



ABBOCCATO

Vino dal lieve sapore dolce, poiché contiene una piccola quantità di zuccheri ancora indecomposti.

ACERBO

Vino dall'elevata sensazione acida, quindi aspro e duro.

ACESCENZA

Malattia del vino generata da batteri acetici, responsabili della trasformazione dell'alcool etilico in acido acetico ed acqua.

ACIDI

Composti principali del vino a cui conferiscono, se in giusta concentrazione, sapidità, freschezza e vivacità.

ACIDIFICAZIONE

Operazione mediante la quale si effettua l'aggiunta nel vino di sostanze acide, perlopiù di acido tartarico o di acido citrico.

ACIDULO

Vino dal leggero eccesso di acidità, ma ancora gradevole.

ACQUOSO

Vino così debole da sembrare annacquato.



ADULTERATO

Vino contraffatto in cui vengono illegalmente sostanze in dosi superiori al limite massimo consentito o addirittura sostanze che non sono ammesse dalla legge.

AGLIACEO

Odore sgradevole che si manifesta in un vino allorché si forma acido solfidrico e suoi derivati.

AGGRESSIVO

Vino che per eccessiva acidità e tannicità determina una sgradevole sensazione di aggressione delle papille gustative.

AGRO

Vino dalla marcata sensazione acida identica a quella che si prova mangiando frutta acerba.

AGRODOLCE

Malattia del vino provocata da batteri lattici, responsabili della trasformazione degli zuccheri residui in mannite, acido lattico ed acido acetico.

ALCOLI

Principali costituenti del vino, si formano soprattutto con la fermentazione alcolica, ad opera dei lieviti che attaccano gli zuccheri del mosto.



ALCOLICO

Vino dall'elevata alcolicità che risulta prevalente sulle altre componenti.

ALCOLIZZAZIONE

Aggiunta di alcool etilico al vino, permessa solo a vini liquorosi, aromatizzati e conciat.

ALLAPPANTE

Vino dall'eccessiva sensazione tannica, quindi aspro, ruvido, astringente, derivante da esubero di tannini o da tannini di scarsa qualità.

AMABILE

Vino il cui sapore lievemente dolce si avverte chiaramente per effetto di una maggiore presenza di zuccheri.

(tra i 14 ed i 25 g/litro)

AMARO

E' uno dei quattro sapori fondamentali dell'analisi organolettica. E' gradevole solo se ben integrato con le altre componenti del vino.

AMAROGNOLO

Vino dal leggero e talvolta piacevole sapore amaro, spesso tipico di alcune varietà.



AMARONE

Malattia provocata da batteri lattici responsabili della trasformazione della glicerina in acroleina e della successiva combinazione coi polifenoli del vino, arricchendolo così di sostanze resinose molto amare.

AMBRATO

Colore che ricorda la tonalità dell'ambra. E' tipico di molti vini passiti e liquorosi.

AMMANDORLATO

Vino il cui gusto e aroma ricordano la mandorla.

AMPIO

Vino dalle sfumature odorose ricche e composite.

AROMA

Sensazione odorosa recepibile per via nasale o retronasale.

AROMATICO

Si dice di un vino il cui profumo richiama l'aroma caratteristica del vitigno da cui proviene.

ARMONICO

Quando i vari componenti di un vino, oltre ad essere in perfetto equilibrio fra loro, offrono nell'insieme un tocco di eleganza e distinzione.



Il vino risulterà così di elevata qualità.

ASCIUTTO

E' un vino secco che lascia la bocca pulita.

ASPRO

Vino duro e ruvido per eccesso di tannini ed acidità.

ASTRINGENTE

Vino che per eccesso di tannini, risulta ruvido ed allappante.

ATIPICO

Vino senza caratteri di tipicità.

AUSTERO

Vino corposo, strutturato ed invecchiato in modo ottimale.

AVVINARE

Operazione consistente nel versare un po' di vino (in un bicchiere o caraffa) allo scopo di annullare l'eventuale presenza di odori estranei al vino stesso (come l'odore di chiuso, di cartone, di straccio, ecc.)

BALTHAZAR

Grosso contenitore di vetro dalla capienza di 16 bottiglie da 0,750 litri.

BEVERINO



Vino facile, di poco impegno, in quanto poco strutturato e complesso.

