

## **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 simplicivins de table e vins de pays..

## **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 ragion 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.

## **Acidità**

Pensate all'acidità come alla quantità di sale nel vostro piatto preferito. Un po' è necessario per mettere in evidenza il sapore, ma troppo può rovinare il piatto (sale-salinità/acido-acidità). Il livello ottimale di acidità è decisivo nella costruzione di un vino: troppo acido ed il vino è troppo aspro e pungente; troppo poco e diviene fiacco e piatto.

## **Acidità totale**

L'acidità totale è la misura di tutti gli acidi in un vino, inclusi gli acidi fissi e quelli volatili. Questa, di norma, viene misurata in laboratorio con un sistema chiamato titolazione. Parti di alcali sono aggiunte alla precisa quantità di mosto di vino fino a che gli alcali eguagliano gli acidi nel test. Ciò che è importante è che, quando il mosto è convertito in vino, esso perde un po' della sua acidità attraverso la stabilizzazione a freddo e/o la fermentazione malolattica. Così gli enologi per creare un vino del livello di acidità totale che desiderano, devono per prima cosa sapere di quella misurazione prima che inizi la fermentazione del mosto e quindi tengano di conto della perdita anticipata di acidità del vino finito, in modo da non creare un vino che sia fuori equilibrio.

## **Acidità volatile**

Quando sono considerati come un intero, gli acidi volatili in un vino formano l'acidità volatile di un vino. Essi includono minuscole parti di acido formico, acido propionico e pochi altri acidi, ma senza dubbio è l'acido acetico (lo stesso acido responsabile della trasformazione del vino in aceto) che gioca il ruolo più importante nell'acidità volatile. In minuscole proporzioni, essa può veramente dare un tocco di freschezza a qualche vino pesante. Per sperimentare direttamente la potenza dell'acidità volatile, aprite una bottiglia di Madeira (diciamo, un Malmsey di 10 anni) ed annusate il vino. L'aroma che trapassa il vostro naso è il risultato dell'acidità volatile.

## **Acido**

Quando strizzate una fetta di limone nel vostro the per migliorare il sapore, voi in pratica aumentate il contenuto acido della bevanda. Lo stesso avviene per il vino. Tutti i vini contengono una varietà di acidi naturali basilari, soprattutto acido tartarico, malico, lattico e citrico. Oltre a prevenire che il vino si rovini durante la fermentazione e l'invecchiamento, gli acidi aggiungono acidità per controbattere la dolcezza del vino e gli conferiscono equilibrio ed un sapore fresco e rinfrescante. Un vino descritto come acido è tipicamente un vino non equilibrato poiché il livello di acidità è troppo alto. I vini che mancano abbastanza di acidità possono sembrare fiacchi o piatti. Per vostra informazione i sensori dell'acidità sono ai lati della vostra bocca e della lingua.

## **Acido acetico**

Se il vino che voi avete conservato in una polverosa bottiglia puzza di aceto o ha un eccessivo sapore acido o aspro, cioè è dovuto ad un'alta concentrazione di acido acetico. Tutti i vini contengono piccolissime tracce di acido acetico, ma normalmente è impercettibile fino a che il vino non viene sovrapposto all'ossigeno durante la fermentazione, l'invecchiamento o attraverso un imbottigliamento difettoso. Tutto questo aumenta la quantità di acido acetico (che nel vino equivale alla ruggine). Quando i livelli di acido acetico superano lo 0,07%, l'aceto diventa il carattere dominante ed il vino è sostanzialmente rovinato..

## **Acido lattico**

Di tutti gli acidi presenti nel vino, l'acido lattico è uno dei più amabili e dei più gradevoli al palato. Ecco perché molti vini ad alta acidità passano attraverso una seconda fermentazione malolattica, che trasformano il pungente acido malico nel più morbido acido lattico.

### **Acido malico**

Assieme all'acido tartarico, è uno dei principali acidi contenuti nell'uva. L'acido malico è responsabile di quel sapore forte di aspra mela verde che voi sentite nelle uve non maturate. Al momento che le uve maturano, il livello di acido malico diminuisce e quando il mosto si è convertito in vino, la quantità di acido può essere ancora ridotta nuovamente trasformandolo nel più morbido acido lattico attraverso un processo chiamato fermentazione malolattica.

### **Acido tartarico**

I due principali e più importanti acidi in un vino sono l'acido malico e l'acido tartarico ed entrambi esistono naturalmente nelle uve. L'acido tartarico è il più predominante nelle regioni vinicole più calde. Diversamente dall'acido malico, il livello di acido tartarico non diminuisce quando le uve maturano. In certe zone vinicole dove il livello di acidità dell'uva è normalmente basso, l'acido tartarico può essere aggiunto al vino per migliorare il suo equilibrio acido.

### **Acre**

Se un vino ha uno spiacevole sapore aspro, pungente e amaro ed inoltre puzza, esso viene spesso descritto come acre. Molto probabilmente questo è il risultato di troppo zolfo che è stato aggiunto al vino durante il processo di vinificazione.

### **Affinamento**

Il termine si riferisce all'incirca a una serie di operazioni di cantina che seguono la fermentazione e precedono l'imbottigliamento (chiarificazione, taglio, filtraggio, stoccaggio, ecc.) , che mirano a migliorare, maturare ed a curare il vino. L'affinamento di certi vini di alta qualità può essere un lavoro assai intenso e richiedere una notevole quantità di tempo. Per esempio, la lunghezza tipica dell'affinamento di un grande Pomerol come "Le Pin" (uno dei vini più cari al mondo), può durare da 16 a 22 mesi.

### **Aggraziato**

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

### **Aggressivo**

Un vino aggressivo è quello che è eccessivamente e sgradevolmente sbilanciato con tannini aspri od acidità.

### **Alcol**

L'alcol è il naturale sottoprodotto della fermentazione. Viene creato quando i lieviti naturali dell'uva attaccano gli zuccheri. Alla fine restano in parti uguali anidride carbonica ed etanolo (il tipo di alcol che vi fa ubriacare). La maggior parte dei vini da tavola segnano da 7% a 14% di alcol per volume. Ciò dipende dalla quantità di zuccheri naturali presenti nelle uve di quei dati vitigni o dalla quantità di zucchero aggiunta dall'enologo in un processo chiamato zuccheraggio. Le uve cresciute in climi più freschi hanno meno zuccheri e dunque creano meno alcol. Ciò non significa necessariamente fare un vino peggiore o migliore, ma l'alcol è certamente molto importante per lo sviluppo del vino, agendo come conservante ed aggiungendo un senso di dolcezza, di forza, di peso e di carattere.

### **Alcolico**

Alcolico è il termine usato per descrivere un vino squilibrato con così tanto alcol da sovrastare il sapore. La giusta quantità di alcol dà al vino una sensazione calda, ma troppo lascia un bruciore nella lingua e nella gola, simile a quello che si prova ingurgitando un bicchierino di vodka calda. Dal momento la legge richiede a molti vini di mantenere la loro percentuale di alcol ad un minimo, vini con questo specifico difetto sono rari.

### **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.

### **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.

### **Amaro**

Mentre il vostro naso può distinguere migliaia di odori, le vostre papille gustative possono distinguere solo i sapori acido, salato, dolce e amaro, dei quali l'ultimo è generalmente considerato un difetto nel vino. Il responsabile principale di un vino amaro è un eccesso di tannino, causato dalle bucce degli acini, dai vinaccioli e dai raspi (per questo i vignaioli stanno attenti a non frantumare i vinaccioli). Un accenno di amaro è comune in qualche vino, come il Chianti, ma l'amaro non dev'essere mai dominante nel sapore e nel retrogusto. Per vostra informazione, le papille gustative che percepiscono l'amaro sono situate sulla parte posteriore della vostra lingua.

### **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.

### **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.

### **Annata**

L'annata (o Vintage, in inglese) è un sinonimo per "vendemmia dell'anno", vale a dire l'anno in cui le uve sono state vendemmiate e trasformate in vino (non l'anno in cui il vino è stato imbottigliato, cosa che può essere avvenuta molti anni dopo). In ogni modo, annata è anche un sinonimo per il clima ed i suoi effetti sulle uve in ogni momento dell'anno di coltivazione, che culmina nella vendemmia. Un sacco d'importanza viene attribuita all'annata di un vino, ma in realtà anche molti vini da caraffa sono dei vini d'annata. L'annata (che viene chiaramente riportata sulla bottiglia della maggior parte dei vini di una singola annata) diventa importante solo quando si riferisce a vini di qualità, poiché qualche vendemmia produce uve di miglior qualità di altre (mentre coloro che fanno vini ordinari sono interessati più alla quantità che all'alta qualità).

### **AOC**

Acronimo per Appellation d'Origine Contrôlée

### **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.

### **Archetti**

Gli archetti di un vino sono quei piccoli rivoli che scendono all'interno di un bicchiere dopo che il vino è stato ruotato o bevuto. Gli esperti non sono d'accordo sulla causa ed il significato degli archetti. Qualcuno dice che gli archetti aiutano a stabilire la qualità ed il corpo di un vino, mentre altri affermano che è un fenomeno in relazione con il contenuto alcolico (più alto è l'alcol, più stretti sono gli archetti), il tasso di evaporazione e la tensione superficiale del vetro. Per questi ultimi, la qualità ha poco o niente a che fare con gli archetti. Quindi c'è il partito di chi crede che gli archetti siano il risultato del contenuto d'alcol, zucchero e glicerina del vino, mentre altri sostengono che la glicerina non ha niente a che fare con tutto questo. In breve la giuria è ancora lontana da un verdetto sul significato degli archetti.

### **Armonioso**

Sinonimo di "ben equilibrato", un vino è armonioso se tutti i suoi elementi (tannini, acidi, alcol, frutto) sono perfettamente mescolati e nessun elemento prevale sugli altri.

### **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**

La parola "aroma" era tradizionalmente usata per descrivere i profumi derivati direttamente dalle uve usate per fare il vino come opposto di "bouquet", che riguarda invece il complesso dei profumi che risultano dal processo di invecchiamento. Ai nostri giorni, comunque, aroma è più comunemente usato per descrivere l'intera gamma dei profumi di un vino, mentre bouquet è divenuto più o meno un sinonimo di aroma. Se voi volete intavolare una discussione con un purista del vino, la definizione di aroma è un buon punto di partenza.

### **Aspro**

Termine usato in degustazione per un vino che ha un penetrante, pungente sapore come se voi aveste mangiato uva acerba. L'asprezza è causata da un alto livello di acidità. E' generalmente usato in senso negativo (come in "Questo vino è troppo aspro per me."), a meno che l'enologo intenda creare un vino aspro e vivace.

### **Astringente**

Astringente è un termine usato in degustazione per descrivere un vino che fa sentire la vostra bocca secca e rugosa come se aveste bevuto un the assurdamente forte. L'astringenza è il risultato dell'eccesso di tannini e/o di un'alta acidità, comune nei vini rossi giovani, particolarmente quelli toscani e piemontesi. In quantità moderata, l'astringenza aggiunge complessità al vino, impedendogli di diventare fiacco e leggero. Troppa astringenza invece rende il vino aspro e spiacevole da bere. Per ammorbidire un vino eccessivamente astringente, lasciatelo invecchiare più a lungo o, se lo avete ormai stappato, lasciatelo ossigenare per un'ora o più.

### **Auslese**

Parola tedesca che significa "selezione", questo titolo di Prädikat si colloca sopra Kabinett e Spätlese, ma al di sotto di Beerenauslese, Eiswein e Trockenbeerenauslese. I vini di livello Auslese sono basati sul rese minime e sono fatti con uve raccolte a mano, pienamente mature e pressate a parte rispetto alle altre uve. I vini Auslese fini sono dolci, talvolta per via della *Botrytis cinerea* e possono sviluppare complessità con l'invecchiamento.

### **Austero**

Se sorseggiate un vino e vi trovate così tanto tannino e tanta acidità a bombardare le vostre papille gustative, tanto che voi non siete più capaci di sentire il sapore del frutto, è assolutamente giusto chiamare austero questo vino. Certi vini non ancora sviluppati necessitano di maggior tempo in bottiglia per ammorbidirsi ed acquistare un miglior equilibrio, ricchezza e complessità. Alcuni vini bianchi, tuttavia, tendono a diventare austeri, come un secchissimo, leggero e gradevolmente acido Chablis francese.

### **AVA**

Acronimo per American Viticultural Area.

### **Balthazar**

Balthazar è la seconda più grande bottiglia nella famiglia dei bottiglioni da Champagne, più grande di una Salmanazar, ma più piccola di una Nabuchodonosor. Essa contiene l'equivalente di 16 bottiglie standard, cioè 12 litri. Balthazar, voi lo ricorderete, fu uno dei saggi ragazzi orientali che vennero ad offrire doni a Gesù Bambino.

### **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 trovarlo 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**

Un barile da vino è un grosso contenitore di legno neutro che assomiglia molto ad una barrique di formato più grande. Benché i barili siano usati per invecchiare ed immagazzinare il vino, essi differiscono dalle più piccole barriques di rovere per il fatto che essi non cedono molto sapore di legno al vino. Di conseguenza, essi non sono rimpiazzati dopo pochi anni d'uso.

### **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.

### **B.A.T.F.**

Acronimo per Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms

### **Baumé**

Vedi Brix.

### **Beaujolais nouveau**

È 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. È 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**

Parola tedesca che significa "acini raccolti individualmente". Questa classificazione di Prädikat sta al di sopra di Kabinett, Spätlese e Auslese, ma al di sotto di Eiswein e Trockenbeerenauslese. I vini Beerenauslese sono fatti con uve accuratamente selezionate per creare quei ricchi vini da dessert per i quali la Germania è famosa. Fatti usualmente in 2-3 vendemmie ogni decennio, questi vini sono equilibrati con acidità e zuccheri in tali quantità da poter invecchiare per decenni.

### **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.

### **Blanc de blancs**

"Blanc de blancs" è un termine francese per un vino bianco fatto interamente con uve bianche. La definizione fu originariamente usata nella Champagne per indicare uno stile più leggero e più fragrante di Champagne, fatto esclusivamente con uve Chardonnay invece che con i più comuni Pinot Noir e Pinot Meunier. Oggi "blanc de blancs" si riferisce a ogni vino da tavola o spumante fatto con uno o più vitigni a bacca bianca.

### **Blanc de noirs**

Il termine francese (bianco di neri) si riferisce ad un vino bianco fatto interamente con uve rosse. La frase veniva originariamente usata nella Champagne per indicare un vino spumante fatto con i "neri" Pinot Noir e/o Pinot Meunier, invece che con le uve bianche Chardonnay. Il mosto ricavato dalle uve Pinot viene prontamente liberato dalle bucce subito dopo la pressatura per impedire che il vino acquisti un colore rosso. Il vino rosato è anch'esso fatto, in parte, così e molti vini rosati californiani sono commercializzati con l'eccellente titolo di "blanc de noirs".

### **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.

### **Botrytis cinerea**

Conosciuta anche come muffa nobile, la Botrytis cinerea è un tipo di fungo che attacca la buccia degli acini, causando un'evaporazione dell'acqua e aumentando a dismisura gli zuccheri ed i sapori (essenzialmente trasformando l'uva in una grande uva appassita). Ciò è disastroso per le uve rosse perché le invecchia prematuramente. Ma quando le condizioni climatiche sono assolutamente adatte, gli effetti della Botrytis cinerea sulle uve bianche creano un incredibile concentrato ed il mosto dolce si trasforma nei più fini (e più cari) vini da dessert del mondo. Del resto, per farne un bicchiere occorre grosso modo l'intera produzione di una pianta. I Sauternes francesi ed i vini tedeschi Trockenbeerenauslese sono gli esempi più grandi e più classici, anche se la Botrytis cinerea attacca i vigneti in tutto il mondo.

