

abbinamento cibo-vino		L'arte di armonizzare e valorizzare al meglio le caratteristiche dei vini e dei cibi fra di loro. E' basata su regole che lasciano comunque spazio al gusto e all'esperienza di chi le adotta.
abbinamento contrapposizione	per	Nasce dalla necessità di contrastare o almeno ridurre, in un abbinamento, le caratteristiche dominanti, onde consentire un maggiore equilibrio gustativo. Se un cibo, ad esempio, è prevalentemente grasso, sarà opportuno abbinarlo ad un vino fresco, vivace, ricco di acidità, in grado di pulire la bocca, oppure tannico e alcolico, purché la struttura del piatto lo consenta.
abbinamento per similitudine		E' indispensabile quando il sapore del cibo è a prevalenza dolce. Abbinare uno spumante secco ad una torta di crema farcita è un grossolano errore: il piatto perderebbe quella sua sensazione di piacevolezza e rotondità e il vino sembrerebbe aggressivo e quasi amaro. Molto meglio un Moscato d'Asti dolce (se si prediligono le bollicine).
abboccato		Vino a tendenza dolce, con leggero residuo zuccherino (il processo di fermentazione viene arrestato prima che tutto lo zucchero si trasformi in alcol).
abbonimento		Riguarda il processo di pulitura delle botti per renderle adatte a contenere il vino. Si effettua con lavaggi e getti a pressione di vapore caldo che asportano le impurità presenti sulla superficie del vaso vinario. Nelle botti di grandi dimensioni si può anche piattare la parte interna delle doghe.
		Malattia della vite provocata da diversi virus, i cui sintomi sono facilmente individuabili: la foglia della pianta si ripiega verso il basso, mentre l'area compresa fra le nervature assume una colorazione rossa (nelle varietà a bacca nera) o gialla (in quelle a bacca bianca).
accartocciamento		
acerbo		Indica un vino che ha bisogno di affinamento, ancora sovrastato dall'acidità che dà una sgradevole sensazione di frutta acerba.
acescenza		Malattia del vino generata da batteri acetici (acetobacter), responsabili della trasformazione di alcol etilico in acido acetico ed acqua.
acetaldeide		Composto chimico della famiglia delle aldeidi , presente nell'uva. Deriva come prodotto secondario dalla fermentazione alcolica tramite ossidazione dell'alcol etilico. Normalmente è presente nei vini in misura bassissima, tale da non essere percepita dall'uomo. Oltre una certa soglia il vino acquista un gusto di "svanito" e assume riflessi giallognoli. L'acetaldeide si lega con l'anidride solforosa e con gli antociani, facilitando la polimerizzazione dei tannini e determinando il colore del vino.
acetato di etile		Composto chimico della famiglia degli esteri , derivato dalla combinazione dell'alcol etilico e dell'acido acetico. Si trova nella maggior parte della frutta e nelle bevande alcoliche. In moderata quantità conferisce ai vini un sapore piacevolmente fruttato, in dosi maggiori uno sgradevole odore di aceto.
		
aceto		E' il prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino. Si ottiene per fermentazione ossidativa svolta da batteri aerobi (acetobacter) che trasformano l'alcol etilico in acido acetico.
Aceto balsamico di Modena		Si ottiene dalla fermentazione alcolica e acetica di mosti d'uva, con l'aggiunta di una parte di aceto vecchio di almeno 10 anni. Può maturare in botti di rovere, castagno, quercia, gelso o ginepro. E' consentita l'aggiunta di caramello.
Aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio Emilia		Aceto a denominazione di origine (dal 1986) che si ricava da uve selezionate di trebbiano, occhi di gatta, spergola, berzemino e lambruschi, coltivate nelle rispettive province. Ha tre livelli qualitativi: bollino Aragosta (buono, 240-260 punti), bollino Argento (260-300 punti), bollino Oro (oltre 300 punti, è il migliore in assoluto). E' ottenuto da cottura a fuoco diretto del mosto (70 °C) che, una volta concentrato, viene fatto riposare per tutto l'inverno allo scopo di farlo decantare e illimpidire naturalmente. In primavera viene filtrato e travasato in piccole botti per realizzare la fermentazione alcolica (lieviti) e l'ossidazione acetica (acetobacter). La maturazione avviene in una serie di barili di capacità via via inferiore, ognuno di legno diverso (ciliegio, gelso, ginepro, castagno, rovere). E' previsto un invecchiamento minimo di 12 anni utilizzando un metodo del tutto simile al 'Solerias'. Partendo da un peso iniziale delle uve di 100 kg. si arriva ad ottenere solo 2,5-3 litri di aceto; questo spiega il perché del prezzo molto elevato. Non va confuso con l'Aceto balsamico di Modena (vedi), prodotto completamente diverso e di qualità inferiore.
		
acetosa		erba aromatica spontanea della famiglia delle polygonacee, detta anche erba brusca o romice, con foglie a punta di freccia, usata per preparare insalate o salse per carni e pesci.
acidi organici fissi		Acido tartarico (ossidazione del glucosio), acido malico, acido citrico, acido ossalico, acido glicolico.
acidi organici volatili		Acido acetico.
acidificazione		Detta anche tartarizzazione, è un procedimento che consiste nell'aggiungere acido tartarico ai mosti e ai vini. Per incrementare la limitata acidità dei mosti derivati da uve particolarmente mature, o nelle annate deboli, l'acido tartarico viene utilizzato (nella misura massima di 1,5 g/l) al fine di ridurre il rischio di alterazioni chimico-fisiche durante la maturazione del vino.



acidimetro

Strumento che misura l'acidità volatile nei vini. E' molto utile per verificare la quantità di acido acetico, un acido che è possibile separare dagli altri ed è considerato nocivo per la conservazione del vino.

acidità fissa

E' l'insieme degli acidi presenti nel mosto (tartarico, malico, lattico, citrico ecc.) la cui volatilità è talmente bassa da non poter essere separati dal mosto tramite distillazione. L'acidità fissa si ricava dalla differenza fra il valore di quella totale e quella volatile, espressa in g/l di acido acetico.

acidità totale

E' rappresentata dalla somma di tutti gli acidi contenuti nel mosto e nel vino, ovvero l'acidità fissa + l'acidità volatile. E' espressa in g/l di acido tartarico e varia da 4 a 15 g/l. L'acidità totale, il grado alcolico e il grado zuccherino residuo rappresentano le caratteristiche più rilevanti del vino.

acidità volatile

valore ottenuto dalla somma degli acidi detti volatili perché, al contrario di quelli fissi, possono essere separati dal liquido alcolico mediante la distillazione. Nei vini il grado di acidità varia da 0,3 a 0,6 g/l di acido acetico.

acido citrico

Si trova nell'uva in quantità minima (tracce); è sintetizzato negli acini a meno che non provenga direttamente dalle radici.

acido lattico

Presente nei vini ma non nell'uva in quanto prodotto dai lieviti durante la **fermentazione alcolica**. Nella maggior parte dei vini rossi e, più raramente nei vini bianchi, l'acido lattico si riduce drasticamente durante la **fermentazione malolattica**.

acido malico

Presente in tutti i frutti, è sintetizzato nei tessuti clorofilliani della pianta; ha il ruolo di vettore di energia; è poco stabile e si riduce considerevolmente durante la maturazione della bacca. Nella preparazione dei vini rossi viene quasi completamente trasformato in acido lattico, attraverso la fermentazione detta appunto **malolattica**, allo scopo di dare maggior morbidezza al prodotto finale.

acido solfidrico

Nei vini che si trovano in cantine o luoghi non sufficientemente aerati, lo zolfo aggiunto come antiossidante si può trasformare in acido solfidrico, dando uno spiacevole odore di uova marce.

acido succinico

Non presente naturalmente nel mosto, è prodotto dai lieviti durante la **fermentazione alcolica** in quantità massime di 1 g/l. La sua presenza nel vino non conferisce sensazioni acide ma una percezione complessa di carattere salato-amaro-acido. In alcuni vino l'acido succinico reagisce con le molecole di etanolo per dare vita a sostanze caratterizzate da un aroma fruttato.

acido tartarico

E' considerato specifico della vite in quanto è la sola pianta europea capace di sintetizzarlo. E' prodotto soprattutto negli organi in fase di crescita ed è sintetizzato nell'uva acerba ma proviene anche dalle foglie giovani. E' stabile e poco utile per il fabbisogno energetico della bacca.

acidulo

Si dice di vino che, al gusto, manifesta una forte e predominante sensazione di acidità, che procura un'abbondante e fluida salivazione e una certa contrazione delle gengive.



acinellatura

Aborto floreale spontaneo, per cui una più o meno cospicua parte del grappolo d'uva non dà frutti. Un esempio tipico è il piccolit, uva friulana, così chiamata per i suoi acini di ridotte dimensioni.



acquavite

Si dicono distillati alcolici o acquaviti le bevande originate dalla distillazione di sostanze vegetali fermentate. Il Whisky, il Gin, la Vodka ecc., sono acquaviti di cereali. In Italia l'acquavite si distilla dall'uva ammostata e fermentata, proveniente prevalentemente da vitigni aromatici o semiaromatici.

acroleina

Sostanza che, se presente in quantità significative, è indice di malattia del vino (amarore).

acrotonia

Si verifica quando i germogli sulla cima del tralcio si sviluppano più di quelli alla base della vite. L'acrotonia dipende dall'inclinazione del tralcio e può essere attenuata con la potatura e la legatura dei tralci.

addition de la liqueur de tirage - mise en bouteille

Nella formazione della partita o cuvée (miscela di uve o vini con caratteristiche diverse) è consentita l'aggiunta di vini di annate precedenti al massimo del 30% (non per i millesimati). I millesimati devono maturare per almeno 24 mesi dal momento dell'imbottigliamento. Nello sciroppo aggiunto c'è zucchero raffinato di canna (o barbabietola), lieviti (*Saccharomyces cerevisiae* e *bayanus*), sostanze minerali. I lieviti sono selezionati con cura perché devono essere attivi a temperature di 11-13 °C e devono sopportare le alte pressioni dovute all'anidride carbonica che essi producono. 4 g/l di zucchero danno 1 atm., quindi per ottenere 6 atm. ci vogliono 24 g/l. Le sostanze minerali (sali di ammonio) servono per la riproduzione e lo sviluppo dei lieviti (metodo Champenois).

addition de la liqueur d'expédition

Serve per compensare la parte di liquido perso (5-20 ml). Questo sciroppo è formato da vino invecchiato, mosto fresco, concentrato o parzialmente fermentato ed eventualmente da una piccola quantità di distillato di vino e zucchero di canna candito (o saccarosio). Se questa addizione non viene effettuata lo spumante si dice "pas dosé" o "nature" (metodo Champenois).

additivi

Sostanze che vengono aggiunte agli alimenti per migliorarne le caratteristiche organolettiche e di conservazione. Si dividono in:

- coloranti: possono essere di origine naturale (estratti dalle piante o dai frutti) o artificiale (sintetizzati in laboratorio); secondo la legislazione europea sono raggruppati nelle sigle che vanno da E100 a E199;
- conservanti: impediscono la riproduzione microbica. I più utilizzati sono l'acido ascorbico, i nitrati e i nitriti di sodio e potassio, l'anidride solforosa; sono raggruppati nelle sigle che vanno da E200 a E299;

- antiossidanti: hanno lo scopo di impedire all'ossigeno di combinarsi con i grassi presenti negli alimenti. I più utilizzati sono l'acido ascorbico, citrico, tartarico e lattico; sono raggruppati nelle sigle che vanno da

E300 a E350;

- emulsionanti e stabilizzanti: riescono a legare due liquidi immiscibili tra loro come l'acqua e l'olio; sono usati i mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari e le lecitine.

- addensanti e gelificanti: inglobano acqua per rendere il prodotto più denso; i più usati sono la farina di semi di carrube, l'agar agar, le pectine, le carragenine, la gomma arabica e la farina di semi di guar;

- aromi: forniscono sensazioni gustative aggiuntive come quella di burro nella margarina o di frutta negli yogurt e nelle caramelle. Non esiste una distinzione in Italia fra quelli naturali e quelli artificiali.

Associazione Enologi Enotecnici Italiani, fondata nel 1891 a Conegliano Veneto da Arturo Marescalchi con il nome "Società degli Enotecnici Italiani", con lo scopo di tutelare chi esercita la professione, sotto il profilo sindacale, etico, giuridico ed economico.

A.E.E.I.

affinamento

E' la fase finale del processo di maturazione del vino, ovvero quella che il vino trascorre in bottiglia prima della commercializzazione. Negli ultimi anni il termine affinamento è diventato anche sinonimo di "elevazione del vino in barrique" e, più in generale, di maturazione, anche se non è proprio corretto.

affumicare

Essiccare esternamente carni o pesci, lasciandoli in ambiente pieno di fumo, per ottenere un sapore particolare o per conservare.



afrometro

Strumento utilizzato per misurare la pressione nelle bottiglie di spumante dopo la presa di spuma.

ageusia

Assenza di sensazioni gustative o perdita di sensibilità gustativa.



aglio

Pianta di origine asiatica di cui si utilizza il bulbo; ha un odore penetrante causato dall'allicina, sostanza batteriostatica (solfo di allile). La presenza di potassio favorisce l'abbassamento della pressione arteriosa. E' classificato fra le erbe aromatiche.

agostamento

E' la fase di maturazione dei germogli che da verdi diventano marroni (in Italia mediamente tra luglio e agosto), cioè lignificano diventando tralci. Una corretta lignificazione dei tralci è un fattore determinante per la resistenza al freddo invernale e per la ripresa vegetativa in primavera.

agricoltura biodinamica

Nata in Germania negli anni Venti, l'agricoltura biodinamica utilizza preparati di origine vegetale e animale che intensificano i processi di formazione dell'humus nel terreno, favoriscono il miglioramento della qualità dei frutti, regolano e ottimizzano i processi di compostaggio dei materiali organici. Le operazioni colturali e le semine seguono un calendario biodinamico. Sessanta anni di esperimenti hanno dimostrato che, unitamente ad altre tecniche agricole, è possibile massimizzare la qualità dei prodotti e nello stesso tempo ottenere rese molto vicine o a volte superiori a quelle convenzionali.

agricoltura biologica

Agricoltura diretta a una produzione agro-alimentare "pulita", ottenuta cioè con tecniche di coltivazione e di allevamento a basso impatto ambientale, che escludono l'uso, nei campi e nelle stalle, dei prodotti chimici di sintesi (pesticidi, erbicidi, fertilizzanti, antibiotici, ecc.). Molteplici gli obiettivi: produrre cibi sani, ad alto valore nutrizionale ed esenti da contaminazione; allevare animali sani, rispettando il loro benessere; recuperare la biodiversità, preservando l'integrità del territorio e i suoi aspetti paesaggistici. Per rendere fertili i terreni si ricorre alla rotazione delle colture e si utilizzano concimi organici e minerali naturali, mentre per difendere le coltivazioni dai parassiti si adottano prodotti e tecniche che non hanno impatto sull'ambiente. Organismi controllori, che operano su tutto il territorio nazionale con oltre un migliaio di tecnici, sono i protagonisti di quel sistema di controllo (istituito negli Stati dell'Unione europea) che certifica in Italia i processi produttivi del biologico.

agricoltura convenzionale

Agricoltura di tipo intensivo e generalmente monocolturale, che prevede l'adozione di tecniche di coltivazione e di allevamento tradizionali, con uso di prodotti chimici di sintesi a scopo fertilizzante e antiparassitario.

agricoltura integrata

Questo tipo di agricoltura, per la quale non esiste una legislazione comunitaria o nazionale di riferimento ma solo provvedimenti emessi da alcune regioni, prevede l'adozione di tecniche di coltivazione e di allevamento con utilizzo di prodotti naturali ed un limitato impiego di prodotti chimici sintetici.

agriotta

Varietà di visciola dal gusto selvatico, quasi animale, il cui odore fruttato caratterizza i vini della Bourgogne.

agrodolce (o fermentazione mannitica)

Malattia della vite causata da batteri lattici che trasformano gli zuccheri residui presenti nel vino a causa di una fermentazione incompleta o interrotta.

agronomo

Professionista, laureato in scienze agrarie e iscritto all'albo, specializzato nella coltivazione del terreno e delle piante. Il suo ruolo in campo vinicolo è strettamente collegato alla coltivazione e alle metodologie per ottenere uve di qualità.



A.I.S.

Associazione Italiana Sommeliers, fondata nel 1965 e dal 1973 riconosciuta come persona giuridica, il cui scopo primario è quello di formare la figura e la professionalità del sommelier e di valorizzare la cultura del vino, anche nell'ambito della ristorazione.

A.I.V.V.

Associazione Italiana della Vite e del Vino. Da oltre 50 anni si impegna a dare un contributo sostanziale al progresso della viticoltura e dell'enologia.

alberata

Antica forma di allevamento della vite utilizzata in Italia e ora totalmente in disuso, che consiste nell'appoggiare la pianta a filari di pioppi, olmi o piante da frutto.



alberello

Forma di allevamento della vite, tipica dell'Italia meridionale e delle zone calde europee, caratterizzata dal fatto di non prevedere sostegni alla pianta. Attualmente l'uso di questa forma di allevamento è in diminuzione poiché non idonea per i sistemi di potatura e raccolta meccanizzate. Si dimostra molto utile, invece, nelle zone particolarmente ventose, come nell'isola di Pantelleria, dove la pianta viene coltivata molto bassa e protetta da muretti. L'impalcatura dell'alberello consiste in tre o quattro branche, inserite sul tronco, ognuna provvista di uno sperone potato generalmente a due gemme.

Albese

Bottiglia di vetro bruno con spalle scivolote impiegata per vini rossi importanti, conosciuta come "Albeisa" in Piemonte, dove ha avuto origine. Nel 1973, dopo un lungo esilio, è stata riportata alla luce da 16 produttori di Langhe e Roero ed oggi è utilizzata da numerose aziende.

Albo dei vigneti

Pubblico registro conservato presso le Camere di commercio nel quale devono essere iscritti tutti i vigneti le cui uve contribuiscono alla produzione di vini DOC e DOCG.

albumina

Sostanza proteica solubile in acqua presente nei tessuti vegetali e animali. L'ovoalbumina, derivata dall'albumina dell'uovo, viene utilizzata per la chiarificazione dei vini (a contatto con alcol e tannini forma dei grumi collosi che trasportano le impurità sul fondo) o per eliminare parte dei tannini (detannizzazione) nei vini troppo astringenti.

Alchermes

Liquore molto dolce, con gradazione alcolica compresa tra 21-32% vol. Un tempo veniva ottenuto da una macerazione in alcol, di spezie come la cannella, la noce moscata, la vaniglia, di erbe aromatiche, zucchero ed essenze di rosa e gelsomino. Il colore veniva dato dalla cocciniglia, pigmento prodotto dall'insetto omonimo. Oggi si usa soprattutto nei prodotti di pasticceria, grazie al colore rosso che dona alle preparazioni.

alcol complessivo

Alcol svolto + alcol potenziale.

alcol etilico

E' il più importante del gruppo degli alcoli, detto etanolo, incolore e dall'odore caratteristico, che si forma durante la **fermentazione alcolica**, il processo in cui gli zuccheri contenuti nel mosto si trasformano in alcol.

alcol metilico

Conosciuto anche come metanolo, è l'alcol più semplice sempre presente nei vini in piccole quantità (60-150 mg/l). Originato durante la vinificazione, influisce sul gusto e sui profumi, ma essendo altamente tossico, la legislazione ha necessariamente posto dei limiti precisi alla sua presenza nel vino. Il metanolo è tristemente noto per lo scandalo che nel 1986 provocò la morte di decine di persone e un forte scossone al vino italiano. Successivamente, fu proprio questo evento a determinare un forte cambiamento nella qualità della produzione vinicola.

alcol potenziale

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

alcol svolto

E' quello effettivamente presente nel vino a fine fermentazione.

alcolico

Si dice di un vino che presenti all'olfatto una forte pungenza, e al gusto una notevole sensazione pseudocalorica. Può essere un elemento negativo se il vino non ha caratteristiche di elevata alcolicità.

aldeidi

Composti profumati che risultano dall'ossidazione degli alcoli e portano al vino una nota floreale; ad esempio l'aldeide etilica dà il profumo di giacinto, quella anisica di biancospino, la cinnamica di cannella, la fenilpropionica di lillà ecc.

allappante

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



allegagione

Si verifica verso la metà di giugno, ed è la formazione delle bacche (acini) per trasformazione ed ingrossamento dell'ovario del fiore. L'allegagione è provocata dall'impollinazione del fiore, cioè dalla fecondazione della cellula uovo, con il conseguente sviluppo del seme. Se l'acino si forma senza che sia avvenuta l'impollinazione o lo sviluppo regolare del seme, si ha un'allegagione partenocarpica o apirenica, che genera acini privi di semi.



alloro o lauro

Pianta diffusa nel bacino del Mediterraneo, di cui si usano le foglie un po' amare, fresche o essiccate. E' un'erba aromatica utilizzata per preparazioni a base di carne e pesce, per salse, per il bouquet garni francese (insieme a prezzemolo e timo) e per il mazzetto guarnito italiano (con basilico, timo e prezzemolo).

Alsazia

E' l'unica regione vinicola francese che vende i suoi vini mettendo in etichetta l'indicazione dei vitigni che li compongono. I principali sono: gewürztraminer, muscat, pinot blanc, pinot gris, riesling (il migliore), sylvaner, auxerrois, pinot noir e in minima quantità chasselas.

alterazione

Vedi **processi pedogenetici**.



alzavino

Strumento enologico in vetro, utilizzato per prelevare campioni di vino dalle botti sprovviste di rubinetti per l'assaggio. E' simile a una grossa pipetta ed è conosciuto anche col nome di "ladro".

amabile

Si dice di un vino che presenti al gusto, una chiara sensazione di dolcezza, ma non predominante. Normalmente si tratta di vini il cui residuo zuccherino varia tra i 20 e i 50 g/l.



Amaretto

Liquore caratterizzato dal gradevole aroma di mandorla, il cui grado è compreso tra 20-40% vol. Un tempo si ricavava dalla macerazione dei noccioli di albicocca in alcol o acquavite, mentre oggi si usa prevalentemente l'essenza di mandorla amara addizionata di alcol neutro, sciroppo o zucchero e aromi vari. Ha colore ambrato, profumo ammandorlato, sapore dolce e fragrante.

Amaricante

Liquore ottenuto dall'infusione di circa 30 erbe nel **Marsala**, con addizione di alcol etilico buon gusto e zucchero. E' utilizzato come digestivo o come aromatizzante in alcune miscele, per il suo gusto dolce-amaro.

amaro

1) liquore ottenuto per infusione o macerazione in alcol di erbe medicinali, spezie o scorze di agrumi, addizionati di zucchero.
2) malattia che consiste nella trasformazione dei batteri lattici da parte della glicerina (alcol) in acroleina (aldeide), successivamente unendosi ai polifenoli arricchisce il vino di sostanze resinose molto amare. Il fenomeno è più frequente nei vini rossi poveri di alcol e di acidità e ottenuti da uve non perfettamente sane.

amarore

Malattia provocata da batteri lattici responsabili della trasformazione della glicerina in **acroleina** che, combinandosi con i polifenoli presenti nel vino, produce sostanze resinose molto amare.

amido

Polimero del glucosio sintetizzato dalle piante di cui rappresenta la principale sostanza di riserva (è un carboidrato). Si trova in forma di granuli nei germogli, nelle foglie e nelle radici. Durante il giorno, quando la fotosintesi delle celle vegetali provoca l'aumento del livello del glucosio, la pianta produce amido, che di notte viene metabolizzato per produrre lo zucchero necessario alla respirazione. Nella vite l'amido si accumula, nella fase finale del ciclo vegetativo, nel legno vecchio per fornire alla pianta maggiore energia durante il germogliamento.



amilico

E' il tipico retrogusto di pera che si trova nei vini che hanno subito una fermentazione a bassa temperatura.

ammendante

Qualsiasi sostanza, naturale o sintetica, capace di modificare e migliorare le caratteristiche chimiche, fisiche, biologiche, meccaniche e in particolare la fertilità del terreno. Ad esempio il letame svolge bene questa funzione perché, oltre ad apportare una buona quantità di elementi nutritivi, migliora la struttura del terreno.

amminoacidi

Composti chimici organici costituenti elementari delle proteine che nel mosto, assieme all'azoto ammoniacale, sono i principali vettori di trasporto dell'azoto, necessario per la crescita cellulare dei lieviti.

ampelografia

Il nome deriva da "ampelos" (viti) e "grapho" ((de)scrivo) cioè descrizione delle viti. Materia che studia la vite, identifica e classifica i vitigni sulla base delle diverse caratteristiche delle piante e della morfologia delle foglie e dei frutti. Sebbene questa disciplina risulti praticata già nell'antichità (De Historia Naturalis di Plinio) è solamente nell'800 che assume il profilo della scienza grazie ad una catalogazione più oggettiva, connessa alle peculiarità botaniche della vite. Sono nati filoni specializzati di ricerca quali l'ampelometria, che si occupa specificamente delle misure della pianta, delle foglie (fillometria) e dei frutti (carpometria), nonché della loro comparazione. Attività vasta e da completare, ha permesso di fare chiarezza sulla catalogazione di moltissime varietà. Oggi la descrizione di un vitigno viene fatta attraverso le schede ampelografiche approvate dall'O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin) che evidenziano per ogni varietà, nome ed eventuali sinonimi, caratteristiche morfologiche e vegetative, attitudini culturali, terreni idonei alla coltura. Altri settori di attività sono lo studio e la creazione di cloni migliorativi di vitigni esistenti o di nuove varietà mediante incrocio. Nuove tecniche di indagine comprendono l'ampelografia computerizzata, gli indici fillometrici, l'analisi del DNA e dei diagrammi enzimatici (isoenzimi).

anaerobiosi

condizione di assenza o carenza di ossigeno, nella quale sono capaci di vivere microrganismi come lieviti e muffe, che attuano processi metabolici di fermentazione.

analisi chimica

In enologia serve a determinare qualitativamente e quantitativamente i componenti dei mosti e dei vini, quali ad esempio l'acidità volatile e totale, l'alcol svolto, il residuo zuccherino, la densità, il pH, ma anche gli elementi che determinano il colore e le sostanze necessarie alla stabilità del vino, come il ferro, il sodio, il potassio, il rame.



aneto

Pianta originaria del Mediterraneo con aroma misto di prezzemolo e finocchio. Va spezzato con le dita per utilizzarne al meglio gli aromi, ed è utilizzato per insaporire formaggi, verdure, carni bianche, pesci cotti a vapore ecc.



anice

Spezie, prodotta soprattutto in Messico e Spagna, si ricava dai fiori essiccati della pianta omonima. E' l'anetolo, l'olio essenziale da cui si ricava il caratteristico aroma.