BLANC de BLANCS

Francesismo che tradotto significa: vino bianco da uve bianche.

BLANC de NOIRS

Francesismo significante: vino bianco da uve nere.

BOUCHONNE'

Francesismo indicante la presenza, nel vino, di odore acre e sapore di muffa di tappo.

BOUQUET

Francesismo significante “mazzo di fiori”.

In analisi organolettica indica una sensazione olfattiva ampia e complessa. E' presente nei vini i cui aromi si sono armonizzati attraverso un minimo di invecchiamento.

BRANDY

Inglesismo usato in Italia per sostituire il termine “Cognac” di origine francese, ma si intende sempre un prodotto risultante dalla distillazione del vino.

BRILLANTE



Nella sala visiva della limpidezza, indica il massimo grado di limpidezza e luminosità.

BRUCIATO

Sgradevole sensazione gusto-olfattive che taluni vini acquisiscono se esposti ad elevata temperatura o se, più di rado, invecchiati in botti troppo tostate.

BRUSCO

Vino piuttosto asprigno per effetto di una presenza acida.

BRUT

Di origine francese, ma ormai comune nel linguaggio enologico internazionale, in riferimento agli spumanti aventi un limitato residuo zuccherino (max 14g/l).

CALDO

Sensazione pseudocalorica, avvertibile sulla lingua e sul cavo orale, derivante da un vino ricco di alcoli.

CANNELLA

Sfumatura odorosa di tipo speziato, frequentemente riscontrabili in vini invecchiati, soprattutto se in barriques.

CARNOSO

Vino ricco, denso e pastoso.

CASSATO



Vino il cui colore risulta “rotto” ed il cui odore richiama la sgradevole sensazione di ossidato.

CATRAME

In francese “gourdron”, è una sensazione gustativa talora presente nei vini rossi invecchiati.

CERASUOLO

Tonalità più scura del rosa che ricorda il colore di certe ciliegie.

CHAMBRE'

Francesismo indicante il raggiungimento, in un vino, della sua temperatura ottimale.

CHAMPENOIS

Indica uno dei metodi enologici di spumantizzazione: quello in cui si verifica una rifermentazione in bottiglia.

CHARMAT

Alternativo metodo di spumantizzazione ove la rifermentazione si svolge in grossi recipienti (“autoclavi”).

CHIARETTO

Colore più vivo del cerasuolo, quasi vicino al rosso leggero.

CHINATO



Circoscritto a vini speciali, come i Vermut, in cui viene aggiunta corteccia di china.

CHIUSO

Sensazione olfattiva talora presente in vini lungamente invecchiati in bottiglia.

Si manifesta o con momentaneo spegnimento degli aromi, o con odori sgradevoli che tendono però a disperdersi grazie a un po' di arieggiamento.

CLASSICO

Nei vini indica la provenienza di più antica produzione; negli spumanti è introdotto come sinonimo di metodo champenois.

CLOS

Termine francese indicante un vigneto cintato con un muro o altro, come il Clos de Vougeot.

COGNAC

Di provenienza francese, è una delle migliori acquaviti di vino.

COMUNE

Vino che seppur non sgradevole, risulta impersonale e privo di qualità particolari.

CORPO

Struttura, spessore del vino, derivante da ricchezza di sostanze estrattive.



CORTO

Vino di carente persistenza gustativa.

COTTO

Aroma e sapore negativo riscontrabile in vini erroneamente vinificati o esposti a fonti di calore.

COUPAGE

Termine francese rispondente al nostro “taglio”, cioè miscelazione di più vini o mosti o acquaviti.

CRISTALLINO

Nell’aspetto visivo di un vino bianco, indica una luminosità e limpidezza perfetta, cristallino.

CROSTA DI PANE

Gradevole sensazione olfattiva particolarmente riscontrabile negli spumanti a metodo champenois.

CRU

Francesismo a indicare un vigneto specifico che per microclima ed esposizione origina uve idonee a produzioni vinicole di livello superiore.

CRUDO

Indica un vino giovane oppure troppo acido e disarmonico.



CUVE'E

Termine francese ad indicare un assemblaggio di vini di diverse annate e provenienze. Pratica normalmente effettuata in Champagne allo scopo di bilanciare pregi e difetti dei vari "cru" e, mediante oculata scelta e assemblaggio delle varie annate, ottenere sempre il carattere ed il gusto che contraddistingue le varie case produttrici.