### **Botte**

Una botte da vino è un contenitore rotondeggiante di legno, usato per immagazzinare, invecchiare, dare sapore e qualche volta far fermentare eccellenti vini da tavola. Dimensioni, età, tipo di legno, livello di tostatura, durata e maturazione sono tutti fattori che possono influire sul grado di impatto della botte sullo stile del vino. Sebbene altri legni possano essere di moda nella fabbricazione di botti da vino, il rovere è quasi esclusivamente usato per i sapori complessi e gli aromi (quercia, burro, vaniglia, aneto, tostato, ecc.) che comunica ad un vino, specialmente nelle botti più nuove.

La cosiddetta "barrique" tipica contiene approssimativamente 230 litri di vino e costa più di 600 dollari se di fabbricazione francese, mentre quella di fabbricazione americana costa all'incirca la metà. Tutti i tipi di botte sono usati nella vinificazione, dalla barrique francese (la tradizionale botte per fare i vini di Bordeaux), alla pièce borgognona, alla hogshead inglese; dal puncheon australiano alle botti italiane.

### **Bouquet**

Questa parola è tradizionalmente usata per descrivere i profumi maturi di un vino derivati da altre fonti oltre alle uve, normalmente come risultato della fermentazione e del processo di invecchiamento (per esempio, un vino può avere un bouquet legnoso o tostato come risultato di un invecchiamento in una barrique di rovere). Al giorno d'oggi, il termine bouquet viene usato comunemente per descrivere l'intera gamma dei profumi di un vino, mentre la parola "aroma" è divenuta in pratica un suo sinonimo.

### **Brillante**

Gli assaggiatori di vino novizi spesso sono confusi da questo termine, poiché non ha niente a che fare con quanto un vino è eccezionale, ma invece con quanto è trasparente. Un vino brillante (al contrario di un vino velato) è completamente chiaro, pulito e lucente, senza che alcuna particella in sospensione sia visibile.

**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 x 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".

**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.

**Bruciato**

Vengono definiti con questo termine i vini che hanno un eccessivo aroma di sbruciacchiato, di fumo o di tostato. E' un difetto che si incontra soprattutto nei vini che sono stati esposti al caldo ed all'ossigeno a causa di un immagazzinaggio sbagliato. Un'eccezione è il vino fortificato di Madeira, che di proposito viene riscaldato a più di 38 gradi centigradi e di conseguenza acquista un caratteristico sapore di bruciato.

**Bruno**

E' un termine per descrivere il colore di un vino maturo che può anche essere deperito. Esso non è necessariamente un cattivo segno, ma semplicemente un'indicazione che il vino ha raggiunto il suo punto massimo ed adesso sta raggiungendo il Grande Vigneto nei Pascoli del Cielo (sebbene possa ancora essere abbastanza gradevole). Il colore bruno è tuttavia un cattivo segno per i vini rossi giovani e per tutti i vini bianchi, dal momento che indica che il vino può aver sofferto una sovraesposizione all'ossigeno (ossidazione), uno sbaglio nel processo di vinificazione o un prematuro invecchiamento dovuto al fungo Botrytis cinerea.

**Brut**

E' una parola francese che significa "puro" ed è usata per definire un vino spumante o uno Champagne che ha un sapore secco. E' nella parte più bassa della scala ascendente usata per indicare la dolcezza, la quale parte con brut zero, brut nature, extra brut, brut sauvage (tutti questi seccissimi), quindi brut (secco), extra dry (che, abbastanza stranamente, è più dolce di un brut), sec (leggermente dolce), demi-sec (abbastanza dolce) e doux (sicuramente dolce).

**Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms (B.A.T.F.)**

L'organismo che regola l'industria del vino negli Stati Uniti. Al contrario dell'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) in Francia, il B.A.T.F. regola solamente e non promuove l'industria vinicola.

**Burroso**

E' probabile che abbiate ascoltato questo termine usato più volte per descrivere vini bianchi come lo Chardonnay ed il Borgogna bianco. Burroso significa che il vino ha il sapore o l'aroma di burro fuso. I vignaioli ottengono questa caratteristica fermentando ed invecchiando il vino in barriques di rovere, facendolo passare attraverso la fermentazione malolattica e lasciando il vino a contatto con le fecce e i sedimenti.

**Cabernet**

Abbreviazione informalmente usata per definire sia il Cabernet Sauvignon sia il Cabernet Franc, come, ad esempio nell'espressione del tipo: "Questo St. Emilion è per il 60% Merlot e il rimanente consiste in uve Cabernet".

**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).

### **Caldo**

Se un vino crea nella vostra bocca o nella vostra gola una leggera sensazione di bruciore, voi potete dire: "Ragazzi, questo vino è caldo!". Questo è normalmente un errore del vignaiolo che permette al contenuto alcolico di sbilanciare il vino e di dominare il gusto. Non tutto i vini ricchi d'alcol sono caldi, comunque. Per esempio, i vini fortificati raramente sono caldi; molti invece hanno un piacevole finale caldo, perfetto per le fredde serate invernali.

### **Calo di liquido**

È 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.

### **Cappello**

È un termine usato nella vinificazione in rosso. Il cappello è lo strato di bucce, polpa, vinaccioli ed altri corpi solidi che risalgono naturalmente sulla superficie del recipiente dove avviene la fermentazione. Il cappello forma come una barriera naturale contro un'indesiderata ossidazione. La fermentazione genera un sacco di calore e dunque, per raffreddare il processo e per estrarre dalle parti solide i composti fenolici che aiutano a sviluppare colore, sapore e tannini, il cappello deve essere rotto periodicamente sia pompando il mosto sopra di esso o spingendolo giù dentro il mosto.

### **Capsula**

Anche quella plastica o quella lamina che copre la parte terminale della bottiglia sopra il tappo ha un nome. Si chiama capsula e la sua funzione principale è quella di impedire al tappo di essiccare ed all'aria di penetrare nella bottiglia. Tradizionalmente era fatta di piombo, ma la paura di possibili intossicazioni spinse le cantine a passare alla plastica od al cellophane. La capsula è anche usata come strumento di marketing con colori arditi e insegne fantasiose.



### **Caraffa**

È un contenitore usato per servire il vino, del tipo che vi trovate di fronte quando ordinate un vinello da bere con la vostra pizza. Il miglior tipo di caraffa per decantare il vino ha una base larga, un collo medio ed un'imboccatura svasata disegnata per versare il vino dolcemente. Una caraffa di qualità o un decanter ospiterà facilmente il contenuto di una bottiglia standard da 750 ml. con abbastanza spazio per i benefici effetti dell'aria. Il termine "caraffa" è di origine italiana (ma sino stati i francesi che l'hanno introdotta nel gergo enologico), derivato dallo spagnolo "garrafa", che probabilmente derivò dall'arabo "garafa", una parola che significa mestolo o ramaiolo.

### **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.

### **Carattere**

Carattere è un termine dell'enologia che si ascolta abbastanza spesso, poiché ogni vino o vitigno, proprio come ogni persona, ha il suo proprio, unico carattere. Il carattere di un vino è la combinazione di qualità o di caratteristiche che lo distinguono dagli altri vini. Un Gewürztraminer, per esempio, ha un carattere molto particolare. Nessun altro vino profuma od ha il suo sapore speziato, di corpo pieno, leggermente acido ed odoroso di licheni e pompelmo. Una quantità di variabili apparentemente senza fine è causa della creazione di un carattere unico nel vino, incluse le varietà delle uve, il microclima, i metodi di vinificazione, la lunghezza dell'invecchiamento e così via.

### **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.

### **Caratteristico**

Questo termine molto usato racchiude la combinazione di qualità e di caratteristiche che distingue un vino da un altro, a seconda dei suoi vitigni, della regione, della denominazione, dei vigneti, del clima e così via. Per esempio, "ricco, pieno di sapore, tannico e di corpo pieno" sono tutte caratteristiche distintive di un Cabernet Sauvignon.

### **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.

### **Carnoso**

Un vino carnoso ha un sacco di gusti fruttati concentrati. Ricco, supermaturo, grande, armonioso, morbido e di corpo pieno: tutto questo caratterizza un vino carnoso. Per vostra informazione, diversamente che nella vita reale, carnoso è usato quasi sempre come un complimento.

### **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 fanno oltre i 6 milioni di casse l'anno.

### **Cask number**

Vedi "bin number".

### **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**

Questa parola francese che significa "cantina" potete spesso vederla sui vini francesi. Essa si riferisce inoltre ai tunnels scavati in una collina ed usati come cantine da invecchiamento, come quelle due miglia e mezzo di cantine di vino spumante, ricavate scavando sul pendio di una collina a Schramsberg nella Napa Valley.

### **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".

### **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.

### **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.

### **Cépage**

Parola francese che significa "vitigno".

### **Champagne**

Situata a 150 chilometri a nord-est di Parigi, la regione francese della Champagne è quella dove vengono prodotti i più famosi e desiderati vini spumanti. Il suo clima freddo ed il suolo gessoso producono vini magri ed acidi che dopo la rifermentazione in bottiglia acquistano una ricca complessità e, come impronta caratteristica, delle finissime bollicine. Tecnicamente il termine "Champagne" può essere usato solo per il vino spumante prodotto nell'area geografica della Champagne e solo quando tutte le severe regole dell'A.C. vengono seguite, incluso l'impiego del metodo champenoise per la seconda fermentazione. Sebbene la maggior parte dello Champagne sia bianco, la maggior parte delle uve usate (Pinot noir, Pinot Meunier) sono in realtà rosse e sono state mescolate con Chardonnay in una "cuvée" di 40 e più differenti vini di base, che alla fine vengono trasformati in un vino impregnato di anidride carbonica. Ci sono parecchi differenti stili di Champagne: lo "Champagne Vintage" è fatto con le migliori uve di un eccezionale raccolto e viene invecchiato almeno tre anni; lo "Champagne non-vintage", che rappresenta in pratica circa l'85% di tutti gli Champagne, è un taglio di due o più vendemmie, fatto normalmente per soddisfare lo stile particolare della casa nel fare Champagne; lo "Champagne rosé" è fatto generalmente aggiungendo una piccola quantità di vino rosso alla cuvée; il "Blanc de blancs", è fatto interamente con uve Chardonnay ed è più delicato e di colore più tenue; la "Cuvée Prestige" è il meglio del meglio dello Champagne ed il suo prezzo sale di conseguenza. Lo Champagne viene anche classificato in base alla quantità di zucchero residuo e va dal secchissimo "brut" al dolce "doux".

## **Charbono**

È 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**

Questo classico vitigno ha originariamente guadagnato la sua fama nei vigneti francesi della Borgogna e dello Champagne, dove tutt'oggi produce alcuni dei vini bianchi di maggior qualità del mondo. Infatti lo Chardonnay detiene la stessa posizione di grande importanza tra i vini bianchi che il Cabernet Sauvignon ha tra i rossi. In parte questo è dovuto alle sue ammirevoli capacità di adattamento ai diversi climi, da quelli freddi della Champagne al caldo secco dell'Australia sud-orientale. La sua versatilità è anche pari alla sua popolarità, perché lo Chardonnay risponde favorevolmente alla più ampia gamma delle tecniche di vinificazione e degli stili di ogni vino bianco varietale (la fermentazione malolattica in particolare, che dona allo Chardonnay caratteristiche ricche, cremose e burrose). Lo Chardonnay è anche il sogno del costruttore di botti. Questo vitigno è così ben allineato con il gusto del rovere attraverso la fermentazione e la maturazione in barrique, che molti consumatori credono che il gusto ed il bouquet del rovere e quelli dello Chardonnay siano la stessa cosa. Generalmente i vini fatti con uve Chardonnay, sono di corpo pieno, ricchi nel frutto, moderatamente alcolici, con un'acidità da media a medio-alta. I gusti caratteristici nei climi freddi (come nello Chablis) vanno verso la mela verde, gli agrumi e note di limone, un carattere duro ed un'alta acidità. Lo Chardonnay coltivato in condizioni più calde produce gusti ed aromi che tendono verso note di frutti tropicali come ananas e mango oppure mela matura, pera e pesca. Forse nessun altro vitigno, ad eccezione del Cabernet Sauvignon, ha incontrato così tanto successo fuori dalla sua zona di origine quanto lo Chardonnay. Eccellenti esempi si trovano nell'Europa dell'Est, in Australia, Nuova Zelanda, Tasmania, Sud Africa, California, Oregon, Washington, Argentina, Cile, Italia, solo per citarne alcuni. Lo Chardonnay si abbina bene ad un vasto numero di cibi come molluschi, crostacei, pesce, pollame, maiale, carni saltate al burro o in salse cremose. Lo Chardonnay è uno dei cinque vini bianchi (gli altri sono Chenin blanc, Sauvignon blanc, Riesling e Sémillon), che fanno parte dei 9 vitigni classici (i quattro rossi sono Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Pinot noir).

## **Charmat**

Lo Charmat è il metodo per trasformare una massa di vino economico in una massa di economico vino spumante. Per fare un buon vino spumante, la fermentazione secondaria avviene in bottiglia, mentre la roba a buon mercato che voi ingozzate ai matrimoni fermenta in enormi serbatoi usando per la rifermentazione il metodo della "cuve close" (in autoclave). Ecco come si svolge: lieviti, zucchero ed una quantità di vino usualmente economico sono gettati assieme in un serbatoio di grande capienza, che viene quindi sigillato per qualche tempo per permettere al vino di fermentare sotto pressione e fare la cosiddetta "presa di spuma". Il vino viene quindi filtrato e imbottigliato sotto pressione. Questo metodo è stato chiamato charmat dal nome del suo inventore, il francese Eugene Charmat.

## **Château**

Parola francese che significa "castello" o "palazzo", ma che quando concerne il vino, significa il luogo nel quale il vino è stato fatto: il vigneto, la cantina, l'imbottigliamento e tutto il resto. La parola italiana equivalente è "Tenuta", mentre invece le cantine della Borgogna usano il nome di "domaine". Molte bottiglie di Bordeaux dicono "mis en bouteille au château": ciò significa che il vino è stato fatto ed imbottigliato allo château, che spesso è riprodotto sull'etichetta. Tutto questo non è necessariamente un termine di distinzione, dal momento che sono circa 8.000 gli châteaux nella regione di Bordeaux, ma garantisce almeno un certo livello di qualità.

## **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).

### **Chiarificazione**

Una delle procedure della vinificazione riguarda la chiarificazione del vino per rimuovere i sedimenti (polpa d'acino, sporco, cellule di lieviti morte, ecc.). La chiarificazione viene fatta con diversi metodi (filtraggio, centrifugazione, stabilizzazione a freddo, ecc.) ed a vari stadi del processo di vinificazione, giusto fino al momento di imbottigliare il vino. Quanto il vino debba essere chiarificato, è una questione ancora dibattuta tra gli enologi, ma c'è consenso generale sul fatto che il vino imbottigliato debba almeno essere pulito e privo di sedimenti.

