione di prodotti enologici.

DECREPITO

Stato evolutivo del vino , può essere: giovane, pronto, maturo, leggermente vecchio, decrepito.

Definito

modo estremamente chiaro e nitido con cui il frutto viene richiamato dal profumo e dal gusto di un vino. Sinonimo di pulito, con accezione ancora più qualificante, è termine impiegato per descrivere vini di integrità alta definizione carattere di nitidezza e pulizia proprio di un vino dai contorni gusto-aromatici privi di alcuna sfocatura; pregio qualificante; sinonimo di pulizia e di integrità

degenerazione



Condizione di una vigna con uve prive di vigore, sia qualitativamente sia quantitativamente, generalmente causata da una malattia.

Deglutizione

momento in cui il vino viene inghiottito; se in questa fase si percepisce una vibrazione acetosa, un raschietto od un sapore rustico significa che l'integrità del vino è pregiudicata da vizi acetosi o sulfurei

DÉGORGEMENT

In italiano, «sboccatura»: operazione che serve a eliminare il deposito formatosi nella bottiglia durante la presa di spuma. L'operazione si compie dopo il remuage. La bottiglia viene mantenuta capovolta con i residui dei lieviti che si sono depositati nella bidule a ridosso del tappo. Sempre in questa posizione, viene inserita per 4-5 centimetri in una soluzione refrigerante che congela il vino per circa 2 cm e forma un ghiacciolo che racchiude la bidule e tutti i residui di lieviti. Togliendo il tappo a corona, la pressione del Franciacorta espelle il ghiacciolo, espellendo in maniera efficace tutti i residui di lievito senza lasciare alcuna traccia nella bottiglia. In quest'ultima, una volta espulsi i lieviti, mancano due centimetri di livello: verrà ricolmata con lo stesso vino, con la liqueur d'expédition o sciroppo, prima di essere tappata definitivamente con un tappo di sughero.

DÉGUSTATION

Assaggio in francese.

Degustatore

Analisi organolettica di un vino articolata in tre fasi: esame visivo, olfattivo e gustativo

DEGUSTAZIONE

Vedi la definizione su questo sito.

Degustazione alla cieca

Nella degustazione alla cieca, una persona, giudicando un bicchiere di vino, non conosce da quale bottiglia esso proviene. Egli normalmente sa quali vini sono in degustazione, ma non l'ordine nel quale vengono presentati (le bottiglie sono usualmente nascoste da un foglio di carta marrone). Le degustazioni alla cieca vengono fatte perché l'etichetta non condizioni l'impressione dell'assaggiatore. Nelle doppie degustazioni alla cieca nessuno conosce il nome dei vini e neppure l'ordine di presentazione.

Degustazione orizzontale



Durante una degustazione, i vini da giudicare possono essere ordinati in due modi: orizzontalmente o verticalmente. Una degustazione orizzontale presenta la stessa annata (per esempio una serie di Brunello di Montalcino 1990) vinificata da differenti produttori. Una degustazione verticale è invece l'opposto: diverse annate di uno stesso vino, come ad esempio quattro annate di Sassicaia scelte tra il 1988 ed il 1995.

Degustazione verticale

Durante una degustazione i vini da giudicare possono essere predisposti in due modi: orizzontalmente e verticalmente. Una degustazione verticale presenta diverse annate di uno stesso vino, come dei Barolo fatti dal 1985 al 1993. Una degustazione orizzontale, invece, si focalizza su una singola annata di uno stesso tipo di vino (es. Chianti Classico 1995) di diversi produttori.

Delestage

Tecnica che consente l'estrazione di sostanze dal cappello delle vinacce, dapprima spostando il "mosto-vino" in un altro contenitore e facendo così scendere il cappello in fondo al primo contenitore e quindi riempiendo di nuovo quest'ultimo aspergendo il cappello con un getto a debole pressione.

Délestage

Sistema di vinificazione che - mediante ottimizzazione dello scambio fra la fase solida e quella liquida durante la macerazione - ottimizza l'ossigenazione del mosto, con miglioramento dell'andamento fermentativo e con attivazione delle reazioni di polimerizzazione degli antociani; questo permette di estrarre meglio fenoli e aromi fruttati, oltre che a dare maggior completezza alla tessitura del vino. La tecnica consiste nell'estrarre dal tino il mosto di fermentazione portando sul fondo del tino il cappello di bucce (contenenti diossido di carbonio che funge da antiossidante). Il mosto poi viene reinserto a coprire le bucce. Remontage e delestage possono coesistere durante la vinificazione.

DELICATO

Si definisce un vino che ha caratteristiche di armonia, finezza e pregio.

DEMI-SEC

- Semi Secco, Champagne lievemente dolci, si accompagnano molto bene con i dessert. Per legge il contenuto zuccherino è compreso tra i 33 e i 50 g/l (vedi: Dosage).

denaturato

1. Vino che ha subito trattamenti tali da modificarne il carattere originario. 2. Alcol denaturato: con aggiunta di una sostanza (ad esempio, metanolo) che lo rende inadatto al consumo, privandolo di ogni possibilità d'impiego come alcol neutro.



DENOMINAZIONE

indicazione che certifica la provenienza geografica di un vino.

denominazione di origine controllata

Vino prodotto in una zona delimitata ed elaborato a norma di legge, seguendo le indicazioni del disciplinare riguardo ai vitigni da utilizzare, la produzione per ettaro, la potatura, il grado alcolico, i procedimenti di vinificazione, le qualità organolettiche.

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Stabilita dalla legge 930 del 12/07/1963, la DOC distingue i vini di zone particolarmente vocate, prodotti secondo regole fissate da disciplinari che stabiliscono uve, resa per ettaro, procedimenti di vinificazione e di invecchiamento

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Concessa a vini di particolare importanza per la cui produzione sono fissati criteri e controlli severi e limitativi

DENSITÀ DI MOSTO

La densità di mosto indica la quantità di zucchero contenuto nel succo d'uva prima della fermentazione. Essa determina il tenore alcolico di un vino. La densità del mosto viene misurata attraverso la scala Baumé, la Brix (Americana) e la Oechsle (Tedesca).

DENSO

Descrive un vino concentrato e molto corposo con alto tenore alcolico.

DEPOSITI

I sedimenti del vino nelle diverse fasi di produzione. Nelle bottiglie di Franciacorta in commercio non vi è alcuna traccia di depositi.

deposito

1. Sedimenti in sospensione nel mosto. 2. Locale in cui vengono conservati i vini inscatolati in attesa della vendita.



DÉPÔT

– Deposito, termine che in enologia indica i sedimenti del vino nelle diverse fasi della produzione. Nelle bottiglie di Champagne in commercio non si ha mai presenza di deposito.

Descrizione olfattiva

Il senso dell'olfatto è estremamente raffinato e ci permette di percepire aromi estremamente "sottili" e di valutare in modo preciso e articolato le caratteristiche odorose di un vino. Proprio perché il profumo del vino è estremamente variegato, mutevole, ricco di delicate sfumature, possiamo affermare che la classificazione degli aromi, qui raggruppata sotto la voce "descrizione", è ancora aperta a nuove scoperte. La nostra classificazione, forse arbitraria, può essere comunque più che sufficiente per una corretta e completa analisi sensoriale dei profumi, in quanto prende in considerazione i principali gruppi di aromi. In base alla qualità olfattiva un vino può essere definito: Aromatico – Vinoso – Floreale – Fruttato – Franco – Fragrante – Erbaceo – Speziato – Etereo – Ampio. Aromatico è il profumo che si può ricondurre alle componenti aromatiche naturali del vitigno stesso, che sono classificate come tali nelle cosiddette uve aromatiche (Moscati, Malvasie, Gewürz-traminer e pochissime altre). Vinoso è il profumo caratteristico del vino molto giovane, ricco di sentori che ricordano la "vinificazione" e in particolare le parti solide del mosto, cioè le bucce e i vinaccioli. Richiama il tipico profumo che si avverte in una cantina al momento della svinatura e si riscontra principalmente nei vini rossi. Floreale è il profumo dato da un insieme di note di fiori, generalmente riscontrabile nei vini bianchi giovani, che emanano sentori di fiori bianchi (acacia, biancospino...) e nei vini rossi "meno giovani", che emanano sentori di fiori rossi appassiti (violetta, rosa...). Fruttato è il profumo che ricorda i più svariati tipi di frutta e nel vino è in rapporto alla sua tipologia ed evoluzione: può ad esempio riportare alla memoria la frutta fresca a polpa bianca o rossa, la frutta molto matura e quella esotica, la confettura di frutta e la frutta secca. Franco è il profumo pulito, netto in riferimento alla tipologia del vino preso in esame, con sentori che non possono essere in alcun caso mascherati da altre sensazioni più o meno gradevoli e che, quindi, non deve lasciare dubbi sulla originalità e sulle sue caratteristiche intrinseche. Fragrante è il profumo che ricorda generalmente la freschezza delle essenze floreali e fruttate ma, in alcuni casi, anche gli aromi della crosta di pane. Erbaceo è il profumo che rievoca sensazioni di erba tritata o comunque di essenze vegetali verdi come il peperone verde, la foglia di pomodoro, il mallo di noce e altri ancora. Questi sentori "latenti", particolari per determinati vitigni, si sprigionano in alcuni vini nei quali costituiscono caratteristiche olfattive particolarmente distinte, come nel Cabernet franc, nel Sauvignon blanc, nel Riesling renano, nel Lagrein, etc. Speziato: è il profumo che può ricondurre a diversi sentori di spezie, generalmente riscontrabili in vini bianchi e rossi maturati in botti di legno e successivamente affinati, per periodi più o meno lunghi, in bottiglia. Etereo è il profumo che può ricondurre al bouquet del vino derivante da diversi periodi di invecchiamento. Generalmente concorrono alla formazione del profumo etereo i composti come ad esempio gli eteri, gli acetati, gli esteri, derivanti dalle varie combinazioni degli alcoli. Ampio è il profumo che, per la sua complessità, abbraccia diverse sensazioni, appartenenti sia ai profumi primari che ai secondari ed ai terziari, generalmente enfatizzati nel tempo dall'evoluzione fisiologica del vino. Aromi percepiti Floreali: acacia, tiglio, biancospino, iris, ginestra, sambuco, crisantemo, rosa, violetta. Fruttati: mela, pesca, prugna, ciliegia, banana, ananas, mango, frutti di bosco (ribes, lampone, mirtillo, fragoline). Frutti secchi e confetture: prugna secca, fico secco, frutta cotta, noce, nocciole, mandorle. Erbacei e vegetali: erba tagliata, peperone, foglie, fieno, mallo di noce, sottobosco, funghi, tartufi. Erbe aromatiche: salvia, aneto, finocchio, alloro, origano, timo, basilico,



rosmarino. Speziati: pepe (nero, verde, rosa), anice, vaniglia, chiodi di garofano, cannella. Tostati: caffè, cacao, caramello, pane tostato, cioccolato, mandorla tostata. Animali: cuoio, pelliccia, pipì di gatto, selvaggina, foxy. Eterei: cera, sapone, smalto, acetone, ceralacca. Sentori terziari: miele, tabacco, crosta di pane, farina, lievito, burro, formaggio fresco o stagionato.

dessert

Vino da dessert: vino dolce o abboccato, servito a fine pasto.

DESSERT VINO DA DESSERT

vino dolce o abboccato, servito a fine pasto.

DILAVAMENTO

Azione erosiva del suolo esercitata dalle acque meteoriche scorrenti disordinatamente sul terreno in pendio, può causare l'impoverimento delle superfici colturali.

diluito

Vino poco concentrato e poco intenso.

DIPSOMANIA

Patologia che si manifesta con impulsi all'uso smodato di bevande alcoliche.

DIRADAMENTO

riduzione manuale del numero di grappoli d'uva per pianta, con l'obiettivo di ottenere una produzione più equilibrata e qualitativamente migliore.

Diradamento (dei grappoli)

eliminazione di alcuni grappoli da una vite, prima del periodo finale della maturazione, per concentrare i succhi in un numero minore di acini; tecnica che induce una maggiore consistenza estrattiva dei vini

DIRASPARE

Separare gli acini dell'uva dai raspi al momento della vinificazione.



DIRASPATRICE

Macchina impiegata per la diraspatura meccanica dell'uva.

DIRASPATURA

È l'operazione di separazione dei raspi (parte legnosa del grappolo) dagli acini prima o dopo la pigiatura. I raspi, ricchi di tannino e di acidi, potrebbero conferire al vino il caratteristico sapore di "raspo", un'eccessiva astringenza difficile da eliminare, e assorbire frazioni di sostanze coloranti dell'uva.

disaccatamento

Operazione che consiste nel ritirare le bottiglie dai pupitres (cavalletti o assicelle) o da una massa per fare la sbocatura o *dégorgement*, secondo le regole vigenti per gli spumanti elaborati con il metodo tradizionale champenois.

DISACIDIFICAZIONE

processo naturale o artificiale mirato a ridurre il livello di acidità del vino.

DISARMONICO

Con gli elementi gustativi in rapporto scorretto fra di loro. Può definire sia un eccesso di acidità che di tannicità che di alcolicità.

DISCIPLINARE

Insieme delle norme che regolano la produzione di una determinata denominazione

disco

Disco del vino: superficie del vino nel bicchiere, analizzata per ottenere informazioni sul colore, la brillantezza ecc.

Disco (vinoso)

la superficie rotonda del vino nel bicchiere, osservata dall'alto

DISGORGING

Vedi *Dégorgement*



Dismaturo

odore o sapore acerbo, verde, aspro; si dice di un vino che presenta un eccesso di acidità; difetto grave di equilibrio

Disposizione

esprime il modo in cui l'odore o il sapore di un vino è ordinato rispetto alla morbidezza e/o all'acidità; in pratica, rispetto alla sensazione di maturità del frutto. Un vino è ben disposto quando è morbido, mal disposto quando è acido o sovramaturo. Un vino ben disposto è equilibrato, non viceversa

distillazione

Operazione praticata con l'alambicco che consiste nel trasformare, mediante un procedimento di vaporizzazione e condensazione, un vino o una vinaccia in acquavite (grappa, liquore ecc.). Può essere continua o all'armagnac oppure doppia o alla charentaise.

DO (DENOMINACIÓN DE ORIGEN)

È la garanzia di origine usata dai vini spagnoli. Equivale approssimativamente al sistema francese AC.

DOC

Denominazione di Origine Controllata. Fissata dalla legge n° 930 del 12/07/1963, la DOC distingue i vini di zone particolarmente vocate, prodotti secondo regole fissate da disciplinari che stabiliscono le uve, la resa per ettaro, i procedimenti di vinificazione e di invecchiamento.

DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)

Garanzia d'origine per i vini italiani, equivale alla AC. Le norme DOC anche se incoraggiano la qualità non la garantiscono, infatti molti vini ottimi sono qualificati come vini da tavola.

DOC, DOCG

Vini tutelati da un apposito disciplinare di produzione. I disciplinari DOCG prevedono regole e controlli più stringenti rispetto ai disciplinari DOC

DOCG



Denominazione di Origine Controllata e Garantita. E' concessa a vini di particolare importanza per la cui produzione sono fissati criteri e controlli severi e limitativi.

DOCG (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA)

Massima categoria usata per i vini italiani. Prima di ottenere la qualifica DOCG i vini vengono valutati all'assaggio e analizzati.

doge

Asse di legno incurvata utilizzata nella fabbricazione delle botti.

DOLCE

Uno dei quattro sapori elementari riconosciuti dalla lingua: dolce - acido - salato - amaro.

DOLCETTO

Vitigno di colore rosso dai grappoli di media grandezza, con acini piccoli, dalla buccia fine e bluastro.

Dolcezza

La maggior parte degli assaggiatori possono descrivere la dolcezza nei vini come livelli di residuo zuccherino sopra i 5 grammi per litro (g/l). I vini al di sotto di questa cifra sono considerati molto secchi, mentre i vini con residuo zuccherino da 5 a 10 g/l sono considerati secchi. Vini con residuo zuccherino da 10 a 20 g/l sono mediamente secchi; da 20 a 30 g/l mediamente dolci; sopra i 30 g/l sono considerati dolci. Ogni nazione ha i suoi propri termini per indicare i vini dai più secchi ai più dolci. La scala francese è: brut, sec, demi-sec, doux, moelleux e liqueux ; quella italiana : secco, abboccato, amabile, dolce.

DOLCIASTRO

quando il sapore dolce appare isolato dagli altri componenti; questo si verifica quando nella preparazione vengono usati zuccheri di scarto, dosi di saccarina ed altri metodi proibiti dalla legge.

DOLCIGNO

pur essendo dolce non soddisfa il palato, quindi è sgradevole.

DOM PÉRIGNON



(1639?-1715), monaco cellérier (econo) dell'Abbazia di Hautvillers, gli si attribuisce il merito di aver raccolto e codificato le diverse esperienze dei predecessori e contemporanei per la produzione del primo spumante del mondo, col sistema oggi denominato "metodo classico" o della rifermentazione in bottiglia.

Dom Pérignon (1639?-1715)

Monaco cellérier (econo) dell'Abbazia di Hautvillers, gli si attribuisce il merito di aver raccolto e codificato le diverse esperienze dei predecessori e contemporanei per la produzione del primo spumante del mondo, col sistema oggi denominato "metodo classico" o della rifermentazione in bottiglia.

DOMAINE

In francese indica una fattoria vinicola.

Dopo bocca

la fase dell'assaggio successiva alla deglutizione del vino in cui si valutano le sensazioni della persistenza; sinonimo di finale

DORATO

colore di vini bianchi di corpo o passati in barrique

DORMIENZA

stato fisiologico in cui una gemma non si sviluppa in un germoglio.

DOSAGE

– Dosaggio, operazione di inserimento della liqueur d'expédition durante il dégorgement. La soluzione è composta da vino e percentuali di zucchero variabili in base alla tipologia dello Champagne che si vuole ottenere. I termini pas-dosé e nature indicano l'assenza di liqueur d'expédition. Queste sono le varie definizioni in relazione al contenuto di zuccheri:- Brut Nature: residuo zuccherino inferiore o uguale a 3 grammi/litro (senza aggiunta di zucchero dopo la presa di spuma) - Extra-Brut: inferiore o uguale a 6 g/l - Brut: da 0 a 15 g/l - Extra-Dry: da 12 a 20 g/l - Sec: da 18 a 35 g/l - Demi Sec: da 33 a 50 g/l - Doux: oltre 50 g/l

DOSAGGIO



L'aggiunta della liqueur d'expédition, o sciroppo, durante il dégorgement. La soluzione è composta da vino e zucchero in percentuali variabili a seconda della tipologia di Franciacorta che si vuole ottenere. A seconda del dosaggio di liqueur d'expédition si possono ottenere le varie tipologie di Franciacorta.

DOSE

termine francese che significa "dosato". Riguarda gli Champagne e i vini spumanti a cui è stata aggiunta la liqueur d'expédition.

DOUBLE MAGNUM

Bottiglia della capacità di 3 litri, equivalente a 4 bottiglie standard da 75 cl.

DOUX

– Dolce, molto raro negli Champagne. Indica un vino spumante con un tenore di zucchero residuo superiore a 50 g/l (vedi: Dosage).

DRY

termine inglese che significa "secco", usato per indicare spumanti in cui il residuo zuccherino non è percepibile al gusto (al di sotto di 0,4 g / l).

dubbioso

Vino poco brillante, torbido, che non permette di fare previsioni sul suo futuro.

DULCE

In Spagna, viene utilizzato per indicare un vino che è più dolce del semi-secco.

Durante di bocca

la fase gustativa della degustazione, corrispondente al transito del vino nel cavo orale

DURO

Vino con elevata percentuale di acidità.



EBULLIOMETRO

È lo strumento che serve per determinare il grado alcolico di un vino. Il principio di funzionamento è basato sul differente punto di ebollizione del vino rispetto a quello dell'acqua.

ECOLOGIA

L'ecologia è lo studio delle relazioni intercorrenti fra gli organismi ed il loro ambiente.

ECOSISTEMA

L'ecosistema è una struttura formata dalla interconnessione e compenetrazione di una parte inorganica (per esempio l'acqua di uno stagno e il terreno dell'invaso, con tutte le loro caratteristiche fisiche e chimiche) e da una parte organica. Quest'ultima è formata dai produttori, le piante fornite di clorofilla, capaci di formare sostanza organica combinando l'acqua del suolo e l'anidride carbonica dell'atmosfera (utilizzando, per la sintesi, l'energia solare) e dai consumatori, piante parassite e animali, che vivono a spese dei produttori. Gli ecosistemi sono generalmente rappresentati sotto forma di diagrammi di flusso i quali mostrano i rapporti fra produttori, consumatori e decompositori.

EDULCORANTE

sostanza dolcificante che viene utilizzata per conferire sapore dolce al vino secco.

edulcorare

Addolcire un vino eccessivamente acido o secco, con l'aggiunta di mosto o mosto concentrato in seguito alla fermentazione.

EFFERVESCENZA

L'effervescenza di un vino consiste nella liberazione di anidride carbonica, sotto forma di bollicine, quando il liquido viene versato nel bicchiere. Si può venire a formare una "spuma", più o meno persistente che tende a svanire cioè in tempi diversi, dovuta all'immediato sviluppo di bollicine che partono dal basso e si dirigono verso l'alto. Sia le caratteristiche della spuma che delle bollicine sono importanti parametri di valutazione per il degustatore ed infatti l'analisi organolettica prende in considerazione tipo di effervescenza, qualità della spuma, la grana, il numero e la persistenza delle bollicine. Tipo di effervescenza L'effervescenza può essere: - vivace, - esuberante, - persistente, - fugace, - evanescente. Qualità della spuma: La qualità della spuma potrà risultare: - soffice, - minuta, - sottile, - persistente, - molto persistente. Grana delle bollicine Le bollicine possono risultare: - grossolane, se la loro dimensione ricorda le bollicine dell'acqua minerale gassata; - abbastanza fini, se la loro dimensione risulta essere "accettabile" e nello standard dei vini spumanti normalmente in commercio; - fini, se la loro dimensione è molto piccola, simile a quella della punta di uno spillo. Numero delle bollicine Le bollicine possono risultare: - scarse, se appaiono molto rarefatte, quasi assenti; - abbastanza numerose, se appaiono in modo discontinuo e la loro formazione è



limitata a pochi punti delle pareti del bicchiere; - numerose, se sono abbondanti e si formano in modo continuo da molti punti delle pareti del bicchiere. Persistenza del perlage Le bollicine possono risultare: - evanescenti, se scompaiono dopo alcuni secondi; - abbastanza persistenti, se la loro apparizione è limitata ad alcuni minuti e comunque non risulta supportata da un adeguato "numero"; - persistenti, se continuano a formarsi e si sprigionano velocemente, senza alcun rallentamento, anche dopo un lungo periodo di sosta dello spumante nel bicchiere.

ÉGRAPPOIR

Indica una macchina che separa l'uva dai suoi raspi.

eiswein

("Vino di ghiaccio" in tedesco). Vino ottenuto da uve gelate, L'uva viene lasciata maturare nella vite e raccolta durante i primi freddi. Si chiama così perché al momento della vendemmia e della pressatura gli acini devono essere ghiacciati. La vendemmia avviene a temperatura sottozero (novembre/dicembre), al momento del raccolto, superiore ai -7° C. Le uve vengono subito pigiate con il risultato di ottenere un mosto molto concentrato, ricco di acidi e zuccheri, separandolo dal ghiaccio, e quindi dall'acqua, contenuto negli acini. Il risultato consiste in un vino avente un alto contenuto di zuccheri e di acidi, tuttavia molto equilibrati. Questo requisito porta ad una concentrazione naturale del mosto, perché la parte ghiacciata (in sostanza acqua) viene eliminata durante la pressatura. Grado Oechsle: 110/128. Grado alcolico presente nel vino: minimo di 5,5°. E' sempre dolce.

EISWEIN ("VINO DI GHIACCIO" IN TEDESCO)

Vino ottenuto da uve gelate, raccolte durante i primi freddi.

ELEGANTE

Vino equilibrato, di razza.

elevazione

Tecniche di conservazione, cura, riposo, assiduo controllo, attuate dai viticoltori o dai commercianti per offrire al vino le migliori condizioni di invecchiamento, dalla vinificazione fino al pieno sviluppo.

empireumatico

Insieme degli odori caratteristici delle sostanze organiche ottenute per distillazione, riscaldamento o torrefazione (es. confetture, caffè torrefatto, cioccolato caldo, gomma bruciata, ecc.).



En primeur

Questo è il termine francese per la vendita del vino nella forma dei contratti “futures”, prima che sia imbottigliato. Il mercato “en primeur” non è limitato ai vini di Bordeaux, ma certamente in quella regione ha avuto le sue origini ed il suo impatto più rilevante.

enantico

Relativo ai profumi e agli aromi del vino.

Encepagement

Termine francese che si riferisce ai vari vitigni coltivati in una particolare tenuta. E' spesso usato quando si parla di terreni nel Bordeaux, (es. “L'encepagement per Haut Brion è 55% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc e 23% Merlot”). Ciò non significa che il vino prodotto nella tenuta è necessariamente in diretta proporzione con questo encepagement. Le esatte condizioni di ogni vitigno, piuttosto che le percentuali di coltivazione, determinano la proporzione dei vitigni usati per il taglio finale.

ENDEMICO

In zoologia e botanica indica specie tipiche ed esclusive di un determinato territorio.

Enocianina

Additivo colorante utilizzato per l'arricchimento del colore dei vini rossi poveri in antociani. Si ottiene per estrazione dalle bucce delle uve rosse appena spremute. L'utilizzo dell'enocianina è regolamentato attraverso leggi nazionali ed europee.

ENOGRAFIA

materia che studia i vini in base alla loro provenienza geografica e territoriale.

ENOLOGIA

Studio della preparazione, la composizione e la conservazione dei vini.

ENOLOGICA

Studio della preparazione, la composizione e la conservazione dei vini.



Enologo

Storicamente, la figura dell'enologo, era, fino agli inizi degli anni 90, una figura professionale, in quanto, si acquisiva lo status di enologo attraverso la pratica triennale presso un'enopolio o cantina. Solamente nel '94, durante il congresso dell'organizzazione internazionale della vigna e del vino che gli enologi sono stati indicati come "persone altamente qualificate che, in conformità alle proprie conoscenze scientifiche e tecniche, sono capaci di svolgere, nel rispetto delle buone e legali pratiche, funzioni di capitale importanza per il settore vitivinicolo". L'Enologo è il professionista della produzione vitivinicola. La sua professionalità si sviluppa principalmente nella responsabilità e nella gestione di complessi enologici, con grandi ricadute quindi anche sulla salubrità e genuinità del vino e pertanto verso i consumatori. All'enologo in Europa ed in diversi Paesi extracomunitari è demandata la responsabilità di alcune specifiche pratiche enologiche. Notevole è quindi la sua responsabilità civile, penale e gestionale nel comparto vitivinicolo. Sono stati attivati, in quest'ultimo periodo, sempre più corsi in vari atenei d'Italia, che, a fronte di un triennio di studi, rilasciano la qualifica di Enologo.

ENOMETRO

Strumento usato per misurare il peso specifico del vino.

ENOTECA

Locale in cui i vini possono essere acquistati e degustati.

ENTURCULAT

Enturculat è il nome del grappolo d'uva sul quale si interviene manualmente con una torsione del raspo per favorirne l'appassimento sulla vigna.

EPERNAY

città nel cuore della regione della Champagne, in cui hanno sede il Comitato Interprofessionale del Vino di Champagne (CIVC) e molte Maison, produttori e commercianti. Epernay si trova sull'itinerario verde della "route du Champagne".

ÉPLUCHAGE

- Cernita dell'uva, operazione effettuata sui grappoli d'uva durante la vendemmia, consiste nel togliere acini o parti di grappolo guaste o non perfettamente mature.

EQUILIBRATO

E' l'opposto di disarmonico quindi con gli elementi gustativi in buon rapporto tra di loro.



EQUILIBRIO

Bilanciamento dei profumi e dei sapori di un vino. Può definirsi equilibrato un vino in cui sensazioni come acidità, sapidità, morbidezza, ecc, sono tra loro armoniche

Equilibrio gustativo

L'equilibrio gustativo è il risultato della complessa interazione tra le varie sostanze che formano la struttura del vino, cioè zuccheri, alcoli, polialcoli, acidi, tannini, sali minerali. In base all'equilibrio gustativo un vino può essere definito: Poco equilibrato – Abbastanza equilibrato – Equilibrato. Poco equilibrato si dice di un vino in cui si riscontra una decisa prevalenza delle sensazioni della "morbidezza" (zuccheri, alcoli, polialcoli) su quelle di "durezza" (acidi, tannini, sali minerali) o viceversa. Abbastanza equilibrato si dice di un vino in cui si riscontra una prevalenza delle sensazioni della "morbidezza" (zuccheri, alcoli, polialcoli) su quelle di "durezza" (acidi, tannini, sali minerali) o viceversa. Equilibrato si dice di un vino in cui si riscontra una giusta proporzione tra le sensazioni della "morbidezza" (zuccheri, alcoli, polialcoli) su quelle di "durezza" (acidi, tannini, sali minerali), in equilibrio tra loro, compatibilmente con la tipologia del vino preso in esame.

EQUILIBRIO, O QUASI-EQUILIBRIO BIOLOGICO

In sinecologia un ecosistema maturo presenta solitamente molte specie di piante e di animali. Questa diversità genera una certa stabilità delle popolazioni compresenti: nessuna diventa più numerosa a scapito delle altre, e le loro densità tendono a restare costanti nel tempo. Si dice così che l'ecosistema è in equilibrio o in quasi-equilibrio biologico. Il campo coltivato, o agroecosistema, è simile ad un ecosistema giovane, con un equilibrio o quasi-equilibrio biologico precario e, per di più, le specie botaniche che lo popolano, al contrario delle pionieristiche, sono state sottratte dall'uomo alla selezione naturale e sono quindi poco resistenti alle avversità.

ERBACEO

Si dice di un vino che abbia un sentore vegetale, tipico di vitigni come il cabernet ed il merlot.

ERBACEO, VEGETALE

Esame Olfattivo: sentori di vegetali verdi e erba tritata. Solitamente in vini importanti. Erba, felce, fieno tagliato, limoncello, foglia di pomodoro, salvia, foglie morte, mallo di noce, peperone verde, funghi, tartufi, muschio, humus.

ERBALUCE



Vitigno coltivato soprattutto nel Canavese; dà uva bianca da cui si ottiene un vino bianco di colore giallo paglierino, sapore secco e fresco.

ERZEUGERABFÜLLUNG

Termine tedesco che significa “imbottigliato dal produttore”.

ESAME GUSTATIVO

Zuccheri Il gusto dolce è determinato dagli zuccheri che si possono trovare nei vini. In base alla diversa percezione di dolcezza, un vino può essere definito: Secco – Abboccato – Amabile – Dolce – Stucchevole. Secco si dice di un vino in cui non si percepisce la sensazione di dolcezza. Normalmente si tratta di vini con residui zuccherini compresi tra 1-5 g/l, quantità che, tutto al più, può concorrere a determinare una certa morbidezza. Abboccato si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima sensazione di dolcezza. Normalmente si tratta di vini che contengono da 10 a 20 g/l di zuccheri residui. Amabile si dice di un vino in cui si percepisce chiaramente la sensazione di dolcezza, anche se non è predominante. Normalmente si tratta di vini che contengono da 20 a 50 g/l di zuccheri residui. Dolce si dice di un vino in cui predomina la sensazione di dolcezza. Può contenere da 50 a 100g/l di zuccheri residui, come si verifica nei vini dolci frizzanti naturali da dessert come l’Oltrepò pavese Sangue di Giuda, il Brachetto d’Aqui e altri o, addirittura, da 100 a 160 g/l di zuccheri residui, come avviene in quelli passiti o liquorosi. Stucchevole si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di dolcezza, non ben supportata dalle altre componenti, per cui il risultato finale dell’analisi sensoriale gustativa deve essere giudicato in modo negativo e la situazione deve essere ritenuta un’anomalia del campione preso in esame.

ESAME OLFATTIVO

Vedi la definizione su questo sito nella pagina degustazione.

ESAME VISIVO

Vedi la definizione su questo sito nella pagina degustazione.

Esile

Se un vino è di corpo così leggero da essere praticamente acquoso, viene definito esile. E’ un termine negativo per un vino che ha un’evidente mancanza di sostanza, profondità, corpo, colore e sapore.

ESPOSIZIONE

direzione in cui sono orientati i vigneti in pendenza rispetto ai punti cardinali e al contesto pedoclimatico.



espressione

Qualità di carattere gustativo od olfattivo, sfumatura di un vino, che provoca una reazione di tipo affettivo o emozionale.

ESPUMOSO

In spagnolo indica un vino spumante.

Esteri

Composti odorosi prodotti dalla reazione di un acido con un alcol, che si formano sia in fermentazione che in maturazione. Sono i principali responsabili degli odori fruttati nei vini giovani.

Estrattivo

vino ricco di estratti, perciò spesso e consistente

ESTRATTO

Indica i solidi solubili trovati nel vino che contribuiscono a creare il corpo e la struttura del vino stesso.

ESTRATTO SECCO

parte solida, ovvero l'insieme delle sostanze che restano nel vino dopo aver fatto evaporare acqua, alcol e acido acetico, cioè tutti i composti volatili.

estrazione

Tecnica che permette di separare uno o più costituenti da un corpo (es.: la pigiatura, l'estrazione del colore nella vinificazione in rosso).

ESTUFA

È quella stufa in cui viene cotto il vino Madeira alla temperatura di 45°.

Esubero

eccesso della sostanza specificata



Età ottimale

Età di un vino che consente il miglior successo degustativo.

ETANOLO

Vedi Alcool

ETEREO

Esame Olfattivo: Bouquet del vino, cioè deriva dall' invecchiamento, dalle fermentazioni e da alterazione delle fermentazioni. Sono solitamente sentori gradevoli. Smalto per unghie, caramella inglese, sapone, cera, ceralacca, latticini. Vino dal profumo un po' pungente determinato da un lungo periodo di invecchiamento. Pungente ed alcolico per la presenza degli eteri.

Eteri

Sostanze odorose, tendenzialmente pungenti, risultanti dall'unione di un alcol con un altro alcol.

Etichetta

Carta d'identità del vino, indispensabile per consentire al consumatore di conoscere il prodotto che intende acquistare. Sull'etichetta, secondo la tipologia e la classificazione del vino, sono fornite differenti informazioni, tra cui il nome del vino, la denominazione (Doc, Docg, Igt, Vino da tavola, VSQPRD ecc.), il colore, l'annata se obbligatoria, l'azienda produttrice e imbottigliatrice, la zona di produzione, il grado alcolico.

etichetta dorsale

Sin.: retroetichetta. Piccola etichetta situata sulla bottiglia, opposta a quella frontale.

ETICHETTA DORSALE SIN.

retroetichetta. Piccola etichetta situata sulla bottiglia, opposta a quella frontale.

Etichettatura

È l'ultima fase del processo di spumantizzazione, nella quale viene posta la capsula sopra la gabbietta metallica che ancora il tappo alla bottiglia, l'etichetta e la controetichetta.



ettaro

Unità di misura di superficie agraria pari a 10.000 m².

ETTARO (HA)

Unità di superficie che equivale a 10000 mq o 2,47 acri.

ETTOLITRO (HL)

Unità di volume equivalente a 100 litri, viene utilizzato per esprimere le rese per ettaro di un vigneto.

Eucalipto

Termine usato in degustazione che si riferisce ad un bouquet che ricorda l'albero di eucalipto. Lo si trova assai spesso nei vini rossi fatti con i vitigni bordolesi, coltivati in vigneti circondati da alberi di quello stesso tipo.

EVANESCENTE

Nell' esame degli spumanti si riferisce alla persistenza della spuma quando svanisce troppo presto. Si evidenzia anche nei vini tranquilli qualora il profumo appaia di scarsa persistenza

evoluto

Vino che durante la conservazione ha subito modifiche, in peggio oppure in meglio, sviluppando aromi e profumi nuovi.

EVOLUZIONE DEGLI ECOSISTEMI

Quando sono giovani gli ecosistemi tendono ad evolversi nel tempo e presentano poche specie vegetali o animali, dette pionieristiche. In questa fase di continuo mutamento le popolazioni pionieristiche presentano una certa instabilità demografica e le loro densità sono molto variabili. Raggiunta la maturità, gli ecosistemi presentano molte specie, a basse densità, in condizioni di equilibrio, o quasi-equilibrio biologico.

Extra Brut

Vino spumante con tenore di zuccheri residui inferiore a 6 grammi/litro.



Extra Dry

Vino spumante il cui tenore in zuccheri residui è compreso tra 12 e 20 grammi/litro.

EXTRA SEC

Viene riportato sulle etichette per indicare un prodotto più secco del sec ma non del brut.

extra-brut

Spumanti e Champagne con sostanze zuccherine residue entro i 6 grammi per litro.

EXTRA-DRY

– Vedi, Dosage.

f.i.s.a.r.

Acronimo di Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori.

Fase

il momento della degustazione in cui si sottopone il vino in esame al vaglio di un dato organo di senso. La degustazione si sostanzia quindi nella fase visiva, olfattiva e gustativa. L'analisi del modo in cui un dato vino risulta all'occhio, al naso, alla bocca di chi lo assaggia

FECCE

deposito di materiale vegetale solidificato (lieviti e batteri), che sedimenta sul fondo dei recipienti di lavorazione del vino dopo la fermentazione, durante l'affinamento e nello stoccaggio.

FECCIA

Deposito di sostanze solide, sul fondo delle botti di vino, formato da bitartrato potassico, tartrato di calcio, proteine coagulate con tannino, sostanze pectiche, cellule di lieviti e batteri. Il vino viene separato dalle feccia mediante travasi.

FECCIOSO

vino con odore sgradevole di feccia



femminella

Germoglio della vite che si origina da una gemma formatasi durante l'anno su un germoglio normale.

femminile

Vino elegante, fine, poco corposo, morbido, carezzevole al gusto, ricco di grazia.

Fendente

odore o sapore acuto e angoloso, penetrante, solitamente correlato a vini eccessivamente acidi, a vini dall'acidità volatile (vedi) piuttosto alta

fenicato

Odore chimico sgradevole proveniente da fenoli, esalato da uve marce.

FERMENTATION

- Fermentazione, gli Champagne sono sottoposti a due fermentazioni. La prima (fermentazione alcolica) avviene in cuves (grandi tini) di acciaio inossidabile e talvolta in fusti di legno; la seconda (presa di spuma) avviene in bottiglia. Ai vini tranquilli ottenuti con la prima fermentazione (opportunosamente assemblati nella cuvée) si aggiungono zuccheri e lieviti, dopo di che si imbottigliano (tirage) e si lasciano le bottiglie, in posizione orizzontale, per molti mesi nelle cantine a temperatura costante (10-11°C). I lieviti provocano una seconda fermentazione, trasformando lo zucchero in anidride carbonica ed alcool; la finezza del perlage e la sua persistenza nel bicchiere dipendono dalla cura con la quale si segue questa seconda fermentazione (che deve essere lenta ed a bassa temperatura) e dalla durata dell'invecchiamento. Alla fine della presa di spuma la pressione interna raggiunge circa le 6 atmosfere e la gradazione alcolica aumenta di circa un grado rispetto alla gradazione iniziale.

FERMENTAZIONE

La prima fase del processo di vinificazione, un complesso fenomeno biochimico nel corso del quale i saccaromiceti, trasformano gli zuccheri del mosto in alcool, anidride carbonica e numerosi prodotti secondari.

Fermentazione a grappolo intero

Praticata molto comunemente in Borgogna, la fermentazione a grappolo intero è un tipo di fermentazione durante il quale i grappoli interi, i raspi e tutto quanto fermentano insieme. Questo può avere successo quando le uve sono molto concentrate e mature. Altrimenti i raspi danno troppe note vegetali al vino. Uno



dei principali vantaggi della fermentazione ad acini interi è di aumentare il flusso dei succhi all'interno dei canali creati dai raspi, che apportano una benefica aerazione ed un'estrazione di colore attraverso il contatto tra succo e buccia.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Il processo che avviene nel mosto dell'uva appena pigiata, con la trasformazione delle sostanze zuccherine in alcol.

Fermentazione in barrique

Occasionalmente si può leggere sulle retroetichette di alcuni costosi vini bianchi, particolarmente degli Chardonnay, la dicitura "fermentato in barrique". La maggior parte dei vini sono fermentati in vasche di acciaio inossidabile o di legno, ma alcuni vini bianchi di alta qualità sono fatti con lo stile della Borgogna, nel quale il vino è fermentato e usualmente invecchiato in piccole botti di rovere. È un processo costoso, rischioso e faticoso, ma la ricompensa (è sperabile) è un vino di eccezionale struttura, complessità, fragranza e con la giusta quantità di sapori da legno. I vini rossi sono raramente fermentati in barrique, poiché succo e bucce sono fermentati insieme, rendendo il processo assai più difficile.

Fermentazione malo-alcolica

Fermentazione secondaria a carico di lieviti del genere *Schizosaccharomyces*, può avvenire in concomitanza della fermentazione alcolica o in maniera del tutto indipendente; non è una fermentazione auspicabile in quanto poco controllabile con il rischio di ottenere vini poveri in acidità e quindi poveri di nerbo e troppo piatti.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Fenomeno di capitale importanza nel completamento della produzione di un vino. L'acido malico presente nel vino giovane riprende a fermentare la primavera successiva alla vendemmia seguendo un processo analogo al ciclo vegetativo della vite e si trasforma in acido lattico conferendo eleganza e finezza al vino.

Fermentazione malo-lattica

La fermentazione malolattica è una fermentazione secondaria che trasforma l'acido malico (che conferisce un gusto più fresco ed acidulo al vino) in acido lattico (che conferisce un gusto più morbido e rotondo) ad opera dei batteri lattici (ascrivibili ai generi *Oenococcus*, *Pediococcus* e *Lactobacillus* e favorisce una percezione di maggiore "morbidezza" del vino. Tale fermentazione si avviene spontaneamente principalmente sui vini giovani, nel periodo primaverile, al rialzarsi delle temperature. La tendenza è quella di favorirla (attraverso l'inoculo dei batteri lattici selezionati) sui vini rossi e di cercarne di evitarla sui certi vini bianchi e rosati per avere un maggior grado di freschezza.



