

**a.i.s.** acronimo di Associazione Italiana Sommeliers

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

**abboccato** Vino dolce, ma con residuo zuccherino meno evidente (medium dry, demi-sec, halbtrocken, semi seco, meio seco)

**acerbo** Vino ricco di acidi, prodotto con uve acerbe.

**acescenza** Alterazione del sapore di un vino causata dall'acido acetico se in quantità superiore a 1g/litro

**acidità** Causata dagli acidi liberi naturali contenuti nel vino, conferisce freschezza. Se eccessiva, il vino è aggressivo e acerbo; se carente, è piatto.

**acidulo** Vino vivace, con predominante sensazione di acidità, immaturo

**acquavite** Bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di succhi vegetali seguita da distillazione

**acre** Sensazione olfattiva o gustativa pungente

**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".

**affinamento** 1. Operazioni mirate al miglioramento delle condizioni di maturazione del vino durante il periodo dell'invecchiamento. 2. Taglio di acqueviti per ottenere prodotti di qualità superiore.

**affumicato** Odore gradevole che ricorda gli alimenti affumicati.

**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.

**aggressivo** Vino molto acido, che irrita le mucose.

**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.

**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

**alcol** 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)

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

**alcolico** Vino corposo, robusto, con alto tenore di alcol, che si percepisce in bocca con una sensazione di calore, oppure vino non equilibrato per l'eccessiva presenza di alcol.

**alcolimetro** Strumento che misura il tenore di alcol nelle bevande alcoliche.

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

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

**amabile** Vino con chiara ma non predominante sensazione di dolcezza

**amaro** In alcuni vini rossi tannici sintomo di qualità, può essere un difetto se molto pronunciato.

**ambientare** Portare il vino a temperatura ambiente, in modo che raggiunga la temperatura di servizio, specialmente i rossi, ed esprima tutta la sua fragranza.

**ambrato** Vino bianco il cui colore o le sfumature ricordano l'ambra. Segnale di evoluzione o tipicità del vino (es: ottenuto con uve surmaturate). In altro caso sintomo di alterazione

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

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

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

**ampelografia** Scienza che descrive e classifica la vite nelle sue varietà (vitigni e cloni) e nei suoi

comportamenti.

**ampelologia** Scienza della coltivazione della vite.

**ampio** Vino dalla complessa descrizione olfattiva.

**anemico** Vino i cui caratteri sono insignificanti al gusto.

**aneto** Odore speziato che ricorda l'anice o il finocchio.

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

**anidride** *Anidride carbonica*: CO<sub>2</sub>, 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*: SO<sub>2</sub>, ossido acido, gas prodotto dalla combustione dello zolfo nell'atmosfera, dalle proprietà antiossidanti e antisettiche. Utilizzata nelle pratiche di cantina

**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** Anno della vendemmia (raccolta), detta anche "*millesimo*"

**anosmia** Incapacità di percepire gli odori.

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

**apice** Fase culminante del ciclo di vita di un vino.

**appassito** Odore di fiori appassiti.

**aranciato** riflesso arancione di alcuni vini rossi, indice di invecchiamento.

**archetti** Curvature più o meno regolari dovute alla presenza maggiore o minore di componenti alcolici. L'alcol etilico, essendo un componente volatile, tende ad evaporare aumentando la densità del liquido che ricade sul fondo. Se il rapporto etanolo/glicerolo è a favore del primo si osservano archetti fitti, nel rapporto etanolo/glicerolo a favore del secondo gli archetti sono più ampi.

**argilloso** Suolo costituito prevalentemente da argille.

**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.

**armonico** Vino con perfetta combinazione delle componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche

**aroma** Sensazione olfattiva dei vini, insieme di odori elementari. Questi derivano da numerose componenti: acidi, alcol, aldeidi, chetoni, esteri, ecc.

**aromatico** Tipico sentore di alcuni vitigni, detti appunto *aromatici*. Gewurztraminer, Brachetto, Moscato, Malvasia

**arricchimento** Operazione con cui viene aumentato il tenore alcolico del mosto (mediante zuccheraggio, addizione di mosto d'uva concentrato, concentrazione di mosti o del vino da tavola, mediante concentrazione frigorifica).