DEBOLE

Vino fugace poiché carente dell'alcolicità necessaria a fornirgli forza e potenza.

DECREPITO

Vino ormai troppo vecchio, che ha definitivamente perso le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono.

DEEGORGE'MENT

O "sboccatura" è una delle fasi più importanti della spumantizzazione. Con sistemi adeguati serve ad eliminare il deposito formatosi nella bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Azione di assaggio e attenta analisi di un cibo o di un vino allo scopo di coglierne i caratteri positivi o negativi. Indispensabile per un degustatore è però l'utilizzo di una tecnica apposita e l'allenamento dei sensi impiegati per rendere più oggettiva possibile l'operazione.

DELICATO

Vino dal profumo e sapore che appare fine, leggero e suadente.



DEMI-SEC

Termine francese corrispondente a semi-secco. Si riferisce a vini non completamente secchi o a spumanti nei quali il liqueur d'expédition introdotto contiene zucchero tra i 33-50 grammi/litro.

DISARMONICO

In un vino è la mancanza di equilibrio fra i suoi componenti.

DISTINTO

Vino di classe, contraddistinto da personalità ed equilibrio.

D. O. C.

Denominazione di Origine Controllata.

Complessa normativa che regola la produzione dei vini di qualità. E' riservata ai vini rispondenti alle condizioni ed ai requisiti richiesti dai relativi disciplinari di produzione.

D. O. C. G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Riservata ai vini di pregio particolare che devono quindi rispondere ai più restrittivi requisiti richiesti dai relativi disciplinari di produzione.

DOLCE

Presente nell'aroma e soprattutto nel sapore, quando in un vino la presenza di zucchero e di alcoli è chiaramente distinguibile.



DOSAGGIO

Operazione consistente nell'aggiunta di una certa quantità di liqueur d'expédition negli champenois.

DURO

Vino disarmonico, ove l'acidità e la tannicità appaiono in eccesso.

EFFERVESCENTE

Un vino che contiene anidride carbonica in eccesso.

ELEGANTE

Un vino di caratteristiche di finezza, di qualità non eccessivamente marcate, di aspetto leggero e piacevole.

ENANTATO DI TILE

Sostanza volatile, appartenente alla famiglia degli esteri, caratteristica dei vini ricchi di aroma.

EQUILIBRATO

Un vino con la giusta proporzione dei vari elementi, principalmente un giusto rapporto fra alcolicità e acidità.

ERBA APPENA TAGLIATA o ERBACEO

Le sensazioni di un vino che ricordano l'erba fresca masticata oppure appena tagliata.



ETEREO

Le sensazioni di un vino che gli eteri o esteri, componenti ad elevata volatilità, conferiscono all'olfatto.

FECCIOSO

Le sensazioni olfattive o gustative poco piacevoli tipiche della feccia. E' sinonimo di vino o mosto molto torbido.

FERMENTI

Le sensazioni che ricordano il pane lievitato, dovute a fermentazioni o rifermentazioni terminate da poco.

FIACCO

Un vino scarso di corpo e di acidità.

FICHI SECCHI

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal frutto specificato.

FIENO SECCO

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal prodotto specificato.

FINE o FINEZZA



Sensazioni odorifere o gustative di vini di qualità armoniosamente equilibrate ed eleganti.

FIORI FRESCI

La sensazione che ricorda l'insieme dei profumi di un mazzo di fiori, senza che si possa avvertire l'emergere del profumo di un fiore particolare.

FONTANELLA

Nello spumante si usa per indicare il prolungato svilupparsi di bollicine di anidride carbonica dal fondo del bicchiere alla superficie del vino.

FORTE

Un vino ricco di alcool.

FOXY (volpino)

Caratteristica olfattiva e gusto-olfattiva particolare proprio dei vini derivati da viti americane o da ibridi produttori diretti, poco apprezzata dai consumatori europei.

FRAGOLA

Il riscontro di sensazione olfattiva e gusto-olfattiva simile a quella presentata dal frutto specificato.

FRAGRANTE



L'insieme di sensazioni olfattive e gusto-olfattive caratterizzate da freschezza, intensità di fruttato, completezza del profumo.

FRANCO

Un vino assolutamente privo di difetti.