Fermentazione malolattica (FML)

Dopo l'iniziale processo di fermentazione, con il quale il mosto viene trasformato in vino, il vino può fermentare ancora, sia che maturi in cisterna, in botte o in bottiglia. Ciò dipende dal livello di batteri lattici presente. Questa seconda fermentazione è chiamata malolattica (malica + lattica), ed avviene quando i batteri lattici convertono il rude acido malico nel più morbido, meno aspro acido lattico. Ne risulta che un vino che passa attraverso la FML tende ad avere caratteristiche "burrose". Questo è particolarmente vero nel caso dello Chardonnay. Sebbene la FML normalmente avvenga spontaneamente, gli enologi possono provocare questo processo (aggiungendo batteri lattici) per ammorbidire un vino duro, smussare gli angoli acidi e dare maggiore complessità. Gli enologi spesso impediscono la FML in molti vini bianchi a bassa acidità, rimuovendo la presenza dei batteri lattici attraverso la pastorizzazione, il filtraggio, il biossido di zolfo, ecc., perché essa può diminuire la freschezza e la vivacità.

Fermentazione mannitica

Fermentazione indesiderata, che può verificarsi in condizioni di temperatura elevata, eccesso di zucchero nel mosto e bassa acidità dell'uva per l'intervento dei batteri lattici eterofermentativi sul fruttosio con formazione di mannite, acido lattico, acido acetico e anidride carbonica. Origina una fastidiosa sensazione agro-dolce.

Fermentazione secondaria

È la fermentazione che ha luogo dopo che la prima fermentazione ha convertito il mosto in vino. Vi sono due tipi di fermentazione secondaria: la fermentazione malolattica, nella quale l'acido malico viene convertito in acido lattico e la seconda fermentazione che luogo nella bottiglia durante la produzione di vino spumante e di Champagne.

FERMENTAZIONE TUMULTUOSA

È la prima fase della fermentazione alcolica, durante la quale il mosto ribolle per lo sviluppo di anidride carbonica.

fermento

Microrganismo capace di provocare la fermentazione. Gusto di fermento o fermentato: gusto di un vino appena fermentato, giovane.

FERMO

Si chiama così un vino senza alcuna rifermentazione e privo quindi di gas carbonico e di effervescenza. È usato come contrapposto al "vivace".



Feuillette

botte di circa 114 litri utilizzata nello Chablis a Yonne.

FIACCO

Vino privo di nerbo e vivacità.

FIASCO

Vedi Bottiglia.

Fibra

la consistenza intima di un vino, vale a dire la sua capacità di richiamare la polpa del frutto, l'uva, grazie alla sua ricchezza in estratti sinonimo di tessuto intimo connettivo e di trama, la fibrosità determina il tatto interno (vedi) di un vino

Field blend

Termine inglese che sta a indicare quando un vigneto viene coltivato con due o più vitigni, che sono poi vendemmiati e mescolati per fare un singolo vino.

FILANTE

Alterazione dei vini dolci a carico dei costituenti glucidici, la cui origine microbica fu scoperta da Pasteur; il vino affetto da filante si intorbida divenendo vischioso come l'olio.

FILATURA

Far passare il vino attraverso membrane sufficientemente serrate da trattenere le parti solide in sospensione. Questa tecnica permette di ottenere vini limpidi e brillanti, con effetti più radicali che non attuando le semplici operazioni di travaso.

filiforme

Vino fresco, delicato, schietto, senza spessore o densità particolari.

fillette

Mezza bottiglia, contenente 37,5 cl, utilizzata per i vini della Touraine e dell'Anjou.



fillossera

(Phylloxera vastatrix) Afide, insetto degli Afididi parassita della vite, di cui distrugge la radice. Per estensione indica la malattia dovuta a quest'insetto.

Fillossera della vite

La fillossera (*Daktulosphaira vitifoliae*) è un insetto di origine nordamericana fitomizo che attacca le radici della vite provocando in breve tempo la morte della pianta attaccata. Arrivato in Europa nella seconda metà dell'Ottocento, ha quasi cancellato la viticoltura del continente. È stato in seguito debellato con la pratica, oggi universale, dell'innesto di varietà europee su radici di varietà di vite di origine americana (comunemente noto come portinnesto), adattate alla convivenza con l'insetto e immuni dai suoi attacchi.

Fillossera della vite (*Daktulosphaira vitifoliae*)

La fillossera è un insetto di origine nordamericana fitomizo che attacca le radici della vite provocando in breve tempo la morte della pianta attaccata. Arrivato in Europa nella seconda metà dell'Ottocento, ha quasi cancellato la viticoltura del continente. È stato in seguito debellato con la pratica, oggi universale, dell'innesto di varietà europee su radici di varietà di vite di origine americana (comunemente noto come portinnesto), adattate alla convivenza con l'insetto e immuni dai suoi attacchi.

filtraggio

Operazione di chiarificazione, che consiste nel filtrare il vino per separarlo dalla sospensione di sostanze solide.

FILTRAGGIO (O FILTRAZIONE)

operazione che separa il vino dalle sostanze solide.

FILTRAZIONE

È la pratica di cantina che consiste nel rendere brillante un vino facendolo passare attraverso particolari filtri. In base al materiale impiegato e al suo grado di porosità si parlerà di filtrazione sgrossante, brillantante, sterilizzante.

filza

Successione verticale di bollicine di anidride carbonica in un bicchiere di spumante o Champagne.



Fin di bocca

Il fin di bocca di un vino consiste nel sapore e nell'impressione che persiste nella vostra bocca dopo che avete inghiottito il vino. Come regola generale, migliore è il vino, più lungo e più gradevole sarà il fin di bocca.

FINALE

Insieme di sensazioni che persistono in bocca dopo che il vino è stato deglutito e che permettono di valutarne complessità, equilibrio ed età

FINE

Un vino al profumo può essere: molto fine - fine - abbastanza fine - comune - grossolano.

Finezza

Termine usato per indicare un vino che ha complessità ed eleganza, ma anche un equilibrio "perfetto, raffinatezza e delicatezza. E' essenzialmente un sinonimo di "eleganza" ed è spesso "usato assieme ad altri descrittori positivi come "raffinato", "bellezza" e "razza"

FINO

Vino Sherry dall'aroma pungente, fatto principalmente da uva Palomino.

FIORETTA

Velo biancastro sulla superficie del vino provocata da un'alterazione ossidativa dovuta all'azione di lieviti. La malattia deve essere curata ai primi sintomi per impedire lo sviluppo dei lieviti che potrebbero causare acescenza. Visto che questi microorganismi necessitano di ossigeno è importante evitare il formarsi di sacche d'aria.

FIORITURA

Alterazione che colpisce i vini poveri di alcol. Detta anche fiore o fioretta di vino, è causata da microrganismi anaerobi che determinano l'ossidazione dell'alcol etilico; si presenta come un velo bianco alla superficie del vino; per evitarla occorre colmare i recipienti con olio mentre per eliminarla è necessario praticare una filtratura amicrobica.

FITOCENOSI



La fitocenosi è l'insieme di organismi vegetali di diverse specie che abitano in un dato ecosistema, con caratteristiche fisiche e chimiche ben determinate.

FITODEPURAZIONE

La fitodepurazione è una tecnica per la depurazione delle acque attraverso azioni chimico-fisiche, biologiche e fitologiche. In pratica viene realizzato un ecosistema umido in cui le varie componenti (piante, microorganismi, terreno, radiazioni solare) contribuiscono sinergicamente alla dinamica dell'eliminazione degli inquinanti. Esistono due tecniche: - Sistemi a Flusso Sommerso - SFS - (subsuperficiale senza presenza di acqua in superficie)- Sistemi a Flusso Superficiale - FWS - (con presenza di acqua in superficie)

Fitopatologia Lo studio delle malattie delle piante; patologia vegetale.

Fitofarmaci

I fitofarmaci sono sostanze chimiche, di sintesi o estratte da materie prime naturali, utilizzate come prodotti fitosanitari. I più importanti si distinguono in: insetticidi e acaricidi, se vengono usati contro insetti e acari dannosi alle colture, anticrittogamici, se servono a curare le malattie delle piante dovute a funghi microscopici (la peronospora della vite o la ticchiolatura del melo) o a batteri,erbicidi, se uccidono le piante infestanti. Tutte queste sostanze vanno usate con prudenza e solo quando veramente è necessario, a causa del loro impatto ambientale e sulla salute dell'uomo e degli animali.

Fitto

esprime la concentrazione delle sostanze estrattive, che reca al vino uno spessore tattile denso; fitto è il vino di alta consistenza

flemma

Distillato ricco di impurità volatili.

Flessibile

Parola che si riferisce alla struttura del vino. Il termine viene quasi sempre usato per indicare vini rossi che hanno una struttura rotonda e morbida, al contrario di quelli che hanno molta acidità e tannino ed danno una sensazione di ruvidità in bocca. La flessibilità è essenzialmente il contrario di durezza, ma non ha le connotazioni negative che la morbidezza talvolta può avere.

FLOCCULAZIONE

processo fisico che determina l'agglomerazione dei colloidali presenti nel vino: le particelle disperse si aggregano costituendo masse sempre più grandi, che precipitano in forma di fiocchi.



FLOR

È uno strato di cellule di lievito che si formano sulla superficie dei Sherry fini e manzanilla durante la maturazione.

FLOREALE

Esame Olfattivo, Descrizione: Nei bianchi giovani richiama sentori di fiori bianchi, nei vini rossi meno giovani richiama sentori di fiori rossi. Acacia, biancospino, rosa, iris, tiglio, geranio, fiori d'arancio, caprifoglio, violetta, narciso, gelsomino, ginestra.

FLUIDITÀ

È la consistenza e la densità di un vino che si valuta facendolo ruotare lentamente nel bicchiere. Si può sicuramente affermare che l'esame visivo di un vino inizi dal momento in cui questo viene versato nel bicchiere in quanto ciascun prodotto possiede una propria "scorrevolezza", che provoca particolari "rumori liquidi". In base alla fluidità un vino può essere definito: Fluido – Poco consistente – Abbastanza consistente – Consistente – Viscoso. Fluido un vino viene definito "inconsistente-fluido" quando, versandolo nel bicchiere, scende sul fondo in modo molto leggero e scorrevole, come si trattasse, come si trattasse di acqua sorgiva. Questa caratteristica si valuta solitamente come un aspetto negativo, causato da esasperate lavorazioni enologiche. Poco consistente vino che, versandolo nel bicchiere, scende in modo leggero. Questa caratteristica è tipica di un prodotto che possiede una struttura debole a causa del rapporto morbidezza-durezza a favore di quest'ultima (in particolare per alcuni vini bianchi del nord Italia), la cui scorrevolezza è simile a quella di una bibita che non contiene né zuccheri né anidride carbonica. Abbastanza consistente vino che, versandolo nel bicchiere, scende con moderata scorrevolezza. Questa caratteristica si riscontra normalmente in quei vini bianchi, rosati e rossi che hanno un rapporto morbidezza/durezza abbastanza equilibrato e si manifesta nella stragrande maggioranza dei vini presi in esame, compatibilmente con le diverse tipologie. Consistente vino che scende nel bicchiere in modo poco scorrevole a causa del rapporto morbidezza-durezza a favore della prima. Questa caratteristica è confermata anche dall'esame degli "archetti", fitti e regolari e, talvolta, dalla presenza di zuccheri. Viscoso vino che scende nel bicchiere in modo "pesante", quasi senza provocare alcun "rumore", come si trattasse di una sostanza sciropposa. Questa caratteristica si riscontra in certi vini bianchi da dessert, ottenuti ad esempio da uve attaccate dalla Botrytis cinerea, sottoposte ad appassimento o ad acinellatura. Quando questa situazione si manifesta in prodotti diversi da quelli suddetti, viene considerata un'anomalia.

FLUIDO

Esame Visivo, Consistenza: Carattere negativo. Quando si versa nel bicchiere scende troppo leggero e scorrevole

FLUTE



termine francese con cui si indica un bicchiere dal gambo sottile e dalla forma allungata, usato tipicamente per i vini spumanti.

FLÛTE

I bicchieri più adatti per la degustazione del Franciacorta sono i flûte (flauti), che sono cilindrici, stretti e allungati e consentono di ammirare il perlage del Franciacorta. I bicchieri per degustare il Franciacorta dovrebbero essere di cristallo.

Flûte Flute

Bicchieri cilindrici, stretti e allungati, consentono di ammirare il perlate (vd.)

fogliazione

Lo sbocciare delle gemme e il loro svilupparsi in foglie nella vite, in primavera.

Foglie Secche

Descrittore riferito ad un vino che profuma ed ha sapore di foglie secche. Se a voi piace quest'aroma ed apprezzate quanta complessità aggiunga al vino, tutto questo è fine ed elegante, ma se questo elemento tende ad essere sopra le righe, allora il vino è da considerarsi difettoso.

foglietta

Misura vinicola utilizzata a Roma, corrispondente a mezzo litro.

FOLLARE

Schiacciare l'uva coi piedi.

FOLLATOIO

Indica una macchina che spezza delicatamente le bucce dell'uva prima della fermentazione nel tino. Viene utilizzata nella preparazione dei vini rossi.

FOLLATURA



Procedimento consistente nel sommergere il cosiddetto cappello comprendente bucce e graspi venuti in superficie, per evitare l'acetificazione del liquido a essi commisto. Si realizza con aste di legno, recanti un disco forato all'estremità, con le quali viene mescolato il liquido in fermentazione.

FORMAZIONI COLLOIDALI

Sono causate da insolubilizzazione di composti od aggreganti contenenti Fe o Cu.

fortificato

Vino irrobustito per l'aggiunta di alcol.

FOSFORO

Il fosforo è un elemento chimico ed è un nutriente essenziale per piante e animali, è presente negli scarichi idrici e favorisce la funzione di equilibrio nella crescita dei batteri necessari alla depurazione biologica. Alte concentrazioni di sali fosforici rendono abnorme la proliferazione delle piante acquatiche dando luogo ai fenomeni di eutrofizzazione e anossia.

Fotosintesi

In termini molto generali, la fotosintesi è responsabile della maturazione delle uve da vino. La fotosintesi viene avviata dai pigmenti verdi della clorofilla, che impiega l'energia del sole per aiutare la formazione degli zuccheri nelle piante attraverso una reazione biochimica che coinvolge l'acqua e l'anidride carbonica. Le migliori condizioni per la fotosintesi sono le stesse che noi preferiamo: cieli splendidi e temperature miti.

FOTOSINTESI CLOROFILLIANA

La fotosintesi clorofilliana è la più importante funzione di nutrizione delle piante autotrofe, mediante la quale l'anidride carbonica e l'acqua vengono trasformate nei composti organici costituenti la materia vivente (zuccheri, amidi ecc.) per l'intervento dell'energia luminosa trasformata dalla clorofilla in energia chimica.

FOUDRE

Contenitore di grande capacità (circa 900 litri) in castagno mo rovere per la conservazione dei vini.

FOULOIR

Vedi Follatoio



foxé

Odore piuttosto forte tipico del pelo della volpe, indice di qualità, può risultare sgradevole se insistente.

Foxy

E' una parola inglese usata per indicare l'aroma ed il gusto dei vini fatti con uva di Vitis labrusca, originaria del Nord America. Gli esperti sono unanimemente d'accordo sul fatto che la Vitis labrusca dà un vino di pessima qualità. L'origine del termine "foxy" è piuttosto ambigua, sebbene tutto concordi sul fatto che è un aggettivo tutt'altro che positivo.

fragile

Vino delicato se soggetto ad alterazione, come l'esposizione all'aria o gli spostamenti.

FRAGRANTE

Esame Olfattivo:(sentori diversi) sentori floreali e fruttati misti all'aroma della crosta di pane.Terminche si usa per definire le caratteristiche olfattive degli spumanti, con profumo di pane appena sfornato.

Franchezza

Sensazione di nettezza e pulizia sia gustativa che aromatica. In una interpretazione più restrittiva potrebbe voler significare anche "tipicità" (vino franco = vino sincero, che manifesta i caratteri tipici della sua tipologia).

FRANCIACORTA

Con il nome di Franciacorta si identifica un territorio collinare situato in Lombardia e costituito dai territori parziali o totali di 19 comuni della provincia di Brescia. Più precisamente si tratta dell'area delimitata ad oriente dalle colline rocciose e moreniche, a occidente dalla sponda sinistra del fiume Oglio, a nord dalle sponde del lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche e, infine, a sud dalla fascia pianeggiante subcollinare alluvionale delineata dalla strada statale che unisce Brescia a Bergamo. La delimitazione dell'area designata con questa denominazione si ricava dalla normativa riguardante i vini a Denominazione di Origine Franciacorta.

FRANCIACORTA DOCG

Il Franciacorta è prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero e si ottiene dalla maturazione ed elaborazione per almeno 25 mesi dalla vendemmia di cui almeno 18 mesi di lenta rifermentazione in bottiglia a contatto dei lieviti. Le caratteristiche e le peculiarità sensoriali che identificano



il Franciacorta Docg sono: perlage finissimo e persistente, quasi cremoso; colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli; sfumato ma deciso profumo di lievito (crosta di pane), accompagnato da delicate note di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi) e speziato (chiodi di garofano); in bocca una piacevole sapidità e freschezza. Per il Franciacorta, secondo il tenore zuccherino, sono ammesse le seguenti tipologie di sapore: · Non Dosato (Pas Dosé, Dosage Zéro, Nature); particolarmente secco, eccezionale per impronta e per pungenza delle bollicine, esprime profumi floreali caratteristici, ottenuto senza aggiunta di sciroppo, ma solo di vino. Ottimo aperitivo. · Extra Brut (zucchero fino a 6 grammi/litro): asciutto, ideale come aperitivo e fuori pasto. Ottimo con stuzzichini salati, tartine delicate e torte di verdure al forno. · Brut (zucchero inferiore a 15 grammi/litro): secco, ideale come vino da tutto pasto, si abbina ottimamente a risotti, a piatti di pesce e a carni bianche. · Extra Dry (zucchero da 12 a 20 grammi/litro): secco e delicato indicato per torte salate e verdure al forno. · Sec, Dry (zucchero da 17 e 35 grammi/litro): secco ma leggermente morbido, è indicato per formaggi molli, piccanti e tipo gorgonzola o taleggio; ottimo con gelati e dessert non dolci. · Demisec (zucchero da 33 e 55 grammi/litro): rotondo, intensamente profumato, morbido e vellutato, si accompagna molto bene con i dessert; prediletto con piccola pasticceria.

FRANCIACORTA ROSÉ

Le uve bianche e rosse sono vinificate separatamente secondo il metodo Franciacorta e la preparazione della cuvée con vino Chardonnay, vino Pinot bianco e il 15% almeno di vino Pinot nero avviene a fine fermentazione. Le uve Pinot nero vengono fatte fermentare a contatto con la buccia per il tempo necessario all'ottenimento di un vino base rosato o rosso atto a conferire al prodotto finale una tinta rosa pallido. Durante la presa di spuma il Franciacorta Rosé presenta una leggerissima tonalità rosa. È possibile, per arrivare all'ideale colorazione, nella fase di sboccatura aggiungere uno sciroppo di dosaggio con vino vecchio Pinot nero appositamente preparato. Il Franciacorta Rosé può essere prodotto in tutte le tipologie di sapore.

FRANCIACORTA SATÈN BRUT

Il Satèn è una delle massime espressioni dell'armonia, del piacere e del gusto del Franciacorta. E' ottenuto solo con uve Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco, con una pressione inferiore o uguale a 4,5 atm e un contenuto di zucchero non superiore a 15 g/litro, cioè solo nella tipologia di sapore brut. Può essere anche millesimato. Le caratteristiche e le peculiarità sensoriali che identificano e differenziano il Franciacorta Satèn sono: il perlage finissimo e persistente quasi cremoso, il colore giallo paglierino anche intenso con riflessi verdognoli, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorla e nocciola); al gusto, una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta. È cremoso, armonico e morbido, ideale a tutto pasto, ma eccezionale con le paste al forno, i risotti delicati e piatti a base di pesce (storione, salmone, trota, coregone, tinca, pesce azzurro).

FRANCO

Vino sincero, privo di difetti.



freddo

Pratica di refrigerazione durante la vinificazione, utilizzata per stabilizzare i mosti dal punto di vista chimico - fisico.

Fresatura

La fresatura è una tecnica agricola che si usa per effettuare una lavorazione poco profonda del terreno. Poco diffusa in ambienti aridi in quanto destrutturano il terreno, più diffusa per terreni argillosi e compatti che necessitano un arieggiamento del terreno per contrastare un'eventuale asfissia dell'apparato radicale della vite. Le ultime tendenze in fatto di viticoltura, sconsigliano la fresatura in quanto non è precursore di qualità dell'uva: vari test e sperimentazioni hanno dimostrato che vigneti non lavorati hanno dato risultati qualitativi migliori (maggior gradazione alcolica, profumo e struttura del vino ottenuto) rispetto a vigneti lavorati. La fresatura può causare anche delle lesioni di varia entità all'apparato radicale, se questa ha una manifestata tendenza ad emergere e migrare verso la superficie.

freschezza

1. Stato di un vino a temperatura tra i 10 e i 13°C. 2. Stato di un vino molto equilibrato.

FRESCO

In un profumo indica sentori fruttati e citrici, al gusto una gradevole acidità.

Fresco vivo

E' un termine generalmente usato per vini bianchi secchi e leggeri di corpo, che sono piacevolmente acidi o vivaci. Bere un vino fresco vivo dà una sensazione simile al mordere una mela verde fresca (il sapore è leggermente aspro, ma in maniera piacevole). Il finale di un vino fresco vivo è molto pulito e non indugia sul palato come fanno invece i potenti vini rossi. Altri "termini di degustazione che voi spesso sentite accompagnati a fresco vivo sono "vivace", "giovane" e "fresco"

FRIZZANTE

è un vino che contiene anidride carbonica perchè la fermentazione naturale non è stata completamente ultimata.

FRIZZANTINO

il gas carbonico vi risulta ben disciolto.



Frutta secca

Un vino che profuma di frutta secca: può essere un complimento od un lamento, dipende da quale tipo di vino. Molti vini fortificati (in particolare lo Sherry) e vini bianchi fermentati in barrique tendono a prendere un piacevole aroma di frutta secca, mentre i vini rossi ossidati che hanno un aroma di frutta secca possono essere considerati danneggiati. Quelli con il naso ben allenato possono realmente distinguere l'aroma di un particolare tipo di frutta secca, come mandorle, nocciole e noci.

FRUTTATO

Quando un vino, abbastanza giovane, è caratterizzato da un'insieme di note di frutta.

FRUTTO

perno centrale della qualità del vino e della terminologia degustativa. Ogni vino deve dare frutto, cioè richiamare il gusto-aroma dell'uva (o analogicamente di altri pomi), matura e polposa sulla pianta. Non c'è piacevolezza se un vino, al naso prima, in bocca poi, non dà frutto. Occorre fissare bene questo pensiero semplice e puro

Frutto costitutivo

l'uva con cui si ottiene il vino; in senso figurato esprime la purezza delle caratteristiche organolettiche fondamentali dell'acino maturo sulla pianta (polposità, dolcezza, freschezza)

Fruttosio

Zucchero naturale del mosto, costituisce circa il 50% degli zuccheri presenti all'inizio fermentazione, una % un po' più alta a fine fermentazione.

FRUTTOSITÀ

la piacevolezza-qualità del vino determinata da, e coincidente con, la somma della consistenza, dell'equilibrio e dell'integrità del gusto-aroma di frutto che ogni vino rivela in degustazione

Fruttoso

vino ad alto indice di qualità tecnica e analitica per via dell'universale piacevolezza del frutto compositivo (uva) richiamato dal suo sapore; sinonimo di piacevole e qualitativo

Fuggevole

vino inconsistente, dal finale di scarsa persistenza; sinonimo di corto. Difetto grave



Fumoso

Termine di degustazione usato per indicare vini che hanno aroma e gusto di fumo (di tabacco, di pancetta affumicata o del tipo che rilascia un fuoco all'aperto). I vini invecchiati in barriques di rovere (che sono tostate all'interno) spesso prendono una nota fumosa, come fanno certi vitigni come il Sauvignon Blanc e alcuni vini bianchi della valle della Loira (Pouilly-Fumé in particolare).

FUMURE

– Concime, sostanze naturali utilizzate nei vigneti per riequilibrare gli elementi del terreno. La concimazione si pratica principalmente nei mesi invernali in modo molto attento, onde non compromettere la qualità delle uve che si otterranno.

fungo

Odore vegetale, con sfumature differenti, di lieviti nei Novelli, di funghi di bosco nei vini maturi e invecchiati, di tartufo in alcuni rossi di classe.

furfurolo

Aldeide che dona al vino un colore bruno e un odore di pane fresco.

fusto

Recipiente costruito con doghe di legno di quercia, utilizzato per la conservazione e il trasporto dei vini.

FÛT

Indica un piccolo barile di dimensioni non specificate.

Futures

I futures si riferiscono al vino acquistato prima che sia imbottigliato. Il mercato dei futures del Bordeaux, chiamato mercato "en primeur" è il principale esempio dei futures nel vino.

GABBIETTA

È in filo di ferro e serve per trattenere il caratteristico tappo dei vini o spumanti. Tra il sughero e la gabbietta viene fissato un dischetto, la capsula per gabbietta.



gallinaccio

Odore vegetale che ricorda quello del fungo omonimo, tipico dei vini invecchiati.

Gamay

Coltivato estensivamente nel distretto di Beaujolais in Borgogna, il Gamay è il solo vitigno usato per fare i vini rossi del Beaujolais. Il vitigno produce un vino rosso leggero che è eccezionalmente fruttato e fresco, poco tannico e poco alcolico. E' meglio conosciuto come il vitigno che dà origine al Beaujolais nouveau, un vino giovane e fruttato, fatto e imbottigliato subito dopo la vendemmia e messo in commercio nel terzo giovedì di Novembre (è veramente uno dei vini al mondo che ramazza più denaro). In effetti il Beaujolais nouveau ha reso questo vitigno famoso in tutto il mondo e inoltre ha ispirato gli enologi nel produrre Gamay di più alta qualità. Sebbene sia conosciuto meglio come un vino da bere giovane, tuttavia alcuni cru di Beaujolais possono invecchiare piuttosto bene. Il Gamay è pure coltivato nella Valle della Loira, ma anche in Canada e nella Napa Valley. Il Beaujolais nouveau richiede di essere bevuto immediatamente ed è spesso servito leggermente fresco con cibi leggeri come pizza, bruschetta, pollo alla griglia e anche pesce.

GAMBE

Indica il disegno formato dalle gocce di vino sulle pareti del bicchiere dopo che il vino è stato fatto girare. Un vino ricco e con un alto contenuto di alcool ha un disegno persistente.

garanzia

Assicurazione, rilasciata dal Comitato nazionale di tutela dei vini a Doc, Docg e Igt, dell'esatta origine di un vino.

GARRAFEIRA

Indica un vino rosso con tre anni di maturazione, di cui uno in bottiglia. Oppure un vino bianco di annata maturato 6 mesi prima di essere messo in bottiglia più 6 mesi in bottiglia.

garretto

Con i garretti: vino ben strutturato, compatto, generoso, alquanto inebriante.

gassoso

Vino che contiene un eccesso di anidride carbonica.



Gelatina

Proteina, utilizzata come coadiuvante, di origine animale, si estrae dalla pelle e dalle cartilagini suine e bovine, successivamente purificata ed essiccata; si trova in commercio sia sotto forma liquida che solida. Viene utilizzata per il collaggio dei vini, operazione molto delicata che influenza i vini sotto il profilo strutturale, migliorandone la stabilità nel breve e medio periodo. Rientra nel novero delle operazioni di chiarifica del vino, andando a migliorare la stabilità colloidale. In seguito allo sviluppo della malattia della mucca pazza i laboratori di ricerca hanno sviluppato anche proteine di origine vegetale per ovviare ad eventuali problematiche sulla trasmissibilità, attraverso la gelatina, della malattia; la ricerca non ha avuto molto successo in quanto le proteine vegetali hanno avuto problemi legati all'origine delle materie prime (presenza di OGM tra le materie prime, tossine di origine fungina, residui di prodotti antiparassitari, inquinanti, metalli pesanti, ecc.) e soprattutto problemi sulle potenzialità del prodotto che non risulta efficace quanto le gelatine di origine animale.

GENE

Un gene è uno spezzone di acido desossiribonucleico situato in un locus cromosomico del nucleo cellulare, capace di duplicarsi, di mutare, di trasmettersi indefinitamente per eredità. È l'unità fondamentale del sistema genetico di ogni individuo con possibilità di indurre e dirigere sia caratteri somatici sia reazioni biochimiche e caratteri psichici.

GENE RECESSIVO

In genetica, di carattere che rimane a lungo latente e che non compare nell'ibrido.

generico

Denominazione generica: denominazione controllata di base, cioè la Doc regionale.

GENEROSO

Vino in cui la parte alcolica ricopre un ruolo determinante.

GENETICO

Che riguarda l'origine, la formazione, la riproduzione, l'eredità biologica.

germogliazione

Sviluppo dei germogli della vite, in primavera.



Gewürztraminer

Quest'uva famosa dalla buccia rosata produce uno dei più vini bianchi più aromatici, vivi e pieni di corpo del mondo. Il miglior Gewürztraminer viene dall'Alsazia, dove viene fatto in versione secca, di profondo color oro, un esotico profumo di fiori e sapore di frutti cinesi. Il Gewürztraminer è tipicamente un vino morbido, alcolico e con ricco di estratto. La sua unica debolezza è il basso livello di acidità. Che tende a lasciare un'impressione pesante sul palato ed un breve, brusco, quasi amaro finale. Il Gewürztraminer può anche essere fatto in una intensa e rigogliosa versione di vendemmia tardiva, come appunto le Vendange Tardives dell'Alsazia. Qualche grande esempio di Gewürztraminer si trova anche nel Nuovo Mondo, in particolare nei climi freddi della Nuova Zelanda, nella California del Nord e negli stati del Nord "Est del Pacifico. Per vostra informazione, la parola tedesca "Gewürz", significa aromatico."

Giallo Ambrato

Esame Visivo, Colore: Colore ambra o topazio. Morbidezza > acidità. Uve vendemmia ritardata. Passiti o liquorosi

Giallo Dorato

Esame Visivo, Colore: Colore oro giallo. Morbidezza > acidità. Uve leggermente sovramaturate o anche maturati in botte.

Giallo Paglierino

Esame Visivo, Colore: Colore della paglia. Vini giovani. Equilibrio acidità / morbidezza. Uve piena maturazione

Giallo verdolino

Esame Visivo, Colore: Giallo tenue con riflessi verdi. Vini giovani e freschi. Acidità > morbidezza. Uve da vendemmia leggermente anticipata.

GIOVANE

Stato evolutivo del vino , può essere: giovane, pronto, maturo, leggermente vecchio, decrepito.

GIRAPOGGIO

Si dice dei filati di un vigneto di collina quando sono tracciati seguendo l'andamento delle curve di livello.

GIRASOL

Traduce in spagnolo gyropalette.



GIRATO

Si dice di vino che ha subito un'alterazione per attacco microbico a carico dell'acido tartarico e delle sostanze azotate, favorito dalla calda temperatura estiva che provoca inacidimento o alterazione del gusto. Per evitarla occorre pastorizzare il vino a 63 °C per mezz'ora aggiungendo anidride solforosa nella quantità di 7 g per quintale.

giropalette

Strumento utilizzato nel metodo tradizionale per lo scuotimento delle bottiglie di spumante e di Champagne.

GLICERINA

È un alcol trivalente prodotto durante la fermentazione alcolica. La sua presenza nei vini assume grande importanza ai fini della finezza, della rotondità e dell'armonia. I vini sani ne possono contenere dai 5 ai 9 g/L, ma i vini passiti anche fino a 14 g/L.

Glicerinoso

odore o sapore di sostanze emollienti, offerto da vini assai alcolici, ricchi di glicerina, solitamente ottenuti da uve surmature e/o appassite; in riferimento al tatto esterno, segnala la levigatezza del liquido

Glucosio

Zucchero naturale del mosto, costituisce circa il 50% degli zuccheri presenti all'inizio fermentazione.

goccia

Vino di goccia: liquido ottenuto tramite pigiatura soffice o spremitura, prima dell'ammostatura.

Gomma arabica

È un eccipiente (E414) utilizzato soprattutto nell'industria alimentare come "stabilizzatore". La gomma arabica, come quasi tutte le gomme e le resine di origine vegetale, è prodotta dalla pianta in seguito a un "vulnus" (ferita) alla propria integrità superficiale. La gomma arabica è una miscela complessa di polisaccaridi (P.M. 250.000-300.000) e glicoproteine che le conferiscono una delle sue proprietà più importanti: la completa edibilità (commestibilità). In Enologia è utilizzato per la stabilità delle sostanze coloranti dei vini rossi, in modo da evitarne la condensazione sulle superfici dei contenitori. È un prodotto naturale perfettamente neutro al gusto; deriva dalla essudazione naturale o dallo scortecciamento manuale dei rami di alcuni alberi appartenenti alla famiglia delle acacie, tra queste la più utilizzata è l'acacia Verek.



La gomma arabica è un colloide macromolecolare costituito da un polisaccaride di peso molecolare dell'ordine di 106 kDa; per idrolisi acida esso libera D-galattosio (40-45 %), L-arabinosio (25-30 %), L-ramnosio (10-15 %) ed acido D-glucuronico. La catena principale è costituita da D-galattosio. Il polisaccaride risulterebbe associato ad una frazione proteica. Il prodotto si discioglie bene in acqua, anche fredda.

Gommoso

odore o sapore che ricorda la morbidezza della gomma; deriva ai vini dalla ricchezza in estratti. Pregio accrescitivo proprio di vini molto consistenti; rappresenta un accrescitore di piacevolezza, se non esuberante rispetto alla fruttosità di base

GOUDRON

Cioè "catrame", indica la sensazione che si rileva all' esame olfattivo di vini invecchiati. Esempio tipico, il Barolo.

GÔUT

È un termine usato nella degustazione per indicare il sapore.

GOÛT DE BOUCHON

- Gusto di tappo, caratteristico gusto accidentale dovuto a un tappo difettoso. Questo inconveniente non è purtroppo evitabile per la difficoltà di rilevarlo in anticipo; è di solito dovuto a residui delle sostanze impiegate nelle prime fasi di lavorazione del sughero, a lieviti indesiderati o alla presenza di spore di funghi che attaccano la corteccia della quercia da sughero. La conservazione orizzontale della bottiglia di Champagne non influisce minimamente sull'acquisizione di questo gusto poiché anche se si fosse conservata in posizione verticale (il che è comunque sconsigliabile) non si sarebbe potuto evitarla. Il gusto anomalo scoraggia il consumo del vino: di solito però non ha alcun riflesso negativo sulla sua purezza e innocuità.

GOVERNO

È una tecnica che consiste nel selezionare alcune uve da far essiccare per essere aggiunte in dopo la fermentazione al vino, questo produce una seconda fermentazione che aumenta il tenore alcolico e riduce l'acidità.

GOVERNO ALLA "TOSCANA"

tipo di rifermentazione (zona del Chianti) che consiste nel porre il 10% delle uve ad appassire a parte (Sangiovese, Canaiolo e a volte Trebbiano e Malvasia) e poi, dopo opportuna pigiatura, addizionate al vino nuovo entro il mese di dicembre.



GOVERNO ALLA "VERONESE"

processo di rifermentazione utilizzato per la produzione di vini frizzanti nel veronese. La rifermentazione avviene, diversamente dal governo alla toscana, appena prima dell'immissione al consumo con trucioli già colonizzati da lieviti. Viene aggiunto del mosto muto o filtrato dolce al vino, precedentemente posto in botti ripiene di trucioli di faggio o pioppo che vengono tenuti sollevati grazie all'utilizzo di falsi fondi, e lo si lascia fermentare fino a che non raggiunge il livello di frizzante desiderato.

GOVERNO ALLA TOSCANA

tecnica di rifermentazione attraverso la quale una parte delle uve viene fatta appassire a parte e poi pigiata e rimescolata con le altre a fermentazione finita, in modo da far partire una seconda fermentazione.

Gradazione alcolica

Espressa in % rappresenta la quantità di millilitri di alcol etilico in 100 ml di vino.

GRADEVOLE

quando si rivela all'assaggio ben equilibrato.

GRADIENTE

In meteorologia è il rapporto tra la differenza di pressione o temperatura fra due punti della superficie terrestre.

grado

Ciascuno degli stati intermedi di una grandezza misurabile, che conducono da un livello ad un altro della grandezza (es. temperatura, alcol). Grado alcolico: percentuale di alcol presente in un vino rispetto al volume.

Grado alcolico

Misura del contenuto di alcol etilico di una bevanda, espressa con un numero che indica i ml di alcol presenti in 100 ml di prodotto (% vol) ; nelle bevande alcoliche è obbligatorio dichiarare in etichetta il grado alcolico

GRADO ZUCCHERINO



livello di concentrazione degli zuccheri nel vino.

Gran Reserva

I vini spagnoli di altissima qualità e di eccellenti annate sono titolati come Gran Reserva. Questi vini devono, per legge, passare un tempo più lungo in cantina per maturare. Per esempio, i vini rossi etichettati “Gran Reserva” maturano un minimo di due anni in botte ed altri tre anni in bottiglia o serbatoio prima di essere messi sul mercato. I vini bianchi “Gran Reserva” devono essere invecchiati in cantina per quattro anni, inclusi 8 mesi di maturazione in botte.

GRAN VIN

Termine che indica, non ufficialmente documentato, “grande vino” in francese.

Grana

Diametro delle bollicine di anidride carbonica che si sviluppa nel calice di spumante.

Grana delle bollicine

Le bollicine possono risultare: - grossolane, se la loro dimensione ricorda le bollicine dell’acqua minerale gassata; - abbastanza fini, se la loro dimensione risulta essere “accettabile” e nello standard dei vini spumanti normalmente in commercio; - fini, se la loro dimensione è molto piccola, simile a quella della punta di uno spillo.

granata

Colore di un vino rosso scuro.

GRANATO

Il rosso granato del vino è il colore che sfuma verso il rosso sangue, un'altro riferimento potrebbe essere il colore della melagrana.

GRAND CRU

designazione francese relativa alla qualità che viene applicata in modo diverso a seconda delle regioni. Indica letteralmente “grande crescita”.

Grand Vin



Denominazione usata fra gli nel Bordeaux per distinguere tra il vino principale prodotto da uno château e gli altri vini di qualità inferiore.

GRANDE

Termine con il quale si definisce, un pò impropriamente, un vino completo.

Grande Champagne / Petite Champagne

Denominazioni riguardanti il Cognac. Contrariamente a quanto alcuni ritengono, queste dizioni non hanno alcun riferimento alla "Champagne viticole" ma indicano le due zone centrali della regione francese nella quale si produce il Cognac. La denominazione "Fine Champagne" indica invece un Cognac prodotto con acquaviti che provengono unicamente da queste due zone (con almeno il 50% di Grande Champagne).

GRANDE CHAMPAGNE/PETITE CHAMPAGNE

denominazioni riguardanti il Cognac. Contrariamente a quanto alcuni ritengono, queste dizioni non hanno alcun riferimento alla "Champagne viticole" ma indicano le due zone centrali della regione francese nella quale si produce il Cognac. La denominazione "Fine Champagne" indica invece un Cognac prodotto con acquaviti che provengono unicamente da queste due zone (con almeno il 50% di Grande Champagne).

GRANDE MARQUE

Termine usato per indicare uno Champagne prodotto dai 27 produttori appartenenti al Syndacat de Grandes Marques de Champagne.

grappa

1. Residuo solido della pigiatura dell'uva, costituito da raspi e vinaccioli. 2. Acquavite di grappa, a forte gradazione alcolica, ottenuta per distillazione delle vinacce. 3. Grappe di spillatura: residui della spillatura.

Grappolo

E' un'ifiorescenza semplice, caratteristica della pianta della vite.

Grassezza

sensazione di superiore ricchezza e morbidezza olfattiva e/o gustativa, propria dei vini consistenti e maturi; pregio accrescitivo



GRASSO

Quando l'indice di morbidezza in un vino è alto, si dice pastoso, grasso.

grassume

Malattia del grassume: alterazione microbica dei vini, soprattutto bianchi, che assumono un aspetto oleoso, filante, viscoso.

graticcio

Stuoia di vimini o intreccio di ramoscelli atto a raccogliere l'uva per essicarla o portarla a sovrasmaturazione.

graves

Terreno costituito da piccoli ciottoli morenici, sabbie ed argilla.

GRECO

Vitigno diffuso specialmente nelle regioni merid. dell'Italia, a uva rossa, nera e soprattutto bianca. Se ne ricavano buoni vini liquorosi da fuori pasto e da dessert, dal profumo aromatico, tipico dell'uva appassita

Grenache

La Grenache Noir (chiamata semplicemente Grenache) è uno dei vitigni rossi più largamente coltivati al mondo ed il più importante vitigno nella Francia del Sud, nella Valle del Rodano, dove è tipicamente usata per fare rossi fruttati e affidabili e rosati secchi. Sebbene sia considerata un'uva di origini spagnole, la Grenache si è ben adattata ai venti di mistral caldi e secchi del sud del Rodano ed è ampiamente coltivata nella Spagna settentrionale, come uno dei componenti principali dei vini di Rioja. Dà vini fruttati con note di lampone, di colore leggero e di sapore fresco, che sono soggetti ad una rapida ossidazione. Questa è la ragione per la quale è spesso tagliato con altri vitigni, come il Syrah, per rallentare la possibilità di un rapido deterioramento. La Grenache è anche coltivata in Sardegna (dove prende il nome di Cannonau), in Australia e in California, dove dà mediocri vini rossi e rosati. Per provarla al suo meglio, assaggiate uno Château Rayas Châteauneuf-du-Pape, fatto al 100% di Grenache.