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

**ascendente** Vino ricco di alcol e di componenti volatili.

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

**asprezza** Caratteristica di un vino ruvido, aspro e astringente.

**asprigno** Vino leggermente acido.

**aspro** Vino astringente

**astringente** Che disidrata il palato mediante i tannini. Si tratta generalmente di un vino giovane, ancora molto tannico

**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.

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

**austero** Vino corposo non molto vellutato.

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

**avvinare** Sciacquare un bicchiere con piccola quantità di vino o acquavite e prepararlo alla degustazione

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

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

**balthazar** bottiglia usata solitamente per gli spumanti e gli Champagne, della capacità di 16 bottiglie da 0.75 lt (12 litri)

**barbatella** giovane pianta di vite con radici

**barile** botte di quercia e castagno per la conservazione del vino.

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

**barrique** tipica botte di origine francese, costituito da doghe di quercia, di capacità variabile secondo le diverse regioni viticole. La più nota è la barrique bordolese da 225 litri, ma anche quella del Cognac da 205 lt

**batonnage** 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)

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

**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

**beverino** di pronta beva, facile beva

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

**bidule** otturatore di plastica, per assicurare la tenuta ermetica tra la capsula e il collo della bottiglia, utilizzato durante la presa di spuma in bottiglia;

**bigoncia** Recipiente di vimini, di doghe di legno, di metallo o di plastica, fissato sulle spalle con cinghie e utilizzato per il trasporto di uva durante la vendemmia. Questa gerla è generalmente da 50lt; in Ungheria esiste il *puttonyos*, da 25kg

**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.

**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

**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

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

**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 a spalle sciolate con capacità di 0.75 l.

**botricina** Sostanza prodotta dalla Botrytis cinerea, antibiotico.

**botritizzato** Vendemmia o uve colpite da marciume (nobile o grigio)

**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).

**bottaio** Artigiano che costruisce le botti.

**botte** Recipiente costituito da doghe tenute insieme da cerchi di ferro dolce, di capacità variabile, adibito al trasporto e alla conservazione dei vini. La botte bordolese ha volume pari a quattro barriques da 225 litri, per un totale di 900 litri.

**bottiglia** Recipiente di liquidi a collo stretto di capacità variabile. *Malattia della bottiglia*: sapore amaro

di un vino dopo l'imbottigliamento (dovuta a ossidazione).

**bouchonné** termine francese che sta ad indicare il difetto di *tappo*

**bouquet** Insieme delle sensazioni olfattive terziarie che si sviluppano durante la maturazione e l'invecchiamento dei vini.

**brandy** Prodotto ottenuto dalla distillazione di vino.

**brillante** Vino chiaro con riflessi brillanti. Termine generalmente utilizzato nell'esame visivo di vino bianco o meglio spumante

**brocca** Sinonimo di bricco o caraffa

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

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

**brut** 1. Champagne o spumante il cui zucchero residuo è inferiore a 15 g/l. 2. *Extra brut*: zucchero residuo compreso fra 0 e 6. *Brut de brut o brut zero o dosage zero o pas dosé*: senza zucchero residuo, senza aggiunta di zucchero o alcol e non dosato con liqueur d'expédition.

**buccia** Membrana che avvolge il corpo dell'acino d'uva

**cacao** Odore empireumatico caratteristico dei vini maturi, specialmente 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** Vino la cui gradazione alcolica è preponderante in bocca, che procura nello stomaco una sensazione di calore e di pienezza.

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

**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*.

**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** Massa schiumosa costituita da residui solidi (grume, sostanze peptiche e mucillaginose, raspi, ecc.) che l'ebollizione dei mosti di uve rosse fa salire sulla superficie dei tini durante la fermentazione.

**capsula** Strumento a forma di calotta o di cappellotto, di metallo o plastica, adoperato per la chiusura di bottiglie o per ricoprire il collo delle medesime dopo la tappatura.

**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.

**carato** Fusto con capacità variabile da 200 a 300 litri (218 a 228 in Borgogna). In Champagne unità di misura pari a 205 litri.

**carattere** 1. Caratteristiche di un tipo di vino. 2. *Caratteri organolettici*: proprietà di un vino riferite ai suoi componenti originali e non, percepibili durante la degustazione, stimolanti a livello sensoriale (vista, odorato, gusto) riferite alle funzioni rappresentative (oggettive/rappresentative) o affettive.

**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.

**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).

**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).

**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).

**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.

**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.

**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.

**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.

**ceppo** Pianta di vite.

**Champagne** Vino spumante elaborato nella regione della Champagne secondo una vinificazione di tipo specifico, detta metodo champenois o tradizionale.

**Champenois** cfr. Metodo classico

**chiarretto** Vino rosso chiaro, quasi rosato, leggero.

**chiarificazione** Operazione finalizzata all'eliminazione dei residui solidi sospesi nel mosto o in un vino torbido mediante chiarificazione spontanea o l'impiego di differenti procedimenti come la centrifugazione, il collaggio e la filtrazione.

**chiuso** Vino che non libera i propri aromi e le sensazioni gustative nel loro insieme.

**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, 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.

**ciotola** Bicchiere per il vino, privo di piede e di manico.

**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.

**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.

**cocchiume** Pezzo a tronco di cono, spesso di legno, adoperato per tappare il foro aperto sui fusti e le botti. *Cocchiume di lato*: fusto leggermente spostato in modo da evitare, essendo il cocchiume a contatto del vino, penetrazioni d'aria o evaporazione. Fusto o, per metonimia, vino con il cocchiume di lato. *Cocchiume a settico*: strumento per purificare l'aria che entra in un tino (a contatto del vino) facendola gorgogliare attraverso una soluzione di anidride carbonica.