Anice

Insieme a l'Anisone e all'Anisette, è un liquore ottenuto per infusione dei semi di diversi tipi di anice in alcol. La gradazione alcolica è compresa tra 28-60% vol. Dall'aromatizzazione dell'anice con i fiori di sambuco bianco viene prodotta la **Sambuca**, la cui gradazione è compresa tra 40-43% vol. Questi tipi di liquori vengono serviti come digestivi e, diluiti con acqua e ghiaccio, come dissetanti. Alcuni li usano per correggere il caffè.



anice stellato

E' detto anche badiana e proviene dalla Cina, i suoi frutti a forma di stella essiccati, costituiscono l'ingrediente principale di molte ricette a base di maiale e anatra.

anidride carbonica

Gas prodotto, assieme all'alcol etilico, dalla **fermentazione alcolica**. Tenderà naturalmente a scomparire nel corso dell'affinamento del vino.

anidride solforosa

Composto gassoso (diossido di zolfo) fondamentale nel processo produttivo del vino per le sue proprietà antimicrobiche e antiossidanti. Inibisce, infatti, lo sviluppo dei batteri lattici e acetici che alterano le caratteristiche del vino. Trattandosi comunque di un composto tossico, la legislazione ne impone un uso moderato. Oggi, grazie ai progressi della tecnica di vinificazione, la quantità di solforosa impiegata è molto ridotta.



annatto
anosmia

Spezie, ricavata da semi aromatici tritati finemente, di colore arancione; viene utilizzata prevalentemente come colorante naturale.

antera

Perdita della capacità di percepire gli odori.

Parte terminale dello stame, l'organo maschile del fiore di vite. Il fiore ermafrodita è composto da cinque stami con lunghi filamenti che sostengono le antere, le quali sono a loro volta divise in due parti, chiamate lobi, che contengono due sacche polliniche nelle quali si sviluppano e maturano i grani di polline (microsporogenesi). Al momento della fioritura le antere si aprono per liberare il polline (deiscenza).

antociani

Famiglia di sostanze vegetali fortemente coloranti, presenti nelle uve a bacca rossa. Oltre a dare un forte apporto di colore (a seconda della varietà di uva), hanno una funzione protettiva nei confronti delle radiazioni solari (specialmente quelle a più elevata frequenza, come i raggi ultravioletti). La concentrazione maggiore di antociani è situata nella buccia dell'acino. La differente intensità di colore è determinata dal livello di pH presente nell'acino: più il fattore pH è acido, maggiore sarà la concentrazione di colore del vino e la tinta sarà più vicina al rubino-violaceo. Gli antociani sono poco solubili nel mosto e nell'acqua e molto solubili nell'alcol che si produce durante la fermentazione alcolica (infatti, se si escludono le uve tintore, la polpa, che è ricca di acqua e priva di alcol, è incolore). Per questo motivo le vinificazioni in rosso comprendono la macerazione delle parti solide durante la fermentazione; inoltre una temperatura più elevata (circa 28 °C) favorisce ulteriormente la solubilità degli antociani. Il colore del futuro vino dipende dal grado di maturazione del vitigno e dalla durata del periodo di macerazione buccia-succo (minimo 6 giorni). Fanno parte del gruppo dei polifenoli.



Antracnosi (o vaiolo)

Malattia della vite (Elsinoe ampelina) che colpisce qualsiasi organo erbaceo. I primi segni possono comparire già in primavera, sui giovani tralci, in particolare nei punti di intersezione con la parte vecchia, con macchioline grigio-rossastre orlate di bruno. Successivamente proseguono lungo l'asse del tralcio e si allargano prendendo l'aspetto di cancri. La parte di tralcio colpita sembra carbonizzata e si dissecca con facilità. Gli stessi segni si manifestano sui rachidi, sui viticci, sulle nervature delle foglie. Gli acini presentano delle macchie tondeggianti grigio-giallastre, orlate di bruno, che penetrano nei tessuti interni fino a scoprire i semi.

A.O.I.

Associazione Osterie Italiane, fondata a dicembre 2004 da un'idea dell'enologo, artista, scrittore e oste, Walter Perotti, con l'intento di diffondere la cultura dell'Osteria e salvaguardarne il patrimonio culturale, la tipicità, gli antichi sapori e leggende.

apice

Parte terminale del germoglio e della vite e sede dell'accrescimento in lunghezza dell'organo. L'apice cresce nella prima fase della stagione vegetativa, producendo nuovi nodi con le relative foglie e viticci, poi arresta lo sviluppo e muore.

apirene

Si dice di quelle varietà d'uva nelle quali l'acino è privo di vinaccioli; sono utilizzate prevalentemente per la produzione di uve passe.

apirenia

Formazione dell'acino senza lo sviluppo dei semi. Nella vite esiste l'**apirenia vegetativa**, che si verifica quando l'acino si forma senza impollinazione, rimanendo piccolo e verde (acinellatura verde); l'**apirenia stimolativa** si forma, invece, quando avviene l'impollinazione ma non la fecondazione: l'acino rimane piccolo ma raggiunge la maturazione (acinellatura dolce, ad esempio nell'uva Corinto). L'**apirenia stenospermocarpica** è caratterizzata dalla morte precoce del seme dopo l'impollinazione e la fecondazione (ad esempio nell'uva Sultanina).

appassimento

Processo di disidratazione dell'uva per aumentare la concentrazione di zucchero negli acini. I grappoli possono appassire direttamente sulla pianta (vendemmia tardiva) o su appositi **graticci**.

ara

Unità di misura della superficie agraria. Corrisponde a 100 metri quadrati.

archetti

Quando il vino viene fatto roteare nel calice e poi si arresta il movimento, si formano delle linee curve lungo la parete, a somiglianza di piccoli archi, che secondo la loro dimensione e la velocità di discesa del liquido, indicano il livello di alcol e di glicerina presenti nel vino. Tanto più gli archetti sono serrati, maggiore è la quantità di alcol; tanto più è lenta la discesa del liquido, maggiore è la presenza di glicerina.



archetto

Forma di allevamento simile al Guyot (vedi), da cui si differenzia per la curvatura ad arco dei ralcì, che può essere più o meno pronunciata. L'archetto è molto diffuso in Valtellina, ma si trova anche in Toscana ed Emilia Romagna, dove è più conosciuto come "capovolto".

ardesia

Roccia metamorfica derivata dall'argilla, di colore nerastro o grigio-verde, caratterizzata da una grana molto fine. E' ideale per la fabbricazione di tegole, mentre la varietà più scura è utilizzata per la produzione di lavagne.

arenaria

Roccia sedimentaria clastica originata da accumuli di materiale trasportato dalle acque fluviali e marine e dal vento. E' costituita da frammenti minerali (clasti) derivanti dalla disgregazione delle rocce preesistenti e legati fra loro da una composizione variabile di silice, argilla, calcare ecc.

aristolochia

Odore erbaceo che assumono alcuni vini quando la pianta omonima (presente nei vigneti) si meschia all'uva durante la vendemmia, oppure quando le uve sono state raccolte prima della piena maturazione.



Armagnac

E' forse il più antico distillato del mondo, ad A.O.C., è prodotto in 3 zone: Bas-Armagnac, Ténarèze e Haut-Armagnac. Si ottiene dalla distillazione di un vino leggero e con acidità elevata. I vitigni sono ogni

- Trois étoiles (2-3 anni di invecchiamento)
- V.O. (Very Old) e V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) (almeno 4,5 anni)
- Extra, Hors d'Age, Napoléon, Vieille Réserve, XO (Extra Old) (almeno 5,5).

Si dice di un vino in cui si combinano in modo perfetto tutte le componenti che, durante l'analisi organolettica risultano essere al massimo della loro espressione qualitativa. Non sempre i vini sono in grado di raggiungere questa condizione, anche dopo un lungo invecchiamento. L'armonia coincide con lo stato ottimale di maturazione del vino.

armonico

Nell'esame olfattivo, si dice di un vino le cui componenti odorose richiamano in modo evidente la presenza di uve aromatiche (moscato, malvasia, gewürztraminer ecc.).

aromatico



aromi primari
prefermentazione

o di

Tipici dei vitigni, soprattutto aromatici come le malvasie, i moscati e il gewürztraminer. I principali responsabili sono i terpeni: linalolo (uve Moscato), geraniolo (profumo di rosa, è presente anche nei fiori d'arancio e nella cannella), nerolo e terpineolo. Altre sostanze danno sentori erbacei, oppure "foxy", selvatici.



aromi secondari

Si formano durante la fermentazione e ne sono responsabili gli alcoli, le **aldeidi** e gli **esteri**.



aromi terziari

Si formano durante il periodo di invecchiamento, per reazioni di ossidoriduzione, eterificazione, polimerizzazione, idrolisi, esterificazione e acetalizzazione. I più importanti sono gli **esteri** (fino a 500 mg/l in un vino invecchiato) che si formano a partire dall'alcol etilico e dagli alcoli superiori, seguiti dalle aldeidi, dai chetoni, dagli acetali, dagli eteri e dai lattoni.

arricchimento

Tecnica utilizzata in enologia per aumentare la gradazione alcolica del vino. L'aumento del titolo alcolometrico può essere ottenuto con l'aggiunta di mosti neutri non zuccherini, oppure concentrati dolci; oppure si può concentrare mosto povero sottraendogli la parte acquosa, o ancora aggiungere uve appassite, ma la tecnica più utilizzata è quella di aggiungere mosti concentrati.

arricciamento

Malattia virale della vite che dà luogo a foglie maculate, asimmetriche, a ventaglio e con margini frastagliati, riduzione della produzione e delle dimensioni della pianta.

arrossamento

Colore assunto dalle foglie di vite alla fine del ciclo vegetativo, causato dall'aumento di antociani nei tessuti, provocato da una minore efficienza della fotosintesi; nelle foglie giovani l'arrossamento può essere provocato da malattie virali o da carenze nutrizionali.

arrostire

Cuocere un alimento a temperature molto alte, utilizzando come mezzo di trasmissione del calore delle materie grasse.

Asiago

Vedi **Formaggi D.O.P.**



aspic

Vivanda a base di carne, pesce, verdura o frutta in gelatina. Originariamente aveva la forma di un serpente, da cui ha preso il nome.

assemblaggio

Indica un'operazione di taglio nel vino. Può essere rappresentato dalla percentuale di vitigni utilizzati per la produzione di un vino. Nel caso degli spumanti si dice **cuvée**.

astringenza

Sensazione di asciugamento delle mucose della bocca (e delle gengive) dovuta alla presenza nei vini rossi dei tannini, sostanze che si legano alle proteine della saliva. L'intensità dell'astringenza diminuisce con l'aumentare della massa molecolare (polimerizzazione) dei tannini, processo che si verifica nei vini con l'invecchiamento.

aume

Botte, utilizzata anticamente in Alsazia, in grado di contenere 114 litri.

Auslese

Vino di Qualità prodotto in Germania e Austria; è ottenuto da un' accurata selezione di uve che hanno raggiunto la piena maturazione; fa parte del gruppo dei "Qualitätswein mit Prädikat" per i quali non è ammesso lo zuccheraggio. Ha una gradazione variabile tra 11,1-13%, generalmente è dolce e con bouquet intenso.

austero

Termine che indica un vino di grado alcolico elevato, strutturato e complesso, dove le componenti organolettiche mettono in evidenza un carattere non di facile lettura.

Australia

Vitigni bianchi: muscat, sémillon, riesling, sauvignon blanc, tokay, chardonnay; vitigni rossi: pinot noir, cabernet sauvignon, malbec. Zone viticole principali: Coonawarra, Barossa Valley.



autoclave

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

autolisi

Processo progressivo di distruzione delle cellule dei lieviti ad opera dei loro stessi enzimi che si solubilizzano nel vino, influenzandone aroma e sapore. E' utilizzato specialmente nell'elaborazione dello spumante prodotto con il **Metodo Classico**.

auxina

Ormone delle piante che stimola la crescita cellulare e la formazione di nuove radici, regola la dominanza

apicale e la caduta dei frutti e delle foglie. L'auxina è utilizzata nel periodo dell'allegagione, perché favorisce la trasformazione del fiore in frutto.

avvinamento

Pratica enologica che consiste nel bagnare con vino o mosto le superfici interne dei vasi vinari, ma anche i bicchieri, le bottiglie o gli strumenti di laboratorio) allo scopo di eliminare eventuali odori residui o impurità. In degustazione l'avvinamento viene effettuato con una piccola quantità del vino che si dovrà degustare, sui bicchieri nuovi o che abbiano già contenuto vini di diversa tipologia (ad esempio passando da un vino bianco a uno rosso o a un passito).

AWC

Available Water Capacity. Indica la capacità di un terreno di trattenere l'acqua utilizzabile dalle piante attraverso le radici.

azoto

Elemento chimico e principale gas componente dell'atmosfera e tra i più importanti costituenti della materia vivente. L'azoto, insieme a carbonio, ossigeno e idrogeno, è presente negli amminoacidi, nelle proteine, nelle vitamine, nei coenzimi e negli acidi nucleici. Le piante assimilano l'azoto dal terreno sotto forma di sali di ammonio, nitriti e nitrati. In forma gassosa, l'azoto è inerte e non si combina con gli elementi con cui viene a contatto. Per questo motivo può essere utilizzato in enologia per la conservazione dei vini in recipienti non perfettamente riempiti, per evitare qualsiasi rischio di ossidazione o attacco di batteri.

Babo

Lo strumento (mostimetro o densimetro) con cui si misura lo zucchero presente nel mosto e unità di misura per indicare i grammi di zucchero contenuti in 100 g di mosto. Ideato dall'austriaco August Babo.

baga

Ingrossamento del vetro attorno all'imboccatura del collo della bottiglia, prodotto come potenziamento nella zona di pressione esercitata dal tappo. Nelle bottiglie di Champagne e Spumante viene usata per l'ancoraggio della gabbietta.

bagnomaria

Metodo di cottura che consiste nell'utilizzo di un recipiente contenente acqua bollente, nel quale si immergono uno o più recipienti per cuocerne il contenuto e per mantenerli in caldo.



Baileys Original Irish Cream

Crema liquorosa lanciata nel 1974 in Irlanda, elaborata con la miscelazione di crema fresca, whisky irlandese invecchiato, cioccolato e diversi estratti aromatici. Il suo grado alcolico è di 16% vol. Viene servito come digestivo con ghiaccio.

ballon

Bicchiere panciuto e di stelo corto, detto anche balloon, è il perfetto bicchiere da Cognac; di stelo più allungato va per la degustazione di grandi vini rossi invecchiati, come i Bourgogne.

Balthazar

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

bando vendemmiale

Procedura in uso già nel Medioevo con la quale l'autorità che disciplina l'attività vitivinicola stabilisce la data di inizio - fissata in funzione del vitigno e della vendemmia. Il fine è assicurare una vinificazione fatta con uve mature, così da garantire la produzione di vini che onorino i relativi disciplinari.



barbatella

La talea già radicata e impiantabile nel vigneto; viene prodotta dai vivai e venduta in mazzi da 25, legati con fascette non riutilizzabili, munite di cartellino colorato che indica nome e sede della ditta produttrice, varietà di uva, portinnesto e clone. Il colore del cartellino indica il tipo di barbatella: arancione, per la barbatella di tipo standard, non selezionata; bianco, per le barbatelle di base, derivate da selezione clonale e non vendute ma utilizzate per produrre materiale certificato; azzurro, indica le barbatelle certificate, moltiplicate dal vivaista.



barrique

Botticella in rovere, generalmente da 225 litri, utilizzata per affinare il vino. Può avere vari livelli di tostatura (le doghe vengono piegate a fuoco diretto, quindi, a seconda del tempo di permanenza a contatto col fuoco, cambia il tipo di tostatura) e, a seconda del prodotto che si vuole ottenere, viene utilizzata nuova o di secondo/terzo passaggio. Le più richieste provengono dal Massiccio Centrale in Francia, dalle zone di Allier, Tronçais e Nevers. Hanno un costo medio di circa 6-700 euro.



basilico

Erba aromatica originaria delle zone tropicali dell'Asia e dell'Africa. E' ottimo utilizzato a crudo e sminuzzato; ne esistono più varietà fra cui la migliore è la genovese utilizzata per il famoso pesto.



bâtonnage

Termine francese che identifica l'operazione di mescolamento del vino all'interno delle botti mediante un agitatore che muove le fecce fini, depositate sul fondo, per farle salire in superficie, eliminando la solubilizzazione di alcune sostanze e di odori sgradevoli dovuti all'azione dello zolfo.

batteri lattici

I batteri lattici dell'uva sono i *Pediococcus*, i *Leuconostoc* e il *Lactobacillus*. In un vino che ha subito la fermentazione malolattica si trovano in maggioranza i *Leuconostoc*. I vini alterati contengono soprattutto i *Lactobacillus*; i *Pediococcus* sono presenti nei vini a pH elevato e, benché non attacchino né l'acido tartarico né l'acido citrico, sono considerati come germi indesiderabili.

Baumé

Unità di misura della densità relativa dei liquidi, dal nome del chimico francese, utilizzata per determinare la densità zuccherina dei mosti e dei vini dolci.



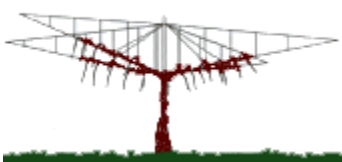
Beaujolais nouveau

E' il vino novello francese, prodotto nella regione omonima. Viene messo in commercio a partire dal terzo giovedì del mese di Novembre dell'anno di vendemmia.



Beerenauslese

Vino di Qualità prodotto in Germania ed Austria. Fa parte del gruppo dei "Qualitätswein mit Prädikat" ed è ottenuto da una selezione individuale di grappoli sui quali si è sviluppata la muffa nobile; ha una gradazione tra 15,3-18,1% ed ha come sigla B.A.; per questo tipo di vini è vietato lo zucchero aggiunto.



Bellussi

Forma di allevamento della vite diffusa in Veneto, in particolare nel padovano e nel trevigiano, ma anche in Emilia Romagna (Modena e Reggio Emilia), ideata dai fratelli Bellussi a fine '800. Il sistema prevede la coltivazione di quattro viti sostenute da un palo, ciascuna delle quali, una volta raggiunta l'altezza di piegatura, dà luogo a un cordone inclinato tirato nell'interfilare. Il vigneto, visto dall'alto, assume una forma a raggiera. Il Bellussi è quasi in disuso, a causa della inevitabile scarsa densità di impianto e per la qualità ottenibile, non più all'altezza dei vini moderni.



Bénédictine D.O.M.

Deo Optimo Maximo, liquore francese, elaborato a Fécamp, nella Seine-Maritime, ottenuto da 27 erbe aromatiche diverse che, dopo la produzione per macerazione e distillazione, viene fatto maturare in botti di rovere, prima di essere imbottigliato. Il ciclo produttivo dura circa tre anni e il grado alcolico è di 40% vol. Caratterizzato da notevole morbidezza, è indicato come digestivo da servire a temperatura ambiente o con ghiaccio, ma anche impiegato in diversi cocktail.

bentonite

Tipo di argilla, deriva il nome dalla località di Fort Benton nello Wyoming (Usa) in cui fu rinvenuta, utilizzata per la chiarificazione dei vini, in quanto le sue particelle si legano alle sostanze proteiche e coloranti del vino, favorendone la precipitazione. E' utilizzata soprattutto per i vini bianchi, che hanno un elevato tenore di sostanze proteiche.



bidule

E' il cilindro di plastica situato sotto il tappo a corona utilizzato durante la fase di spumantizzazione, che servirà per raccogliere le fecce al termine del remuage (metodo Champenois).



Bigoncia

recipiente di vimini, di doghe di legno o di rame che un tempo veniva utilizzato per trasportare l'uva raccolta durante la vendemmia.

bilancio idrico

Valutazione degli apporti e delle perdite di acqua, effettuata al fine di pianificare le risorse idriche di aziende agrarie (bilancio idrico di campo) e di consorzi di bonifica (bilancio idrico territoriale).



birra

Si ottiene dalla fermentazione di cereali aromatizzati con luppolo.

bitartrato di potassio

Sale dell'acido tartarico che può essere trovato, soprattutto sotto forma di tartaro, depositato come sedimento cristallino sul fondo o sulle pareti di bottiglie, tini, vasche, botti. Si forma naturalmente quando il vino è esposto a basse temperature e l'acido tartarico origina i cristalli di questo sale che precipitano. Tale reazione riduce l'acidità totale del vino. Per escludere che il deposito avvenga in bottiglia, i vinificatori assoggettano a volte il vino ad una refrigerazione rapidissima, come processo di stabilizzazione in vasca, proprio per invogliare la precipitazione dei cristalli in questa fase e non dopo l'imbottigliamento. In alcune tipologie di vino è possibile l'aggiunta di bitartrato di potassio come disacidificante, stabilizzante e per favorire la precipitazione del tartaro.

Bitto

Vedi **Formaggi D.O.P.**

Blanc de Blancs

Si dice di Champagne ottenuto da sole uve bianche (chardonnay).

Blanc de Noirs

Si dice di Champagne ottenuto da sole uve nere (pinot noir e/o pinot meunier).

boisé

Profumo del legno della botte acquisito dal vino.

Bordeaux

Una delle tre regioni vitivinicole più importanti di Francia. I suoi vini sono tra i più famosi al mondo. Vitigni primari bianchi: sémillon, sauvignon blanc; vitigni secondari bianchi: muscadelle; vitigni primari rossi: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot; vitigni secondari rossi: petit verdot, Malbec. Zone viticole principali: Médoc (cabernet sauvignon e franc, merlot), Sauternes (muffati da sémillon e sauvignon blanc), Pomerol (merlot), Saint-Emilion (merlot), Pauillac (cabernet sauvignon e franc, merlot, petit verdot).



Bordolese

Bottiglia caratterizzata da spalle accentuate, collo corto e corpo cilindrico, originaria di Bordeaux ma ampiamente utilizzata anche in Italia.



Borgognona

Bottiglia originaria della Borgogna, caratterizzata da spalle slanciate, collo lungo e forma panciuta.

boro

Elemento chimico indispensabile per la corretta crescita della vite. La carenza di boro nel terreno può provocare anomalie nella differenziazione dei tessuti e nella riproduzione. Alcuni esempi sono la necrosi dei viticci, ingiallimenti fogliari nei vitigni bianchi e arrossamenti in quelli rossi, colatura dei fiori, acinellatura.



borragine

Pianta di cui si utilizzano le foglie dall'odore simile a quello del cetriolo, adatte per ripieni, minestre e frittate. E' usata nella torta pasqualina genovese.

botryticina

Durante la fermentazione si produce questo antibiotico naturale generato dalla Botrytis Cinerea (vedi); tende a frenare l'azione dei lieviti determinando la mancata trasformazione in alcol di parte degli zuccheri, che restano perciò nel vino sotto forma di residuo zuccherino.



botrytis cinerea

Muffa parassita (crittogamica), responsabile del marciume degli acini. Nel caso di marciume grigio, provoca la perdita del raccolto, mentre si dice marciume nobile quando favorisce la concentrazione degli zuccheri in alcune varietà particolarmente adatte per produrre vini passiti o liquorosi.

bouchage définitif

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

bouchonné

Francesismo con il quale si identifica l'odore e sapore di muffa trasmesso al vino dal tappo.

bouquet

Designa l'insieme delle sensazioni olfattive espresse da un vino durante la sua maturazione e invecchiamento.

Borgogne

E' la regione eletta per i più grandi pinot noir del mondo. Vitigni primari bianchi: chardonnay; secondari: pinot blanc, aligoté, sauvignon; vitigni primari rossi: pinot noir, gamay. Zone viticole principali: Beaujolais, Chablis, Côte de Beaune (famosa per la presenza del Vosne-Romanée, un village dove si producono vini rossi molto rari come "Romanée-Conti", "Romanée St. Vivant", "La Tâche" ecc.).

Bra

Vedi **Formaggi D.O.P.**

brasare

Metodo di cottura utilizzato per carni e verdure. Nel caso delle carni si fa rosolare con dell'olio molto caldo la parte esterna di un pezzo di discrete dimensioni, poi lo si continua a cuocere semi-immerso in un liquido che può essere acqua, vino o fondo bruno; la cottura deve essere lenta o prolungata fino a quando i succhi della carne, insieme ai liquidi quasi evaporati, ai grassi e agli elementi aromatici, avranno formato una salsa cremosa e leggermente densa. Per le verdure si procede disponendole in modo omogeneo e a strati in una casseruola; si devono intercalare gli strati con pezzi di cotenne di lardo, cipolla a fette e sale, aggiungervi una piccola quantità di acqua, coprire, portare velocemente ad ebollizione e lasciar brasare a fuoco dolce.

brenta

Termine, utilizzato prevalentemente in passato, che indica un'unità di misura del vino corrispondente a 50 l. Rappresenta anche un mastello di legno che una volta, nelle regioni dell'Italia del nord serviva a trasportare il vino.



bricco

Nel dialetto piemontese sta ad indicare i rilievi, le sponde collinari su cui alloggiavano i vigneti.

brillante

Nell'esame visivo dell'analisi organolettica, indica un vino che, oltre ad essere **cristallino**, riflette con vivacità i raggi luminosi che lo investono. Questo fenomeno si presenta frequentemente nei vini frizzanti e spumanti, grazie all'apporto dell'anidride carbonica che, attraverso le numerose "bollicine" in movimento nel calice, determina la rifrazione dei raggi luminosi attraverso la materia colorante del vino.



brinata

Formazione di cristalli di ghiaccio sulle piante e sul terreno, provocata dalla solidificazione del vapore acqueo a temperatura inferiore a 0 °C.

Brix

Unità di misura del **rifrattometro**, strumento ottico utilizzato per misurare il contenuto zuccherino del

mosto. Il simbolo identificativo del grado Brix è °Bx.

Tipologia di **Champagne** o spumante il cui residuo zuccherino è inferiore a 15 g/l.

brut



burro

È ottenuto esclusivamente dalla crema di latte vaccino e deve avere un contenuto minimo di grasso dell'80%. Può essere ottenuto per centrifugazione o affioramento. In Italia viene usato il secondo metodo, in quanto questo tipo di crema si ottiene durante le fasi di lavorazione del formaggio Grana.

cacao

È ottenuto dalla macinazione dei semi della Theobroma cacao, pianta originaria dell'America centrale e delle zone amazzoniche. Ora è coltivato anche in Africa e Asia.