FRESCO

Una sensazione di piacevole acidità.

FRUTTATO

La sensazione olfattiva e gusto-olfattiva di frutta fresca (in particolare la mela).

FUGACE

La sensazione olfattiva e gustativa passeggera e priva di persistenza.

FUNGHI

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella offerta dai funghi specificati.

GENEROSO

Un vino di alcolicità spiccata, ma equilibrata da un corpo ricco e pieno.

GENUINO



Si usa per indicare un vino ottenuto con sistemi legali. E' evidente che per essere tale, un vino non può ricevere interventi o pratiche non permesse.

GERANIO

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella offerta dal fiore specificato. Questa sensazione si riscontra nei vini trattati con sorbato di potassio, nei quali si è sviluppata la fermentazione malolattica.

GIALLO AMBRA

Colore di tonalità gialla piuttosto scura, tendente al marrone.

GIALLO DORATO

Colore tendente all'oro. Può avere varianti quali la presenza di riflessi ambrati.

GIALLO NETTO

Colore nettamente giallo.

GIALLO PAGLIERINO

Colore abbastanza chiaro. Può avere varianti quali la presenza di riflessi dorati (tendenti al color oro), riflessi verdognoli (tendenti al verde tenue).

GIGLIO

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella offerta da fiore specificato.



GINEPRO

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dalla bacca specificata.

GIOVANE

Un vino immaturo, pur prevedendo una normale maturazione futura.

GLICINE

Il riscontro di sensazioni olfattive o gusto-olfattive simile a quella presentata dal fiore specificato.

GOMMA BRUCIATA

Una sensazione che ricorda la gomma bruciata ed è dovuta ad una fermentazione in autoclave troppo violenta e rapida.

GOUDRON (catrame)

La sensazione gusto-olfattiva catramosa, caratteristica dei vini rossi austeri di lunga vita.

GRADEVOLE

Una sensazione piacevole dell'olfatto o del gusto. Più in generale indica di un vino l'armonia, una piacevole impressione.

GRADO DI DOLCEZZA

Percezione della sensazione di dolce in differente intensità.

GRANATO



Una sfumatura o riflesso del colore rosso.

GRASSO

Un vino molto ricco di glicerina che presenta una sensazione gustativa con un'accentuata viscosità che ricorda l'unto.

GRASSUME

Malattia del vino dovuta ad un batterio anaerobico che lo rende vischioso, filante, oleoso, con leggero sviluppo di gas carbonico.

GROSSOLANO

Si usa per indicare in un vino caratteristiche di pesantezza, durezza, eccesso di corpo.

GUSTO DI IODIO

Particolare sapore dei vini che ricorda appunto lo iodio.

IMBEVIBILE

Vino con forti difetti nell'odore, sapore e aspetto e tali da renderlo non adatto ad essere consumato.

IMMATURO

Un vino che non ha ancora raggiunto la sua piena maturità.

INEBRIANTE

Il profumo di un vino intenso, ampio e pieno.



INSIPIDO

Un vino di irrilevanti caratteristiche organolettiche, tendenti allo scipito, con scarsa acidità e nessuna freschezza.

INTENSITÀ'

Indicazione di una accentuazione delle caratteristiche organolettiche legate all'esame visivo (colore), olfattivo e gustativo.

IRIDESCENTE

Un vino leggermente velato, che, se illuminato con luce diretta, la riflette con diversi colori.

LAMPONE

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal frutto specificato.

LEGGERO

Un vino di poco colore, poco alcool, scarso corpo, ma armonicamente costituito e quindi piacevole e sapido.

LIEVITI

Le sensazioni che circondano il pane lievitato, dovute a fermentazioni o rifermentazioni terminate da poco.

LIMONE

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella prodotta dal frutto specificato.



LIMPIDO

Un vino senza alcuna particella di sospensione, con totale assenza anche di tracce di intorbidamento, perfettamente trasparente.

LIQUIRIZIA (nera)

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dalla liquirizia insieme al Catramoso. E' sensazione caratteristica dei grandi vini rossi.

LISCIVIOSO

La sensazione poco gradevole di acqua di calce, di liscivia, dovuta a scarsa acidità e tannicità oppure a disacidificazioni troppo spinte.

