



Glossario del vino

A

Abbinamento. Scelta, fatta in genere dal sommelier, per abbinare al meglio il vino al cibo.

Abboccato. Vino con residuo di zuccheri naturali compreso tra 4 e 12 grammi per litro.

Acerbo. Vino aspro, non ancora raffinato. Molto spesso è riferito a un vino giovane, frequentemente rosso, che deve ancora maturare.

Acescenza. Malattia del vino che causa un aumento anomalo di acido acetico a opera di batteri.

Acidi. Tartarico: è l'acido più importante del vino; essendo resistente all'attività batterica svolge una spiccata attività conservativa. Malico: responsabile del gusto acidulo e aspro e facilmente degradabile dai batteri.

Citrico: visto il gusto richiamato anche dalla parola non deve essere presente in quantità significative. Lattico: prodotto durante la fermentazione per trasformazione dell'acido malico, conferisce caratteristiche meno aggressive. Succinico: responsabile del sapore del vino, è molto importante nell'equilibrio complessivo. Acetico: tipico dell'aceto, è presente nel vino in ridottissime quantità ma, nella giusta proporzione conferisce aromi importanti.

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

Acidità. 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 sia la buona conservazione.

Acidulo. Vino o cibo con acidità in eccesso che peraltro non raggiunge la soglia di sgradevolezza.

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

Alcolico. Vino in cui risalta particolarmente la parte alcolica.

Allappante. Vino o cibo che, per un eccesso di tannino, si presenta astringente, "legando" le papille gustative.

Amabile. Vino con residuo di zuccheri naturali compreso tra 12 e 45 grammi per litro.

Amarognolo. Cibo o vino con un gradevole (leggero) gusto amaro.

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 dell'anidride solforosa.

Ambrato. Si dice di un vino con tonalità gialla simile all'ambra, tipico dei vini da dessert. Qualora sia riferito a un bianco secco, rappresenta una qualità negativa evidenziando un vino troppo invecchiato.





Ampelografia. Disciplina che definisce la classificazione e la descrizione dei vitigni.

Ampio. Vino con profumi particolarmente ricchi e complessi. Avvolgente.

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

Armonia. Vino le cui componenti sono gradevolmente proporzionate tra loro. Un vino è armonico quando è maturo.

Aroma. Sensazione olfattiva percepita dopo la deglutizione attraverso le vie retronasali.

Aromatico. Vino che restituisce gli aromi dell'uva di origine.

Asciutto. Vino che lascia in bocca una sensazione di pulito.

Astringente. Vino che "lega" per eccesso di tannino o di acidità tartarica.

Austero. Vino rosso d'alta gradazione e struttura.

B

Barrique. Botti della capacità di 225 litri, in legno di rovere stagionato per due anni. In tale contenitore vengono invecchiati i vini di migliore qualità. È detto anche carato.

Blanc de blancs. Vino bianco ottenuto da uve bianche.

Blanc de noirs. Vino bianco ottenuto da uve nere.

Botritizzato. Vino ottenuto con uve colpite da muffa nobile Botrytis cinerea.

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.

Bottiglia. Contenitore in vetro per il vino. È di diversi tipi: Bordolese per rossi, Bordolese per bianchi, Borgognona, Renana, Champagnotta, Fiasco, Albeisa e Pulcinella.

Bouquet. Insieme delle percezioni olfattive.

Brusco. Vino tendente all'aspro ma non sgradevole.

Brut. Vino spumante secco cui è stato aggiunto, in minima parte, un liquer d'expédition.

C

Caldo. Sensazione data da un vino ricco di alcol e glicerina.

Carato. Vedi barrique.

Cloni. Gruppo di piante discendenti per moltiplicazione da una unica pianta selezionata.





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

Corpo. Elementi che compongono il vino, eccetto alcol e acqua.

Corposo. Vino ricco di estratti e alcol in cui colore e sapore risultano in armonia.

Corto. Di vino poco persistente.

Coupage. Mescolamento di due o più vini o mosti o acquaviti, per ottenere prodotti con qualità migliore e costante.

Cru. Termine francese per indicare una parte specifica di un vigneto di una ben determinata zona. Di solito si riferisce a uve di particolare pregio.