Caciocavallo Silano

Vedi **Formaggi D.O.P.**



caffè

caglio

Proviene dallo stomaco dei ruminanti ed è utilizzato per far coagulare i formaggi.

calcio

Elemento chimico, costituente essenziale della parete cellulare della pianta, necessario alla sua crescita. La carenza di calcio nel terreno provoca nella vite la clorosi delle foglie, mentre una quantità eccessiva può inibire la capacità della pianta di assorbire il ferro, provocando la clorosi ferrica.

caldo

Si dice di un vino che, al gusto, presenti una decisa sensazione pseudocalorica. Si tratta in genere di vini strutturati e con buon grado alcolico (tra i 12 e i 13,5 °C), ma la sensazione di calore può essere evidenziata anche dall'assenza di una struttura e di una complessità adeguate.

California

Vitigni bianchi: chardonnay, sauvignon, sémillon, chenin blanc; vitigni rossi: pinot noir, cabernet sauvignon, zinfandel, carignan, merlot. Zone viticole principali: Napa Valley, Sonoma, Sacramento, Monterey.



caliptra

È la struttura a forma di cuffia, costituita da 5 petali tra loro riuniti e situati nella parte superiore del fiore di vite.

callo

Tessuto bianco che si forma sulla superficie tagliata o ferita della pianta per effetto dell'attività del cambio. La formazione di un callo dopo aver praticato un innesto, indica positivamente che le due parti innestate si sono saldate.

cambio

Tessuto presente nel fusto e nella radice della vite che regola lo sviluppo della pianta e la formazione di nuove cellule. L'attività del cambio inizia in primavera dopo il germogliamento, è massima dopo la fioritura, si riduce progressivamente durante l'**invaitura** e riprende dopo la maturazione dell'uva.

camicia

Strato più o meno sottile che si può formare sulla parete e sul fondo della bottiglia contenente vino, causato dal deposito di sostanze presenti nel vino stesso. Il fenomeno è più frequente nei vini rossi invecchiati e lo spessore del deposito può risultare di diversa consistenza, variando da una leggera patina a una vera e propria "crosta" a seconda della tipologia del vino e della durata dell'invecchiamento del vino.

Campagna vinicola

Dicitura usata spesso in atti amministrativi. Segna il tempo di riferimento per le scadenze e le principali attività per la produzione del vino. Di fatto individua l'anno di vendemmia e le fasi delle attività produttive seguenti: la campagna vinicola non si rifà quindi all'anno solare, semmai individua un periodo che comincia con la vendemmia e termina poco prima della vendemmia dell'annata successiva.

Canestrato Pugliese

Vedi **Formaggi D.O.P.**



cannella

Originaria di Sri Lanka, è una pianta della quale si usa la corteccia come spezie. Più questa è sottile maggiore è il suo pregio. Ci si prepara il vin brulé, dolci e creme, ma è utilizzata anche per la carne in salmi o stufata.



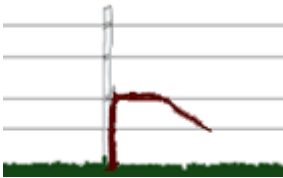
cannone antigrandine

Apparecchio utilizzato in certe zone d'Italia (ad esempio nelle Langhe) per combattere il fenomeno della grandine, causa primaria della distruzione dei vigneti. Si tratta di un enorme cono rovesciato alla cui base vi è una camera di combustione. Il tutto è sorretto da un treppiede che sostiene il vertice del cono e dirige la cavità verso il cielo. La camera di combustione viene ciclicamente riempita di gas combustibile, come propano o acetilene, e una candela ne causa l'esplosione. La forte deflagrazione, amplificata dalla forma a megafono del cannone, lancia un'onda sonora di forte potenza verso il cielo, e viene ripetuta, grazie ad un timer elettronico, ogni 5-10 secondi. Nelle dichiarazioni dei costruttori l'onda di pressione sarebbe in grado di disturbare il processo d'accrescimento della grandine, o secondo altri far perdere equilibrio ai nuclei di condensazione in sospensione, e generare l'immediata caduta dell'idrometeora, prima che essa diventi di grosse e rovinose dimensioni.

Scientificamente, l'efficacia dei cannoni non è mai stata dimostrata, ma molti produttori continuano ad utilizzarli. Al contrario, sembra invece che i cannoni antigrandine, a causa delle potenti onde di pressione, danneggino irreparabilmente le cascate e le case più vecchie dei borghi di pianura, causando crepe e fessurazioni nei rivestimenti esterni e negli intonaci interni.

capacità di campo

Quantità massima di acqua che il suolo può trattenere una volta persa l'acqua assorbita dal terreno.



Capovolto

Una delle forme di allevamento derivate dal Guyot, diffusa in Toscana ed Emilia Romagna. Sul tronco, che può raggiungere fino a 2 m, vengono allevati uno o due capi a frutto piegati verso il basso e uno o due speroni. E' detto anche "cappuccina".

cappello

E' formato dai residui solidi delle uve, come i raspi, le bucce e i vinaccioli, che si concentrano in una massa schiumosa che galleggia sulla superficie del mosto durante la fermentazione. Per evitare che il cappello non subisca processi di acetificazione, è necessario intervenire con frequenti **follature** e **rimontaggi**.



capperio

E' il bocciolo del fiore ancora chiuso di una pianta del mediterraneo. Viene conservato sotto sale, in salamoia o sott'aceto. Si aggiunge all'ultimo momento per evitare che trasmetta all'alimento un sapore amarognolo. Va bene per carni bollite, pesci e salse.



capsula

Guaina che ricopre il tappo e l'imboccatura della bottiglia, con il duplice scopo di proteggere l'imboccatura da sostanze inquinanti e per conferire alla confezione un aspetto elegante. In passato era di stagnola, ma a causa delle possibili cessioni di piombo, ne è stata vietata la fabbricazione con questo materiale, sostituito dai polilaminati in alluminio e polietilene, oppure di cellulosa.

caratello

Piccola botte in rovere di capacità tra i 25 e i 100 l, usata prevalentemente in Toscana per la produzione del Vin Santo.

carbone attivo

Carbone artificiale ricavato da residui vegetali o animali con un processo di distillazione che gli conferisce elevate caratteristiche adsorbenti. E' adatto a usi enologici come decolorante o deodorante.



cardamomo

Spezie che ricorda il profumo del limone, molto utilizzata nella cucina indiana.

carente

Nell'esame olfattivo, si dice di un vino in cui si avvertono pochissime sensazioni odorose, quasi da non essere percepite all'olfatto. Analogamente, nell'esame gustativo, si riscontrerà scarsità di sensazioni e una piattezza generale.

carie bianca o marciume bianco

Malattia della vite che si sviluppa in seguito a forti grandinate, particolarmente verso la fase di maturazione e con temperature superiori a 20 °C. E' piuttosto rara e solo eccezionalmente può causare danni gravi. E' provocata da un fungo che si conserva sui tralci o sugli acini caduti al suolo, si sviluppa bene sul mosto d'uva ormai dolce e facilmente disponibile dopo forti grandinate che hanno rotto gli acini. Vengono colpite parti dei grappoli sui cui acini compaiono macchie giallognole leggermente depresse. Frequentemente l'infezione interessa l'intero grappolo che dissecca e presenta una muffa biancastra, data dagli organi fruttiferi del fungo.



carta dei vini

E' la lista che qualunque ristorante dovrebbe avere per presentare i vini ai propri clienti. Una carta dei vini seria, deve prevedere una suddivisione per Stati e regioni (Francia: Bordeaux, Bourgogne, Champagne ecc.; Italia: Piemonte, Lombardia, Sicilia ecc.) e per tipologia (bianchi, spumanti, rosati, rossi, dolci ecc.). Per ogni vino deve essere riportato il nome per esteso, l'annata, se possibile il grado alcolico e la capacità della bottiglia, il produttore e il prezzo. E' fondamentale che la carta dei vini sia sempre aggiornata e sia esteticamente ben fatta e di facile leggibilità. E' bene che i vini siano adeguati alla tipologia e al livello del ristorante, sia per fascia di prezzo che per possibilità di abbinamento con i piatti del locale.



cartamo

Detto anche zafferanone perché dà alle preparazioni colore giallo e aroma simile a quello dello zafferano. Se ne ricava anche un olio commestibile.





Carthagène

Vino liquoroso prodotto, in ridottissime quantità, nel sud della Francia. Si ottiene aggiungendo acquavite a un mosto non fermentato di uve molto ricche di zucchero. Dopo un anno di maturazione in fusto, il vino assume un colore dorato e un titolo alcolimetrico di circa 16 °C.



Forma di allevamento diffusa in tutte le regioni viticole italiane, in particolare nel Veneto e nel Friuli Venezia-Giulia. Deriva dal sylvoz, dal quale si distingue per avere i capi a frutto liberi e con minori inconvenienti riguardo la difformità di attività vegetativa sui tralci sin dalla fase di germogliamento. Consente una facile meccanizzazione, il raggiungimento di elevati livelli produttivi e, di conseguenza, un basso costo di impianto e un bisogno contenuto di manodopera. Fra i suoi pregi ha anche l'ottima resistenza dei giovani germogli al vento, l'adattamento a tutti i vitigni, compresi quelli con bassa fertilità delle gemme basali. Qualche rischio

Casarsa	può presentarsi intorno ai grappoli, troppo consistenti, con ripercussioni negative sulla produttività, oppure un eccesso di produzione con l'adozione di potature lunghe sulle singole viti.
Casciotta di Urbino	Vedi Formaggi D.O.P.
caseina	Sostanza proteica contenuta nel latte, indispensabile per produrre formaggi. Viene utilizzata anche per il collaggio (vedi) dei vini, specialmente bianchi, in quanto facilita l'eliminazione del ferro ed è utile come trattamento preventivo o curativo della maderizzazione.
casse ferrica	Alterazione che determina intorbidimento e precipitati di colore bluastrò, soprattutto nei vini rossi, causata da un eccesso di presenza di ferro che, legandosi ai tannini presenti può formare i tannati ferrici.
casse fosfatica	Si presenta soprattutto nei vini bianchi ed è causata dalla presenza eccessiva di fosfato ferrico; provoca torbidità dovuta alla formazione di precipitati che danno un colore bianco-grigio lattiginoso.
casse ossidativa	Alterazione del colore del vino (prevalentemente da uve bianche), dovuta all'azione di enzimi (vedi) che, in presenza di ossigeno, determinano un imbrunimento nei vini con comparsa di iridescenza in superficie. Il vino può acquisire uno sgradevole sapore di cotto ed avere un odore di "maderizzato".
casse proteica	E' dovuta a composti che si formano tra proteine e tannini e dà luogo a precipitati biancastri che inducono all'intorbidimento del vino.
casse rameosa	Alterazione provocata soprattutto nei vini bianchi, da eccesso di rame che, reagendo con lo zolfo o con altri composti solforati presenti nell'ambiente ridotto della bottiglia, forma un precipitato rosso-giallastro più o meno scuro.
cassone di forzatura	Contenitore dove si "forza" l'unione fra la marza e il portinnesto, la formazione del callo e l'emissione delle radici per la produzione delle barbatelle. Gli innesti talea vengono sistemati nei cassoni alternandoli con uno strato di segatura disinfettata. I cassoni di forzatura vengono tenuti per circa un mese a una temperatura di 25-30° e a un'umidità relativa dell'80% circa per facilitare la formazione del callo.
Castelmagno	Vedi Formaggi D.O.P.
catechine	Composti organici naturali che fanno parte dei tannini enologici. Sono presenti nei vinaccioli, nella buccia e in minima misura nella polpa dell'uva. La quantità di catechine è maggiore nei vini rossi che nei bianchi, a causa del diverso sistema di vinificazione, che prevede da parte dei primi un più o meno lungo contatto con le bucce del mosto.
caudalia	Unità di misura gustativa di un vino, che corrisponde a un secondo e definisce la persistenza aromatica dopo la deglutizione. Così, per esempio, si parla di 5 o 6 caudalie per i Novelli, dalle 14 alle 18 caudalie per i grandi millesimi, 18 per un vino rosso o bianco di qualità, 20 o 22 per i grandi vini liquorosi.
cavalcapoggio	Sistemazione del terreno utilizzata da aziende di piccole dimensioni su terreni con pendenze fino al 30%. I filari vengono disposti perpendicolarmente alle linee di massima pendenza e spesso affiancati a valle da muretti di 50-100 cm. E' un sistema molto usato nel Monferrato, nel Pescaresè e nell'Appennino Tosco-Emiliano. Il cavalcapoggio fu adottato per la prima volta in Toscana nel secolo XVIII da G.B. Laudeschi.
	Strumento a vite o a leva utilizzato per estrarre il tappo dal collo della bottiglia. Ne esistono numerose tipologie, spesso prodotte più per moda che per reale utilità. Il cavatappi professionale ha un coltellino dentellato per incidere la capsula, una spirale fine e affilata con cinque avvolgimenti per entrare nel sughero, una parte metallica, a volte con uno snodo, per fare leva sul bordo del collo della bottiglia. E' importante evitare che la spirale non perfori il tappo completamente, onde evitare che frammenti di sughero cadano nel liquido.
cavatappi	
Cazenave	Forma di allevamento che prevede un cordone permanente portante, alternato con speroni e capi a frutto di poche gemme. E' assai poco usata.
Cècubo	Antico vino prodotto nella zona di Fondi (LT), citato da Catone, Plinio il Vecchio, Virgilio, Orazio e Ovidio. Con lo stesso nome viene oggi prodotto un vino rosso ottenuto principalmente da uve abbuoto, piedirosso, coda di volpe rosso e altre uve locali.
cemento	Materiale utilizzato per la costruzione di vasi vinari destinati alla conservazione del vino e alla fermentazione delle uve. La porosità delle vasche di cemento ne limita l'utilizzo, in quanto l'azione svolta dall'acidità dei vini e dall'anidride solforosa, tendono a corrodere la struttura della vasca provocando la cessione al vino di sali di calcio presenti nel cemento. Inoltre, per effetto della corrosione, si formano dei tartrati sulle pareti, che divengono ricettacolo di microrganismi e impediscono l'alternanza di vino bianco e rosso. Oggi si usa smaltare le superfici interne con resine epossidiche, rendendole impermeabili.
ceneri	Sono la totalità dei minerali presenti nel mosto e nel vino (potassio, calcio, magnesio, ferro, rame, zinco, piombo come impurità, ecc.).
centrifugazione	E' una tecnica ad alta velocità che separa, grazie alla forza centrifuga prodotta, le particelle grossolane in sospensione dal vino. Il procedimento è sempre meno utilizzato in quanto si ritiene possa stressare il vino e alterarne alcune caratteristiche.
ceppo	Parte della pianta di vite che fuoriesce dalla terra. E' detto anche fusto, su di esso crescono i tralci che, una volta lignificati, prendono il nome di sarmenti.
cercine	Parte terminale allargata del pedicello sulla quale è inserito l'acino.
cereali	Sono un gruppo di piante della famiglia delle Graminacee, i loro semi (cariossidi) sono utilizzati a scopo alimentare. I più utilizzati sono riso, frumento o grano, mais o granturco, orzo, avena, segale; in seconda battuta miglio, farro, sorgo, grano saraceno.
	Pianta della quale si utilizzano le foglie dal profumo simile al prezzemolo. E' utilizzata per fare salse come la Bearnaise e la Tartare, per aromatizzare frittate, minestre e preparazioni a base di legumi.
cerfoglio	
chambrier	Procedimento che si usa per i vini rossi invecchiati e di particolare pregio, che consiste nel trasportare il vino

Champagne



Champagnotta Champenois



Chaource

chaptalisé

Charmat

charpenté



Chartreuse

Chef de cave

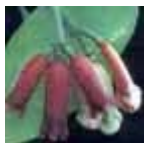


Cherry Brandy

chiarificazione o collaggio

chiavennasca

chinato



chiodi di garofano

chips



cicalina

ciclo vegetativo della vite

ciglione

Cile

dalla cantina alla sala in cui verrà consumato affinché raggiunga la stessa temperatura dell'ambiente.

La patria delle bollicine, qui si fa lo spumante più imitato al mondo. Vitigni primari bianchi: chardonnay; vitigni primari rossi: pinot noir, pinot meunier. Zone viticole principali: Aube, Côte des Blancs.

Bottiglia di colore verde o bianco, di forma simile alla **Borgognona**, ma più rigonfia nella parte centrale. E' impiegata per Champagne e spumanti in genere.

Vedi **Metodo Champenois**.

Formaggio dolce da latte vaccino di breve stagionatura, prodotto nella Champagne. La crosta è bianca e commestibile e l'interno è morbido e cremoso.

Termine francese che sta ad indicare un vino il cui grado alcolico è stato aumentato con l'aggiunta di zucchero durante la fermentazione.

Vedi **Metodo Charmat**.

Termine francese utilizzato per indicare quei vini rossi di buona fattura ma ancora piuttosto tannici, che hanno bisogno di una prolungata maturazione.

Liquore francese, prodotto a Voiron, vicino a Grenoble, la cui gradazione alcolica è compresa tra 42-55% vol. Ne esiste una versione dolce con etichetta gialla, indicata a fine pasto, ed una con etichetta verde, dal sapore accentuato, ideale come aperitivo o digestivo.

Maestro di cantina. Degustatore dal palato finissimo che si occupa di valutare l'assemblaggio ideale della cuvée che comporrà il vino da spumantizzare. Ciascun Maestro di cantina è custode dei propri segreti e lavora per una sola azienda produttrice di Champagne.

Liquore ottenuto per macerazione di ciliege intere in brandy o in alcol neutro, la cui gradazione è di circa 40% vol. Si serve come digestivo a temperatura ambiente o con ghiaccio, ma può essere utilizzato anche per la composizione di cocktail e long drink.

Si aggiungono al vino sostanze che lo illimpidiscono (inorganiche: bentonite o silice; organiche: caseina, gelatina, albumina o tannino). Viene favorita dalle basse temperature.

E' il nome dato in Valtellina al nebbiolo.

Vino aromatizzato con corteccia di china. Tipico di questa tipologia è il Barolo chinato.

Ottenuti per essiccamento dei bottoni dei fiori di una pianta proveniente dalle Comore e dal Madagascar. L'olio essenziale di questa spezie è l'eugenolo. Si utilizzano nel vin brulé, nelle marinate per carni rosse e per la selvaggina, per aromatizzare verdure sott'olio o sott'aceto e in pasticceria.

Piccoli pezzi di legno di quercia di varie dimensioni e diverse tostature, che vengono aggiunti al vino per dargli maggiore aromaticità e concentrazione di tannini. E' una pratica vietata in Italia, ma consentita ad esempio in Australia e California, che produce effetti simili all'invecchiamento in barrique.

E' un gruppo di insetti piuttosto numeroso, in parte proveniente dall'America, ma quella che causa i danni maggiori è la **Scaphoideus titanus** o **littoralis**, che determina la **flavescenza dorata**. Altre cicoline piuttosto pericolose sono la **Empoasca vitis** (cicalina gialla), che danneggia la vite pungendola lungo le nervature delle foglie, determinando un disseccamento parziale preceduto da ingiallimento o arrossamento, secondo la varietà; la *Zygina rhamni* (cicalina della vite), che provoca un danno più contenuto, limitato al disseccamento della parte di foglia che è stata punta; la *Stictocephala bisonia* (cicalina bufalo americana), simile a una piccola cicala ma dal caratteristico corpo gibboso, con il suo apparato boccale effettua una serie di tagli allineati, tutti intorno al tralcio, determinando strozzature anulari e conseguenti rigonfiamenti. In questo modo viene ridotta la circolazione della linfa e le foglie che si trovano al di sopra della strozzatura tendono ad accartocciarsi, a ingiallirsi o arrossire e, nella pagina superiore, ad acquistare una lucentezza anormale.

comprende tre fasi:

- periodo invernale (quiescenza, la pianta è a riposo, priva di foglie);
- periodo di crescita (germogliamento, crescita dei tralci, fioritura);
- periodo di maturazione (crescita delle uve fino a loro raccolta).

Metodo di sistemazione dei filari di vite sui terreni in pendenza, che prevede la creazione di ampi terrazzi che seguono le curve di livello del terreno. Per realizzare il ciglione occorre che il terreno sia profondo e la pendenza moderata.

Vitigni bianchi: Sémillon, Sauvignon Blanc, Riesling, Moscatel; vitigni rossi: Pais, Cabernet, Merlot, Malbec, Carignan.

cimatura	
citochine	
classificazione dei pesci	alimentare Pesci magri (grasso inferiore al 3%) (merluzzo, acciuga, orata, sogliola, palombo); pesci semigrassi (3-8%) (triglia, storione, pesce spada, carpa); pesci grassi (oltre 8%) (anguilla, sgombro, tonno, salmone).
classificazione del vino bianco	del colore Giallo verdolino, giallo paglierino, giallo dorato, giallo ambrato.
classificazione del vino rosato	del colore Rosa tenue, rosa cerasuolo, rosa chiaretto.
classificazione del vino rosso	del colore Rosso porpora, rosso rubino, rosso granato, rosso aranciato.
classificazione del riso	Comune o Originario (varietà: balilla, ticinese), Semifino (varietà: italico, vialone nano, maratelli, neretto, monticelli, padano), Fino (varietà: ribe, europa, rizzotto, S.Andrea, vialone, nero, romanico), Superfino (varietà: arborio, volano, roma, razza, carnaroli, silla, redi).
clone	In viticoltura un clone è un'entità sub-varietale (cioè derivata da una certa varietà di pianta), che mostra differenze da quella stessa varietà in seguito a mutazioni genetiche che si ripercuotono su alcuni aspetti morfologici (foglia, grappolo, acino) e fisiologici (accumulo nelle bacche di metaboliti primari e secondari). Affinché un clone sia caratterizzabile deve mantenere nel tempo le proprie caratteristiche e trasmetterle alla discendenza ottenuta per moltiplicazione vegetativa. Il processo di identificazione dei cloni si definisce selezione clonale .
clorofilla	È il pigmento verde principale delle piante, costituito da una molecola di porfirina, un composto organico al cui centro è disposto un atomo di magnesio. Negli acini è presente nel primo stadio di crescita, man mano che il frutto matura, la clorofilla si riduce fino a scomparire.
	È causata dalla mancanza di clorofilla nella pianta, con conseguente ingiallimento delle foglie. Al cambiamento di colore segue il disseccamento e la caduta delle foglie. La vegetazione tende al cespuglioso per l'abbondanza di femminelle corte, rachitiche. La manifestazione si completa frequentemente con la colatura dei fiori e i grappoli, quando esistono, sono impallinati senza giungere a maturazione. La clorosi più frequente è quella ferrica, che si verifica prevalentemente in primavera e all'inizio dell'estate per mancanza di ferro. Le cause vanno ricercate nel tipo di terreno o nel tipo di innesto utilizzato, a meno che non dipendano da malattie virali o fungine.
clorosi	
CM (Coopérative manipulant)	de Sigla usata dai produttori di Champagne, che indica la cantina sociale che vinifica e spumantizza le uve dei propri soci.
cocchiume	Il foro situato nella parte superiore della botte.
	Insetto, appartenente all'ordine dei Rincoti e comprendente numerose differenti specie, che sulla vite si nutre succhiando la linfa dai tralci e causando un indebolimento della pianta. Il danno è aggravato dalla melata, la sostanza che la cocciniglia secerne dalla digestione della linfa, che cadendo sui grappoli li sottopone al rischio di attacchi di muffe.
cocciniglia	
	Acquavite di vino ad A.O.C. prodotta esclusivamente in una zona delimitata della Francia. Il vitigno principale è ugni blanc, con piccole percentuali di folle blanche e colombar. L'età dell'acquavite più giovane utilizzata nell'assemblage determina la denominazione come segue: - V.S. (Very Superior) o Trois étoiles (da 2,5 a 4,5 anni) - V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), V.O. (Very Old), Réserve (da 4,5 a 6 anni) - Napoléon, XO (Extra Old), Extra, Hors d'Age (oltre 6,5 anni).
Cognac	
	Liquore ottenuto dalle scorze di arance amare delle Antille e di arance dolci, con aggiunta di alcol etilico buon gusto.
Cointreau	
colatura	Fenomeno che consiste nella produzione di grappoli con pochi acini, provocato da avversità meteoriche durante la fioritura o da carenza di sostanze nutrienti o di sostanze apportate ai fiori dalla fotosintesi al momento dell' allegagione . Nei vitigni a fiore femminile, non coltivati a stretto contatto con vitigni ermafroditi (picolit, lambrusco di Sorbara, moscato rosa ecc.), la colatura è la conseguenza della ridotta impollinazione dei fiori per scarsità di polline fertile nell'aria durante la fioritura.
Colheita	Vendemmia in portoghese. Vedi Porto .
colla di pesce	Collante naturale ottenuto dalle cartilagini e dalle vesciche natatorie dei pesci, utilizzato per eliminare le sostanze che intorbidiscono il vino. La colla di pesce è usata prevalentemente nella vinificazione dei vini bianchi.
collaggio	È l'operazione con la quale si eliminano le sostanze che intorbidiscono il vino, quali tannini, proteine e sostanze pectiche.
collarino	Etichetta posizionata sul collo della bottiglia che riporta il nome del produttore e la zona di produzione del

vino.

colloidi

Sostanze solide suddivise in particelle microscopiche che rimangono disperse in sospensione in un liquido senza aggregarsi (**flocculazione**). I colloidali micellari sono aggregati di molecole semplici che si possono formare naturalmente durante la conservazione del vino (composti polifenolici condensati), o a seguito di trattamenti con solfuro di rame; i colloidali macromolecolari sono costituiti da composti di maggiori dimensioni come i polisaccaridi e le proteine. I polisaccaridi sono detti "colloidi protettori" perché danno stabilità ai colloidali micellari, impedendone la **precipitazione**.

colmatura

Durante la conservazione del vino nella botte avviene una perdita di volume a causa del raffreddamento che segue la fermentazione e dell'evaporazione del liquido attraverso le pareti di legno. Per evitare che l'aumento di superficie a contatto con l'aria provochi possibili ossidazioni, è necessario colmare i vuoti aggiungendo altro vino dal **cocchiere** della botte, o gas inerti come azoto e anidride carbonica.

colore dei vini bianchi

È dato dai flavoni, dai leucoantociani e dalle catechine (questi due, col tempo e in seguito a fenomeni ossidativi, possono dare colori e tonalità più cupi).

colore dei vini rossi

È dato dai fenoli (antociani e tannini). Le caratteristiche cromatiche di un vino sono definite da due parametri analitici: la tonalità o tinta e l'intensità, elementi che subiscono variazioni con l'evoluzione del vino e ne rivelano la qualità e lo stato di salute.

Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle Denominazioni di origine e delle Indicazioni geografiche tipiche dei vini

È l'organo del Ministero delle Politiche Agricole (Mipaf) con competenza consultiva, propositiva ed esecutiva su tutti i vini designati con indicazione geografica. Istituito dalla legge 10 febbraio 1992 n. 164, sostituisce il precedente Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine. Fra le numerose funzioni, formula e propone al Mipaf i disciplinari di produzione dei vini, le strategie di intervento, la modifica o la revoca delle denominazioni di origine o delle indicazioni geografiche tipiche riconosciute e dei loro disciplinari di produzione.



compost

Fertilizzante ottenuto in seguito alla decomposizione dei rifiuti urbani a opera di microrganismi, al quale vengono aggiunti altri materiali come paglia, vinacce, fango, liquame. Viene impiegato per apportare sostanze organiche al terreno.

composti volatili

Sostanze che passano facilmente allo stato gassoso, percepibili dal nostro olfatto se presenti in elevate concentrazioni. Nel vino sono presenti in forte quantità e costituiscono gli **aromi primari** (terpeni) se derivano dall'uva, gli **aromi secondari** se derivano dalla fermentazione del vino e **terziari** quando si sviluppano durante l'affinamento.

comune

Nell'esame olfattivo, si dice di un vino i cui profumi sono scadenti e privi di qualsiasi pregio, non gradevoli ai sensi.



concentratore

Macchinario di varie dimensioni che funziona con la logica del sottovuoto, portando il mosto non ancora fermentato a temperature estremamente basse, vicine allo zero. La pressione che viene inserita produce una spinta che porta a scaldare parte del mosto fino a 25°, provocando l'evaporazione della parte acquosa, per effetto del vuoto e della bassa temperatura. In questo modo si vengono a concentrare tutte le sostanze presenti nel vino (alcol, tannini, acidità ecc.). È una tecnica che può essere utilizzata per "compensare" quelle uve che non abbiano caratteristiche nobili, ma del tutto sconsigliata in quelle già ricche di qualità, pena la perdita di equilibrio e armonia.

concime

Sostanza organica o minerale, di origine naturale o di sintesi (concime chimico), che fornisce alle colture i principali elementi nutritivi necessari per l'alimentazione.

Consorzio

Associazione volontaria legalmente riconosciuta che coordina e regola le iniziative di tutela, sviluppo, valorizzazione di una denominazione, di un territorio o di una specifica attività. Nel settore vitivinicolo i Consorzi salvaguardano gli interessi delle IGT, DOC e DOCG.



controetichetta

È l'etichetta apposta sulla parte posteriore della bottiglia che, se presente, può fornire informazioni sulle caratteristiche organolettiche del vino, sui vitigni che lo compongono, sulla zona di produzione, sull'azienda produttrice e imbottigliatrice. A volte si usa la controetichetta per indicare l'annata del vino o la gradazione alcolica.

Cooperativa

In ambito enologico è la società di produttori/soci le cui uve vengono conferite e vinificate in un comune centro produttivo. I vini sono commercializzati col marchio sociale e il ricavato è ridistribuito tra i soci.



Cordiale

Liquore di origine francese, ottenuto per macerazione o infusione di erbe, frutti in alcol etilico o per addizione di essenze ad alcol neutro. La gradazione alcolica è di circa 40% vol. e viene servito come digestivo e tonico. In Italia il più conosciuto è il Cordial Campari.



cordone libero o cortina semplice

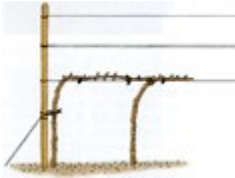
Forma di allevamento costituita da un cordone permanente orizzontale, posto a poco meno di due metri dal suolo e sostenuto da un filo portante, sul quale viene eseguita una potatura a speroni. La vegetazione, priva di sostegni, ricade lateralmente e verso il basso sotto il peso dei grappoli. Rispetto al cordone speronato è meno costosa e più indicata per produzioni elevate. Fra i suoi pregi: grande semplicità della struttura e quindi costi di impianti molto contenuti; buona qualità della produzione; eliminazione totale delle legature; ottima possibilità di meccanizzazione delle potature e della vendemmia; rallentamento dell'attività vegetativa grazie ai germogli ricadenti; buona resistenza al vento. I possibili difetti: altezza della struttura piuttosto elevata e, quindi, maggiori difficoltà a soddisfare le esigenze idriche della pianta in ambienti aridi e quelle di temperatura ottimale in ambienti freddi; indebolimento della vite con combinazioni di innesto poco vigorose e in terreni molto poveri; rischi di potature troppo ricche e di marciume dei grappoli in ambienti umidi.

cordone permanente

È la parte del **ceppo** che viene piegata orizzontalmente sul filo di ferro fino a raggiungere la vite vicina; è

detta permanente perché non viene potata ogni anno.

Sistema di allevamento a spalliera molto in voga nella moderna viticoltura, poiché consente una quasi totale meccanizzazione e una qualità potenziale delle uve elevata. E' costituito da un fusto alto 60-100 cm, che si sviluppa orizzontalmente in un cordone permanente di lunghezza variabile in funzione della densità di impianto. Fra i suoi pregi: si adatta bene ai vitigni che presentano una buona fertilità delle prime gemme del tralcio a frutto; semplicità della struttura portante; regolare fittezza d'impianto e quindi produzioni equilibrate; assenza di legature dopo l'entrata in produzione del vigneto; stimolazione quando necessario dell'attività vegetativa; maggiore equilibrio vegeto-produttivo con potatura corta; buone possibilità di meccanizzazione; buona esposizione fogliare al sole; discreto ombreggiamento dei grappoli, indispensabile per la maturazione dei vitigni precoci in ambienti caldi. I possibili difetti: rischi di eccessiva stimolazione della nuova vegetazione; possibilità di esagerare con la carica di gemme in potatura; qualche rischio in più di marciumi del grappolo rispetto al Guyot.



cordone speronato
controspalliera



coriandolo

correzione aumentativa del
grado di acidità

Si effettua aggiungendo acido tartarico o acido citrico (per legge max 1g/l nel vino).

correzione aumentativa del
grado zuccherino

Tagli con mosti più ricchi di zucchero, mosto concentrato, mosto concentrato rettificato (ottenuto per evaporazione, sottovuoto e rettificato per ottenere una soluzione di acqua e zucchero d'uva, adatto per i vini pregiati), mosto muto (reso infermentescibile con anidride solforosa), filtrato dolce (ottenuto per centrifugazione e filtrazione di mosto parzialmente fermentato).

correzione del colore, del
contenuto in tannino e
dell'estratto

Si ottiene prolungando il tempo di contatto del mosto con le vinacce o effettuando tagli con mosti molto colorati.

correzione diminutiva del
grado di acidità

Tagli con mosti meno acidi, aggiunta di Sali come il carbonato di calcio o il tartrato di potassio.

correzione diminutiva del
grado zuccherino

Tagli con mosti meno ricchi di zucchero.

correzioni del mosto

Le più frequenti sono relative al contenuto zuccherino, l'acidità, il colore, la quantità di tannino e l'estratto; è vietata l'aggiunta di saccarosio (tranne che nei vini speciali).

correzioni del vino

Il titolo alcolometrico può essere aumentato con la refrigerazione (-10/-18 °C), che permette l'allontanamento di parte dell'acqua. L'acidità, aggiungendo acido tartarico o acido citrico (quest'ultimo è indicato per vini destinati al consumo in tempi brevi e protegge i vini bianchi da fenomeni di imbrunimento); se si vuole abbassarla si possono aggiungere carbonato di calcio, bicarbonato di potassio, tartrato neutro di potassio (che fanno precipitare sul fondo gli acidi in eccesso). Il colore si aumenta con tagli con vini più colorati, si diminuisce con carboni vegetali che fissano i pigmenti facendoli precipitare. Il tannino, se è in difetto, si può aggiungere quello ottenuto dal legno di quercia o castagno.

cortina semplice
corta

Vedi **cordone libero**.

Si dice di un vino che abbia una persistenza gusto-olfattiva brevissima (sotto i 2 secondi).

Côtes du Rhône

Vitigni primari bianchi: marsanne, roussanne, viognier, picpoul, clairette, muscat; vitigni primari rossi: syrah, grenache, mourvèdre, cinsault. Zone viticole principali: Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Hermitage.

cottura a vapore

Sistema di cottura che prevede l'utilizzo di un recipiente con poca acqua salata e/o aromatizzata, sul quale posare una griglia e, una volta che inizia a formarsi il vapore, vi si dispone il prodotto da cucinare e lo si copre. In questo modo si evita di disperdere le sostanze nell'acqua e, dato che il metodo di cottura è veloce, si possono mantenere meglio alcune vitamine dell'alimento più sensibili.

coupage

Termine francese corrispondente al concetto di "taglio", cioè miscelazione di più vini, mosti o acqueviti.

court-bouillon

Brodo vegetale acidulato, utilizzato per la cottura del pesce.

crema al burro o gateau

Crema pasticcera con aggiunta di burro e liquori.

crema chantilly

Crema pasticcera alla quale viene aggiunta panna montata.

crema pasticcera

Latte, tuorli d'uovo, zucchero, farina o amido e vaniglia.

crémant

Termine che fino al 31 agosto 1994 indicava gli Champagne elaborati in modo da sviluppare meno anidride carbonica, quindi con una spuma meno accentuata e una pressione di circa 3-4,5 atmosfere invece di 5-6 atm. In seguito, in Francia, il termine è stato consentito solo per i vini a denominazione (Crémant de Bourgogne, Crémant d'Alsace, Crémant de Bordeaux ecc.). In Italia, fino a quella data, ne era consentito l'utilizzo per gli spumanti della Franciacorta, sostituito poi con il termine "satèn".

Crème de cassis

E' ottenuta per macerazione del ribes in alcol etilico, con aggiunta di sciroppo, in modo che il prodotto finale contenga almeno 400 grammi di zucchero per litro. Viene utilizzato come aperitivo, diluito con vino. In Bourgogne, regione di origine, viene diluito con l'**Aligoté**, dando origine al famoso cocktail Kir, mentre in altre zone si usa il **Muscadet**. Viene diluito anche con Champagne. Come digestivo viene servito a temperatura ambiente o con ghiaccio.

cremortartaro

Vedi **tartrati**.



Erba aromatica di cui esistono tre specie: il crescione inglese o comune, il crescione d'acqua e il crescione dei prati. Se ne utilizzano le foglie, dall'aroma piccante e aspro per insaporire insalate e burro aromatizzato, minestre e zuppe di patate.

crezione

criomacerazione

cristallino

Cromatografia



crostacei

cru

CSC

cultivar



cumino dei prati



cumino nero



Curaçao



curcuma



curry

cuticola

cuvée

damigiana



debouage

Tecnica di macerazione che consiste nel raffreddare il mosto, ottenuto tramite pigia-diraspatura, tra 5 e 8 °C per 10-24 ore. Durante la macerazione a bassa temperatura, le bucce cedono molte sostanze odorose aromatiche e pochi polifenoli, mentre sono inibiti gli enzimi. Si ottiene un vino ricco di aromi primari, povero di tannini e di colore.

Parametro che, nell'esame visivo dell'analisi organolettica, indica un vino presenta, oltre alla totale mancanza di particelle in sospensione, una sua particolare luminosità.

Metodo di analisi e identificazione dei componenti di una sostanza mediante separazione e dosaggio. Diversi i procedimenti utilizzabili: cromatografia su ghiaccio o colonna, in fase gassosa, di ripartizione su strato sottile o su carta.

Sono artropodi con esoscheletro a segmenti formato da chitina; si classificano in: Macruri (addome lungo e pinna caudale a forma di ventaglio: aragosta, astice, gambero, scampo); Brachiuri (addome corto e ripiegato: Grancevole); Stomatopodi (hanno due appendici sulla bocca, costituite da un articolo mobile dentato simile ad una lama di coltello: pannocchie).

Termine francese, utilizzato ormai anche in Italia, che indica un terreno viticolo particolarmente vocato; spesso è sinonimo di "vigna". In Francia la prima designazione di cru risale al 1855, per i vini della zona di Bordeaux.

Acronimo di "capacità di scambio cationico", vale a dire la somma dei cationi scambiabili da parte del terreno, espressa in milliequivalenti per cento grammi di materiale. Nella chimica del suolo la capacità di scambio, cioè la capacità di trattenere e rilasciare ioni fondamentali per la nutrizione delle piante come calcio, potassio e magnesio, è uno degli indici per valutare la fertilità del terreno.

Termine botanico sinonimo di vitigno o varietà.

Spezie proveniente dalle zone orientali del Mediterraneo i cui frutti essiccati vengono utilizzati per aromatizzare pane e dolci. Si utilizza anche per preparare distillati e liquori come il Kümmel.

E' il vero cumino, più penetrante ed aggressivo, tipico della cucina messicana.

Liquore che prende il nome dall'omonima isola delle Piccole Antille, ottenuto per infusione di fiori e scorze di arancia amara. I primi a produrlo furono gli Olandesi. Ce ne sono di vari tipi: incolori o variamente colorati, come il Blue e il Green Curaçao, ideali per la preparazione di cocktail. La gradazione si aggira intorno al 35% vol. Si producono anche Curaçao secchi, con gradazione che raggiunge il 40% vol., come i Dry Orange Curaçao e il Triple-sec, bianco paglierino, più secco e fine.

Si ottiene dalla macinazione di rizomi essiccati, che producono una polvere gialla utilizzata sia come spezie vera e propria sia per le proprietà coloranti.

Miscela di colore giallo di diverse spezie tra cui la curcuma, il coriandolo, il pepe, il cumino nero, la noce moscata, lo zafferano, lo zenzero, il tamarindo, la cannella e la senape. Esiste in tre versioni: mild (leggero), il più diffuso in Italia; hot (piccante) e very hot (molto piccante). E' tipico ingrediente della salsa per accompagnare crostacei alla griglia serviti con riso pilaf.

Deposito impermeabile della parete esterna delle cellule dell'epidermide di foglie, germogli e bacche, che ha lo scopo di proteggere gli organi dalla perdita di acqua per traspirazione. E' costituita da pellicole di cera immerse in una sostanza polimerica detta cutina. Le cere che si depositano, ad esempio sugli acini d'uva, costituiscono la **pruina**.

Termine francese utilizzato per lo Champagne con tre diversi significati:

- mosto ottenuto dalla prima spremitura delle uve;
- assemblaggio di vini base (per la produzione dello spumante) provenienti da vigneti e annate diversi;
- Champagne di maggior prestigio.

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

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



decantazione

Operazione mediante la quale il vino viene versato in una apposita caraffa detta "decanter", facendolo scorrere lungo le pareti di vetro. Generalmente lo scopo di questo procedimento è quello di dare una buona ossigenazione al vino, per aprirne i profumi ed, eventualmente per lasciare eventuali sedimenti, osservati con l'aiuto di una candela durante la mescolta, nella bottiglia. La decantazione è comunque sconsigliabile nel caso di vini eccessivamente invecchiati, poiché i loro profumi diventerebbero evanescenti e l'esposizione all'aria potrebbe essere comunque traumatica.



decanter

Termine inglese che significa "caraffa", che indica il recipiente in vetro o cristallo utilizzato per la decantazione e il servizio dei vini invecchiati. Ha diverse forme, in alcuni casi è provvisto di colino per facilitare una discesa "morbida" del vino.

De.C.O.

Denominazione Comunale di Origine. Marchio istituito per la difesa e la promozione delle colture e culture territoriali. Attraverso lo strumento regolamentare i Comuni possono tutelare e valorizzare prodotti non denominati e a rischio di estinzione, nonché assumere iniziative volte a sostenere interventi socio-culturali ai fini della valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali. Per avere accesso al registro speciale e alla denominazione di origine comunale bisogna presentare la relativa richiesta al Comune, con una documentazione che attesti con precisione le caratteristiche di ogni prodotto e la sua area di produzione. Il contrassegno viene concesso dopo esame dell'istanza da un'apposita commissione di valutazione (dove sono di norma rappresentati gli esperti del settore agro-alimentare e gli operatori in forma singola o associata) e previa iscrizione nel relativo registro comunale. La commissione approva anche i disciplinari di produzione, che sono vincolanti per la concessione della De.CO.

decolorazione

Pratica artificiale ammessa per legge, effettuata tipicamente tramite carboni attivi, che rende il colore di un vino bianco più chiaro. Corregge palesi difetti di colorazione (ad esempio per macerazione sulle bucce mal attuata) o schiarisce un vino di uve rosse vinificate in bianco o semplicemente risponde a tendenze della domanda che chiede bianchi chiarissimi, quasi incolore.

defecazione

Pratica utilizzata prima della fermentazione alcolica per eliminare le fecce dal mosto. La defecazione statica prevede di aggiungere al mosto anidride solforosa per bloccare la fermentazione, e poi lasciare sedimentare il mosto per almeno 12 ore a circa 10 °C. In questo modo le fecce precipitano sul fondo del serbatoio, consentendo di separarle dal mosto illimpidito. Per accelerare il processo vengono spesso utilizzati enzimi pectolitici quali la bentonite, la silice, la gelatina e la caseina. La defecazione dinamica può essere utilizzata con l'apporto di differenti tecniche, fra cui la **filtrazione**, la **centrifugazione** e la **flottazione**. La defecazione dinamica ha tempi di lavorazione decisamente più brevi di quella statica.



degorgement

Eliminazione delle fecce raccolte nella **bidule**, cercando di perdere meno vino e anidride carbonica possibile. Oggi si usa il sistema "à la glace" (si pone la bottiglia in una cella frigorifera a 0 °C e si immerge il collo in una soluzione refrigerante a -25 °C per pochi minuti, per far congelare la parte del tappo contenente le fecce; a questo punto si rimette in posizione normale la bottiglia e si procede alla stappatura, favorita dalla sovrappressione (**metodo Champenois**)).

degustazione

Vedi **scheda di degustazione**.

demi-sec

Champagne o spumante il cui residuo zuccherino è compreso tra 33 e 50 g/l.

densimetro

Vedi **Babo**.

densità di impianto

Corrisponde al numero di piante coltivate per ettaro. Può variare enormemente, in base al tipo di vitigno e di sistema di allevamento: si può considerare alta quando supera le 5.000 piante/Ha, media tra le 3.000 e le 5.000 piante, bassa sotto le 3.000.

deposito

Nei vini identifica l'insieme delle sostanze (sali dell'acido tartarico, polifenoli, proteine) che, in seguito a **precipitazione**, si trovano sul fondo o sulle pareti del recipiente contenente il vino.

diacetile

Composto chimico organico volatile, derivato dal metabolismo dei **lieviti** durante la fermentazione alcolica e dei **batteri lattici** durante la **fermentazione malolattica**. Il diacetile è presente nel vino in quantità di 0,3 mg/l o fino a 2 mg/l se il vino ha subito la fermentazione malolattica. In questo caso è possibile percepire nel bouquet, un leggero sentore di burro e noce. Le ultime ricerche stanno mettendo in luce la possibilità di ottenere risultati positivi anche con il diradamento chimico, intervenendo durante la fioritura o l'allegagione, utilizzando etilene per ridurre il numero dei fiori e, di conseguenza, ottenere grappoli meno compatti.

dipsomania

Patologia che si manifesta con impulsi irresistibili a ingerire smodatamente bevande alcoliche.

diradamento

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



diraspatrice

Macchina che separa gli acini dell'uva dai raspi, ovvero dalla parte legnosa. Quest'operazione è ormai utilizzata dalla quasi totalità dei produttori vinicoli, in quanto eliminando i raspi si evita di trasferire al vino profumi e sapori erbacei e astringenti.

diraspatura

Eliminazione dei raspi prima o dopo la pigiatura delle uve a seconda del macchinario usato. Lo scopo della diraspatura (meglio se anticipata) è quello di ottenere vini più morbidi e meno astringenti (il rasoio contiene una notevole quantità di tannini grossolani), con una gradazione leggermente più elevata e una maggiore colorazione (nel rasoio è presente una buona percentuale di acqua). Inoltre con la diraspatura si ottiene una miglior proporzione tra parti solide e liquide del mosto, una diminuzione del volume (i raspi rappresentano dal 3 al 6% del peso della vendemmia), una fermentazione più lenta, un più debole innalzamento di temperatura, in quanto i raspi aumentano la superficie di ossigenazione del mosto e attivano la fermentazione. Questa pratica ha come svantaggio, soprattutto per quanto riguarda la vinificazione in bianco, nella quale il mosto

fresco ha una consistenza vischiosa, di rendere più difficile la torchiatura delle vinacce, in quanto i raspi svolgerebbero un ruolo di drenaggio.



diraspa-pigiatrice

Macchina che si distingue dalla **pigia-diraspatrice** per il fatto che i raspi vengono separati dall'uva prima che questa venga pigiata.

disacidificazione

Processo naturale o artificiale mirato a ridurre il livello di **acidità** del vino. La disacidificazione naturale avviene per merito dei **batteri lattici**, durante la **fermentazione malolattica** e, se questa non dovesse bastare allo scopo, si ricorre a quella artificiale, che consiste nella trasformazione in sali insolubili di una frazione degli acidi del vino, aggiungendo tartrato neutro di potassio.

disarmonico

Si dice di vino nel quale uno o più componenti sono presenti in eccesso o troppo carenti, con conseguente perdita di equilibrio gusto-olfattivo.

diserbanti

Vedi **erbicidi**.



disseccamento del rachide

Fenomeno che causa la morte dei tessuti del **rachide** e, di conseguenza, la mancata maturazione degli acini dopo l'**invaiaatura**. Se il fenomeno si manifesta in forma diffusa, la produzione si riduce drasticamente e qualitativamente. Nella maggior parte dei casi, il disseccamento riguarda le punte dei grappoli e i racimoli (cioè sulle ali dei grappoli e sulle punte) e pedicelli. Le cause possono essere numerose: squilibri ormonali durante l'**allegagione**, osmotici durante la maturazione degli acini e nutrizionali per carenza di microelementi. Da recenti analisi rilevate sui terreni di piante colpite dalla malattia, sono stati riscontrati eccessi di potassio e carenza di calcio e magnesio.

distanza di impianto

E' la lunghezza che intercorre tra un filare e quello successivo (distanza tra file) e tra una pianta e l'altra (distanza sulla fila). Il rapporto tra distanza sulla fila e tra le file determina la **densità di impianto**.

E' la quarta fase della preparazione del whisky di malto. La distillazione consiste sostanzialmente nel convertire un liquido in vapore e quindi far condensare quest'ultimo in modo da avere di nuovo un liquido. Il whisky scozzese di malto delle Highlands era ed è tuttora distillato in alambicchi di rame a forma di pera, i pot still. Di questi, ogni distilleria deve possederne almeno due: uno, il wash still, in genere dal collo più grosso, per la prima distillazione, quella appunto del wash, da cui si ottengono i low wines, i bassi vini, e l'altro, il low wines still, per la seconda distillazione, quella dello spirito impuro e diluito dei bassi vini, dalla quale si ottiene il whisky.

distillazione (whisky di malto)

Il liquido viene riscaldato fino a farlo evaporare, il vapore sale per il collo dell'alambicco e quindi riscalda attraverso la serpentina, dove la bassa temperatura prodotta dall'acqua fredda in cui è immersa lo fa di nuovo condensare in liquido. Il distillato del wash, prima di riversarsi nel cassone dei bassi vini e da qui proseguire per l'alambicco dei medesimi per esservi ridistillato, passa nella spirit safe, la cassaforte dello spirito. Da questa cassaforte passa anche il distillato dei bassi vini, e fino a quando esso non ha perso tutte le impurità e non è diventato vero whisky non viene immesso nello spirit receiver, il cassone dello spirito. Come i primi fiotti del distillato, i foreshots, anche gli ultimi, i feints, cioè quelli fasulli, sono pieni di impurità e vengono perciò avviati in un cassone apposito, il feints receiver, per essere ridistillati con i bassi vini e con i foreshots nella successiva lavorazione.

Il responsabile della distillazione (stillman), sulla base di determinate prove, decide quando quello che viene fuori dall'alambicco dei bassi vini è un distillato corretto. Se aggiungendo acqua a un foreshot limpido, questo diventa torbido, vuol dire che ancora non ci siamo. Quando invece, aggiungendovi acqua, esso resta limpido, significa che quello che viene giù è vero whisky. La spirit safe attraverso la quale viene fatto passare il distillato è un specie di grosso sarcofago di ottone con le pareti di vetro. Essa è fatta in modo che, girando apposite chiavette, lo stillman può far passare lo spirito in un recipiente munito di uno strumento per la misurazione del peso specifico, oppure diluirlo con una certa dose di acqua distillata. E' opportuno che queste operazioni si svolgano sotto vetro e che lo spirito non sia a portata di mano per l'assaggio diretto in quanto il funzionario della dogana è responsabile del controllo e della custodia della quantità di spirito prodotta. Sempre all'esterno della cassaforte, una manovella permette di far passare il whisky ritenuto buono nell'apposito cassone. Tutto quello che non è giudicato tale, e cioè i foreshots e i feints, viene avviato nel cassone dei bassi vini e dei feints e ridistillato.

D.O.C.

Per Denominazione di Origine Controllata dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata. I vini prodotti presentano precise caratteristiche qualitative e devono sottostare ai disciplinari di produzione.

D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita, prevista per i vini di particolare pregio e notorietà, anche in campo internazionale, il cui disciplinare di produzione risulta particolarmente severo.

doge

Ciascuna delle assicelle di legno che compongono le botti.

dolce

Si dice di vino il cui grado zuccherino residuo è molto elevato, superiore a 45 g/l, ottenuto con una incompleta **fermentazione alcolica**.

dominanza apicale

Fenomeno per cui un **meristema** apicale influenza i meristemi secondari (ascellari) inibendone la crescita: le gemme laterali di un germoglio non si sviluppano se la gemma apicale, cioè terminale, è in attiva crescita. Attraverso la cimatura (potatura verde) l'apice può essere rimosso e le gemme laterali riprendono a svilupparsi dando luogo ai germogli laterali (femminelle). La cessazione della crescita del germoglio apicale è legata all'entrata in **dormienza** delle gemme.

D.O.P

Denominazione di Origine Protetta. Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli e alimentari la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in un'area geografica determinata e le cui qualità o caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei suoi fattori naturali e umani.