MADERIZZATO

Caratteristiche di colore scuro (diverse nel tipo bianco e nel tipo rosso), odore amaro di erba secca, sapore duro, corto, amarognolo, che ricorda la nocciola. Questo complesso di proprietà è conseguenza dell'ossidazione e, se per alcuni vini particolari rappresenta una caratteristica tipica, per i vini normali costituisce un difetto grave.

MAGRO

Un vino carente di qualità, povero di corpo, di aroma o profumi e comunque poco armonico.

MALATO



Un vino non sano (colpito cioè da fenomeni batterici anomali) e che si presenta di norma torbido comunque alterato o nel colore o nell'odore e sapore.

MANDORLA

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal fiore specificato.

MATTONATO

Il colore di un vino rosso che tende verso l'ocra e presenta inoltre una tonalità poco vivace. E' una caratteristica dei vini molto vecchi a volte decrepiti.

MATURO

Un vino che ha terminato il suo primo ciclo evolutivo della sua vita. In un vino giovane indica le caratteristiche di un'armonia ancora un po' aggressiva, mentre in un vino di una certa età indica la raggiunta perfezione organolettica.

MELA

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal frutto specificato.



MERCAPTANO

L'odore disgustoso dovuto alla formazione di composti solfatari che si originano con l'idrogeno solforato, formatosi dall'anidride solforosa per fenomeni riduttivi, specie in contatto con la feccie o da fermentazioni effettuate senza attivanti di fermentazione.

METALLICO

La sensazione gustativa dura, secca e fredda che ricorda il ferro che si avverte consumando il vino da solo o in concomitanza con determinati cibi che creano un complesso disarmonico (ad esempio i carciofi crudi).

MIELE

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella fornita dal prodotto specificato.

Quando il sapore si fa mieloso, presenta caratteristiche dolciastre.

MOLLE

Un vino fiacco, senza nerbo, senza freschezza e vivacità.

MORBIDO

Un vino dalle caratteristiche gustative piacevoli, rotondo, vellutato, gradevolmente scorrevole.

MOSCATO (aroma di)

Insieme delle sostanze odorose fresche e gradevoli derivate direttamente dall'uva omonima, che si conservano nel vino e sono percepibili sia nell'uva che nel vino non completamente fermentato.



MUFFA

La spiacevole sensazione olfattiva e gustativa che ricorda quella di muffa, in particolare della muffa sviluppatasi nelle botti mal conservate.

MUSCHIATO

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella fornita dal prodotto specificato derivato dal geranio muschiato: è tipica dei vini Moscato.

MUTO

Un vino senza alcuna caratteristica peculiare. Nei mosti contraddistingue prodotti la cui attività fermentativa è stata inibita con aggiunte elevate di anidride solforosa.

NERVOSO

Un vino relativamente ricco di armonica acidità, ma vivo e brioso in misura particolarmente pronunciata.

NETTO

Il tipo di sensazioni percepite che devono corrispondere allo specifico aggettivo.

NEUTRO

Un vino senza caratteristiche emergenti, ma di buona struttura e moderata acidità.



NOBILE

Un vino le cui caratteristiche organolettiche positive lo fanno distinguere ed emergere in fatto di superiorità nei confronti della media.

NOCE (mallo di)

La sensazione particolare che ricorda la noce; la sensazione sembra correlata allo sviluppo di particolari fermenti nei vini liquorosi o ad un riscaldamento troppo prolungato subito dal vino stesso.

NOCCIOLA

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella fornita dal fiore specificato.

NOCCIOLA TOSTATA

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella fornita dal frutto specificato.

NORMALE

Un vino senza difetti ed allo stesso tempo senza spiccate caratteristiche di pregio.

ODORE

Qualità odorifere del vino derivate dall'uva o formatesi nel corso della fermentazione alcolica.



ODORE DI FUSTO

Caratteristica del vino acquisita dal legno di fusto. Può essere positiva e piacevole se moderata, negativa se è eccessiva o se la qualità del legno non è buona o se è stato mal conservato o se lo si ha usato troppo a lungo.

OLEOSO

Un vino colpito dalla malattia del filante, il cui aspetto ricorda quello denso dell'olio.

OPACO

Un vino che si presenta velato, appannato, quasi torbido.

OPALESCENTE o OPALINO

Un vino leggermente velato che, se illuminato con luce diretta, la riflette con diversi colori.