GRILLO

Vitigno da uva bianca, coltivato in Sicilia, soprattutto nella zona di Trapani.

GROSSO



Vedi Consistente.

grossolano

Vino duro, pesante, tannico, comune.

GRUMA

Incrostazione lasciata dal vino sulle pareti delle botti.

grume

Sospensioni solide presenti nel mosto.

Gusto

In degustazione, il termine “gusto” incarna l’impressione sensoriale di sapore, bouquet e/o aroma di un vino. Il gusto trasmette il vero carattere e l’identità di un vino all’assaggiatore.

Gusto di lieviti

Termine usato in degustazione a indicare un vino che ha l'aroma o il gusto di lieviti (simile all'odore del pane fresco). E' una caratteristica prevista e desiderabile nello Champagne, che ha passato tre anni o più sulle fecce, cosa che permette di sviluppare un aroma di lieviti caratteristico. Se un giovane vino da tavola odora troppo di lieviti, comunque, ciò normalmente indica che il vino ha bisogno di essere invecchiato più a lungo per permettere ai lieviti residui di dissolversi.

Gusto di tappo

Un vino che sa di tappo trasmette un odore ed un sapore, secco, ammuffito e cattivo. Se voi bevete molto vino, c'è una buona probabilità che lo incontriate, dal momento che non è affatto raro (circa 3 bottiglie su 100, così almeno dicono gli esperti). Un vino che sa di tappo non è un vino malato ma è certamente imbevibile. La colpa è del tricloroanisolo, una muffa causata da un uso sbagliato del cloro nel sughero del tappo (e questo è un argomento a favore dei tappi di silicone). Una cosa poco conosciuta: la durata della vita di un tappo sano è di circa 20 anni, dopodiché la bottiglia deve essere nuovamente tappata.

GUSTOSO

Indica un vino fresco e vivace, generalmente sono in perfetto equilibrio l’acidità tipica del vino e l’aroma fruttato.



GUYOT

E' uno dei sistemi di allevamento più diffusi nella viticoltura di qualità, nel fusto, alto 50-80 cm, viene lasciato uno sperone di due gemme e un capo a frutto: per questo viene definito un sistema a potatura mista. È uno dei sistemi di allevamento più diffusi nella viticoltura di qualità.

GYROPALETTE

macchina automatica che permette di eseguire meccanicamente il "remuage" con risultati uniformi e qualitativamente perfetti. Il funzionamento, programmato e controllato da un computer, avviene giorno e notte e non necessita della presenza di un operatore. Permette risparmi di tempo, salvaguardando nel contempo la qualità; importante è pure il risparmio di spazio, molto inferiore rispetto a quello richiesto dalle "pupitres".

Ha

abbreviazione di ettaro

HABILLAGE

Etichettatura. È l'ultima fase del processo di spumantizzazione, nella quale viene posta la capsula sopra la gabbietta metallica che àncora il tappo alla bottiglia, l'etichetta e la controetichetta.

Habitat

In ecologia l'habitat è un ambiente che offre le condizioni di vita adatte ad una o più specie.

HALBTROCKEN

è l'equivalente di demi-sec nella lingua tedesca, riferito a vini spumanti. Nei vini fermi si riferisce a quelli con tenore zuccherino inferiore a 15 g / l.

HOGSHEAD

Barile di legno della capacità variabile, compresa fra i 225 e 273 litri.

Hospices de Beaune

Una delle più antiche aste di vino per beneficenza al mondo (1851), essa va a vantaggio dell'ospedale Hôtel Dieu e viene tenuta durante la famosa celebrazione di fine vendemmia delle "Trois Glorieuses" (i tre giorni di gloria), ogni anno nel terzo week-end di Novembre. Molto importante è il fatto che l'asta funge da punto



di riferimento per l'annuale valutazione di qualità del Borgogna e gioca un ruolo significativo nello stabilire il prezzo al quale ogni vendemmia viene venuta.

humus

Odore nauseabondo che ricorda quello della vegetazione in decomposizione, indice di alterazione del vino.

I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica. Indica il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva.

I.G.T. SEBINO

In Franciacorta alcuni vini rossi e bianchi di qualità hanno la qualifica di Indicazione Geografica Tipica (IGT) Sebino. I vini con l'indicazione Sebino possono essere ottenuti da uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Pinot Grigio o Riesling e, se riportano il nome del vitigno, devono contenere almeno il 90% della stessa uva. Con gli uvaggi dei vitigni rossi si ottengono il Sebino Rosso o il Sebino Novello (un vino "nuovo" che deve essere venduto entro l'anno di vendemmia). Il territorio dell'IGT Sebino copre l'intera Franciacorta e si estende leggermente al di là, includendo così le aree vitate site in Palazzolo sull'Oglio, Castegnato, Brione, Polaveno e una zona collinare in comune di Brescia. Le normative e i controlli dell'IGT sono sempre di pertinenza del Consorzio di tutela. Questa categoria di vini è generalmente dedicata a vini giovani e freschi, anche se alcuni produttori imbottigliano come Sebino prodotti di stile notevole

I.N.A.O.

L'Institut National pour l'Appellation d'Origine ha, in Francia, funzioni autonome di regolamentazione e controllo nel settore vinicolo ed è affiancato ai vari organismi delle diverse regioni di produzione.

Ibridi produttivi diretti

Sono le viti ottenute da ibridazioni tra ceppi americani e ceppi europei, per le quali non è necessario un ulteriore innesto per evitare i danni della fillossera.

ibrido

Vitigno proveniente dall'incrocio sessuato di due viti di specie differente. L'ibridazione viene solitamente utilizzata per i portainnesti.

idrocarburo



Odore che ricorda quello del metano, caratteristico di alcuni vini troppo invecchiati.

IGT

Indicazione Geografica Tipica, garantisce l'origine geografica dei vini da tavola. In un'ipotetica piramide dove al vertice si posizionano i vini DOCG, al secondo livello i vini DOC, i Vini ad indicazione geografica tipica si posizionano al disotto dei vini DOC in quanto hanno un disciplinare meno restrittivo, la concessione del riconoscimento non è subordinata ad alcuna degustazione o analisi da parte dell'ente certificatore, ma solo una dichiarazione che ne comprovi l'origine delle uve raccolte, il vigneto di provenienza e la varietà dell'uva. Esistono, comunque, degli obblighi minimi da rispettare, anche sulle varietà utilizzabili nelle varie zone interessate. Solitamente le indicazioni sono di livello provinciale o in alcuni casi identificano delle zone tipiche riconducibili a zone storiche dell'Italia. E' previsto il riconoscimento della vendemmia di appartenenza del prodotto.

imbibire

Riempire d'acqua una botte o un tino per consentirne l'impermeabilità, grazie al rigonfiamento del legno delle doghe.

IMBOTTARE

Mettere il vino nelle botti utilizzando un grosso imbuto di latta detto imbottatoio.

Imbottigliamento

Insieme delle operazioni che costituiscono una catena di lavorazione: lavaggio delle bottiglie, riempimento, tappatura, confezionamento e imballaggio

Imbottigliato all'origine

Questo termine che appare sull'etichetta frontale di molti vini, indica che la cantina è responsabile sia della coltivazione delle uve, che della vinificazione e dell'imbottigliamento del prodotto. Imbottigliato all'origine, implica anche normalmente un alto livello di consistenza e qualità, ma anche un vino da caraffa può fare questa affermazione se rispetta quelle date condizioni. Per un vino "imbottigliato all'origine", sia la cantina che il vigneto devono trovarsi nella stessa area vitivinicola. I termini equivalenti sono «mis en bouteille au château» o «mis en bouteille au domain» in Francia e «estate-bottled» negli Stati Uniti.

Imbottigliato da

Normalmente vedete questa scritta sui vini meno cari, perché significa che il vino è stato imbottigliato dalla Ditta X, la quale o ha svolto per contratto questa operazione per conto di un'altra cantina o ha semplicemente acquistato il vino in blocco e quindi lo ha imbottigliato sotto il proprio nome.



IMMATURO

È il vino che non ha ancora raggiunto un giusto grado di maturità, per cui accusa disarmonie che possono attenuarsi con il tempo.

impagliatura

Pratica di rivestimento delle bottiglie di vetro con una reticella di filo di ferro o di nylon, o con materiali vegetali, a scopo di protezione dagli urti o dalla stappatura fraudolenta.

impasto

Impasto di graspi: sostanze essiccate e condensate in un impasto dopo la pigiatura.

Imperial

La più grande delle bottiglie da vino, un'Imperial contiene 6 litri di vino, l'equivalente di 8 bottiglie normali. Ha generalmente la forma di una classica bordolese.

IMPERIALE

sinonimo di mathusalem. Bottiglia dalla capacità di 6l, corrispondente a otto bottiglie da 0.75l ciascuna

IMPÉRIALE (IMPERIAL)

Bottiglia della capacità di 6 litri, equivalenti a 8 bottiglie standard da 75 cl.

Impianto

l'insieme delle sensazioni organolettiche rivelate dal vino in esame. Sinonimo di configurazione

IMPOLLINATORI

Sono degli animali, in Europa si tratta soprattutto di insetti, detti entomofili, che frequentano i fiori delle piante superiori per trovare del cibo sotto forma di nettare e di polline. Compiendo questa visita si imbrattano il corpo di granuli pollinici che portano in giro tra i fiori della stessa specie ottenendo l'impollinazione incrociata. Senza questo scambio di polline certe piante, selvatiche o coltivate, perdono in fecondità, e in casi estremi non sono più capaci di riprodursi.



Impreciso

vino non pulito, perciò non integro, che presenta odori o sapori estranei a quelli del frutto, originati da un'impropria vinificazione; sinonimo di sporco e perturbato. Difetto grave, significativo di una problematica vicenda vinificativa

impurità

Sostanza estranea al vino o all'acquavite. Per la sola acquavite, le componenti non alcoliche, quali acidi volatili, aldeidi, esteri ecc.

INAO

Acronimo per Institut National des Appellations d'Origine.

incisivo

Vino vivace, mordente, assai acido.

INCROCIO

Prodotto ottenuto dall'incrocio di due viti della stessa specie.

incrostato

Vino rosso invecchiato che ha formato un sedimento incrostato sulle pareti interne della bottiglia.

Indicazione Geografica Tipica

E' una categoria di denominazione di controllo introdotta in Italia nel 1992, che si colloca al di sotto della DOC e al di sopra (ed a un livello più alto) del Vino da Tavola. Il suo scopo è di classificare i vini di determinate aree geografiche, fatti usando vitigni o proporzioni non approvate dalle più prestigiose categorie DOC e DOCG. Molti produttori di alta qualità in regioni come Toscana e Piemonte preferiscono questa categoria ai VdT per i loro vini fatti con vitigni non tradizionali (come Cabernet Sauvignon e Chardonnay), perché, a differenza dei vini VdT, i vini IGT possono indicare il luogo d'origine, l'annata ed il vitigno.

INEBRIANTE

Vino che trasmette piacevoli sensazioni.



Inerbimento

Particolare tecnica di gestione del suolo dei vigneti; l'inerbimento può essere di due tipi: Inerbimento Controllato ed Inerbimento Spontaneo. L'inerbimento controllato si effettua selezionando delle sementi di graminacee, leguminose ed erbe varie che vanno a migliorare la nutrizione e la struttura del terreno stesso. Tale pratica richiede interventi di irrigazione o terreni ricchi di umidità. Col passare degli anni le sementi infestanti possono prendere il sopravvento sulle colture seminate nel vigneto, questo richiede un ripristino periodico del tappeto. La gestione periodica richiede inoltre periodici sfalci per evitare un accrescimento elevato del manto stesso. L'inerbimento spontaneo non richiede semine o gestione del suolo, non apporta particolari caratteristiche nutritive al terreno, ha solo un effetto positivo sulla struttura del terreno, e si rende necessario soprattutto in quelle zone a rischio dilavamento. Inoltre, vigneti con terreni poco lavorati, apportano maggiori caratteristiche positive all'uva ottenuta.

inertaggio

Tecnica utilizzata per impedire l'ossidazione dei mosti e dei vini con l'ausilio di gas inerti (azoto, biossido di carbonio).

infernotto

Zona protetta e riservata della cantina destinata alla conservazione delle più preziose bottiglie di acquavite (da 30 a oltre 100 anni di età).

INFESTAZIONE

Letteralmente significa vistosa ed allarmante presenza di fattori nocivi. Nel nostro caso si tratta di insetti dannosi che invadono in massa le colture.

INGEGNERIA NATURALISTICA

L'insieme degli interventi volti a rinaturalizzare alcuni significativi ambiti territoriali per accelerarne quei processi naturali di recupero nelle aree degradate altrimenti troppo lenti, ottenendo un equilibrio naturale più stabile e duraturo.

Ingresso

odore o sapore che apre la fase olfattiva o gustativa

INNESTO

E' la pratica colturale che consiste nel trapiantare su un ceppo o un tralcio di vite un frammento di un'altra varietà.



inoculazione

Inseminazione di un mosto o di un vino con una coltura a base di fermenti.

Inoculo

E' l'insieme del materiale microbiologico utilizzato per la gestione dei processi fermentativi. Per la gestione della fermentazione alcolica si utilizzano: *Saccharomyces Cerevisiae* *Saccharomyces Bayanus* *Torulaspora delbrueckii*; per la fermentazione malolattica si utilizzano batteri del genere *Lactobacillus* ed *Oenococcus*. Solitamente gli inoculi sono, a livello commerciale, prodotti pronti o da preparare in cantina, prodotti su larga scala e confezionati. Inizialmente, gli inoculi erano poco diffusi e le cantine dovevano provvedere (per coloro che avevano i mezzi e le conoscenze...) a dotarsi degli inoculi ricavandoli dall'uva. Altresì, nel passato, le fermentazioni erano per lo più spontanee o nella maggior parte dei casi affidata al corredo microbiologico presente nelle porosità del legno dei vecchi tini in legno delle quali le cantine erano provviste... una specie di auto-inoculo perpetuo!!! ma del resto poco affidabile per delle produzioni qualitative!

INSOLIA

Vitigni molto diffusi soprattutto in Sicilia, ma coltivati anche in altre regioni spec. in Toscana (Ansonica). A eccezione di uno, che la produce nera, danno uva bianca, apprezzata anche per la tavola ma impiegata prevalentemente nella vinificazione.

Institut National des Appellations d'Origine (INAO)

E' l'organizzazione responsabile della direzione, dell'amministrazione e del conferimento delle denominazioni francesi. Esso inoltre serve a conservare e proteggere il patrimonio agricolo di circa 100mila viticoltori francesi. Fu creato nel 1935 ed ha svolto un ruolo determinante per l'amministrazione delle denominazioni controllate in una realtà enologica in continuo sviluppo.

Institut National pour l'Appellation d'Origine (I.N.A.O.)

Ha, in Francia, funzioni autonome di regolamentazione e controllo nel settore vinicolo ed è affiancato ai vari organismi delle diverse regioni di produzione.

Integrated Pest Management (IPM)

Parte del complesso sistema di riduzione dei prodotti chimici in agricoltura (che sono stati quasi sempre usati in passato in maniera cieca) fino ad uno ristretto minimo. Oggi, il moderno vignaiolo è meglio educato e prende in considerazione i cicli della vita degli insetti nocivi della vigna, i loro predatori naturali e le specifiche condizioni dell'ambiente che circonda il vigneto, prima di sviluppare i rimedi per ridurre i cattivi



effetti degli insetti nocivi sulla salute della vite e dell'uva. IPM è un componente integrale nello sviluppo di un'agricoltura enologica organica e biodinamica.

INTEGRITÀ

un vino è integro quando i suoi profumi ed il suo sapore sono puliti e nuovi, vale a dire quando è privo di difetti e non ossidato. Un richiamo al frutto costitutivo privo di distorsioni e di interferenze (di vizi estranei impropri dell'uva), allo stesso tempo non sfibrato da aranciati, dolciastri e/o rancidi tocchi di ossido. Assieme alla consistenza ed all'integrità costituisce uno dei tre caratteri organolettici fondamentali. Parametri le cui intensità determinano l'indice di qualità-piacevolezza-fruttosità di qualsiasi vino.

Integrità ossidativa residua

il livello di freschezza residua o, di converso, il livello di ossidazione rivelato dal campione in esame al momento dell'assaggio. In pratica, la capacità del vino di tenere negli anni successivi all'assaggio. In sostanza, la longevità potenziale del vino degustato

INTENSITA'

Del colore di un vino si osserva anche l'intensità, che risulta facilmente riconoscibile: il colore potrà essere chiaro, pallido, leggero, debole; oppure carico, intenso, coperto, fino ad essere scuro, denso e cupo.

INTENSITÀ

Caratteristica che può riferirsi alla tonalità del colore, all'ampiezza e profondità del profumo oppure ad un gusto particolarmente pronunciato

Intensità gustativa

L'intensità gustativa si può considerare un aspetto "verticale" dell'analisi sensoriale, cioè dovuto ad una stratificazione di sensazioni saporifere, tattili e retronasali olfattive. In base all'intensità gustativa un vino può essere definito: Carente – Poco intenso – Abbastanza intenso – Intenso – Molto intenso. Carente si dice di un vino in cui si percepiscono scarsissime sensazioni gustative e gusto-olfattive. Normalmente si tratta di vini affetti da patologie. Poco intenso si dice di un vino in cui si percepiscono ridotte sensazioni gustative e gusto-olfattive. Questa situazione non va considerata un difetto se è riferita a prodotti concepiti per avere caratteristiche di particolare leggerezza gustativa. Abbastanza intenso si dice di un vino in cui si percepiscono sensazioni gustative e gusto-olfattive discrete ed equilibrate. Intenso si dice di un vino in cui si percepiscono sensazioni gustative e gusto-olfattive buone e ben caratterizzate. Molto intenso si dice di un vino in cui si percepiscono profonde ed intense sensazioni gustative e gusto-olfattive, determinate soprattutto dai componenti odorosi e dall'elevato contenuto di sostanze estrattive.



Intensità olfattiva

L'intensità dei profumi può essere considerata un aspetto "verticale" dell'analisi sensoriale, dovuta cioè ad una stratificazione dei diversi sentori, o meglio ad un insieme di sensazioni percepite contemporaneamente. In base all'intensità dei profumi un vino può essere definito: Carente – Poco intenso – Abbastanza intenso – Intenso – Molto intenso. Carente si dice di un vino in cui si avvertono pochissime sensazioni odorose, quasi da non essere percepite dall'olfatto. Poco intenso si dice di un vino in cui si avvertono scarse sensazioni odorose, poco percettibili dall'olfatto. Abbastanza intenso si dice di un vino in cui le sensazioni odorose risultano discretamente percettibili, fini e delicate. Se ci sono sentori diversi, se ne comincia a distinguere la caratterizzazione. Intenso si dice di un vini in cui le sensazioni odorose si avvertono bene, spesso in modo pronunciato. L'eventuale articolazione dei sentori è ben caratterizzata e decisamente percettibile. Molto intenso si dice di un vino in cui le sensazioni odorose sono particolarmente spiccate, intense ed avvolgenti (quasi pungenti). La caratterizzazione dei diversi sentori è netta e ben riconoscibile.

INTENSO

Nel colore indica la tonalità, all'olfatto indica vigoria, al gusto indica persistenza.

INTERFECONDITÀ

Fecondità tra animali di specie diverse, ma affini.

INTERZINARE

Imbottigliare vino pregiato nei terzini, piccoli fiaschi corrispondenti a un terzo del fiasco normale.

INTORBIDIMENTO

alterazione della limpidezza del vino dovuta alla formazione di sostanze.

INTRASPECIFICITÀ

I rapporti fra individui di una stessa specie.

intrinseco

Degustazione intrinseca: analisi organolettica di un vino sulla base di criteri specifici: denominazione, tipo, annata; opposta alla degustazione comparativa.

Invaioamento



E' il momento, durante il ciclo di coltivazione dell'uva rossa, nel quale l'acino da verde diventa rosso ed è anche il momento nel quale alcuni produttori di vino rimuovono le uve verdi che non sono diventate rosse. Il proposito è quello di creare vino più concentrato e di qualità più alta, riducendo la resa ed assicurando anche più maturazione al raccolto. All'inizio dell'invaio le uve sono piccole (quasi la metà del loro aspetto finale), aspre e verdi, molto alte in acidità e mancanti di fruttosio e glucosio. Da allora in poi le uve prenderanno colore, dimensione e maturazione, mentre l'acidità diminuirà.

invaio

Inizio del periodo in cui le uve cominciano ad acquistare colore, traslucido per quelle bianche, rosso violaceo per quelle rosse.

invasatura

Riempimento dei tini, durante lo stazzamento

INVECCHIAMENTO

Processo di conservazione, che può variare da un periodo di pochi mesi fino a quattro anni, cui vengono sottoposti i vini e le acqueviti. Durante l'invecchiamento avvengono processi di natura chimico-fisica e biologica: i primi comprendono l'evaporazione dell'acqua e dell'alcol, le reazioni a carico del bitartrato di potassio, del tartrato di calcio, delle sostanze colloidali di natura proteica e dei polifenoli contenuti nei liquidi; i fenomeni biologici comprendono la fermentazione malolattica, l'autolisi e l'autofermentazione delle cellule di lievito.

Invecchiato in bottiglia

Questo è un altro di quei termini di vinificazione che voi trovate sulle retroetichette della bottiglie. Significa semplicemente che il vino è stato invecchiato in bottiglia per lasciarlo maturare e sviluppare. Molte cantine invecchiano il loro vino in bottiglia da poche settimane a molti anni. I vini di alta qualità, specialmente i rossi, una volta acquistati dal consumatore, possono necessitare di ancora un po' di invecchiamento, mentre la maggior parte dei vini comuni sono fatti per essere bevuti entro poco tempo dopo la loro messa in commercio.

IPM

Acronimo per Integrated Pest Management.

iposmia

Ottundimento della sensibilità olfattiva.



Isobarica

Qualsiasi operazione effettuata, nei spumanti, senza causare perdite di pressione per dispersione di

JEREZ

vino liquoroso prodotto nei pressi di Cadice (Spagna). Usa lo stesso metodo di invecchiamento del Marsala (Soleras). Il vitigno principale è il Pedro Ximenez.

JEROBOAM

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 4 bottiglie da 0,75 litri (3 litri).

Kabinett

È il primo e più leggero dei vini con predicato. Oltre ad avere tutti i requisiti di un QbA deve rispettare la tipicità della sua categoria in base all'uva utilizzata e alla zona di produzione. L'uva utilizzata deve contenere un grado Oechsle minimo di 70/80a seconda della zona e della varietà. Sia trocken (secco), sia con un residuo zuccherino. vini prodotti con uve raccolte durante il normale periodo di vendemmia. Questi vini sono in genere leggeri, poco alcolici e secchi. I vini Kabinett sono in genere utilizzati in abbinamento con i pasti.

kasher

Vino elaborato secondo il rito ebraico, sotto permanente controllo del rabbino (alt.Kosher).

killer

Effetto killer: distruzione di lieviti ad opera di altri lieviti che liberano tossine.

killer Effetto killer

distruzione di lieviti ad opera di altri lieviti che liberano tossine.

Kir

È un aperitivo molto rinfrescante che consiste di vino bianco secco mescolato ad una piccola quantità di crème de cassis, un liquore dolce a base di ribes nero. Per fare un "kir royale", sostituite il vino con dello Champagne. La bevanda prende il nome da Félix Kir (1876-1968), che fu sindaco della città francese di Digione.



label

Marchio rilasciato dai consorzi vitivinicoli, dopo opportuni controlli e degustazione, che identifica un vino di qualità.

laccasi

Enzima secreto dalla Botrytis cinerea, responsabile del marciume nobile o grigio. Provoca imbrunimento dei mosti.

Laccato

odore o sapore di lacca per mobili, ricorrente in vini dalla disposizione acida, elevati in legno nuovo e/o alti in acidità volatile

lacrima

Sinonimo di archetto

LACRIME

Vedi Archetti

LAGAR

È una tinozza di pietra bassa tradizionalmente utilizzata per fare il porto.

LANOLINA

Nella degustazione viene utilizzato per descrivere un aroma morbido, di lana umida.

Latte inacidito

odore o sapore di latte acido, di yogurt, solitamente correlato a problemi di vinificazione

latteo o lattescente

Vino torbido e velato, con l'aspetto del latte.



LATTES

- Listelli, caratteristici listelli in legno di 1 centimetro di spessore, 3 - 4 di larghezza e 30 - 50 di lunghezza, usati per consolidare le cataste di bottiglie di Champagne, tenute in posizione orizzontale durante la presa di spuma. In questa fase si dice che le bottiglie sono "sur lattes".

lattico

1. Acido lattico: costituente naturale del vino, la cui concentrazione aumenta durante la fermentazione malolattica. Rende il vino più rotondo e morbido. 2. Odore lattico: caratteristico odore del vino dopo la fermentazione malolattica. 3. Spunto lattico: malattia batterica del vino, che causa la produzione di acido lattico e acetico.

LATTONI

Esteri ciclici. Sono il primo stadio della formazione dell'alcool, di sapore dolciastro. Possono essere indizio di mannite o dell'alcool evanescente che è presente nel gusto agrodolce.

Lattosità

carattere organolettico dalla duplice accezione

Lattoso

termine dalla duplice accezione

LAVAGGIO

È un'operazione che consiste nel ripulire il mosto bianco dalle sostanze solide prima della fermentazione. L'operazione può essere condotta con una centrifuga oppure raffreddando il mosto e quindi aggiungendo dell'anidride solforosa.

LEGGERO

Vino di bassa gradazione alcolica ma equilibrato e piacevole.

legno

Odore con sfumature diverse, gradevole o sgradevole, di legno bruciato o affumicato, stantio o dal sentore di vaniglia.



legnoso

1. Odore relativo all'evoluzione dei tannini nella conservazione del vino in botte, che ricorda svariati sentori di legno. 2. Odore vegetale, di bosco, caratteristico di un vino ricco di tannini di cattiva qualità.

Leguminose

Raggruppamento sistematico di piante dicotiledoni della famiglia delle Fabaceae, a cui appartengono numerose specie di grande importanza dal punto di vista alimentare, medicinale, foraggero e ornamentale e anche industriale. Vengono anche utilizzate per arricchire il terreno di azoto, con la pratica culturale del sovescio. Vengono utilizzate per l'inerbimento controllato del suolo del vigneto.

Levigato

vino il cui contatto con i ricettori gustativi (papille linguali) è equilibrato perciò carezzevole; un tatto esterno (vedi) che genera una gradevole sensazione di soffici  originata dalla cospicua dote in glicerina del vino

LEVURES

– Lieviti, cellule vegetali presenti naturalmente sugli acini d'uva, che si riproducono nel mosto e provocano la fermentazione alcolica; sono di diversissima tipologia e raggruppate in famiglie. I lieviti sono tipici delle varie regioni vinicole: quelli selezionati in Champagne contribuiscono a caratterizzare la tipologia dei vini prodotti nella regione.

LIEVITI

I lieviti sono organismi viventi presenti naturalmente sulla buccia degli acini d'uva: quando si pigiano le uve, i lieviti entrano a contatto con il mosto, si riproducono velocemente e provocano la fermentazione alcolica che trasforma lo zucchero in alcol, cosic  il mosto diventa vino.

LIEVITO

È quell'odore e quel sapore relativo a certi vini appena fermentati a vini spumanti che sono stati lungamente a contatto con i lieviti dopo la rifermentazione. Ricorda l'odore di pane lievitato.

LIMONE

Termine della degustazione che viene utilizzato per descrivere l'aroma di limone e l'acidit  presenti solitamente in vini bianchi secchi giovani, o anche come elemento equilibratore nei vini bianchi dolci.

Limoneggiante



vino che presenta un odore o un sapore di frutto acerbo, aspro e metallico; proprio di vini eccessivamente acidi. Difetto grave di equilibrio

LIMPIDENZA

La limpidezza di un vino può essere definita come assenza di torbidità, cioè particelle in sospensione nella massa liquida, ma può anche corrispondere ad un livello accettabile di impurità, visibili nelle normali condizioni ottiche e di luminosità in cui il degustatore effettua l'esame visivo. In base alla limpidezza un vino può essere definito: Velato – Abbastanza limpido – limpido – Cristallino – Brillante. Velato si dice di un vino che presenta accentuata opalescenza, dovuta alla notevole presenza di particelle in sospensione. Essa può essere determinata da alcuni fattori: fermentazione malolattica, fermentazioni sgradite e in genere inopportune, casses... Abbastanza limpido si dice di un vino che può presentare una leggerissima velatura, determinata dalla presenza di microparticelle dovute a leggera rifermentazione di residui zuccherini o all'insolubilizzazione di alcuni composti, causata da lunghi invecchiamenti. In questi casi la manipolazione della bottiglia durante la mescita deve essere realizzata con estrema cura. Limpido si dice di un vino privo di qualsiasi particella in sospensione e che quindi non presenta depositi di nessuna natura. Un modo pratico per valutare questo grado di limpidezza, consiste nel porre un bicchiere contenente vino al di sopra di una scritta e verificare che le lettere presentino contorni perfettamente nitidi. Cristallino si dice che, oltre ad essere totalmente privo di microparticelle in sospensione, possiede anche una propria intensa luminosità, che determina la particolare lucentezza. Brillante si dice di un vino che, oltre ad essere "cristallino", riflette con vivacità i raggi luminosi che lo investono. Ciò è frequentemente valorizzato dall'azione sinergica dell'anidride carbonica, le cui "bollicine" hanno la proprietà di rifrangere i raggi di luce attraverso la materia colorante del vino, prerogativa fondamentale dei vini frizzanti e, ancora di più, degli spumanti.

LIMPIDO

Esame Visivo, Limpidezza:Privo di qualsiasi particella; esaminando il vino sopra un testo i contorni delle lettere risultano nitidi

linfa

Avere la linfa: riferito a un vino armonico e gradevole, in grado di donare, al termine della degustazione, un perfetto equilibrio di aromi, un insieme squisito e gradevole.

LIQUEUR

Letteralmente significa liquore, in italiano si chiama sciroppo. La liqueur «de tirage» è la miscela di lieviti e zucchero che si mette nella bottiglia con il tirage. La liqueur «d'expédition» è composta da vino e zucchero; a seconda del dosaggio della liqueur d'expédition si determina la tipologia del Franciacorta.

LIQUEUR D'EXPEDITION



Miscela di vino, e nella maggior parte dei casi anche di zucchero, usata per colmare fino all'orlo le bottiglie di Champagne, e altri vini realizzati con il metodo champenois.

LIQUEUR DE TIRAGE

sciropo di vino preparato per il processo di spumantizzazione (metodo Champenois), contenente zucchero raffinato di canna o di barbabietola.

Liqueur d'expédition

Soluzione concentrata di zucchero di canna o saccarosio con mosto o vino invecchiato, che va aggiunto al vino spumante, subito dopo la sboccatura e immediatamente prima della tappatura definitiva.

LIQUEUR D'EXPÉDITION

sciropo zuccherino che ha la funzione di aumentare la concentrazione degli zuccheri nello Champagne e negli spumanti metodo Classico.

Liquirizioso

odore o sapore che richiama la liquirizia, ricorrente in vini rossi contemporaneamente sovracidi e sovratannici; richiamo analogico composto dal convergere del tannino sulla base acida limoneggiante

liquore

Bevanda alcolica, dolce, aromatizzata con essenze vegetali. Liquore di spillatura: miscela di vino e zucchero, utilizzata nel metodo champenois per il dosaggio dello spumante e dello Champagne. Liquore di tiratura: miscela di vino e zucchero utilizzata per favorire la presa di spuma. Vino di liquore: vini cui viene aggiunto alcol, prima, durante o dopo la fermentazione.

LIQUOROSO

La sensazione del dolce vero e proprio è legata alla presenza degli zuccheri residui ed è caratteristica di precise tipologie (vini liquorosi, vini dolci naturali, certi spumanti) in cui il dolce predomina su altri gusti.

Liso

vino evoluto, moderatamente ossidato, che per effetto dell'invecchiamento ha colore aranciato, sapore ceroso, modesta spinta di fruttosità, scarsa longevità potenziale residua



LONGEVITÀ

Indica la possibilità di un vino di durare nel tempo, mantenendo o migliorando le proprie qualità

Longevità potenziale

possibilità del vino di durare nel tempo; carattere qualificante che dipende dalla consistenza e dalla integrità ossidativa del vino

losco

Vino privo di limpidezza, torbido, velato.

Lotta biologica

La lotta biologica è la pratica di difesa delle colture che rifiuta l'uso dei prodotti di sintesi industriale (eccetto rame e zolfo) a favore di organismi viventi predatori di insetti nocivi e/o anti-crittogamici e anti-settici.

Lotta chimica

Gli insetti e gli acari, che si nutrono delle nostre colture, possono essere combattuti con i pesticidi, più propriamente con gli insetticidi (o con gli acaricidi se si tratta di acari). La lotta chimica a calendario prevede che si faccia l'intervento chimico quando si presume che l'insetto dannoso sia presente, e non quando si è riscontrata scientificamente la sua presenza. Molti trattamenti (fino al 50%) risultano così inutili, con danni per l'ambiente, per la salute del produttore e del consumatore, e con sperpero di denaro. La lotta a calendario è la strategia più grossolana di difesa delle colture dagli insetti, e viene praticata soltanto dove manca una corretta istruzione tecnica.

Lotta guidata

La lotta guidata è una lotta chimica basata su di una soglia economica di densità dell'insetto dannoso su una data coltura. Se questa densità è tale che il danno supera il costo dell'intervento insetticida si fa l'intervento, altrimenti no. La soglia economica viene valutata a vista o raccogliendo materiale (foglie, per esempio) per dei computi di laboratorio, oppure contando gli insetti caduti nelle trappole, e così via. È un sistema infinitamente migliore della lotta a calendario, perché sostituisce una infestazione presunta con una reale, e consente di diminuire il numero degli interventi insetticidi.

Lotta integrata

La lotta integrata è una strategia nella quale si impiega la soglia economica come nella lotta guidata, ma si sostituiscono molti interventi chimici con interventi biologici (diffusione di entomofagi o di epidemie: lotta



biologica classica o moderna). La lotta integrata si fonda su di una armonizzazione tra lotta chimica e lotta biologica. Naturalmente, gli insetticidi usati saranno preferibilmente quelli meno dannosi all'ecosistema.

luce

Gusto di luce: sapore di ossidato, caratteristico in un vino esposto per lungo tempo alla luce.

Lunhezza, lungo

Se, quando sorseggiate un vino, i suoi sapori evocano una risposta positiva da tutti i vari punti di controllo del gusto nella vostra bocca e continua ad indugiare gradevolmente nella vostra bocca anche dopo che lo avete inghiottito, si dice che il vino ha lunhezza o ha un finale o un retrogusto "lungo". Questo è uno dei migliori complimenti che si possono fare ad un vino e la lunhezza è un segno sicuro che state bevendo della roba di prima qualità.

lungo

Vino di qualità, con grande persistenza aromatica (P.A.I.), anche dopo la deglutizione.

Lussureggiante, ridondante

Nessun significato nascosto qui. Un vino lussureggiante è uno che ha abbondanza di frutto, corpo e voluttuosità. Pieno, ricco, maturo, morbido, importanti sono tutte caratteristiche di un vino lussureggiante. Può essere usato anche per indicare un vino da dessert o una "muffa nobile" che ha un alto livello di residuo zuccherino.

M.A.

Marque Auxiliaire ou Marque d'Acheteur, vedi la voce "sigle sulle etichette".

MA (MARQUE AUXILLIERE)

Queste lettere sono reperibili sulle etichette dello Champagne ed indicano che il nome non è quello del produttore.

macchia

Odore che ricorda quello della macchia mediterranea, con profumi di rosmarino, timo, lavanda, ecc.

macchiato



Vino bianco macchiato: proveniente da uve bianche con buccia colorata.

MACERARE

Lasciare riposare un alimento in un liquido, ad esempio vino con erbe aromatiche, per aromatizzarlo.

MACERAZIONE

Periodo di contatto del mosto con le bucce, variabile da poche ore ad alcuni giorni per facilitare la dissoluzione delle sostanze polifenoliche prevalentemente concentrate nella buccia degli acini. Durante la macerazione le sostanze coloranti vengono gradualmente cedute alla massa in fermentazione, periodicamente rimescolata tramite le follature; le vinacce vengono quindi eliminate per evitare la cessione di sostanze tanniche e astringenti.

MACERAZIONE CARBONICA

È la pratica adottata per primi dai produttori francesi del Beaujolais allo scopo di immettere sul mercato il loro vino novello poche settimane dopo la vendemmia, e oggi usata per tutti i novelli. Il processo consiste nel mettere l'uva intera e non pigiata in contenitori ermeticamente chiusi in ambiente saturo di anidride carbonica che provoca una fermentazione rapida con la quale parte degli zuccheri viene trasformata in alcol senza intervento di lieviti. Si ottiene un vino leggero di colore, con poco tannino. Di buon sapore ed equilibrato. Si tratta però di un prodotto beverino di scarsa rilevanza che va bevuto entro pochi mesi.

MACERAZIONE LIMITATA

Per vini di non grande struttura, con tempi di permanenza limitati.

Madeira

Madeira è allo stesso tempo un tipo di vino fortificato e un'isola sub-tropicale non lontana dalle coste del Nord Africa, dove appunto il Madeira viene fatto. Il Madeira comincia come un vino bianco e dopo essere riscaldato per un minimo di 3 mesi in "estufas" (stanze calde), esso prende un colore ambrato ed un sapore assolutamente unico di caramello bruciato. Perché viene riscaldato? Bene, facciamo un passo indietro nel XVII secolo. Si scoprì allora che il vino di Madeira migliorava veramente se veniva tenuto nelle caldissime stive delle navi da carico che attraversavano l'equatore. Da allora in poi, il vino di Madeira viene riscaldato nei tini a più di 38° C per permettere agli zuccheri di caramellizzarsi. Il risultato è un indistruttibile vino ad alto contenuto alcolico, che può durare oltre la vostra vita. I tagli standard di Madeira sono fatti principalmente con un vitigno locale chiamato Tinta Negra Mole, mentre le riserve di più alta qualità e i Madeira d'annata vengono fatti con uno dei quattro vitigni nobili tradizionalmente usati per fare i Madeira (Sercial, Verdelho, Bual e Malmsey, elencati in ordine ascendente di dolcezza). Tutti e quattro questi nobili vitigni furono distrutti dalla fillossera alla fine del XIX secolo e sono stati ripiantati lentamente sull'isola con una spesa considerevole. I Madeira di qualità più bassa sono usati per la maggior parte per cucinare, ma i



pezzi buoni, le annate prima della fillossera dal 1795 fino al 1920, sono trattati ed acquistati dai collezionisti fino a 300\$ la bottiglia. Nonostante che l'isola di Madeira sia una provincia del Portogallo, gli inglesi hanno commercializzato ed esportato i suoi vini per secoli.

MADERIZZATO

Un vino che è evidentemente ossidato, caratteristica che può non essere un difetto.

MADERIZZAZIONE

Accentuata modificazione del profumo e del sapore di un vino, soprattutto bianco, dopo un periodo di invecchiamento più o meno prolungato. Pur essendo un difetto, in alcuni vini passiti quali il Madera, il Porto ed il Marsala la presenza di sostanze sviluppatesi con la maderizzazione quali l'acetaldeide viene considerato caratteristico e tipico.

madre

Madre dell'aceto: membrana superficiale gelatinosa che si forma nei vini acetosi o malati di acescenza.

MADURO

indica maturo in portoghese.

Maglia

il tessuto connettivo, la fibra dei vini, rossi in particolare; correlata al tatto interno, è fitta nei vini ricchi in estratto, rada in quelli poveri; sinonimo di fibra

MAGNUM

Bottiglia con capacità doppia (1,5 litri) rispetto al formato standard (0,75 litri).

MAGRO

Vino piuttosto carente di materie estrattive.

MAISONS DE CHAMPAGNE



- Case di Champagne, sono le aziende di produzione o commercio di questo vino. Il numero maggiore è situato nei comuni di Epernay, Reims e Avize, dove in chilometri di fresche gallerie naturali sono conservate l'equivalente di 800-900 milioni di bottiglie, nelle varie fasi di elaborazione.

malattia

Alterazione patologica dello stato dei corpi viventi, degradazione organica. Malattie della vite: causate in genere da parassiti, batteri, crittogame, virus. Malattie del vino: alterazioni biologiche causate da batteri, o degradazioni chimiche.

Malattia della bottiglia

La malattia della bottiglia (o shock della bottiglia) è una temporanea condizione provocata da un rozzo trattamento del vino. Comunemente accade durante il processo di imbottigliamento od il trasporto su nave e determina un vino con un aroma confuso e indebolito e/o gusto o puzza di biossido di zolfo (pensate ad un fiammifero bruciato). A seconda della gravità dello shock, il vino ritornerà pienamente se stesso da pochi giorni a qualche settimana.

Malbec

L'uva rossa Malbec viene tradizionalmente usata come parte del "taglio bordolese", insieme con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot per fare i vini di Bordeaux. Nella regione di Cahors, nel sud-ovest della Francia, comunque, il Malbec è il vitigno più coltivato e produce un vino intensamente colorato, di corpo pieno, tannico con un aroma di cassis, menta, peperone e legno di cedro. Il Malbec è coltivato in molte aree del Nuovo Mondo, particolarmente in Argentina ed in Cile, dove dà vita a rossi speziati e ricchi di corpo che invecchiano agevolmente per più di 10 anni. Piccoli impianti vengono usati in California per il Meritage, un taglio alla maniera bordolese. Questi rossi generosi si abbinano bene con stufati, agnello, manzo e cinghiale.

Malico

acido proveniente dall'uva, cui si deve una sensazione fragrante che rinforza il fruttato; in eccesso, genera un senso di amarore e di immaturità

Malolattica

fermentazione secondaria durante la quale l'acido malico si degrada in acido lattico, con effetti di modulazione della sensazione acida

malolattico

Riferito ai batteri e agli enzimi che provocano la fermentazione malolattica.