Doppio spacco inglese Tipo di innesto adottato nell'Italia centro-settentrionale, per preparare la barbatella bimembre (varietà +

(omega)	portinnesto). Al contrario del sistema alla maiorchina (vedi), si prepara prima di piantare la vite americana (vitis riparia, vitis berlandieri ecc.).
dormienza	Stato fisiologico in cui una gemma non si sviluppa in un germoglio. Nella vite può avvenire per: inibizione , conseguenza del fenomeno della dominanza apicale , che coinvolge la gemma dalla sua formazione fino a tutto il periodo di crescita dei germogli; endodormienza , che avviene per accumulo di inibitori della crescita (gemma e tralcio), provocata dall'acido abscissico); ecodormienza , che è lo stato in cui si trovano le gemme dopo l'endodormienza.
D.O.S.	Denominazione di Origine Semplice. Fu istituita con il DPR 930 del 12 luglio 1963 ed era attribuita ai "vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione, vinificati secondo gli usi locali, leali e costanti delle zone stesse". E' stata sostituita nel 1992 con la I.G.T.
dosé	Termine francese che significa "dosato". Riguarda gli Champagne e i vini spumanti a cui è stata aggiunta la liqueur d'expédition .
	Erba aromatica, le cui foglie vengono utilizzate sia fresche, per aromatizzare pesce o pollo, sia essiccate per la preparazione di sottaceti e salse. E' utilizzata anche per ottenere olio e aceto aromatici.
dragoncello o estragone	
	Liquore a base di Scotch Whisky, miele di brughiera (erica) e di erbe, molto morbido, avvolgente e gradevole. Ha un grado alcolico di 40% vol. e viene servito a fine pasto, soprattutto a temperatura ambiente.
Drambuie	
drenaggio	Proprietà di un terreno di espellere l'acqua interstiziale in eccesso. La capacità drenante dipende da numerosi fattori: la permeabilità del terreno, la profondità della falda freatica e le caratteristiche degli strati di suolo o orizzonti .
dry	Termine inglese che significa "secco", usato per indicare spumanti e vermouth in cui il residuo zuccherino non è percepibile al gusto (al di sotto di 0,4 g/l).
	Forma di allevamento ideata in California, simile al G.D.C. , dal quale differisce perché al posto dei due cordoni permanenti è caratterizzata da capi fruttiferi rinnovabili annualmente con la stessa tecnica del Guyot .
duplex	
ebullimetro	Strumento utilizzato per misurare il grado alcolico nei vini, confrontandone il grado di ebollizione con quello dell'acqua distillata. Può essere elettrico o funzionare ad alcol o gas (tipo Salleron verticale). Il tipo Mallingand è costituito da un termometro e da una caldaia unica, che riscalda il vino con fiamma a spirito o a gas e fornisce direttamente il grado alcolico su una scala graduata. Il procedimento fornisce risultati approssimati per cui non è considerato un metodo ufficiale.
	Classificazione di animali di diverso aspetto ma con caratteristiche comuni: crinoidi (gigli di mare), stelle, ricci, oloturie, ofiure: echinoderma significa "pelle spinosa". Questi animali hanno in genere uno scheletro esterno (esoscheletro) sotto la "pelle" (derma) calcareo e ricoperto di aculei o spine. La simmetria degli individui adulti è "raggiata", cioè il corpo degli echinodermi potrebbe essere suddiviso in "spicchi" uguali. Hanno un sistema o apparato acquifero, un idroscheletro formato da diversi canali pieni di liquido; tale sistema svolge diverse funzioni: movimento (attraverso i pedicelli), respirazione e alimentazione.
echinodermi	
edelzwicker	Nome generico usato in Alsazia per indicare i vini composti da più uve.
edulcorante	Sostanza dolcificante che viene utilizzata per conferire sapore dolce al vino secco; viene utilizzata nelle operazioni di zuccheraggio .
Eiswein	Vino di Qualità prodotto in Germania e Austria. Fa parte dei "Qualitätswein mit Prädikat" e rappresenta la massima espressione qualitativa. Si tratta di un vino rarissimo, che si ottiene solo quando le difficili condizioni climatiche lo consentono; ha le stesse caratteristiche del Trockenbeerenauslese (vedi), ma si differenzia per il fatto che le uve vengono vendemmiate ghiacciate (a -7 °C), per ottenere la massima concentrazione di acidità e morbidezza. Non è ammessa aggiunta di zucchero. Ha una gradazione tra 15,3-18,1%.
elegante	Vino caratterizzato da finezza e armonia.
elevazione del vino	Indica il processo di maturazione del vino quando questo avviene in legno, in particolare in barrique . Il termine deriva dal francese éleveur, allevatore, colui che provvede alla maturazione del vino.
eluviazione	Vedi processi pedogenetici .
empireumatico	Il profumo empireumatico è una classe trasversale a diverse famiglie aromatiche (gli odori di affumicato, di legni e frutti secchi tostati, di caffè torrefatto, di catrame, ecc); di fatto è un odore emesso da sostanze organiche sottoposte a riscaldamento: queste tendono a carbonizzare, cioè a trasformare la propria struttura molecolare in carbone, con perdita di acqua e di sostanze volatili.
emulsionare	Sbattere insieme alcuni alimenti, grassi e acquosi, al fine di farli addensare.
enobarometro di Houdart	Strumento che consente di determinare con metodo indiretto l'estratto secco in un vino. E' composto da un densimetro, un areometro, un termometro a mercurio e un cilindro graduato. Mediante il densimetro si misura la densità del vino, posto nel cilindro graduato a 15 °C, con l'areometro si rileva il grado alcolico del distillato alla stessa temperatura, controllata con il termometro a mercurio. Infine, ottenuti densità e grado alcolico, l'estratto secco si ricava con la formula di Tobarie o ricorrendo alle tavole di Decillis.

enologia

La scienza che studia ed elabora tutti i processi legati al vino: composizione, trasformazione, vinificazione, stabilizzazione, affinamento. Il termine deriva dal greco oinos (vino) e logos (parola).

enologo

Figura professionale, riconosciuta in Italia dal 1991, che ha la responsabilità di curare tutte le operazioni di produzione, dalla coltivazione all'imbottigliamento del vino. Attualmente, per diventare enologo, occorre frequentare un corso di laurea triennale in viticoltura ed enologia. Può dirigere, amministrare o semplicemente prestare la propria consulenza ad aziende, enti e consorzi, sulla scelta delle varietà, del tipo di impianti, degli strumenti necessari al controllo degli aspetti fito-sanitari. Si occupa di effettuare analisi microbiologiche, enochimiche e organolettiche sui vini. E' spesso affiancato da un **agronomo**.



enopolio

E' l'insieme dei locali ove avviene la vinificazione, cioè la trasformazione dell'uva in vino; è sinonimo delle cantine industriali.



enoteca

Il locale predisposto alla vendita al dettaglio e spesso anche alla mescolta del vino e di prodotti correlati. Nei locali predisposti alla mescolta è sempre più frequente il servizio di cucina fredda o calda (ad esempio il cosiddetto wine bar), a volte accompagnato anche da musica.

enotecnico

Diplomato nell'Istituto tecnico agrario, è specializzato in viticoltura ed enologia. Prima del 1991 era l'unica qualifica esistente nel settore.

enzimi

Proteine che aumentano la velocità delle reazioni chimiche. Possono determinare l'ossidazione di diverse sostanze, risultando dannosi (polifenolossidasi, laccasi), oppure demolire le pectine, rendendo il mosto più limpido (pectinmetilesterasi), o ancora degradare le proteine liberando aminoacidi e peptidi (proteasi).

epidermide

In campo agronomico, è il tessuto che riveste gli organi erbacei (foglie e germogli). E' costituita da uno strato di cellule appiattite con parete esterna ricoperta da **cuticola**. Negli organi erbacei l'epidermide è dotata di stomi, sulle foglie può essere provvista di peli (tricomi). L'epidermide delle radici a struttura primaria si chiama rizoderma, mentre negli organi lignificati (tralci, radici) è rappresentata dal **sughero**. Nel frutto prende il nome di esocarpo.

equilibrato

Si dice di un vino in cui i vari elementi costitutivi sono presenti in giuste proporzioni. Nell'esame gustativo è rappresentato dall'equilibrio fra le componenti morbide (zuccheri, alcoli e polialcoli) e quelle che esprimono durezza (acidi, tannini, sali minerali).



erba cipollina

Dalle foglie filiformi, ha profumo e sapore simili a quello della cipolla, ma più delicati. E' ottima usata fresca per insalate, salse, omelette e formaggi freschi; usata secca è adatta per minestre e sughi.

erbaceo

Vino che, dall'esame organolettico, presenta evidenti sensazioni erbacee, che possono essere dovute a caratteristiche tipiche del vitigno o a una maturazione incompleta dello stesso.

erbicidi

Prodotti chimici di sintesi impiegati per controllare le erbe infestanti. Sono detti residuali se usati come prevenzione o abbattenti se utilizzati quando le erbe infestanti sono già presenti. Normalmente, nei vigneti, gli erbicidi vengono applicati sulla fascia di terreno a ridosso delle piante.

erosione

Progressiva asportazione di suolo provocata da fenomeni atmosferici, quali la pioggia, il vento, il gelo e il disgelo. Ma anche l'uomo può causare l'erosione attraverso la lavorazione del terreno, come nel caso del **ritocchino**, oppure può limitarla utilizzando l'**inerbimento**.



esame organolettico

Vedi **scheda di degustazione**.



escoriosi

Malattia che colpisce la vite (Phomopsis viticola) a causa dell'attacco di funghi. I tralci colpiti presentano, nei primi internodi basali, delle escoriazioni e fessurazioni più o meno profonde e talvolta un imbianchimento della corteccia. Le foglie presentano macchie necrotiche con aloni giallastri. Gli acini possono esserne colpiti solo a partire dall'**invaiaitura**.

esposizione

In viticoltura è la direzione in cui sono orientati i vigneti in pendenza rispetto ai punti cardinali. Le esposizioni migliori sono quelle orientate a sud e ovest, ideali per la produzione di vini rossi. Le esposizioni a nord e est sono meno soleggiate, per questo motivo sono spesso preferite nelle regioni più calde e aride per la produzione di vini bianchi aromatici e con un buon grado di acidità.

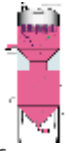


espresso

E' la bevanda, tipicamente italiana, da servire in tazza, ottenuta facendo attraversare la polvere di caffè da acqua calda sottoposta ad idonea pressione. Il caffè per la preparazione dell'espresso non deve contenere additivi o aromatizzanti e deve essere esente da acqua aggiunta artificialmente. Dal 24 settembre 1999 è provvisto di una rigorosa certificazione secondo la quale deve essere ottenuto da una miscela di grani tostati di diversa origine, macinati dall'operatore al momento della preparazione e trattati in macchina in modo tale che la bevanda abbia una determinata fisionomia organolettica, delineata secondo le regole scientifiche dell'analisi sensoriale e controllata attraverso le medesime.

esteri	Composti chimici organici presenti in quantità variabile nel vino. Sono frutto della combinazione fra acidi e alcoli e arricchiscono il bouquet di profumi nel vino. Il formiato di etile, ad esempio, dà il profumo di formica o di prugna secca; gli acetati di metile e di etile conferiscono profumo di mela; l'acetato di isoamile di banana, ecc.
estratto secco	La parte solida, ovvero l'insieme delle sostanze che restano nel vino dopo aver fatto evaporare acqua, alcol e acido acetico, cioè tutti i composti volatili. L'estratto secco si misura in g/l ed è maggiormente elevato nei vini corposi e strutturati.
estrazione dell'olio di oliva	Può avvenire per pressione, per centrifugazione o per percolazione.
etanolo	E' una sostanza dotata di proprietà igroscopiche, tende cioè ad assorbire acqua, da qui la sensazione di "asciutto" e di pseudocalore che si avverte in bocca. E' sinonimo di alcol etilico .
etereo	E' il caratteristico sentore alcolico e pungente dei vini invecchiati, dovuto alla presenza di eteri, esteri e acetali.
eteri	Composti organici presenti in quantità variabile nel vino. Sono frutto della combinazione di uguali o differenti molecole di alcol che si formano durante le fasi di invecchiamento del vino, per effetto della progressiva evaporazione dell'acqua, e che ne arricchiscono il bouquet.
 etichetta	E' la carta d'identità del vino, indispensabile per consentire al consumatore di conoscere il prodotto che intende acquistare. Sull'etichetta, secondo la tipologia e la classificazione del vino, vengono fornite differenti informazioni, fra cui il nome del vino, la denominazione (Doc, Docg, Igt, Vino da tavola, VSQPRD ecc.), il colore, l'annata se obbligatoria, l'azienda produttrice e imbottigliatrice, la zona di produzione, il grado alcolico.
etilene	Composto organico appartenente al gruppo degli idrocarburi insaturi. Nella vite non è presente negli acini e una sua applicazione può incrementare la concentrazione di antociani . Può essere utilizzato anche durante la fioritura, per indurre la caduta dei fiori e quindi ottenere un' allegagione ridotta.
ettaro	Unità di misura della superficie agraria. Corrisponde a 10.000 metri quadrati ed è indicato con il simbolo ha.
ettolitro	Unità di misura molto utilizzata in enologia perché compatibile con le capacità delle botti e delle masse di vino che vengono trasportate o lavorate in una sola volta. Corrisponde a 100 litri ed è indicata con il simbolo hl.
 eutipiosi	Malattia causata dal fungo Eutypa lata che provoca necrosi nei tralci e nei ceppi delle viti, mentre all'esterno i germogli si presentano poco vigorosi, con internodi corti e foglie deformate e più piccole del normale. I grappoli si presentano quasi normali fino alla fioritura, poi subiscono una forte colatura e tendono a seccare. L'infezione è facilitata in presenza di piogge seguite da temperature miti. Non esistono viti immuni da questa malattia. Il rimedio consiste nell'eliminazione delle parti colpite con il fuoco e la disinfezione delle grosse ferite nel periodo del riposo vegetativo. E' conosciuta anche come "Piede nero".
evanescente	Vino spumante il cui perlage è caratterizzato da scarsa persistenza.
evaporazione	Passaggio di una sostanza dallo stato liquido a quello gassoso, sotto forma di vapore. In enologia si utilizza come tecnica per concentrare il mosto, mediante evaporazione sotto vuoto a temperatura controllata (25-30 °C) per evitare la degradazione dei componenti termosensibili.
evapotraspirazione	E' l'insieme dei processi di evaporazione dell'acqua dal terreno e di cessione all'atmosfera di vapore acqueo che le piante svolgono attraverso gli stomi delle foglie.
éventé	Termine francese che sta ad indicare un vino che ha oltrepassato il suo apice qualitativo e ha, quindi, iniziato il suo processo di decadimento.
falda acquifera	La parte del sottosuolo costituita da sedimenti quali sabbia e ghiaia, o da rocce vive, porose e permeabili, impregnata d'acqua. Si divide in falda freatica (superficiale) e falda confinata (profonda). La falda freatica è limitata da uno strato di rocce impermeabili, spesso argilla; secondo la quantità di acque di infiltrazione che confluiscono nella falda, l'altezza raggiunta dall'acqua all'interno dello strato poroso determina la superficie di falda. La falda freatica alimenta le sorgenti e i pozzi. La falda confinata è compresa tra due strati impermeabili denominati letto (inferiore) e tetto (superiore). Se la pressione esercitata sull'acqua imprigionata tra i due strati è sufficiente a perforare lo strato superiore, provocando la formazione di acque zampillanti, dà vita al cosiddetto pozzo artesiano.
fallanze	Rappresenta la perdita di piante in un vigneto, provocata da gelate primaverili o periodi di siccità prolungata, malattie fungine e virali o dagli urti accidentali causati dalle macchine che operano in vigna. Viene indicata con un numero o una percentuale. In caso di nuovi impianti è, spesso, previsto un risarcimento in base alla percentuale di piante morte o malate.
fausset	Termine francese che indica il piolo in legno a forma leggermente conica utilizzato per richiudere il foro di spillatura praticato nella parte bassa di una botte.
fecce	Deposito di materiale vegetale solidificato (lieviti e batteri), che sedimenta sul fondo dei recipienti di lavorazione del vino dopo la fermentazione, durante l' affinamento e nello stoccaggio. Le fecce, che si formano durante la pigiatura e la pressatura, vanno eliminate perché renderebbero il mosto o il vino torbidi. La pratica più frequente per eliminarle è il travaso .
femminella	Germoglio anticipato, laterale al germoglio principale, che si sviluppa dalla gemma pronta, in modo più o meno pronunciato, secondo la vigoria della pianta. Dalle femminelle possono svilupparsi grappoli che fioriscono e maturano in un secondo tempo rispetto ai grappoli principali.
fenoli	Composti chimici organici contenuti nei vini e nei mosti. Sono altamente reattivi e con caratteristiche acide. In soluzione alcolica, i fenoli sono incolori, ma se ossidati rendono il vino giallognolo. Non hanno né odore né sapore, ma per azione di microrganismi possono dare origine a fenoli volatili che danno un caratteristico odore "animale". Da essi derivano i polifenoli e i flavonoidi .
fenologia	Disciplina botanica che studia i rapporti tra fattori climatici e manifestazioni stagionali di alcuni fenomeni della vita vegetale e animale. Il "ciclo fenologico della vite" è stato suddiviso in un numero di fasi più o meno numerose da autori diversi; il più noto è quello di Boggolini (1952), che prevede le seguenti fasi: riposo

invernale, germogliamento, grappoli visibili, fioritura, allegazione, invaiatura, maturazione e caduta delle foglie. La conoscenza del ciclo fenologico in una determinata zona viticola è determinante per stabilire quali varietà impiantare.



fermentatori

Recipienti utilizzati per contenere il mosto in fermentazione e consentire la macerazione delle bucce. Sono contenitori di diverse dimensioni e forme, costruiti in acciaio, cemento, legno e vetroresina. Si distinguono in vasche aperte e vasche chiuse (quelle a cappello sommerso utilizzano al loro interno dei graticci, quelle a cappello galleggiante necessitano di anidride carbonica), in fermentatori statici o dinamici, se sono dotati o meno al loro interno di organi in movimento.

fermentazione alcolica

Trasformazione, ad opera dei lieviti, degli zuccheri presenti nel mosto in alcol etilico, anidride carbonica ed energia (calore). La temperatura ideale per favorire questo processo è di 25-28 °C.

fermentazione di malto (whisky)

È la terza fase della preparazione del whisky di malto. Dall'underback il mosto viene fatto passare in un refrigerante e portato ad una temperatura di circa 20°C. Dal refrigerante esso passa negli wash-back, enormi tini capaci di contenere fino a 10.000 galloni e il cui numero varia a seconda della grandezza della distilleria, e qui assieme al mosto viene pompato il lievito ed ha subito inizio la fermentazione. Gli enzimi del lievito entrano in azione facendo sì che dal maltosio venga fuori il destrosio e poi convertendo quest'ultimo in alcol e anidride carbonica. È un processo violento e rumoroso. Dapprima compaiono le bolle che si gonfiano e scoppiano debolmente, ma poi l'attività del liquido si fa sempre più intensa. Lo sviluppo di anidride carbonica lo fa bollire con abbondante schiuma, e il brewer deve fare attenzione che non trabocchi. Gli wash-back non vengono per questo riempiti mai fino in cima, ma solo fino a circa un metro dall'orlo, in modo che il liquido bollendo non esca fuori. Alla fine del processo, che prende dalle 36 alle 40 ore, si ha un liquido chiaro, noto semplicemente come wash e costituito da acqua, lievito e un po' più del 5% di alcol, cioè circa 10 proof. Il wash, come la birra, è così un liquido fermentato ma non distillato.

fermentazione malolattica

Consiste nella trasformazione di una molecola di acido malico in una di acido lattico e una di anidride carbonica ad opera dei batteri. È molto utile nei vini rossi, perché gli dona caratteristiche di morbidezza, ma è sconsigliata nei vini bianchi che hanno bisogno di una maggiore acidità (viene fatta eccezione per quei vini bianchi di grande struttura e pregio, destinati a durare nel tempo).

fermentazione secondaria

Si effettua dopo la svinatura, dopo aver travasato il vino in un recipiente di affinamento/conservazione (p.es. la barrique).

fermentazione sommersa

Diaframmi forati tengono il cappello delle vinacce sotto il livello del liquido, per favorire un miglior contatto fra le parti del mosto in fermentazione.



fermentazione tumultuosa

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

ferretto

Suolo di antica formazione, dal colore rossastro per l'abbondante presenza di ferro. Poco fertile, non è adatto alla coltivazione della vite.

ferro

Elemento chimico fondamentale nel ciclo di sviluppo della vite, in quanto promotore della sintesi della **clorofilla** e dello sviluppo dei cloroplasti, gli organuli delle cellule vegetali in cui si forma la clorofilla. La presenza di ferro è importante anche nelle reazioni di ossidoriduzione, nei processi di fotosintesi e respirazione e nel metabolismo dei carboidrati. Carenze o difficoltà di assorbimento del ferro provocano nelle piante la clorosi ferrica, che si manifesta con l'ingiallimento delle foglie.

fertilità

Proprietà del suolo indispensabile per lo sviluppo della vegetazione e il buon esito dei raccolti. La fertilità è direttamente connessa a fattori fisici quali l'umidità e la temperatura, chimici per la presenza di sostanze nutritive e biologici (**humus**) del terreno. Può essere ripristinata o migliorata somministrando nel suolo correttivi o fertilizzanti, con adeguate pratiche colturali, lavori di **irrigazione** e drenaggio. Uno sfruttamento eccessivo del terreno, può portare ad un progressivo abbassamento della fertilità. Un punto di riferimento della fertilità in viticoltura è dato dal numero medio di **grappoli** che si originano da una **gemma**.

fiasco



fiasco

Recipiente simile al fiasco ma con la pancia appiattita. In Toscana è sinonimo di piccola damigiana senza manici, mentre in Veneto è analogo alla bottiglia.

field blend

Termine inglese che indica un vigneto coltivato con due o più vitigni, dai quali si otterrà poi un singolo vino.

filante o grassume

Deviazione della fermentazione malolattica, provocata da batteri lattici che, in presenza di residui zuccherini, si uniscono formando sostanze vischiose e mucillaginose. Il vino diventa oleoso e filante, il sapore fiacco e rancido, ma né il colore né l'odore subiscono alterazioni.

filare

Fila ordinata di viti, il cui orientamento determina la loro esposizione. La distanza tra due filari paralleli e tra due piante dello stesso filare, determina la **densità di impianto**, ovvero il numero di piante per ettaro.

fili

Insieme con i **pali**, provvedono al sostegno della vite allevata a spalliera o a tendone. Generalmente sono in ferro zincato, più economici di quelli in acciaio ma con maggiore facilità ad allungarsi nel tempo, con conseguente necessità periodica di tiraggi. I fili in materiale plastico sono i più economici ma assai meno durevoli.

fillette

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



fillossera

Insetto parassita della famiglia degli Phylloxeridae (*Phylloxera vastatrix*) che distrugge le radici della vite europea (*Vitis vinifera* e *sativa*) e l'apparato aereo nella vite americana (*Vitis rupestris*, *Vitis Berlandieri* e *Vitis riparia*). Per ovviare a questo grave problema si è adottata la tecnica dell'innesto della vite europea sulla vite americana, che non viene attaccata dalla fillossera alle radici. E' conosciuta anche come *Phylloxera vitifoliae*, anche se è ormai internazionalmente chiamata *Viteus vitifoliae*.

filtrato dolce

Mosto che ha subito varie filtrazioni con lo scopo di ritardare o impedire la fermentazione (i microrganismi che operano la fermentazione vengono trattenuti dai filtri).

filtrazione

Ha lo scopo di eliminare le particelle in sospensione e si definisce sgrossante se queste sono grossolane, brillantante se sono piccole, sterilizzante se si eliminano i microrganismi.

fine

Nell'esame olfattivo, si dice di un vino dal profumo gradevole, franco ed equilibrato, privo di difetti.



finocchio selvatico

Detto anche finocchiella, è una pianta erbacea con foglie a forma di piumette, tipica dei paesi mediterranei. E' molto utilizzato per aromatizzare zuppe e grigliate a base di pesce e crostacei, o piatti di agnello o capretto.

fiore

Parte della pianta che contiene gli organi della riproduzione. La vite coltivata (*Vitis vinifera sativa*) ha un fiore ermafrodita, che contiene sia gli organi maschili (stami) che quelli femminili (pistilli e carpelli).

Fiore Sardo

Vedi **Formaggi D.O.P.**

fioretta

Malattia del vino causata da lieviti del genere *Pichia*, *Candida* e *Hansenula*. Si manifesta soprattutto nei vini a bassa gradazione alcolica o provenienti da uve immature, spesso se il recipiente in cui è contenuto il vino non è colmo.

fioritura

Nella vite è rappresentata dal distacco della **caliptra** dal talamo florale, la deiscenza (apertura) delle antere e la secrezione del liquido stigmatico. Le condizioni ideali per la fioritura sono il clima caldo, asciutto e ventilato.



F.I.S.A.R.

Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. Fondata nel 1972, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato nel 2000. Organizza Corsi di Qualificazione Professionale per Sommelier, il cui programma è basato su tre corsi di diverso livello. La frequenza non è obbligatoria.

fitoalessina

Sostanza prodotta dalle piante in seguito a lesioni, infezioni fungine o stress dovuto a fattori fisici o climatici. Il compito delle fitoalessine è quello di impedire lo svilupparsi di microrganismi. Il **resveratrolo** è la più importante fitoalessina prodotta dalla vite.

fitoplasma

Microrganismo simile al batterio ma di dimensioni inferiori e sprovvisto di parete cellulare. Nella vite, un particolare fitoplasma trasmesso dalla cicalina, provoca la **flavescenza dorata**.

fitormone

Ormone vegetale capace di influenzare l'accrescimento delle piante. Fra i principali fitormoni: le **auxine**, le **gibberelline**, le **citochinine**, l'**etilene** e l'acido abscissico.