ORDINARIO

Un vino comune privo di difetti che di caratteristiche piacevoli, tendente piuttosto al grossolano.

OSSIDATO

Un vino che a causa della ossidazione si presenta alterato nel colore, privo della freschezza, tendente al maderizzato.



PAGLIERINO

Il colore giallo che ricorda la paglia, caratteristica dei vini ben conservati.

PASSANTE

Un vino leggero facilmente bevibile.

PASSATO

Un vino ormai in piena fase di decadimento.

PASTOSO

Un vino ricco di glicerina, di buon corpo, di buona struttura, di moderata acidità e che nel complesso si presenta pieno e piacevole.

PERLAGGIO (*perlage*)

Termine di derivazione francese indicante per un vino spumante o frizzante lo sviluppo nel bicchiere di bollicine di anidride carbonica che continua dopo la scomparsa della spuma.

PERLANTE (*perlant*)

Termine di derivazione francese indicante lo svolgimento leggero di bollicine di anidride carbonica, in particolare nei vini frizzanti.

PERSISTENTE o PERSISTENZA



Indica la persistenza nel tempo delle sensazioni gusto-olfattive dopo che lo stesso vino è stato espulso dalla bocca. In pratica la valutazione della persistenza di tali sensazioni, più o meno marcata, è fatta riferimento ai minuti secondi.

PERSONALITÀ

Un vino con caratteristiche positive assai marcate che lo distinguono fra altri simili.

PESANTE

Un vino ricco di corpo e di forte struttura, ma di scarsa vivacità e acidità.

PESCA

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal frutto specificato.

PICCANTE

Un vino contenente anidride carbonica in quantità eccessiva tale da renderlo pizzicante.

PIENO

Un vino che possiede ottimo equilibrio nei suoi componenti (alcol, acidità, corpo) tutti ben presentati quantitativamente.



PIETRA FOCAIA

Le sensazioni olfattive che ricordano quelle ottenibili dallo sfregamento di due pietre, caratteristico degli Chardonnay della Borgogna.

PINO

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella offerta dalla resina di pino.

POMPELMO

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella fornita dal frutto specificato.

POVERO

Un vino scarso di colore, corpo, stoffa e di sensazioni olfattive.

PRECOCE

Un vino giunto a maturazione alcolica, e nel tempo, con i processi di maturazione ed affinamento.

PROFUMO

Insieme delle sostanze odorose del vino formatesi dalle trasformazioni che avvengono con la fermentazione alcolica, e nel tempo, con i processi di maturazione ed affinamento.

PRONTA BEVA



Un vino il cui consumo deve effettuarsi in tempo breve ed il cui invecchiamento è sconsigliato.

PRONTO

Un vino atto ad essere consumato.

PRONUNCIATO

L e caratteristiche olfattive e gustative molto marcate e salienti.

PULITO

Un vino privo di ogni sensazione olfattiva o gustativa estranea.

PUNGENTE

La sensazione di acidità eccessivamente vivace unita ad alta alcolicità. Può riferirsi pure all'anidride carbonica in contenuto eccessivo.

PUTRIDO

Un vino che presenta sensazioni disgustose, dovute normalmente all'eccessiva permanenza su fecce in decomposizione.

QUIETO

Un vino con assoluta assenza di bollicine effervescenti di anidride carbonica.

RANCIDO

La sensazione poco piacevole che ricorda i grossi irranciditi (normalmente dovuta ad alterazione microbica).



RASPOSO

La sensazione di rugosità derivante dal prolungato contatto del mosto con i raspi che, unita ad un senso di erbaceo ed acido, risulta abbastanza grossolana.

RESINOSO

La sensazione che ricorda la resina (abete, larice o altre piante resinose).

RETROGUSTO

La sensazione gustativa e gusto-olfattiva che permane dopo la persistenza gusto-olfattiva, e che a volte può essere meno piacevole.

RIBES

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella conferita dal frutto specificato.

RICCO

Un vino con molto colore e buona acidità.

RIDOTTO

Un vino che per essere stato a lungo in bottiglia ha caratteristiche olfattive e gustative poco evidenziate.

RIFLESSI

Le sfumature dei colori del vino.

ROBUSTO



Un vino ricco di alcol e di corpo.

ROSA (fresca o appassita)

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal fiore specificato.