**colla** Prodotto enologico utilizzato per la chiarificazione dei vini (albumina, chiaro d'uovo, caseina,

sangue in polvere, gelatina).

**collaggio** Pratica enologica di chiarificazione e stabilizzazione del vino mediante l'uso di additivi. Così facendo, le particelle sospese vengono portate sul fondo del recipiente. Il collaggio permette anche di ammorbidire i vini liberandoli dalle sostanze polifenoliche molto astringenti.

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

**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).

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

**compatto** Vino non trasparente, pesante, denso.

**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).

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

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

**consistente** 1. Vino equilibrato, sodo, denso, armonico. 2. Vino con punte acide e tanniche ma senza durezza, corposo, mordente, di nerbo ma con equilibrio.

**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).

**coppiere** Ufficiale di corte incaricato di servire il vino ai sovrani.

**corpo** 1. Struttura di un vino solido, ricco di estratto secco e di alcol, vinoso, completo e denso. 2.

*Avere corpo*: possedere untuosità, consistenza e tutti gli elementi necessari all'equilibrio generale del vino stesso.

**correzione** 1. Sospensione (mutizzazione) della fermentazione mediante aggiunta di alcol in un mosto o vino per aumentarne la gradazione alcolica. Operazione illecita se praticata al fine di aumentare la titolazione alcolometrica 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...

**corto** Vino cedevole alla degustazione, con retrogusto non persistente o nullo.

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

**crémant** 1. Vino effervescente/spumante, dalla spuma leggera e setosa per la ridotta presenza di CO<sub>2</sub>; 2. Spumante prodotto con metodo Champenois al di fuori della Champagne (es: Alsace)

**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.

**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.

**cru** 1. Vitigno molto spesso nobile (dovuto alla natura dell'ambiente di crescita). 2. Il prodotto che deriva da quel vitigno.

**cultivar** Varietà di vitigno ottenuta per selezione e mantenuta in coltivazione.

**cuoio** Odore empireumatico caratteristico di alcuni vini evoluti o vecchi.

**cuvée** Contenuto di un tino, di un barile o di una botte e rappresentativo di un vigneto, di un vitigno, di un terreno o di un fattore tipico. Nella Champagne, vino scelto per il taglio. *Testa di cuvée*: prima cuvée, la migliore, ottenuta dalla vinificazione di un vigneto specifico, proveniente da una scelta di uve ottime e rare.

**débloccage** 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** Vino molto leggero, incolore, povero di alcol e di estratto secco.

**decantazione** Separazione delle fecce dei sedimenti solidi depositatisi nel contenitore del vino dalla parte liquida. Travaso di un vino dalla bottiglia alla caraffa, praticato dal Sommelier, per ossigenarlo e depositare le fecce.

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

**decrepito** Vino che ha concluso il ciclo evolutivo e non ha più niente da dire.

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

**demi-sec** Champagne o spumante con tenore zuccherino compreso tra 33 e 50 g/l.

**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 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.

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

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

**diluito** Vino poco concentrato e poco intenso.

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

**diraspate** Separare gli acini dai raspi.

**diraspatrice** Strumento per diraspate le uve.

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

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

**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.

**doga** Asse di legno incurvata utilizzata nella fabbricazione delle botti.

**dolce** Vino che contiene, ai sensi di legge, più di 50 g di zuccheri riduttori (glucosio e fruttosio) per litro (es. vino dolce naturale, vino da liquore, liquoroso, spumante, ecc.). Vino che ha un sapore dolce in equilibrio con gli altri componenti sapidi.

**dosaggio** Miscela di spillatura aggiunta allo spumante elaborato secondo il metodo tradizionale, dopo il *dégorgement* e che ne determina il tipo (brut, sec, demi-sec...)

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

**duro** Vini giovani privi di morbidezza, rotondità, poco vellutati e gradevoli, con sostanze tanniche eccedenti.

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

**eiswein** ("Vino di ghiaccio" in tedesco). Vino ottenuto da uve gelate, raccolte durante i primi freddi.

**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.).

**enantico** Relativo ai profumi e agli aromi del vino.

**erbaceo** Odore vegetale, di erba fresca. Sintomatico di cattiva qualità del vino, prodotto da uve non mature.

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

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

**etereo** Odore caratteristico dei vini maturi e invecchiati, originato da composti organici volatili.

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

**ettaro** Unità di misura di superficie agraria pari a 10.000 m<sup>2</sup>.

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

**extra-brut** Spumanti e Champagne con sostanze zuccherine residue entro i 6 grammi per litro.

**extra-dry** Spumanti e Champagne con sostanze zuccherine residue comprese fra i 12 e i 20 grammi per litro.

**f.i.s.a.r.** Acronimo di Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori.

**feccia** Solidi sedimentati sul fondo delle bottiglie. *Gusto di feccia*: sapore di un vino restato a lungo a contatto con le proprie fecce, agre, terroso, di lieviti. *Colore feccia*: rosso violaceo. *Messa in bottiglia sulle fecce*: vino non filtrato, a contatto con le sue fecce.