MALVASIA

Vitigni con uva per lo più bianca e di norma utilizzata per la vinificazione. Esistono vitigni di malvasia a sapore aromatico utilizzati per lo più per vini aromatici e vitigni a sapore semplice come la malvasia lunga o di Toscana, che viene mescolata con uve rosse per produrre alcuni dei migliori vini da pasto della regione.

MAMMOLO

Vitigno coltivato soprattutto in Toscana, dove entra nella preparazione del chianti; il nome gli deriva dal profumo di violetta che comunica ai vini. È vitigno robusto e rustico; dà vino non molto alcolico, ma ricco di corpo e di colore.

MANDORLA

Questo termine, usato nella degustazione, si riferisce ad un gradevole sentore di mandorla nei vini bianchi, diventa negativo quando questo sentore è quello di mandorle amare.

MANNEQUINS

– Cesti, cesti di vimini o di plastica, di piccole dimensioni, usati durante la vendemmia, contengono 70-80 chili d'uva.

mannitato

Vino malato, che ha subito una fermentazione mannitica invece di quella malolattica, i cui zuccheri si sono trasformati in mannitolo e acido acetico, dal tipico gusto agrodolce.

Mannite

Malattia del vino per sopravvento dei batteri su enzimi, con contemporanea presenza di note acide e dolciastre (fermentazione mannitica).

MANNOPROTEINE

da studi effettuati da diversi autori sembra che agiscano da colloidali protettori e inibiscano la cristallizzazione dei sali tartarici. I vini mantenuti sui lieviti, si arricchiscono di mannoproteine, presentando una elevata stabilità. Le mannoproteine attualmente disponibili in commercio sono ottenute per digestione delle pareti del lievito per mezzo di un preparato industriale di $\beta(1-3)$ e $\beta(1-6)$ -glucanasi. I prodotti ottenuti inibiscono le precipitazioni tartariche nei vini bianchi, rossi e rosati. L'effetto inibitore è dato da proteine di massa molecolare media, di circa 40 kDa. Si ottiene un preparato industriale purificato di mannoproteine delle pareti delle cellule del lievito; esso si presenta sotto forma di una polvere bianca, perfettamente



solubile, inodore, insapore che si può sciogliere direttamente nel vino. Le mannoproteine permettono di inibire la cristallizzazione di KHT a dosi comprese fra il 15 e 25 g/hL. Le mannoproteine sono stabili e il loro effetto protettore nei confronti delle cristallizzazioni tartariche è durevole nel tempo.

MARC

- (Si pronuncia "mar") In Champagne questo termine ha ben tre significati molto diversi tra loro: "unità di misura" oppure "vinacce" oppure "distillato di vinacce" (come la Grappa). come unità di misura indica la quantità di uva contenuta in un torchio tradizionale e corrisponde a 4000 chili; si chiamano così le vinacce (bucce, raspi, vinaccioli), che risultano dalla pressatura delle uve; è il nome del distillato (Marc de Champagne) che si produce distillando le vinacce della Champagne.

Marc (pron. "mar")

In Champagne questo termine ha ben tre significati molto diversi tra loro: "unità di misura" oppure "vinacce" oppure "distillato di vinacce" (come la Grappa). Come unità di misura indica la quantità di uva contenuta in un torchio tradizionale e corrisponde a 4000 chili; si chiamano così le vinacce (bucce, raspi, vinaccioli), che risultano dalla pressatura delle uve; è il nome del distillato (Marc de Champagne) che si produce distillando le vinacce della Champagne.

marciume

1. Marciume acido: alterazione delle uve che marciscono, sviluppando batteri acetici. 2. Marciume grigio: malattia, di origine crittogamica, delle uve colpite da fenomeni meteorologici o da tignole. 3. Marciume nobile: alterazione dell'uva causata dalla Botrytis cinerea, che aumenta la disidratazione e la concentrazione degli zuccheri nell'acino.

MARCIUME GRIGIO

Vedi "Botrytis Cinera".

Marnoso

Terreno ricco di marna, cioè di roccia sedimentaria formata, in dosi quasi uguali) da argilla e calcare.

Marque Auxiliaire

Marque d'Acheteur (M.A.) Quando la marca non appartiene a chi elabora lo Champagne ma appartiene all'acquirente (es. Fauchon, Maxim's). Può trattarsi anche di una marca ausiliaria rispetto a quella principale, elaborata per esigenze particolari o commerciali dell'acquirente o del venditore.



MARSALATO

Se tipico dei vini conciati, come il Marsala; diviene difetto nelle altre tipologie di vini poiché ne altera, col suo gusto marcato, i caratteri organolettici.

Marsanne

Il vitigno bianco Marsanne è largamente coltivato in Francia, nella parte settentrionale della regione del Rodano ed è il principale componente nei bianchi Hermitage, St.-Joseph e Crozes-Hermitage. E' anche sempre più disponibile come vin de pays. L'uva dà vini ricchi, vegetali, pieni di corpo, con sentore di frutta secca e con grande capacità d'invecchiare. Viene coltivato anche in Svizzera, negli Stati Uniti ed in Australia, dove sono alcuni dei più vecchi vigneti al mondo di Marsanne.

MARZEMINO

Vitigno rosso, coltivato in vaste zone dell'Italia nord-orientale, che dà il nome a diversi vini dalle caratteristiche abbastanza varie.

Maschile

vino potente e strutturato, ricco in grado alcolico e tannini, di gusto tendenzialmente amaro; il vino virilmente connotato ha colorazione decisa risultando alla vista poco trasparente

Mascolino

Descrittore per un vino grande, muscolare con stile sicuro ed aggressivo. E' spesso usato per descrivere lo Champagne.

Massivo

vino di superiore consistenza estrattiva, ricco e strutturato

Master of Wine (MW)

Quando avrete imparato a memoria questo glossario, sarà giunto il momento per voi di dare la dura prova scritta ed affrontare l'esame di degustazione alla cieca per diventare Master of Wine. In realtà, si tratta della qualifica professionale più famosa e più ambita nell'ambito del commercio del vino. E' veramente un titolo prestigioso: soltanto 200 persone o poco più sono stati nominati Masters of Wine. L'esame dura una settimana ed è svolto dall'Institute of Master of Wine a Londra. I professionisti del vino che hanno meritato il titolo spesso aggiungono le credenziali MW dopo il loro nome.



Masticabile

analogia per indicare un vino dalla consistenza estrema, dal tatto interno (vedi) molto fitto, per certi versi come solido; sensazione proposta solitamente da vini rossi ricchi di sostanze estrattive e tanniche; sinonimo di commestibile

MATHUSALEM

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 8 bottiglie da 0,75 litri (6 litri).

MATTONATO

colore di rossi molto invecchiati

MATURATION

– Maturazione, nel caso dell'uva, indica le tappe progressive della maturazione, il primo fattore che condiziona la qualità del vino; la si valuta considerando il rapporto tra zuccheri ed acidi nel succo all'interno dell'acino. Negli Champagne la maturità invece si raggiunge quando l'insieme delle caratteristiche organolettiche del vino e la loro evoluzione tendono verso la perfezione.

maturazione

Lo sviluppo dell'uva, che la porta all'aumento del grado zuccherino e alla diminuzione dell'acidità.

MATURO

Da bere. In fase olfattiva e gustativa che inizia a calare.

medicinale

Odore chimico, di acido fenico, emanato da vini provenienti da uve marce.

Medio impasto

Si dice di terreni con presenza equilibrata di sabbia, limo e argilla (rapporto A/L + S < 1:2 - 1:4).

MELA

Termine utilizzato nella degustazione usato per indicare il sentore o il sapore di mela.



MELCHIZEDEC

bottiglia di grandi dimensioni, corrispondente a 30 l.

Melon de Bourgogne

Conosciuto anche come Melon, è il vitigno bianco usato per fare il Muscadet nella regione della Loira, in particolare nel Pays Nantais, dove sia il vitigno che il vino sono conosciuti appunto come Muscadet. Il Melon de Bourgogne è un vitigno prolifico che matura presto e resiste bene al clima freddo. Produce un vino bianco neutro e secco che non è né acido né particolarmente ricco di sapore. Per migliorare la qualità del vino, gli enologi spesso lo imbottigliano sulle fecce "(un processo chiamato ""sur lie""") senza filtraggio, tanto che il vino deve essere consumato" mentre è giovane e fresco. Il vitigno è anche coltivato in California, dove per decenni è stato confuso erroneamente con il Pinot Blanc.

Mercaptano

L'idrogeno solforoso, il gas incolore che puzza come uova marce, è un sottoprodotto naturale della fermentazione (causato dalla reazione dello zolfo a contatto con i lieviti morti o con le fecce dopo la fermentazione alcolica primaria). Normalmente si disperde gradualmente durante il processo di vinificazione ed è facile da rimuovere da un vino giovane, attraverso una semplice agitazione e l'aerazione. Esso ha un effetto secondario abbastanza spiacevole, se l'idrogeno solforoso non è stato completamente spazzato via dal vino. Si combinerà infatti con l'alcol per creare etil-mercaptano, un composto organico sulfureo che emette odori piuttosto sgradevoli, che vanno dalla moffetta all'aglio, alla gomma bruciata, alla cipolla.

Mercaptano (odore di)

odore ripugnante di composto organico (autolisi dei lieviti fermentativi) che contiene zolfo; il mercaptano è causa di perturbazione olfattiva dei vini con il forte odore sulfureo che ad esso consegue

Meringoso

odore o sapore che ricorda la meringa, e che rende il vino meno pulito; solitamente proposto da vini che hanno avuto fermentazioni non ottimali

Meritage

Un ibrido tra merit ed heritage, questo termine coniato di fresco è un marchio di fabbrica per i vini americani tagliati con i vitigni bordolesi tradizionali come il Cabernet Sauvignon, il Merlot ed il Cabernet Franc. Alla fine degli anni Ottanta, un gruppo di cantine californiane formò la Meritage Association. L'unico scopo era di fissare uno standard per i vini rossi e bianchi di taglio bordolese, che non potevano essere



legalmente qualificati come monovitigni dal momento che il 75% del vino non veniva da un singolo tipo d'uva. Alla fine fu stabilito un disciplinare, il quale dice che un vino Meritage deve: 1) essere un taglio di due o più vitigni bordolesi; 2) essere fatto con i vini di più alta qualità della cantina; 3) essere fatti negli Stati Uniti all'interno di una denominazione americana; 4) essere limitato ad una produzione di 25.000 casse o meno per annata (per scoraggiare i produttori di vini dozzinali). Come risultato di questo regolamento, molti vini Meritage sono più cari degli altri tagli bordolesi americani, ma sono però normalmente di qualità più alta.

MERLOT

Vitigno francese, tipico della zona del Bordolese, coltivato in Italia in diverse regioni (Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Trentino-Alto Adige, Lombardia, Emilia-Romagna, Lazio, Sicilia) origine a numerosi vini di notevole pregio.

Metabisolfito

Termine che raggruppa sali (solfiti) dell'anidride solforosa. Impiegato in enologia poiché in soluzione acquosa rilascia anidride solforosa. È polverulento e quindi più facile da dosare e manipolare rispetto all'anidride solforosa (che è un gas). È utilizzato nelle varie fasi lavorative del vino all'interno della cantina (vedi anidride solforosa alla lettera 'A')

Metallico

Il termine si riferisce a un sapore di scatola metallica presente nel vino, spesso associata col rame o con altri tipi di contaminazione metallica durante il processo di vinificazione.

Metanolo

È l'accol (metilico) più semplice sempre presente nei vini in piccole quantità (60-150 mg/l)

METELLUS

Straordinario vino rosso, corposo, prodotto a partire da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Dal colore rosso rubino con intensi riflessi granati, presenta profumi e sapori complessi dove prevalgono note di tannini ellagici per prolungata maturazione in legni di varie dimensioni per almeno 48 mesi, ai quali si aggiungono altri 12 mesi di maturazione in bottiglia.

MÉTHODE CHAMPENOISE

È il metodo classico utilizzato per la produzione di vini spumanti di qualità e prevede una seconda fermentazione in bottiglia. In base alla normativa CEE il metodo classico prescrive un invecchiamento minimo di 9 mesi, mentre la normativa per gli Champagne impone almeno 15 mesi dal momento del tirage



(vedi), aumentato a tre anni per i millesimati. Nella prassi la spumantizzazione e l'invecchiamento degli Champagne durano da 2 a 3 anni per i non millesimati (sans année) e 5 anni per i millesimati. Il metodo classico non prevede gli altri innumerevoli vincoli regolamentati dallo "Statut champenois" quali il suolo, i vitigni, i metodi di coltivazione, la pigiatura, l'elaborazione, etc. Il regolamento CEE n° 3309/85 del 18 novembre 1985 (confermato nell'articolo 6 del regolamento CEE n° 2333/92 del 31 luglio 1992), riserva l'uso dell'espressione "Méthode champenoise" o similari, unicamente ai vini prodotti nella regione determinata della Champagne, ed aveva previsto per i paesi membri un periodo di 8 vendemmie per adeguarsi alla direttiva. Il termine d'uso al di fuori della Champagne è scaduto il 31 agosto 1994.

METHODE RURALE

Indica vini spumanti prodotti artigianalmente che non possono fregiarsi della dizione AOC.

METHUSELAH

Bottiglia della capacità di 6 litri, equivalenti a 8 bottiglie standard da 75 cl.

METODO

classico o champenois: procedimento di elaborazione dello Champagne o degli spumanti di qualità superiore (V.M.Q.P.R.D.) attraverso la seconda fermentazione alcolica in bottiglia dei vini (presa di spuma), e successiva aggiunta di liquore e lieviti di tiraggio. In seguito i vini vengono scossi, filtrati e dosati.

METODO CHAMPENOIS

È il metodo utilizzato per la produzione di vini spumanti di qualità, messo a punto nella regione della Champagne, in Francia, e prevede una seconda fermentazione in bottiglia. Tale metodo prevede 9 fasi: addition de la liqueur de tirage, mise en bouteille, prise de mousse, maturation sur lies, remuage sur pupitres, dégorgement, addition de la liqueur d'expédition, bouchage définitif, habillage. Dal 1994, i regolamenti dell'Unione Europea stabiliscono che la dizione «méthode Champenois» è riservata unicamente ai vini prodotti nella regione della Champagne. In Italia si utilizza in sostituzione la dizione «metodo classico».

METODO CHAMPENOIS O CLASSICO

La cui caratteristica principale è la rifermentazione in bottiglia è noto fin dal 1670. Numerose sono le fasi del procedimento fra cui: Imbottigliamento o tiraggio del vino base in cui il vino è imbottigliato con i lieviti necessari in bottiglie che sono stivate in cantina in posizione orizzontale; Fermentazione e maturazione sui lieviti per un periodo minimo di 9 mesi; Remuage sur le pupitres in cui le bottiglie sono costantemente ruotate su se stesse per la deposizione dei sedimenti; Dégorgement o sboccatura che serve per rimuovere i sedimenti; Dosaggio e tappatura che sono le fasi conclusive e che servono a fornire le



Metodo champenoise

Il metodo classico (o méthode champenoise, che prende nome dalla regione francese dello Champagne) è un processo di produzione di vino spumante che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati (liqueur de tirage).

METODO CHARMAT

Metodo che consiste nel ricreare in autoclave la presa di spuma del vino che si verifica con la seconda fermentazione in bottiglia nella lavorazione del Franciacorta, dello Champagne, o degli spumanti. In questo modo è possibile operare su grandi quantità di vino che viene imbottigliato sotto pressione. E' un metodo industriale di grande efficacia che non raggiunge ovviamente la qualità del metodo Franciacorta.

METODO CLASSICO

Denominazione italiana del metodo di produzione di uno spumante di qualità con seconda fermentazione in bottiglia. In base alla normativa CEE il metodo classico prescrive un affinamento minimo di 9 mesi.

METODO FRANCIACORTA

È il metodo di produzione del Franciacorta Docg, con seconda fermentazione in bottiglia. Il disciplinare di produzione del Franciacorta prescrive un affinamento minimo di 18 mesi.

METODO SOLERA

tecnica enologica di origine spagnola, che consiste nell'eseguire diversi parziali travasi in botti poste scalaramente, che contengono vini di diverse annate, in modo da ottenere miscele estremamente ricche di aromi e profumi pregiati.

Mezza bottiglia

Una mezza bottiglia è la metà di una bottiglia standard da 750ml. Contiene 375ml (3/8 di litro). Le mezza bottiglie sono molto comuni da vedere nei ristoranti, specie quando il commensale vuole accompagnare ogni piatto del suo pasto con un vino appropriato senza finire completamente ubriaco. Molti vini da dessert sono confezionati in mezza bottiglie, dal momento che tendono ad essere consumati in piccole quantità.

microclima

Condizioni climatiche di un'area ristretta, di un vigneto.

Microflora



Flora microbica. Si riferisce alla flora batterica reperibile in un dato ambiente o mezzo organico. In riferimento al vino, i gruppo microbici maggiormente coinvolti risultano essere lieviti (rappresentati dalla specie *Saccharomyces cerevisiae*) e batteri lattici, responsabili della fermentazione secondaria (malolattica) e rappresentati principalmente dalla specie *Oenococcus oeni*. Ascrivibili alla microflora enologica anche i batteri acetici, responsabili del difetto conosciuto come "spunto acetico".

MILLESIMATO

Parola di origine francese (deriva da *millésime*) è sinonimo di annata. Al contrario del brut s.a. (senza annata), il Millesimato è ottenuto da uve (e quindi vini) di una sola annata, quella riportata in etichetta. In più ha un periodo di affinamento, in fase di presa di spuma, molto più lungo.

MILLÉSIME

– Annata, con questo termine si indica l'anno di raccolta dell'uva utilizzata per la produzione di quel determinato vino. In Champagne un produttore può vendere millesimato un massimo dell'80% della sua produzione annuale a condizione che il vino superi gli 11 gradi alcolici e siano passati almeno 36 mesi dal tirage (vedi). Un registro apposito permette al CIVC di controllare gli Champagnes millesimati (*Champagnes millésimés*).

millesimo

Annata di una vendemmia o anno di nascita di un vino o di un'acquavite.

Minerale

Il tipo di suolo sul quale crescono le uve spesso influenza il gusto e l'aroma di un vino. Per esempio, in Borgogna il suolo ricco di calcare dello Chablis impegna le uve di sapori, che tendono ad impartire al vino un gusto di pietra focaia. Dunque, un vino che ha preso sapore o aroma di minerali dal suolo del vigneto viene detto "minerale". I veri conoscitori di vino possono davvero individuare i minerali più comunemente presenti come ferro, gesso, stagno, pietra focaia e così via. Un vino minerale può suonare come disgustoso, ma in verità si tratta di una qualità ricercata per molti vini bianchi.

MINERALITÀ

Le sostanze minerali sono componenti che determinano la struttura di un vino e, a livello gustativo, la sapidità. Si tratta di una caratteristica ricercata in molti vini bianchi

Mise en bouteille

Voi vedete questa frase sulle etichette di molti vini francesi. E' normalmente seguita da "au "château"", ""au domain"", ""à la propriété"", tutte espressioni che significano che la cantina riportata" sull'etichetta è



responsabile di aver fatto e imbottigliato il vino. La frase intende inoltre implicare che il vino ha un livello di consistenza e di qualità più alto di un altro imbottigliato da un "commerciante o da altre parti e questo, normalmente, è la verità. Se ""mise en bouteille"" è" seguito dal nome di una persona, ciò significa che il vino è stato curato da un commerciante.

mistella

Prodotto ottenuto con mosto non fermentato e alcol etilico o acquavite. Alcune mistelle vengono utilizzate per la preparazione di aperitivi (es. vermouth) o vini liquorosi (es: Marsala).

MISTELLE

È una bevanda alcolica preparata aggiungendo brandy o spirito d'uva al succo di uva non fermentata.

mistura

Miscela di vino di spillatura, liquore e lieviti, che si effettua prima della spillatura.

MOELLEUX

Termine francese usato per descrivere un vino ricco, dolce e profumatissimo.

MOLLE

Di scarsa acidità, troppo morbido

moltiplicatore

Tino usato per la coltura dei lieviti destinati all'inseminazione.

mondatura

Scelta delle uve nella Champagne.

MONOCOLTURA

La monocoltura è un tipo di sfruttamento intensivo del suolo agrario, consistente nella coltivazione di una sola specie o varietà di piante per più anni sullo stesso terreno.



MONTAGNE DE REIMS

zona di produzione molto pregiata ove prevale il vitigno Pinot Noir, è detta anche "Côte des Noirs" e si può dividere in "Grande e Petite Montagne"; nella prima abbiamo i celebri Cru 100% di Verzenay, Beaumont-sur-Vesle, Sillery, Mally-Champagne.

MORBIDEZZA

Un vino può essere definito morbido quando presenta in bocca sensazioni vellutate. Generalmente la morbidezza è una caratteristica dei vini maturi e strutturati

MORBIDO

Si dice di un vino che abbia raggiunto il perfetto equilibrio tra alcool, acidità e tannini. La dolcezza è la sua caratteristica principale.

mordente

Vino aspro, acerbo, non armonico, tenace.

MOSCATELLO

Vitigno della varietà moscato diffuso sulle colline della Riviera Ligure di Ponente.

MOSCATO

Nome attribuito a un gran numero di vitigni con uva di vario colore, da tavola o da vino, dotata di un caratteristico aroma muschiato che si trasmette ai relativi vini.

Mosso

detto di gusto bilanciato e variato tra gli estremi acido e morbido nei vini bianchi, acido morbido e tannico in quelli rossi. Un vino che presenta un gusto mosso, è ampio, equilibrato e complesso. È piacevole.

MOSTIMETRO

È lo strumento che viene utilizzato per determinare, per via densimetrica, la quantità di zuccheri presente nel mosto d'uva. I più utilizzati sono: il mostimetro Babo che indica i Kg. di zucchero ogni 100 Kg. di mosto, quello di Guyot che indica i Kg. di zucchero per ettolitro di mosto e il densimetro di Beaumé che indica approssimativamente il grado alcolico del futuro vino.



MOSTO

Primo prodotto del ciclo di trasformazione dell'uva in vino, ottenuto mediante la pigiatura dei grappoli e la conseguente rottura degli acini. La resa in mosto si aggira intorno all'80-85% di uva ammostata. La composizione chimica del mosto è influenzata dalla pigiatura in quanto il mosto che scola dai tessuti esterni della polpa è più ricco di zucchero di quello ottenuto dalla zona centrale della polpa, molto più ricca di acidi organici

Mosto fiore

E' il succo spremuto dall'uva pressata, prima che le bucce e la polpa subiscano un'ulteriore pressione per spremere il restante succo. Nei vini bianchi, il mosto fiore viene immediatamente separato dal resto del vino. Nei vini rossi, il vino appena fermentato viene spillato dal recipiente di fermentazione prima che il cappello sia spinto giù nel vino. In ogni caso il mosto fiore è considerato la "roba buona", l'equivalente dell'olio extravergine d'oliva ed usato per fare i vini di più alta qualità.

Mourvèdre

Coltivato per la maggior parte nella Francia del Sud e in Spagna (dove è conosciuto come Mataro), questo vitigno rosso è ben attrezzato per i climi più caldi. Quando è ben maturo, dà vini strutturati, che hanno colore intenso, alto contenuto alcolico, intensamente fruttati con note caratteristiche speziate e piccanti. Il Mourvèdre è di norma tagliato con altri rossi per conferire colore e struttura, come accade per i vini rossi Bandol della Provenza, che possono invecchiare per 20 anni e più. Anche Australia e California hanno di recente piantato piccole quantità di questo sempre più affascinante vitigno.

MOUSSE

- Spuma, strato spumoso che si crea sulla superficie quando si versa un vino frizzante. Nella Champagne, per "mousse" si intende lo sviluppo delle bollicine nel loro complesso. In particolare se ne valuta la qualità e la quantità attraverso l'osservazione dello spessore della spuma sulla superficie del vino; la "ténue" cioè la durata della persistenza quando si versa nella "flûte" e infine il "cordon" ovvero l'orlo di spuma che rimane anche per ore nel bicchiere o nella bottiglia già iniziata.

MOUSSEUX

Indica lo spumante in francese.

MOU

– Mosto, è il succo dell'uva che si ottiene pressando i grappoli freschi; la sua composizione è molto complessa perché comprende centinaia di sostanze; le principali sono: 78% di acqua, 20% di zuccheri, 0,25% di acidi. In Champagne il mosto è sempre bianco pur essendo ottenuto da 2/3 di uve nere, in quanto le sostanze coloranti (antociani) che danno il caratteristico colore al vino sono solo presenti all'interno della



buccia dei chicchi di uva nera. Durante la pressatura soffice, si fa in modo che le bucce non siano rotte o schiacciate eccessivamente per non colorare il mosto; le bucce poi rimangono pochissimo a contatto col mosto e comunque mai durante la fermentazione alcolica.

Muffa

Microrganismi che appartengono al regno dei funghi, di cui fanno anche anche i lieviti

MUFFA GRIGIA

È una forma maligna di botrytis.

MUFFA NOBILE

Viene utilizzato per indicare la botrytis.

MUFFATO

Il termine muffato si riferisce a vini prodotti utilizzando uve attaccate da Botrytis Cinerea, muffa nobile che concentra aromi e profumi del vino. I vini muffati si abbinano a dessert, formaggi stagionati e frutta secca e la temperatura di servizio consigliata è di 8 - 10°C

Muffito

Se il vino ha un odore stantio o di muffa, viene chiamato "muffito". Un certo numero di fattori possono provocare tutto ciò, incluse uve ammuffite, un tappo di cattiva qualità o botti o tini di fermentazione poco puliti. Normalmente riconoscete un vino muffito un secondo dopo averlo stappato, poiché un odore piuttosto cattivo colpisce direttamente il vostro naso. Nel caso il fenomeno sia di proporzioni minori potete cercare di dissipare l'odore, aerando il vino per un po', ma molto più spesso non potete far altro che gettare il vino nell'acquaio.

muid

Barile di capacità diversa, secondo la regione vinicola (da 400 a 640 litri). Più utilizzato il mezzo muid.

Müller-Thurgau

Così chiamato dal suo creatore, il dottor Hermann Müller (originario del cantone svizzero di Thurgau), questo vitigno bianco è uno dei più coltivati in Germania. Qui, è principalmente usato per fare vini Liebfraumilch. Questo vitigno, che eccelle nei climi più freddi, è anche largamente coltivato in Ungheria, Nuova Zelanda, Austria, Svizzera, Italia e persino in Inghilterra. Si credeva che fosse un ibrido di Riesling e



Sylvaner, ma le ultime teorie dicono che è il risultato di un Riesling autoimpollinato. Questo vitigno dà generalmente alte rese e vini semplici, fragranti, di bassa acidità, che qualche volta mancano di carattere.

Muscadet

E' un vino bianco leggero e secco, che viene prodotto nella Valle della Loira nei pressi della costa atlantica, a sud est della città di Nantes. Sebbene il vitigno lì coltivato sia localmente chiamato Muscadet, in realtà si tratta di Melon de Bourgogne. Le tre denominazioni del Muscadet sono: Muscadet AC (che produce il Muscadet di qualità più bassa), Muscadet des Coteaux de la Loire e Muscadet de Sèvre-et-Maine (che dà il Muscadet di migliore qualità). Dal momento che il Muscadet/Melon generalmente scarseggia di sapore, molti enologi lasciano il vino fermentato sulle fecce (sur lie) per molto mesi allo scopo di conferirgli più carattere e vivacità. Molti vini Muscadet sono economici e da consumare al meglio quando sono giovani e freschi, ma le versioni Muscadet-sur-lie possono invecchiare per alcuni anni.

MUSCHIATO

Termine utilizzato nella degustazione per descrivere un vino dal sentore polveroso e aromatico.

MUSELET

– Gabbietta, è in filo di ferro e serve per trattenere il caratteristico tappo dei vini spumanti. Tra il sughero e la gabbietta viene fissato un dischetto "plaque de muselet" (vedi) che in Champagne porta quasi sempre i simboli o il marchio del produttore. Le "plaquettes" colorate e decorate sono sempre più oggetto di collezionismo.

mutè

Vino proveniente da mosto mutizzato, con zuccheri non completamente svolti.

mutizzazione

Arresto della fermentazione alcolica di un mosto, con aggiunta di alcol o anidride solforosa, o mediante congelamento.

Muto

vino poco espressivo, dall'odore o sapore neutro, poco intenso; è muto il vino inconsistente

N.D.

Négociant Distributeur, vedi la voce Sigle sulle etichette.



N.M.

Négociant Manipulant, vedi la voce Sigle sulle etichette.

nabuchodonosor

Bottiglia gigante con capacità pari a venti bottiglie ordinarie.

NABUCODONOSOR

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 20 bottiglie da 0,75 litri (15 litri).

Naso

Avete notato che i sommeliers esperti raramente dicono “odore” quando descrivono un vino? Dicono, ad esempio, “Questo Pinot Noir ha un naso abbastanza fruttato”. Tecnicamente, naso è la combinazione di aroma e bouquet e descrive ogni odore che il vino dà. L’uso di questo termine ha dato vita a tutta una serie di frasi del tipo: “nel naso”, “gran naso”, “naso eccellente” e così via.

naturale

Vino non adulterato con l'aggiunta di prodotti illeciti. Vino dolce naturale: vino con aggiunta di alcol durante la fermentazione.

NATURE

- Naturale: questo termine può indicare vini non fermentati o non ancora sottoposti a fermentazione. In Champagne ci si riferisce al vino commercializzato fermo o più spesso ai vini base da spumantizzare. In commercio si intende uno Champagne o uno spumante ottenuto con il metodo classico senza aggiunta di "liqueur d'expédition" (vedi questo termine e "dosage").

Nauseante

Un vino eccessivamente dolce, più del miele diluito è considerato nauseante. Questo termine peggiorativo è usato per descrivere vini da dessert, come il Moscato, che non abbiano abbastanza acidità per bilanciare la dolcezza e in questo modo lasciano una spiacevole, pesante sensazione di saccarina nella vostra bocca.

Nebbiolo



Questo grande vitigno rosso è famoso per i vini che dà in Piemonte, in particolare il Barolo ed il Barbaresco. Il nome deriva dalla parola nebbia, a ricordare il freddo e brumoso autunno che spesso caratterizza le colline piemontesi. Quest'uva dal colore porpora scuro, che matura tardi, che ha una buccia molto spessa, produce vini di corpo da mediamente pieno a pieno, alti di estratto, tannino, acidità ed astringenza. I vini da Nebbiolo sono spesso solidi e potenti, leggermente profumati e tendono ad avere un finale lungo e molto astringente. Quando sono giovani hanno un colore intenso dovuto alla densa concentrazione del frutto. Il sapore include amarena, anice e liquirizia. Il Nebbiolo ha tipicamente tutte le caratteristiche essenziali che abbisognano per invecchiare (frutto, tannino, alcol ed acidità, tutto quanto in equilibrio) ed i Baroli ed i Barbareschi di qualità possono facilmente invecchiare per più di 20 anni e più (devono essere invecchiati per un minimo di sei anni). I migliori esempi di Nebbiolo sono nell'Italia Settentrionale. Ci sono impianti limitati in Sud America e California, ma finora ogni Nebbiolo non italiano è risultato lontano nella qualità a quelli prodotti sul suo suolo natale. I Baroli ed i Barbareschi più giovani danno il loro meglio serviti con piatti corposi come cervo, manzo ed agnello. I vini più vecchi sono essi stessi un vero e proprio pasto, ma si abbinano bene con formaggio stagionato, come ad esempio il Parmigiano.

NEBUCHADNEZZAR

Bottiglia utilizzato per lo Champagne di 15 litri, equivalente a 20 bottiglie di 75 cl.

Négociant

Termine francese per commerciante, intermediario o spedizioniere marittimo di vino, che compra e vende vino, normalmente sotto il proprio nome. E' una pratica normale in Borgogna: il négociant compra le cuvées dai vari vignaioli e dalle tenute all'interno della stessa denominazione, quindi tagli ed imbottiglia. Pochi négociants semplicemente acquistano vino imbottigliato, piazzano la loro etichetta e spediscono. Sempre di più, négociants come Louis Jadot hanno acquistato le loro vigne, confondendo il limite che distingue il négociant dal vignaiolo. E' molto probabile che vediate l'etichetta di un négociant su una bottiglia di Beaujolais: quasi tutto viene infatti venduto da négociants ben conosciuti come Louis Jadot e Georges Duboeuf. In California il primo vero négociant fu Bruno Benzinger, che sviluppò enormemente i popolari vini varietali Glen Ellen.

Négociant Distributeur (N.D.)

Un negoziante che acquista, etichetta e commercializza bottiglie elaborate dal venditore.

Négociant Manipulant (N.M.)

Indica un produttore che acquista uve, mosti o vini e quasi sempre coltiva anche propri vigneti, elaborando Champagne in locali di sua proprietà. In questa categoria rientrano le grandi maison famose nel mondo.

NERBO



Carattere del vino legato all'acidità, rivela corpo e carattere.

NERO D'AVOLA

Importante vitigno siciliano a bacca rossa.

NERVOSO

Vino morbido ma brioso.

NETTO

Profumo particolarmente marcato e pulito, ben individuabile all'interno di una serie.

NEUTRO

Profumo senza particolari caratterizzazioni.

Nevers

E' un tipo di rovere di alta qualità che viene dalla regione circostante la città francese di Nevers. Quando è impiegato nelle barriques ed usato per fermentare e/o maturare il vino, impartisce una caratteristica gamma di aromi di legno che gli assaggiatori esperti riconoscono come rovere di Nevers.

Nicchia ecologica

La nicchia ecologica è la funzione o il ruolo di organismo all'interno di un ecosistema.

NM (NÉGOCIANT-MANIPULANT)

Queste lettere che si trovano sulle bottiglie di Champagne ed indicano che proviene da una casa produttrice e venditrice di vino.

NOBILE

Vino proveniente da vigneti di particolare pregio.

NOBILE NOTA

è la sfumatura del sapore di un vino percepita durante la sua degustazione



NON EQUILIBRATO

Termine utilizzato nella degustazione per descrivere un vino in cui vi è un eccesso o una carenza di uno o più elementi.

Non filtrato

Un enologo talvolta sceglierà di non filtrare un vino particolare se ritiene che il filtraggio gli toglierà carattere o complessità. Sebbene il filtraggio sia una delle più veloci e delle più facili maniere di chiarificare e stabilizzare un vino, qualche enologo eccepisce che esso toglie al vino i suoi aromi ed i suoi sapori. Nel Nuovo Mondo se un vino non è filtrato, lo si dichiara usualmente sull'etichetta. Da una parte, anche se un vino può essere non filtrato, esso dovrebbe essere chiarificato con un processo chiamato raffinazione. Se nessuno dei due metodi è stato usato, l'etichetta dirà probabilmente "non filtrato e non raffinato".

Non raffinato

La raffinazione è un metodo per chiarificare il vino attraverso agenti come argilla in polvere, bianchi d'uovo montati, latte in polvere o gelatina. Come col filtraggio e la centrifugazione, la raffinazione ha la sua schiera di detrattori, che pensano che il vino possa acquistare limpidezza in modo naturale.

Non-vintage (NV)

Se un vino od uno Champagne viene fatto con più di un'annata (vale a dire che è un taglio di vini di annate diverse), viene chiamato "non-vintage", dal momento che la maggior parte non è necessariamente composta da una singola annata. Vedrete questo termine in molte bottiglie di Champagne, dal momento che circa l'80-90% degli Champagnes sono fatti con un taglio di tre o più vini di varie annate. I vini NV sono creati per permettere all'enologo di realizzare un tipo di vino corrispondente alle aspettative dei consumatori fedeli. Nella Champagne questo viene chiamato stile della casa. I produttori spesso tagliano un'annata con un altro vino al di fuori di un bisogno economico o di mercato. Per esempio, se l'enologo ha fatto conto su uve di una stagione ed invece è stato un anno particolarmente disastroso per l'uva, la quantità e la qualità dello Champagne ne potrebbe risentire. Molti vini da dessert come lo Sherry, infine, sono anch'essi tagli NV.

NOTA

Sfumatura del sapore di un vino percepita durante la sua degustazione.

notte, vino di

- Vino rosato prodotto da una breve macerazione di uve rosse.



NOUVEAU

In italiano è equivalente a Novello. Indica un vino che deve essere bevuto giovane, subito dopo il raccolto, spesso viene preparato mediante la macerazione carbonica.

NOVELLO

Nome del vino prodotto con la tecnica della macerazione carbonica, immesso al consumo dopo circa 2 mesi dalla vendemmia.

Novità

assenza in un vino di gusto aromi ossidati non propri del frutto compositivo, e/o del corretto prodotto enologico della sua trasformazione. La novità è uno dei due fattori determinanti l'integrità (vedi); l'altro è la pulizia del frutto, la sua non sporczia

Numero delle bollicine

Le bollicine possono risultare: - scarse, se appaiono molto rarefatte, quasi assenti; - abbastanza numerose, se appaiono in modo discontinuo e la loro formazione è limitata a pochi punti delle pareti del bicchiere; - numerose, se sono abbondanti e si formano in modo continuo da molti punti delle pareti del bicchiere.

Nuovo

Vino ancora in fermentazione con titolo alcolometrico effettivo maggiore dei 3/5 di quello potenziale.

Nuovo Mondo

E' un termine spesso usato per caratterizzare e comparare i vini del Vecchio Mondo (Europa, Nord Africa, Medio Oriente, bacino del Mediterraneo) e quelli del Nuovo Mondo (Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Sud Africa e gli altri stati scoperti come risultato dell'esplorazione europea). Come regola molto generale, il modo di coltivazione e di fare vino del Nuovo Mondo è basato sulla scienza moderna, le nuove tecniche e la ricerca, mentre invece i metodi di coltivazione e di vinificazione del Vecchio Mondo sono basati più sulla tradizione e sul cosiddetto terroir. Molti dei vini del Nuovo Mondo prendono il loro nome dal vitigno dominante piuttosto che dalla regione di provenienza.

Nutrienti

Riferito a organismi vegetali si intendono ad esempio i sali di azoto, fosforo e potassio (i macroelementi dei fertilizzanti) assunti, di solito, per mezzo delle radici dagli organismi vegetali.



NV (NON-VINTAGE)

Indica un vino in cui non è specificato l'anno del raccolto. I vini bollati con NV in generale sono ottenuti miscelando vini di diverse vendemmie, tipo la maggior parte degli Champagne.

O.I.V.

Sigla dell'Ufficio internazionale della vite e del vino, organismo internazionale con sede a Parigi, fondato per studiare i problemi scientifici, tecnici, economici riguardanti la produzione vitivinicola.

occhio

1. Gemma della vite. 2. Macchie di grasso in un vino.

odore

Sensazione a livello del senso dell'olfatto causata dall'emanazione di molecole volatili di un corpo, molto varia nel caso dei vini; fornisce indicazioni sullo stato di invecchiamento, di salute, di conservazione di un vino.

Oechsle

Come Brix e Baumé, Oechsle è un sistema usato per misurare il contenuto zuccherino (o la maturazione) delle uve, basato sulla densità del mosto. La scala viene usata in tutta la Germania.

Office International de la Vigne et du Vin (OIV)

Fondato nel 1924 e con sede a Parigi l'OIV (letteralmente: Ufficio Internazionale della Vite e del Vino) rappresenta gli interessi dei vignaioli e dell'industria del vino, nello stesso tempo coordinando la ricerca su tutti gli aspetti della viticoltura della vinificazione e l'economia e gli aspetti sanitari del vino. E' anche conosciuto con nome inglese di International Vine and Wine Office (IWO).

OIDIO

Fungo che rimane sulla superficie delle foglie e degli acini a cui sottrae alimenti. La buccia dell'acino imbianchisce e si spacca e le foglie si coprono di un velo bianco. Può essere combattuta con zolfo o altri prodotti da contatto.

oinochoe

Vaso di produzione arcaica greca a forma di brocca, usato per attingere il vino nel cratere e per mescerlo nelle coppe.



Old-sensations

vino in cui prevalgono le note evolute ed ossidate di un frutto non più tonico e violaceo, quanto invece passito ed aranciato (tipico dei vini lungamente invecchiati in legno)

Old-style

vino dalle nuances gusto-aromatiche di frutto caramellato e passito

Olfazione

definisce le inalazioni ripetute e prolungate dirette ad individuare il profilo odoroso di un vino

olio

Olio di lino: olio vegetale impiegato per ungere la parete esterna dei fusti. Olio di paraffina: olio utilizzato come antiossidante per il vino.

OLIO OLIO DI LINO

olio vegetale impiegato per ungere la parete esterna dei fusti. Olio di paraffina: olio utilizzato come antiossidante per il vino.

Oloroso

Assieme al Fino, l'Oloroso è uno dei due principali tipi di sherry. L'Oloroso puro è di corpo pieno, secco e ricco ed ha un aroma di zucchero caramellato e di frutta secca. Il livello alcolico dell'Oloroso raggiunge dai 18 ai 21% e la gamma dei tipi va da "medium sweet" al dolcissimo "cream sherry".

onesto

Vino senza difetti, schietto, dal gusto sincero. 2. Onesto e commerciabile: vino conforme alle vigenti norme enologiche.

onivins

Acronimo di Organo nazionale interprofessionale dei vini, ente responsabile della tutela, della regolarizzazione (secondo le norme dell'Unione europea), e della promozione del mercato vinicolo in Francia.



OPACO

Si dice di un vino non trasparente e di aspetto non piacente.

opalescente

Vino dall'aspetto latteo, torbido, talvolta iridescente.

Organico

in ecologia: che si riferisce al mondo animale o vegetale, in chimica: di composto costituito essenzialmente da carbonio ed idrogeno

ORGANOLETTICO

Le proprietà organolettiche di una sostanza, sono i caratteri percepiti dagli organi di senso.

orografia

Studio delle catene montuose.

OSSIDATO

Odore di cotto, di bruciato, di marsalato o maderizzato dovuto all'eccessiva ossigenazione.