### **Chiuso**

Se un vino non riesce ad esprimere il suo potenziale, forse è perché è troppo giovane e non ancora sviluppato, si dice che è chiuso. Quando, per esempio, un Cabernet Sauvignon non rilascia o apre gli aromi ed i gusti varietali suoi caratteristici, esso può essere considerato chiuso. Permettendo al vino di respirare, lo si aiuta ad aprirsi, ma normalmente l'unica soluzione è invecchiare il vino più a lungo. Il termine si applica principalmente ai vini rossi giovani.

### **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".

### **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).

### **Classificazione**

E' la codificazione di un vino di qualità all'interno di una regione o di una denominazione, come la famosa classificazione del Medoc del 1865, che era originalmente una lista d'acquisti consigliati presentata a Napoleone III dalla camera di Commercio di Bordeaux. Oggi l'importanza di una classificazione ufficiale è stata rimpiazzata, in molti casi, dalle opinioni e dalle recensioni dei critici e dei giornalisti del vino.

### **Clone**

Nel gergo botanico, un clone è la suddivisione di un vitigno. Esattamente come i vitigni differiscono l'uno dall'altro, le viti di uno stesso vitigno possono avere migliori o peggiori caratteristiche individuali. Per esempio, un clone di Chardonnay può maturare più velocemente di un altro clone di Chardonnay coltivato nelle identiche condizioni, mentre altri possono essere più resistenti alle malattie o produrre rese più alte. I coltivatori d'uva riproducono asessualmente le viti che mostrano le migliori qualità genetiche, prendendo delle talee dalla pianta madre e innestandole su barbatelle resistenti alla fillossera. Questo processo dà ai coltivatori la capacità di impiantare cloni geneticamente identici, adatti al meglio per i loro specifici vigneti.

### **Clos**

Parola francese per "vigneto circondato da mura", questo termine viene comunemente incorporato nei nomi di molti vigneti in Francia, così come in alcune cantine degli Stati Uniti e di altri paesi. In Francia, ed in particolare in Borgogna, il nome può essere usato solo se un vigneto è (o era una volta) circondato da muretti di pietra. Questi "clos" erano accuratamente divisi dai monaci cistercensi e benedettini, sulla base di piccole differenze del suolo e delle condizioni di coltivazione, come, ad esempio, "Clos de la Roche, Clos de Tart, e Clos de Vougeot".

## **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.

## **Complesso**

Il termine definisce un vino multidimensionale, che mostra una gamma di parecchi aromi e gusti e tuttavia ha raggiunto finezza ed un perfetto equilibrio. Un vino complesso, ad esempio, può combinare aromi che vanno dalla mora e dalla prugna al pepe ed al terroso. Tutto in un sorso.

## **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.

## **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".

## **Corpo**

Pensate al corpo come al peso ed allo spessore del vino nella vostra bocca. Per esempio, un bicchiere d'acqua ha poco o nessun corpo (sciacqua appena) rispetto ad un bicchiere di sciroppo di lampone, il quale certamente si fa sentire più pesante nella vostra bocca. Lo stesso principio applicatelo ai vini, che saranno descritti come "leggeri di corpo", di "corpo medio" o di "corpo pieno". Un Cabernet Sauvignon, ad esempio, è tipicamente di corpo pieno, mentre un Pinot Noir viene considerato un vino di corpo medio o leggero di corpo. E nel caso non lo sappiate, a determinare il corpo di un vino è il contenuto in alcol, glicerina e zuccheri.

## **Correttezza**

Vedi Carattere varietale.

## **Crémant**

La Champagne non è la sola regione della Francia nella quale si produce vino spumante. Per evitare confusione (ed una possibile guerra civile) molti altri produttori francesi di spumanti, che usano anche il tradizionale metodo champenoise, etichettano il loro spumante come Crémant, che significa letteralmente "vino cremoso". Una bottiglia di vino spumante dell'Alsazia, per esempio, è etichettato "Crémant d'Alsace". La Borgogna, il Bordeaux e la valle della Loira hanno anch'essi la loro propria versione del Crémant.

## **Cru**

Termine francese che significa "produzione" o "vigneto" ed è usato come un mezzo di classificazione dei più raffinati vini e produttori di vino francesi. Questo sistema di classificazione, estremamente complicato e regolato politicamente, ebbe origine nel 1855, per classificare le migliori cantine del Bordeaux. Delle migliaia di cantine che esistevano, solo 61 (e sono ancora lo stesso numero) furono piazzate in 5 sottocategorie (Premier Cru, Second Cru, ecc.). I migliori vigneti della Borgogna sono divisi in Grand Cru e Premier Cru e quindi le cose diventano poi più complicate. Per semplicità, ricordate che un Cru Classé è generalmente superiore (e più caro) della maggior parte degli altri vini francesi.

## **Cuvée**

Parola francese che sta a significare il contenuto di un tino o di una cisterna di vino, ma è molto più comunemente usata per indicare una particolare combinazione o mescolanza di vino (che può riempire numerosi tini o cisterne). Un enologo talvolta darà a delle cuvée speciali o di alta qualità dei titoli altisonanti come Cuvée de Reserve o Cuvée Prestige.

## **Cuvée Prestige**

È 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.

## **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.

## **Decanter**

Si tratta di un contenitore di cristallo nel quale decantare e, successivamente, dal quale versare il vino. Un decanter è largo abbastanza da contenere una bottiglia standard di vino. Vi sono molte forme e stili diversi di decanter, che vanno dagli oggetti d'arte di cristallo lavorato a mano al vecchio buon vetro liscio.

## **Deciso**

Nel gergo enologico, deciso è una via di mezzo tra morbido e duro. Un vino bianco, ad esempio, è considerato difettoso se ha troppa acidità (cherende il suo impatto spiacevolmente forte) o non ne ha abbastanza (nel qual caso è fiacco). Lo scopo dell'enologo è raggiungere il perfetto equilibrio dell'acidità, così che il vino non sia né flaccido né muscoloso, ma piacevolmente deciso. La stessa cosa accade per il vino rosso, anche se la sua decisione deriva dall'astringenza tannica piuttosto che dall'acidità.

## **Decrepito**

Un vino che sta perdendo i suoi sapori fruttati, mentre tannini, acido e alcol cominciano a sopraffare il gusto, è chiamato decrepito. Ciò accade usualmente ai vini più vecchi che sono invecchiati troppo a lungo. Non c'è nessuna speranza di salvarli.

## **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.

## **Delicato**

I vini di corpo leggero e medio che hanno un gusto ed una struttura leggera e piacevole, come il Riesling ed il Trebbiano, possono avere le condizioni favorevoli per diventare delicati. Voi non servirete certamente vini

delicati con una grigliata di carne, per esempio, perché un vino di questo tipo manca di concentrazione o di forza per aprirsi un varco tra i sapori consistenti.

### **Demi-sec**

Tradotto approssimativamente dal francese, significa "moderatamente dolce" o "mediamente dolce". Esso è uno dei 6 termini usati per indicare la dolcezza di uno Champagne. In ordine ascendente: extra brut (totalmente secco), brut, extra dry, sec, demi-sec e doux (dolce).

### **Denominazione**

Nel gergo enologico, una denominazione è l'area o la regione dove le uve di un particolare vino sono state coltivate. Negli Stati Uniti la definizione ufficiale per una denominazione è American Viticultural Area o AVA, mentre la versione francese è Appellation d'Origine Contrôlée o AOC e quella italiana è la Denominazione d'Origine Controllata o DOC. Ma invece di dover usare oscuri acronimi o di abusare della lingua francese per domandare l'origine del vino, potete usare semplicemente la parola "denominazione". Nei vini americani la denominazione mette in secondo piano il tipo di vitigno, mentre sarebbe senz'altro più utile sapere con quale tipo di uva il vino è stato fatto, invece di dove le uve sono state coltivate. Per i vini europei è invece l'opposto: la denominazione è così informativa che nell'etichetta del vino non è necessario elencare i vitigni.

### **Denominazione di Origine Controllata (DOC)**

E' il sistema usato per regolare l'industria vitivinicola italiana. E' simile alla francese AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) per il fatto che presuppone di stabilire gli standards di vinificazione e di garantire un certo livello di qualità, sebbene questo non sempre avvenga. I vini Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) sono classificati ad un posto più alto dei vini DOC e sono considerati l'aristocrazia dei vini italiani. Assieme, DOC e DOCG rappresentano circa il 20% della produzione vinicola italiana. Il resto è trattato senza distinzione come vino da tavola o, più recentemente, IGT (Indicazione di Geografica Tipica).

### **Denso**

Sinonimo di "concentrato", il termine "denso" indica un vino che ha aromi e sapori concentrati, invece che scialbi e diluiti, E' spesso usato con descrittori del vino come "ricco" e "complesso".

### **DOC**

Acronimo per Denominazione di Origine Controllata.

### **DOCG**

Acronimo per Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

### **Dolcetto**

Varietà d'uva rossa del Piemonte, di bassa acidità, che matura presto, il Dolcetto dà un vino rosso porpora allo stesso tempo fragrante, morbido e fruttato. Contemporaneamente ad una bassa acidità, può avere anche austeri tannini. Ci sono 7 Doc per il Dolcetto in Piemonte: Acqui, Alba, Asti, Diano d'Alba, Dogliani, Langhe Monregalesi e Ovada. Quello d'Alba, con le sue note di liquirizia e di mandorla, è considerato il migliore.

### **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 liquoreux ; quella italiana : secco, abboccato, amabile, dolce.

### **Domaine**

Questa parola francese, che significa "tenuta", è usata soprattutto per dare una nota di distinzione al nome di una cantina (come Domaine Chandon, Domaine Carneros o Domaine de Chavalier). E' generalmente usata per le tenute vitivinicole della Borgogna, allo scopo di differenziare le tenute di proprietà individuale ed i negozianti di vino, mentre il termine "château" viene usato più frequentemente nella regione di Bordeaux.

### **Dosaggio**

Durante le fasi finali del metodo champenoise, dopo la sboccatura delle fecce e quando la bottiglia è pronta per essere di nuovo tappata, una piccola quantità di dosaggio (una mistura di zucchero, vino e qualche volta distillato di vino) viene aggiunta allo Champagne per colmarlo ed aggiungere dolcezza. La secchezza dello Champagne dipende dalla dolcezza del dosaggio.

### **Doux**

E' la parola francese per "dolce" ed è usata per indicare un vino spumante od uno Champagne che ha un sapore dolce (all'opposto il termine "brut" viene applicato ad uno Champagne secco). Di fatto lo Champagne non può essere più dolce del "doux".

### **Duro**

Se un vino ha l'effetto di raggrinzire la bocca, dovuto all'alto livello di tannino e di acidi e tanto da mascherare il sapore fruttato, è da considerare duro. Questo non è necessariamente un difetto, ma piuttosto un'indicazione che il vino necessita di restare più a lungo in bottiglia per lasciare che i tannini si ammorbidiscano. Il termine viene usato normalmente per i vini rossi giovani, ma può essere una caratteristica positiva anche dei vini bianchi secchi.

### **Eiswein**

E' una categoria di vino (letteralmente significa "vino di ghiaccio") regolata dalla legge tedesca sul vino. L'Eiswein è fatto con uve che hanno un contenuto zuccherino molto alto, ma che non è stato concentrato attraverso gli effetti della Botrytis cinerea. Questa dolcezza invece deriva dalle uve congelate sulla pianta in novembre o più tardi (da qui il nome). Il succo dolce d'uva viene separato dalle molecole d'acqua ghiacciate alla mattina presto, pressando gli acini ghiacciati. Il vino che ne risulta ha alta acidità ed un alto residuo zuccherino ed è veramente molto ricercato.

### **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.

### **Enologia**

La scienza e lo studio del vino e della vinificazione. L'enologia copre ogni aspetto del processo di vinificazione, dalla pressatura, spremitura e fermentazione, all'imbottigliamento ed all'invecchiamento del vino. Oggi c'è un accordo più grande sul fatto che il vino lo si comincia veramente a fare nel vigneto. Per questo molte autorità ritengono che l'enologia comprenda anche la viticoltura. Una persona che pratica l'enologia è chiamato enologo.

### **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.

### **Equilibrio**

Ottenere l'equilibrio è il Santo Graal della vinificazione e la premessa per la maturazione e l'invecchiamento. Quando tutti gli elementi di un vino (acidità, dolcezza, alcol e tannino) si fondono in completa armonia, allora si dice che il vino ha equilibrio, uno dei massimi complimenti in degustazione. Se nessuno dei componenti di un vino schiaccia gli altri mentre voi fate ruotare il vino sulle vostre papille gustative (non è troppo dolce, troppo aspro, troppo fruttato), allora il vino è ben equilibrato. Intendiamoci, il gusto di ognuno è differente: ciò che sembra equilibrato al sommelier, può essere per voi tristemente non equilibrato. O viceversa.

### **Elegante**

Un vino acquista un grado di eleganza quando tutti i suoi componenti sono in equilibrio, raggiungendo una qualità perfetta o quasi, grazia, gusto e finezza. Un vino che manca di eleganza può essere troppo intenso o tannico o troppo pesante al palato, come se cercasse di forzare i suoi sapori. I sommeliers spesso accoppiano il termine "elegante" con altri termini favorevoli come "delicato", "armonioso" e "di razza".

### **Erbaceo**

Se il Sauvignon blanc sotto il vostro naso profuma un poco come un prato tagliato di fresco, potete chiamarlo erbaceo. I Sauvignon blanc in particolare tendono ad emettere un aroma ed un gusto erbaceo, che richiamano appunto il profumo dell'erba, che, in quantità moderata, aggiungono carattere al vino, particolarmente quando è equilibrato correttamente con altri aromi e sapori.



### **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.

### **Estratto**

La parola indica tutte le sostanze solide di un vino disciolte nel liquido, come gli zuccheri, i minerali e gli acidi. In altre parole, è tutto ciò che rimarrebbe nella bottiglia se voi lasciaste completamente evaporare il vino. Un vino definito alto in estratto è normalmente pieno e ricco e probabilmente anche tannico, per via dell'alta percentuale degli elementi solubili presenti.

### **Estufa**

Parola portoghese che significa "stufa" e che si riferisce alle cantine riscaldate dove viene fatto il Madeira. Serbatoi riscaldati o stufe sono usate per mimare i benefici effetti della maturazione indotta con il riscaldamento, che una volta si verificava sui vini di Madeira, caricati nelle soffocanti stive delle navi del XVII secolo dirette in America. L'uso di questo processo di riscaldamento, chiamato "estufagem", potenzialmente garantisce che il Madeira sia quasi indistruttibile e che rimarrà in perfette condizioni per molti decenni, forse secoli.

### **Ettaro**

Un ettaro è l'equivalente europeo dell'acro americano, solo che è molto più grande (10.000 metri quadrati, 2.471 acri). Come appunto l'acro negli Stati Uniti, l'ettaro è l'unità che nei paesi europei indica le dimensioni di un vigneto. L'ettolitro (100 litri o 26,27 galloni), invece, è la misura della produzione di un vigneto europeo. Dunque la produzione di vino viene spesso espressa col termine "ettoltri per ettaro".

### **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.

### **Extra dry**

Un altro gradino della scala del livello di dolcezza associata allo Champagne. Partendo dal basso con "brut zero", la scala sale a "brut nature", "extra brut" e "brut sauvage" (tutti quanti molto secchi), quindi "brut" (secco), "extra dry" (un pizzico di dolcezza), "sec" (leggermente dolce), "demi-sec" (moderatamente dolce) e "doux" (il più dolce di tutti). Perché l'extra dry sia più dolce del brut, è un mistero per tutti.