Flammeküche

Torta alsaziana preparata, come la pizza, con la pasta di pane, con cipolla, pancetta affumicata e panna.

flash-détente

Tecnica prefermentativa utilizzata nel Midi della Francia a partire dal 1995 e in qualche azienda italiana, che consiste nel riscaldare le uve appena pigiate, per poi trattarle sottovuoto. L'uva viene riscaldata a una temperatura di 75-80 °C, poi posta sottovuoto passando dalla pressione atmosferica di 1 atm a 50 millibar: per ogni kg di uva si liberano 3 metri cubi di vapore al secondo provocando un raffreddamento immediato della massa, con perdita per evaporazione del 7% di acqua. L'effetto congiunto del calore e della forte depressione provoca un indebolimento delle pareti cellulari degli acini, consentendo una migliore estrazione dei componenti della buccia. Nei vini così ottenuti si possono avere problemi di illimpidimento perché gli enzimi naturalmente presenti nelle uve vengono inattivati dalle alte temperature raggiunte nel processo; per questo motivo è utile aggiungere all'uva trattata una parte di uva pigiata tradizionalmente per avere un apporto enzimatico attivo.



flavescenza dorata

E' la malattia che sta maggiormente preoccupando i viticoltori; ancora oggi gli istituti fitosanitari sono impegnati in una strenua ricerca per trovare i giusti rimedi per combatterla, soprattutto preventivamente. Da alcuni è denominata anche "giallume", in Francia è stata descritta nel 1957. Attualmente è presente in molti vigneti della Francia sud-occidentale, nei Paesi balcanici, in Grecia, in Romania. In Italia, una delle regioni viticole più colpite è l'Oltrepò Pavese, dove è stata scoperta nel 1973, mentre nel Piemonte è stata individuata nel 1998 nella zona dei Colli Tortonesi. Ma la malattia ha una così vasta diffusione da essere oggetto di quarantena in tutto il territorio dell'Unione europea. Per lungo tempo si è creduto che fosse provocata da forme virali o dalla carenza di micro-elementi come il boro. Le ultime ricerche hanno attribuito le cause della flavescenza dorata principalmente all'insetto vettore cicadellide *Scaphoideus titanus*.

flavoni

Pigmenti di colore giallo presenti nelle bucce di tutte le uve. Danno il colore ai vini bianchi. Fanno parte dei polifenoli.

flavonoidi

Gruppo di composti organici derivati dai **fenoli**, di struttura chimica complessa. La loro presenza è superiore nei vini rossi. Fanno parte del gruppo gli **antociani**, i pigmenti responsabili del colore rosso dell'uva e del vino, i flavonoli, di colore giallo, presenti nelle bucce degli acini in percentuale diversa secondo il vitigno (ne fanno parte la quercetina, il camferolo e la miricetina), i flavanoli, che sono presenti nelle bucce quasi integralmente in forma polimerica (ne fanno parte le catechine, le epicatechine e le galocatechine). I flavonoidi hanno notevole reattività, evidenziata nei processi di **polimerizzazione** tra **antociani** e **tannini**.

flemma	Soluzione acquosa di alcoli, ricca di impurità volatili, frutto di distillazione soprattutto di un vino.
flocculazione	Processo fisico che determina l'agglomerazione dei colloidi presenti nel vino: le particelle disperse si aggregano costituendo masse sempre più grandi, che precipitano in forma di fiocchi. Per eliminare questi aggregati è necessario effettuare dei travasi .
floema	Tessuto conduttore vegetale che trasporta la linfa elaborata. Nella vite gli elementi che costituiscono il floema sono detti tubi cribrosi, composti da cellule allungate prive di nucleo, con le pareti trasversali perforate dalle cosiddette placche cribrose, che consentono le interconnessioni dei vasi contigui.
floreale	Nell'analisi sensoriale è riferito a quei vini che presentano un evidente sentore di fiori.
flottazione	In enologia è una tecnica utilizzata per la defecazione dei mosti bianchi. Si separa parte delle fecce presenti nel mosto attraverso una corrente di microbollicine prodotte con azoto o aria, che aderiscono alle particelle in sospensione. In questo modo si forma un composto schiumoso in parte solido, in parte gassoso, che tende a galleggiare sulla superficie del mosto, consentendone la rimozione.



flûte

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

flysh

Alternanze regolari di strati di arenaria in rilievo e di argilla rientranti in quanto soggetti a maggiore erosione. Queste formazioni detritiche sedimentarie sono caratteristiche delle Alpi e degli Appennini.



foglia

Organo della pianta inserito sul **fusto**, atto a svolgerne la fotosintesi clorofilliana e a garantirne la traspirazione emettendo acqua tramite evaporazione. Nella vite, la disposizione delle foglie sul fusto (fillotassi) è alterna (una foglia per nodo). Le differenti forme della foglia rappresentano uno dei principali metodi di riconoscimento dei vitigni. Possono essere cuneiformi, orbicolari o pentagonali, intere o divise da più lobi.

foglietta

Misura vinicola tipica delle osterie romane, corrispondente a 0,4557 litri, divenuta sinonimo di mezzo litro.

follatura

Consiste nel disperdere le vinacce affiorate in seno alla massa del mosto, mediante un bastone, detto appunto follatore (se il contenitore è particolarmente piccolo il cantiniere utilizza direttamente le mani). L'operazione è necessaria e va ripetuta più volte per evitare il pericolo di acetificazione. Nella vinificazione di grandi masse di uva, la follatura è preferibile effettuarla sfruttando l'azione dell'aria compressa per mezzo di aerofollatori, che faciliterà il moltiplicarsi dei lieviti, necessari ad una fermentazione ottimale. Le aerofollature vanno, però, effettuate con parsimonia per evitare rischi di ossidazione.

fondi di cottura

Sono i brodi, i grassi, l'acqua, il vino o loro combinazioni, con aggiunta di verdure, erbe aromatiche o spezie.

fondi di cucina

Sono le basi per preparare le salse. Il fondo bruno si ottiene dalle ossa e dai ritagli della carne di vitello, con aggiunta di carote, cipolle, sedano, aglio, alloro, timo, ecc. Il fondo bianco può essere di vitello, di pollame o di pesce, da cui derivano le rispettive vellutate.

fondù

Termine francese utilizzato per indicare un vino che abbia raggiunto la piena maturità; equivalente al nostro concetto di armonico (vedi).

fontina

Vedi **Formaggi D.O.P.**

FORMAGGI D.O.P.



Asiago - ce ne sono due tipi: Asiago d'Allevio, che a seconda della stagionatura può essere denominato mezzano (6 mesi), vecchio (12 mesi), stravecchio (18-24 mesi); Asiago pressato, a pasta semicotta, commercializzato dopo 20-40 giorni dalla produzione.



Bitto - prende il nome da un affluente dell'Adda ed è prodotto nella provincia di Sondrio, stagiona da 2-6 mesi fino a 3 anni ed è preparato con una miscela di latte di vacca e capra.



Bra - provincia di Cuneo, prodotto in due tipologie: da coltello, stagionato minimo 45 giorni e da grattugia, stagionato oltre 6 mesi.



Caciocavallo Silano - può essere dolce se stagionato fino a 2 mesi, piccante se stagionato più a lungo.



Canestrato Pugliese - da latte di pecora, pressato in cestelli caratteristici da cui ha preso il nome, stagionato da 2 a 10 mesi.



Casciotta di Urbino - prodotto miscelando il 70-80% di latte intero di pecora con il 20-30% di latte di vacca.



Castelmagno - della provincia di Cuneo, ricavato da latte vaccino e piccole quantità di latte di ovino parzialmente scremato; è erborinato.



Fiore Sardo - preparato con latte di pecora, specialmente nella zona di Macomer, se invecchiato fino a 3 mesi, si utilizza da tavola, altrimenti è ottimo da grattugia.



Fontina - prodotto tipico della Valle d'Aosta, deve maturare almeno 3 mesi prima di essere messo in commercio.



Formai de mut dell'Alta Val Brembana - prodotto nell'omonima valle, da latte vaccino intero, con stagionatura che varia da 45 giorni ad 1 anno.



Gorgonzola - prende il nome dall'omonima località in provincia di Milano ed è prodotto in Lombardia e Piemonte; la sua caratteristica principale è l'erborinatura dovuta alla presenza di muffe del genere *Penicillium*.



Grana Padano - prodotto nella Pianura Padana (province di Brescia, Cremona, Mantova, Piacenza e Vicenza) da latte di vacca, matura 1-2 anni.



Montasio - prodotto in Friuli V. Giulia e alto Veneto; da latte vaccino intero o parzialmente scremato, a stagionatura variabile.



Monte Veronese - prodotto solo d'estate, nella zona dei Monti Lessini, ottenuto da latte vaccino scremato proveniente da razza Pezzata Nera, ha un gusto particolarmente delicato.



Mozzarella di Bufala Campana - da latte intero di bufala, ha un peso variabile da 30 a oltre 600 grammi. Può essere sottoposto ad affumicatura e commercializzato come Mozzarella di Bufala affumicata o Provola di Bufala affumicata.



Murazzano - prodotto in Piemonte, nelle Langhe, da latte intero ovino o misto; matura 4-10 giorni ed ha, quindi, sapore delicato.



Parmigiano Reggiano - prodotto nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova e Bologna da latte parzialmente scremato per affioramento, si definisce "vecchio" se stagionato 1 anno, "stravecchio" se 2 o più; viene detto anche "vernengo" se prodotto da dicembre a marzo e "maggengo" se da aprile a novembre.



Pecorino Romano - prodotto nel Lazio e in Sardegna da latte di pecora intero; si fabbrica tra novembre e giugno, se stagiona fino a 8 mesi si consuma da tavola, altrimenti da grattugia.



Pecorino Sardo - da latte intero di pecora, è dolce e aromatico se matura fino a 3 mesi, piccante se la stagionatura supera gli 8 mesi.



Pecorino Siciliano - prodotto tra ottobre e giugno con latte intero di pecora, stagiona almeno 3 mesi, ha sapore piccante.



Pecorino Toscano - prodotto da settembre a giugno, piccante e saporito, a seconda della maturazione può essere da tavola o da grattugia.



Provolone Valpadana - ha forme variabili (cilindrica, a pera, a salame ecc.) ed è prodotto in due versioni, una dolce e una piccante (ottenuta con caglio di capretto).



Quartirollo Lombardo - da latte vaccino, è caratterizzato da una parte centrale leggermente gessosa e più consistente.



Ragusano - prodotto tutto l'anno nelle province di Ragusa e Siracusa con latte vaccino intero. Può subire varie stagionature ed essere affumicato.



Raschera - della zona di Cuneo, da latte vaccino ed eventuali aggiunte di latte caprino e ovino parzialmente scremato; stagionatura da 30 gg. a 3 mesi; può avere gusto amarognolo.



Robiola di Roccaverano - prodotto in provincia di Asti e Alessandria, con al massimo l'85% di latte di vacca e, per il restante, di capra o pecora; E' privo di crosta, grasso e leggermente acidulo.



Spresa delle Giudicarie - formaggio a pasta semicotta, semidura, compatta ed elastica (caratteristica quest'ultima più accentuata per il prodotto giovane), con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore bianco o paglierino chiaro. E' prodotto nel territorio delle valli Giudicarie e nei comuni di Chiese, Rendena e Ledro.



Taleggio - si ottiene da latte vaccino intero, in alcune province di Lombardia, Piemonte e Veneto; viene lavorato in modo che formi tre parti differenti: la crosta, al di sotto una parte cremosa e al centro la parte più dura.



Toma piemontese - si produce nelle province di Biella, Cuneo, Novara, Vercelli, Asti e Alessandria, in due tipologie: una a pasta morbida, con almeno il 40% di grasso e una a pasta più dura, con il 20% di grasso.



Valle d'Aosta Fromadzo - da latte vaccino, eventualmente addizionato di piccole percentuali di caprino; a volte viene aromatizzato con semi o parti di piante aromatiche e prodotto in due tipologie, una con al massimo il 20% di grasso e l'altra con il 20-35%.



Valtellina Casera - viene prodotto tra il 1° giugno e il 30 settembre nella provincia di Sondrio, con latte vaccino; ha sapore dolce che tende ad aumentare di intensità con la stagionatura.

formaggio

È il prodotto che si ricava dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato, o dalla crema, in seguito a coagulazione acida o enzimatica anche facendo uso di fermenti e sale da cucina. La coagulazione è favorita dalla caseina (proteina del latte). Nella coagulazione acida si aggiunge una piccola quantità di caglio.

Formai de mut dell'Alta Val Brembana

Vedi **Formaggi D.O.P.**

formula per sapere l'alcol che conterrà il vino

Si moltiplica il valore percentuale di zucchero del mosto per 0,6 e si ottiene la gradazione alcolica che il vino avrà dopo la fermentazione se non ci saranno residui zuccherini.

forzatura

Nella realizzazione delle barbatelle, è una pratica effettuata in appositi cassoni detti "di forzatura", per facilitare l'attecchimento degli innesti e la radicazione delle talee. Nei cassoni gli innesti vengono disposti a strati separati da segatura sterilizzata. In seguito i cassoni vengono sistemati in appositi locali di forzatura, a una temperatura di 25-30 °C e un'umidità relativa dell'80% per circa 15-20 giorni.

fosfati

Sali dell'acido fosforico necessari per apportare fosforo alle piante, utilizzati diffusamente come fertilizzanti in agricoltura.

fosforo

Elemento di importanza fondamentale che fa parte della composizione degli acidi desossiribonucleico (DNA) e ribonucleico (RNA), delle membrane cellulari (in forma di fosfolipidi), delle vitamine e dei trasportatori di energia che presiedono al metabolismo degli zuccheri e alla respirazione. Nelle piante il fosforo è indispensabile per la crescita dei tralci e degli apparati radicali.

fotosintesi clorofilliana

Processo mediante il quale le piante convertono l'energia luminosa in energia chimica, grazie alla capacità della **clorofilla**, pigmento presente nelle foglie, di assorbire la luce solare e di indurre una serie di reazioni che trasformano l'anidride carbonica presente nell'atmosfera e l'acqua ricavata dal terreno in zuccheri, liberando ossigeno (acqua + anidride carbonica + glucosio + ossigeno).

fragrante

Nell'esame olfattivo di un vino è il profumo che ricorda generalmente la freschezza delle essenze floreali e fruttate o, come avviene negli spumanti, di crosta di pane.

franco

Si dice di vino dal profumo pulito, netto in riferimento alla tipologia, con sentori che non possono essere mascherati da altre sensazioni. È tipico dei vini di non particolare complessità.

franco di coltivazione

È la distanza che intercorre tra il limite superiore di uno strato di suolo che costituisca un ostacolo alla crescita delle radici dei vegetali e la superficie del suolo. Il franco può essere limitato anche da un innalzamento della **falda freatica**, a seguito di piogge.

franco di piede

Si dice di quel vitigno (vite europea) che non è innestato su piede americano.

frangitura

Ha lo scopo di rompere le cellule del frutto (oliva).



Frankliniella occidentalis Pergande

A partire dall'annata viticola 1989-90, nelle zone meridionali e, in particolare, nella Puglia, è considerato l'insetto più dannoso per le uve da tavola dopo la **tignoletta**, anche denominato Tripide dei fiori o Tripide della California. Gli adulti, durante tutto l'anno, si spostano su varie piante in fiore, nutrendosi di polline e le femmine depongono all'interno di foglie, fiori, frutti e germogli, da 20 a 60 uova. Una volta schiuse le uova, le neanidi si insediano sulle parti più nascoste dei vari organi, dove permangono fino all'età adulta. La popolazione aumenta in rapporto alla temperatura e, durante la primavera, in ambienti ideali, può raggiungere circa una generazione al mese. La Puglia, proprio per il suo clima ideale, con temperature fra i 20 e i 28 °C, favorisce alla fine di maggio, cioè durante la fioritura della vite, l'accavallarsi di generazioni di Frankliniella occidentalis, tanto da rendere difficile distinguerle, con conseguenti gravi danni al vigneto.

fresco

Nell'esame gustativo si dice di vino in cui si percepisce una decisa sensazione di acidità, che procura abbondante salivazione. Condizione essenziale per i vini bianchi giovani, i rosati frizzanti e gli spumanti secchi.

friand

Termine francese che si riferisce ad un vino che abbia raggiunto un buon equilibrio fra zuccheri e acidi.

friggere

Cuocere un alimento immergendolo in olio bollente, badando a non aggiungere sale o zucchero, che gli alimenti non siano troppo umidi e che l'olio sia di un'unica qualità (ideali sono l'olio extravergine d'oliva e quello di arachidi, perché hanno un elevato punto di fumo).

frizzante

Si dice di vino che contiene una certa quantità di anidride carbonica. Differisce dallo spumante per una pressione atmosferica inferiore (non oltre le 2,5 atm).

frizzantino

Vino contenente una certa quantità di anidride carbonica causata generalmente da una fermentazione incompleta prima dell'imbottigliamento.

frollare

Far intenerire le carni macellate, conservandole per periodi più o meno lunghi, in celle frigorifere prima di utilizzarle.



frumento

È il cereale principale in Italia; ne esistono due tipi: grano tenero e grano duro. La differenza fra i due è data dalla quantità di amido e dalla qualità del glutine, una sostanza proteica che rende i macinati di frumento ideali per la produzione del pane.

fruttato

Vino che, dall'esame organolettico risulta essere caratterizzato da sentori o sapori di frutta fresca, matura o esotica, di confettura o di frutta secca.

frutto

Per frutto si intende il prodotto ottenuto dalla trasformazione dell'ovario del fiore dopo la fecondazione.

fruttosio

È uno zucchero semplice che si accumula nell'acino d'uva nel corso della maturazione, insieme al **glucosio**. A maturazione raggiunta, la quantità di fruttosio risulta leggermente superiore al glucosio.

fumetto

Fondo di cottura, più o meno concentrato, di un alimento specifico (pesce, cacciagione, ecc.).



funghi

Organismi privi di **clorofilla**, quindi non in grado di utilizzare la luce del sole, sono prodotti dalle spore. La loro caratteristica principale è di essere saprofiti, ossia si nutrono di materia organica in decomposizione, sono anche parassiti patogeni, vivono cioè su tessuti vivi causando malattie. Fanno parte dei funghi i **lieviti** (unicellulari), importanti nella **fermentazione**, ma anche molti altri organismi pericolosi per la vite come la **peronospora**, l'**oidio** e la **botrite**.

fusto

Parte della pianta che rimane al di sopra del terreno costituita da una serie di nodi separati da internodi, sulla quale si sviluppano le foglie. Quando il fusto è erbaceo viene detto **germoglio**, dopo la lignificazione si definisce **tralcio** (o ramo per le altre piante). Dopo alcuni anni di crescita diviene cordone (branca per le altre piante). Se il fusto rappresenta l'asse principale della pianta viene detto **ceppo** (tronco).

galestro

È una roccia argillosa, con struttura scistosa (strati sottili sovrapposti che tendono a sfaldarsi in parallelepipedi) presente nell'Appennino toscano-emiliano, anche nei terreni del Chianti.



garam masala

Insieme di spezie utilizzate nella cucina pakistana (chiodi di garofano, zenzero, cannella, coriandolo, cumino, pimento, nove moscata, pepe nero, cardamomo e, a volte, alloro tritato) per aromatizzare piatti a base di pesce, pollame, carni, zuppe e uova.

gas inerti

Sostanze gassose che hanno scarsa capacità di reazione se mescolate ad altre sostanze. I gas inerti vengono impiegati nell'industria alimentare per evitare il contatto con l'ossigeno nelle fasi di preparazione e confezionamento dei prodotti. Il gaso inerte utilizzato in enologia è l'**azoto**.



G.D.C.

Geneve Double Curtain: forma di allevamento ideata negli anni '60 negli Stati Uniti e perfezionata dall'Università di Bologna, che ha l'obiettivo di facilitare la meccanizzazione di tutte le operazioni colturali. In Italia è molto diffusa in Pianura Padana, dove si contano oltre 10.000 ettari, distribuiti fra le province di Modena, Bologna, Ferrara, Treviso e Verona. Si tratta di un sistema a doppia spalliera, con due cortine di vegetazione, sostenute da bracci metallici orizzontali applicati sui pali, che ricadono in due interfilari adiacenti. In funzione della mobilità dei braccetti, è possibile vendemmiare meccanicamente per scuotimento verticale, con enormi vantaggi operativi anche sui vitigni più difficili come il trebbiano romagnolo, il garganega, il tocai o il pinot. La qualità della produzione è abbastanza buona ma piuttosto elevata, non adatta per produrre vini di caratteristiche superiori. Fra i pregi ha buona resistenza al vento, economicità di gestione del vigneto in produzione, discreta resistenza alle malattie, maturazione regolare dei grappoli, buone possibilità di meccanizzazione. I limiti di questo sistema di allevamento sono il costo di impianto elevato, la necessità di assistenza tecnica nella prima fase e di terreni abbastanza fertili e combinazioni d'innesto sufficientemente vigorose; nei terreni in pendenza, è necessario impostare i filari a "ritocchino" a garanzia della migliore tenuta del vigneto.

gel di silice

Sostanza colloidale utilizzata in enologia per illimpidire il vino, poiché è in grado di aggregare le sostanze in sospensione e causarne la precipitazione.

gelata

Fenomeno molto temuto in viticoltura, che si verifica quando la temperatura dell'aria scende a valori inferiori a 0 °C. Il periodo di maggiore pericolo delle gelate è quello primaverile, quando le viti iniziano la ripresa vegetativa. Il fenomeno è purtroppo abbastanza frequente anche in Italia.

gelatina

Miscela di sostanze organiche proteiche, ottenuta dalla lavorazione di tessuti connettivi animali contenenti collagene (ossa, pelle, cartilagini). E' utilizzata nelle operazioni di **collaggio** dei vini rossi.

gemma

Struttura protettiva del tessuto meristemato che si forma sull'apice del fusto di una pianta nel periodo invernale, cioè nella fase di **dormienza**. Quando il meristema è ricoperto di foglie squamiformi (perule), la gemma viene detta "vestita". Nella vite le gemme sono rappresentate da un complesso costituito da una gemma pronta, che dà luogo a un ramo laterale (**femminella**), ovvero a un germoglio anticipato, il cui sviluppo rimane generalmente nella prima fase ma può anche essere compiuto. Alla base della femminella si sviluppa invece la gemma dormiente, apparentemente collocata all'ascella della foglia, che è protetta dalle perule e che in realtà è l'insieme di tre cellule: una centrale e due laterali o di controcchio. Se la gemma non germoglia l'anno successivo alla sua formazione, può rimanere vitale nel fusto divenendo una gemma latente. Quest'ultima può germogliare anche molti anni dopo, dando luogo ai **polloni**.

generoso

Vino caratterizzato da un elevato grado alcolico e da gusto pieno.

genotipo

E' l'insieme dei geni che costituiscono il patrimonio ereditario di un organismo o di un gruppo di individui. In botanica è considerato un singolo individuo, la cui origine può essere differente: accessione di germoplasma, mutante, presunto clone, semenzale. Dall'interazione fra il genotipo e l'ambiente deriva il fenotipo, cioè l'insieme delle caratteristiche espressive di quel dato organismo. Corrispondono a questa definizione, le specie, i biotipi, i cloni, le varietà.

Germania

E' uno dei Paesi viticoli situati più a Nord, per questo motivo le variazioni climatiche influiscono sulla qualità e sul rendimento produttivo più che negli altri Paesi. Vitigni primari bianchi: riesling, müller thurgau, kerner, sylvaner, gewürztraminer; vitigni primari rossi: pinot nero, portugieser. Regioni principali: Mosel-Saar-Ruwer (da qui provengono grandi Riesling), Rheingau (Riesling eccellenti quando attaccati da muffa nobile, ottimi Pinot Nero), Rheinpfalz o Palatinato (Riesling rinomati per corpo e finezza).

germoglio

Fusto, dotato di foglie, non ancora lignificato. Si sviluppa dalle gemme ed è costituito da 10-12 internodi già formati, miniaturizzati nella gemma, e da un altro gruppo variabile di internodi che si formano dopo il germogliamento. Il periodo di sviluppo del germoglio dura 30-60 giorni, tra la primavera e l'inizio dell'estate. Nel corso dell'estate il germoglio lignifica dalla base (**agostamento**) diventando **tralcio**.

gesso

Minerale che in agricoltura riveste grande importanza in quanto è utilizzato come correttivo dei terreni alcalini, cioè con un pH superiore a 8,5 dovuto alla presenza in eccesso di sali di sodio scambiabile. Il calcio presente nel sale di gesso sostituisce il sodio in eccesso nel terreno.

ghiaia	Frammenti di roccia sedimentaria (clasti) di dimensione superiore ai 2 mm, che provengono dalla disgregazione di vari tipi di rocce. La ghiaia compattata e cementata dà vita ai conglomerati (frammenti a spigoli arrotondati) e alle brecce (frammenti a spigoli vivi).
giacitura	Orientamento di uno strato roccioso rispetto al nord e alla verticale, espresso con opportuni parametri che ne delineano la posizione nello spazio. La misura delle giaciture è essenziale per la produzione di carte geologiche.
giardiniera	Verdure tornite a pezzi grossi e cotte al burro.
gibberelline	Ormoni prodotti dai tessuti vegetali in accrescimento e trasportati dal sistema vascolare delle piante, che hanno lo scopo di favorirne la crescita. Dopo l' allegagione , stimolano la crescita delle bacche nelle varietà apirene, cioè prive di semi.
	
ginepro	Arbusto dell'Europa orientale, presente anche nel Mediterraneo, di cui si usano le bacche blu-nerastre, dall'aroma ideale per preparazioni a base di selvaggina, maiale e pollame.
giovane	Vino di recente vendemmia, o che comunque non abbia ancora sviluppato completamente le sue caratteristiche organolettiche.
girapoggio	Tecnica di sistemazione del terreno che consiste nel disporre i filari di vite lungo le curve di livello. Molto utilizzato in Piemonte e Toscana, oltre a delineare un paesaggio esteticamente piacevole, il girapoggio assicura una maggiore tenuta del terreno all'erosione e alle frane. L'altra faccia della medaglia è che mal si presta alla meccanizzazione delle operazioni agricole, a causa della notevole pendenza degli appezzamenti.
girato	Malattia che si sviluppa nei vini vecchi, carenti di alcol e acidità ma con eccesso di sostanze azotate. Visivamente il vino si scolorisce se è rosso, si imbrunisce se è bianco. L'odore è acetato, il sapore amaro e sul fondo della bottiglia ci sono evidenti depositi di tartrati.
glassare	Cuocere un alimento con abbondante burro e i propri succhi che, fuoriuscendo, si legano con il burro in cottura ricoprendo l'alimento con un velo leggero e lucido.
gleyzzazione	Vedi processi pedogenetici .
glicerina o glicerolo	Polialcol (trialcol), è uno dei componenti principali dell'estratto: insieme a zuccheri, pectine, gomme, mucillagini e alcol etilico, contribuisce a dare un carattere più o meno vellutato al vino. Si forma durante la fermentazione alcolica.
glucosio	Carboidrato monosaccaride che costituisce la principale fonte di energia per la cellula. E' prodotto dalle piante attraverso la fotosintesi ed è il costituente dell'amido e della cellulosa. Insieme al fruttosio viene accumulato nell'acino d'uva durante la sua maturazione.
gomma arabica	In enologia viene utilizzato come colloidale protettore per la sua funzione stabilizzante. E' costituita da acido arabico e sali, la sua funzione protettiva la rende utile per prevenire gli intorbidimenti dovuti alle casce e all'ingrossamento delle particelle colloidali instabili, impedendone l'agglomerazione e la conseguente flocculazione .
Gorgonzola	Vedi Formaggi D.O.P.
gotto	Bicchiere di vetro o cristallo, di grandi dimensioni, utilizzato nelle osterie venete e in Valpadana.
goudron	Termine francese che indica il sentore di catrame tipico di alcuni vini rossi invecchiati (p.es. il Barolo).
governo alla "toscana" o "all'uso Chianti"	Tipo di rifermentazione (zona del Chianti) che consiste nel porre il 10% delle uve ad appassire a parte (sangiovese, canaiolo e a volte trebbiano e malvasia) e poi, dopo opportuna pigiatura, addizionate al vino nuovo entro il mese di dicembre. A volte si effettua una seconda addizione in primavera (rigoverno) per ottenere un vino colorato, con bassa acidità e buona profumazione. Anche il Rosso Conero può essere prodotto con la pratica del governo.
governo alla "veronese"	Processo di rifermentazione utilizzato per la produzione di vini frizzanti nel veronese. La rifermentazione avviene, diversamente dal governo alla toscana, appena prima dell'immissione al consumo con trucioli già colonizzati da lieviti. Viene aggiunto del mosto muto o filtrato dolce al vino, precedentemente posto in botti ripiene di trucioli di faggio o pioppo che vengono tenuti sollevati grazie all'utilizzo di falsi fondi, e lo si lascia fermentare fino a che non raggiunge il livello di frizzante desiderato.
grado alcolico	Misura del contenuto di alcol etilico di una bevanda, espressa con un numero che indica i ml di alcol presenti in 100 ml di prodotto (% vol). Nelle bevande alcoliche è obbligatorio dichiarare in etichetta il grado alcolico. I principali strumenti utilizzati per misurare il grado alcolico sono il picnometro , il densimetro e l' ebulliometro .
grado Baumé	vedi Baumé .
grado zuccherino	E' il livello di concentrazione degli zuccheri in un liquido. Per i mosti il grado zuccherino si misura in gradi Babo o in Brix , con metodi semplici basati sulla densità, ma non particolarmente attendibili, soprattutto nella fase finale della fermentazione, quando gli zuccheri residui sono molto ridotti. Nei vini, dove è necessario sapere con precisione se a fine fermentazione vi sono residui zuccherini, la misurazione viene effettuata con il metodo Fehling, ritenuto unico metodo ufficiale che garantisce da qualsiasi contestazione sui dati ottenuti, che utilizza un opportuno reagente.
	
gramolatura	Operazione successiva alla frangitura dell'olio di oliva, effettuata con macchine che rimestano la pasta per rompere le emulsioni e facilitare la fuoriuscita delle gocce di olio per poterle separare dalla parte solida e da quella acquosa.
Grana Padano	Vedi Formaggi D.O.P.