ROSATO

Il particolare di un vino che ha come colore di base il rosa nelle sue variazioni di intensità e di tonalità (rosa pallido, rosa, rosa antico, rosa cerasuolo)

ROSSO ARANCIATO

Colore rosso tendente all'aranciato, dovuto a lungo invecchiamento (oppure a forte ossidazione).

ROSSO BRUNO (rosso brunastro)

Colore rosso molto scuro tendente al bruno.

ROSSO CHIARO

Colore rosso molto attenuato.

ROSSO GRANATO

Colore rosso tendente al granato, dovuto all'invecchiamento.

ROSSO MATTONE



Colore rosso tendente al mattone, dovuto all'invecchiamento.

ROSSO PORPORA

Colore rosso tendente alla porpora, dovuto all'invecchiamento.

ROSSO RUBINO

Il color rosso vivace, che ricorda appunto la pietra preziosa. Può presentarsi più o meno carico con vari riflessi (violacei, granati, aranciati).

ROSSO SBIADITO o ROTONDO

Colore rosso poco carico, con riflessi giallastri, dovuto a eccessivo invecchiamento di vino leggero, di poca stoffa.

ROTTURA DEL COLORE (casse)

L'alterazione del colore dei vini rossi dovuta a reazioni ossidative enzimatiche a carico delle sostanze coloranti, accompagnati da intorbidamenti e precipitazioni.

RUGOSO

Un vino eccessivamente ricco di estratto, corpo, tannino, e quindi ancora aspro, ma che con il tempo si ammorbidisce.

SALATO

La caratteristica equivalente sensazione.

SALMASTRO

La sensazione che ricorda il salato amaro dell'acqua di mare.



SAMBUCO (fiori di)

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal fiore specificato.

SANO

Un vino senza difetti e di buon equilibrio.

SAPIDO

Un vino piacevolmente ricco di componenti saline insieme ad una vivace acidità.

SAPORE DI BOTTE

La sensazione negativa percepita assaggiando un vino che ha subito cessioni da una botte di legno nuovo o in cattivo stato di conservazione.

SAPOROSO

Un vino ricco di sensazioni gustative armonicamente fuse insieme.

SCARNO

Un vino povero di caratteristiche generali, scarsamente alcolico.

SCHIETTO

Un vino piacevolmente semplice, ma con caratteristiche distinte, che permettono di stabilirne l'origine.

SCHIUMA



Insieme delle bollicine gassose che si sviluppa sulla superficie del vino appena versato nel bicchiere ed in modo così intenso da formare una pellicola di spessore variabile, la cui persistenza è in relazione alla presenza di sostanze tensioattive. Nei vini rossi può essere anche colorata.

SECCHINO

Le sensazioni aspre, dure, non piacevoli, dovute a uve grandinate o comunque appassite, con scarso contenuto in succo. Spesso contraddistingue vini contenuti in botte affette da muffa vecchia.

SECCO

Un vino praticamente senza residui zuccherini.

SENSAZIONE DI ACIDO SOLFIDRICO

Odore di uova marce dovuto all'idrogeno solforato prodottosi nel vino per riduzione dello zolfo o dell'anidride solforosa ad opera dei fermenti alcolici o ad eccessiva aggiunta di sostanze riducenti solfoattive.

SENSAZIONE DI FUMO

Il ricordo dell'acre odore del fumo di legna.

SFUGGENTE

Si usa per indicare la scarsità e la labilità dell'intensità olfattiva.

SFUMATURA

Indica una tonalità di colore.



SFUSO

Vino commercializzato in grossi contenitori.

SGRADEVOLE

Un vino che offre all'assaggiatore sensazioni poco gradevoli.

SNERVATO

Un vino che a causa di interventi inopportuni o trattamenti errati o anche per eccessivo invecchiamento, ha perduto le sue caratteristiche e si presenta fiacco, disarmonico.

SOTTILE

Si usa per indicare in un vino carenza di alcol e di corpo, ma senza disarmonicità.

SOTTOBOSCO

La piacevole caratteristica olfattiva che ricorda la fresca complessa sensazione del muschio, profumi di fiori, di piante, di resine, percepibili nel bosco.

SOTTOFONDO

Le sensazioni poco percettibili, sulle quali emergono le sensazioni più spiccate.