OSSIDAZIONE

Processo di ossidazione ,l'ossigeno dell'aria che viene a contatto con il vino in occasione di travasi e trattamenti.

OSSIGENAZIONE

aumento della concentrazione di ossigeno nei mosti e nei vini grazie a operazioni enologiche.

Ottonato

odore o sapore che ricorda l'ottone, e che rende il vino meno pulito; solitamente proposto da vini che hanno avuto fermentazioni non ottimali



PAESE, VINO DI

(vin de pays) Vino che porta il nome del paese in cui viene prodotto, spesso poco alcolico (tipico in Val d'Aosta)

paese, vino di- (vin de pays)

Vino che porta il nome del paese in cui viene prodotto, spesso poco alcolico (tipico in Val d'Aosta)

PAGLIERINO

Il colore dei vini bianchi varia di diverse tonalità, bianco carta- verdolino- giallo paglierino- giallo dorato - giallo ambrato.

Palato

l'insieme delle sensazioni gustative di un vino; sinonimo di bocca

palizzare

Fissare i germogli della vite a fili di ferro tesi tra i pali della vigna.

Palomino

Il Palomino è il maggior vitigno spagnolo, usato per fare i famosi Sherry di Spagna. E' prevalentemente coltivato nella regione di Jerez e nell'Andalusia, nel sud della Spagna, dove le sue caratteristiche di bassa acidità e di basso contenuto zuccherino sono ideali per produrre sherry di qualità. E' anche assai coltivato in Sud Africa, dove è usato per la distillazione e per i tagli. Il Palomino viene inoltre coltivato in Australia, California e Francia per fare vini del tipo dello sherry, ma senza avvicinare i risultati dei migliori sherry spagnoli.

panel

Gruppo di persone scelte come campione rappresentativo per un'indagine di mercato, sottoposto a una serie di test successivi.

paniere

Cesto di vimini, legno, plastica di differenti forme utilizzato per il trasporto dell'uva o delle bottiglie.



panpepato

Aroma di panpepato: odore speziato, leggero, che ricorda quello di cereali e miele.

Pas Dosè

Spumante secco a cui non è stato aggiunto zucchero dopo la presa di spuma. È detto anche non dosato o nature.

passato

Vino conservato troppo a lungo, opaco, poco brillante.

PASSITO

Vino che si ottiene da uve appassite, caratterizzato da un'alta gradazione alcolica

PASTORIZZAZIONE

È un procedimento che consiste nel riscaldare il vino a una temperatura tra i 50°C e i 75°C gradi centigradi, in modo da eliminare tutti i batteri.

PASTOSO

Quando l'indice di morbidezza in un vino è alto, si dice pastoso, grasso.

pavone

Fare la coda di pavone: si dice di un vino ricco di sensazioni e di qualità alla degustazione.

PEDOCLIMA

insieme delle condizioni fisiche del terreno che dipendono principalmente dalla temperatura e dall'umidità.

pedoclimatico , ambiente

La realizzazione dei nuovi impianti deve essere indirizzata verso l'utilizzazione di aree vocate, cioè di quelle zone dove la specie, per fattori pedologici e climatici, trova un adattamento ottimale ai fini produttivi con opportune combinazioni varietali.



PEDOCLIMATICO, AMBIENTE

La realizzazione dei nuovi impianti deve essere indirizzata verso l'utilizzazione di aree vocate, cioè di quelle zone dove la specie, per fattori pedologici e climatici, trova un adattamento ottimale ai fini produttivi con opportune combinazioni varietali.

PELURE D'OIGNON

In francese significa buccia di cipolla. Viene usato per descrivere il colore rosa scuro assunto da alcuni rosé, o rossi vecchi. Può indicare ossidazione del vino

PENETRANTE

odore acuto talvolta sgradevole

Pepato

Si dice di un vino che ha sapore ed aroma di grani di pepe nero macinati. Dei vini rossi, come il Syrah a denominazione St. Joseph, nella parte settentrionale della regione del Rodano e certi Zinfaldels californiani, hanno spesso delle caratteristiche "pepate".

peptizzazione

Trasformazione di una sostanza dallo stato colloidale allo stato liquido.

PERCEPIBILITÀ

Soglia al di sopra della quale cominciamo a distinguere le componenti gusto-olfattive.

PERLAGE

Definizione francese per indicare l'effervescenza degli spumanti. PH acido Il pH acido determina in un vino l'ambiente acido, in relazione sia alla quantità sia alla forza degli acidi: la sua determinazione permette quindi di avere una vera e propria carta d'identità relativa all'acidità reale del vino, che non è solo la somma quantitativa degli acidi presenti. Indica il complesso delle bollicine (sembrano fili di perle, da cui il nome) di anidride carbonica che si sviluppano nei vini bianchi frizzanti quando vengono versati nel bicchiere. Il perlage molto fine che sale verticalmente in modo regolare (perlage fine e persistente) indica un vino di grande qualità. Al contrario, se il perlage è grosso e disordinato, il prodotto è sicuramente mediocre. Le bollicine non si sviluppano, però, se il bicchiere non è perfettamente pulito (tracce di detersivi) o se è bagnato d'acqua. Il bicchiere migliore per apprezzare il perlage è il flûte (bicchiere a flauto)



PERLANT

Vedi Pétillant

PERLÉ

Vedi Pétillant

PERONOSPORA

Fungo che colpisce la vite che provoca la morte delle foglie per arresto del decorso linfatico.

PERSISTENTE

Aggettivo opposto a corto. Si usa per indicare un vino in cui le sensazioni gusto-olfattive permangono a lungo

PERSISTENZA

E' la durata delle percezioni sensoriali che sono prodotte dal vino. Maggiore è questa durata, migliore è la qualità del vino.

Persistenza aromatica intensa

Riferita anche al “fin di bocca”, la persistenza aromatica intensa è il sapore che permane nella vostra bocca dopo che avete ingerito un sorso di vino. Come regola generale, migliore è il vino, più lunga e più godibile sarà la persistenza aromatica intensa. Quando vedete dei giudici guardare fissi nel vuoto dopo aver sorseggiato un vino, è proprio questa che stanno valutando. La persistenza aromatica intensa è un fattore cruciale nel giudizio sulla qualità di un vino. In un grande vino durerà per molti secondi, permettendovi di percepire al massimo la sua ricchezza, la sua complessità, i sapori e gli aromi.

Persistenza del perlage

Le bollicine possono risultare: - evanescenti, se scompaiono dopo alcuni secondi; - abbastanza persistenti, se la loro apparizione è limitata ad alcuni minuti e comunque non risulta supportata da un adeguato “numero”; - persistenti, se continuano a formarsi e si sprigionano velocemente, senza alcun rallentamento, anche dopo un lungo periodo di sosta dello spumante nel bicchiere.

PERSISTENZA DEL SAPORE

Viene usato in degustazione per descrivere la durata del gusto dopo che un vino è stato inghiottito o sputato.



Persistenza gustativa

La persistenza gustativa si può considerare un aspetto “orizzontale” dell’analisi sensoriale, cioè dovuto ad una maggiore o minore permanenza delle sensazioni saporifere e tattili, ma soprattutto delle sensazioni retronasali olfattive dovute alle componenti odorose. La permanenza gusto-olfattiva (P.A.I. o Persistenza Aromatica Intensa), valutata in secondi a partire dalla deglutizione e espirazione, ci fornisce la “lunghezza del gusto”. In base alla persistenza gustativa un vino può essere definito: Corto – Poco persistente – Abbastanza persistente – Persistente – Molto persistente. Corto si dice di un vino in cui si avverte la persistenza gusto-olfattiva inferiore ai 2 secondi. Poco persistente si dice di un vino in cui si avverte la persistenza gusto-olfattiva di 2-4 secondi. Abbastanza Persistente si dice di un vino in cui si avverte la persistenza gusto-olfattiva di 4-6 secondi. Persistente si dice di un vino in cui si avverte la persistenza gusto-olfattiva di 6-8 secondi. Molto persistente si dice di un vino in cui si avverte la persistenza gusto-olfattiva superiore agli 8 secondi.

Persistenza olfattiva

La persistenza dei profumi può essere considerata un aspetto “orizzontale” dell’analisi sensoriale, cioè una gamma più o meno ricca di diverse sensazioni che si possono sprigionare in sequenza del bicchiere (persistenza diretta) e/o che possono, attraverso il ricordo, impressionare per tempi diversi la mucosa olfattiva (persistenza indiretta). In base alla persistenza dei profumi un vino può essere definito: Carente – Poco persistente – Abbastanza persistente – Persistente – Molto persistente. Carente si dice di un vino che possiede una scarsissima successione di profumi, sia nella fase diretta che in quella indiretta ed il loro ricordo è pressoché nullo. Poco persistente si dice di un vino che possiede una scarsa successione di profumi, che si esauriscono in pochi secondi, sia nella fase diretta che in quella indiretta. Abbastanza persistente si dice di un vino che possiede una sufficiente successione di profumi, che complessivamente non si esauriscono per alcuni secondi, sia nella fase diretta che in quella indiretta. Persistente si dice di un vino che possiede un insieme articolato di profumi la cui successione risulta durevole (anche parecchi secondi), sia nella fase diretta che in quella indiretta. Molto persistente si dice di un vino che possiede un insieme ricco di profumi, la cui successione risulta prolungata e complessa e che non sembra esaurirsi se non in tempi lunghi (anche minuti), sia nella fase diretta che in quella indiretta.

personalità

Tutto ciò che caratterizza le qualità organolettiche di un vino, causate dalle peculiarità proprie e dagli interventi del viticoltore.

Perturbato

vino non pulito, che presenta odori o sapori estranei a quelli del frutto, originati da un'impropria vinificazione; sinonimo di sporco e impreciso. Difetto molto grave



PESANTE

Troppo alcolico

Pesticidi

I pesticidi sono delle sostanze chimiche di sintesi utilizzate come fitofarmaci, che si dividono in: insetticidi e acaricidi, se vengono usati contro insetti e acari dannosi alle colture, anticrittogamici o fungicidi, se servono a curare le malattie delle piante dovute a funghi microscopici (la peronospora della vite o la ticchiolatura del melo), erbicidi, se uccidono le erbe infestanti. Tutte queste sostanze vanno usate con estrema prudenza, e solo quando veramente è necessario, perché spesso sono tossiche per l'uomo e per la fauna selvatica, e possono contaminare l'acqua potabile e i prodotti agricoli e zootecnici che giungono sulla nostra tavola.

PÉTILLANT

In francese viene utilizzato per descrivere un vino semispumante. In degustazione viene utilizzato per descrivere un vino senza la minima presenza di bollicine.

Petite Syrah

Sebbene le due esatte origini siano ancora oggetto di discussione, il Petite Syrah è probabilmente una mutazione del Syrah francese. In Francia, dove viene chiamato Durif, non è mai stato preso in seria considerazione, ma i vignaioli delle regioni calde come California e Sud America hanno mostrato di avere una certa inclinazione verso quest'uva dal colore scuro e ricca di tannini, che sa essere un buon partner negli uvaggi (particolarmente con lo Zinfandel). Oggi, comunque, il Petite Syrah viene rimpiazzato nei vigneti dal Syrah e da altri vitigni della zona del Rodano. Le uve dalla buccia spessa e di color rubino danno un vino robusto, tannico, pepato e di gusto pieno, che può essere bevuto giovane (normalmente in uvaggio), ma che migliora significativamente con 3-5 anni circa di invecchiamento in legno.

pH

Il pH è la concentrazione di ioni idrogeno in una data soluzione; dà una misura dell'acidità della soluzione in esame. È espresso come l'inverso del logaritmo della concentrazione idrogenionica, in una scala di valori compresi tra 0 e 14.

PH acido

Il pH acido determina in un vino l'ambiente acido, in relazione sia alla quantità sia alla forza degli acidi: la sua determinazione permette quindi di avere una vera e propria carta d'identità relativa all'acidità reale del vino, che non è solo la somma quantitativa degli acidi presenti.



PIACEVOLEZZA DEL SAPORE

la qualità del vino

Piante coltivate

Le piante coltivate sono state, fin dalla più lontana preistoria, sottratte dall'uomo alla lotta per la vita, alla selezione naturale, e poste sotto la sua protezione per sviluppare l'agricoltura. L'uomo ha selezionato prima empiricamente, e poi scientificamente, le piante coltivate spesso non per incentivare le loro facoltà di sopravvivenza, ma solo per farle produrre di più, sostituendo la selezione naturale con quella artificiale. Le piante sono diventate così più produttive, ma spesso meno resistenti agli insetti e alle malattie ed è necessario difenderle con la chimica, o ancor meglio con la lotta biologica. Attualmente i genetisti lavorano per ottenere delle piante coltivate meno vulnerabili all'attacco dei loro nemici.

pianto

Pianto della vigna: liquido che fuoriesce dalle incisioni di potatura delle viti.

PIATTO

Di scarsa acidità, il contrario di acidulo.

Piccante

vino che presenta gusto-aromi rustici, piccanti, sulfurei (zolfo, uova e formaggio). Note difettose, sporche, puntute, amarognole, che penalizzano gravemente la morbidezza e la fragranza del frutto cui sono sovrapposte

Picco

Il momento del processo di invecchiamento nel quale il vino raggiunge il suo punto migliore. Come "equilibrio", anche questo termine può essere del tutto soggettivo e dipendere dai propri gusti.

PIÈCE

- Botte/barile o quantità, definisce sia la botte vera e propria che ha una capienza definita (caratteristica e diversa in ogni regione vinicola francese), sia semplicemente una quantità di vino corrispondente alla capienza delle botti in uso nella regione. In Champagne la "pièce" contiene 205 litri.

PIENO

Pieno è quando un vino è ben strutturato e riempie la bocca; si dice anche che è robusto, polposo, carnoso.



Pietra focaia

Vi ricordate quando state tentando di far funzionare il vostro accendino Zippo vuoto e tutto ciò che viene fuori è solo una puzzolente scintilla? Quello è l'odore della pietra focaia, un'aroma acre che si presenta nei vini bianchi secchi fatti con uve coltivate in regioni fredde con un suolo ricco di calcare, come il francese Chablis e molti vini bianchi della valle della Loira (in particolare il Pouilly Fumé). I vini che odorano di pietra focaia spesso hanno anche un gusto minerale. Sì, tutto questo può sembrare assai poco invitante, ma è in realtà una qualità ricercata per i vini bianchi francesi.

pigiare

Schiacciare, pestare l'uva per trarne il mosto.

PIGIATURA

Consiste nel comprimere i grappoli di uva. È un'operazione particolarmente importante. Con la pigiatura si schiacciano le uve per ottenere il mosto che dopo la fermentazione alcolica diventa vino. La pigiatura si effettua con presse a polmone che schiacciano l'uva con una pressione molto ridotta, in modo da schiacciare solo le uve senza rompere né i raspi né i vinaccioli, quelle parti che costituiscono il grappolo e che cederebbero sostanze tanniche, che non sono gradevoli.

PIGMENTI FENOLICI

Sono le componenti che conferiscono al vino il colore e differiscono in qualità e quantità in funzione della tipologia ed evoluzione dei vini.

PINOT

Gruppo di vitigni originari della Francia.

PINOT BIANCO

Vitigno a bacca bianca coltivato nel nord Italia. Da esso si ottiene un vino bianco paglierino con riflesso verdolino, dall'intenso profumo fruttato, acidulo e molto fragrante.

Pinot Blanc

Parente bianco del Pinot Noir, viene spesso definito come lo "Chardonnay dei poveri", in quanto ha caratteristiche simili a quel vitigno nobile, ma produce un vino con un profilo gustativo evidentemente più semplice (ed è normalmente un bel po' meno caro di uno Chardonnay di qualità). L'uva eccelle nelle stagioni lunghe e fredde, dando vini secchi, fresco vivi, di corpo da medio a pieno, che esibiscono colori che



vanno da un brillante verdognolo al giallo paglierino ed un naso inebriante e potente. Il Pinot Blanc ha tipicamente una struttura ricca che riempie bene la bocca, assieme a aspri aromi di limone, finocchio e mela verde. Viene tradizionalmente coltivato nella regione francese dell'Alsazia, ma anche in Italia (dov'è chiamato Pinot Bianco) e in Germania. In Austria il Pinot Blanc è spesso vinificata come un secco Weissburgunder dai sentori di mandorla (Borgogna bianco) o come squisito vino da dessert Trockenbeerenauslese. I piatti che accompagnano bene questo vino comprendono maiale, pesce, tapas, formaggi leggeri e verdure alla griglia.

Pinot Gris

Parente bianco del Pinot Noir, il Pinot Gris è coltivato e vinificato in tutto il mondo. Le più alte espressioni di quest'uva grigiastra le si trovano nella fredda regione del Tokay d'Alsazia. Questo è il Pinot Gris al suo meglio: ricco, di corpo pieno, delicatamente profumato con acidità media e un lungo, piacevole finale. Nel Nord Est dell'Italia, dove è conosciuto come Pinot Grigio, lo stile è molto differente: gli enologi lo raccolgono presto, lo fermentano a freddo e lo vendono giovane quando l'acidità, il frutto (pompelmo, limone e altre note di agrumi) e gli aromi sono ancora freschi e vivaci. I migliori Pinot Grigi italiani vengono dal Collio, nei pressi della frontiera dell'Italia con la Slovenia. Molti produttori del Nuovo Mondo, situati nelle zone più fredde della Nuova Zelanda, della California e dell'Oregon, hanno riportato considerevoli successi con il Pinot Gris. La versione più secca e più acida si abbina bene con crostacei e frutti di mare, mentre il tipo più complesso è ottimo con i piatti di pasta, i formaggi a medio invecchiamento e con le carni bianche.

PINOT MEUNIER

- (meunier = mugnaio), vitigno nero importante nella produzione degli Champagne perché nel 1996 ne ha rappresentato il 35 %. È coltivato prevalentemente nella "Vallée de la Marne" e nelle località più umide e più esposte al freddo; molto resistente alle malattie ed alle gelate.

PINOT NERO

Vitigno originario della Borgogna, è coltivato anche in Italia in molte aree del nord. È un vitigno a bacca rossa, ma lo si vinifica in bianco (ovvero senza macerazione delle uve) per ottenere appunto un vino bianco, ricercato perché dà al Franciacorta struttura e serbevolezza.

Pinot Noir

Pinot Nero, questo vitigno ha contribuito, nel 1996, per oltre un terzo (38%) alla produzione di Champagne. È prevalentemente coltivato nella "Montagne de Reims". Il suo vino caratterizza in corpo e struttura i migliori Champagne. Con il Pinot Nero si producono anche piccole quantità di vino rosso fermo, commercializzato con la denominazione d'origine controllata (A.O.C.) Côteaux Champenois (una delle tre A.O.C. della Champagne) ed i vini base per l'elaborazione degli Champagne rosé.



Pinotage

Nel 1925 in Sud Africa, il professor A.I. Perold incrociò Pinot Nero e Cinsault (allora conosciuto da quelle parti come Hermitage) per creare il Pinotage. Al suo meglio, questo cultivar può produrre un vino intensamente colorato, leggermente aromatico, ricco, dal classico sapore di ciliegia. Al suo peggio, invece, dà un rosso dolce e grossolano. Il Pinotage è coltivato, con molta minore estensione, anche in Zimbabwe.

pinta

1. Antica unità di misura di volume per fluidi, variabile secondo la provincia. 2. Recipiente da un litro.

PLACOMUSOPHILE

- Collezionista di capsule.

PLAQUE DE MUSELET

- Capsula per gabbietta, tondino metallico che, con la tipica gabbietta in filo di ferro, trattiene il tappo delle bottiglie di Champagne. Inventato da Adolphe Jacquesson, che lo brevettò nel 1844, è di solito riccamente decorato e ha dato origine a un accanito collezionismo che dalla Francia si sta espandendo in Spagna, Italia e nel mondo intero.

PLASMOPARA VITICOLA

Vedi Peronospora

POCO COMPLESSO

Esame Olfattivo: scarsa successione di profumi, dura pochi secondi

Poco Consistente

Esame Visivo, Consistenza: Scorre leggero simile a una bibita liscia. Durezza > morbidezza

POINTE

– Punta, posizione verticale, capovolta, delle bottiglie di Champagne. Si conservano così "sur pointes" le bottiglie che hanno terminato il "remuage" in attesa del "dégorgement".

Polialcool



I polialcooli sono tra i principali costituenti del vino e hanno un ruolo fondamentale nella determinazione della sua struttura, incidendo in modo determinante sulla componente “morbida”. In base alla diversa sensazione di morbidezza, un vino può essere definito: Spigoloso – Poco morbido – Abbastanza morbido – Morbido – Pastoso. Spigoloso si dice di un vino in cui si percepisce una netta mancanza di morbidezza. Normalmente si tratta di vini poco strutturati e/o ottenuti da lavorazioni troppo energiche. Il contenuto di alcoli e polialcooli è basso ed in bocca il vino sembra “sfuggente” e lascia quindi un senso di “spigolosità”. Poco morbido si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa sensazione di morbidezza. Normalmente si tratta di vini giovani o addirittura immaturi, poco strutturati e quindi con un basso contenuto glicerico e alcoolico. Abbastanza morbido si dice di un vino in cui si percepisce una piacevole sensazione di morbidezza, dovuto ad una equilibrata composizione glicerica e alcoolica. Normalmente si tratta di vini giovani, pronti e di media struttura. Morbido si dice di un vino in cui si percepisce una decisa sensazione di morbidezza, dovuto ad una buona concentrazione glicerica e alcoolica. Normalmente si tratta di vini strutturati e maturi, il cui consumo va dai 4 agli 8 anni dalla produzione. Questa valutazione può essere estesa anche a quei vini che contengono una quantità di zuccheri residui compresa tra 5 – 10 g/l. Pastoso si dice di un vino in cui si percepisce una predominante, quasi eccessiva sensazione di morbidezza, dovuta all’elevata concentrazione glicerica e alcoolica. Normalmente è una prerogativa dei grandi vini bianchi da dessert, ottenuti con lavorazioni particolari (muffa nobile, appassimenti, alcoolizzazioni).

Polifenoli

Gruppo di composti organici, derivati dai fenoli, largamente diffusi in natura, nel regno vegetale e nell'uva in particolare. Possono essere distinti in due grandi famiglie: flavonoidi, includono le sostanze coloranti dell'uva localizzate nella buccia (antociani – pigmenti di colore rosso o blu, flavanoli – pigmenti di colore giallo) e non flavonoidi (o acidi fenolic i)

Polimerizzazione

processo chimico mediante il quale più molecole di tannino si uniscono fra loro, finendo per precipitare, a causa dell'aumento del loro peso molecolare (maggiore di quello originario); nei vini rossi, è fenomeno tipico dell'invecchiamento, per il quale il vino si spoglia progressivamente delle proprie sostanze tanniche; la polimerizzazione di un vino è direttamente proporzionale alla sua ossidazione; la polimerizzazione dei tannini, dal punto di vista del sapore, comporta la caramellizzazione del gusto dei vini rossi

Polposità

sensazione odorosa e/o tattile di consistenza carnosa; propria dei vini morbidi e ricchi in estratti; pregio accrescitivo

Polposo o polputo

detto di profumo o di gusto spesso e fitto, dotato di polposità (vedi); carattere che è il riverbero della consistenza densa e pastosa di un vino; pregio accrescitivo



poltiglia

Poltiglia bordolese: soluzione fungicida di solfato di rame e calce spenta usata per combattere la peronospora. poltiglia borgognona: soluzione fungicida di solfato di rame e carbonato di sodio.

Poltiglia bordolese

miscela di solfato di rame e di calce spenta somministrata alla vite per proteggerla da parassiti animali e vegetali; prodotto che spruzzato l'estate sulle viti dà al vigneto un caratteristico colore blu-verdastro

Polveroso

Un termine usato in degustazione che può riferirsi sia all'odore di un abito sporco o della polvere, a note terrose e ad un bouquet che ricorda le cantine.

PORPORA

classico colore dei vini rossi giovani e leggeri (vino novello)

PORTAINNESTO

Porzione della vite, provvista di apparato radicale, su cui si innesta un tralcio. E' costituito da specie americane resistenti alla fillossera

Porto o Port

Sono i termini usati per indicare il vino fortificato che viene da Oporto in Portogallo. Solo i vini fortificati di Oporto possono usare ufficialmente questi nomi. Il Porto è fatto arrestando la fermentazione del vino (fatto con fino a 80 differenti vitigni) quando c'è ancora un alto livello di residuo zuccherino, aggiungendo acquavite di vino neutra (fortificazione), che aumenta il livello alcolico sopra 18% e quindi uccide i lieviti necessari per la fermentazione. Il Porto che ne risulta viene quindi invecchiato fino a due anni prima di essere messo in bottiglia, dove può continuare ad invecchiare per decenni. Ci sono sette tipi principali di Porto: ruby, tawny, vintage, colheita, crusted, late-bottled vintage e white (bianco).

pot

Bottiglia della capacità di tre quarti di una bottiglia ordinaria, usata nella regione di Lione.

potassio



Elemento minerale presente nell'uva e nel vino, utilizzato anche come fertilizzante della vigna.

potatura

Operazione che si effettua sulla vite tagliando parte dei tralci, tralci o la struttura stessa per renderla più forte e permetterne la crescita (es. potatura a ventaglio, a spalliera, ad alberello, ecc.).

POTENTE

Vino con alcolicità e aromi molto accentuati.

Potenza

incisività, energia, forza espressiva che deriva al vino dalla ricchezza in alcol

Potenziale alcolico

Il potenziale alcolico di un vino è il contenuto alcolico totale che risulterebbe se tutto lo zucchero fosse trasformato in alcol con la fermentazione. Usando una semplice equazione, gli enologi possono determinare il livello di potenziale alcolico di ogni vino attraverso la quantità di zuccheri naturali che esso contiene (vedi Brix per una spiegazione più dettagliata). Dal momento che i vini dolci da dessert hanno un contenuto di zucchero più alto dei vini secchi, essi hanno anche un altissimo livello di potenziale alcolico. Per esempio, i vini Trockenbeerenauslese tedeschi, con un livello Oechsle di 150, potrebbero avere un livello di potenziale alcolico di 21,5% se fossero fermentati fino a divenire secchi, mentre la maggior parte dei vini da tavola secchi raramente superano 14%.

Potere tampone

sistema di protezione di stabilità del pH di cui è naturalmente dotato ogni vino; calcolato a mezzo titolazione dell'alcalinità delle ceneri, proteggendo con intensità variabile l'immutabilità della forza anche sensoriale dell'acidità, è uno dei fattori determinanti la prestazione acida di un vino

POURRITURE NOBLE

Indica la botrytis in francese.

Prädikat

Termine tedesco per "distinzione", che si riferisce ad una categoria di distinzione, appunto, dei vini della Germania e dell'Austria, basata sulla quantità di zucchero presente nelle uve alla vendemmia. In tal modo, più alta è la maturazione (che è sempre un problema nelle regioni fredde come quelle tedesche), più alta è



la distinzione. In ordine ascendente di maturazione vi sono: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese. Il difetto di questo sistema è di ritenere che le uve con un mosto di peso più alto producano un vino migliore, il che non sempre accade. Ciò implica inoltre che i vini Prädikat siano più dolci degli altri vini, cosa che non è necessariamente vera perché il Prädikat è basato sul livello dello zucchero dell'uva e non sui vini che ne risultano. I vini Prädikat sono inoltre raggruppati nella "categoria Qualitätswein mit Prädikat o QmP, che alla lettera significa ""vini di qualità di" "distinzione"". Di fatto voi vedrete spesso Qualitätswein mit Prädikat sull'etichetta dei vini di" qualità tedeschi.

Precoce

Alcuni vini hanno bisogno di essere invecchiati prima di mettere in mostra il loro pieno potenziale, mentre altri sono costruiti per maturare alla svelta ed essere bevuti mentre sono ancora giovani. Questi ultimi sono chiamati vini precoci, poiché il loro sviluppo è stato accelerato. Vini di questo tipo tendono ad essere molto fruttati, dal momento che i gusti più complessi e sottili non hanno molto tempo per emergere.

PREDICATO

Designazione non ufficiale utilizzata in Toscana per i vini non DOCG e DOC a causa dell'uso di varietà di uve non autorizzate.

Pre-fillossera

E' un termine spesso usato per indicare vini fatti prima dell'infestazione della fillossera nei vigneti francesi. La maggior parte di questi vigneti furono ripiantati negli anni Venti, quindi questi vini stanno diventando sempre più rari ogni giorno che passa.

PREMIER CRU

Significa prima crescita. Designazione francese che si riferisce alla qualità del vino la cui applicazione varia a seconda delle regioni.

Premium wine

E' un'imprecisa categoria per identificare i vini di qualità negli Stati Uniti. In ordine ascendente questi sono i più usati termini di mercato per identificare vini di qualità negli States: "commercial" (vini di base che vanno da 5\$ a 10\$), "premium", "ultra-premium" e "connoisseur-level" o "super-premium"

Prendere la bottiglia

Termine di degustazione usato per descrivere i positivi cambiamenti di un vino nel tempo. Per esempio, quando qualcuno dice "Questo Brunello del 1988 ha preso bene la bottiglia", ciò significa le parti più ruvide



del vino, gli aspri tannini e la grezza acidità, si sono stemperate o ammorbidite mentre il vino è invecchiato in bottiglia.

Presa

Un vino rosso che causa una piacevole sensazione astringente in bocca, si dice che ha “presa”. Questo è un termine positivo usato per indicare vini che hanno una struttura solida dovuta ad un giusto equilibrio del tannino (una “presa tannica”, si potrebbe dire). Molto spesso questo termine viene usato riguardo al Porto.

presa di spuma

Tecnica che mira, attraverso la seconda fermentazione, a creare sovrappressione di anidride carbonica disciolta nel vino, rendendolo spumante.

PRESSA

Torchio ad asse orizzontale che può agire in continuazione: vi si immette uva a mano a mano che proviene dalla vigna e in continuazione la pressa schiaccia il prodotto, producendo mosto liquido.

Pressa (vino di)

liquido vinoso che risulta dalla pigiatura o dalla torchiatura delle vinacce a mezzo presse pneumatiche, idrauliche o meccaniche; più pregiato del vino torchiato, rispetto al quale presenta una minore concentrazione di tannini

PRESSOIR

– Torchio, in Champagne sono abitualmente situati in locali appositi in mezzo ai vigneti; quelli tradizionali sono larghi e bassi e contengono 4000 chili di uva: i torchi tradizionali e quelli più moderni hanno la caratteristica di permettere pigiature rapide ma soffici, il che evita l'estrazione del colore dalle bucce delle uve nere.

PRESSURAGE

– Pigiatura, è l'operazione che consiste nell'estrarre il succo dai chicchi, separandolo dalle materie solide dell'uva: raspi, bucce, vinaccioli.

primeur, in primeur

Acquisto in primeur: opzione di acquisto di un vino prima della sua immissione sul mercato oppure prima dell'invecchiamento (tipicamente in Francia)



Primitivo

E' il nome di un vitigno rosso coltivato principalmente in Puglia, nell'Italia del Sud, dove produce

Primo (frutto)

frutto incontaminato, dal patrimonio gusto-aromatico intatto

PRISE DE MOUSSE

Avviene durante la seconda fermentazione e rende i vini spumeggianti, grazie all'anidride carbonica sviluppata dai lieviti. Nei Franciacorta, la presa di spuma avviene soltanto all'interno della bottiglie che vengono accatastate orizzontali al buio e al fresco.

Produzione integrata

Per produzione integrata si intende una strategia complessiva di difesa delle colture in cui si fa ricorso a pratiche agronomiche (lavorazioni, rotazioni, concimazioni equilibrate, irrigazioni, potature), alla lotta guidata, alla lotta integrata, alla lotta biologica, alla genetica (piante resistenti), all'ingegneria genetica (piante transgeniche), a tutti quegli interventi in grado di rendere sempre più difficile la vita degli insetti dannosi.

Profilo

termine impiegato con duplice accezione

Profondità

Si dice che ha profondità un vino multidimensionale, che presenta una vasta gamma di gusti e di aromi. E come con le persone, qualcuno che è profondo attrarrà la vostra attenzione molto più a lungo di un tipo superficiale. Voi sentirete spesso i sommeliers rivolgere complimenti come " profondità di gusto", "ricchezza e profondità" o "profondità e complessità"

Profondo

E' un termine descrittivo che viene quasi sempre usato assieme a dei componenti specifici del vino come colore profondo, concentrazione profonda, bouquet profondo.

PROFUMATO



Vino o cibo che trasmette sensazioni aromatiche molto piacevoli.

PROFUMO

Insieme delle sostanze odorose del vino che si generano durante il processo di maturazione e affinamento.

Proiettare

preannunciare; termine usato di solito per indicare le attese olfattive e gustative generate dall'esame visivo, o quelle gustative generate dall'esame olfattivo

PRONTA BEVA

vino di pronta beva Vino giunto a piena maturazione e pronto ad essere bevuto, o vino che non sopporta invecchiamento.

pronta beva, vino di pronta beva

Vino giunto a piena maturazione e pronto ad essere bevuto, o vino che non sopporta invecchiamento.

PRONTO

Da bere, ma non presenta alcun cedimento.

propaggine

Ramo piegato e in parte sotterrato perché metta radici e, separato dalla madre, costituisca una nuova pianta.

Propellente

l'alcol, che veicola e sostiene con energia gli odori e i sapori del vino

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Qualità relative a un vino, che possono essere percepite e valutate dai nostri organi di senso durante una degustazione. Le caratteristiche riguardano colore, odore e gusto

PROSECCO



Vitigno da uva bianca coltivato soprattutto nel Veneto, nel Trevisano in particolare, che dà grappoli di media grandezza, con acini rotondi, a buccia gialla e polpa dolce. R

Pruina

Sostanza cerosa che ricopre gli acini d'uva, conferendogli un aspetto vellutato; rende la buccia impermeabile e trattiene i lieviti e i batteri portati dal vento e dagli insetti

Pseudocalorico

impressione di calore che genera dal contatto di un vino molto dotato in alcol con le papille linguistiche; rilievo termico direttamente proporzionale alla potenza del grado alcolico

Pulito

Un vino pulito è quello che non ha alcun difetto distinguibile; vale a dire che non puzza, non ha sapore né aspetto sgradevoli. Questo termine viene usato spesso con descrittori del tipo "fruttato", "fresco", "fragrante", "fresco vivo". Un vino pulito non è necessariamente un vino interessante o di classe, ma solo un vino che non ha difetti evidenti.

Pulizia

assenza in un vino di gusto-aromi negativi e viziosi non propri del frutto compositivo, e/o del corretto prodotto enologico della sua trasformazione. La pulizia è uno dei due fattori determinanti l'integrità (vedi); l'altro è la novità del frutto, la sua non ossidazione

PUNGENTE

Tipico dei vini bianchi per eccesso di acidità o nei cibi per eccesso di acido citrico.

punta

1. Piccola quantità. 2. Messa in punta: dopo la rifermentazione alcolica, operazione consistente nel porre sui pupitre le bottiglie di spumante e di Champagne con il collo reclinato verso il basso, in attesa di scuotimento.

PUPITRE

speciali cavalletti costituiti da due pannelli in legno incernierati alla sommità e costellati di speciali fori; le bottiglie inserite per il collo possono assumere le varie posizioni utili alle diverse fasi del "remuage".



PUPITRES

Cavalletti costituiti da due pannelli in legno incernierati tra di loro. Ogni pannello ha una serie di buchi disposti su file parallele. I pupitres servono per il remuage. In ogni foro si infila una bottiglia, dapprima orizzontale, che viene ruotata e inclinata di qualche grado ogni giorno.

puttonyos

contenitore ungherese di uva appassita "aszù" da circa 25 kg, simile ad una gerla; accompagnato da un numero da 2 a 6 sta ad indicare l'apporto zuccherino conferito al vino Tokaji

Puzze

In enologia il termine si riferisce agli odori nauseanti o scorretti emessi da un vino. I cattivi odori possono venire da un certo numero di fonti, incluse le botti scarsamente pulite, bottiglie non sterilizzate o tappi di cattiva qualità.

PVPP

Teoricamente può essere utilizzato inglobato nei supporti filtranti, in realtà si aggiunge come coadiuvante perché quando si filtra viene trattenuto. E' un polimero che ha un'azione molto specifica nei confronti dei flavani. Può essere interessante impiegarlo per evitare l'ossidazione, infatti tende a rimuovere i primi composti di ossidazione, abbinato a solforosa e ascorbico. E' utilizzato a vino.

PX

Abbreviazione usata molto spesso per Pedro Ximénez, un vitigno bianco spagnolo, che viene tradizionalmente essiccato al sole per creare vini molto dolci. Questi vini sono di volta in volta usati per tagliare ed addolcire vini fortificati, in particolare lo sherry di tipo Oloroso.

QbA

(Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet) Viene prodotto in una determinata zona di produzione con uve consigliate e/o ammesse in quella zona e deve soddisfare specifici requisiti di qualità. Tante volte quando si parla di Qualitätswein intendono dire QbA, sia trocken (secco), sia con un residuo zuccherino.

Quadro

termine solitamente impiegato per definire l'insieme delle note olfattive percepite, può essere estensivamente e figurativamente usato per significare il complesso organolettico delle sensazioni rilevate



Qualità della spuma

La qualità della spuma potrà risultare: - soffice, - minuta, - sottile, - persistente, - molto persistente.

Qualità gustativa

La qualità gustativa rappresenta la sintesi del giudizio dell'intensità e della persistenza gusto-olfattiva e la sua valutazione dipende molto dall'abilità del degustatore che, basandosi sulla propria esperienza e conoscenza, giudica la qualità del gusto, tenendo conto di alcuni parametri tra i quali la franchezza, la finezza, la gradevolezza, la ricchezza di gusto. Nella valutazione della qualità gustativa occorre inoltre tenere presente l'importanza dell' "aroma in bocca" o sensibilità retronasale gusto-olfattiva, percepita attraverso l'espiazione e delle "sensazioni finali" (saporifere, tattili, olfattive). In base alla qualità gustativa un vino può essere definito: Comune - Poco fine – Abbastanza fine – Fine - Eccellente. Comune si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva scadente e privo di qualsiasi pregio. Il gusto finale può essere sgradevole. Poco fine si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva mediocre, con gusto finale nella norma. Abbastanza fine si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva sufficientemente fine, con gusto finale gradevole, corrispondente alla tipologia del vino preso in esame. Fine si dice di un vino di buona qualità gusto-olfattiva, gradevolmente equilibrato e con gusto finale piacevolmente sottile ed elegante. Eccellente si dice di un vino di qualità gusto-olfattiva particolarmente distinta, caratterizzata da un gusto finale di personalità, con classe, ricchezza e complessità di sensazioni.

Qualità olfattiva

La valutazione della qualità olfattiva rappresenta la sintesi del giudizio relativo all'intensità e alla persistenza delle sensazioni odorose. Essa viene anche considerata come un aspetto particolarmente soggettivo del degustatore che, facendo appello alla propria "memoria delle sensazioni" e alla propria esperienza, valuta la qualità del profumo (o aroma) del vino. Si analizza la qualità scomponendola in finezza, franchezza, gradevolezza e tipicità, in riferimento alle sensazioni percepite e alle loro sfumature. In base alla qualità olfattiva un vino può essere definito: Comune – Poco fine – Abbastanza fine – Fine – Eccellente. Comune si dice di un vino dal profumo scadente e privo di qualsiasi pregio, che non suscita alcuna gradevolezza ai sensi. Poco fine si dice di un vino dal profumo che rasenta la mediocrità e la cui franchezza è mascherata. Abbastanza fine si dice di un vino dal profumo sufficientemente fine e gradevole. Fine si dice di un vino dal profumo gradevolmente distinto, franco e equilibrato. Eccellente si dice di un vino dal profumo particolarmente distinto, nel quale gradevolezza e franchezza sono componenti di spicco della propria classe, personalità e tipicità.

Qualitätswein mit Prädikat

Vedi Prädikat.

quarto

Bottiglia contenente circa un quarto di litro di vino, per estensione caraffa della stessa capacità.



QUINTA

In portoghese indica un'azienda che produce le proprie uve.

QUINTALE

Unità di peso equivalente a 100 Kg.

QWPSR

Signa CEE che comprende le appellations quali AC, DOC e DO.

R.

(récoltant) chi coltiva le vigne e fa elaborare da altri per poi commercializzare in proprio.

R. RÉCOLTANT

vedi la voce Sigle sulle etichette.

R.C.

Récoltant-Coopérateur - vedi la voce Sigle sulle etichette.

R.D.

Récemment dégorgé - Sboccatura recente (Marchio depositato della maison Bollinger), dizione usata per indicare un vecchio Champagne che ha subito la sboccatura solo recentemente; la data è precisata nella retro etichetta. Particolarissime le caratteristiche di questi Champagne, indicati per accostamenti con piatti importanti della cucina internazionale.

R.M.

Récoltant Manipulant, vedi la voce Sigle sulle etichette.

Rabboccare

Rabboccare significa semplicemente aggiungere più liquido ad un contenitore per riempirlo fino in cima. Nel caso del vino, questo viene fatto per eliminare lo spazio d'aria che potrebbe anche causare



l'ossidazione di un vino. Il vino immagazzinato in una botte evaporerà gradualmente a causa della porosità del legno, così di tanto in tanto le botti vengono rabboccate con vino (ovviamente della stessa annata, dello stesso vitigno e dello stesso vigneto) per impedire all'aria di mescolarsi col vino (questo spiega i piccoli fori nella parte superiore della botte), Altri esempi di rabbocco accadono con lo Champagne, che ha bisogno di essere rabboccato con il "dosage" dopo il "degorgement" e le bottiglie molto vecchie, il calo del cui liquido è aumentato fino al punto in cui hanno bisogno di essere rabboccate e tappate nuovamente.

RACCOLTO TARDIVO

Equivale a Spätlese o Vendage Tardive. Indica che la Raccoltae delle uve è stata effettuata più tardi di quanto non avvenga normalmente. Questo tipo di raccolto fa sì che le uve abbiano una concentrazione dello zucchero maggiore del normale. I prodotti ot

raffermo

Acquavite naturale, senza aggiunta d'acqua distillata, titolata a 60°.