### **Far aprire**

Se qualcuno vi consiglia di lasciare il vostro bicchiere di vino fermo per qualche minuto per farlo aprire, significa che il vino ha bisogno di interagire con l'aria per rivelare tutti i suoi sapori ed aromi. Dar tempo di respirare è spesso necessario per i vini rossi di gran corpo invecchiati in cantina, che tendono ad uscire dalla bottiglia in qualche modo "chiusi", finché non hanno la possibilità di aerarsi. Far aprire un vino è un processo affascinante, dal momento che voi potete essere testimoni del cambiamento di un vino, da "così -così" a stupendo, in pochi minuti.

### **Fecce**

E' così chiamato il sedimento che viene attratto al fondo di un serbatoio di fermentazione dopo che il vino ha fermentato o, nel caso di un vino spumante, il sedimento che rimane nella bottiglia dopo la seconda fermentazione fino alla sboccatura. Le fecce normalmente consistono di cellule morte di lieviti, impiegati durante la fermentazione, ma possono anche contenere acini d'uva, bucce, polpa e raspi. Il vino fermentato viene quindi travasato in un altro contenitore e le fecce vengono rimosse dal serbatoio. I vini che rimangono sulle fecce per un periodo di tempo maggiore (un metodo chiamato "sur lie") tendono a sviluppare una struttura più ricca ed un carattere più complesso.

### **Femminile**

Qualcuno può considerare sessista questo termine, ma tuttavia esso è spesso usato per indicare un vino di qualità. Femminile indica un grado di finezza. Stile e un carattere più leggero, con una precisa mancanza di pesantezza e di severità. Lo Champagne viene spesso descritto in questo modo. Per esempio, il "Bollinger R.D." è di stile molto maschile, mentre il "Dom Perignon" ha un carattere più leggero e più femminile.

### **Fermentazione**

Fermentazione è ciò che trasforma un ordinario succo d'uva in vino. E' un processo completamente naturale nel quale i lieviti (organismi mono-cellulari che sono naturalmente presenti sulle bucce degli acini d'uva) convertono gli zuccheri dell'uva in alcol ed anidride carbonica. Il processo può durare in qualsiasi luogo da

pochi giorni a parecchi mesi, tempo durante il quale l'anidride carbonica ed il calore sono rilasciati come sottoprodotti. Per i vini secchi la fermentazione finisce quando tutto lo zucchero è convertito in alcol. Per i vini più dolci, come il Porto, l'enologo farà terminare prematuramente il processo, aggiungendo dell'alcol in forma di acquavite neutra d'uva, che uccide i lieviti e permette ad una parte degli zuccheri di rimanere non fermentati. La fermentazione era tradizionalmente effettuata in tini di legno, botti o serbatoi neutri. Oggi, per i vini che non richiedono la fermentazione in botte, molte cantine usano enormi serbatoi di acciaio inossidabile, che permettono un preciso controllo della temperatura.

### **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 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. E' 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 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 secondaria**

E' 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 ha luogo nella bottiglia durante la produzione di vino spumante e di Champagne.

### **Fiacco**

La zona grigia tra piatto e deciso è conosciuta come "fiacco". Un vino fiacco ha un po' d'acidità, ma non abbastanza per dargli corpo e decisione. Di conseguenza, il sapore fruttato tende a sopraffare il vino ed a farlo apparire al gusto debole, spesso e senza mordente.

### **Field blend**

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

### **Fillossera**

E' la Peste Nera dell'industria del vino. Questo minuscolo pidocchio vive nel suolo dei vigneti ed attacca le radici della vite, facendola alla fine morire, uccidendola. Originaria degli Stati Uniti orientali (dove le viti autoctone sono ad essa resistenti), fu inavvertitamente trasportata in Europa assieme a delle pianticelle di vite intorno al 1860. Il risultato fu una distruzione di massa, con  $\frac{3}{4}$  dei vigneti francesi distrutti e con i vigneti di tutto il resto del mondo che iniziavano ad essere infestati. Ad oggi non è stato trovato alcun rimedio per estirpare la fillossera. Essa può essere fermata (o almeno rallentata), innestando le viti europee sulle radici di viti americane resistenti alla fillossera, che, strano a dirsi, non ha effetti sfavorevoli sulle caratteristiche dei vitigni europei. Un nuovo rigurgito del terribile pidocchio, tuttavia si ebbe alla metà degli anni Novanta e

seminò distruzione nei vigneti della California settentrionale. Molti di questi hanno dovuto essere ripiantati con una considerevole spesa ed alzando perciò il pezzo dei vini californiani di qualità.

### **Filtraggio**

E' uno dei metodi per chiarificare il vino. Esso viene fatto passare attraverso della carta o un filtro sintetico, che rimuove i sedimenti indesiderati. Sebbene il filtraggio sia una delle maniere più facili e veloci per chiarificare il vino, certi enologi, in particolare gli europei, lamentano il fatto che questo metodo toglie al vino carattere e sapore.

### **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.

### **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**

Insieme con l'Oloroso, il Fino è uno dei due principali stili dello Sherry di Jerez (Spagna) ed è considerato di gran lunga il più fine al mondo degli sherry. Il Fino è uno sherry pallido, delicato e secchissimo, che ha un caratteristico gusto leggermente salato e aroma di mandorle e lieviti. La sua forza alcolica raggiunge dai 15,5% ai 17% gradi volumetrici ed è difeso dall'invecchiamento per mezzo di un lievito che si forma naturalmente, chiamato "flor". Il Fino viene normalmente servito fresco come aperitivo. Per vostra informazione, lo sherry Fino non può essere invecchiato perché con l'invecchiamento non migliora e può perdere la sua vitalità

### **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.

### **Flo reale**

I vini che mettono la fragranza dei fiori sono detti floreali o "dal bouquet fiorito". Questo aroma lo si trova normalmente nei vini bianchi, in particolare nei Riesling.

### **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.

### **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 splendenti e temperature miti.

### **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.

### **Fresco**

Nel gergo del vino, fresco è l'opposto di "stanco". Un vino fresco è vivo, fruttato, piacevolmente acido e rinfrescante. Il termine si applica normalmente ai bianchi giovani od ai rossi leggeri, come pure ai rosati.

### **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**

Si dice di un vino fatto con una seconda fermentazione parziale in serbatoi di acciaio inossidabile e che come risultato ha una spumantizzazione più leggera di un vero e proprio vino spumante.

### **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, nocchie e noci.

### **Fruttato**

Questo è un termine facile: se il vino profuma od ha un gusto di frutta, è considerato "fruttato". Lampone, fragola, mora, uva spina, cassis, mirtillo, prugna secca, pera, pesca, ananas, mela, albicocca, ribes, fico, ciliegia, susina sono tra i molti aromi fruttati tipicamente presenti nei vini. Più complesso è il perché un vino abbia aromi fruttati, dal momento che il solo frutto realmente presente è l'uva. E' un processo veramente sorprendente: mentre il succo d'uva fermenta e diventa vino, una complessa interazione ha luogo tra l'alcol del vino e gli acidi organici, che a turno creano miscele che imitano aromi e sapori di altri frutti.

### **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).

### **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**

E' quel marchingegno metallico che copre il tappo di una bottiglia di Champagne per impedire che venga espulso prematuramente. Se mai qualche volta vi è partito il tappo ed avete seminato il panico tra i presenti quando avete tolto la gabbietta, sapete che essa sta là per una buona ragione. State attenti a coprire sempre il tappo con una mano quando avete tolto la gabbietta.

### **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.

### **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. Chetende a lasciare un'impressione pesante sul palato ed un breve, 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.

### **Giovane**

A seconda del tipo di vino, giovane può significare una cosa oppure un'altra. Se un vino (come un Beaujolais Nouveau) non è ritenuto capace di essere invecchiato, allora giovane può essere un complimento, come fresco o giovanile. Alcuni Riesling è meglio gustarli quando sono ancora giovani, prima che perdano la loro piacevole e viva freschezza ed il profumo floreale. Se, d'altra parte, parliamo dell'ultima annata di un Porto Vintage, un vino che migliorerà notevolmente con l'età, allora "giovane" significa che è immaturo e necessita ancora di maturare in bottiglia.

### **Grand Cru**

E' la più alta classificazione possibile per un vigneto od un villaggio in determinate regioni vinicole della Francia, in particolare la Borgogna e l'Alsazia. E' talora riferito ai Grand Cru Classés, che include tutte le 61 cantine crus classées della zona del Médoc nel Bordeaux.

### **Grande**

Se un vino ha un potente aroma ed è carico di sapori, è spesso definito grande. Di corpo pieno, robusto, ricco, carnoso, speziato, potente e forte: sono tutte le qualità che si possono attribuire ad un grande vino.

### **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.

### **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.

### **Grasso**

Quando mangiate un pezzetto di grasso, questo vi lascia una precisa impressione o un retrogusto nella vostra bocca. Un vino grasso ha caratteristiche simili. E' di corpo pieno, ricco, alto in fruttato e in glicerina (un alcol complesso che dà viscosità al vino). Per i vini dolci, grasso indica che il vino è pressoché (ma non del tutto) nauseante.

### **Graves**

E' una zona vinicola della regione di Bordeaux, che è meglio conosciuta per la sua produzione di vini bianchi di Bordeaux di alta qualità (ma anche di eccellenti vini rossi). La parola francese "graves", unifica letteralmente "ghiaie" e la zona prende questo nome dal suolo ghiaioso, che è ideale per coltivare le uve Sémillon e Sauvignon blanc, i due vitigni principali dei vini delle Graves. I bianchi giovani delle Graves sono tipicamente fresco vivi e vivaci e sviluppano una ricchezza di corpo piena e completa con l'invecchiamento. Nel 1987, gli châteaux superiori nella parte settentrionale delle Graves si sono staccati per formare l'AOC Pessac-Léognan e creare alcuni dei più prestigiosi vini bianchi del mondo.

### **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.

### **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**

E' un termine usato in degustazione, abbastanza soggettivo. Molto spesso è associato ad un rosso di Bordeaux, di Borgogna o del Rodano invecchiato in bottiglia ed indica un vino che ha note molto mature e terrose. In Inghilterra tuttavia il termine si riferisce al sapore strettamente associato a quello della selvaggina da penna, che raggiunge il perfetto grado di frollatura (sì, c'è qualcuno che trova l'aroma piuttosto piacevole). Troppo "gustoso", in ognuno dei due sensi, è considerato un difetto del vino.

### **Halbtrocken**

Parola tedesca che letteralmente significa "mezzo secco", si riferisce ad un tipo di vino che è molto più basso in zuccheri residui degli auslese, degli spätlese o dei kabinett, ma non così basso come i trocken. Halbtrocken non è un indicatore di qualità, ma solo di contenuto zuccherino.

### **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.

### **IGT**

Acronimo per Indicazione Geografica Tipica.

### **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**

Se un vino non è maturato nello stesso tempo di altri vini di tipo simile e della medesima vendemmia ed ha bisogno di più tempo in botte o in bottiglia, esso viene definito immaturo. Sì, perché un vino può anche essere precoce.

### **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.

### **INAO**

Acronimo per Institut National des Appellations d'Origine.

### **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**

In gergo un vino che ha un'inebriante (letteralmente e figurativamente) concentrazione di alcol e forti aromi. Un vino di vendemmia tardiva ben fatto può avere un "vigoroso, inebriante profumo".

### **Innesto**

L'innesto è un metodo di riproduzione di una vite, che si mette in opera prendendo un pezzo di una vite per poi unirlo ad una radice di un'altra vite resistente alla fillossera. L'innesto è universalmente praticato sui vitigni di tutto il mondo per impedire alla fillossera (un pidocchio che attacca le radici) di distruggere un intero vigneto. E' un metodo caro, ma fino ad adesso la sola via che si conosce per impedire un'infestazione da fillossera.

### **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 100 mila 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.

### **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.

### **Intenso**

Un termine che si riferisce tipicamente ad un certo aspetto di un vino anziché al vino nel suo insieme. "Intenso" è usato quasi sempre in maniera positiva per descrivere un sapore o un aroma più evidente e pronunciato degli altri, come in: "Quest' Amarone ha un intenso aroma di liquirizia". Se l'intensità è troppo forte, il termine diventa invece peggiorativo, assumendo il significato di "prepotente" o "sbilanciato". I sommeliers usano qualche volta il termine per indicare un'impressione complessiva riguardo al vino, particolarmente se si distingue tra le altre annate.

### **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'invaioamento 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.

### **Invecchiamento**

E' il periodo di tempo che passa tra il momento in cui il vino è fatto a quello in cui viene servito. L'invecchiamento può durare, dovunque, da poche settimane per i vini da caraffa a 15 anni o più per i vini di altissima qualità. La maggior parte dei vini viene invecchiata in botti, tini, tini d'acciaio inossidabile o bottiglie, preferibilmente in ambienti freschi, bui e moderatamente umidi. Lo scopo dell'invecchiamento è quello di lasciare il vino sviluppare sapori addizionali (per esempio trasmessi dalle botti di rovere), ammorbidire i tannini ed armonizzare la sua struttura. Un invecchiamento prolungato è previsto solo per una piccola parte di vini di alta qualità, per aumentarne sia la complessità che il prezzo. La maggior parte dei grandi vini bianchi d'oggi è pronta per essere consumata prima che essi siano vecchi di 2 anni e molti vini rossi commerciali e di media qualità prima che abbiano quattro o cinque anni di invecchiamento. Un po' di tempo di troppo ed il vino può perdere il suo sapore e divenire stanco.

### **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.

### **Jeroboam**

Bottiglia molto grande di vino o di Champagne, più grande di una Magnum, ma più piccola di una Rehoboam. Ci sono due formati a seconda della bevanda: una Jeroboam di vino contiene 4,5 litri o 6 bottiglie normali, mentre una Jeroboam di Champagne (conosciuta anche come doppia magnum) contiene 3 litri o quattro bottiglie normali. Detto per inciso, Jeroboam fu il re della Palestina settentrionale intorno al 900 a.C.

### **Kabinett**

La prima e più basilare classificazione di Prädikat tedesco, basato sul livello di zucchero contenuto nel mosto. Sebbene questi livelli siano diversi secondo la regione ed i vitigni, i vini Kabinett sono generalmente più secchi, più delicati e meno cari degli altri livelli di vini Prädikat. Dunque se volete un Riesling tedesco secco, cercate la dizione Kabinett sull'etichetta.

### **Kir**

E' 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.

### **Leggero**

Leggero si riferisce alla struttura, al peso, al colore e/o alla percentuale di alcol di un vino (ogni vino sotto il 12% di alcol viene considerato leggero). Un Cabernet Sauvignon ricco, pieno di corpo è tutto fuorché leggero, mentre un Pinot Noir tende ad essere più leggero nel corpo e più basso in contenuto alcolico. Un buon esempio di vino rosso leggero è il Beaujolais nouveau. Comunque, se un vino non è stato costruito per essere leggero, questo termine viene usato nel significato di scialbo o debole.