**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.

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

**fermentazione** 1. Operazione che consiste nel fare fermentare l'uva nei tini per un periodo che varia per il tipo di prodotto desiderato, la qualità delle uve, durante la quale avviene la fermentazione alcolica e l'estrazione delle sostanze coloranti. 2. Insieme dei processi chimici di demolizione degli zuccheri a opera di enzimi contenuti nei fermenti. *Fermentazione alcolica*: processo di trasformazione degli zuccheri contenuti nel succo d'uva in alcol etilico e anidride carbonica ed altri elementi. *Fermentazione malolattica*: processo di trasformazione dell'acido malico in acido lattico e anidride carbonica, da parte di batteri. *Seconda fermentazione*: 1. Ripresa della fermentazione in un vino con piccoli residui zuccherini. 2. Presa di spuma.

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

**fiacco** Vino senza consistenza, molle, contenente un eccesso di zuccheri, poco acido.

**fiasco** Bottiglia di vetro soffiato, dal collo allungato, fondo curvo, rivestita di paglia, usata in passato.

**filante** Vino oleoso, malato per la presenza di batteri.

**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.

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

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

**fine** Vino elegante, delicato, molto aromatico.

**flemma** Distillato ricco di impurità volatili.

**flûte** Bicchiere a calice, alto e stretto, utilizzato per spumante e Champagne, in quanto favorisce la formazione di bollicine.

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

**foglietta** Misura vinicola utilizzata a Roma, corrispondente a mezzo litro.

**fortificato** Vino irrobustito per l'aggiunta di alcol.

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

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

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

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

**fresco** Vino lievemente alcolico e acidulo, equilibrato.

**fruttato** Insieme di odori di un vino che ricordano quelli dell'uva e della frutta matura.

**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.

**gabbietta** Intelaiatura metallica fissata al collo delle bottiglie di spumante e di Champagne, atta a contenere il tappo dalla spinta dell'anidride carbonica.

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

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

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

**gassoso** Vino che contiene un eccesso di anidride carbonica.

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

**generoso** Vino denso, di corpo, che riscalda lo stomaco, ma lascia libero lo spirito.

**germogliazione** Sviluppo dei germogli della vite, in primavera.

**giovane** 1. Vino immaturo, privo di sapidità e di finezza. 2. Vino dell'annata che ha sviluppato tutte le sue caratteristiche, pronto al rapido consumo.

**girato** Alterazione del vino dovuta a batteri, caratterizzata da colorazione bruna e opaca, odore acetato e perdita di acido tartarico.

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

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

**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.

**granata** Colore di un vino rosso scuro.

**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.

**grasso** 1. Vino untuoso, morbido, carnoso, ricco di glicerina e di alcol. 2. Vino affetto da grassume.

**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 sovraturazione.

**graves** Terreno costituito da piccoli ciottoli morenici, sabbie ed argilla.

**grossolano** Vino duro, pesante, tannico, comune.

**gruma** Sedimento cristallizzato di tartaro greggio, causato dal vino, presente nei tini e nelle bottiglie, dall'odore molto sgradevole.

**grume** Sospensioni solide presenti nel mosto.

**habillage** cfr. abbigliamento

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

**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.

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

**imbottare** Riempire le botti di vino, con l'uso di imbuti.

**immaturo** Vino ancora troppo giovane per poterne valutare i caratteri organolettici.

**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.

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

**I.N.A.O.** Sigla dell'Istituto nazionale delle denominazioni d'origine, ente pubblico francese responsabile delle denominazioni d'origine.

**incisivo** Vino vivace, mordente, assai acido.

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

**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).

**innesto** Operazione consistente nell'inserire in una pianta (detta portainnesto, radicata) la parte gemmifera di un'altra pianta (detta nesto) di specie o varietà diversa, allo scopo di ottenere un nuovo individuo, allo scopo di renderla più resistente alla fillossera.

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

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

**invaiaura** 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** Ciclo di sviluppo del vino, dalla giovinezza all'età matura, che consiste nel mutamento delle caratteristiche organolettiche e costitutive, dovute a fenomeni d'origine fisica, chimica e biologica (quali ossidazione lenta, per taluni vini, o riduzione per altri).