Raffinazione

E' uno dei metodi usati per chiarificare il vino. In poche parole, dopo la fermentazione un agente di raffinazione (un coagulante come argilla in polvere, chiaro d'uovo montato, latte in polvere e gelatina) viene versato nella botte o nel barile. Mentre lentamente scende verso il fondo, esso attacca le particelle solubili nel vino e le trascina giù. Il vino chiarificato viene quindi spillato. La raffinazione può essere un processo lento e noioso (qualche povera anima deve separare e sbattere centinaia di bianchi d'uovo), ma è anche un metodo tradizionale e venerabile e usato oggi in quasi tutte le regioni vitivinicole. Come il filtraggio e la centrifugazione, la raffinazione ha qualche detrattore, che pensa che il vino dovrebbe raggiungere la chiarificazione in via naturale.

RAFLE

– Raspo, è la parte legnosa del grappolo d'uva che regge gli acini.

RAISIN

– Uva, frutto della vigna che ha caratteristiche e particolarità specifiche in funzione della varietà di vite dalla quale proviene, dal terreno e dal clima della zona nella quale viene coltivata.

rancido

Odore penetrante degli acidi grassi e delle sostanze grasse in fase di ossidazione, che danno al vino un gusto acre. 2. Odore balsamico di alcuni vini o acquaviti invecchiati, il cui gusto rimane però inalterato.



Gusto di vino maderizzato. Odore di appassito, di molto maturo, di conservato a lungo; ricercato per i vini dolci naturali.

RASPO

È l'asse ramificato su cui si sviluppano gli acini. Contiene acqua, pectine, tannini, resine e cellulosa. Per eliminare le componenti amare e indesiderate che può trasmettere al vino, si adotta la tecnica della diraspatura.

ratafià

Mistella che si ottiene dall'arresto della fermentazione alcolica del mosto con aggiunta di acquavite.

Razza

Avete udito espressioni come “di gran razza” e “una razza a parte”? Bene, le stesse possono essere usate anche nella vinificazione. Un vino armonioso è prodotto attraverso un processo attento e selezionato, dalla cura del suolo, delle uve alla precisione del processo di vinificazione. Un vino di razza è il migliore del suo tipo, uno che è considerato quasi perfetto, armonioso, raffinato ed elegante.

Récemment dégorgé

Sboccatura recente (Marchio depositato della maison Bollinger), dizione usata per indicare un vecchio Champagne che ha subito la sboccatura solo recentemente; la data è precisata nella retro etichetta. Particolarissime le caratteristiche di questi Champagne, indicati per accostamenti con piatti importanti della cucina internazionale.

RÉCEMMENT DÉGORGÉ (RD)

Termine che si può trovare nelle etichette dello Champagne ed indica che il vino è stato maturato in bottiglia sul suo sedimento e riversato solo quando è necessario per la spedizione.

Récoltant

Chi coltiva le vigne e fa elaborare da altri per poi commercializzare in proprio.

Récoltant Coopérateur

Chi coltiva le proprie vigne e conferisce le uve ad una cooperativa che elabora e commercializza, oppure dalla quale ritira l'equivalente delle uve consegnate sotto forma di vino o bottiglie da commercializzare in proprio.



Récoltant Manipulant

Chi coltiva le proprie vigne, raccoglie le proprie uve ed elabora i propri vini. Si tratta di un gran numero di produttori, solitamente medio-piccoli, che producono e commercializzano circa un terzo della produzione totale di Champagne.

RÉCOLTE

Raccolta in francese. Nelle etichette indica l'annata.

RECOULEUSE

- Bottiglia che presenta una leggera perdita di vino attraverso il sughero. Per gli Champagne sarebbe un fattore fortemente negativo perché presuppone anche una dispersione dell'anidride carbonica. Nel caso di un vino rosso, ai primi sospetti bisogna consumare subito la bottiglia che altrimenti andrà soggetta a sicura alterazione.

REFRIGERAZIONE

pratica per eliminare eventuali depositi salini attraverso l'abbassamento drastico della temperatura.

Regione

E' un'area geografica che fa parte di un territorio o di uno stato già meno specifica di una zona. In Francia, per esempio, il Bordeaux è considerata una regione vinicola e le Graves, che sono all'interno del Bordeaux, invece una zona. Ogni regione di solito è specializzata in vitigni che crescono bene da quelle parti per via del clima e del suolo particolari. Per vostra informazione, i vini le cui etichette riportano solo una regione, come la Borgogna, piuttosto che una zona specifica o una denominazione all'interno di quella regione, come Nuits-St.-Georges, tendono a costare meno dal momento che sono meno esclusive.

REHOBOAM

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 6 bottiglie da 0,75 litri (4,5 litri).

REIMS

uno dei centri più importanti per la produzione dei vini di Champagne. Antica capitale della Francia, è città ricca di storia e di monumenti, che ne fanno anche una interessante meta turistica. Nella cattedrale di Reims, gioiello dell'architettura gotica, sono stati incoronati i Re di Francia.



REMONTAGE

È un termine francese che indica quell'operazione di pompaggio del mosto dal fondo del recipiente di fermentazione, lo scopo del quale è quello di estrarre il tannino e colore dalla copertura galleggiante delle bucce dell'uva.

REMUAGE

Le bottiglie, prelevate dal luogo di stoccaggio, vengono scosse per smuovere il deposito e poste, con il collo rivolto verso il basso, in speciali supporti, questa operazione ha lo scopo di fare scendere il deposito di lieviti sino all'apposito tappo in plastica: a questo scopo si ruotano periodicamente le bottiglie, si fanno oscillare e se ne aumenta progressivamente l'inclinazione.

RENDEMENT

– Resa, la resa è valutata sia in viticoltura sia in vinificazione. La prima determina i quintali di uva prodotti per ettaro, la seconda misura i litri di mosto ottenuti per quintale di uva pigiata. In Champagne le rese sono controllate e soggette a limitazioni: è obbligatorio impiegare 160 Kg di uva per ottenere 102 litri di mosto, che corrisponderanno a 100 litri di vino. I rendimenti massimi delle uve per ettaro sono stabiliti per decreto ogni anno e si aggirano attorno ai 100 quintali per ettaro.

rendimento

Rendimento di base: produzione di quantità di uva stabilita per ettaro. Rendimento Doc: rendimento massimo per ettaro, fissato nel disciplinare.

Resa

E' il termine usato per indicare la quantità totale delle uve o il volume del vino che le uve vendemmiate sono capaci di produrre. Come tale, la resa indica anche la potenziale qualità del vino che sta per essere prodotto, dal momento che è opinione comune che rese più basse producano uve di qualità più alta e, di conseguenza, vini di qualità più alta. La resa viene spesso espressa in ettolitri per ettaro (usualmente abbreviato in hl/ha). I singoli vitigni sono capaci di produrre rese variabili in funzione della loro natura intrinseca. Per esempio, le rese del Pinot Nero saranno circa la metà di quelle che è capace di produrre il Merlot nelle medesime condizioni.

Reserva

Termine spagnolo per "riserva". Per la legge spagnola, un vino rosso deve passare almeno tre anni di invecchiamento in cantina di cui obbligatoriamente almeno uno in botte, prima di essere messo sul mercato.



Residui di fitofarmaci

Sono quelle piccole quantità di pesticida che restano nei prodotti trattati, e che il consumatore ingerisce con il cibo senza saperlo. Se l'agricoltore rispetta il tempo che deve intercorrere tra l'intervento chimico e la raccolta, i residui restano nei limiti consentiti dalla legge, e non dovrebbero riuscire dannosi alla salute. Se il lasso temporale non viene rispettato, cosa che succede in un certo numero di casi, il prodotto è fuorilegge, suscettibile di venire ritirato dal commercio, e costituisce un rischio per il consumatore. La lotta guidata, integrata e biologica applicate a Caparsa consentono di immettere sul mercato prodotti non solo con residui a norma di legge, ma addirittura assenti.

Residui zuccherini

sostanze zuccherine presenti nei vini dolci od in misura minore, in quelli equilibrati; sinonimo di zuccheri residui

Residuo zuccherino

E' la quantità di zucchero naturale che rimane nel vino dopo la fermentazione. Normalmente durante la fermentazione tutto lo zucchero viene consumato dai lieviti e convertito in alcol, ma un enologo può usare molti metodi per fermare la fermentazione artificialmente, lasciando quindi dello zucchero nel vino. Un vino bianco secco contiene quasi nessun residuo zuccherino, mentre un vino bianco semi-secco contiene all'incirca da 0,5% a 1,5%, abbastanza perché voi lo possiate percepire. Tutto ciò che supera 2% è sicuramente dolce.

RESINATO

sapore che deriva al vino dall'essere rimasto in fusti di abete, di larice o di altre piante resinosa.

Resinoso

odore o sapore che richiama la resina, ricorrente in vini dalla disposizione acida, alti in acidità volatile, elevati in legno nuovo; difetto

Resistenza

I fitofarmaci tendono a selezionare degli insetti insensibili alla loro azione. Per esempio, se si tratta per diverse generazioni una popolazione di mosche con il famigerato DDT, sopravviveranno, a seguito dei trattamenti, solo quegli individui dotati di più enzima capace di detossificare la molecola. Alla fine la popolazione resistente sostituirà quella sensibile. Attualmente più di 500 specie dannose sono diventate insensibili ai più comuni prodotti di sintesi.

Resto d'estratto



tutte le sostanze estrattive diverse dagli acidi, per lo più a gusto dolce (glicerina, sostanze pectiche, gommose, mucillagginose, ecc.); l'estratto più prezioso

RESVERATROLO

Composto del gruppo degli stilbeni, con notevoli proprietà protettive nel confronto delle alterazioni aterosclerotiche. È contenuto in piccole dosi, specie nei vini rossi.

Rete alimentare

Insieme di relazioni di alimentazione all'interno di un ecosistema.

RETROGUSTO

Sensazioni avvertite in bocca dopo l'espulsione del vino, è di solito usato con una connotazione negativa.

retronasale

Fase della degustazione durante la quale si avvertono le percezioni gustative nella faringe.

rettificare

Distillare con una tecnica particolare un alcol, per diminuire la quantità di impurità in esso contenute.

RIBES

Viene utilizzato nella degustazione per descrivere il sentore e il sapore del frutto di ribes.

Ricco

Termine usato in degustazione per vini che hanno abbondanza di corpo, sapore, aroma. "Pieno", "grande", "generoso", "opulento", "grasso" e "ridondante", sono tutti descrittori comunemente associati ad un vino ricco. Attenzione a non confondere la ricchezza con la dolcezza, perché sono due cose differenti, sebbene i vini da dessert possano essere certamente ricchi.

Ricettore o recettore

l'organo di senso che ha funzione e capacità recettiva; i recettori gustativi, ad esempio, sono le papille, che contattate dal vino registrano delle stimolazioni subito inviate al cervello e da questo percepite come indice di consistenza-viscosità estrattiva del vino in esame



Richiamo o richiamo analogico

analogia evidente proposta dai profumi, dal gusto, dal dopo bocca di un vino con frutti, fiori, o sostanze diverse

RICOLMATURA

operazione che consiste nel rabboccare un recipiente riportando il livello del liquido all'altezza originaria.

Ridondante

odore o sapore esuberante, perciò stucchevole; pregiudica l'equilibrio e la complessità gusto-aromatica del vino; in genere è la dolcezza di un frutto sovramaturo o appena ossidato ad essere ridondante; rappresenta un difetto

Ridondante, lussureggiante

Nessun significato nascosto qui. Un vino ridondante è uno che ha abbondanza di frutto, corpo e voluttuosità. Pieno, ricco, maturo, morbido, importanti sono tutte caratteristiche di un vino ridondante. Può essere usato anche per indicare un vino da dessert o una "muffa nobile" che ha un alto livello di residuo zuccherino.

RIDOTTO

È il tipico sentore dei vini invecchiati in ambienti poco ossigenati, come la bottiglia, sentore che tende però ad attenuarsi con l'ossigenazione a contatto dell'aria.

riduzione

Reazione chimica durante la quale un elemento o una molecola acquista elettroni, cambiando completamente la sua struttura.

Riesling

Considerato il più grande contributo tedesco all'enologia mondiale, il Riesling bianco è considerato un discendente delle uve selvatiche che crescevano lungo il fiume Reno. La pallida uva dalla buccia sottile viene tradizionalmente coltivata nella Mosella e nella Valle del Reno in Germania, ma anche in Alsazia (regione francese), in Austria e nell'Italia Settentrionale. Il vitigno, che richiede una lunga fresca stagione per crescere, tipicamente produce vini pallidi, di corpo leggero, con una lieve sfumatura verde, alta acidità ed aromi fragranti e profumati. Il Riesling prodotto nei climi freddi ha un profilo gustativo che comprende agrumi, limone, pera, mela verde e pompelmo. Nei climi caldi essi si trasformano in dolcissima pesca, miele



e pompelmo rosa ed il corpo è leggermente più consistente. I Riesling, che sono fra i vitigni bianchi più capaci di invecchiare, possono anche sviluppare un aperto bouquet di petrolio quando invecchiano in bottiglia. Il vino viene vinificato in vari modi, dai secchissimi Riesling alsaziani, al ricco, maturo, vendemmiato tardivamente Eiswein. I migliori esempi di Riesling hanno una certa mineralità basata sul loro terroir. Poche regioni del Nuovo Mondo hanno avvicinato la qualità della Germania e dell'Alsazia quando si sono cimentate col Riesling. Tra quelle con buone potenzialità vanno segnalate Nuova Zelanda, Australia, British Columbia, New York, Mendocino, gli stati del Nord Ovest del Pacifico, per citarne alcune. Il Riesling dà il meglio con carni leggere (maiale, vitello, prosciutto), crostacei, frutti di mare e piatti asiatici. Per vostra informazione, il Johannisberg Riesling ed il White Riesling sono ambedue solo sinonimi del nobile vitigno Riesling, uno dei cinque vitigni bianchi che fanno parte dei 9 vitigni classici.

RIFERMENTAZIONE

processo di fermentazione ulteriore per rendere più vivace il vino.

RIFRATTOMETRO

Strumento usato per determinare il contenuto di zuccheri presenti nel mosto.

Right Bank

Questo termine è molto usato nel mondo del vino per indicare tutte le denominazioni del Bordeaux situate nella parte settentrionale del fiume Dordogna. Le due più importanti denominazioni della Right Bank sono St.-Émilion e Pomerol e l'intera Right Bank è dominata dal vitigno Merlot. Queste due eccezionali denominazioni producono le più grandi espressioni del Merlot nel mondo (chiedete soltanto a qualcuno se ha mai assaggiato un Pétrus 1988).

rimontaggio

Pratica consistente nell'evacuare il mosto dal basso di un tino e di introdurlo nella parte alta, spargendolo sul cappello in modo da agevolarne la riareazione e la fermentazione.

RISERVA

Denominazione data a vini di pregio particolare in funzione dell'annata, della cantina di provenienza e dell'invecchiamento

Riserva privata

La dizione "Riserva privata" su un'etichetta indica presumibilmente che si tratta di una limitata produzione del miglior vino della cantina. Se ci pensate bene, comunque, è un po' un ossimoro, perché se si tratta di roba privata di una cantina, come mai ve la vendono? Dal momento che la "legge non prevede una



regolamentazione della dicitura ""Riserva privata"", anche cantine di dubbia reputazione possono schiaffare quelle parole sulla propria etichetta (ed in effetti spesso lo fanno). Nella maggior parte dei casi, comunque, una cantina rispettabile che mette sul mercato il suo vino principale come Riserva privata sta offrendo il meglio della sua produzione e lo prezza di conseguenza.

RM (RÉCOLTANT MANIPULANT)

Indica che uno Champagne proviene da un coltivatore che produce e vende vino.

Robe

Parola francese che letteralmente significa “vestito”, ma che nel gergo del vino significa tutto ciò che concerne il colore di un vino.

ROBUSTO

Vino ricco di alcol, strutturato.

Rosa Cerasuolo

Esame Visivo, Colore: Paragonabile alla ciliegia. Sfumature dal violaceo all'aranciato secondo grado maturazione prodotto

Rosa Chiaretto

Esame Visivo, Colore: Simile rosso rubino molto scarico (es.: Lago di Garda). Dal violaceo 1° anno all'aranciato 3° anno in poi.

Rosa tenue

Esame Visivo, Colore: Colore dei petali rosa o di pesco. Riflessi violacei = giovane, macerazione limitata, riflessi ramati le uve dovevano contenere poca materia colorante

ROSADO

Rosato in spagnolo

ROSATO



Tipo di vino il cui colore occupa la gamma che va dal rosa pallido all'aranciato chiaro e i cui caratteri sia chimici sia organolettici, sono intermedi tra quelli dei vini bianchi e dei vini rossi. I rosati si ottengono utilizzando uve di colore rosso chiaro o rosa (grignolino), uve bianche e uve rosse assieme, o uve rosse in modo da estrarne poco colore. In quest'ultimo caso si separano le bucce ricche di colore dal resto del mosto quando questo ha raggiunto la colorazione voluta.

Rosato, rosé

Termine che indica i vini di colore rosa. I veri rosati sono fatti con uve rosse e non mescolando vini bianchi con vini rossi. Il colore rosato (che va dal salmone sbiadito al rosa brillante) deriva dal breve contatto tra il mosto e le bucce che sono state pressate prima della fermentazione. Il contatto delle bucce è lungo abbastanza da dare al vino il desiderato colore rosato, inoltre impedisce al vino di acquistare il corpo più pesante ed il carattere dei tradizionali vini rossi. Come risultato, la maggior parte dei rosati sono di corpo abbastanza leggero, freschi, vivi e fruttati (da servire giovani e freschi). I migliori rosati vengono dalle regioni francesi di Tavel e dell'Anjou, In Francia lo Champagne rosé viene spesso fatto aggiungendo un po' di vino rosso al vino bianco della cuvée prima della seconda fermentazione. Il rosato si abbina ben con cibi leggeri, specie quelli da pic-nic (prosciutto, cibi affumicati, tonno, tacchino) e con le cucine speziate e piccanti come la messicana, la cinese, la thailandese.

ROSÉ

Il FRANCIACORTA Rosé si ottiene vinificando le uve di Pinot Nero in rosso, cioè dopo la pigiatura, svinando (ovvero separando il mosto dalle bucce) quando il vino ha preso il giusto colore rosato. In genere i Franciacorta Rosé sono più ricchi e strutturati dei Franciacorta bianchi.

ROSÉ DE RICEYS

nell'Aube si produce il "Rosé de Riceys" (si pronuncia risè) vino rosato e tranquillo: con lo Champagne e il Côteaux Champenois è la terza A.O.C. della regione.

Rosso

Classico colore dei vini rossi giovani

Rosso Aranciato

Esame Visivo, Colore:Tonalità simile a quella dei mattoni, con riflessi dal bruno all'aranciato. Grandi vini rossi invecchiati.Morbidezza >> acidità/tannicità.Sintomo degradazione se presente in vini giovani.

Rosso Granato

Esame Visivo, Colore:Ricorda il rosso del sangue. Vino maturo. Morbidezza > acidità/tannicità



Rosso Porpora

Esame Visivo, Colore:Rosso vivace con riflessi violacei. Vino molto giovane (es.:novello). Acidità/tannicità > morbidezza

Rosso rubino

Esame Visivo, Colore:Rosso pietra omonima. Vino giovane. Equilibrio del rapporto Acidità/tannicità/morbidezza, pronto per essere consumato.

ROTLING

È un termine tedesco che indica il vino rosé ottenuto lasciando fermentare insieme uve rosse e bianche.

ROTONDITÀ

Un vino si definisce rotondo quando le sensazioni che propone sono complesse e, al contempo, equilibrate e morbide

ROTONDO

Vino che si distingue per buona morbidezza, per contenuto di zuccheri e per la moderata acidità.

rottura

Fenomeni di alterazione dei vini dovuti a cause fisico-chimiche o enzimatiche. Si possono avere rotture metalliche, causate da ossidazioni con la formazione di precipitati ferrici; rotture rameiche, nei vini bianchi per riduzione dei sali di rame; rotture proteiche, nei bianchi, con precipitazione di proteine; rotture ossidiache, causate dall'esposizione all'aria, rotture idrolasiche, nei vini rossi invecchiate, con precipitazione delle sostanze coloranti.

ROUGE

Rosso in francese.

ROUTE TOURISTIQUE DU CHAMPAGNE

- Strada turistica dello Champagne, si sviluppa per oltre 600 chilometri e permette di scoprire tutti i luoghi più caratteristici della regione viticola. Comprende sette percorsi, ciascuno chiaramente segnalato da pannelli indicatori di colori differenti. Seguendone i suggerimenti, si possono visitare, previo



appuntamento, le cantine di una settantina di produttori, degustandone gli Champagne e apprezzando quelle caratteristiche, qualità e diversità che costituiscono la ricchezza dello Champagne e della Champagne.

Rovere americano

Una cantina che afferma di usare rovere americano si riferisce al tipo di barrique usata durante il processo di invecchiamento. Tradizionalmente i vini vengono fatti invecchiare in barrique di rovere francese, ma il rovere americano (cioè quercia cresciuta negli Stati Uniti) ha cominciato a divenire sempre più popolare in tutto il mondo sia per il suo prezzo (da 250 a 300 \$ per barrique, invece dei 600\$ per una barrique francese), sia per i sapori di vaniglia e aneto che conferisce. Alcuni vitigni come lo Shiraz, lo Zinfandel ed il Tempranillo sembrano avere una certa tendenza a preferire la maturazione in rovere americano. Certe regioni vinicole come Rioja in Spagna e molte regioni australiane hanno creato uno stile di vino, che dipende proprio dagli aromi del rovere americano. Solo occasionalmente un enologo francese userà delle barrique di rovere americano, ma sarà un evento veramente raro!

Rovere francese

Quando una cantina afferma che i suoi vini sono invecchiati in rovere francese, si riferisce alle barriques di legno, fatte con il rovere delle foreste francesi. Le barriques di rovere francese costano più di 600\$ l'una, hanno una capacità di 225 litri, sono considerate le migliori al mondo, sono famose per migliorare la struttura ed il carattere di un vino e comunicano aromi di vaniglia, legno aromatico e caramella mou.

Rovere nuovo

Termine che sta ad indicare barriques nel loro primo anno di uso. Dal momento che le barriques di due, tre, quattro anni cedono un livello decrescente di sapori ed aromi di legno al vino, molti enologi ruotano la loro dotazione di barriques a seconda dell'età di ognuna. Gli enologi che vogliono conferire sapori di legno al loro vino, normalmente scarteranno quelle barriques che sono state usate per più di quattro annate, perché l'interno si è incrostato di depositi che impediscono l'interazione col vino.

RUBINO

Il classico colore dei vini rossi giovani.

Rustico

Se un vino manca di eleganza e di finezza, è spesso definito come rustico. Il termine si riferisce ai vini fatti alla vecchia maniera, che spesso hanno bisogno di invecchiare per molti anni per ammorbidire ed acquisire equilibrio. I giovani, ruvidi vini rossi che ancora abbisognano di invecchiamento (e hanno il potenziale) sono talvolta indicati come rustici, come se fossero dei vini fatti male e che sono irrevocabilmente grezzi e pesanti.



RUVIDO

(duro): è attribuito a certi vini giovani con eccesso di cremor tartaro che cela gli altri pregi (se ci sono).

S.A.

Senza annata o non millesimato. Indica la tipologia più diffusa di Franciacorta ottenuti dall'assemblaggio di vini ottenuti da uve diverse, ma anche di annate diverse. Perciò sull'etichetta non viene indicata l'annata di produzione.

S.R.

(société de récoltants) vigneron della stessa famiglia che si sono uniti per mettere in comune le uve ed elaborare il vino, usufruendo di più ampie possibilità di assemblage e di commercializzazione.

sabre

(fr.) sciabola; con il termine "sabrer" si intende quindi una sciabolata con la quale si fa saltare il collo delle bottiglie di Champagne. È una antica usanza, oggi molto più scenografica che altro, che non si usa quasi più se non per dimostrazioni (fonte Wikipedia 2006)

SABRE (FR.)

sciabola; con il termine "sabrer" si intende quindi una sciabolata con la quale si fa saltare il collo delle bottiglie di Champagne. È una antica usanza, oggi molto più scenografica che altro, che non si usa quasi più se non per dimostrazioni (fonte Wikipedia 2006)

sabre (fr.) sciabola

con il termine "sabrer" si intende quindi una sciabolata con la quale si fa saltare il collo delle bottiglie di Champagne. È una antica usanza, oggi molto più scenografica che altro, che non si usa quasi più se non per dimostrazioni (fonte Wikipedia 2006)

SACCAROMICETE

(saccharomyces) Funghi unicellulari di specie diverse, responsabili della fermentazione alcolica, vale a dire della trasformazione del glucosio in alcol etilico.

saccaromicete (saccharomyces)



Funghi unicellulari di specie diverse, responsabili della fermentazione alcolica, vale a dire della trasformazione del glucosio in alcol etilico.

SAGGIOLO

Piccola quantità di olio o vino da assaggiare che dà il nome anche alla fiaschetta per contenere il campione.

SAINT-JEAN

a questo Santo si richiamano i fabbricanti di botti ed i cantinieri. Il 23 giugno viene celebrato con fuochi sulle colline e con feste ad Aÿ e Reims.

SAINT-VINCENT

patrono dei vignaioli, è il Santo protettore della Borgogna, divenuto poi di tutti i vigneti della Francia: a suo nome si celebrano in Champagne numerose sagre e si richiamano molte Confraternite. La sua festa si celebra il 22 gennaio.

Salasso

La pratica di sottrarre una quantità di mosto liquido prima della fermentazione per aumentare la percentuale di aromi e composti fenolici e creare un vino con una più alta concentrazione.

Sali Minerali

La sensazione di sapidità viene solitamente poco considerata, perché normalmente è in sinergia o, spesso, è “mascherata” dall’acidità, essendo quest’ultima una sensazione più forte della prima e avendo entrambe, più o meno in comune, i ricettori o la zona linguale di rilevazione. La percezione della sapidità è determinata in gran parte dal reale contenuto di sali minerali, soprattutto, dalla maggiore o minore capacità coprente dei singoli acidi. In base alla sapidità un vino può essere definito: Scipito – Poco sapido – Abbastanza sapido – Sapido – Salato. Scipito si dice di un vino “scialbo” e totalmente privo di “sensazioni minerali”. Normalmente tratta di vini ottenuti da uve scadenti e troppo lavorate in fase di vinificazione, o talmente vecchi da risultare privi di sapore. Poco sapido si dice di un vino in cui si percepisce una scarsa sensazione “sapore minerale”. Normalmente si tratta di vini che possiedono una bassa percentuale di sostanze estrattive e la cui sapidità è mascherata dall’acidità. Abbastanza sapido si dice di un vino in cui si percepisce una piacevole ed equilibrata sensazione fresco-sapida. E’ questa una prerogativa dei vini con una normale percentuale di minerali e di sostanze estrattive. Sapido si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima e piacevole “sensazione salina”. Normalmente si tratta di vini strutturati, ottenuti da uve provenienti da zone calde, o di vini nei quali viene a mancare l’azione coprente degli acidi. Salato si dice di un vino in cui si percepisce una predominante “sensazione salina”. Normalmente si tratta di vini particolari, ottenuti da uve provenienti da zone salmastre o, molto raramente, di vini ottenuti con aggiunta di cloruro di sodio (sale da cucina).



SALINITÀ

misura della quantità di sali solubili presenti in un terreno.

SALMANAZAR

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 12 bottiglie da 0,75 litri (9 litri).

Salmanzar

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 12 bottiglie da 0,75 litri (9 litri)

SALMASTRO

rammenta il sapore del sale da cucina.

SALOMON

bottiglia il cui contenuto corrisponde a 18 l.

SANGIOVESE

Importante vitigno da uva rossa originario della zona del Chianti in Toscana e assai diffuso in tutta la penisola, soprattutto in Toscana, Romagna e Marche.

SANS ANNÉE S.A.

- Non millesimato, indica gli Champagne più diffusi, ottenuti dall'assemblage di vini provenienti da vitigni, cru ed annate diverse. Ecco perché in etichetta non viene indicata alcuna annata di produzione.

SAPIDITÀ

Sensazione dovuta alla presenza di sali minerali, dipende dalle caratteristiche del terreno e del clima in cui sono coltivate le uve e dalle pratiche di vinificazione

SAPIDO

Vino ricco di acidità e sali minerali.



Saponoso

vino all'inizio del processo ossidativo, scarsamente dotato di acidità la cui fruttosità presenta toni chimici e dolciastri di sapone e cosmetico

SAPORE DI MUFFA

Viene utilizzato durante la degustazione per indicare un sentore e sapore di stantio.

SAPORE DI QUERCIA

Termine utilizzato nella degustazione per descrivere una varietà di sensazioni, dal legno alla vaniglia, al gusto di cannella.

SAPORE DI TAPPO

Questa espressione viene usata per descrivere un vino che ha sentore e gusto di sughero.

SAPORE DI UVA FRESCA

Utilizzato nella degustazione per descrivere il sentore e il sapore di uva fresca.

SAPORE FINALE

Questo termine viene usato per descrivere l'intensità e la natura della sensazione del sapore finale una volta che il vino è stato inghiottito o sputato.

SAPORITO

Cibo dal sapore gradevole molto gustoso o ricco di sale.

Saprobio

Un saprobio è un organismo (animale o vegetale) che si è adattato a vivere in ambienti ricchi di sostanze organiche in decomposizione.

Saprofita

Un saprofita è un organismo vegetale che si nutre anche o esclusivamente a spese di organismi morti o di sostanze organiche in decomposizione.



SATÉN

nella tipologia spumante metodo Classico, è un brut ottenuto da uve bianche che ha una minor pressione in bottiglia (i francesi lo chiamano crémant) e che può vantare un gusto decisamente più morbido e rotondo.

Sauternes

La denominazione Sauternes, che si trova nella zona delle Graves nella regione del Bordeaux

SAUVIGNON

Vitigno da uva bianca originario della Francia ampiamente coltivato anche in Italia, specie nel Friuli, nel Trentino e in Emilia.

Sauvignon Blanc

Sebbene questo vitigno bianco non sia così facile da coltivare come lo Chardonnay, è certamente altrettanto versatile. E' il principale vitigno coltivato nelle denominazioni Pouilly-Fumé e Sancerre, nella Valle della Loira ed è tradizionalmente tagliato col Sémillon per fare Bordeaux bianchi secchi e dolci Sauternes. Gli enologi della Nuova Zelanda tendono a fare Sauvignon Blanc aromatici, vegetali, molto erbacei e con notevole forza, mentre le versioni francesi e californiane tendono ad offrire sapori più complessi ed una struttura più untuosa. Le fredde zone della Nuova Zelanda, della costa nord-occidentale del pacifico ed il Sud Africa hanno incontrato un grande successo con il Sauvignon Blanc. Il profilo gustativo del Sauvignon Blanc, come molti vitigni, dipende molto dal clima. In generale i vini fatti con Sauvignon Blanc sono di corpo da medio a leggero, di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, di alta acidità e di moderato livello alcolico. I sapori tipici vanno dal limone, pompelmo e minerale al molto vegetale ed erbaceo. Il Sauvignon Blanc dà il suo meglio quando è fermentato a fredde temperature in vasche di acciaio inossidabile (per mantenere il suo fresco vivo) ed imbottigliato e bevuto presto, ma i Pouilly-Fumé ben fatti (con salda acidità e buon frutto) possono invecchiare bene in bottiglia per parecchi anni. I cibi più comuni da abbinare comprendono pesce, pollame, verdure, cibi molto acidi (vinaigrette, salse al limone, formaggi caprini) e cibi piccanti.

Sboccare

La sboccatura avviene nella fasi finali del metodo champenoise, quando uno Champagne è pronto per essere tappato. Durante la rifermentazione la pressione nella bottiglia fa accumulare i sedimenti nel collo della bottiglia stessa. Per rimuovere queste fecce, il collo della bottiglia viene istantaneamente ghiacciato usando una salamoia a bassissima temperatura. Il tappo viene tolto, permettendo alla pressione presente nella bottiglia di espellere il blocchetto di ghiaccio e sedimenti che si è formato nel collo della bottiglia. Lo Champagne viene quindi colmato col dosaggio, tappato nuovamente, ingabbiato e stoccato. Tutte queste fasi vengono effettuate molto velocemente e con efficienza da una linea automatizzata di imbottigliamento.



SBOCCATURA

Operazione con cui si eliminano i depositi nella lavorazione dello spumante metodo classico, la sua data, se riportata in etichetta, è indicativa dell'età per i non millesimati.

SBOCCATURA (FR. DEGORGEMENT)

1. Pratica consistente nell'eliminazione dei sedimenti di seconda fermentazione in bottiglia tramite scuotimento manuale, operata sugli spumanti elaborati secondo il metodo classico. Sboccatura al ghiaccio: sboccatura consistente nell'immersione del collo delle bottiglie in un bagno di salamoia refrigerata, bloccando il sedimento, che sarà espulso dalla pressione dell'anidride carbonica. 2. Operazione consistente nell'eliminazione del vino dalla bocca della bottiglia per potervi immettere il liquore di spillatura.

scabro

Vino aspro, ricco di tannini giovani.

scala

Scala dei cru: classificazione dei cru della Champagne data in percentuale (da 80 a 100%), che fissa il prezzo di vendita indicativo dei vini, su criteri basati sulla zona di produzione e sul vigneto.

Scala dei cru

classificazione dei cru della Champagne data in percentuale (da 80 a 100%), che fissa il prezzo di vendita indicativo dei vini, su criteri basati sulla zona di produzione e sul vigneto.

SCALDAVINO

Scambiatore di calore usato negli impianti di distillazione del vino che serve a preriscaldare il vino con il calore fornito dai vapori.

SCARICO

Vedi dégorgement

SCARNO

È un termine relativo alla degustazione usato per descrivere un vino che ha sapore iniziale e finale, ma manca di sapore sulla metà del palato.



Scatola di sigari

E' un termine usato per descrivere un vino che ha un'aroma di legno di cedro, dal momento che tutti le scatole dei sigari di alta qualità sono fatti con legno di cedro spagnolo. Il termine può anche essere usato per un vino che ha la fragranza del tabacco di sigaro (quell'aroma celestiale che si sprigiona aprendo una scatola di sigari piena). Questo descrittore viene spesso usato per i Cabernet Sauvignon, specie quelli bordolesi.

Scheurebe

appartiene a quel gruppo di vitigni frutto del paziente lavoro di alcuni botanici, soprattutto tedeschi e svizzeri, come August Herold creatore del Kerner incrociando la Schiava Grossa detta anche Trollinger con il Riesling; Hermann Müller creatore del Müller Thurgau incrociando il Riesling con il Madeleine Royale (prima si pensava che lo avesse incrociato con il Sylvaner, ma successivi studi sul DNA hanno dimostrato che si trattava di Madeleine Royale). In questo caso è stato il tedesco Georg Scheu nel 1916, che ha anche dato il nome al vitigno, utilizzando anche questa volta il Riesling con una vite selvatica oppure secondo altre ipotesi il genitore 2 sarebbe il Bukettrebe. Altri sostengono che il secondo genitore sia il Sylvaner, ma studi effettuati sul DNA lo escludono). Plinio riteneva le Aminee certamente tra i vitigni migliori e oggi molti studiosi ritengono che il Riesling discenda appunto dalle Aminee. Il Prof. Scheu chiamò il vitigno Sämling 88, ma poi molti anni dopo al vitigno si attribuì il nome Scheurebe in onore del suo creatore. Il Prof. Scheu creò anche altri 7 vitigni sempre tramite incroci. Oggi lo Scheurebe è coltivato su 1.984 ettari, prevalentemente in Germania, ma anche in Austria, Svizzera, Canada, Oregon, California e Australia, in piccolissime quantità è presente anche in Italia, Spagna, Romania, Ungheria, Slovenia e Giappone. Si tratta di un vitigno aromatico, resistente al gelo e alla clorosi. Come facilmente intuibile si tratta di una varietà molto adatta alla produzione di vini da dessert, in presenza di muffe nobili è in grado di produrre Trockenbeerenauslesen molto interessanti e spesso anche Eiswein.

SCHIETTO

Vino che trasmette sensazioni in maniera diretta ed immediata.

sciabola

(fr. sabre) si tratta della "sabre" con la quale si fa saltare il collo delle bottiglie di Champagne. La sciabolata è un' antica usanza, oggi molto più scenografica che altro, che non si usa quasi più se non per dimostrazioni (fonte Wikipedia 2006)

SCIABOLA (FR. SABRE)

si tratta della "sabre" con la quale si fa saltare il collo delle bottiglie di Champagne. La sciabolata è un' antica usanza, oggi molto più scenografica che altro, che non si usa quasi più se non per dimostrazioni (fonte Wikipedia 2006)



SCOLAFECCIA

Sacco a punta in cui si mette a scolare la feccia del vino.

scuotimento

Pratica consistente nel ruotare le bottiglie di spumante o Champagne elaborati in base al metodo classico, sui pupitres, per eliminare sedimenti formatisi sul collo della bottiglia.

SEC

– Secco, indica gli Champagne a medio tenore zuccherino il cui contenuto è compreso tra i 18 e i 35 g/l. Si accostano molto bene ad alcune entrées, mousse, paté ed alle carni bianche. (vedi: Dosage).

SECCO

Privo di zuccheri.

Secco, asciutto

È un vino che nella fermentazione ha completamente trasformato lo zucchero in alcol

SECO

Secco in spagnolo

Secondi vini

Il termine “secondi vini”, diverso dall’espressione “super-secondi”, indicano vini che non sono abbastanza buoni da essere considerati i primi o principali vini di una tenuta. Molti enologi in tutto il mondo producono un secondo vino per parecchie ragioni, inclusi i vantaggi commerciali e di marketing. Per esempio, il secondo vino di Château Figeac è Grangeneuve per il quale vengono impiegate uve di vigneti più giovani e meno soddisfacenti. Successivamente, quegli stessi vigneti si saranno molto ben sviluppati col tempo e finiranno nel Grand Vin Figeac. Dunque il marketing di Grangeneuve beneficia dalla sua associazione con Figeac.

sedimento

Deposito solido che si forma sul fondo delle bottiglie di vino durante l'invecchiamento o l'elaborazione, non provoca peggioramenti qualitativi. Sedimento amorfo: deposito di sostanze mucillaginose e coloranti,



dovuto all'invecchiamento. Sedimento cristallino: deposito di tartaro, provocato dallo stoccaggio del vino a basse temperature.

Seduto

riferito a vino carente di acidità, surmaturato e fiacco; difetto grave e irreversibile

selezione

Scelta degli elementi più adatti, in conformità a criteri di perfezionamento, ad un determinato fine. Ad es. selezione di uve nobili, selezione di lieviti, selezione delle vendemmie. Selezione clonale: tecnica che consiste nel selezionare i cloni di vite più resistenti all'attacco dei virus.

selezione, vino da

- Vino con ottima predisposizione all'invecchiamento; dicitura utilizzata in Spagna sulle etichette (vino de crianza).

selvatico

Odore animale, di vini eccessivamente maturi.

Sémillon

Alcuni vitigni bianchi sono fatti l'uno per l'altro e uno degli esempi più significativi è quello del Sémillon e del Sauvignon Blanc, che quando sono usati assieme danno il grande vino bianco secco di Bordeaux. Sebbene il Sauvignon Blanc abbia solida fama in quel di Bordeaux, scarseggerebbe di corpo senza il ricco e pieno carattere del Sémillon. Mentre il Sémillon tocca il suo punto più alto quando è tagliato con il più acido e magro Sauvignon Blanc per fare Sauternes e Graves, due nobilissimi vini bianchi dolci di Francia. I vini in purezza del vigoroso e versatile Sémillon sono normalmente di corpo da medio a pieno, con bassa acidità e livelli alcolici da medio-alti ad alti e un colore da giallo paglierino scarico a giallo dorato intenso. Il Sémillon esibisce molti aromi e sapori come uno Chardonnay maturo: limone, pompelmo, mela, pesca, pera, frutti tropicali, buccia d'arancia e marmellata. Siccome le bucce delle uve Sémillon sono sottili ed i suoi grappoli grandi e fitti, essi sono altamente sensibili alla Botrytis cinerea, che attacca le bucce e concentra gli zuccheri del frutto, aggiungendo un corpo particolare ed una complessità incredibile. Infatti il vino da dessert basato sul Sémillon (col suo matrimonio di zuccheri, acidi e concentrazione) è uno dei più piacevoli vini del mondo. Fuori d'Europa il Sémillon raggiunge il suo meglio nelle zone calde come l'Hunter Valley in Australia, dove alcuni sorprendenti esempi di vecchie piante di Sémillon mostrano di che cosa è capace questo vitigno. Il Sémillon si è inoltre ritagliato una nicchia nel Nuovo Mondo: nello stato di Washington, in California, Cile, Argentina e Sud America. Il Sémillon secco che fa da base al Bordeaux si accompagna bene con frutti di mare, cacciagione e maiale. In versione vino da dessert è tradizionale abbinamento con il foie gras ed inoltre si accoppia perfettamente con i formaggi erborinati come il Roquefort.



SEMISECCO

Termine indicante un vino mediamente secco.

Semi-secco

Il vino bianco ricade normalmente in una delle tre categorie di sapore: secco, semi-secco o dolce. Un vino bianco secco non contiene zuccheri residui, mentre un vino bianco semi-secco contiene giusto un po' di zucchero residuo (dallo 0,5% all'1,5% circa) da poterlo percepire. Se il contenuto zuccherino è più alto, il vino viene considerato dolce.

SEMI-SECO

Vedi semisecco

Sensazione di bocca

Termine usato in degustazione per il modo con il quale il vino viene percepito nella vostra bocca. Tutti i vini hanno una struttura che varia dall'acquoso allo spesso (si pensi allo sciroppo) e voi potete sentire questa struttura sulla vostra lingua. Un vino pieno di corpo, per esempio, dà una sensazione pesante in bocca e dunque ha una sensazione di bocca più rilevante di un vino "leggero di corpo. ""Vellutato"", ""scabro"", ""ruvido"", ""allappante"" e ""pastoso"" sono tutti aggettivi usati" per descrivere il modo con cui il vino viene percepito in bocca.