Grand Marnier

Liquore francese ottenuto da una tripla distillazione del fermentato di bucce d'arancia amara e loro polpa, in aggiunta a Cognac. Ne esistono due versioni: Cordon rouge (ottenuto con Cognac particolarmente pregiati) e Cordon bleu.



grandine

Uno dei più temibili pericoli atmosferici per i vigneti. Si genera dai cumulonemi temporaleschi ed è costituita da granuli di ghiaccio di dimensioni che vanno da quelle di un chicco di caffè a quelle di un grosso frutto. La grandine si può manifestare in tutta la stagione dei temporali, che va mediamente da marzo a novembre, ma i problemi maggiori li porta nel periodo estivo. Nonostante in alcune regioni italiane i viticoltori adottino da tempo l'inseminazione delle nubi potenzialmente apportatrici di grandine con particelle di ioduro d'argento, sparate con razzi terra-aria o per via aerea, non ci sono risultati statistici che comprovino la validità del metodo. A tutt'oggi l'unico metodo valido rimane l'utilizzo di reti antigrandine.

granité

Sorbetto al vino rosso o bianco dolce (Sauternes o Cérons) preparato nella regione di Bordeaux.

granulometria

Metodo di misurazione della ripartizione percentuale delle particelle minerali che costituiscono un suolo in funzione del loro diametro. La frazione costituita da particelle con diametro inferiore a 2 mm è denominata "terra fina", che a sua volta si divide in "sabbia" se il diametro è compreso tra 2 e 0,02 mm, "limo" se è tra 0,02 e 0,002 mm, "argilla" se inferiore a 0,002 mm. La frazione costituita da particelle con diametro superiore a 2 mm, rappresenta invece lo scheletro del suolo. La misurazione granulometrica serve a definire la **tessitura** del suolo.

E' prodotta in Italia ed è un distillato di vinacce con aggiunta di sedimenti naturali del vino (feccia). Le grappe vengono classificate in:



Grappa

- **giovani**: hanno colore neutro e sono caratterizzate dai soli aromi derivati, attraverso la distillazione, dal vitigno e dalla fermentazione. Non subiscono affinamento in legno.

- **invecchiate**: hanno colore tendenzialmente giallino e sono caratterizzate da toni speziati, acquisiti con l'affinamento di almeno un anno in fusti di rovere, frassino ecc.

- **aromatiche**: derivano da uve particolarmente aromatiche come il moscato e la malvasia.

- **aromatizzate**: in esse vengono macerate piante officinali che gli trasferiscono l'aroma (grappa alla ruta, alla genziana ecc.).

- **da monovitigno**: sono divenute forse le più famose negli ultimi anni, caratterizzate dall'uso di vinacce appartenenti a un unico vitigno (almeno per l'85%). In realtà la loro fama non è del tutto giustificata, poiché è solo l'uso dei vitigni aromatici a dargli un particolare risalto.

- **a denominazione geografica**: ciascuna delle precedenti tipologie può appartenere anche a questa classificazione, purché rispetti il disciplinare della zona di produzione.



grappolo

Rappresenta l'infiorescenza e l'infertescenza della vite. E' composto da un peduncolo che si sviluppa su un asse principale (rachide), sul cui tratto mediano e centrale sono distribuiti gli assi secondari (rachilli), di lunghezza e numero decrescente al crescere della distanza. All'estremità del rachide e sui rachilli si sviluppano le infiorescenze elementari dette "a cima", costituite generalmente da tre fiori sorretti da pedicelli. La prima ramificazione del rachide dà luogo a un viticcio, sovente caduco, ma in alcuni vitigni produce un grappolo laterale (grappoli doppi). In base alla loro forma, i grappoli vengono classificati in conici, piramidali, cilindrici, alati, composti, doppi, troncati.

graspo

Vedi **rachide**.



graticcio

Struttura in legno o altro materiale sulla quale vengono disposti grappoli d'uva per farli sovramaturare (per i vini passiti) o essiccare (per l'uva passa). I graticci vengono utilizzati ad esempio per la produzione dell'Amarone e dello Sforzato di Valtellina.

gratinare

Metodo di cottura che serve a dare alla preparazione una colorazione dorata e una crosticina sulla superficie, utilizzando un forno caldo o quello che in casa viene erroneamente chiamato grill, che sprigiona un forte calore esclusivamente dall'alto.

graves

Terreno costituito da piccoli ciottoli morenici, sabbie e argilla, che deriva il suo nome dalla omonima regione francese il cui suolo presenta appunto queste caratteristiche e produce vini di grande qualità. Anche in Italia, e precisamente nel Friuli, esistono terreni con le stesse caratteristiche, che danno origine alla Doc Friuli Grave.

gruma o gromma

Incrostazione di tartaro greggio, lasciata dal vino sulle pareti di tini e bottiglie, dall'odore alquanto sgradevole ma ritenuta prova della buona qualità del contenuto.



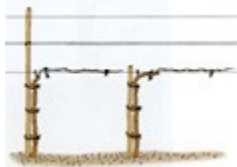
guanciale

Taglio a forma triangolare della guancia e del sottogola del suino. Viene salato e conciato come la pancetta, quindi viene stagionato per due mesi. A seconda delle regioni, cambia il tipo di concia utilizzato: nel Lazio si preferiscono aromi come aglio, salvia e rosmarino, mentre in Emilia Romagna si tende a impiegare unicamente sale. Risulta di aspetto simile alla pancetta stesa, anche se fornito di minore materia grassa. Può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane insipido. E' ingrediente essenziale per gli spaghetti alla carbonara.



guéridon

Tavolino da lavoro del Sommelier, sul quale si effettuano le operazioni di stappatura e assaggio del vino.



Guyot

Sistema di allevamento della vite diffuso un po' ovunque, con alcune differenze nella legatura, più o meno inclinata, e nella lunghezza del tralcio di potatura. Al Sud viene ottenuto anche dalla trasformazione del sistema ad alberello. E' conosciuto anche come "sistema a spalliera", ha una struttura semplice che facilita le potature. Questo sistema ha fra i vantaggi una buona possibilità di meccanizzazione delle potature verdi e della vendemmia, ottima esposizione fogliare, adeguata fittezza di impianto, buona qualità della produzione, stimolazione vegetativa per i vitigni più deboli e facilità di reperimento di manodopera esperta. Di contro è necessario rinnovare annualmente il tralcio di potatura, con successiva legatura; i grappoli sono molto esposti al sole, pertanto possono presentare problemi per il controllo della maturazione nei vitigni precoci, o per i rischi di malattie e di scottature; negli ambienti freschi e con innesti vigorosi si presenta un'eccessiva stimolazione vegetativa, che costringe a potature verdi frequenti; è più sottoposto a danni per il vento ed ha un basso rapporto tra legno vecchio e legno giovane, quindi meno organi di riserva, per gli zuccheri in particolare.

habillage

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

halb trocken

E' l'equivalente di demi-sec nella lingua teutonica, riferito a vini spumanti. Per vini tranquilli, si riferisce a quelli con tenore zuccherino inferiore a 15 g/l.

Haute Normande

Bottiglia usata nelle aree Roussillon e Calvados (Francia).

herb

Termine tedesco traducibile in "acre". Se riferito a vini spumanti è sinonimo di brut.

heurige

Termine austriaco equivalente a "vino novello". Indica i locali con miscita di questo vino.

hock

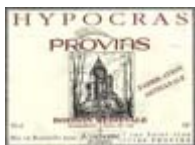
Termine usato dagli inglesi per indicare i vini tedeschi della regione del Reno.

hogshead

È un termine della lingua anglosassone che indica una misura corrispondente a circa 52 galloni inglesi (imperial gallons) di vino, ovvero 63 galloni, circa 237 litri. Identifica un tipo di botte con capacità variabile (anche oltre i 100 galloni), usata per conservare e trasportare alcolici.

humus

Componente del terreno costituito da un insieme di sostanze organiche, derivanti dalla decomposizione dei resti di organismi prevalentemente vegetali, ad opera di microrganismi. La sua presenza è fondamentale per assicurare la fertilità del suolo. La natura colloidale dell'humus gli fornisce una grande capacità di trattenere grandi quantità d'acqua, creando una vera e propria riserva che verrà rilasciata gradualmente alle colture.



Hypocras

Bevanda aromatizzata a base di vino, miscela di vino rosso o bianco, miele, zucchero, spezie come cannella, zenzero, noce moscata. Diffusa in Francia sin dal Medioevo.

ibrido

In viticoltura rappresenta un individuo ottenuto dall'unione di specie diverse, per via spontanea (ibrido naturale) o per opera dell'uomo (ibrido artificiale). Ibridi artificiali sono ad esempio incrocio Manzoni 2.15 (da prosecco e cabernet sauvignon), incrocio Bruni 54 (da sauvignon e verdicchio), incrocio Terzi n.1 (da barbera e cabernet franc), cornarea (da barbera e nebbiolo) ecc.

idromele

Lasciando fermentare miele misciato ad acqua e lieviti, si ottiene questa bevanda assai antica d'origine, forse la bevanda alcolica più antica di cui si abbia notizia, volendo aromatizzata con erbe e spezie di vario genere (chiodi di garofano, salvia, cannella). I greci e i romani, così come le popolazioni celtiche e germaniche la conoscevano e la consideravano sacra.

I.G.P.

Indicazione Geografica Protetta. Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli e alimentari la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono in un'area geografica determinata e le cui qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possono essere attribuite all'origine geografica comprensiva dei suoi fattori naturali e umani.

I.G.T.

Per Indicazione Geografica Tipica dei vini si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva (almeno per l'85%). In Valle d'Aosta è consentito dal disciplinare l'utilizzo della menzione sostitutiva "Vin de pays", mentre per i vini prodotti nella provincia di Bolzano può essere utilizzata la menzione "Landweine".

illuviale

Strato di suolo ricco di sostanze minerali trasportate dagli strati superiori (eluviali) a opera delle acque di percolazione (filtranti).

illuviazione

Vedi **processi pedogenetici**.



imbottigliamento

Insieme delle operazioni che costituiscono una catena di lavorazione: lavaggio delle bottiglie, riempimento, tappatura, confezionamento e imballaggio. E' fondamentale che nei locali dove si effettua l'imbottigliamento, ci sia un'igiene controllata, onde evitare possibili alterazioni dei prodotti.

imbottigliamento caldo

a Metodo che prevede il riscaldamento del vino fino a una temperatura di circa 50 °C per poi imbottigliarlo. Il trattamento è adatto a vini di qualità non elevata e ha il vantaggio di consentire un uso assai moderato di anidride solforosa all'interno della bottiglia.

imbottigliamento sterile

Processo mediante il quale gli eventuali microrganismi presenti nel vino vengono eliminati mediante filtrazione sterilizzante, facendo passare il vino, prima dell'immissione in bottiglia, attraverso filtri a cartone o membrane di minima porosità. Questa tecnica ha il vantaggio di avere un basso costo e consente di operare a temperatura ambiente.

immaturo

Vino ancora troppo giovane per poter essere apprezzato, bisognoso di ulteriore affinamento per raggiungere le condizioni ottimali.

impanare

Passare fettine o pezzi di carne, pesci, croquettes, verdure, prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e, quindi nel

pangrattato.

impollinazione

Fase del processo riproduttivo delle piante con seme, che si svolge nel fiore. Nella vite l'impollinazione avviene con polline portato dal vento, spesso prima dell'apertura del fiore. Alcuni studi, soprattutto sulle specie selvatiche, hanno evidenziato la possibilità che anche alcuni insetti abbiano un ruolo nell'impollinazione della vite.

incisione anulare

Intervento sulla vite che consiste nel togliere un anello di corteccia o inciderla in modo da interrompere il movimento discendente della linfa. Può essere applicato sul fusto, sui rami laterali o sui germogli. Se praticato prima della fioritura, induce un aumento dell'**allegagione**, per l'accumulo di **gibberelline** e di sostanze organiche sul luogo dell'incisione. Nelle fasi finali del ciclo della vite, favorisce l'aumento della colorazione degli acini e la loro maturazione.

incrocio

In viticoltura è rappresentato dalla fusione di due **genotipi** diversi di una stessa specie, che generano un **ibrido**. Gli studiosi ritengono che la maggior parte dei vitigni si sia originata per incroci spontanei. Negli ultimi decenni la pratica dell'incrocio si è dimostrata utile ai fini del miglioramento genetico delle varietà, anche se non ha ottenuto particolare successo nella viticoltura da vino. Diverso percorso hanno ottenuto gli incroci di uve da tavola, dai quali derivano la maggior parte delle varietà esistenti.



inerbimento

Pratica che consiste nel mantenere una copertura vegetale controllata o allo stato libero, sulla superficie coltivata. L'inerbimento è molto utile sui terreni con forte pendenza, poiché ne frena l'erosione, anche da parte dei macchinari agricoli. Inoltre migliora la struttura del terreno, aumentando la quantità di sostanze organiche; favorisce un migliore drenaggio delle acque in eccesso e facilita il passaggio dei macchinari in condizioni meteorologiche avverse. È però importante mantenere il controllo dell'inerbimento, pena la competizione fra la vite e l'erba per l'approvvigionamento dell'acqua e delle sostanze nutritive del terreno.

innesto

È rappresentato dall'unione fra il **nesto** e il **portinnesto**. Il nesto svilupperà la parte aerea della pianta, mentre il portinnesto quella radicale. La pratica è diventata di uso frequente dopo la decimazione dei vigneti europei dovuta all'invasione della **fillossera**.

internodo

È la parte del fusto compresa tra due nodi, detta anche meritallo. L'internodo ha sezione circolare o ellissoidale e lunghezza variabile. Sui nodi si sviluppano le **foglie** e, in posizione opposta, i **grappoli** o i **viticci**.

intenso

Nell'esame olfattivo, si dice di un vino dalle sensazioni odorose pronunciate e facilmente percettibili.

intorbidimento

Modificazione della limpidezza del vino dovuta alla formazione di sostanze insolubili causata da alterazioni fisico-chimiche.



invaiaura

È la fase in cui gli acini cambiano colore, passando dal verde al giallo o al rosso, corrispondente all'inizio della maturazione delle bacche (acini). A seconda delle varietà e del clima può avvenire tra la metà di agosto e la metà di settembre. Nel corso dell'invaiaura, le pareti delle cellule della polpa delle bacche diventano più elastiche e possono espandersi, consentendo l'accrescimento per distensione delle cellule. A questo punto inizia l'accumulo di zuccheri solubili nelle cellule della polpa e la degradazione dell'acido malico. La presenza degli zuccheri stimola l'afflusso di potassio e sostanze azotate. Negli acini a bacca rossa si accumulano gli **antociani**.



invecchiamento

In enologia, il termine è impiegato per significare che un vino è stato per un certo tempo in botte. Più correttamente si dovrebbe parlare prima di affinamento e poi di conservazione, nonché, al limite, di invecchiamento quando il vino è in bottiglia. Infatti il vino, appena svinato, migliora le proprie caratteristiche organolettiche riposando al buio e al fresco della cantina per un determinato periodo (è la fase di affinamento in botte). Mentre una certa permanenza in bottiglia favorisce la formazione di alcuni composti che possono originarsi solo nell'ambiente ridotto (privo o quasi di aria) della bottiglia (invecchiamento), dando origine a cambiamenti del colore (che assume toni più morbidi), della limpidezza (che aumenta progressivamente), del profumo (grazie alla formazione di esteri ed eteri) e del sapore (diminuzione dell'acidità e formazione di nuove sostanze). Ultimamente si sta rivedendo questo termine, non solo perché è inesatto, ma anche perché ha assunto una connotazione negativa, in quanto si è meglio compreso che la nobiltà di un vino non risiede nella sua vecchiezza ma nella longevità, ovvero la capacità di migliorare le proprie caratteristiche di giovinezza sfidando il passare del tempo.



irrigazione

È risaputo che la vite ha una notevole capacità di resistenza alla scarsità idrica, infatti i disciplinari di origine stabiliscono che è possibile ricorrere all'irrigazione dei vigneti solo come pratica di soccorso, in situazioni di forte e prolungata siccità. In realtà, negli ultimi anni si sta facendo sempre più ricorso all'irrigazione a causa dell'intensificazione della coltura della vite e del conseguente impianto di forme di allevamento più produttive. Inoltre, le sempre più instabili condizioni climatiche impongono una maggiore attenzione alle necessità idriche delle piante. Da un punto di vista squisitamente agronomico, è importante valutare la quantità di acqua necessaria da somministrare nel vigneto in base al **bilancio idrico** della coltura, dalla capacità di ritenzione idrica del terreno, dall'andamento meteorologico e dalla fase **fenologica** delle viti.



Istituto Agrario San Michele all'Adige (ISMAA)

Fondato il 12 gennaio 1874 quando la Dieta regionale tirolese di Innsbruck deliberò di attivare a San Michele una scuola agraria con annessa stazione sperimentale per la rinascita dell'agricoltura del Tirolo. Dal primo gennaio 2002 l'Istituto si articola in tre centri: scolastico, sperimentale, per l'assistenza tecnica. L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige effettua e promuove attività di ricerca e sperimentazione scientifica, di istruzione e formazione, di assistenza tecnica, nonché di servizio alle imprese, il tutto finalizzato alla crescita socio-economica e culturale degli addetti all'agricoltura e allo sviluppo del sistema agro-alimentare e forestale, con particolare riferimento all'ambiente e alla tutela del territorio trentino.



Istituto Italiano Metodo Classico

Fondato nel 1975 come Istituto Italiano Metodo Champenois, dai produttori Antinori, Carpené, Contratto, Ferrari, Gancia e La Versa, con lo scopo di promuovere e tutelare la spumantistica italiana di qualità. Il cambio di nome è avvenuto nel 1996, con la registrazione del marchio "Talento", ideato per rappresentare in Italia lo spumante "Metodo Classico", in quanto la menzione "Champenois" è consentita da quell'anno solo nel territorio francese. Fino al 2004 l'Istituto ne aveva l'uso esclusivo, quindi solo le aziende associate potevano fregiarsi della menzione "Talento" sulle proprie bottiglie di spumante. Con il decreto del 30 dicembre 2004, pubblicato sulla **Gazzetta Ufficiale n.12 del 17 gennaio 2005** "La menzione "Talento", indicante una qualità superiore ai sensi del regolamento CE n.1493/1999, allegato VIII, sezione E, paragrafo 8, è riservata e protetta esclusivamente per la designazione e presentazione dei vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (V.S.Q.P.R.D.) e dei vini spumanti di qualità (V.S.Q.) italiani elaborati con il metodo classico".

Ha come finalità:

- tutelare, in qualunque sede e con ogni mezzo consentito, il valore economico, culturale e tradizionale della grappa;
- promuovere iniziative volte alla valorizzazione economica del comparto grappa;
- approfondire e prospettare, nelle opportune sedi, le esigenze amministrative, fiscali, normative ed economiche del comparto;
- mantenere ogni utile contatto con gli organismi pubblici, professionali e di tutela interessati per scambi di informazioni tecniche e per eventuali prese di posizione comuni;
- proporre, favorire, organizzare e attuare iniziative di carattere promozionale dirette a potenziare l'espansione delle vendite della grappa sia sul mercato interno che estero, compresa l'edizione di periodici e di altre pubblicazioni;
- promuovere tutte le iniziative atte a migliorare le qualità organolettiche e le tecnologie produttive della grappa;
- ricercare, elaborare ed archiviare dati e notizie, anche storiche, attinenti alla distillazione delle vinacce, alla produzione e alla commercializzazione della grappa.



Istituto Nazionale Grappa

Nasce nel 1923 a Conegliano Veneto, come Stazione sperimentale di viticoltura, costituita da tre sezioni: viticoltura, chimica viticolo enologica, fisiologia e patologia viticola. Nel 1933, dopo essere stata trasformata in Regia Stazione sperimentale di viticoltura ed enologia, gli viene affidato il servizio di vigilanza contro le frodi nella preparazione e nel commercio dei prodotti agrari e delle sostanze utilizzate in agricoltura, per le province di Padova, Treviso, Verona e Vicenza. Nel 1951 vengono costituite a Susegana (TV) le collezioni ampelografiche, che dal 1995 è diventata la Sezione di ampelografia e di miglioramento genetico. Dal 1967 la Regia Stazione diventa l'attuale Istituto, con quattro sezioni operative centrali e tre periferiche (Asti, Turi di Bari e Arezzo). Dal 1969 al 1986 gli viene affidata la disciplina e il controllo dei materiali di moltiplicazione della vite. Nel 1970 è nata l'azienda di Tormancina per la raccolta del germoplasma viticolo nazionale. Compiti principali dell'Istituto Sperimentale per la Viteicoltura sono l'individuazione delle aree più vocate, la definizione dei protocolli colturali per la qualificazione e la differenziazione delle produzioni, il miglioramento genetico-sanitario e la caratterizzazione dei vitigni.



Istituto Sperimentale per la Viteicoltura (ISV)

Istituto nel 1872 come Regia Stazione Enologica Sperimentale di Asti, ha oggi il compito di provvedere agli studi e alle ricerche di ordine fisico, chimico e biologico, riguardanti la composizione e la trasformazione delle uve, la preparazione, la conservazione e il miglioramento tecnologico dei prodotti vinicoli, secondo le esigenze poste allo sviluppo della produzione vitivinicola nel contesto dei mercati interni e internazionali.



Istituto Sperimentale per l'Enologia



Istituto Tecnico Agrario Umberto I°

L'Istituto Tecnico Agrario Statale specializzato per la Viteicoltura e l'Enologia "Umberto I°" di Alba, nacque nel 1881 con due obiettivi principali: conoscere e contrastare le principali malattie della vite, come l'oidio, la peronospora e la fillossera; trasformare le pratiche empiriche della vinificazione in una vera e propria scienza enologica che migliorasse le caratteristiche organolettiche del vino, con le parole di allora: "Emancipare i vignajuoli" da quel secolare empirismo che è nemico di ogni progresso. Negli ultimi anni si sono formate due nuove sedi distaccate a Cuneo e Mondovì, che hanno il compito di formare periti agrari.

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

- Fino (vino fresco, di pronta beva, tra i 15,5° e i 17°, dall'aroma di mandorla);
- Manzanilla (stessa gradazione del Fino ma più leggero e sapido);
- Amontillado (Fino invecchiato, con più corpo e un colore carico di topazio bruciato, secco, sui 18° e con retrogusto di nocciola);
- Oloroso (è il più robusto, con gusto pronunciato di noce e color mogano);
- Cream (assemblaggio di Oloroso e altri vini ottenuti da Pedro Ximenez).

Jerez o Xeres o Sherry

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

Jeroboam

Modo di tagliare un prodotto in corti vermicelli

Julienne

Vino di Qualità prodotto in Germania e Austria; è ottenuto da uve che hanno raggiunto la piena maturazione ed è il più leggero del gruppo dei "Qualitätswein mit Prädikat" (5-5,9% di alcol), per i quali non è ammesso lo zuccheraggio.

Kabinett



Kimmeridgian

Particolare tipo di calcare (prende il nome di una cittadina del Dorset) nella zona dello Chablis che, secondo i tradizionalisti, dona al vino un tipico gusto di selce.

Kir

Miscela di vino bianco (da uve aligoté) e sciropo di ribes inventata da un sindaco di Digione, il canonico Kir.