Cultivar. Sottospecie di uno specifico vitigno.

Cuvée. Indica l'assemblaggio di vini di diverse annate e provenienze; di solito si riferisce a spumanti metodo classico.

D

Debole. Vino dalla scarsa alcolicità.

Degustazione. Controllo, mediante assaggio, delle caratteristiche organolettiche del vino.

Delicato. Vino dotato di armonia e finezza.

Disarmonico. Forte squilibrio in un cibo o vino per l'eccesso o la carenza di un componente.

DOC. Denominazione di Origine Controllata.

DOCG. Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dolce. Di un vino, si dice quando il residuo di zucchero è notevole per una non completa fermentazione e trasformazione in alcol.

Duro. Vino in cui il sapore di tannino e acido sono elevati. Di solito, tale caratteristica si attenua con l'invecchiamento.

E

Effervescenza. Le bollicine dei vini frizzanti e degli spumanti. Riescono a sgrassare le papille gustative.

Elegante. Vino molto equilibrato.

Enologia. Scienza che studia la produzione del vino.

Equilibrato. Vino i cui componenti sono ben proporzionati tra loro.

Erbaceo. Sentore vegetale caratteristico di vitigni quali il cabernet e il merlot. È particolarmente avvertito nei vini giovani.





Esame gustativo. Fase della degustazione relativa al gusto.

Esame olfattivo. Fase della degustazione relativa all'odorato.

Esame visivo. Fase della degustazione relativa all'aspetto.

Etereo. Sentore un po' alcolico e pungente tipico dei vini invecchiati e dovuto alla presenza di eteri.

F

Fermentazione. È il processo biochimico che porta alcune sostanze organiche a trasformarsi in altri composti organici. Alcolica: trasformazione degli zuccheri in alcol etilico, anidride carbonica e altri prodotti secondari, compiuta da un lievito (fungo) appartenente agli Ascomiceti. Malolattica: trasformazione dell'acido malico in acido lattico, con produzione di anidride carbonica, da parte di batteri lattici.

Fiasco. Vedi Bottiglia.

Filante. Si dice di un vino colpito da una malattia microbica dovuta ad agenti da ascrivere al gruppo dei batteri lattici. Il vino colpito da filante si presenta piatto, smorto e intorbidito ed è facilmente riconoscibile perché al momento della miscela cola dalla bottiglia con un aspetto appunto filamentoso. Tale aspetto può essere efficacemente ridimensionato con energici sbattimenti, aggiungendo al vino corrette dosi di anidride solforosa.

Fioretta. Velo biancastro sulla superficie del vino, provocato 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 microrganismi necessitano di ossigeno, è importante evitare il formarsi di sacche d'aria.

Formazioni colloidali. Sono causate da insolubilizzazione di composti o aggreganti contenenti ferro o rame.

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

Fragrante. Vino dai profumi intensi ed eleganti.

Franco. Vino che trasferisce profumi e sapori ben definiti.

Fresco. Sensazioni olfattive e gustative caratteristiche di un vino giovane.

Frizzante. Vino che contiene, per naturale fermentazione, una certa quantità di anidride carbonica.

Fruttato. Vino bianco o rosso con profumi e sapori di frutta gradevolmente intensi. Tipico dei vini giovani.

G

Generoso. Vino di elevata alcolicità che trasmette un senso di forza.

Giovane. Vino dell'ultima vendemmia.





Girato. Degradazione dell'acido tartarico da parte dei batteri lattici. Il vino si presenta nettamente velato e sgradevole al gusto. Un vino colpito da questa malattia non può essere recuperato, ma il normale uso di anidride solforosa può prevenire queste alterazioni.

Glicerina. Appartenente alla famiglia degli alcoli, si produce durante la fermentazione alcolica e contribuisce alla morbidezza del vino.

Goudron. Profumo tipico di grandi rossi invecchiati (catrame).

Grande. Termine con il quale si definisce, un po' impropriamente, un vino completo.

Grasso. Sensazione data da un vino ricco di estratti.

I

IGT. Indicazione Geografica Tipica.

Inebriante. Vino che trasmette piacevoli sensazioni.

Innesto. Metodo per trapiantare un frammento di una varietà d'uva sul tralcio di un'altra vite.