Sensoriale

designa le qualità o le proprietà relative ad un vino che possono essere percepite e valutate dagli organi di senso durante la degustazione; ad esempio il colore, l'odore e il gusto del campione in esame; sinonimo di organolettico

SENTORE

Profumo o famiglia di profumi percepita all'esame organolettico per via nasale o retronasale. I sentori si classificano in primari (derivanti direttamente dal vitigno), secondari (nascono dalla fermentazione del vino), terziari (si sviluppano durante il periodo di affinamento o invecchiamento del vino)

SENTORE DI LIEVITO

Viene utilizzato nella degustazione per descrivere il sentore di lievito che si avverte nei locali in cui avviene la fermentazione del mosto.



Serbevole

Un vino serbevole è quello che ha il potenziale per invecchiare bene, risultando alla fine accresciuto in complessità e con i suoi componenti individuali divenuti più bilanciati. Se un vino invecchierà bene dipende da un certo numero di fattori, come il vitigno, la vendemmia, la qualità delle uve, la severità usata nel selezionare le uve e l'equilibrio tra frutto, tannino, alcol e acidità.

Sercial

E' il più leggero, come corpo, colore e residuo zuccherino, dei tipi di vino fortificato di Madeira. Una volta Sercial indicava anche che il vino era fatto con questo vitigno, ma adesso questo ormai non è più vero.

Set aside

Terminologia inglese che letteralmente tradotta significa "mettere da parte". Agronomicamente si intende secondo le normative comunitarie il ritiro dalla produzione agricola di un determinato appezzamento di terreno che viene lasciato a riposo per periodi più o meno lunghi (anche fino a 20 anni). Per tale scelta la Comunità Europea corrisponde al proprietario del fondo un contributo economico.

Set-aside

Set-aside è una terminologia inglese che letteralmente tradotta significa "mettere da parte". Agronomicamente si intende secondo le normative comunitarie il ritiro dalla produzione agricola di un determinato appezzamento di terreno che viene lasciato a riposo per periodi più o meno lunghi (anche fino a 20 anni). Per tale scelta la Comunità europea corrisponde al proprietario del fondo un contributo economico.

SETOSO

Questo termine viene utilizzato per descrivere un vino con struttura morbida, liscia e comunque morbida al palato.

Severo

vino dall'olfatto o dal gusto chiuso, non equilibrato, non ampio né dolce, di tendenza gusto-olfattiva amara perché il più delle volte troppo ricco in tannino; sinonimo di austero

Sfecciatura

La sfecciatura (detta anche defecazione) è la pratica con la quale si eliminando le fecce dal vino. Viene tipicamente eseguita al termine della vinificazione. Nel caso di vinificazione in rosso sono eliminate, più



propriamente, le vinacce durante la svinatura e solo successivamente le fecce. La sfecciatura può essere eseguita anche su un mosto di pressatura o di sgrondo (vinificazione in bianco).

SFEMMINELLATURA

E' un operazione che fa parte dell'operazione di potatura verde e comprende dal mese di maggio, l'eliminazione dei germogli sterili sul tronco e sui tralci.

Sfocato

vino che presenta profumi o note gustative poco pulite, tali da rendere il richiamo all'uva costitutiva impreciso e dai contorni non ben definiti; rappresenta un difetto

sfrondatura

Pratica di sfoltimento delle fronde in eccesso delle viti, per consentire la migliore esposizione dell'uva al sole.

SFUMATO

Vino che trasferisce sensazioni non definite.

Sgradevole

Un vino che è eccessivamente tannico, acido o di elevata alcolicità, ruvido. Ve ne accorgete quando lo assaggiate: la vostra bocca si raggrinzisce, i vostri occhi lacrimano e la vostra gola vi supplica di non inghiottire. "Ispido", "rozzo", "mordace", "astringente" sono descrittori comunemente associati ad un vino sgradevole.

sgranare

Separare gli acini dal graso, diraspere.

SGRAPPOLATOIO

Vedi egrappoir

SGRONDATURA

Separazione ed eliminazione delle vinacce (bucce e vinaccioli) dal mosto.



SHERRY

Come si ottiene È un vino liquoroso prodotto a partire da uve di tipo palomino (90% della produzione), Pedro Ximénez (abbreviato PX) e moscatel. Differisce dagli altri vini per il processo di lavorazione. Un tempo dopo la vendemmia l'uva veniva sottoposta a un appassimento su stuoie, mentre oggi si preferisce effettuare una vendemmia tardiva. La palomino è l'uva di gran lunga più usata. Grazie ai caldi venti del sud e allo strato protettivo di pruina presente sulla sua buccia, essa permette la formazione di colonie di lieviti indigeni, detti levaduras de flor, responsabili della formazione del cappello protettivo durante la fermentazione. Dopo la raccolta avviene l'ammostamento, quindi si procede con una fermentazione rapida (8 giorni circa), subito seguita da una fermentazione malolattica (degradazione dell'acido malico in acido lattico, il quale ha un pH meno acido, con contemporanea produzione di anidride carbonica). A questo punto si procede con una 'mutizzazione', cioè l'aggiunta di un distillato di vino a 78%, il quale blocca tutte le fermentazioni in atto, grazie all'azione antisettica e conservante. (Fino: 15-16% di alcol; Oloroso: 17-18% di alcol). Durante la fermentazione malolattica si forma uno strato di lieviti esausti in superficie chiamato flor (5–7 cm per il Fino e 2–4 cm per l'Oloroso) A questo punto il capataz (mastro cantiniere) seleziona il tipo di sherry in base allo spessore del flor e si procede all'invecchiamento. Gli sherry di tipo oloroso avendo una gradazione alcolica oltre il 17%, subiscono un invecchiamento anche di tipo ossidativo, in quanto l'alto tasso alcolico fa sì che il flor si spacchi portando il vino a contatto con l'ossigeno, il che produce alterazioni nel colore e nei profumi. Invecchiamento Il sistema di invecchiamento è di tipo soleras y criaderas, in cui il vino viene periodicamente travasato dalle botti poste più in alto (le criaderas, che contengono il vino più giovane) a quelle poste al livello inferiore, fino ad arrivare a quelle che si trovano a contatto col suolo (le soleras, appunto, che contengono il vino nella sua ultima fase di invecchiamento). Datazione Lo sherry non è datato, infatti l'annata principale su cui lo sherry si basa è quella del 1851 Tipi di sherry Fino Fino secco paglierino tenue Manzanilla fatto a Sanlúcar De Barrameda, retrogusto sapido Amontillado secco paglierino carico Palo Cortado è una via di mezzo tra i due ha la morbidezza dell'oloroso Oloroso Oloroso secco e semi secco Oloroso Doux dolce Amoroso fruttata= Cream Cream è fuori dal disciplinare è un oloroso con aggiunta di mosto dolce o muto di Pedro Ximénez Pale Cream sherry fino con aggiunta di dolce pasa che è un mosto di uve palomino avente anche fino al 50% di zucchero ed addizionato di alcool di vino fino a 9% Moscatel sherry parzialmente passito Pedro Ximénez prodotto da uve Pedro Ximénez che hanno subito un appassimento

Shiraz

In Australia e Sud Africa è il sinonimo comunemente usato per indicare il vitigno rosso Syrah.

SIGLE SULLE ETICHETTE

Le norme in vigore prevedono che su ogni etichetta di Champagne figurino una sigla ed un numero di identificazione e controllo, che consentono di determinare la tipologia ed il nome del produttore.

SILICIO

Termine utilizzato per descrivere l'aroma di un vino bianco.



Simbionte

Ognuno degli organismi viventi in simbiosi.

sincero

Vino franco, schietto, senza alterazioni.

Sintetico

odore o sapore innaturale, dissecante, che evoca sostanze chimiche quali vernici, smalti, solventi; di solito correlato ad un alto tenore in acidità volatile, oppure presentato da vini molto acidi elevati in legno nuovo

Smorto

Un vino smorto è esattamente ciò che ci si attende da una definizione del genere: non interessante, noioso, unidimensionale, piatto e che difetta di gusto o di carattere. In rare occasioni, uno smorto brutto anatroccolo di un vino diventerà anni dopo come un elegante cigno. Smorto può anche riferirsi anche alla limpidezza di un vino, indicando che manca di lucentezza e di brillantezza.

Société de Récoltants

Vigneron della stessa famiglia che si sono uniti per mettere in comune le uve ed elaborare il vino, usufruendo di più ampie possibilità di assemblage e di commercializzazione.

Soglia economica

In agricoltura la soglia economica costituisce quella certa densità dell'insetto dannoso (numero degli insetti sulle foglie, numero di getti infestati, e così via) al di sopra della quale il danno provocato dall'insetto o dal fungo diventa più consistente del costo dell'intervento (chimico o biologico) ed è necessario così passare all'azione. Se tale densità resta sotto la soglia, non si deve far nulla. Le soglie economiche, per insetti e per colture, sono riportate nei manuali di lotta guidata, integrata e biologica.

SOL DI SILICE

È una sostanza inorganica che normalmente troviamo presente in commercio sottoforma di soluzioni acquose al 30% (normalmente del coadiuvante), perciò non va preparata, s'impiega la soluzione fornita. S'impiega quasi esclusivamente su mosti, anche perché come finalità ha quella di formare, abbinata a coadiuvante organico, un reticolo che tende a trascinare sul fondo tutto ciò che incontra. Quindi tende ad illimpidire, in maniera abbastanza spinta, abbinato alla gelatina, il mosto in fase di chiarifica. Abbinato



sempre alla gelatina ha un buon effetto di riduzione del contenuto di polifenoli, in particolare dei flavani facilmente ossidabili.

SOLERA

È un sistema utilizzato per far invecchiare alcuni vini rafforzati. Una solera consiste in una serie di file di barili di 600 litri, buttate una sopra l'altra. Quando è il momento di imbottigliare il prodotto questo viene preso dalla fila di fondo che

solfitazione

Tecnica di protezione microbiologica e chimica contro l'ossidazione, operata esponendo le uve, i mosti o i vini ad anidride solforosa.

SOLFITI

Sali presenti nel vino e prodotti principalmente da un additivo (Anidride Solforosa) utilizzata come antimicrobico e antiossidante sin dal XVIII secolo. Una piccola quantità di solfiti è naturalmente presente nel vino, variando secondo la zona di produzione e il vitigno. Rigide norme stabiliscono le quantità massime ammesse

solforazione

Operazione di protezione dall'oidio delle vigne, trattandole con zolfo.

Solforosa anidride (So₂)

sostanza impiegata nella vinificazione, che presente in eccesso genera una sensazione piccante e bruciante sulle narici

SOMMELIER

E' il tecnico degustatore del vino nonché colui che si occupa della gestione della cantina e della carta dei vini nei pubblici esercizi.

Sorbevole

detto di vino dalla piacevole, mossa e spontanea bevibilità

sostanzioso



Vino di corpo, consistente, molto ricco di materia.

SOTTILE

vedi leggero.

Souplesse

morbidezza; tocco felpato e suadente caratteristico dei vini equilibrati dacché ottenuti da uve compiutamente mature; pregio accrescitivo

SOUTIRAGE

– Travaso, operazione di cantina effettuata per separare il vino limpido dai suoi depositi naturali.

Sovescio

Il sovescio è una pratica agronomica consistente nell'interrare o sfalciare leguminose (lupino, veccia, fava, trifoglio) ricche di composti azotati allo scopo di arricchire il terreno.

Sovralegnoso

vino che presenta eccessivo odore o sapore di legno

sovraturazione

Stato di superamento della maturazione dell'uva, caratterizzato da appassimento, reazioni di ossidazione, marciume nobile, ecc.

Sovraspeziato

vino che presenta eccessivo odore o sapore di spezie derivate dal legno di elevazione (es. zafferano, vaniglia, cannella, cedro del libano, ecc.)

Sovratannico

vino che presenta eccessivo odore o sapore amaro; eccesso di tannini che genera analogie con il cuoio, il rabarbaro, la liquirizia e la china



Sovratostato

vino che presenta eccessivo odore o sapore di affumicato derivato dal sulfureo o dal rovere di elevazione (es. fondo di caffè, legno bruciato)

Spalla

L'area curva tra il corpo ed il collo di una bottiglia da vino. Le bottiglie di vino che sono evaporate al punto in cui lo spazio tra il tappo ed il vino è in corrispondenza o vicino alla spalla, devono essere trattate con cautela, dal momento che ci sono buone probabilità che il vino sia ossidato a causa di un tappo che non tiene.

spampinatura

Sinonimo di sfrondatura, eliminazione delle foglie delle viti per permettere la migliore esposizione al sole dell'uva.

Spatlese

(= Vendemmia tardiva) Fa riferimento a una vendemmia effettuata in un momento più avanzato nell'anno rispetto ai QbA e Kabinett. Completamente diverso dalla tipologia italiana "Vendemmia Tardiva", perché questa si riferisce normalmente a vini più corposi e glicerici o anche dolci. Una Spätlese non deve essere per forza né corposo, né dolce. Il momento della vendemmia deve garantire la raccolta di uve completamente mature e quindi con un più elevato grado Oechsle: 80/90. Sia trocken (secco), sia con un residuo zuccherino. Auslese (= Vendemmia selezionata) Si tratta di una raccolta selezionata effettuata a mano. I grappoli non maturi o danneggiati non devono essere utilizzati per la produzione di questi vini. Gli acini possono anche essere stati attaccati dalla muffa nobile. Grado Oechsle: 90/110. Sia trocken (secco), sia con un residuo zuccherino.

Spätlese

Letteralmente significa "vendemmia tardiva". E' uno dei titoli di Prädikat per il grado contenuto zuccherino delle uve mature raccolte in condizioni di vendemmia tardiva.

Spesso

vino dal tatto denso e grasso (usato anche per descrivere la fittezza dei profumi); pregio accrescitivo

SPEZIATO



Esame Olfattivo: Sentori di spezie. Generalmente vini rossi e bianchi maturati in botte e affinati in bottiglia. Anice, cannella, chiodo di garofano, liquirizia, noce moscata, zenzero, pepe, vaniglia, zafferano. Ha profumi che ricordano le spezie.

SPIGOLOSO

durante l'esame gusto-olfattivo, è sinonimo di un vino con scarso contenuto di morbidezze, aggressivo al gusto.

SPOLLONATURA

Operazione di eliminazione dalla vite dei germogli inutili.

Sporco

vino non pulito, che presenta odori o sapori estranei a quelli del frutto, originati da un'impropria vinificazione; sinonimo di impreciso; difetto molto grave

sporta

Cesto di vimini, della capacità di 60-80 kg, utilizzato per il trasporto delle vendemmie.

SPREMITURA

Si riferisce ad uva o vinacce

SPREMITURA VINO

di Vino ottenuto dalla spremitura delle vinacce, che ne contiene ancora il succo dopo la svinatura. Gusto di spremitura: sapore di raspi, di tannini vegetali.

spremitura, vino

di Vino ottenuto dalla spremitura delle vinacce, che ne contiene ancora il succo dopo la svinatura. Gusto di spremitura: sapore di raspi, di tannini vegetali.

SPREMITURA, VINO DA

è quel vino ottenuto dalla spremitura delle vinacce. La caratteristica di questo vino è che contiene ancora il succo post-svinatura.



spremitura, vino di

Vino ottenuto dalla spremitura delle vinacce, che ne contiene ancora il succo dopo la svinatura. Gusto di spremitura: sapore di raspi, di tannini vegetali.

SPUMA

La spuma si forma quando si versa il Franciacorta nel bicchiere. La spuma di un Franciacorta di qualità deve essere abbondante e persistente e spegnersi abbastanza lentamente fino a formare sulla superficie del liquido una specie di «corona».

SPUMANTE

quando il vino viene sottoposto a rifermentazione in grandi recipienti (metodo Charmat) o direttamente in bottiglia (metodo classico o Champenois) in modo che assuma la "presa di spuma" dovuta allo sviluppo di anidride carbonica. Di solito il vino spumante

SPUNTO

Malattia caratterizzata da un'acidità volatile intorno al 6%, che diventa una vera e propria ascenza quando questo limite viene superato.

squilibrato

Vino disarmonico, sbilanciato nelle sue componenti organolettiche.

stabile

Vino che mantiene inalterate le sue proprietà organolettiche, in qualsiasi condizione ambientale.

stabilizzazione

Tecniche di origine fisica, chimica (es. precipitazione) o biologica (es. pastorizzazione), mirate a rendere stabile un vino.

Stabilizzazione a freddo

E' un modo per chiarificare il vino rimuovendo gli indesiderati cristalli di tartrato ed assicurare che il vino sia correttamente stabilizzato. E' una procedura comune per molti vini bianchi ed un metodo relativamente semplice. Il vino viene raffreddato fino al punto di congelamento, causando la precipitazione dei tartrati.



Tra parentesi, questi cristalli che voi occasionalmente vedete sul tappo, mostrano che il vino non è stato stabilizzato a freddo, dal momento che questo procedimento elimina i tartrati, che appaiono appunto come piccoli cristalli.

STAGIONATO

Vino non vecchio ma che ha raggiunto la propria maturità.

Stanco

Come un vecchio signore, un vino stanco ha superato il suo momento migliore ed ha usato tutti

Stantio

I vini diventati stantii sono privi di vita, odorano di muffa e sono piatti. Un tappo difettoso che permetta all'aria di entrare nella bottiglia può far diventare stantio un vino, ma può anche darsi che un vino sia invecchiato troppo a lungo ed abbia perso la sua freschezza. Invecchiare un vino che non ne ha l'intenzione o non possiede la giusta struttura per invecchiare, è una via sicura per fare un vino stantio.

Stare sulle bucce

Un termine enologico per indicare il periodo di tempo che il mosto passa a contatto delle bucce delle sue uve. E' durante questo contatto, che può durare da poche ore a pochi giorni, che il vino assorbe i pigmenti delle bucce, i tannini, e sapori ed aromi concentrati. Per i vini rossi il contatto con le bucce è il tempo durante il quale il vino sta sulle sue bucce dopo che è già fermentato. Per i vini bianchi (che non hanno fermentato sulle loro bucce) è il periodo di tempo durante il quale il mosto sta sulle sue bucce prima di fermentare.

starter

Piccola quantità di mosto contenente fermenti per inseminare i vini e consentirne la fermentazione.

STATO EVOLUTIVO

In base all'evoluzione e al tempo in cui è stato affinato, un vino può essere definito: Immaturo – Giovane – Pronto – Maturo – Vecchio. Immaturo si dice di un vino in cui si riscontrano diverse situazioni anomale, in una o più fasi dell'analisi organolettica, in particolare in quella dell'esame gustativo. Normalmente si tratta di un vino che deve ultimare la maturazione e l'affinamento in cantina. Giovane si dice di un vino che all'analisi organolettica non presenta ancora sensazioni ben equilibrate tra loro ma che, tuttavia, all'esame olfattivo e gustativo è caratterizzato rispettivamente da fragranza, freschezza e potenzialità nei riguardi dell'affinamento, sia che si tratti di vini da bersi giovani, sia di vini da invecchiamento. Pronto si dice di un vino ancora in evoluzione ma con caratteristiche che gli permettono di essere comunque consumato ed



apprezzato. E' il caso della stragrande maggioranza dei vini in commercio attualmente. Maturo si dice di un vino che, indipendentemente dall'età, presenta un'armonia ottima, nella quale tutte le caratteristiche organolettiche hanno raggiunto il massimo grado di apprezzamento. Vecchio si dice di un vino in cui si riscontrano evidenti di una o di tutte le caratteristiche organolettiche, che si manifestano con variazione di colore, riduzione degli aromi, eventuale comparsa di odori dovuti a fenomeni ossidativi e di maderizzazione o appiattimento del gusto. Questo termine non deve assolutamente confuso con "invecchiato".

STOFFA

un vino ha stoffa quando è robustamente omogeneo e ben dosato.

Stoma

Lo stoma è il complesso di cellule nell'epidermide delle piante che volgono la faccia concava l'una verso l'altra, lasciando tra loro una fessura che permette gli scambi gassosi, la respirazione e la traspirazione delle piante.

Stretto

vino eccessivamente acido, dal gusto crudo e aggressivo, pressoché privo di dolcezza, perciò puntuto e mai largo; difetto di equilibrio grave

STRUTTURA

L'insieme delle componenti di un vino.

Struttura Generale o Corpo del vino

Dopo aver valutato singolarmente le componenti della "morbidezza" e della "durezza" del prodotto, si passa a una valutazione globale del corpo del vino. In base alla struttura un vino può essere definito: Magro – Debole – Di corpo – Robusto – Pesante. Magro si dice di un vino in cui si riscontra una struttura anomala e insufficiente. Normalmente si tratta di vini ottenuti da errate lavorazioni o da uve fortemente danneggiate da attacchi fungini, nel caso ad esempio di persistenti piogge autunnali. Debole si dice di un vino in cui si riscontra una modesta struttura dovuta alla presenza di una scarsa quantità di elementi gustativi. Normalmente si tratta di vini che devono essere bevuti giovani. Di corpo si dice di un vino in cui si riscontra una buona ed equilibrata struttura, in sintonia con la sua tipologia. Normalmente si tratta di vini ottenuti da uve che hanno raggiunto un grado ottimale di maturazione. Robusto si dice di un vino ben strutturati ed equilibrato. Normalmente si tratta di "grandi vini" o di vini ottenuti con particolari lavorazioni, come l'attacco da parte della muffa nobile, l'acinellatura o l'appassimento delle uve, mirate ad ottenere prodotti ricchi di zucchero, elemento che rafforza la struttura. Pesante si dice di una vino in cui si riscontra un'eccessiva e sproporzionata struttura, che causa "stanchezza" gustativa. Può essere una caratteristica dei



vini destinati a lunghi invecchiamenti ma ancora immaturi o, ancor più frequentemente, di prodotti ottenuti da errate lavorazioni.

STRUTTURATO

Vino di spessore, con consistenza volumetrica, ed una sua architettura.

STUCCHEVOLE

proprio di un vino con eccessivo contenuto di zucchero e quindi non ben bilanciato dal punto di vista della struttura, dell'acidità e della sapidità.

Suadenza

carattere proprio del vino equilibrato e morbido, che esprime la levigatezza del suo tocco e la dolcezza tendenziale dei suoi profumi e del suo sapore; pregio accrescitivo

SUCCULENZA

Tipico di un cibo che ci fa salivare molto.

SUGHERO

Viene ricavato dalla corteccia della quercia da sughero, e viene utilizzato per fabbricare i tappi.

Sulfureo

odore o sapore piccante e/o amarognolo, grezzo, rustico, di zolfo, che deriva al vino da un'impropria vicenda vinificativa (per lo più dovuto a fermentazioni non ottimali ed a travasi insufficienti nel numero o tardivi); il sulfureo è un difetto grave, vizio irreversibile e di intensità variamente crescente dopo l'imbottigliamento; difetto grave, perturbatore della pulizia (quindi dell'integrità), purtroppo ancora non di rado ricorrente

SUPERIORE

la menzione "superiore" fa riferimento a un maggiore contenuto di alcol del prodotto rispetto a quanto richiesto dal disciplinare al vino normale.

Super-secondi



E' un termine di mercato (nato dalla Classificazione dei Bordeaux Medoc e Graves del 1855), che si riferisce ai vini classificati in seconda posizione, dietro a quelli considerati primi. Questi vini possono essere secondo, terzo, quarto e quinto cru nella classificazione ufficiale, ma nel mondo dei professionisti del vino e dei conoscitori essi sono considerati solo un piccolo gradino sotto Lafite, Mouton, Margaux, Haut-Brion e Latour. Questa non è una classificazione ufficiale e dunque suscita interessanti ed animati dibattiti. Vini che possono essere considerati "super-secondi" sono, ad esempio, Ducru-Beaucaillou di St. Julien e i due Pichons di Pauillac.

Supertuscans

Il gruppo di Vini da Tavola toscani che ha raggiunto elevate altezze nel mondo del vino,

SUR LIE

Questo termine viene utilizzato per indicare che un vino è maturato sul sedimento, o su cellule esaurite di lievito, cioè il vino è stato imbottigliato direttamente dal barile.

Surmaturo

riferito a vino carente di acidità, seduto e fiacco; rappresenta un difetto irreversibile

SVANITO

Un vino appiattito e snervato dall'eccessiva esposizione all'aria.

SVILUPPATO

Questo termine viene utilizzato per descrivere la maturazione del vino, ad esempio un vino giovane si può dire che è sottosviluppato.

SVINATURA

Operazione di separazione del vino dalle vinacce effettuata dopo la fermentazione del mosto.

Sylvaner o Silvaner

Il vitigno bianco Sylvaner è largamente coltivato nella Franconia (Germania) ed in Alsazia, dov'è usato per fare vini bianchi, leggeri, morbidi, secchi, con alta acidità, ma non troppo sapore, aroma e capacità di invecchiare. Il Sylvaner è stato il vitigno più coltivato in Germania nella prima metà del Novecento, ma ha perso questa posizione a favore del robusto Müller-Thurgau. E' ancora molto popolare tra i vignaioli perché



è un vitigno prolifico, che dà alte rese e matura presto. Il Sylvaner è coltivato anche in Svizzera, Australia, Italia e California. Molti credono che questo vitigno abbia avuto origine in Austria.

SYNDICAT

– Sindacato, numerose e bene organizzate sono le Associazioni sindacali della Champagne che si interessano ai problemi del vino. Le più importanti sono il Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, il Syndicat des Négociants, l'Union des Maisons de Champagne e la Fédération des Coopératives Viticoles de la Champagne.

Syrah

Il Syrah, o Shiraz, è un vitigno a bacca rossa dalle origini controverse: alcuni, infatti, ritengono che la sua provenienza sia l'Iran presso la città di Shiraz, mentre altri sostengono che le sue radici storiche siano legate al territorio di Siracusa; vi è persino una leggenda che lega il Syrah alla città di Aretusa: si narra infatti che fu l'imperatore romano Marco Aurelio Probo a importare il vitigno dall'Egitto con l'intenzione di coltivarlo in Gallia. Le sue legioni passarono dalla città siciliana e qui il Syrah avrebbe messo solide radici al punto tale da trasmettere il suo nome all'intero territorio, che da quel momento si chiamò Syrah, Shiraz o Syrach. Ma poiché la forma del toponimo Syra (SYRA o S???) come nome della città, risulta già attestata fin dai tempi dell'Antica Grecia, appare evidente che la leggenda abbia origini tardive e tenda piuttosto a legittimare il legame tra la qualità di questo vitigno e Siracusa. Da qui il vitigno si sarebbe poi disperso, e sarebbe stata la Francia infine a reintrodurlo in Italia. Il Syrah dà un vino di colore rosso rubino dalle sfumature violacee e dal profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra le quali appare evidente il pepe nero; in bocca presenta una buona struttura e persistenza, è morbido e abbastanza fresco con una media tannicità. Questo vitigno viene ad oggi coltivato in quasi tutto il territorio vitivinicolo mondiale, anche se le sue espressioni migliori provengono dalle appellations Côte-rôtie, Hermitage e Saint Joseph della valle del Rodano in Francia; in Italia viene coltivato in Toscana (con i migliori risultati nella D.O.C. Cortona), nel Lazio (Agro pontino), in Puglia (Syrah del Tarantino IGT), in Piemonte con la DOC Sirah ed in Sicilia. Soprattutto quest'ultima regione ha saputo meglio interpretare il vitigno Syrah in Italia, vinificandolo in uvaggio con il Nero d'Avola, ottenendo vini morbidi e speziati molto richiesti dal mercato internazionale. Ha numerosi sinonimi, come petit syrah, sirac, syrac de l'Ermitage, shiraz, shiras, sirah, marsanne noir, sérine noir, blauer syrah, candive e plant de la Bianne.

Tafelwein

E' semplicemente il vino da tavola tedesco. Ci sono due tipi di vino da tavola in Germania: il Deutscher Tafelwein ed il Tafelwein aus Ländem EWG. "Deutscher" indica che tutto il vino in una bottiglia di vino da tavola viene dalla Germania (un'ulteriore distinzione di questa categoria Deutscher è "Landwein", che è l'equivalente tedesco del francese vin de pays). Le parole "aus Ländem EWG" significano che il vino viene da altri paesi dell'Unione Europea al di fuori della Germania.

Tagliare



Tagliare è l'arte di mescolare o "sposare" due o più elementi, inclusi i differenti vitigni, le vigne, le denominazioni o le vendemmie, per creare un singolo vino superiore. La maggior parte dei vini è tagliata, dai migliori Chardonnay al vino da caraffa che si acquista al supermarket. L'enologo merita il suo denaro e la sua fama decidendo quale combinazione di vitigni, vendemmie, vigne, denominazioni, stili e numerosi altri fattori mescolerà insieme per fare il miglior vino possibile. Per esempio, uno dei tagli più classici è mescolare Cabernet Sauvignon e Merlot (insieme ad altre uve) per fare un Bordeaux. Anche molti Champagne sono fatti con due o più vendemmie. Inoltre, sapore e margini di profitto sono altre ragioni per tagliare: diluite un po' di eccellente Sauvignon Blanc con del Sauvignon Blanc mediocre e voi avete un bel po' di Sauvignon Blanc di passabile qualità.

TAGLIO

Operazione intermedia nella produzione industriale del vino e che consiste nel mescolare dei prodotti con caratteristiche differenti.

TAGLIO DEI VINI

può indicare: la miscela di vini della stessa denominazione (questa pratica viene utilizzata soprattutto per l'elaborazione di spumanti e Champagne); la mescolanza di vini diversi (questa pratica è usata per ottenere vini di qualità migliori, abbinando le caratteristiche dei vari vitigni); l'aggiunta di acqua distillata o di alcol per diminuire o aumentare la gradazione alcolica dell'acquavite.

TAILLE

– Potatura, pratica che regola il sistema di allevamento della vite e la produzione dell'uva. I sistemi di potatura corta usati in Champagne sono: il Cordon Royal e lo Chablis nella "côte de Blancs" e nella "Montagne de Reims"; il sistema Guyot nella "Valle della Marna".

talea

Porzione della pianta della vite, contenente un germoglio, capace, se interrata, di costituire una nuova pianta.

Tamponare

l'effetto mitigante sulla sensazione di acidità o di tannicità operato dal liquido salivare e dalle sostanze estrattive a gusto dolce (vedi

TANNICO

Vino ricco di tannino. Tannino: uno dei componenti del vino, responsabile della sensazione astringente, localizzato nelle buccie e nei vinaccioli.



TANNINI

Presenti nell'uva (buccia, raspo e vinaccioli), sono composti fenolici che conferiscono il colore ai vini rossi e permettono la longevità e conservazione del vino. Conferiscono la caratteristica di astringenza ma, con l'invecchiamento del vino e conseguente polimerizzazione, si ammorbidiscono ed elevano la qualità del vino che può avere ricevuto anche tannini gallici (ceduti dal legno) durante il periodo di permanenza in botte. I tannini appartengono al gruppo dei polifenoli e sono responsabili, per ciò che riguarda l'aspetto gustativo, dell'analisi organolettica, della sensazione dell'astringenza, che si riconosce in quanto queste sostanze lasciano la bocca più o meno arida, asciutta, ruvida, "legata". I tannini infatti sottraggono acqua alle mucose della lingua e della bocca, facendo precipitare contemporaneamente la mucina. In base alla diversa sensazione di astringenza un vino può essere definito: Molle – Poco tannico – Abbastanza tannico – Tannico – Astringente. Molle si dice di un vino in cui si percepisce una netta sensazione di "fiacchezza", dovuta ad una minima presenza di componenti tannici che, notoriamente, rinforzano il gusto, conferendo durezza. Si può trattare di vini vecchi o affetti da alterazioni. Poco tannico si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima sensazione astringente. Normalmente si tratta di vini rossi poco strutturati (novelli, chiaretti ...) o di vini rossi invecchiati che contengono i cosiddetti "tannini nobili". Abbastanza tannico si dice di un vino in cui si percepisce una sufficiente e gradevole sensazione di astringenza. E' una caratteristica ottimale comune a molti vini rossi di media e grande struttura, che hanno già subito un buon affinamento. Tannico si dice di un vino in cui si percepisce una netta sensazione di secchezza e astringenza. E' una prerogativa dei vini rossi giovani in genere, o di vini per quali si prevede un ulteriore affinamento. Astringente si dice di un vino in cui si percepisce una forte e predominante sensazione di rugosità e secchezza, dovuta a mancata secrezione di saliva. Normalmente si tratta di vini con un eccessivo contenuto di tannini, tale da determinare anomalie del gusto.

TANNINO

Sostanza ceduta al vino dalla buccia dell'uva, importante per il colore e per la conservazione. Da un gusto astringente e ruvido che si attenua con l'invecchiamento.

Tappo

Chiusura di una bottiglia o di un contenitore, di sughero, materiale plastico o metallico

TAPPO CORONA

È usato per chiudere le bottiglie durante la presa di spuma. Sotto il tappo corona c'è la bidule. Il tappo corona si leva al dégorgement e la bottiglia viene tappata poi con il tappo di sughero.

TAPPO DI SUGHERO

Quando viene introdotto nella bottiglia è perfettamente cilindrico. Ha una parte in conglomerato e una parte costituita da due o tre rondelle di sughero incollate (questa parte è quella che viene introdotta



all'interno della bottiglia e assicura la tenuta anche ad alta pressione). Dopo l'imbottigliamento il tappo viene assicurato alla gabbietta in ferro che gli conferisce la caratteristica forma a fungo.

tappo, sapore di

- Odore e gusto sgradevole, proveniente dai cloroanisoli, che rendono il vino inadatto al consumo.

tardivo

Vendemmie tardive: ritardate rispetto al solito, per ottenere sovraturazione delle uve.

TARDIVO VENDEMMIE TARDIVE

ritardate rispetto al solito, per ottenere sovraturazione delle uve.

tartarico

Acido tartarico: acido presente nelle uve e nel vino.

TARTARICO ACIDO TARTARICO

acido presente nelle uve e nel vino.

Tartrati

I tartrati sono quei piccoli cristalli bianchi che occasionalmente vedete sul fondo di un tappo. Essi sono i sedimenti formati dall'acido tartarico e anche se essi sono completamente insapori e innocui, la maggior parte dei vini bianchi di oggi vengono raffreddati con un metodo di filtraggio chiamato stabilizzazione a freddo per rimuoverli. Qualche enologo, comunque, ritiene che la stabilizzazione a freddo sia un trattamento troppo duro per i loro vini e permettono ai tartrati di restare.

TASTEVIN

Simbolo dell'attività del sommelier, è uno strumento antichissimo ed i cui primi ritrovamenti risalgono a ben 3500 anni fa. Anche negli affreschi di Pompei si possono vedere tastevin simili a quelli oggi utilizzati. Sostituisce senza impaccio qualsiasi tipo di bicchiere consentendo ottime sensazioni visive congiunte ad un'ottima esaltazione delle sensazioni olfattive. Ne esistono di vari tipi e di varie dimensioni. Lo scopo delle incavature è quello di riflettere la luce da ogni angolazione illuminando il vino in maniera ottimale. Nello specifico il vino bianco deve essere "visto" sulle nervature mentre quello rosso sulle 8 cupole. Per quanto riguarda gli aromi la parte dello strumento da utilizzare sono le 14 perline che ampliano la superficie di evaporazione del vino.



Tasting

vocabolo inglese derivato dal verbo "to taste", degustare, che indica la seduta d'assaggio, il turno di degustazione in cui si esaminano i vini; sinonimo di sessione di assaggio

tattile

Sensazioni tattili: percepite dagli organi sensoriali del cavo orale, sensibili alla percezione della consistenza, della temperatura, della struttura di un vino.

Tatto

sensazione di densità o di scorrevolezza generata dal contatto del vino con le papille linguali; la viscosità del tatto del vino aumenta all'aumentare della consistenza (vedi) del vino

Tatto esterno

sensazione tattile limitata alla sola qualità del contatto del vino con i recettori linguali; correlata alla ricchezza di estratto, in particolare di glicerina; il vino dal buon tatto esterno tocca felpato, liscio, viscoso; quello dal tatto esterno carente risulta scorrevole e acquoso

Tatto interno

sensazione tattile riferita alla fibra, al tessuto intimo connettivo del vino; correlata alla ricchezza in resto d'estratto (vedi) ed in tannini; il vino dal buon tatto interno risulta polposo e carnoso; quello dal tatto interno carente sfugge alla masticazione e crea un modesto volume di bocca (vedi)

Tawny

Per i vini Porto la parola "tawny" indica che il vino è stato invecchiato nel legno per diversi anni. I semplici Porto tawny devono passare una media di 7 anni in grandi recipienti di legno. Altre categorie di tawny comprendono 10-20 e 30-year-old tawny port. Da un lato il Porto tawny è uno dei più acquistati tra tutti i tipi di vini fortificati. Tawny può inoltre riferirsi ad un vino di colore marrone chiaro.

TCA

E' il più comune composto associato con i vini che sanno di tappo. Il nome tecnico di TCA è "2,4,6 tricloroanisolo".

TEINTURIER



Questo termine viene utilizzato in maniera generale per la varietà di uve rare il cui succo è rosa.

Tempranillo

Probabilmente potete non aver mai sentito nominare prima questo vitigno rosso, ma probabilmente avete sentito del famoso vino che fa: il Rioja. Il Tempranillo viene coltivato quasi esclusivamente in Spagna, particolarmente nella zona di Rioja, dove viene tagliato con Gamache (Grenache) per fare questo di vino di classe mondiale. Il Tempranillo è un vitigno che matura presto e può crescere in alcuni dei posti più inospitali. I vini prodotti col Tempranillo sono di corpo da medio a medio alto, di colore rosso granato e con moderata acidità. Sebbene di norma il Tempranillo non sia denso, nelle perfette condizioni di coltivazione può produrre vini con una densità simile a quella del Cabernet Sauvignon ed uguali livelli alcolici. Le caratteristiche del suo sapore comprendono molte note di frutta rossa (fragola, ribes), qualche nota speziata (chiodi di garofano) ed carattere terroso ed animale. Il Tempranillo non è particolarmente profumato ed ecco perché spesso viene tagliato con vitigni molto più aromatici come la Grenache. Il Tempranillo può essere fatto con uno stile giovane, piacevole e fruttato per essere bevuto subito, oppure vinificato per maturare molti anni in botte. Al di fuori della Spagna, questo vitigno ha incontrato un limitato successo in Argentina, dov'è conosciuto come Tempranilla.

Tensivo

effetto di tensione sui profumi e sul gusto del vino prodotto dall'esuberante rilievo del grado alcolico e/o dell'acidità e/o dell'anidride carbonica

TENUE

Di colore o profumo leggeri.

tenuta

1. Poderi viticoli comprendenti i vigneti e l'annessa cantina. Se indicato in etichetta, è indice di autenticità.
2. Prova di tenuta: effettuata per accertare la stabilità del vino agli agenti esterni. Tenuta di spuma: comportamento dei vini effervescenti con spuma persistente.

termoregolazione

Regolazione della temperatura dei tini, per ottenere refrigerazione o riscaldamento del mosto, in modo da controllare la fermentazione.

termovinificazione

Riscaldamento del mosto durante la vinificazione dei vini rossi, per aumentare la solubilità delle sostanze coloranti.



TEROLDEGO

Vitigno da uva rossa con grappoli compatti e acini con buccia spessa, di colore blu-nero..

TEROLDENGO

Vitigno da uva rossa con grappoli compatti e acini con buccia spessa, di colore blu-nero. Serve solo per la vinificazione ed è coltivato prevalentemente nel Trentino.

terpenico

Composti terpenici: idrocarburi volatili tipici di alcuni vitigni (es. riesling, moscato, ecc.), talvolta precursori di aromi.

TERRAZZAMENTO

In collina quando la pendenza del terreno supera il 20% si ricorre alla sistemazione dei filari per terrazzamenti.

TERRE DI FRANCIACORTA DOC BIANCO

Vino bianco prodotto con uve Chardonnay, in maggior parte, e Pinot bianco. Il Terre di Franciacorta bianco è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di gusto particolarmente delicato. Il sapore è asciutto, fresco e vellutato. La gradazione minima è di gradi 11. Il Terre di Franciacorta Bianco con il toponimo di vigna identifica un prodotto superiore, maturato per almeno 12 mesi e lungamente affinato in bottiglia; acquista così particolare importanza e sprigiona profumi di fiori e di frutta particolarmente intensi, caratteristici e fini. La gradazione minima è di gradi 12. Adatto a tutte le portate di pesce, si sposa bene con le specialità lacustri del territorio della Franciacorta, come la tinca al forno.

TERRE DI FRANCIACORTA DOC ROSSO

Vino prodotto principalmente con uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon; in minima parte Barbera, Nebbiolo e Merlot. Le principali caratteristiche sono il colore rosso vivace, con riflessi violacei; di sapore erbaceo e fruttato. Di medio corpo, ha una gradazione minima di almeno 11 gradi. Il Terre di Franciacorta rosso che reca in etichetta il toponimo di vigna identifica un prodotto superiore e invecchiato per più tempo, è prodotto solo in vigneti selezionati ed in annate particolari. Di colore granato, vellutato ed intenso, con una gradazione minima di 12 gradi, invecchiato in legno e affinato per almeno 24 mesi. Trova il suo abbinamento ideale con carni rosse e con una specialità eccezionale delle terre di Franciacorta: il manzo all'olio.



terreno

(Terroir in francese). Parte di una tenuta, di una coltivazione, apprezzata per la qualità del suolo adatto alla produzione di specifici vini. Sapore del terreno di origine: gusto caratteristico di un vino prodotto su quel terreno, costante per annate diverse.

TERRENO (TERROIR IN FRANCESE)

Parte di una tenuta, di una coltivazione, apprezzata per la qualità del suolo adatto alla produzione di specifici vini. Sapore del terreno di origine: gusto caratteristico di un vino prodotto su quel terreno, costante per annate diverse.

TERROIR

Insieme di territorio, vitigno e tecniche di vinificazione che determinano il carattere unico di un vino.