### **Legnoso**

Se un vino rosso viene lasciato fermentare o macerare troppo a lungo con i raspi, può acquistare un sapore ed un aroma abbastanza spiacevoli (come se voi masticate un raso d'uva). I raspi sono carichi di tannino, che non è necessariamente una cattiva cosa, ma troppo contatto con i raspi causerà un vino legnoso, duramente astringente e secco. Un vino può anche avere aromi e sapori che vi ricordano il legno (come se masticaste uno stuzzicadenti). Un aroma legnoso di questo genere normalmente implica che il vino è stato invecchiato troppo ed ha preso questi sapori legnosi dalla botte di rovere.

### **Lieviti**

Detto semplicemente, i lieviti sono ciò che trasforma il mosto in vino. I microrganismi unicellulari che sono naturalmente presenti sulla buccia degli acini, convertono lo zucchero dell'uva in alcol in un processo chiamato fermentazione. Molti enologi, comunque, preferiscono controllare la fermentazione, aggiungendo lieviti selezionati, che sono più facili da controllare e da prevedere. I lieviti impartiscono inoltre al vino un carattere unico.

### **Limpidezza**

Nel gergo enologico la limpidezza si riferisce al livello di pulizia di un vino. Quando è in bottiglia o nel bicchiere, il vino deve essere sempre pulito e privo di sedimenti. Il termine usato per descrivere un vino cristallino è "brillante" o "lucante". L'opposto (e ciò che voi non desiderate) è un vino il cui livello di limpidezza è leggermente velato, velato o torbido.

### **Lunghezza, 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 lunghezza o ha un finale o un retrogusto "lungo". Questo è uno dei migliori complimenti che si possono fare ad un vino e la lunghezza è un segno sicuro che state bevendo della roba di prima qualità.



### **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 lato livello di residuo zuccherino.

### **Macerazione**

Il termine enologico macerazione sta a significare il periodo nel processo di fermentazione durante il quale il succo d'uva dei vini rossi resta a contatto con bucce e raspi. Lo scopo è di lasciare che l'alcol naturale del vino funzioni come solvente per trarre colore, tannino ed aroma dalle bucce dell'uva. La macerazione normalmente ha luogo in enormi contenitori sigillati e la lunghezza del processo varia con il tipo o il modo di fare il vino, la temperatura durante la fermentazione e le condizioni delle uve. Quando la macerazione continua oltre il processo di fermentazione, ciò viene fatto per intensificare il colore e l'aroma di un vino e per ammorbidire i tannini più ruvidi e normalmente finisce dopo 30 giorni (macerazione prolungata).

### **Macerazione carbonica**

La macerazione carbonica è un tipo di processo di fermentazione ad acino intero, nel quale grappoli interi di uve rosse non pressate vengono ammucchiati in contenitori riempiti di anidride carbonica (per escludere l'indesiderato ossigeno). I contenitori vengono poi sigillati e le uve sono lasciate fermentare da sole nelle loro proprie bucce. Il risultato tipico è un vino di colore brillante, semplice, fruttato, poco tannico, che dev'essere bevuto giovane e non dev'essere conservato troppo a lungo. Il procedimento di macerazione carbonica guadagnò fama nel Beaujolais, ma è anche eseguito in Italia, Spagna ed Australia.

### **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 pezzibuoni, 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**

E' un termine usato in degustazione per vini che si sono rovinati per ossidazione, per surriscaldamento e/o per un invecchiamento troppo prolungato. I vini maderizzati tendono ad essere di color ambra e ad avere un sapore dolciastro simile a quello dei vini fortificati di Madeira (da qui il nome).

### **Magnum**

Il formato grande più comune di una bottiglia di vino che voi potete trovare in commercio. Contiene il doppio di vino di una bottiglia normale (1,5 litri). E' realmente preferibile da usare per invecchiare vini di alta qualità, perché una bottiglia di vino più larga fa invecchiare il vino più lentamente, permettendogli di sviluppare un carattere più complesso. Inoltre solo alcuni vini spumanti fatti con il metodo champenoise sono fermentati in bottiglie di formato magnum, mentre normalmente queste bottiglie di grosso formato sono riempite con vini fermentati altrove, con un risultato che non può essere (ovviamente) altrettanto buono.

### **Magro**

Un vino che ha alta acidità, pocofrustrato e corpo limitato viene definito “magro” (che in enologia come nella vita è l'opposto di grasso). E' un guaio comune ai vini fatti con uve coltivate in climi freddi, dal momento che le uve stesse non tendono a maturare pienamente in queste condizioni. Altre cause includono i vigneti troppo spuntati, troppo umidi o che ricevono poca insolazione. Qualche vino, del resto, viene intenzionalmente fatto magro (in particolare i vini spumanti secchi) e sono preferiti da coloro che amano i vini austeri ed acidi.

### **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.

### **Malvasia**

La versatile uva Malvasia, sia nella versione bianca che in quella rossa, è usata per fare una grande varietà di vini. In Italia, per esempio, la rossa Malvasia Nera (una delle quasi 12 varietà di Malvasia italiane) produce leggeri e fragranti vini rossi. In California, nella Central Valley, la bianca Malvasia Bianca dà vini dolci fortificati. I vini bianchi da Malvasia tendono ad avere un colore profondo, con alto contenuto alcolico e un intenso sentore di frutta secca. La Malvasia è anche uno dei molti tipi d'uva usati per fare il vino fortificato di Madeira (dove il vitigno è chiamato Malmsey) ed è usata anche per la produzione del Porto bianco.

### **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.

### **Mascolino**

Descrittore per un vino grande, muscolare con stile sicuro ed aggressivo. E' spesso usato per descrivere lo Champagne.

### **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.

### **Maturo**

Un vino maturo, all'opposto di uno giovane, è completamente sviluppato e pronto per essere stappato. Un vino raggiunge la maturità quando i suoi vari elementi hanno raggiunto l'equilibrio attraverso un appropriato invecchiamento, i suoi tannini sono ammorbiditi, la sua acidità si è addolcita e la struttura è ideale. Come le persone, i vini raggiungono la maturità in tempi diversi, ma in generale molti dei vini bianchi d'alta qualità di oggi maturano pienamente in un paio d'anni e la maggior parte dei vini rossi in 4-5 anni. Il vostro vino rosso 2000 è pronto per essere aperto adesso (ovviamente se è stato messo in commercio dalla cantina), ma potrebbe anche essere migliore nel 2004, sebbene molti non preferiscano aspettare così a lungo. I migliori vini con la più grande tradizione quasi sempre richiedono un periodo di maturazione più lungo. L'anno in cui il vino è stato imbottigliato non conta, poiché la cuvée è stata probabilmente invecchiata in botti di rovere per

un anno o più. Ciò che è importante è l'annata riportata sull'etichetta, che vi dice quando le uve sono state vendemmiate e trasformate in vino.

### **Mathusalem**

Bottiglia di Champagne di grande formato che contiene l'equivalente di 8 bottiglie normali. E' lo stesso formato di un'Imperial, che normalmente viene però usata per i vini fermi. La Mathusalem, che prende il nome dal patriarca biblico che si dice abbia vissuto per 969 anni, è più piccola di una Salmanazar, ma più grande di una Rehoboam.

### **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 etilmercaptano, un composto organico sulfureo che emette odori piuttosto sgradevoli, che vanno dalla moffetta all'aglio, alla gomma bruciata, alla cipolla.

### **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**

Pensate al Merlot come al fratello più scanzonato del Cabernet Sauvignon. E' un vitigno rosso che dà vini tipicamente più morbidi, più fruttati, meno tannici del vigoroso Cabernet, esibendo tuttavia la stessa meravigliosa fragranza e ricchezza. Storicamente è stato principalmente usato per tagliare vini, per smussare gli angoli ruvidi del Cabernet Sauvignon, specialmente nei tagli bordolesi, ma a partire dagli anni Settanta si è guadagnato una stabile popolarità come gradevole vino rosso meno caro e più facile da bere di molti Cabernet. Tuttavia è molto più difficile da coltivare del Cabernet Sauvignon: è più sensibile alle muffe ed alle malattie, matura irregolarmente e cresce bene solo in particolari condizioni di clima e di suolo. Tuttavia viene coltivato in tutto il mondo con un successo, che va da moderato a travolgente in zone come la California settentrionale, Washington, Long Island, Australia, Nuova Zelanda, Argentina, Cile e Italia. La crema della crema del Merlot, tuttavia, si trova nel Pomerol e nel St.Emilion, denominazioni della zona di Bordeaux. L'uva dà un vino che, tipicamente, è di corpo medio-pieno, ricco di frutto, con aromi e sapori di ciliegia, ma anche sentori di cassis, tabacco, cioccolato, vaniglia e menta. Se vi piacciono i vini rossi speziati e floreali, cercate un Merlot prodotto in climi caldi; i climi freddi danno invece un Merlot più leggero ed erbaceo. Per quanto riguarda gli abbinamenti, questi sono pressappoco gli stessi del Cabernet Sauvignon: manzo, agnello, pollame in salsa, pasta con salse di carne e così via. Molti Merlot non sono fatti per invecchiare, quindi stappate e bevete.

### **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.

### **Metodo champenoise**

E' il metodo tradizionale per fare lo Champagne fin dal XVII secolo. Si attribuisce al monaco Dom Perignon lo sviluppo di questo processo molto laborioso, ma portatore di risultati altrettanto soddisfacenti. Ma in verità sono stati la natura e molti altri protagonisti a determinare lo sviluppo del metodo champenoise. Più di 300 anni fa, era già considerato il metodo migliore di fare Champagne. Ecco come funziona: una soluzione di zucchero e lieviti chiamata "tirage" viene aggiunta ad una bottiglia di Champagne (più spessa di una ordinaria bottiglia da vino per sopportare la pressione interna), che contiene un taglio di vini-base. La bottiglia viene quindi chiusa ed immagazzinata in una cantina fredda e buia. Dentro la bottiglia il "tirage" reagisce con il vino dando il via ad una seconda fermentazione, che successivamente crea sedimenti (fecce) e anidride carbonica (bollicine). Sebbene la seconda fermentazione duri circa da uno a due mesi, lo Champagne continua e rimanere sulle fecce per almeno altri 18 mesi (e normalmente molto più a lungo per permettergli di sviluppare sapori più complessi). E' durante questo tempo che avviene la presa di spuma, seguita dalla sboccatura, dal dosaggio, dalla tappatura, dall'ingabbiamento e da un immagazzinamento supplementare. L'etichetta di un vino spumante vi dirà quale metodo è stato usato per farlo: "cava", "classico", "metodo tradizionale" e "metodo Champagne" sono tutti sinonimi del metodo champenoise.

### **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**

Una piccola parte di territorio all'interno di una regione vitivinicola, che a causa della sua collocazione assolutamente particolare, vanta un clima assai adatto alla coltivazione di certi vitigni. Un microclima può essere piccolo come il versante settentrionale di una collina, che può avere meno insolazione e vento dell'altro versante, ma più rugiada al mattino ed avere una pendenza più ripida. Un vignaiolo pianterà dunque un vitigno che cresca bene in quel particolare microclima. Pioggia, nebbia, altitudine, brezze oceaniche o marine e temperatura sono tutti fattori del microclima di un vigneto.

### **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 impregna 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.

### **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.

### **Moelleux**

Termine francese che sta per vellutato o morbido e si riferisce ad un vino con un livello medio di residuo zuccherino. E' spesso usato riferito ai vini dolci della valle della Loira (Coteaux du Layon, Quarts de Chaume e Vouvray). Il termine per lo stesso vino prodotto in un tipo molto dolce e bottrizzato è "liquoreux".

### **Morbido**

Attributo generalmente positivo per vini rossi invecchiati che hanno smussato l'angolosità degli acidi e l'amaro dei tannini, rendendoli molto morbidi e gradevoli in bocca. Un vino rosso è morbido quando un sufficiente invecchiamento in bottiglia ha portato tannini, acidità e frutto in equilibrio.

### **Moscato**

Il Moscato è uno dei vitigni più vecchi e coltivati al mondo. Esso dà una gamma completa di vini bianchi: vini dolci nei caldi climi dell'Australia, vini secchi nel freddo clima dell'Alsazia, vini dolci spumanti come nell'Asti piemontese, vini fortificati in Grecia. Il Moscato è tipicamente basso di acidità, di sapore ricco e in possesso di un particolarissimo aroma floreale. Il meglio del meglio della famiglia del Moscato è il Muscat Blanc à Petits Grains, una versione conosciuta per le sue distinte caratteristiche varietali. Viene coltivato in tutto il

mondo sotto vari nomi come Moscato Canelli, Brown Muscat, Moscato Bianco (Asti) e Liqueur Muscat in Australia e Sud Africa.

### **Mosto**

Nella produzione di vino bianco, il mosto è il succo d'uva non fermentato, che risulta dalla pressatura delle uve. Nella produzione di vino rosso, il mosto è il succo d'uva non fermentato assieme alle bucce, agli acini ed alla polpa. Quando il mosto è fermentato, il risultato è il vino.

### **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.

### **Muffa nobile**

Vedi Botrytis cinerea.

### **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.

### **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.

### **Nabuchodonosor**

Vero e proprio Titanic delle bottiglie da Champagne, questo ingombrante gigante contiene l'equivalente di 20 bottiglie standard, ben 15 litri di bollicine. Per vostra informazione, Nabuchodonosor fu il re di Babilonia, meglio conosciuto per aver preso e distrutto Gerusalemme e ridotto gli ebrei in schiavitù a Babilonia.

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **Non equilibrato**

Un vino non equilibrato soffre a causa della sovrabbondanza di un elemento e/o della mancanza di un altro (ad esempio, troppo alcol e non abbastanza tannini).

### **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.

### **Novello**

Indica un vino giovane, fruttato, leggero di corpo che è trasportato dalla cantina al mercato sono dopo poche settimane che è stato fatto. I vini novelli sono tipicamente creati in stile fruttato e di pronta beva e poiché non sono stati invecchiati in legno, non mostrano alcun segno d'influenza da parte del legno. Il più famoso dei vini novelli è il Beaujolais nouveau, che viene messo in commercio ogni novembre poco tempo dopo la vendemmia. La maggior parte dei vini novelli dev'essere bevuta nell'anno di uscita.

### **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.

### **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**

L'oidio, anche conosciuto come "muffa polverosa", è una malattia fungina importata in Europa probabilmente dal Nord America. Intorno al 1850 l'oidio distrusse innumerevoli vigneti in Francia prima che fosse scoperto che una mistura di zolfo, calce ed acqua poteva arrestare la sua diffusione. La malattia, che attacca tutte le parti verdi della vite, ancora esiste in tutto il mondo. Molte viti americane autoctone sono resistenti, mentre molte varietà di *vitis vinifera* europea sono sensibili al fungo polveroso, specialmente il Cabernet Sauvignon e lo Chardonnay.

### **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".

### **Ossidazione**

Quando un vino viene esposto all'aria comincia ad ossidarsi a causa della reazione chimica che avviene fra l'ossigeno e l'alcol. A seconda della situazione, l'ossidazione è gradita o indesiderabile. Un tappo che non tiene bene, per esempio, può trasformare una carissima bottiglia di vino in una carissima bottiglia d'aceto. Un vino che un sapore stantio o caramellizzato e un colore ambrato scuro mostra segni di ossidazione. Molti vini invecchiati in barrique, tuttavia, traggono un reale beneficio da un lentissimo processo di lieve ossidazione, che ne esalta il loro sapore.