**iposmia** Ottundimento della sensibilità olfattiva.

**jeroboam** Bottiglia di vino di grande formato, pari a sei bottiglie ordinarie nella regione di Bordeaux e a quattro nella Champagne.

**kasher** Vino elaborato secondo il rito ebraico, sotto permanente controllo del rabbino.

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

**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.

**lacrime** Sinonimo di archetto

**latteo o lattescente** Vino torbido e velato, con l'aspetto del latte.

**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.

**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.

**lievito** Complesso di miceti unicellulari che sono in grado di provocare, mediante enzimi da loro prodotti, la fermentazione alcolica. *Odore di lievito*: odore lieve percepibile dopo la fermentazione. Anche coltura di lieviti utilizzata per l'inseminazione di mosti o di vini, per accelerarne la fermentazione, sia malolattica sia alcolica (lieviti di tiratura: necessari per la presa di spuma).

**limpido** Vino trasparente, chiaro, privo di sostanze in sospensione.

**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.

**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** Vino bianco untuoso, con presenza di zuccheri residui non fermentati.

**losco** Vino privo di limpidezza, torbido, velato.

**luce** Gusto di luce: sapore di ossidato, caratteristico in un vino esposto per lungo tempo alla luce.

**lungo** Vino di qualità, con grande persistenza aromatica (P.A.I.), anche dopo la deglutizione.

**macchia** Odore che ricorda quello della macchia mediterranea, con profumi di rosmarino, timo, lavanda,

**macchiato** Vino bianco macchiato: proveniente da uve bianche con buccia colorata.

**macerazione** Operazione consistente nel contatto tra il mosto e le parti solide dell'uva, atta a ottenerne aromi e colori caratteristici. *Macerazione carbonica*: fermentazione delle uve in atmosfera satura di anidride carbonica.

**maderizzato** Difetto di un vino bianco che, a causa di un'ossidazione, con l'invecchiamento assume colore giallo dorato o ambrato e il sapore e l'odore del mader.

**madre** Madre dell'aceto: membrana superficiale gelatinosa che si forma nei vini acetosi o malati di acescenza.

**magnum** Bottiglia con capacità pari al doppio delle bottiglie ordinarie.

**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.

**malolattico** Riferito ai batteri e agli enzimi che provocano la fermentazione malolattica.

**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.

**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.

**mathusalem** Bottiglia di grandi dimensioni, della capacità di otto bottiglie ordinarie, oggi poco usata.

**maturazione** Lo sviluppo dell'uva, che la porta all'aumento del grado zuccherino e alla diminuzione dell'acidità.

**medicinale** Odore chimico, di acido fenico, emanato da vini provenienti da uve marce.

**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.

**microclima** Condizioni climatiche di un'area ristretta, di un vigneto.

**millesimato** Bottiglia di vino che porta l'indicazione dell'annata di raccolta sull'etichetta.

**millesimo** Annata di una vendemmia o anno di nascita di un vino o di un'acquavite.

**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).

**mistura** Miscela di vino di spillatura, liquore e lieviti, che si effettua prima della spillatura.

**molle** Vino privo di corpo, senza vigore e consistenza, magro.

**moltiplicatore** Tino usato per la coltura dei lieviti destinati all'inseminazione.

**mondatura** Scelta delle uve nella Champagne.

**morbido** Vino di consistenza fine e rotonda, scorrevole, senza asprezza.

**mordente** Vino aspro, acerbo, non armonico, tenace.

**mostimetro** Strumento impiegato in enologia per stabilire la quantità di zucchero presente nel mosto.

**mosto** Succo ottenuto dalla pigiatura dell'uva fresca, non ancora fermentato, contenente particelle solide. *Mosto concentrato*: mosto di volume ridotto a causa dell'espulsione di acqua in esso contenuta, mediante calore o congelamento.

**muid** Barile di capacità diversa, secondo la regione vinicola (da 400 a 640 litri). Più utilizzato il mezzo muid.

**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.

**nabuchodonosor** Bottiglia gigante con capacità pari a venti bottiglie ordinarie.

**naturale** Vino non adulterato con l'aggiunta di prodotti illeciti. *Vino dolce naturale*: vino con aggiunta di alcol durante la fermentazione.

**nerbo** Avere nerbo: vino quando è ben strutturato, equilibrato, vivace.

**netto** Vino schietto, franco, senza difetti.

**neutro** 1. Vino privo di carattere, senza una personalità ben definita. 2. *Alcol neutro*: alcol con titolo alcolimetrico maggiore del 96%, privo di sapori estranei.

**nobile** 1. Vitigno eccellente, in grado di produrre vini di ottima qualità, quali quelli Doc. 2. Vedi marciume nobile

**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.

**novello** Vino ottenuto con una particolare tecnica di fermentazione e imbottigliato un mese e mezzo o due dopo la vendemmia, cosicché risulta profumato e fragrante, ma inadatto all'invecchiamento.