Intenso. Vino dal colore e profumo molto presenti.

L

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

Leggero. Vino poco alcolico, piacevole ed equilibrato.

Lieviti. Microrganismi per la fermentazione.

Liquoroso. Vino con struttura, dolcezza e alcolicità affini ai liquori.



M

Macerazione. Fase della vinificazione in cui la buccia rimane a contatto con la polpa e ne estrae molte sostanze importanti, soprattutto nella produzione di grandi vini rossi. La macerazione limitata riguarda vini di non grande struttura, con tempi di permanenza limitati.

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 Madera, Porto e Marsala, la presenza di sostanze sviluppatesi con la maderizzazione (ad esempio l'acetaldeide) viene considerata caratteristica e tipica.

Magro. Vino povero di corpo.



Marciume grigio. Vedi Botrytis cinera.

Maturo. Vino pronto per essere bevuto.

Methode rurale Indica vini spumanti prodotti artigianalmente che non possono fregiarsi della dizione DOC. Metodo Champenois o Classico. Noto fin dal 1670, la sua caratteristica principale è la rifermentazione in bottiglia. Numerose sono le fasi del procedimento tra 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; degorgement o sboccatura che serve per rimuovere i sedimenti; dosaggio e tappatura che sono le fasi conclusive e servono a fornire le ultime caratteristiche allo spumante.

Metodo Charmat. Metodo di spumantizzazione che utilizza l'autoclave con i seguenti passaggi: preparazione del vino base; travaso in grande recipiente con aggiunta di lieviti selezionati e inizio fermentazione; fermentazione e maturazione per un periodo dipendente dal tipo di spumante; stabilizzazione dello spumante tramite refrigerazione e filtrazione; imbottigliamento isobarico; pastorizzazione in bottiglia a bassa temperatura.

Millesimato. Vino che riporta sull'etichetta l'indicazione dell'anno di produzione (vendemmia).

Morbido. Vino gradevole, morbido ma non dolce.

Mosto. Prodotto dalla pigiatura dell'uva fresca, non deve avere gradazione inferiore agli 8 gradi.

N

Nerbo. Vino di corpo e carattere per la buona acidità.

Nervoso. Vino morbido ma brioso.

Netto. Profumo senza difetti.

Nobile. Vino proveniente da vigneti di particolare pregio.

Novello. Vino ottenuto mediante il procedimento della macerazione carbonica. Per legge, può essere messo in vendita a partire dal 6 novembre dell'anno di vendemmia. Venne introdotto in Toscana dall'enologo Giacomo Tachis nel 1975 dopo un viaggio in Francia alla scoperta del Beaujolais nouveau, che è il suo equivalente francese. Deve essere consumato entro 6 mesi circa.



O

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.

Ossidato. Vino che si presenta più scuro del normale a causa di un eccessivo contatto con l'aria.

P



Passito. Vino ottenuto da uve appassite per un certo periodo.

Pastoso. Vino contenente zucchero ma non in misura tale da sovrastare gli altri elementi.

Percepibilità. Soglia al di sopra della quale cominciamo a distinguere le componenti gusto-olfattive.

Perlate. Bollicine di anidride carbonica che si formano nel bicchiere riempito di spumante. Più lo spumante è di qualità, più sono fini e continue

Peronospora. Fungo che colpisce la vite che provoca la morte delle foglie per arresto del decorso linfatico.

Persistenza. Durata delle sensazioni gustative e olfattive offerte dal vino. La lunga durata è indice di qualità.

Piatto. Vino disarmonico per mancanza di acidità.

Pieno. Vino equilibrato con buona alcolicità.

Pigmenti fenolici. Componenti che conferiscono al vino il colore e differiscono in qualità e quantità in funzione della tipologia ed evoluzione dei vini.

Plasmopara viticola. Vedi Peronospora.

Potente. Vino con alcolicità e aromi molto accentuati.

Profumato. Vino o cibo che trasmette sensazioni aromatiche molto piacevoli.

Pronto. Vino adatto al consumo senza ulteriore invecchiamento.

Pungente. Tipico dei vini bianchi per eccesso d'acidità o dei cibi per eccesso di acido citrico.