### **Ossigenazione**

Ossigenazione è il processo che permette al vino di "respirare", esponendolo all'aria prima che voi lo beviate. Ciò viene spesso fatto con eccessiva pompa e cerimonia, ma, ironia a parte, la stragrande maggioranza dei vini rossi di oggi trae un piccolo beneficio dall'ossigenazione. Come regola generale, solo i vini bianchi e rossi di alta qualità migliorano con l'ossigenazione. Dal momento che i vini più vecchi (20 anni e più) hanno ormai ammorbido i loro tannini attraverso l'invecchiamento in bottiglia, essi normalmente necessitano un'ossigenazione molto piccola. Detto per inciso, solo stappare e lasciare la bottiglia aperta non serve allo scopo, poiché il vino non riceve abbastanza aria per respirare pienamente. Dovete dunque versare il vino in un decanter od in un bicchiere da vino piuttosto grande.

### **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.

### **Passito**

Se un vino profuma od ha sapore di uva passa viene chiamato appunto "passito". Questa qualità viene fuori dalle uve molto mature o anche troppo mature. Il responsabile è normalmente il caldissimo clima dell'area di produzione, che asciuga le uve quando ancora sono sulla pianta. I vini australiani, per esempio, possono talvolta prendere caratteristiche di passito. E' considerato generalmente un difetto nei vini da tavola secchi, ma una qualità intrinseca nei vini dolci come liquori come il Moscato ed il Tokay ungherese.

### **Pastorizzazione**

Così è chiamato il processo di riscaldare un liquido (birra, latte, vino) fino al punto in cui i microrganismi che possono causare malattie o fermentazioni indesiderate vengono uccisi. Molti vini economici vengono pastorizzati prima di essere imbottigliati per proteggerli da possibili danni (questo perché i vini da caraffa stanno a lungo negli scaffali e per essi vengono usati tappi a vite), ma i vini di alta qualità molto di rado vengono pastorizzati perché questa operazione non permette più l'invecchiamento.

### **Pastoso**

Questo è un termine positivo che si riferisce ad un vino così spesso e viscoso che si deve quasi masticarlo prima di inghiottirlo. Un vino pastoso è insolitamente spesso, ricco e di corpo pieno, a causa dell'alto contenuto alcolico ed al contenuto di tannino.

### **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".

### **Persistente**

Un vino persistente ha la capacità di sollecitare le vostre papille gustative anche dopo che lo avete inghiottito. Voi potete dire di un vino : "Questo Barolo 1990 ha davvero un finale persistente".

### **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 sorvegliato 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.

### **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**

Acronimo per potenziale di idrogeno. Questa è la misura dell'intensità acida di un vino. La scala del pH va da 0 a 14, con il 7 che viene considerato neutro (né acido, né alcalino). Qualunque cosa al di sotto di 7 viene considerata acida e quando il numero diminuisce, l'acidità aumenta. Gli enologi usano questa scala per determinare l'esatta acidità dei loro vini. Il vino biancotende ad essere più acido del vino rosso della stessa zona e perciò ha un pH più basso, normalmente intorno a 3,3 – 3. Se si va su valori più bassi il vino viene considerato eccessivamente aspro, se si va invece su valori più alti il vino è troppo morbido e fiacco. I vini



rossi vanno su valori da 3,3 a 3,6 e questo spiega perché generalmente sono più rotondi e meno freschi dei vini bianchi.

### **Piatto**

E' l'opposto di deciso. E' un termine negativo per un vino che manca di ogni genere di cose, compreso vivacità, profondità, gusto e corpo. Un vino piatto, debole è il risultato di un livello di acidità disastrosamente basso, la quale acidità è decisiva per controbilanciare gli elementi untuosi di un vino e per conferirgli un fresco retrogusto. Piatto è anche usato per indicare un vino spumante che ha perso la sua effervescenza.

### **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**

E' la botte da vino tipica della Borgogna e contiene 228 litri. Le botti da vino di Bordeaux sono invece chiamate barriques e contengono 225 litri.

### **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.

### **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.

### **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 eccellenelle 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**

E' la principale uva rossa coltivata nella Champagne ed uno dei tre vitigni (gli altri sono Pinot Noir e Chardonnay) usati per fare lo Champagne. Stranamente, anche se il Pinot Meunier non è molto popolare, esso è il vitigno più largamente coltivato nello Champagne e copre più del 40% dei vigneti della regione. Ciò è determinato dal fatto che è capace di crescere nei climi freddi e di aggiungere fruttato ed acidità agli uvaggi. E' il complemento di qualità all'importanza del Pinot Noir ed alla finezza dello Chardonnay. Il Pinot

Meunier è coltivato anche in Australia, dove è usato per fare vini addirittura in purezza, ed in Germania, dove è conosciuto come Müllerrebe.

### **Pinot Noir**

Se c'è un vitigno che può far diventare pazzi gli enologi, questo è il Pinot Noir. Al suo meglio, quest'uva grossa e dalla buccia spessa produce alcuni dei più grandi vini del mondo, agili, setosi, delicati, con una incredibile gamma di aromi ed un profumo celestiale. E', comunque, di gran lunga il più difficile da coltivare e da vinificare dei vitigni nobili. Il Pinot Nero è uno dei vitigni rossi che dà vini dai colori più tenui e l'uva principale usata per fare i vini spumanti blanc de noir, particolarmente nella Champagne. Nonostante il suo colore tenue, può essere veramente pieno di corpo e ad alto contenuto alcolico. Esso ha un'alta acidità naturale, tannini da medi a bassi e morbide note fruttate di frutti di bosco, come fragole, lamponi maturi e ribes. Per secoli è stata l'uva nobile della Côte d'Or, una regione della Borgogna (infatti oggi il Pinot Noir è molto più coltivato nello Champagne che nella Côte d'Or). Certe zone di coltivazione fredde nel Nuovo Mondo, come Carneros, Santa Barbara, Russian River Valley in California, la costa orientale degli Stati Uniti (Oregon in particolare), Australia e Nuova Zelanda, hanno avuto successo con questo capriccioso vitigno. Il Pinot Noir si accompagna bene con una vasta gamma di cibi, che comprende la cacciagione, le carni bianche, i ricchi piatti di frutti di mare e le carni affumicate. Un'ottima annata può invecchiare fino a 40 anni e più, ma in generale i Pinot Neri maturano più velocemente dei Cabernet Sauvignon, perché sono meno astringenti e tannici.

### **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.

### **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).

### **Potatura**

E' l'operazione invernale rituale in un vigneto per rimuovere i peduncoli indesiderati. Uno degli scopi principali della potatura invernale è di indirizzare la vite a produrre una minore quantità di grappoli, in modo da esaltare il processo di maturazione dell'uva. In primavera ed estate la potatura riguarda lo sfoltimento (rimozione delle foglie, diradamento dei germogli, ecc.) e la disposizione dell'uva.

### **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%.

**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.

**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**

E' il più alto dei 5 ordini della classificazione delle più importanti cantine del Bordeaux. I cinque châteaux premier crus sono superiori ai 14 second cru e così via.

**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.

**Primitivo**

E' il nome di un vitigno rosso coltivato principalmente in Puglia, nell'Italia del Sud, dove produce un vino potente, anche se rustico. La sua somiglianza con lo Zinfandel californiano è stata comprovata dalle analisi del DNA, che hanno stabilito che le due varietà sono praticamente la stessa cosa. In Italia il Primitivo dà vita a due DOC: Il Primitivo di Manduria ed il Primitivo di Gioia del Colle.

**Profondità**

Si dice che ha profondità un vino multidimensionale, che presenta unavasta 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**

Termine usato in degustazione che si riferisce agli aromi dolci e floreali di un vino. Alla lettera, significa che il vino odora come un profumo. La parola viene di norma usata per i vini bianchi, assieme ad altri termini di gergo come "fiorito" o "floreale".

**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.

**Pungente**

Un vino pungente ha un'aroma deciso e forte, dovuto ad un alto livello di acidità. L'opposto di un vino pungente è un vino inodore, insipido e fiacco.

**Pupitre**

Vedi Remuage.

**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.

**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.

**Qualitätswein mit Prädikat**

Vedi Prädikat.

**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.

**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.

**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.

**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 di Champagne di grande formato che contiene l'equivalente di 6 bottiglie standard o 4,5 litri. Una Rehoboam è più grande di una Jeroboam (4 bottiglie), ma più piccola di una Mathusalem (8 bottiglie).

### **Remuage**

Quando un vino spumante viene fatto col metodo champenoise, esso deve restare sulle fecce per almeno 18 mesi (e normalmente ancora più a lungo) per permettergli di sviluppare sapori più complessi. Circa tre mesi prima che il vino sia sboccato, ogni bottiglia deve essere girata e inclinata verso il basso lentamente in modo che il sedimento cada giù e si raccolga nel collo della bottiglia (il sedimento è così fine che questo è il solo metodo che funziona). Questo processo viene chiamato "remuage" (rimiscolamento). Delle rastrelliere appositamente costruite e chiamate pupitres, ospitano le bottiglie tenendole angolate, mentre gli operai addetti girano ogni bottiglia a mano, usando il rinomato "coup de poignet". Ci sono anche delle cantine in cui queste operazioni vengono fatte a macchina, ma le case più prestigiose sono orgogliose del fatto che tali operazioni vengono da loro svolte ancora manualmente.

### **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.

### **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.

### **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.

### **Ridondante, lussureggiante**

Nessun significato nascosto qui. Un vino ridondante è uno che ha abbondanza di frutto, corpo e voluttuosità. Pieno, ricco, maturo, morbido, importante sono tutte caratteristiche di un vino ridondante. Può essere usato anche per indicare un vino da dessert o una "muffa nobile" che ha un lato livello di residuo zuccherino.

### **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.

### **Rifrattometro**

È uno strumento usato per misurare la maturazione delle uve, calcolando il peso del mosto. I rifrattometri passano dagli ultra-precisi strumenti di laboratorio alle versioni tascabili per l'uso sul campo nei vigneti. In parole povere, un rifrattometro funziona misurando la quantità di rifrazione (angolo delle onde luminose) quando la luce passa attraverso un oggetto e dice a chi lo usa quanto sono concentrate le sostanze all'interno dell'uva.

### **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**

Termine che indica l'operazione con la quale si spinge il cappello nella vasca di fermentazione del mosto di un vino rosso durante la macerazione. La fermentazione di un vino rosso genera una quantità di calore indesiderato. Per raffreddare il processo e per estrarre quanto più tannino e sapore possibile dalle parti solide dell'uva, il cappello (lo strato di bucce, polpa, vinaccioli ed altre parti solide che risalgono naturalmente in cima ad una vasca di fermentazione) deve essere rotto periodicamente. Lo si fa pompando il mosto sopra il cappello oppure spingendo il cappello giù nel mosto.

### **Riserva**

Sebbene non ci sia una disciplina legislativa per un vino Riserva in Francia e negli Stati Uniti, alcune case vinicole occasionalmente mettono in commercio i loro vini migliori come Riserva o Riserva Privata. Può darsi che il vino sia stato invecchiato più a lungo degli altri normali prodotti della casa (un requisito imposto dalla legge per i vini Riserva in Italia ed in Spagna) o che provenga da un rimarcabile vigneto o sia il frutto di un'annata eccezionale. In breve, Riserva (in Francia e negli States) può dire tutto o niente, dal momento che tutto dipende dalla casa che lo ha etichettato. Nella maggior parte dei casi, comunque, un'azienda rispettabile che commercializza il suo vino migliore come una Riserva, vi sta offrendo le sue cose più pregiate e le fa pagare di conseguenza. In Italia i vini Riserva passano un tempo aggiuntivo ad invecchiare in cantina ed è richiesto loro di essere almeno di 1%-1,5% più alti in alcol dei vini non-Riserva. Il ragionamento che sta dietro questa regola è che soltanto uve sane e mature possono raggiungere livelli più alti di potenziale alcolico e queste devono venire da vigneti con basse rese.

### **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 schiattare 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 a prezzo di conseguenza.

### **Robe**

Parola francese che letteralmente significa "vestito", ma che nel gergo del vino significa tutto ciò che concerne il colore di un vino.

### **Robusto**

Un vino robusto è quello che un corpo pieno, vigoroso, ricco di sapore ed alto contenuto alcolico. Il descrittore si applica di regola ai grandi e forti vini rossi.

### **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.

### **Rotondo**

Termine di degustazione che indica la struttura di un vino nella vostra bocca. E' l'opposto di angoloso o duro, come se aveste del marmo in bocca invece di un riccio di mare. Un vino rotondo è liscio e gentile sulla lingua con una piccola o addirittura nessuna punta acida. Un vino acquista rotondità quando tutti i suoi componenti (alcol, acidità, tannino, dolcezza) sono in equilibrio o armonia senza nessuna caratteristica dominante. Ciò non significa necessariamente che un vino sia eccezionale, ma semplicemente che non è difettoso.

### **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.

### **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 necessitano 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**

Un vino ruvido è quello che difetta di finezza, ha un sapore aspro oppure ha troppo tannino e una struttura rude. Un vino fatto con uve eccessivamente pressate, per esempio, avrà una struttura molto più ruvida di uno fatto con uve spremute più sofficemente.

### **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.

### **Salmanazar**

Un altro nome impossibile da ricordare per un'enorme bottiglia, che contiene 9 litri di vino o l'equivalente di 12 bottiglie normali (in pratica un cartone di vino). E' più grande dell'Imperial, ma più piccola di una Nabuchodonosor.

## **Sangiovese**

È il vitigno rosso più largamente coltivato in Italia ed il principale ingrediente in molti vini italiani come il Chianti, il Vino Nobile di Montepulciano, il Carmignano, ecc. Questo versatile vitigno può produrre sia vini leggeri, freschi e precocemente maturi (per esempio, un semplice Chianti) o vini classici di gran corpo, potenti e capaci di invecchiare a lungo. Il motivo che più recentemente ha portato il Sangiovese alla fama è il suo ruolo vitale nella nuova generazione dei vini rossi della Toscana, chiamata Supertuscans, che possono essere Sangiovese in purezza o tagli di Sangiovese ed altri vitigni. Dovuti al successo dei Supertuscans, gli impianti di Sangiovese in California sono aumentati significativamente durante l'ultimo decennio, specialmente a Napa e Sonoma, dove è talvolta tagliato con Cabernet. Le note fruttate dei vini da Sangiovese spesso tendono verso l'aspra amarena od il lampone, accompagnate da caldo alcol e una memorabile vena acida ed astringente. I vini di Sangiovese in purezza come il Chianti Classico Riserva, il Brunello, certi Supertuscans spesso acquistano una significativa struttura e complessità invecchiando in barriques di rovere. L'Argentina è pure conosciuta per produrre vini Sangiovese di qualità.

## **Sauternes**

La denominazione Sauternes, che si trova nella zona delle Graves nella regione del Bordeaux (ed è una delle poche aree in Francia dove la muffa nobile si presenta naturalmente), è famosa per la produzione di alcuni dei vini dolci di più alta qualità al mondo. Il vitigno dominante nel Sauternes è il Sémillon (circa l'80%), che viene normalmente tagliato con Sauvignon Blanc per aumentare il gusto del vino. Pochi châteaux aggiungono anche piccole quantità di Muscadelle. Le migliori annate sono attaccate dalla Botrytis cinerea (la muffa nobile), che si presenta da due a quattro volte ogni dieci anni e dà al vino un retrogusto di miele straordinario, una dolcezza lussureggiante ed intensi sapori di pesca, ananas e spezie. Per fare Sauternes di alta qualità, ogni acino maturo deve essere colto a mano e il vino deve invecchiare almeno da 5 a 10 anni. In breve, è un processo estremamente intenso e complesso e ciò spiega perché i Sauternes sono così cari e tipicamente venduti in mezze bottiglie. Quando le uve del Sauternes non maturano in modo adatto a fare un vino dolce, l'azienda può invece fare del vino secco e venderlo come Bordeaux.