**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.

**oidio** Fungo delle Erisifacee, parassita della vigna, di cui colpisce le parti verdi lasciando una polvere bianca.

**oinochoe** Vaso di produzione arcaica greca a forma di brocca, usato per attingere il vino nel cratere e per mescerlo nelle coppe.

**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.

**olio** Olio di lino: olio vegetale impiegato per ungere la parete esterna dei fusti. *Olio di paraffina*: olio utilizzato come antiossidante per il vino.

**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.

**opalescente** Vino dall'aspetto latteo, torbido, talvolta iridescente.

**organolettico** Caratteri organolettici: proprietà di un vino percepibili durante la degustazione e valutabili attraverso i sensi della vista, dell'olfatto e del gusto, sia dal punto affettivo sia propriamente oggettivo.

**orografia** Studio delle catene montuose.

**ossidazione** Reazione chimica durante la quale un elemento o una molecola cede elettroni, cambiando completamente la sua struttura. Durante la maturazione di un vino si hanno ossidazioni di alcuni suoi

componenti, che possono perfezionarlo o alterarlo (es. maderizzazione, acetificazione).

**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** Colore giallo chiaro e brillante, che ricorda quella della paglia di grano.

**palizzare** Fissare i germogli della vite a fili di ferro tesi tra i pali della vigna.

**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.

**passato** Vino conservato troppo a lungo, opaco, poco brillante.

**pastorizzazione** Processo di riscaldamento a bassa temperatura (60-65°C) per pochi minuti, e rapido raffreddamento, che consente la disinfezione e la conservazione del vino; usata soprattutto per i vini da tavola. *Pastorizzazione-flash*: processo di riscaldamento rapido ad alte temperature, e rapido raffreddamento, che permette di ridurre la popolazione microbica.

**pavone** Fare la coda di pavone: si dice di un vino ricco di sensazioni e di qualità alla degustazione.

**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.

**peptizzazione** Trasformazione di una sostanza dallo stato colloidale allo stato liquido.

**peronospora** Fungo parassita della vite che provoca l'omonima malattia, che colpisce foglie e frutti.

**persistenza** Continua durata. *Persistenza aromatica intensa*: permanere uniforme dell'aroma di un vino dopo la deglutizione.

**personalità** Tutto ciò che caratterizza le qualità organolettiche di un vino, causate dalle peculiarità proprie e dagli interventi del viticoltore.

**pesante** Vino molto tannico, denso e colorato, troppo strutturato e disarmonico.

**pianto** Pianto della vigna: liquido che fuoriesce dalle incisioni di potatura delle viti.

**piatto** Vino privo di carattere e di acidità.

**pieno** Vino equilibrato, rotondo, completo, compatto.

**pigiare** Schiacciare, pestare l'uva per trarne il mosto.

**pinta** 1. Antica unità di misura di volume per fluidi, variabile secondo la provincia. 2. Recipiente da un litro.

**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.

**portainnesto** Parte di un ibrido di *Vitis vinifera* e di vite americana su cui si innesta la vite per renderla resistente alla fillossera.

**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.).

**presa di spuma** Tecnica che mira, attraverso la seconda fermentazione, a creare sovrappressione di anidride carbonica disciolta nel vino, rendendolo spumante.

**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)

**pronta beva, vino di pronta beva** Vino giunto a piena maturazione e pronto ad essere bevuto, o vino che non sopporta invecchiamento.

**propaggine** Ramo piegato e in parte sotterrato perché metta radici e, separato dalla madre, costituisca una nuova pianta.

**pungente** Vino leggermente acescente, ricco di acidità

**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** Cavalletto di legno inclinato e forato, su cui si pongono le bottiglie di spumante e Champagne prima dello scuotimento manuale.

**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

**quarto** Bottiglia contenente circa un quarto di litro di vino, per estensione caraffa della stessa capacità.

**raffermo** Acquavite naturale, senza aggiunta d'acqua distillata, titolata a 60°.

**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** Struttura del grappolo dell'uva, costituita dal peduncolo, dall'asse principale, da diramazioni secondarie e dai pedicelli. *Gusto di raspo (o rasposo)*: sapore acre, aspro, ricco di tannini giovani di un vino i cui raspi sono stati troppo pigiati, o hanno macerato troppo a lungo.

**ratafià** Mistella che si ottiene dall'arresto della fermentazione alcolica del mosto con aggiunta di acquavite.

**rendimento** Rendimento di base: produzione di quantità di uva stabilita per ettaro. *Rendimento Doc*: rendimento massimo per ettaro, fissato nel disciplinare.

**retrogusto** Residuo caratteristico di sapore che si percepisce in un vino dopo la degustazione.

**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.

**ridotto** Odore, gusto di ridotto: spiacevole, con sfumature animali, dovuto al fatto che il vino sopporta male la fase di riduzione, che normalmente lo migliora.