Terrosità

sensazione tattile di fibrosità, propria di vini molto ricchi in tannino, dal tatto interno fitto e spesso

TERROSO

quando ha un chiaro sapore di terra; tipico di certi vini pugliesi usati per i tagli con i vini del settentrione.

Teso

odore o sapore (naso o palato) non rilassato, dovuto a un eccesso di acidità o di alcolicità del vino

Tessuto intimo connettivo

la trama costitutiva fitta e polposa nei vini consistenti, rada e scorrevole nei vini diluiti (dipendente dalla ricchezza del vino in estratto ed in resto d'estratto - vedi); sinonimo di fibra e di trama

Teste

vino in esame, sinonimo di campione

Tête de cuvée



Termine francese per indicare i migliori vini o spumanti di un produttore. Vedrete queste parole molto spesso sulle etichette di costosi Champagne, in particolare gli Champagne millesimati. E' un po' l'equivalente di Riserva Speciale.

TIGNOLA

Insetto che rappresenta una malattia della vite.

tignoletta

Farfalla microscopica, detta anche tortrice della vite, parassita molto dannoso per vite, che si nutre della polpa degli acini d'uva e favorisce la presenza del marciume grigio.

tino

Grande recipiente di legno, acciaio o cemento utilizzato per la fermentazione del mosto o la conservazione del vino. Tino chiuso: utilizzato nel metodo Charmat per ottenere lo spumante.

Tinto

Tinto (e la sua forma femminile, Tinta) significa "rosso" sia in spagnolo che in portoghese. I nomi di molti vini rossi ed uve di queste nazioni cominciano con questo descrittore, come Tinta Amarela, Tinta Barrica e Tinto de la Rioja.

Tipicità

Parte del giudizio su di un vino consiste nel determinare se profuma ed ha sapore come dovrebbe per quel tipo di vitigno impiegato o per la sua zona d'origine. Per esempio, un Merlot tipicamente dovrebbe offrire sapori fruttati ricchi e lussureggianti; se non lo fa questo è un punto contro di lui, poiché non mostra la corretta "tipicità" o le caratteristiche standard di un classico Merlot.

Tipo di effervescenza

L'effervescenza può essere: - vivace, - esuberante, - persistente, - fugace, - evanescente.

TIRAGE

È l'inizio della seconda fermentazione o presa di spuma. Consiste nell'imbottigliare il vino di base con l'aggiunta di lieviti e zucchero. Le bottiglie verranno messe in catasta per alcuni mesi per la presa di spuma.



Tocco

il modo, acquoso o scorrevole, con cui un vino manifesta ai recettori linguali l'entità della propria consistenza; sinonimo di tatto

TONNEAU

- Fusto o botte, termine usato in Francia con due diversi significati, sia come sinonimo di "barrique" o "pièce", sia come unità di misura indicante il contenuto di quattro barrique (in Champagne 820 litri).

Tonneaux

Fusti di rovere della capacità di circa 500 litri costruiti con la stessa tecnica delle barrique. Hanno un rapporto vino-legno minore delle barrique, per cui la cessione dei tannini al vino è leggermente più blanda che nei fusti più piccoli.

TORBIDO

E' il vino decisamente offuscato da numerose e consistenti sospensioni, privo del tutto di limpidezza.

Torchiato

vedi Vino di torchio.

TORCHIATURA

Operazione di spremitura delle vinacce eseguita con torchi. La torchiatura delle vinacce serve a ottenere un prodotto che viene utilizzato in aggiunta al vino di pigiatura (prima torchiatura) oppure per tagliar altri vini (seconda e terza torchiatura). Sottoponendo le vinacce a una torchiatura spinta e ripetuta si influisce negativamente sulle caratteristiche organolettiche finali del vino che risulta di gusto più aspro.

TORCHIATURA DELLE VINACCE

La torchiatura delle vinacce produce un vino molto colorato, ricco di tannino e poco armonico. Si tende a non farne uso nei vini di pregio.

torchio

1. Macchina che serve per comprimere le vinacce fermentate e ad estrarne il succo. 2. Luogo dove è situato il torchio.



torciòlo

Tovagliolo di servizio da Sommelier. Il Torciòlo è la versione riveduta e corretta, del vecchio frangino, Mentre il frangino è di normale cotone, il Torciòlo è fatto di un particolare tessuto antimacchia. Uno dei problemi più comuni del Sommelier è quello del tovagliolo di servizio che in breve tempo diventa inguardabile, inutilizzabile e deve essere sostituito con uno pulito. Il Torciòlo NON ha questo problema. Diviso in due parti (una bianca più larga, una rossa più piccola), vi permette di adagiare il vino sulla parte bianca (facendo risaltare la bottiglia e rendendo la presentazione più elegante) mentre con la parte rossa andrete ad asciugare eventuali gocce o pulire il collo della bottiglia prima di servirla (polvere, eventuale muffa ecc). Va da sé che sulla parte rossa le gocce di vino sono quasi invisibili, merito sia del colore che del particolare tessuto di cui è fatto il Torciòlo. Ma se fosse solo un tovagliolo di due colori, sarebbe poco innovativo (anche se tecnologicamente avanzato). Il Torciòlo presente inoltre un'asola in cui inserire il collo della bottiglia, e che permette al Torciòlo di essere sempre a posto e di non scivolare via dalla bottiglia (facendovi rischiare di perdere la presa, con risultati disastrosi per la bottiglia stessa e per la vostra professionalità) Inoltre, asciuga velocemente e vi evita di avere in mano uno straccio bagnato di vino (o acqua, per bottiglie immerse nel ghiaccio). Tutte queste particolarità (tessuto, concezione a due colori per differenti impieghi, asola per il collo) ne fanno un prodotto DAVVERO particolare ed espressamente dedicato ai sommelier (ma non solo... chiunque serva vino in maniera professionale ne guadagnerebbe in eleganza e funzionalità, ovviamente). Chiaramente non è un prodotto indispensabile "per le masse", così come anche un tovagliolo potrebbe andare bene, ma se siete dei professionisti del settore (o anche dei semplici appassionati, sicuramente avrete modo di apprezzare il Torciòlo.

Tossicità biologica

Capacità di alcune sostanze di agire per via chimica sugli organismi animali e vegetali con effetto nocivo più o meno esteso.

tostato

Odore empireumatico che ricorda quello del caffè torrefatto, della frutta secca e del pane tostato.

TOSTATO, EMPIREUMATICO

Esame Olfattivo: Sono particolari odori chimici solitamente legati all'affinamento in legno. Affumicato, bruciato, cotto, e poi cacao, caffè, orzo tostato, cioccolato, caramello, mandorla tostata, goudron (catrame), pietra focaia...

Trama

vedi fibra e tessuto intimo connettivo

TRANQUILLO



Si dice di un vino che non presenta bollicine di anidride carbonica. Si dice anche vino fermo ed è contrapposto a vino vivace e frizzante.

TRASFERIMENTO

È l'operazione di passaggio di un vino in via di maturazione da un recipiente ad un altro, questo serve per ariare e separare il vino da qualsiasi sedimento.

TRAVASO

Dopo la fermentazione alcolica si travasa il vino di base per pulirlo dai suoi sedimenti.

Trazione

effetto particolare generato dall'anidride carbonica e dall'alcol, che consiste nel tirare e nel trascinare verso i recettori olfattivi i profumi di un vino

TREBBIANO

Vitigno a uva bianca da vino coltivato nell'Italia centro-sett., a maturazione tardiva. Presenta grappoli grandi con acini sferici verdastri, succosi e dolci

TRIAGE OU TRIE

- Scelta o monda, termine indicante l'eliminazione dal grappolo, durante la vendemmia, degli acini inadatti alla vinificazione perché non maturi, attaccati dalla Botrytis o altrimenti da scartare. In Champagne nelle annate difficili si procede ad un primo passaggio per raccogliere i grappoli più maturi e poi il successivo raccolto viene adagiato su graticci perché gli addetti effettuino la scelta e la mondata dei grappoli.

TROCKEN

Questo termine tedesco viene utilizzato per indicare vini secchi adatti ad accompagnare il cibo. Traduzione letterale "secco". Contiene al massimo da 4 a 9 grammi per litro di zucchero residuo. Più è elevata l'acidità più alto può essere il residuo zuccherino.

Trockenbeerenauslese

Per capire questa lunghissima parola, è di aiuto spezzarla: trocken/appassiti; beeren/acini; auslese/raccolti. Spesso confusi con i Trocken, questi vini vengono fatti con acini appassiti, ultra-maturi che sono raccolti individualmente. Questo è il più alto titolo di Prädikat, al di sopra di Eiswein e Beerenauslese. Queste uve concentrate e mielate sono usate per produrre vini da dessert dolcissimi e perfettamente untuosi. Come i



vini Beerenauslese, questi vini sono prodotti raramente (2-3 annate ogni decennio), ma hanno abbastanza acido e zucchero da invecchiare per moltissimi anni.

TrockenBeerenAuslese (T.B.A.)

(= Vendemmia di acini selezionati secchi) Si tratta di una raccolta selezionata effettuata a mano che deve individuare solo gli acini "asciutti", cioè appassiti sulla pianta dovuto al momento avanzato della vendemmia e/o per l'attacco della muffa nobile (Botrytis Cinerea). Grado Oechsle: (peso del mosto) 150/154, Grado alcolico presente nel vino: minimo di 5,5 °. Questi VINI, abbreviati con TBA, sono i vini più rari e costosi prodotti in Germania e vengono prodotti solamente in annate particolarmente favorevoli. Sono sempre dolci. la punta della piramide qualitativa; vini di grande dolcezza e concentrazione, con aromi complessi e potenziale di invecchiamento di decenni, da chicchi avvizziti come uva passa e colpiti da muffa nobile. Il mosto prodotto da queste uve è estremamente ricco di zuccheri tanto da rendere difficoltosa la fermentazione e la gradazione alcolica di questi vini è in genere di 6°

Tronco

vino dal finale improvviso, incapace di porgere alcuna persistenza; difetto grave, ricorrente in vini carenti in consistenza

Truccato

vino che presenta un eccesso di odori o sapori legnosi derivati dal rovere di elevazione

Umificazione

L'umificazione è l'insieme dei processi demolitivi enzimatici attraverso i quali le sostanze organiche degli organismi vengono trasformate in altri prodotti organici che costituiscono l'humus.

UNGHIA

nel bicchiere è la superficie del vino a contatto del vetro.

UNTUOSO

Quando l'indice di morbidezza in un vino è alto, si dice pastoso, grasso, untuoso, mieloso.

Urea

L'urea è un composto azotato (diammide dell'acido carbonico), un solido bianco e inodoro solubile in acqua. Prodotta nel fegato in seguito alla demolizione delle sostanze proteiche delle quali costituisce il



prodotto finale del ricambio dell'azoto, eliminata con l'urina dei mammiferi (l'uomo ne produce ca. 30 grammi al giorno). L'urea trova largo impiego, fra l'altro, come fertilizzante.

UVA

È il frutto della vite, questo è costituito da un grappolo composto di acini.

UVAGGIO

Miscela di uve per la produzione di un unico vino.

Uvoso

odore o sapore di un vino che ripropone, intatta e incontaminata, "l'uvosità" del frutto compositivo, maturo e polposo sulla pianta; pregio accrescitivo e carattere organolettico che ogni vino dovrebbe presentare; sinonimo di fruttoso, con riferimento più specifico al frutto costitutivo

V.F.Q.P.R.D.

Vini Frizzanti di Qualità Prodotti in Regione Determinata

V.L.Q.P.R.D.

Vini Liquorosi di Qualità Prodotti in Regione Determinata

V.Q.P.R.D.

Vini di Qualità Prodotti in Regione Determinata

V.S.O.P.

Sigla di Very Superior Old Pale, acquavite (soprattutto cognac) invecchiata 4 o 5 anni, a seconda delle denominazioni

V.S.Q

Vino Spumante di Qualità

V.S.Q.P.R.D.



Vini Spumanti di Qualità Prodotti in Regione Determinata

V.U.P.R.D.

Classificazione europea per i vini D.O.C. e D.O.C.G.

VALLÉE DE LA MARNE

è la zona di produzione più vasta della Champagne, in cui prevale il vitigno "Pinot meunier".

vaniglia

Odore balsamico tipico di numerosi vini, che ricorda quello della vaniglia o della vanillina, può provenire dall'ossidazione del legno di quercia delle botti.

varech

Odore iodato, tipico in vini provenienti da vitigni vicini al mare, non sgradevole se in tracce, ma disgustoso se troppo insistente.

Varietà

specie di uva

VARIETALE

Indica un vino ottenuto interamente con un'unica varietà di uva.

VDQS (VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE)

Fa parte del sistema francese che garantisce la provenienza di un vino da una zona delimitata e il rispetto di alcune regole da parte dei produttori. Le norme VDQS stabiliscono: la zona che ha diritto al nome, la varietà autorizzata di uva, densità delle piante.

VECCHIO

Vino con evidenti cedimenti, di una o più, delle sue caratteristiche

Vecchio Mondo



Vedi Nuovo Mondo.

vegetale

Odore che ricorda vari tipi di vegetali, spesso gradevole, ma talvolta indice di un difetto del vino.

VEGETAZIONE IGROFILA

Vegetazione che necessita di acqua dolce e cresce in terreni umidi.

VELATO

ESAME VISIVO, Limpidezza: Notevole presenza di particelle in sospensione dovute probabilmente ad alterazioni (casses) o malattie

velatura

Deposito colorato, lenticolare formatosi sulle bottiglie di Champagne, non eliminato dallo scuotimento.

VELLUTATO

vino armonico e morbido

velo

1. Tracce o membrane colloidali visibili a occhio nudo in una bottiglia di vino. 2. Leggera sospensione solida nei vini rossi invecchiati.

VENDANGE

– Vendemmia, questo termine al singolare indica le uve ottenute con il raccolto; "vendanges" al plurale ha più significati: "la raccolta delle uve" e il complesso di operazioni della raccolta dall'inizio sino alla conclusione delle stesse.

VENDANGE TARDIVE

Vendemmia tardiva in francese.

VENDANGEOIR



- Locali di pigiatura, locali ove avviene la spremitura delle uve, dislocati in vicinanza dei vigneti; sono spesso proprietà dei "Négociant" che acquistano le uve. Ottenuto il mosto e decantato dalle impurità, lo stesso è subito trasferito presso le Maison dove avvengono la fermentazione e la successiva elaborazione.

VENDEMMIA

Si compie, a seconda delle zone e delle varietà, tra la fine di luglio e di ottobre. Il giusto grado di maturazione è accertato con l'analisi del mosto.

VENDEMMIA FRAZIONATA

Vendemmia eseguita in più passaggi, che permette di raccogliere soltanto l'uva che ha raggiunto la giusta maturazione.

Vendemmia tardiva

Quando questo termine appare nell'etichetta di un vino, significa che le uve sono state lasciate su certe viti selezionate dopo la vendemmia principale per far raggiungere loro livelli di maturazione e di contenuti zuccherini più concentrati (se avete assaggiato un'uva sovramatura o appassita, sapete quanto potente essa sia). Il risultato è un vino molto intenso, ricco e dolce, da servire come vino da dessert.

VENDIMIA

Vendemmia in spagnolo.

VÉRAISON

– Invasatura, è la fase vegetativa dell'uva in cui gli acini iniziano a colorarsi.

VERDE

(brusco, acerbo): se deriva da uva immatura.

verme

spirale del cavatappi

Vernice



odore o sapore innaturale, dissecante, che evoca sostanze chimiche quali smalti e solventi; solitamente correlato a un alto tenore in acidità volatile, o a vini molto acidi elevati in legno nuovo

VERRES

– Bicchieri, i bicchieri variano in rapporto al vino e alla zona; è meglio che siano di cristallo incolore e sottile per evidenziare limpidezza e riflessi. I bicchieri per gli Champagne hanno esigenze precise: ideale è una flûte abbastanza alta, a forma slanciata o a tulipano, con il fondo appuntito, per meglio apprezzare le caratteristiche di delicatezza e complessità del vino; se ne versa 1/3 del contenuto, in modo da valutare aroma e bouquet. La coppa e i bicchieri cilindrici o con i bordi lisci ad angolo troppo acuto sono stati detronizzati perché troppo larga la prima e poco pratici i secondi. Invece la forma della flûte facilita la formazione del perlage e della spuma e permette al bouquet degli Champagne di svilupparsi e di essere meglio apprezzati. La coppa, legata ai ricordi del passato, è invece adatta agli spumanti dolci.

Verve

fragranza acida

Vettore

individua i parametri organolettici che sono responsabili dell'energia gusto-aromatica del vino; vettori fondamentali sono l'alcol e l'anidride carbonica (ove presente)

Vibrante

nota organolettica ad alta frequenza, di matrice acetosa, che fa vibrare il profumo o il sapore avvertito; che fa vibrare il vino, sull'ugola, al momento della deglutizione; difetto che toglie suadenza e fragranza, e che assimila il gusto del vino a quello dei distillati (grappa, cognac, whisky, ecc.); solitamente proposto da vini vecchi, e/o impropriamente vinificati e invecchiati nel legno

Vieilles vignes

Espressione francese che significa "vigne vecchie". Occasionalmente potete vedere queste parole sull'etichetta di alcuni vini francesi, come ad esempio Cuvée les Chaillets Vieilles Vignes. Sebbene in generale si sia d'accordo sul fatto che le viti debbano avere almeno 25 anni di età "prima che un vignaiolo possa usare il termine "vieilles vignes", non c'è attualmente una" regolamentazione che ne limiti l'uso sulle etichette dei vini.

VIEILLISSEMENT SUR LIES

- Invecchiamento sui depositi (fecce), fase di affinamento degli Champagne, dopo il completamento della "presa di spuma". Sviluppa nel vino caratteri dovuti all'autolisi dei lieviti, con profumi molto evoluti e diversi



da quelli originari del mosto. Questa fase arricchisce ulteriormente la struttura aromatica e gustativa degli Champagne.

Vignaiolo

E' il nome del contadino che coltiva il materiale grezzo (es. le uve) che serve per fare il vino. In Francia è chiamato "viticulteur" o "vigneron"; nei paesi anglosassoni "grower".

VIGNE FRANCHE DE PIED

- sur pied franc - Vigna originaria, "Vitis vinifera" non innestata. Attualmente la vigna coltivata è innestata su ceppi di vite americana, necessità imposta dal flagello della fillossera che ha distrutto tutti i vigneti europei tra la fine dell'800 e gli inizi del '900. In Champagne questa calamità appare nel 1890 e raggiunge il suo apice nel 1911, quando si iniziò decisamente a ripiantare con viti innestate. Oggi esistono in Champagne solo due piccoli appezzamenti di mezzo ettaro ciascuno, con viti su piede originario, ad Aÿ, di proprietà della maison Bollinger, che vi ricava 2000 bottiglie all'anno di Champagne "Vieilles Vignes Françaises".

Vigne franche de pied / sur pied franc

Vigna originaria, "vitis vinifera" non innestata. Attualmente la vigna coltivata è innestata su ceppi di vite americana, necessità imposta dal flagello della fillossera che ha distrutto tutti i vigneti europei tra la fine dell'800 e gli inizi del '900. In Champagne questa calamità appare nel 1890 e raggiunge il suo apice nel 1911, quando si iniziò decisamente a ripiantare con viti innestate. Oggi esistono in Champagne solo due piccoli appezzamenti di mezzo ettaro ciascuno, con viti su piede originario, ad Aÿ, di proprietà della maison Bollinger, che vi ricava 2000 bottiglie all'anno di Champagne "Vieilles Vignes Françaises".

Vigne mère

Espressione francese che significa "vite madre" o "clone madre" ed è spesso usata per indicare il vigneto madre. Il termine si riferisce al vigneto o alle vigne (normalmente la migliore selezione) dalle quali altre viti vengono riprodotte o clonate.

VIGNERON

– Vignaiolo, la persona che coltiva la vite.

vigneto

Terreno, per lo più di notevole estensione, coltivato a viti. Insieme delle vigne coltivate in una regione o in un paese.



VIGNOBLE

– Vigneto, appezzamento piantato a vigna. Indica anche la zona complessiva atta a produrre un determinato vino.

vigoroso

Vino strutturato bene, di corpo, generoso, sostanzioso.

villages

Termine francese indicante una zona o una circoscrizione appartenente a una denominazione (es. beaujolais-villages).

Vin de garde

Espressione francese usata per indicare che un vino è fatto per invecchiare e maturare piuttosto che per un consumo immediato.

VIN DE GOUTTE

La prima leggera spremitura. Altissima qualità.

VIN DE PAYS

Nel sistema francese garantisce la provenienza da una zona delimitata.

VIN DE PRESSE

Corrisponde a quello che in toscana si definisce "strinto" ovvero vino di non alta qualità, marcatamente tannico attenuato da forti pressioni applicate alla pressa che esaurisce le vinacce alla fine della fermentazione.

VIN DE TABLE

È la categoria più bassa del vino francese, non ha una indicazione relativa all'origine geografica.

VIN DOUX NATUREL



È un vino dolce ottenuto aggiungendo alcool al mosto parzialmente fermentato.

VIN MOUSSEUX

Termine che si riferisce al vino spumante.

Vin ordinaire

Vedi Vin de table

VIÑA

Vigneto in spagnolo.

VINACCE

Indica i residui della torchiatura delle uve. Si utilizzano per produrre la grappa.

VINACCIA

Residui d'uva dopo la pigiatura e l'estrazione del mosto: è composta dalle parti legnose del grappolo e dalle bucce, e viene in genere trasferita alle distillerie per la produzione della grappa.

VINACCIOLI

I semi contenuti nell'acino dell'uva, e ricchi di tannini.

VINACCIOLO

è il seme della vite, presente nell'acino.

Vinaggio

miscela di vini diversi

VINHO

Vino in portoghese.



VINI AROMATIZZATI

vini speciali prodotti partendo da un vino bianco base neutro, al quale vengono addizionati alcol etilico o acquavite, zucchero, estratti o infusioni di erbe e spezie.

VINI DI RISERVA

Si tratta di vini di diverse annate, precedenti l'ultima vendemmia, che sono conservati in cantina e vengono utilizzati, in percentuali diverse, per l'assemblaggio dei vini di base nella formazione della cuvée di un brut senza annata.

VINI LIQUOROSI

vini base addizionati di mistelle, alcol etilico, acquavite o mosto concentrato.

VINI PASSITI

si ottengono da uve appassite naturalmente o artificialmente.

VINI SPECIALI

insieme di vini aromatizzati, vini liquorosi e vini spumanti.

VINIFICAZIONE

È il ciclo di operazioni di cantina che, terminata la vendemmia, porta la trasformazione dell'uva in vino.

VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE CARBONICA

Si usa per produrre i vini novelli: si mettono le uve in vasche entro le quali viene immessa anidride carbonica e vi permangono per un periodo di 5/20 gg, viene effettuata una solfitazione per evitare ossidazioni. La temperatura è di circa 30°C per favorire un'autofermentazione all'interno delle cellule degli acini, con produzione di glicerina e sostanze profumate. La fermentazione seguente sarà di 4/6 giorni e l'imbottigliamento deve avvenire entro il 31 dicembre dell'anno di vendemmia.

VINIFICAZIONE CONTINUA

E' applicata ai vini rossi, non di pregio. Ha il vantaggio di estrarre un grado alcolico leggermente superiore, di effettuare una fermentazione malolattica anticipata, di dare un colore più intenso e una minor percentuale di metanolo.



VINIFICAZIONE IN BIANCO

È il sistema di vinificazione generalmente adottato per la preparazione di vini bianchi da uve a bacca sia bianca che rossa. Il metodo consiste nella separazione immediata, dopo la pigiatura o pressatura soffice delle uve, del mosto dalle vinacce e dalle altre parti solide che compongono il grappolo.

VINIFICAZIONE IN ROSSO

Consiste nel fare fermentare il mosto di uve a bacca rossa a contatto delle bucce e dei vinaccioli per un certo periodo di tempo, durante il quale gli zuccheri, in una certa percentuale o totalmente, vengono trasformati in alcol. Nello stesso tempo, le sostanze contenute nelle bucce e nei vinaccioli passano in parte nel mosto in fermentazione.

VINIMATIC

Pressa continua.

vino

Prodotto della fermentazione alcolica, totale o parziale, di uva fresca ammostata o di mosti d'uva, la cui gradazione alcolimetrica acquisita non può essere inferiore al 10%, salvo eccezioni, pronto al consumo e bevibile, elaborato a norma di legge.

VINO AROMATICO

vini provenienti da uve aromatiche (da non confondere con i vini aromatizzati)

VINO AROMATIZZATO

Sono vini aromatizzati con l'aggiunta di infusione o estratti di erbe o droghe come il cardo, la centaurea, il timo, la maggiorana, l'assenzio, l'achillea, la china, il rabarbaro, la cannella, il coriandolo. Ciò per apportare al vino aromi peculiari perlopiù amarognoli.

Vino barriccato

Semplicemente è un vino che è stato invecchiato in una barrique di rovere dopo essere passato attraverso il processo di fermentazione. Spesso il termine “passato in barrique” appare sulla retroetichetta dei vini di qualità ed indica con buona probabilità che il vino ha preso alcuni aromi caratteristici della barrique come la vaniglia, il burro e così via. L'invecchiamento in barrique dà inoltre al vino un colore più intenso ed ammorbidisce i suoi tannini mentre l'ossigeno penetra lentamente attraverso i pori del legno. Quando l'enologo stabilisce che il vino è stato invecchiato abbastanza a lungo nella barrique (perché si può sovrapporre il vino agli effetti del legno), esso viene imbottigliato e, in qualche caso, lasciato ancora ad



invecchiare un po'. Molte cantine usano una combinazione di barriques nuove, vecchie di uno, due, tre anni. Esse tendono a rimpiazzare le loro barriques di rovere dopo quattro o cinque vendemmie, dal momento che all'interno si formano incrostazioni che impediscono l'interazione tra il legno ed il vino.

VINO CONCIATO

Per concia si intende l'insieme di diverse sostanze ricavate dalle uve o dal mosto e che conferiscono al vino, congiuntamente al grado alcolico, caratteristici aromi e gusti tipici delle diverse tipologie. Sono: il nostro Marsala, o i portoghesi Porto, Madeira e Moscatel de Setubal, gli spagnoli Sherry e Malaga.

Vino da collezione

Qualche cantina espone nella sua sala di degustazione una gamma delle sue annate per mostrare agli ospiti come i loro vini si sono evoluti e sono maturati (si spera) anno dopo anno. Usualmente questi vini da collezione sono venduti solo presso la cantina, ma occasionalmente una cantina può commercializzare un particolare vitigno come vino da collezione.

VINO DA DESSERT

Viene utilizzato per descrivere i vini dolci.

VINO DA TAVOLA

Questo termine si riferisce ad un vino che non ha diritto a nessuna designazione.

VINO DE MESA

Vino da tavola in spagnolo.

Vino di torchio

Quando le uve sono vendemmiate e pressate, il mosto che ne risulta viene chiamato prima spremitura. Le bucce e le polpe sono quindi spremute di nuovo per tirar fuori il liquido "rimanente, che viene chiamato ""torchiato"" o vino di torchio. Questo succo ha un colore, un sapore e tannini più concentrati della prima spremitura (c'è la stessa differenza tra succo di limone e limonata). Il vino di torchio rosso differisce dal bianco in quanto non è pressato una seconda volta fino a che non ha terminato la fermentazione (dal momento che il vino rosso è fermentato con bucce e vinaccioli). Il vino di torchio viene spesso riversato nella prima spremitura per aggiungere struttura.

VINO FERMO



Vedi Tranquillo

Vino fortificato

Un vino è considerato fortificato se vi è stato aggiunto dell'alcol. Un vino non fortificato ha circa da 11% a 14% gradi alcolici e l'aggiunta di brandy o di alcol naturale fa innalzare il livello da 15% a 21%. L'alcol viene aggiunto per molte ragioni: 1) per fermare il processo di fermentazione, quindi aumentando il contenuto zuccherino; 2) per stabilizzare il vino, rendendolo assai meno esposto al rischio di rovinarsi, anche quando rimane stappato; 3) per dargli un po' di vigore. I vini fortificati più popolari (conosciuti anche come vini da dessert o vini liquorosi) sono il Porto, il Madeira e lo Sherry.

Vino generico

Se il vino arriva in tavola in un cartone oppure in una bottiglia con il tappo a vite e porta qualche assurda etichetta con Chablis (per il vino bianco) o Borgogna (per il vino rosso), si tratta normalmente di un vino generico. Si può scommettere facilmente sul fatto che quei vini generici poco o nulla hanno a che spartire con le famose regioni vinicole di cui riportano il nome sull'etichetta.

Vino kosher

Come tutti i prodotti kosher, il vino kosher deve essere strettamente conforme alle leggi bibliche ebraiche ed essere prodotto sotto la supervisione di un rabbino (anche i lieviti devono essere kosher). Nel Nord America, il vino kosher viene usualmente fatto con le acide uve Concord ed in seguito addolcito con zucchero per abbassare l'acidità. Oggi i vini kosher sono ampiamente migliorati ed usano vitigni e metodi di vinificazione standardizzati, ma sono ancora parte integrante del cerimoniale ebraico, come nella consacrazione sabbatica o nella celebrazione della Pasqua.

Vino nobile

I vini nobili sono il meglio del meglio. Gli enologi fanno tutto il possibile per creare i vini di miglior qualità possibile. Perfetta armonia, eleganza, equilibrio e complessità sono tutti i segni caratteristici di un vino nobile.

VINO NOVELLO

La menzione può essere utilizzata solo per i vini I.G.T. e V.Q.P.R.D. e possono essere immessi al consumo dal giorno 6 novembre dell'anno di produzione delle uve e devono essere comunque imbottigliati entro il 31 dicembre dello stesso anno. Devono avere titolo alcolimetrico volumico totale minimo di almeno 11°C e residuo zuccherino non superiore a 10 g/l. Almeno il 30% deve essere ottenuto con macerazione carbonica e l'85% deve essere prodotto nella stessa annata. L'annata in etichetta è obbligatoria.



Vino organico

Come con molti altri cibi e bevande, un numero crescente di cosiddetti vini organici sta entrando sul mercato. I vini organici sono fermentati da uve coltivate senza l'uso di fertilizzanti chimici, pesticidi o erbicidi. Tuttavia, come tutti i vini, i vini organici contengono ancora solfiti, dal momento che una piccola quantità di essi viene naturalmente prodotta durante il processo di fermentazione. Le regole ed i metodi per produrre uve e vino organici dipendono dal paese d'origine e dall'ente incaricato della certificazione. La coltivazione biodinamica dell'uva e la vinificazione è un'altra scuola di pensiero organico (in Francia viene chiamata "biodynamie"): essa riguarda gran parte della pratica organica standard, ma include anche le applicazioni omeopatiche nel vigneto per il controllo degli insetti nocivi e delle malattie. Nicolas Joly, francese della Valle della Loira, è il capofila dei sostenitori dei vini biodinamici.

VINO PASSITO

è un tipo di vino che si ottiene da uve appassite sia naturalmente che artificialmente. Tra i vini passiti italiani ricordiamo il Moscato di Trani, lo Sforzato di Valtellina e l'Amarone della Valpolicella.

VINO RAFFORZATO

Vino a cui è stato aggiunto dell'alcool d'uva neutro o brandy.

VINO SPUMANTE

vino caratterizzato all'apertura dalla produzione di spuma, dovuta alla presenza di anidride carbonica prodotta con un processo di rifermentazione, che può essere in bottiglia, con metodo classico oppure in serbatoio, con metodo Marinetti o Charmat.

Vino-frutto

vino dall'indice di qualità tecnica analitica superiore, perciò dal sapore di assoluta piacevolezza. Il vino-frutto è vino emblematicamente rappresentativo dell'uva polposa, matura e incontaminata colta sulla pianta, perciò universalmente piacevole. È in pratica il vino ideale, didattico e propedeutico, da far gustare a tutti coloro che dicono di essere astemi o di non saper apprezzare il vino, giacché la polputa, morbida e intatta fruttosità che è la piacevolezza del sapore di un vino-frutto, non può che essere spontaneamente ed immediatamente apprezzata dall'universo intero degli uomini viventi. Così come naturalmente da sempre è l'uva.

VINOSO

Quando, in un vino giovane, predominano profumi che richiamano anche il mosto.

VINS DE RESERVE



- Vini di riserva, vino di annate precedenti di elevata qualità. Viene impiegato nell'assemblage per la formazione delle "Cuvée" per dare maggior completezza e corpo. Il 20% dei vini delle annate migliori viene posto in riserva per gli assemblaggi degli anni seguenti.

vintage

Termine inglese sinonimo di annata, millesimo, vendemmia.

Vintners Quality Alliance (VQA)

Un sistema di denominazione d'origine sviluppato da un'unione di produttori di vino, legislatori governativi e istituzioni di ricerca, che identifica i vini basandosi sull'origine delle uve con le quali sono prodotti. Con questo sistema il Canada si aggiunge agli altri paesi produttori di vino nello sviluppare un sistema di regolamentazioni e di standards per i suoi vini. Come le AOC francesi, ogni regione canadese detta le proprie regole sui vitigni consentiti ed i livelli zuccherini alla vendemmia. Diversamente dai vini AOC francesi, i vini VQA sono analizzati da un gruppo di esperti indipendenti e solo quelli che raggiungono o superano gli standards VQA hanno diritto alla denominazione. Questi vini possono esibire sulla bottiglia la medaglia VQA.

Viognier

Questo vitigno bianco del Rodano Settentrionale sta diventando sempre più popolare in California. Il Viognier è famosissimo per essere il solo vitigno nel Condrieu nel Rodano Settentrionale. In generale i vini fatti con il Viognier sono di corpo da medio e medio-pieno e di colore da giallo pallido a giallo dorato. Sono inoltre alcuni dei vini più aromatici ed elegantemente profumati (pesca ed albicocca secche) al mondo. L'acidità è moderatamente bassa ed il livello alcolico può essere discretamente alto. Il vino ha un ricco, quasi untuoso carattere ed un finale medio-corto. Sebbene i vini Viognier di più alta qualità possano invecchiare e migliorare con gli anni, la maggior parte danno il loro meglio nei primi tre anni.

Virile

vino potente e strutturato, di connotazione maschile (vedi), ricco in grado alcolico e tannini, di gusto tendenzialmente disequilibrato da esubero di amaro

Viscosità

sensazione tattile densa e spessa, non acquosa, generata dai vini molto consistenti

VISCOSO

Esame Visivo, Consistenza:Scende pesante, quasi sciropposo. Vini bianchi da dessert da uve bottrizzate



VITICOLTURA

E' l'insieme delle tecniche utilizzate per impiantare e condurre in produzione il vigneto. Fra i principali sistemi di allevamento della vite abbiamo l'alberello, il guyot e la pergola.

Viticultura montana

Per viticultura montana si intendono tutte quelle forme colturali caratterizzate da difficoltà strutturali permanenti come la forte pendenza o le condizioni orografiche difficili, come:1)-coltivazioni di vigneti su pendenze del terreno maggiori del 30% o altitudine superiore ai 500 m s.l.m., ad esclusione dei sistemi viticoli in altopiano. 2)-sistemi viticoli su terrazze o gradoni.3)-viticolture delle piccole isole

VITICOLTURA

Coltivazione della vite.

Vitigni classici

Il termine comprende 9 vitigni considerati classici per la loro alta qualità e per la loro capacità di essere coltivati nelle più varie condizioni geografiche e climatiche, mantenendo un loro carattere varietale sempre identificabile ed una qualità significativa. I bianchi classici sono lo Chardonnay, lo Chenin Blanc, il Riesling, il Sauvignon Blanc ed il Sémillon, mentre i rossi sono il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Syrah ed il Pinot Noir.

Vitigni nobili

Come l'Inghilterra ha la sua propria aristocrazia, così le dozzine di vitigni impiegati per fare vino hanno la loro nobiltà, una singolare classe di vitigni, che producono alcuni dei vini di più alta qualità nei vigneti di tutto il mondo. In questa lista d'élite ci sono: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Chenin Blanc e Sémillon. Quindi ci sono i vitigni maggiori, che per poter dare il loro meglio sono coltivati soltanto in aree specifiche (mentre i classici danno risultati notevoli un po' in tutto il mondo), come il Sangiovese toscano o il Tempranillo di Rioja. Assieme, i vitigni classici ed i vitigni maggiori compongono questo gruppo esclusivo conosciuto come vitigni nobili. Ricordate comunque che i vitigni nobili non danno automaticamente come risultato un nobile vino.

VITIGNI PER LA SPUMANTIZZAZIONE

Per fare il vino di base si utilizzano, generalmente, vini ottenuti da vitigni diversi. Conformemente al disciplinare, per la produzione dei Franciacorta sono impiegati vini ottenuti da tre vitigni: Pinot Nero (uve a bacca nera), Chardonnay e Pinot Bianco (uve a bacca bianca). Fa eccezione il Satèn, ottenuto solo da vitigni Chardonnay e Pinot Bianco.



VITIGNO

Varietà di vite coltivata.

Vitis vinifera

E' la specie di vite europea con la quale sono fatti quasi tutti i vini. Per esempio, tutti i classici e maggiori vitigni come lo Chardonnay ed il Cabernet Sauvignon sono "vitis vinifera".

VIVACE

presenza tracce di anidride carbonica

vivacità

Caratteristica di un vino leggero, fresco, lievemente acido.

VIVO

quando è ricco di acidità fisa che impressiona vivacemente il palato senza aggredire.

Volatile

vino lieve, poco estrattivo, femminile; di solito con alcol in isolata evidenza; sinonimo di aereo e di etereo

Volatile (acidità)

componente chimico del vino misurato in g/l di acido acetico; in eccesso, produce un odore innaturale e acetoso (vernice), un gusto acescente, agro, amarognolo, e una deglutizione bruciante e/o vibrante. Agente chimico-fisico del difetto acetoso, ove alta è difetto grave

Volume espressivo

intensità con la quale un vino offre all'esame dei sensi l'ammontare di profumi e di sapori di cui è dotato (alto nei vini ricchi di estratto e di alcol, basso in quelli inconsistenti)

VQA

Acronimo per Vintners Quality Alliance.



VQPRD (VIN DE QUALITÉ PRODUIT DANS UNE RÉGION DÉTÉE)

Sta per QWPSR in francese.

Vuoto

Un vino che manca di sapore è considerato “scarno”. Ma se un vino è privo di ogni sorta di sapore, corpo o complessità viene indicato come vuoto (il peggior incubo di un enologo). Responsabile di tutto questo è normalmente una vendemmia povera o mal condotta.

X.O.

Acronimo di Extra old, sinonimo di stravecchio, acquavite invecchiata più di 5 anni.

Xenobiotico

Detto di sostanza non presente naturalmente in un determinato ambiente ed estranea alle normali funzioni metaboliche degli organismi.

zaffatura

Operazione di disinfezione di una botte, bruciando uno stoppino impregnato di zolfo.

ZAFFO

Cilindretto di legno appuntito a un'estremità utilizzato per turare la spina delle botti o il buco in esse praticate per spillarne il vino.

zimasi

Enzima responsabile della catalisi degli zuccheri (glucosio e fruttosio) in alcol etilico, durante la fermentazione.

Zinfandel

Sebbene alcune tracce colleghino le origini genetiche dello Zinfandel al vitigno Primitivo dell'Italia Meridionale, i californiani hanno considerato lo Zinfandel come un loro vitigno esclusivo per più di un secolo. Infatti, esclusi pochi produttori in Australia e Sud Africa, questo straordinario e versatile vitigno è coltivato solamente negli Stati Uniti. E' una bella uva, con chicchi grassi e grossi, di un colore blu scuro che sono dolci e pieni di succo. Negli anni Settanta guadagnò un enorme seguito quando Gallo mise in commercio una versione leggera e leggermente dolce chiamata White Zinfandel. Ma adesso che la moda dello White Zinfandel è passata, gli enologi californiani stanno producendo di nuovo grandi Zinfandel, dal



frutto di ciliegia intenso ed abbastanza corpo da abbinarsi con manzo, selvaggina, salsicce ed ogni altro piatto robusto o piccante. Lo Zinfandel può dare inoltre vita a vini sullo stile del Porto od a vini di corpo leggero sullo stile dei Claret. Al suo meglio, lo Zinfandel è un vino ricco, robusto e fruttato con spiccate note pepate. E' spesso alto di alcol e ha un finale inequivocabilmente caldo. E' coltivato per la maggior parte nella California Settentrionale, con i migliori vini che vengono dalle regioni costiere più fredde.

zolfo

1.Elemento usato nella vinificazione (es. zaffatura, solfitazione), per scopi antiossidanti od antisettici. 2. Odore chimico simile a quello dell'anidride solforosa.

Zoocenosi

La zoocenosi è l'insieme degli animali che convivono in un determinato ambiente (o biotopo).

ZUCCHERAGGIO

Operazione che consiste nell'aggiunta di saccarosio al mosto prima della fermentazione alcolica. In Champagne è prevista ma rigidamente regolamentata dalla legge e viene autorizzata per decreto solo quando si rende assolutamente necessaria.

ZUCCHERI

Le sostanze zuccherine che appartengono al vino si dividono in due categorie chimiche: gli zuccheri, che provengono dall'uva e gli alcoli. Gli zuccheri provenienti dall'uva (glucosio, fruttosio, arabinosio, xilosio) sono presenti in quantità abbastanza elevate e non fermentati nei vini dolci e liquorosi; ma rimangono in piccola quantità (zuccheri residui) anche nei vini secchi.

Zuccheri residui

sostanze zuccherine presenti nei vini dolci od in misura minore, in quelli equilibrati

Zuccheri riduttori

sostanze zuccherine infermentescibili presenti nei vini equilibrati (bianchi e rossi) quasi a livello di tracce (0-2 grammi per litro)

ZUCCHERO

È un ingrediente fondamentale dell'uva. Durante la fermentazione viene trasformato in alcool mediante l'azione dei lieviti.



ZUCCHERO RESIDUO

È la quantità di zucchero rimasto nel vino dopo la fermentazione quando è pronto per essere imbottigliato.