## **Sauvignon Blanc**

Sebbene questo vitigno bianco non sia così facile da coltivare come lo Chardonnay, è certamente altrettanto versatile. È 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 fase finale 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.

## **Scarno**

Nell'arte della degustazione del vino, vi sono tre fasi tra il gustare e l'inghiottire: il primo assaggio, il secondo assaggio ed il finale. È come avere dei punti di controllo per l'assaggio in tre parti della vostra bocca. Un vino che è scarso manca il secondo punto di controllo (uno dei più sensibili all'acidità ed al sapore) perché manca di profondità nel secondo assaggio. Se manca tutti e tre i punti di controllo, il vino è considerato vuoto.

## **Scatola di sigari**

È 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.

### **Secco**

Imparate a memoria questo termine, perché lo sentirete molto spesso. Secco è l'opposto di dolce. Tecnicamente indica un vino che ha meno dello 0,5% di contenuto zuccherino, un contenuto così piccolo che non potete sentirlo, perché la maggior parte degli zuccheri naturali dell'uva sono stati convertiti in alcol durante la fermentazione. Il vino può avere un aroma fruttato, ma le vostre papille gustative non lo registreranno come un fruttato-dolce, quindi non confondete le due cose. D'altra parte, il termine secco è anche usato per indicare vini rossi tannici e astringenti che fanno sentire la vostra bocca secca.

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **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.

### **Sherry**

E' un vino fortificato della regione spagnola di Jerez. Al contrario del Porto, lo Sherry viene fortificato alla fine della fermentazione, che non viene quindi interrotta. Sebbene lo Sherry abbia una vasta gamma di sapori e colori, ci sono due tipi principali di Sherry: il Fino e l'Oloroso. Questi tipi vengono separati nella "criadera" (letteralmente, "sala parto") a seconda della presenza di un benefico strato di lieviti chiamato "flor". Quei vini che sviluppano flor sono di regola destinati a diventare il più pallido e leggero Fino, che ha un gusto caratteristico e che è migliore quando viene bevuto giovane. I vini senza flor sono destinati a diventare Oloroso, che è tipicamente secco, è invecchiato più a lungo della maggior parte degli Sherry ed ha un gusto di passito e di frutta secca. Il sistema solera di taglio frazionato gioca un ruolo importante nella produzione dello Sherry. E' una specie di schema piramidale dove le botti più giovani di Sherry, vengono riempite dalle più vecchie in ordine discendente di età con le più vecchie alla fine. I vini giovani rianimano e rinfrescano la solera, mantenendo viva la benefica superficie di flor, mentre i vini più vecchi aggiungono finezza e carattere al vino giovane. Ci sono molti tipi di Sherry. Elencati dal più corposo al più leggero sono: cream sherry, pale cream, oloroso, palo contado, amontillado, fino e manzanilla.

### **Shiraz**

In Australia e Sud Africa è il sinonimo comunemente usato per indicare il vitigno rosso Syrah.

### **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.

### **Solera**

E' il tradizionale metodo spagnolo di tagliare i vini fortificati con l'intento di diminuire le differenze tra annate diverse e migliorare la qualità del vino nel suo insieme. Le botti di vino più vecchio vengono colmate con un vino leggermente più giovane, che rinfresca il vino più vecchio, mentre questo aggiunge carattere, corpo e profondità al più giovane. Questo laborioso metodo è molto famoso ed usato nella regione di Jerez per la produzione dello Sherry, ma è praticato anche in altre regioni.

### **Solfiti**

Termine che comprende biossido libero di zolfo, ione solforoso, acido solforico ed altri complessi solforici. I solfiti sono misurati in parti per milione o "ppm". Pochissimi vini hanno solfiti sotto 10 ppm ed oggi pochi hanno sopra 60 ppm. Per una spiegazione di come i solfiti sono in relazione col vino, vedi Zolfo.

### **Sommelier**

Il sommelier assiste i clienti nella scelta del vino più adatto ad accompagnarsi ai cibi. Normalmente ha acquisito questa qualifica diplomandosi, dopo aver seguito un apposito corso. I compiti del sommelier sono inoltre quelli di creare una lista dei vini, curare la cantina dei vini ed insegnare allo staff il giusto comportamento riguardo al servizio dei vini. Il sommelier è inoltre tenuto a saggiare e valutare la qualità del vino prima di servirlo.

### **Sottile**

Questo termine è spesso usato per indicare un vino elegante che non ha intenzione di stordirci con il suo aroma ed il suo sapore. Piuttosto esso solletica le vostre papille gustative con le sue caratteristiche di sottofondo, ma già complesse. Uno Chardonnay ben fatto, per esempio, può impressionarvi con il suo sottile aroma di legni.

### **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.

### **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.

### **Speziato**

Un vino speziato è esattamente ciò che ci si aspetta da questa definizione: un vino che ha aroma, bouquet o gusto di spezie. Il tipo di spezie che il vino comunemente imita comprende cannella, menta, pepe, chiodi di garofano e noce moscata. Gewürztraminer, Syrah, Moscato e Zinfandel sono tutti vini che hanno caratteristiche speziate.

### **Spremitura**

E' il processo di pigiatura e/o pressatura delle uve affinché rilascino il loro succo.

### **Spuma**

Nel mondo del vino tutto ha un nome, anche la roba frizzante che sale in cima al vostro bicchiere di Champagne, quando viene riempito troppo alla svelta. E' chiamata spuma, come quella formata dalle onde che frangono sugli scogli.

### **Stabilizzazione**

E' una serie di operazioni che avvengono dopo la fermentazione e durante la maturazione per proteggere la stabilità del vino. Esse si dividono in due categorie generali. La prima riguarda la stabilità microbiologica ed è tesa a rimuovere gli effetti indesiderati dei batteri e dei lieviti (come una indesiderata seconda fermentazione causata dai lieviti rimasti nel vino). La seconda riguarda invece la stabilità fisica e chimica ed intende proteggere il vino dagli eccessivi tannini, dal deterioramento dei composti fenolici e dalle proteine instabili. Le procedure di stabilizzazione fisica e chimica comprendono il filtraggio per rimuovere le proteine e la stabilizzazione a freddo per rimuovere i cristalli di tartrato nei vini bianchi.

### **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.

### **Stanco**

Come un vecchio signore, un vino stanco ha superato il suo momento migliore ed ha usato tutti gli elementi (compresi freschezza, profondità, sapore e corpo) che ne facevano un buon vino ben equilibrato. Un vino invecchiato troppo a lungo in botte o in bottiglia perderà la sua vivacità e diventerà stanco.

### **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.

### **Struttura**

Dire che un vino ha struttura significa indicare che esso è ben strutturato: di corpo pieno, ben equilibrato, caloroso e piacevole. Il termine è usualmente impiegato per i grandi vini rossi, particolarmente il Cabernet Sauvignon. Vini che difettano di struttura sono spesso chiamati magri o molli. La struttura si riferisce all'ossatura di un vino, basata sulla somma dei suoi principali componenti: frutto, acido, tannino, alcol e zucchero (se c'è). Se tutti questi elementi sono nella giusta proporzione così che nessuno prevale e

sbilancia il vino, allora altri, più complessi aromi e sapori possono rivelarsi. Un buon vino ha una struttura stabile, mentre un vino che, per esempio, ha poca acidità e risulta fiacco o debole, si dice che manca di struttura. I vini che si vuole invecchiare per parecchi anni, debbono essere fermamente strutturati. Essi devono avere livelli di acidità, alcol, frutto e tannino concentrati ma equilibrati, per impedire che diventino instabili o deboli mentre maturano.

### **Super-secondi**

È 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, concentrandosi sulla qualità piuttosto che sulla tradizione. I Supertuscans rompono tutte le regole del fare il vino in Toscana. Per esempio, essi usano vitigni non tradizionali e non italiani. A dispetto della loro bassa classificazione ufficiale, il mondo del vino ha accolto con entusiasmo questi vini.

### **Sur lie**

Espressione francese che significa "sulle fecce" (vedi Fecce). Un enologo talvolta può consentire al vino di invecchiare con le fecce per parecchi mesi prima di imbottigliarlo direttamente dalla vasca di fermentazione o dalla botte, evitando il processo di travaso e di filtraggio. Questo viene fatto per aggiungere complessità e sapore al vino. Lo Chardonnay viene spesso fatto usando la tecnica "sur lie", così come il Muscadet.

### **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. È 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.

### **Syrah**

Questo venerabile vitigno rosso deve la sua fama ai grandi rossi che produce della valle del Rodano (come Côte-Rôtie ed Hermitage) che invecchiano per decenni. Gli australiani lo chiamano "Shiraz" (un nome che è molto vicino alle presunte origini indo-europee del vitigno), lo coltivano più di ogni altra uva rossa e ci hanno fatto il loro miglior vino. Il Penfolds Grange. La California sta cercando di aggiungersi alla compagnia, piantando nuovi vigneti e importando enologi che possano domare i tannini ed ottenere i sapori terrosi del Syrah. Questo vitigno dà uve con acini scuri, nerastri, con buccia spessa, che si trasformano in vini tipicamente scuri, ricchi, densi di corpo da medio a pieno, con sapori caratteristici di pepe, spezie e frutti (in particolare ciliegia, cassis e mora). I livelli alcolici sono tipicamente alti e l'acidità da moderata a bassa. I Syrah complessi spesso hanno un bouquet di cuoio, catrame e nocchie tostate. Il vino che deriva da raccolti estremamente maturi tende ad avere una dolcezza appiccicosa. I tannini possono essere fermi nei Syrah giovani e concentrati, ma quelli di corpo medio sono normalmente rotondi con un pizzico di tannicità. Il Syrah si abbina bene con le carni grigliate, gli stufati saporiti e la cacciagione od i piatti speziati e piccanti. Non è inusuale per il Syrah richiedere anni di invecchiamento in bottiglia prima di raggiungere un piacevole equilibrio.

### **Tafelwein**

È 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.

### **Tannico**

Tannico è un termine usato per descrivere vini, normalmente rossi, che hanno un alto contenuto tannico. Il tannino, potete o non potete saperlo, è lo stesso ingrediente usato per conciare le pelli, per proteggere la pelle grezza, pressappoco alla stessa maniera in cui si permette al vino di invecchiare lentamente. Probabilmente voi non berreste un succo d'uva lasciato in dispensa per 20 anni, ma cosa pensereste a proposito di una bottiglia di Lafite-Rothschild 1975? La berreste sicuramente, anche perché è stata stabilizzata e protetta dai suoi tannini e dall'alcol.

### **Tannino**

Il tannino è l'amaro, gustoso elemento nel vino che ammorbidisce con l'invecchiamento e nondimeno è un fattore cruciale per la maturazione dei vini rossi. Esso viene dai vinaccioli, dai raspi e dalle bucce, così come dal legno delle botti usate per la maturazione (più nuove sono le botti, più grande sarà il grado di tannino conferito al vino). Se il vino rende la vostra bocca rugosa ed i vostri occhi lacrimano, ciò è normalmente dovuto ad alti livelli di tannino. Molti dei vini rossi commerciali di oggi hanno un preciso equilibrio tannico e necessitano di poco (ma anche nessun) invecchiamento.

### **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**

E' un piccolo recipiente poco alto, ma piuttosto ampio usato dai sommeliers per esaminare il colore ed il sapore di un vino. Esso è di regola in argento ed ha al suo interno fossette ed altre decorazioni che riflettono la luce per permettere all'abilità del sommelier di giudicare colore e limpidezza.

### **Tattile**

Si riferisce a un componente del vino che ha veramente un impatto fisico sull'assaggiatore. Per esempio, un vino con alti livelli di acidità volatile dà una brusca sensazione di pizzicore passando nel naso, mentre i vini molto alcolici danno una sensazione calda o bruciante nella gola. I vini spumanti hanno un'effervescenza che può essere sentita in modo tattile.

### **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".

### **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.

### **Terroir**

Parola francese che comprende tutte le varie ed uniche combinazioni di geografia, clima, viticoltura che influiscono sulle uve coltivate in ogni particolare area vinicola (sia un singolo vigneto o un'intera regione), compresi suolo, pioggia, sole, vento, pendenza, irrigazione e drenaggio. Il concetto che sta dietro "terroir" è che due vigneti non sono esattamente la stessa cosa. Dunque, perfino le uve dello stesso esatto vitigno creeranno vini differenti nel gusto, per via dell'unicità del terroir sul quale ognuna è stata coltivata. Di fatto, il principio del terroir spiega perché gli europei chiamino i loro vini con i nomi dei posti dove sono stati prodotti, invece che con i nomi dei vitigni usati per fare il vino, come invece avviene nella maggior parte delle regioni del Nuovo Mondo.

### **Terroso**

E' un termine usato in degustazione per i vini che hanno aroma o bouquet e gusti che ricordano certi tipi di suolo o di vegetazione, come terra umida, foglie secche e funghi. A molti bevitori di vino piace una piccola dose di questi sapori. Terroso inoltre può anche indicare vini che sono grezzi o che hanno un non invitante e manifesto odore e sapore di minerali e di terra.

### **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.

### **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.

### **Torbido**

Un vino è considerato torbido se c'è abbastanza sedimento che galleggia al suo interno da pregiudicarne in misura considerevole la limpidezza. Nei vini vecchi, una certa mancanza di limpidezza è prevedibile, ma nei vini giovani è un cattivo segno che indica che il vino può essere rovinato o mal fatto.

### **Torchiato**

vedi Vino di torchio.

### **Tostato**

Quando le barriques di rovere vengono fatte, le doghe vengono riscaldate in maniera da poter essere messe in opera. Il processo di riscaldamento viene chiamato tostatura. A seconda di quanto le doghe sono state riscaldate, il legno cederà un sapore ed un'aroma tostato al vino contenuto al suo interno, cioè il vino avrà l'odore del legno riscaldato o leggermente carbonizzato. Qualcuno dice anche che il vino odora di pane tostato o carne affumicata. Voi sentite questo termine usato in degustazione, riferito ai vini bianchi che sono stati invecchiati in barrique.

### **Travaso**

Vedrete spesso durante le visite alle cantine questo metodo tradizionale di chiarificare il vino. Dopo che il processo di fermentazione è completato, il vino ha bisogno di essere chiarificato perché normalmente contiene molti sedimenti. I vini di minor pregio vengono semplicemente filtrati attraverso la carta o una rete sintetica oppure passati attraverso una centrifuga. Metodi facili e veloci, certo, ma che riducono anche alcune delle loro qualità più piacevoli. Durante il periodo di maturazione del vino, il sedimento (o fecce) si adagia naturalmente sul fondo della vasca o della botte. La parte di vino libera dai sedimenti viene pompata in un'altra vasca o in un'altra botte (il che spiega tutte quelle grandi manichette attaccate alle vasche). Il processo di travaso viene ripetuto fino a una mezza dozzina di volte nel primo anno ed è un'attività molto intensa. Si corrono anche dei rischi perché sebbene l'areazione del vino aiuti ad eliminare i cattivi odori ed i

mercaptani, se il vino ha troppo contatto con l'aria, l'enologo potrebbe ritrovarsi con qualche molto cara botte di aceto.