**riduzione** Reazione chimica durante la quale un elemento o una molecola acquista elettroni, cambiando completamente la sua struttura.

**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.

**robusto** 1. Vino ben strutturato, di carattere, pieno, completo. 2. Vino ricco di espressioni, alcolico, ma equilibrato. 3. Vino ben strutturato, completo, equilibrato nei suoi componenti, solido, di lunga conservazione.

**rosato** Colore dei vini vinificati in rosato, cioè da mosto di uve rosse posto a breve contatto con le bucce durante la fermentazione per ottenere il colore desiderato. Vi sono svariate sfumature di rosa: rosa pallido o sostenuto, cerasuolo, occhio di pernice, corallo, ecc.

**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 ossidiche, causate dall'esposizione all'aria, rotture idrolasiche, nei vini rossi invecchiate, con precipitazione delle sostanze coloranti.

**ruvido** Vino giovane, appena spillato, con solidi presenti in sospensione.

**saccaromicete (saccharomyces)** Funghi unicellulari di specie diverse, responsabili della fermentazione alcolica, vale a dire della trasformazione del glucosio in alcol etilico.

**salmanazar** Bottiglia di grandi dimensioni, della capacità di dodici bottiglie ordinarie da 0,75 l.

**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.

**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.

**secco** Vino sprovvisto di zucchero riduttore. *Vino che contiene tannini secchi*: aspro, astringente. Si dice anche di un vino asciutto, che allappa.

**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.

**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.

**sfrondata** Pratica di sfoltimento delle fronde in eccesso delle viti, per consentire la migliore esposizione dell'uva al sole.

**sgranare** Separare gli acini dal graso, diraspere.

**sincero** Vino franco, schietto, senza alterazioni.

**solfitazione** Tecnica di protezione microbiologica e chimica contro l'ossidazione, operata esponendo le uve, i mosti o i vini ad anidride solforosa.

**solforazione** Operazione di protezione dall'oidio delle vigne, trattandole con zolfo.

**sommelier** Esperto addetto alla cantina, alla scelta, alla degustazione e al servizio dei vini nei ristoranti, nelle cantine dei produttori, nei reparti dei supermercati.

**sostanzioso** Vino di corpo, consistente, molto ricco di materia.

**sovraturazione** Stato di superamento della maturazione dell'uva, caratterizzato da appassimento, reazioni di ossidazione, marciume nobile, ecc.

**spampinatura** Sinonimo di sfrondata, eliminazione delle foglie delle viti per permettere la migliore esposizione al sole dell'uva.

**sporta** Cesto di vimini, della capacità di 60-80 kg, utilizzato per il trasporto delle vendemmie.

**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** Bollicine di anidride carbonica che si formano sulla superficie dei vini durante la fermentazione alcolica. Vedi anche presa di spuma.

**spumante** Vino effervescente, contenente un eccesso di anidride carbonica, causata dalla fermentazione alcolica (presa di spuma) in bottiglia o in tini chiusi.

**spunto** Spunto acetico: malattia del vino, causata dalla fermentazione acetica. *Spunto lattico*: malattia del vino dovuta a batteri lattici. *Spunto acroleico*: malattia del vino di origine batterica, che lo rende amaro.

**equilibrato** 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.

**starter** Piccola quantità di mosto contenente fermenti per inseminare i vini e consentirne la fermentazione.

**svinatura** Estrazione del vino da un tino dopo la fermentazione alcolica e successivo travaso in un altro tino o in botti, per liberarlo dai prodotti di pigiatura. Sin.: svasatura.

**taglio 1.** Miscela di vini appartenenti alla stessa denominazione, utilizzata soprattutto per l'elaborazione di spumanti e Champagne. Si può effettuare per vini della stessa annata o di millesimi

diversi. 2. Mescolanza di vini di diversa provenienza, per ottenerne uno di qualità differente. 3.

Aggiunta di acqua distillata o di alcol per diminuire o aumentare la gradazione alcolica di un'acquavite.

4. Momento della distillazione di un'acquavite, detto in francese "coupe de coeur", che risulta molto pura (ca. 70°).

**talea** Porzione della pianta della vite, contenente un germoglio, capace, se interrata, di costituire una nuova pianta.

**tannico** Vino contenente tannini, molto asciutto, astringente e aspro o piacevole e fuso.

**tannino** Classe di composti fenolici, astringenti, che legano in bocca, sono indice di buona conservazione in un vino, poiché gli donano qualità antisettiche. I tannini derivano dalle bucce e dalle vinacce, o dal legno delle botti durante l'invecchiamento.

**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.

**tartarico** Acido tartarico: acido presente nelle uve e nel vino.

**tastevin** Tazza utilizzata per la degustazione del vino.

**tattile** Sensazioni tattili: percepite dagli organi sensoriali del cavo orale, sensibili alla percezione della consistenza, della temperatura, della struttura di un vino.