SPOGLIO (Spogliato)



Un vino che ha abbandonato in forma di deposito un complesso di composti precipitabili.

SPUMA

Insieme di bollicine di anidride carbonica che si sviluppa sulla superficie del vino spumante appena versato nel bicchiere (flûte o coppa) in modo così intenso da formare una pellicola di spessore variabile fino a qualche centimetro più o meno persistente. La persistenza della spuma è molto importante per vini spumanti, rappresentando un indice di qualità. Si dice fugace quando appare solamente all'inizio del travaso, evanescente quando svanisce rapidamente. Può anche essere colorata nei vini spumanti rossi.

SPUNTO (acetico o lattico)

La sensazione olfattiva e gusto olfattiva di acidità acetica o lattica.

STAGIONATO

Un vino giustamente maturo.

STOFFA (vino di)

In un vino l'ottima costituzione originale, con colore, corpo, alcolicità quantitativamente rilevanti, armonicamente durevoli nel tempo.

STRUTTURA



Il complesso di tutte le componenti fondamentali, formato dall'insieme del grado alcolico e dai principali costituenti dell'estratto.

STUCCHEVOLE

Un vino eccessivamente e disarmonicamente dolce.

SVANITO

Un vino che ha perduto le sue caratteristiche essenziali.

TABACCO

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal prodotto specificato.

TANNICO

Un vino ricco di tannino, che si riscontra in particolare nei vini rossi giovani, di corpo.

TAPPO (odore e sapore)

Difetto fra i più comuni riscontrato nel vino con più o meno periodo di conservazione in bottiglia. Deriva da una muffa del sughero, e la sensazione riscontrata ricorda violentemente il sughero.

TENUE

La poca avvertibilità all'olfatto di determinate caratteristiche .

TERROSO



La sensazione che ricorda la polvere sollevata da terreni soleggiati. In gergo commerciale il vino con questa caratteristica si dice che *marca*.

TIGLIO

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal frutto specificato.

TIPICITÀ'- TIPICO

Un vino corrispondente alle caratteristiche di origine (di vitigno, di zona geografica ecc.).

TORBIDO

Un vino dalla limpidezza completamente alterata e che ha in sospensione quantità notevoli di sostanze colloidali.

TRANQUILLO

Lo stato di assenza di rifermentazione e privo quindi di bollicine di gas carbonico.

VANIGLIA

Profumo particolare di certi vini che ricorda appunto la vaniglia, derivanti dalla conservazione in barriques nuove.

VECCHIO

Le caratteristiche poco piacevoli che si riscontrano in un vino decrepito, maturato troppo precocemente.



VELATO

La mancanza di limpidezza, che risulta leggermente alterata da piccolissime particelle in sospensione.

VELLUTATO

L'insieme di sensazioni gustative che derivano dal completamento armonico di una piacevole morbidezza con una finissima ruvidità.

VENA (sulla vena, venatura)

Il grado di dolcezza di un vino, quando esso è appena avvertibile.

VERDE

Termine di origine portoghese indicante un vino piacevolmente acerbo, fresco.

VERDOGNOLO

Sfumature o riflessi che si riferiscono al colore di vini bianchi.

VIGOROSO

Un vino pieno, con accentuata vinosità.

VINOSO



Un vino normalmente giovane, le sensazioni piuttosto grezze e vive, che ricordano quelle percepibili immediatamente dopo la fine la fermentazione alcolica.

VIOLA (fiore)

Il riscontro di sensazione olfattiva o gusto-olfattiva simile a quella presentata dal fiore specificato.

VIOLACEO

Sfumatura o riflesso che si riferisce al colore di un vino rosso, giovane.

VIOLETTA

Profumo particolare di certi vini che ricorda appunto quello del fiore di violetta.

VIVACE

Un vino di buona piacevole acidità, abbastanza ricco di anidride carbonica, pizzicante il palato.

VIVO

Un vino di buona piacevole acidità e di altrettanta buona conservabilità.

VOLPINO

Sensazione olfattiva e gusto-olfattiva particolare; caratteristica presentata dai vini derivati da viti americane o da ibridi produttori diretti, poco apprezzata dai consumatori europei.



VUOTO

Un vino senza carattere, povera di ogni caratteristica olfattiva, gusto-olfattiva e di corpo.

ZOLFO

Le sensazioni gustative che ricordano appunto lo zolfo.