### **Trebbiano**

Il Trebbiano è il vitigno bianco più ampiamente coltivato in Italia ed è usato per fare Orvieto, Soave ed altri vini bianchi secchi italiani. I vini fatti col Trebbiano hanno di norma alta acidità, medio contenuto alcolico, sapori ed aromi neutri e zucchero basso. E' spesso tagliato con altri vini, dal momento che tende ad essere abbastanza leggero di corpo e poco stimolante di suo. In Francia è chiamato "Ugni Blanc" e lo si usa come vino base per fare brandy, Cognac ed Armagnac.

### **Trocken**

Termine tedesco per "secco". Questi vini per legge non possono avere un livello di residuo zuccherino più alto dello 0,4%. Tuttavia, i vini con più alta acidità possono abbassare la percezione di dolcezza. Così un vino per essere etichettato come Trocken deve avere un livello zuccherino che può essere alto 0,9%, se l'acidità totale del vino è all'interno dei 2 grammi per litro del livello zuccherino. I limiti per i vini spumanti (Sekt) variano. In ogni caso, quando vedete Trocken sull'etichetta, state prendendo qualcosa di relativamente secco.

### **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.

### **Untuoso**

È un termine di degustazione per un vino che è ricco, dolce, spesso, pieno di corpo, molto alcolico e con frutto concentrato. E' spesso usato per descrivere vini da dessert dolci ed assai morbidi come Sherry e Sauternes.

### **Vecchio Mondo**

Vedi Nuovo Mondo.

### **Vegetale**

Questo termine, che si sente usare frequentemente, indica un vino, che ha sapore o aroma di erbe, come aneto, timo o menta. Lo si può anche usare per un vino che ha un definito aroma erbaceo. Il Sauvignon Blanc, in particolare, tende ad essere vegetale, ma anche i vitigni come il Cabernet Sauvignon ed il Merlot possono acquisire queste qualità, specialmente quando le uve non sono ben mature e difettano di fruttato. Un vino vegetale non è necessariamente considerato difettoso, se i sapori ed i profumi erbacei appaiono con moderazione, ma, così come con molte erbe, il troppo non è buona cosa. Se sono in eccesso, il vino è da considerare difettoso. I vini vegetali sono, di norma, un risultato di uve coltivate in vigneti che hanno una resa eccessiva.

### **Velato**

Tra i termini usati per descrivere la limpidezza di un vino c'è "velato". Si applica ad un vino che, tenuto controluce, mostra una piccola quantità di piccole particelle solide sospese nel liquido. Se il vino non è stato intenzionalmente filtrato o chiarificato, un piccolo grado di velatura è normale. Altrimenti, probabilmente significa che il vino ha un difetto, dal momento che la maggioranza dei vini d'oggi vengono chiarificati.

### **Vellutato**

Significa avere una struttura setosa e morbida. Bere un vino vellutato è qualcosa di simile a passare la vostra mano sopra il velluto, una sensazione morbida, piacevole e attraente. I vini rossi spessi, ricchi, corposi, dove tutti gli elementi di tannino, acidità ed alcol sono in equilibrio, possono avere una struttura ed un gusto vellutati.

### **Vendange Tardive**

Termine francese che significa "vendemmia tardiva" ed è usata molto spesso in Alsazia per classificare alcuni vini di prestigio. Gli enologi in Alsazia hanno prodotto prevalentemente vini bianchi secchi dalla fine della Seconda Guerra Mondiale per distinguere il loro stile di vino da quello dei vini tedeschi, che quasi sempre hanno alti livelli di residuo zuccherino. La categoria della Vendange Tardive permette ai produttori

alsaziani di diversificare i loro stili, come i vini tedeschi trocken (secchi) ed halbtrocken (semi-secchi) permettono ai vignaioli tedeschi nuovi approcci di mercato.

### **Vendemmia**

La vendemmia è il periodo di tempo nel quale vengono raccolte le uve destinate a diventare vino. Non solo occorre che le uve siano fisiologicamente mature, ma il vignaiolo deve anche considerare la minaccia di possibili cattive condizioni del tempo, la logistica tra la vigna e la cantina (incluse, in mezzo a molte altre variabili, la disponibilità di braccia da lavoro e l'equipaggiamento della cantina), la temperatura delle uve durante la raccolta ed il trasporto alla cantina ed il metodo di raccolta delle uve (a mano o a macchina). Importante è anche il tipo di vino da fare. Per esempio, se si vuol preservare un alto livello di acidità naturale, essenziale per i vini spumanti, lo Chardonnay ed il Pinot Noir, uve deputate alla loro produzione, vengono raccolte normalmente prima delle stesse uve che vengono usate per fare vini fermi. Avvertimento per i viaggiatori: la vendemmia è probabilmente il peggior momento per fare una gita in una regione vinicola, se voi desiderate un buon servizio presso la cantina, a meno che voi non abbiate previsto prima di dare una mano per la vendemmia.

### **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 sovratura o appassita, sapete quanto potente essa sia). Il risultato è un vino molto intenso, ricco e dolce, da servire come vino da dessert.

### **Verde**

Nel linguaggio del vino, "verde" ha molti significati, tutti i quali sono normalmente riferiti ai vini bianchi giovani. "Verde" indica un vino giovane che eccessivamente acido o erbaceo, un vino fatto con uve acerbe, aspro e privo di fruttato o un vino che ha un colore verdognolo dovuto alla sua giovinezza.

### **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.

### **Vignaiolo**

È il nome del contadino che coltiva il materiale grezzo (es. le uve) che serve per fare il vino. In Francia è chiamato "viticulteur" o "vignerons"; nei paesi anglosassoni "grower".

### **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.

### **Vigoroso**

Un vino che è grande, robusto, di corpo pieno e caldo viene detto vigoroso. Il termine è usato quasi sempre per indicare vini rossi che hanno un alto contenuto alcolico.

### **Vinacce**

Sono le parti solide che rimangono dopo che le uve sono state pressate: bucce schiacciate, vinaccioli, raspi, polpa ed altri rimasugli solidi. Nel caso dei vini rossi, le vinacce si riferiscono a tutto ciò che rimane nella vasca di fermentazione dopo che tutto il vino è stato travasato (dal momento che, a differenza del vino bianco, il vino rosso è fermentato assieme ai materiali solidi pressati). Le vinacce normalmente vengono raccolte e distillate per fare grappa in Italia o marc in Francia.

### **Vinaccioli**

Ogni acino ne ha due e insieme alle bucce sono una vitale fonte di tannino per i vini rossi. I vinaccioli sono raramente usati per far crescere nuove viti (oggi si usa l'innesto per questo), sebbene questo sistema sia stato usato per circa 10mila anni.

### **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 table**

Termine francese per "vino da tavola", spesso riferito ad un vino ordinario. Il vin de table rappresenta quasi un quarto di tutto il vino prodotto in Francia. Molto del vino semplice, di bassa qualità, viene prodotto da vigneti con alte rese e vitigni come Carignan, Aramon e Alicante Bouschet, di cui una grande quantità viene distillato in alcol per altri usi. Tutte circostanze che concorrono a dar credito al detto che "la Francia ha il peggior vino da tavola del mondo".

### **Vin de pays**

Alla lettera questa espressione francese significa "vino di paese". Questi vini sono ritenuti essere un gradino sopra il semplice "vin de table" (vino da tavola) francese, poiché il "vin de pays" è spesso etichettato a seconda del vitigno, disdegnando la denominazione controllata. Questa pratica dell'etichettamento varietale è fatta per facilitare l'inserimento sul mercato dei vins de pays, dal momento che la grande maggioranza di questi vini sono di qualità e prezzo che li rendono molto competitivi rispetto ai vini, anch'essi etichettati secondo il vitigno, del Nuovo Mondo (che sono i bersaglio economico di questa categoria di vini). Ci sono tre categorie per i vins de pays: regionale, dipartimentale e locale.

### **Vinificazione**

Il processo di trasformazione del mosto in vino, attraverso la fermentazione.

### **Vino**

Il vino è, nel senso più generale, succo d'uva fermentato, che contiene dal 10% al 14% di alcol per volume. E' abbastanza interessante sapere che è la sola bevanda alcolica che può essere fatta da sé: basta gettare grappoli d'uva in un grande vecchio contenitore, pressarli, lasciare che il succo si trasformi come per magia. Se esaminate dell'uva non lavata, potrete notare una piccola patina bianca sulla buccia. Questi sono i lievii naturali dell'uva. Ci sono anche zuccheri naturali nell'uva, chiamati fruttosio e glucosio. Quando l'uva viene schiacciata gli zuccheri vengono in contatto con i lievii e la fermentazione naturale comincia. Ecco perché molta gente ritiene il vino l'unica bevanda alcolica naturale. L'arte di fare un vino gradevole, comunque, è un processo complicato, che concerne una giusta selezione dell'uva, la fermentazione, il filtraggio dei sedimenti, l'invecchiamento e dozzine di altri procedimenti da quelli tradizionali ai metodi sperimentali.

### **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 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**

E' un'ampia categoria di vino abitualmente dolci. Porto, Sherry, Sauternes e Madeira sono tutti considerati vini da dessert. In realtà il termine è abbastanza fuorviante, perché non tutti i vini da dessert hanno un gusto dolce o hanno intenzione di seguire il loro piatto d'ordinanza (per esempio, basti pensare alla sublime combinazione del foie gras, un antipasto, con il Sauternes, tradizionalmente considerato un vino da dessert).

### **Vino da tavola**

La maggior parte della gente pensa che il vino da tavola sia roba da poco, ma non sempre è così. Nei paesi dell'Unione Europea ogni vino prodotto nelle nazioni che la compongono senza attenersi alle regole delle denominazioni di origine ufficiali è considerato vino da tavola. Grandi vini (come i Supertuscans) possono trovarsi in questa categoria insieme ai semplici vini da caraffa. Lo stesso negli Stati Uniti dove molti vini di alta qualità sono considerati vini da tavola. Negli States se un vino non spumante ha un contenuto alcolico che non supera 14% è un vino da tavola. Ogni vino che abbia un contenuto alcolico superiore a 14%

(normalmente dovuto al fatto di aver aggiunto alcol durante o dopo la fermentazione) deve essere per legge etichettato come vino da dessert.

### **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 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.

### **Vin ordinaire**

Vedi Vin de table

### **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 spumante**

E' un termine che indica una vasta categoria di vini (incluso lo Champagne) che hanno avuto una seconda fermentazione o in bottiglia (metodo champenoise) o in autoclave (metodo Charmat), per mezzo dell'aggiunta di zucchero e lieviti, che successivamente hanno prodotto l'anidride carbonica responsabile della gradevole effervescenza. I consumatori ed i professionisti del vino spesso fanno lo stesso comune errore di chiamare Champagne tutti i vini spumanti. Molto semplicemente, se non viene dalla Champagne, regione geografica della Francia, il vino spumante non è Champagne. Ci sono parecchi metodi per produrre vino spumante, fatto in una larga gamma di stili e, a seconda delle sue origini, di nomi. Crémant (Francia), Cava (Spagna), Spumante (Italia) e Sekt (Germania ed Austria) sono vari stili di vini spumanti. Il vino

spumante economico è fatto addirittura iniettando semplicemente anidride carbonica direttamente nel vino. Per vostra informazione, sebbene tutto lo Champagne sia vino spumante, pochissimo vino spumante è Champagne.

### **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.

### **Viticultura**

Il metodo ed il processo di coltivazione dell'uva e della cura del vigneto.

### **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.

### **Vitigno**

Imparate questo termine, perché lo sentirete spesso. Il vitigno è una certa specie di uva con la quale viene fatto il vino. Se il vino viene fatto con uve Chardonnay, il vitigno usato è appunto lo Chardonnay. Ogni nazione ha delle precise regole per stabilire la percentuale minima di una certa uva con la quale il vino viene fatto ed alcuni vini sono fatti interamente con la stessa varietà d'uva. La maggior parte dei vini in commercio vengono chiamati con il nome del vitigno usato per fare il vino (es. Chardonnay, Merlot, ecc.) o del posto in cui le uve sono state coltivate (es. Bordeaux, Chianti, Rioja, ecc.). Negli Stati Uniti la maggior parte dei vini ha nomi di vitigni, mentre i vini europei quasi sempre vengono chiamati con i nomi della regione o della denominazione da cui provengono.

### **Vitis vinifera**

È 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".

### **Vivo**

L'opposto di stanco o fiacco. Un vino vivo è allo stesso tempo fresco e vivace ed ha un apprezzabile quantità di acida vivacità. Il termine viene normalmente usato per i vini bianchi giovani o per i vini rossi leggeri di corpo, così come per i vini più vecchi che hanno mantenuto la loro freschezza o i vini spumanti che hanno una fine spumantizzazione.

## **VQA**

Acronimo per Vintners Quality Alliance.

## **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.

## **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**

Lo zolfo, nelle sue varie forme, è uno dei migliori amici dei vignaioli e degli enologi, per il motivo che ha numerosi benefici usi. Una mistura di zolfo, calce ed acqua viene cosparsa sulle uve per prevenire, muffe, oidio e malattie. E' usato per pulire e sterilizzare le attrezzature enologiche. Il biossido di zolfo è aggiunto al vino come conservante e per prevenire l'instabilità microbiologica durante il processo di vinificazione. Inoltre lo zolfo previene indesiderate fermentazioni secondarie nei vini dolci. Piccole quantità di solfiti esistono naturalmente nelle uve e in molti altri frutti e la loro forma gassosa (il biossido solforoso) è un naturale sottoprodotto della fermentazione. Tuttavia un enologo normalmente aumenta la quantità dei solfiti presenti durante le varie fasi del processo di vinificazione con aggiunte di biossido solforoso (nonostante si tenti di usarlo il meno possibile). Dal momento che un certo numero di persone sono allergiche ai solfiti, il governo degli Stati Uniti ha stabilito che se il vino contiene 10 ppm (parti per milione) o più di solfiti (e quasi tutti i vini le contengono), la sua etichetta deve riportare “contiene solfiti”. Pochi vini sono fatti senza solfiti e quelli devono riportare in etichetta “nessun solfito aggiunto”. Un vino etichettato come “organico”, tuttavia, non garantisce che sia libero da solfiti. Luogo comune: “sono i solfiti nel vino rosso a provocarvi un mal di testa”. Realtà: “i vini rossi in realtà contengono molti meno solfiti dei vini bianchi; i responsabili possono essere i composti istaminici ed altre sostanze derivate dalle bucce delle uve e dai tannini, ma nessuno lo sa per certo”. Notizia sorprendente: la maggior parte della frutta secca e delle patatine fritte contengono livelli più alti di solfiti rispetto alla maggior parte dei vini.

## **Zuccheraggio**

E' il processo con il quale si aggiunge zucchero prima o durante la fermentazione per aumentare il livello alcolico di un vino. Viene fatto normalmente per compensare la produzione di uve non ben mature nei climi più freddi, come quelli che si trovano nell'Europa settentrionale. Nella maggior parte dei casi lo zucchero viene aggiunto per elevare il contenuto alcolico da 1% a 2%. Non si può praticamente scoprire e non rende il vino più dolce, poiché tutto lo zucchero viene convertito in alcol. L'intero processo è strettamente controllato dalla legge, ma è considerato illegale in Italia, Germania, nel sud della Francia ed in California (dove peraltro non ce n'è mai bisogno).