R

Retrogusto. Sensazioni che si avvertono dopo la deglutizione.

Ridotto. È tipico dei vini invecchiati a lungo in ambienti poveri di ossigeno (bottiglia). La sensazione tende ad attenuarsi con l'ossigenazione a contatto con l'aria.

Robusto. Vino ben strutturato, ricco di alcol.

Rotondo. Vino ricco di glicerina e morbido al gusto.

S

Sapido. Vino acido e ricco di sali minerali.

Saporito. Cibo dal sapore gradevole molto gustoso o ricco di sale.



Sboccatura. Azione per l'eliminazione dei depositi dello spumante metodo classico. Per i non millesimati, è indicativa dell'età.

Schietto. Vino che trasmette sensazioni in maniera diretta e immediata.

Secco. Vino senza contenuto di zuccheri per la completata trasformazione in alcol.

Sfumato. Vino che trasferisce sensazioni non definite.

Sommelier. È il tecnico degustatore del vino, nonché colui che si occupa della gestione della cantina e della carta dei vini nei pubblici esercizi.

Speziato. Vino aromatico con sentori di spezie.

Spollonatura. Operazione di eliminazione dei germogli inutili dalla vite.

Spremitura. Si riferisce a uva o vinacce.

Spunto. Vedi acescenza.

Stagionato. Vino non vecchio ma che ha raggiunto la propria maturità.

Struttura. Il complesso delle componenti di un vino.

Succulenta. Tipico di un cibo che fa salivare molto.

Svanito. Vino che ha subito una perdita temporanea dei suoi profumi tipici. Può essere dovuto ad una blanda ossidazione, di norma reversibile e tipica dei vini appena imbottigliati e che necessitano, per "riprendersi", di un periodo di affinamento in bottiglia.



T

Taglio. Mescolanza di vini diversi.

Tastevin. Simbolo dell'attività del sommelier, è uno strumento antichissimo, 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 eccellenti sensazioni visive congiunte a un'ottima esaltazione delle sensazioni olfattive. Ne esistono di vari tipi e 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.

Tannini. Presenti nell'uva (buccia, raspo e vinaccioli), sono composti fenolici responsabili del colore nei vini rossi; permettono la longevità e conservazione del vino e conferiscono la caratteristica di astringenza ma, con l'invecchiamento e la conseguente polimerizzazione del vino, si ammorbidiscono e ne elevano la qualità; il vino può avere ricevuto anche tannini gallici (ceduti dal legno) durante il periodo di permanenza in botte.

Tenue. Di colore o profumo leggeri.



Tignola. Insetto che rappresenta una malattia della vite.

Tranquillo. Vino che ha terminato la fermentazione.

U

Untuoso. Cibo ricco di grassi. Per un vino, è indice di eccesso di glicerina o zuccheri.

Uvaggio. Miscela di uve per la produzione di un unico vino.

V

Velato. Vino poco limpido.

Vellutato. Vino armonico, morbido.

Vin de gotte. La prima leggera spremitura. Altissima qualità.

Vin de presse. Corrisponde a quello che in toscana si definisce strinto ovvero vino di non alta qualità, marcatamente tannico ottenuto da forti pressioni applicate alla pressa che esaurisce le vinacce alla fine della fermentazione.

Vinificazione. Complesso delle operazioni necessarie a trasformare l'uva in vino. Può essere in rosso, rosato o bianco, a seconda della sua durata e delle uve utilizzate.



Vinimatic. Pressa continua.

Vino aromatizzato. Vino che ha subito 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 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, i portoghesi Porto, Madera e Moscatel de Setubal, gli spagnoli Sherry e Malaga.

Vinoso. Profumo tipico dei vini giovani che ricordano il mosto.

Viticultura. Insieme delle tecniche utilizzate per impiantare e condurre in produzione il vigneto. Tra i principali sistemi di allevamento della vite, abbiamo l'alberello, il guyot e la pergola.

Vivace. Vino con anidride carbonica.

VQPRD. Vino di Qualità Prodotto in Regione Determinata.

VSQ. Vino Spumante di Qualità.

VSQPRD. Vino Spumante di Qualità Prodotto in Regione Determinata.

Terminologia del vino