**tenue** Vino povero dal punto di vista del gusto, vuoto.

**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.

**terpenico** Composti terpenici: idrocarburi volatili tipici di alcuni vitigni (es. riesling, moscato, ecc.), talvolta precursori di aromi.

**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.

**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.

**torchio** 1. Macchina che serve per comprimere le vinacce fermentate e ad estrarne il succo. 2. Luogo dove è situato il torchio.

**torciolo** Tovagliolo di servizio da Sommelier.

**tostato** Odore empireumatico che ricorda quello del caffè torrefatto, della frutta secca e del pane tostato.

**tranquillo** Vino fermo, non effervescente, pacifico.

**untuoso** 1. Vino scorrevole, abboccato, grasso se rosso, ricco di sostanze zuccherine residue se bianco. 2. Vino squilibrato, contenente un'eccessiva quantità di liquore zuccherino.

**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.

**vegetale** Odore che ricorda vari tipi di vegetali, spesso gradevole, ma talvolta indice di un difetto del vino.

**velato** 1. Vino leggermente torbido. 2. Bottiglia sulle cui pareti sono presenti depositi.

**velatura** Deposito colorato, lenticolare formatosi sulle bottiglie di Champagne, non eliminato dallo scuotimento.

**vellutato** Vino morbido e rotondo, fine, delicato.

**velo** 1. Tracce o membrane colloidali visibili a occhio nudo in una bottiglia di vino. 2. Leggera sospensione solida nei vini rossi invecchiati.

**vendemmia** La raccolta dell'uva matura, in autunno.

**verde** 1. Vino acido, troppo nervoso. 2. *Vini verdi*: prodotti con uve ancora acerbe (es. il vinho verde del Portogallo). 3. *Gusto di verde*: sapore erbaceo in un vino, indice di difetto.

**verme** spirale del cavatappi

**vigneto** Terreno, per lo più di notevole estensione, coltivato a viti. Insieme delle vigne coltivate in una regione o in un paese.

**vigoroso** Vino strutturato bene, di corpo, generoso, sostanzioso.

**villages** Termine francese indicante una zona o una circoscrizione appartenente a una denominazione (es. beaujolais-villages).

**vinaccia** Residuo liquido della distillazione.

**vinificazione** Complesso delle operazioni (follatura, diraspatura, ammostatura, scolatura, fermentazione, pigiatura, filtrazione, ecc.) mediante le quali l'uva viene trasformata in mosto e poi, attraverso la fermentazione alcolica, in vino.

**vino** Prodotto della fermentazione alcolica, totale o parziale, di uva fresca ammostata o di mosti d'uva, la cui gradazione alcolometrica acquisita non può essere inferiore al 10%, salvo eccezioni, pronto al consumo e bevibile, elaborato a norma di legge.

**vinoso** Vino sostanzioso, omogeneo nel gusto, nel corpo, nella tessitura, dal profumo fruttato, che provoca sensazioni calde e piacevoli.

**vintage** Termine inglese sinonimo di annata, millesimo, vendemmia.

**viscoso** Vino la cui consistenza è filante, collosa, fenomeno dovuto alla presenza di zuccheri, di mucillagini di alcol, o a malattie quali il grassume.

**vivacità** Caratteristica di un vino leggero, fresco, lievemente acido.

**V.Q.P.R.D.** Acronimo di Vino di qualità prodotto in una regione determinata. La sigla V.S.Q.P.R.D. è valida per i vini spumanti. Normativa vigente nell'Unione europea che tutela le qualità specifiche dei prodotti regionali, basata sui seguenti elementi: delimitazione della zona di produzione, tecniche di coltivazione, estensione dei vitigni, metodi di vinificazione, rendimento per ettaro, titolazione alcolometrica volumica minima naturale, analisi e valutazione dei caratteri organolettici.

**V.S.O.P.** Sigla di Very Superior Old Pale, acquavite (soprattutto cognac) invecchiata 4 o 5 anni, a seconda delle denominazioni

**X.O.** Acronimo di Extra old, sinonimo di stravecchio, acquavite invecchiata più di 5 anni.

**zaffatura** Operazione di disinfezione di una botte, bruciando uno stoppino impregnato di zolfo.

**zimasi** Enzima responsabile della catalisi degli zuccheri (glucosio e fruttosio) in alcol etilico, durante la fermentazione.

**zolfo** 1. Elemento usato nella vinificazione (es. zaffatura, solfitazione), per scopi antiossidanti od antisettici. 2. Odore chimico simile a quello dell'anidride solforosa.

**zuccheraggio** Operazione (vietata in Italia) consistente nell'aggiungere zucchero al mosto prima della fermentazione alcolica, per aumentare il tenore alcolico del vino.