Kugelhopf

È uno dei più apprezzati dolci alsaziani, fatto con pasta lievitata, uva passa e mandorle. Viene cotto in stampi di terracotta e la sua forma assomiglia ai cappelli dei mercanti medievali.



Kümmel

Liquore prodotto per infusione alcolica di cumino, con eventuale addizione di finocchio e altre spezie e erbe aromatiche, con un'aggiunta notevole di zucchero. È incolore, dotato di aroma delicato e di consistenza sciropposa se lo zucchero è in elevata percentuale. In questi casi si mette nella bottiglia un rametto di bosso, sul quale lo zucchero si cristallizza. La gradazione alcolica è compresa tra 38-45% vol. Si serve come liquore da dessert, liscio o come dissetante con ghiaccio.

laccasi	Enzima derivato dalla botrite che, agendo a contatto con l'ossigeno, catalizza le reazioni di ossidoriduzione biologica. Insieme alla tirosinasi , rappresenta per il mosto e il vino un rischio per le ossidazioni. La laccasi aggredisce sostanze come i polifenoli , determinando una perdita di qualità nei vini rossi; è anche responsabile della casse ossidasica dei vini ottenuti con l'apporto di botrite. Il metodo migliore per bloccare l'azione della laccasi è la solfitazione .
ladro	Vedi alzavino .
latitudine	Non è un termine fuori luogo in questa enciclopedia, perché serve a ricordare a chi non lo sa, che la viticoltura, salvo rare eccezioni, è praticata fra i 30° e i 50° nell'emisfero nord, e tra i 30° e i 40° nell'emisfero sud. Gli unici casi in cui la latitudine supera questi valori sono in California, Messico Marocco e Cina (meno di 30°) e in parte di Gran Bretagna e Germania (oltre i 50°).
	
latte	Prodotto ottenuto dalla mungitura regolare e completa della mammella di animali in buono stato di salute e alimentazione. Con la sola parola "latte" si intende quello di vacca.
latte fresco	Attualmente ne esistono tre versioni: latte fresco pastorizzato, latte fresco pastorizzato di alta qualità e latte microfiltrato fresco pastorizzato. La legge prevede che i primi due abbiano una data di scadenza determinata nel sesto giorno successivo al trattamento termico, mentre per il latte microfiltrato è prevista una scadenza al decimo giorno. Per quest'ultimo, in realtà, c'è un dibattito ancora aperto sulla validità della menzione "fresco" in etichetta, in quanto il procedimento di filtraggio che permette di eliminare quasi la totalità dei batteri presenti, non rientra nelle procedure previste dalle normative sul latte fresco.
latte UHT	Ultra High Temperature: trattamento in cui il latte viene portato a 120-140 °C per 2-4 secondi in modo da distruggere anche le spore. Questa forma di pastorizzazione consente di conservare il prodotto confezionato, anche a temperatura ambiente, per circa 4-6 mesi.
lattes	Lunghe e sottili listelle di legno dove vengono accatastate le bottiglie durante la maturazione sulle fecce (metodo Champenois).
legatura	In viticoltura è un'operazione che consiste nel legare i tralci o i germogli ai fili di sostegno, per impostare la forma di allevamento e per evitare che la vegetazione ricada verso il basso. Si può effettuare manualmente o meccanicamente.
leggero	Si dice di un vino in cui è quasi impercettibile la sensazione pseudocalorica, a causa del basso titolo alcolimetrico.
	
legno per botti e tini	E' l'elemento indispensabile per la costruzione di vasi vinari per la fermentazione e maturazione dei vini. Il legno di migliore qualità è senz'altro il rovere, nome comune e commerciale di oltre 300 specie di alberi del genere Quercus. In Europa, le specie utilizzate sono la quercia pedunculata (Quercus pedunculata o Quercus Robur) e la quercia sessile (Quercus sessilis o Quercus petraea). La quercia pedunculata ha struttura grossolana ed è mediamente ricca di polifenoli facilmente estraibili, mentre la sessile ha maggiore compattezza e grana fine, poco provvista di composti fenolici, molto aromatica e con cessione lenta dei suoi costituenti. Gli alberi più apprezzati, di cui sono molto richieste le famose barriques , si trovano nelle foreste di Allier e Tronçais, nel Massif Central in Francia. Queste querce hanno il legno con anelli sottili, grana molto fine, struttura densa e ricchezza di tannini. Nel Limousin, sempre a ridosso del Massif Central, sono molto numerose le querce peduncolate, con tratti aromatici spiccati e ottima presenza di polifenoli.
legno riccio	Malattia virale che si manifesta con ispessimenti della corteccia della vite, creste, depressioni e necrosi del tessuto legnoso sottostante, scarsa produzione, disseccamento dei tralci. Può portare fino alla morte della pianta.
lessare	Cuocere un alimento in acqua bollente, aromatizzata, di volta in volta con sale, aceto, limone, vino bianco, aromi o altro ancora.
lieviti	Microrganismi unicellulari responsabili della fermentazione alcolica: - apiculati (presenti sulle bucce e sui raspi, iniziano il processo fermentativo ma non resistono all'alcol e alla solforosa); - ellittici (realizzano la fermentazione vera e propria), si riproducono per gemmazione (il nucleo della cellula si sposta verso la membrana, si distende, si divide, dando origine ad una piccola gemma sulla superficie della cellula; questa cresce rapidamente per dare origine a una cellula-figlia che può o meno staccarsi dalla cellula-madre e che si riprodurrà a sua volta per gemmazione. Un solo lievito può così molto rapidamente produrre milioni di cellule); i più utilizzati sono il Saccharomyces ellipsoideus o cerevisiae (che resiste bene all'alcol e alla solforosa) e il Saccharomyces oviformis o bayanus (ideale nei processi di spumantizzazione, è molto resistente alla solforosa). La disseminazione dei lieviti nel vigneto è dovuta alle drosofile, piccole mosche abbondanti attorno al materiale vinario. Dopo la vendemmia, gran parte dei lieviti muore, tuttavia alcuni sopravvivono allo stato di spore, nel suolo e nei magazzini. La primavera seguente sono "germi" pronti che attendono solo un ambiente favorevole per svilupparsi di nuovo. Grazie ad una vera e propria selezione naturale, si sono create delle "razze" di lieviti per ogni tipo di vino.
limonene	Composto terpenico che, insieme al citronellolo, conferisce un sentore citrino.
limpido	Nell'esame visivo dell'analisi organolettica, si dice di vino privo di particelle in sospensione o di depositi e di ottima trasparenza. Il parametro acquisisce maggior valore per i vini bianchi o rosati, in quanto i vini rossi possono avere una concentrazione di colore tale da non consentire fenomeni di trasparenza.
linalolo	Composto terpenico presente in tutte le uve che dà odore delicato di legno di rosa.
liqueur d'expédition	Sciropo ad elevato tenore zuccherino (circa il 75%) che ha la funzione di aumentare la concentrazione degli zuccheri nello Champagne e negli spumanti metodo classico . Viene utilizzato nel dosage, ovvero la fase successiva al dégorgement nel processo di spumantizzazione, tramite apposite macchine dosatrici che operano un rabbocco in funzione della quantità di liquido fuoriuscito dalle bottiglie durante il dégorgement . Lo sciropo è formato da vino invecchiato, mosto fresco, concentrato o parzialmente fermentato, eventualmente viene aggiunta

una piccola quantità di distillato di vino e zucchero di canna candito (o saccarosio). Di fatto, l'esatta composizione dello sciroppo rimane segreta, ogni azienda usa un suo metodo personale.

liqueur de tirage

Sciroppo di vino preparato per il processo di spumantizzazione (**metodo Champenois**), contenente zucchero raffinato di canna o di barbabietola (circa il 50%, poiché 4,2 g/l di zuccheri consentono, in seguito alla fermentazione, di produrre 1 atm di sovrappressione in bottiglia; per ottenere una pressione di 6 atm, cioè la pressione media delle bottiglie di spumante, occorrono 55 ml di liqueur de tirage per litro di vino), lieviti selezionati del tipo *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces bayanus* (nella misura del 2-5%) e sostanze minerali (sali di ammonio, necessari per lo sviluppo dei lieviti).

Sono bevande alcoliche per alcuni aspetti molto diverse tra loro, edulcorate con l'aggiunta di zucchero, caramello o miele, fino ad ottenere un prodotto finale con 100 g di zucchero per litro. La presenza di zucchero addolcisce il liquore e ne attenua l'acidità. Il grado alcolico è compreso tra i 15-55 % vol. La differente lavorazione dei liquori li divide essenzialmente in tre gruppi:

liquori

- **liquori di frutta**, che hanno come componenti essenziali vari tipi di frutta che, al momento della raccolta, deve essere in una fase media di maturazione, per poter disporre di tutte le sostanze aromatiche necessarie per un liquore di qualità. La frutta, una volta portata in fabbrica, viene ricoperta di alcol etilico buon gusto o acquavite; i tipi di frutta sono numerosi: albicocche, ciliege, mandarini, mirtilli, more, pesche, prugne ecc. La durata della macerazione può andare dai due ai nove mesi, necessari alla solubilizzazione dei principi aromatici dello zucchero, grazie all'azione dell'alcol etilico sui tessuti del frutto. La miscela ottenuta si definisce "succo vergine". A questo punto il prodotto viene stabilizzato a bassa temperatura o con il procedimento della pastorizzazione, e quindi addizionato con sciroppo a base di acqua e zucchero. Il passo successivo è la filtrazione brillantante e l'imbottigliamento. Questo tipo di liquori ha una durata di circa un anno, dopodiché cominciano a perdere le loro qualità aromatiche.

- **Liquori alle erbe** (o grani o altre materie prime), anch'essi necessitano di una raccolta della materia prima nel periodo di maturazione ottimale o di fioritura.

- **Liquori a base di alcol**: sono ottenuti da estratti di essenze o da alcolati. Le essenze derivano da una distillazione o da una pressatura/torchatura. Gli alcolati si ottengono per distillazione, dopo una macerazione di qualche giorno, dei componenti aromatici in alcol etilico e acqua. Gli alcolati ottenuti da scorze d'arancia derivano da preparazioni più delicate e subiscono filtrazione e centrifugazione. Con l'alcolato e le essenze si ottiene un liquore base al quale possono essere aggiunti alcol etilico, acqua e zucchero o, in alcuni casi, grandi distillati come il Cognac (per ottenere il **Grand Marnier**).

liquoroso

Si dice di vino di elevata gradazione a cui è stato aggiunto alcol. Spesso il vino liquoroso proviene da uve che sono state appassite.

lisciviazione

Vedi **processi pedogenetici**.

lista dei vini

Vedi **carta dei vini**.

litologia

Detta anche **petrografia**, è una disciplina che studia le caratteristiche delle rocce, la loro composizione chimica, la struttura, la giacitura, le origini e le trasformazioni subite.

livellamento

Fase di preparazione del terreno, effettuata per rendere più omogenei i versanti collinari e consentire un più agevole impianto delle **barbatelle**.

longitudine

Distanza di un punto dalla Terra, espressa in gradi crescenti da ovest verso est, rispetto al meridiano di riferimento che passa per Greenwich, in Gran Bretagna. Ha meno rilevanza, dal punto di vista climatico, della **latitudine**, il quanto la sua influenza è strettamente dipendente dalle diverse variabili meteorologiche e da fattori geografici come la presenza di catene montuose con orientamento nord-sud.

lunetta

Parte facoltativa dell'etichetta, a forma di mezza luna posizionata sulla bottiglia. Se presente, può contenere l'annata o il bollino di garanzia del vino.



lyra

Forma di allevamento della vite, messa a punto nella metà degli anni '80, che presenta due pareti vegetative per consentire il raddoppio della superficie fogliare. La sua difficile meccanizzazione e l'elevato costo di impianto non ne hanno consentito la diffusione.

MA auxiliaire)

(**marque** Sigla utilizzata dai produttori di Champagne per indicare che è elaborato da terzi per conto, ad esempio, di un ristoratore che vuole il proprio nome in etichetta.



macchine agricole

Sono solitamente distinte in macchine trattatrici e macchine operatrici. Le prime forniscono la forza motrice necessaria al movimento e all'azionamento degli organi meccanici delle seconde. Le macchine operatrici hanno specifiche funzioni, come la **potatura**, la **legatura** dei tralci, la lavorazione del terreno, i trattamenti fitosanitari e la **vendemmia** meccanica (nella foto una vendemmiatrice).

macerare

Lasciare riposare un alimento in un liquido, ad esempio vino con erbe aromatiche, per aromatizzarlo.

macerazione a freddo

Tecnica lungamente sperimentata e adottata in Borgogna, basata sul principio fisico del freddo, che rompe le pectine che costituiscono le pareti cellulari delle cellule che compongono la buccia; viene attuata iniettando anidride carbonica liquida prima che inizi la fermentazione alcolica, ciò permette di estrarre le sostanze coloranti e i composti aromatici per ottenere vini più colorati e profumati. Ideale per quelle uve che non sono particolarmente ricche di antociani.

macerazione carbonica

Vedi **vinificazione con macerazione carbonica**.

macroelementi

Gli elementi nutritivi consumati dalle piante in grandi quantità, come l'azoto, il fosforo e il potassio. Una loro carenza porta alla riduzione o all'arresto dello sviluppo. L'azoto, in particolare, è responsabile della crescita delle

parti verdi, il fosforo dell'apparato radicale e della maturazione sessuale, il potassio regola i processi che si svolgono all'interno delle cellule.



Madeira

Vino liquoroso dell'isola omonima prodotto con una tecnica simile a quella del Porto. Esiste sia "vintage" che "blended".

maderizzato

Termine che indica un vino bianco che ha subito un processo di ossidazione controllata (maderizzazione). Nei vini rossi, in modo improprio, si dice maderizzato quando questi si sono ossidati a causa di scarsa tenuta del tappo o di eccessivo invecchiamento, con conseguente cedimento del colore verso tonalità mattone, e gusto che ricorda vagamente il Madeira.

maderizzazione

Processo ossidativo dell'alcol etilico nei vini bianchi durante l'invecchiamento. Il vino perde le sue caratteristiche e acquisisce un colore tendente all'ambro e un odore di svanito o di Madeira. E' causato dalla presenza di acetaldeide o etanale. Nel caso di vini liquorosi come il Madeira, il Marsala o il Porto, l'ossidazione fa parte del processo elaborativo e non è un difetto.



maggiorana

Erba aromatica, della stessa famiglia della menta e dell'origano; ne esistono due varietà: maggiorana comune, più delicata e maggiorana selvatica, dall'aroma più deciso. E' utilizzata nella cima alla genovese, nella torta pasqualina, per aromatizzare carni e verdure; è frequentemente usata nella produzione di insaccati.

magnesio

Elemento chimico fondamentale per le specie vegetali in quanto costituente della molecola della **clorofilla**. Il magnesio consente la formazione di pigmenti come i carotenoidi, attiva importanti enzimi del metabolismo degli zuccheri e delle proteine, influenza i processi di ossido-riduzione. La sua carenza può provocare la necrosi delle foglie giovani e la clorosi tra le nervature e alla periferia della lamina della foglia adulta, con conseguente caduta prematura della stessa; nei vitigni a bacca rossa comporta una prematura colorazione rossastra sulle foglie. Altri sintomi di carenza del magnesio sono il **disseccamento del rachide** e l'incompleto **agostamento**.

Magnum

Bottiglia con capacità doppia (1,5 litri) rispetto al formato standard (0,75 litri).

maiorchina

Tipo di innesto (a gemma), che si esegue nell'Italia meridionale e insulare, su un portinnesto (vite americana) già preventivamente piantato, per preparare la barbatella bimembre (varietà più portinnesto) di vite. Ha lo scopo di impedire alla fillossera, insetto parassita, di attaccare la pianta, in quanto la vite americana ne è immune.



mais o granoturco

Proviene dalla graminacea Zea Mais.



mal dell'esca o dello spacco

Si verifica a causa di un parassita denominato "Esca" (*Phellinus ignarius*). La manifestazione della malattia può avvenire in forma cronica o acuta (colpo apoplettico). Nel primo caso, dopo la fioritura si osserva una diffusa decolorazione delle aree internodali delle foglie, poi disseccamento e ingiallimento che gli danno un aspetto particolare comunemente denominato "foglia tigrata". Se la malattia non è completamente debellata, con il succedersi degli anni si estenderà a tutta la pianta, compromettendone la produttività.

malting

E' la prima fase della preparazione del whisky di malto. Il malto è essenzialmente orzo fatto germinare attraverso un processo di macerazione in acqua e quindi portato ad essiccazione mediante calore. Il processo del maltaggio ha inizio con una prima fase detta macerazione, che consiste nell'inumidire l'orzo in vasche o stanze, le steeps, allo scopo di favorirne la macerazione. Il tempo della macerazione varia a seconda delle condizioni atmosferiche, del periodo dell'anno e della qualità dell'orzo. Esso può andare da un minimo di 48 ad un massimo di 70 ore. Dopo che l'orzo è rimasto a macerare il tempo dovuto, l'acqua viene fatta scolare e il cereale viene steso ad un'altezza dai 60 ai 90 centimetri su un pavimento che può essere di pietra, di cemento o anche di mattonelle. E' su questo pavimento che ha luogo la germinazione, un processo durante il quale l'orzo "respira", cioè assorbe ossigeno ed emette anidride carbonica, generando una considerevole quantità di calore. Per uniformare la temperatura, che è maggiore verso il fondo, i chicchi vengono periodicamente girati con pale o benne, e in questo modo si impedisce anche che le radichette si allaccino le une alle altre, radichette che raggiungono i cinque ottavi della lunghezza dei chicchi stessi. Esse però non devono crescere più di tanto, e per far questo si insiste nel rivoltare l'orzo, nell'assottigliarne lo strato e a volte si arriva addirittura ad ararlo con un vero aratro tirato a mano. Il processo della germinazione a questo punto è terminato e si impedisce alla radichetta di svilupparsi ulteriormente.

L'orzo si è ora trasformato in "malto verde" ed è pronto per l'essiccazione.

L'amido dei chicchi può essere ora trasformato in zucchero fermentescibile. Il malto verde contiene una dose notevole di umidità, per cui viene passato al forno per l'essiccazione. Quelle specie di cuspidi a pagoda che ci permettono di riconoscere nel panorama scozzese le distillerie sono appunto i forni. Il pavimento del forno è di ferro bucato o di rete metallica. Qui viene steso il malto verde, a un'altezza di circa 60 cm., e il fumo che sale dal fuoco di torba acceso tre o quattro metri più in basso, provvede ad asciugarlo. Un ventilatore posto sulla sommità del forno aspira l'aria calda che sale dal fuoco e, grazie al pavimento forato, attraversa il malto verde. La torba è di primaria importanza in quanto conferisce al malto un aroma speciale che è poi quello che si trasmette alla fine al whisky.

Al termine di questi processi il malto deve essere secco, croccante, friabile, aromatico e assai diverso come struttura e profumo dall'orzo da cui è stato ricavato, anche se all'apparenza se ne distingue appena. Prima di

passare al mashing (vedi), cioè la sua mescolatura con acqua, esso viene ripulito con un'apposita macchina dalle radichette e da ogni altra impurità. Queste radichette vengono vendute come mangime per il bestiame sotto il nome di "culmi di malto".

Elemento chimico che svolge la funzione di catalizzatore in diverse reazioni enzimatiche e partecipa nella vite a importanti processi metabolici, come la respirazione, la **fotosintesi**, la sintesi degli **amminoacidi**. La carenza di manganese comporta clorosi e bronzature internervali, con aspetto reticolato lungo le nervature, provoca l'arresto dell'accrescimento dei germogli, la riduzione della produzione e il ritardo della maturazione. Anche la sua eccessiva presenza può indurre gravi conseguenze come decolorazioni e necrosi sui lembi fogliari e può portare a una caduta anticipata delle foglie, alla **colatura** e all'**acinellatura** dei grappoli.

manganese

Lavorare una vivanda insieme a prodotti grassi, per renderla cremosa e morbida.

mantecare



Maraschino

Liquore che si ottiene per fermentazione e distillazione delle marasche intere. Viene fatto invecchiare in botte e poi imbottigliato. La gradazione alcolica è compresa tra 32-35% vol. Si serve liscio o con ghiaccio come digestivo a fine pasto ma soprattutto nella preparazione di cocktail, long drink, macedonie e altri dessert.



marciume acido

Malattia che colpisce sia le uve bianche che quelle rosse in prossimità della maturazione. Può essere causata da diversi microrganismi o dalla *Drosophila melanogaster*, un insetto vettore che trasmette l'alterazione con diversi batteri acetici, che attraverso le lesioni penetrano nell'acino. Gli acini presentano un colore che va verso il marrone, poi la buccia si assottiglia fino a rompersi, il succo fuoriesce e cola sugli altri acini, facendoli diventare traslucidi. Gli acini colpiti appassiscono. Gli attacchi possono verificarsi isolatamente o in associazione alla botrite; in questo caso però, il decorso dello sviluppo del parassita viene inibito per la modificazione del pH provocata dall'acido acetico.

marciume bianco

Vedi **carie bianca**.



marciume grigio

Malattia causata da un fungo polifago, cioè capace di condurre vita saprofito, su parti di vegetali marcescenti e parassitaria, a spese cioè di organi viventi. La muffa grigia colpisce tutti gli organi verdi della pianta, ma il danno maggiore si riscontra nel grappolo. Questa muffa è la **Botrytis cinerea**, che quando è "pilotata" dall'uomo può diventare un elemento positivo poiché, concentrata sugli acini, ne favorisce l'essiccamento e la concentrazione di zuccheri e aromi. Molti vini passiti o da vendemmia tardiva vengono ottenuti da uve che hanno subito l'attacco di questa muffa, che in questo caso è definita "nobile".



marciume nero o mal nero

Il Mal nero (malattia di Pierce della vite) è causato da un batterio, *Xylophilus ampelinus*, presente da anni nei principali paesi viticoli europei. Comparve per la prima volta in Sicilia nel 1892, poi si estese ad altre zone del Meridione e in Sardegna. Nelle zone colpite, già alla ripresa vegetativa numerose gemme si presentano necrotizzate, i germogli manifestano imbrunimenti longitudinali seguiti da spaccature. Gli stessi sintomi si presentano sui piccioli, sui grappoli, sulle nervature delle foglie e sui tralci, durante l'estate. I grappoli vengono colpiti dalle cosiddette "infezioni secondarie", che determinano un annerimento dell'infiorescenza e mancata allegagione.

marciume radicale

E' una malattia che colpisce le radici della vite, facilmente individuabile alla vista da un aspetto caratteristico di vegetazione stentata, rachitica, tralci con nodi ravvicinati, foglie deformate e giallastre, scarsa fruttificazione e notevole colatura. Le piante muoiono prevalentemente durante il riposo vegetativo. Osservando le radici, si nota sotto la corteccia nerastra e spugnosa un caratteristico strato filamentoso, fioccoso e biancastro, che emana il tipico odore di fungo fresco. Al primo attacco di malattia è necessario intervenire drasticamente, estirpando tutte le viti colpite e quelle circostanti, lasciare aperta la fossa creata e bruciare tutte le piante infette.

margarine

Miscele ed emulsioni confezionate con grassi alimentari di origine animale e vegetale diversi dal burro e dai grassi suini, contenenti più del 2% di umidità.

marinata

Si forma con vino bianco o rosso, succo di limone, aceto o olio, erbe aromatiche o spezie e in essa si immerge, per un periodo più o meno lungo, carne, pesce o selvaggina.

marna

Roccia sedimentaria di origine marina e lacustre, costituita da una parte calcarea e da una argillosa.



Marsala

Vino liquoroso prodotto nella città omonima in Sicilia che, grazie alla legge del 1984 che ne regola in modo rigoroso le caratteristiche, sta ritornando ad essere uno dei migliori prodotti nazionali.

marsalato

Si dice di vino bianco o rosato che ha acquisito colore e sapore simile al Marsala, a causa di una non voluta ossidazione durante la sua conservazione.

marza

La parte del ramo o del germoglio, contenente almeno una gemma, che viene utilizzata per effettuare innesti. Per estensione, marza indica la varietà innestata sul portinnesto.

mashing

E' la seconda fase della preparazione del whisky di malto. Dopo il malting (vedi), il malto viene macinato grosso in un mulino e, così triturato, viene passato nel mash tun, il tino della mescolatura, un recipiente circolare della capacità di diverse migliaia di galloni. Il malto cade nel tino, dove contemporaneamente viene immessa acqua calda, da una tramoggia, in quantità ben misurata. Questa mescolatura con acqua calda favorisce il completamento della conversione della destrina in maltosio. Il malto viene estratto tre e talora quattro volte dall'acqua calda, ogni volta a una temperatura diversa che si aggira dai 70°C del primo trattamento agli 80°C dell'ultimo. Il liquido risultante è il mosto di malto: il wort.

Il mosto che viene fuori dai due primi lavaggi viene fatto scolare dal fondo del tino in un recipiente sottostante, o underback, mentre quello che viene fuori dai lavaggi ulteriori, lo sparge, viene utilizzato per trattare la successiva partita di malto e rientra perciò a far parte della prima e della seconda estrazione di mosto della medesima. La feccia, cioè le scorie solide che rimangono dopo che il mosto è scolato, ha il nome di draff e, come per i culmi di malto, serve da mangime invernale per il bestiame.

Il mashing è un procedimento che propaga un forte odore caratteristico, che aleggia attorno alle distillerie. Il

mosto così ottenuto è una cosa molto diversa dal pastone formatosi all'inizio della mescolatura di malto con acqua calda: ora è infatti un liquido semitrasparente, per quanto non ancora alcolico, dallo strano odore dolciastro.

Mathusalem

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 8 bottiglie da 0,75 litri (6 litri).

mattonato

Termine utilizzato per definire il colore dei vini. È corretto in un vino liquoroso come il Marsala o il Madeira, mentre nei vini rossi invecchiati può evidenziare un processo di decadimento.

maturation sur lies

Fase che può durare anni, durante la quale avviene una graduale autolisi dei lieviti (morte e successiva rottura delle cellule) mediante la quale si liberano le sostanze aromatiche precedentemente elaborate (metodo Champenois).

**maturazione
whisky**

del

È l'ultima fase della preparazione del whisky. Appena distillato ha una gradazione che va dal 57% al 60% di alcol, cioè dai 115° ai 120° proof, ma a questo stadio si presenta incolore, è acre e brucia la bocca; insomma è imbevibile. Dal cassone esso viene ora passato al tino di raccolta dove, prima di metterlo nei barili a maturare, viene allungato con acqua di sorgente, in modo da portarlo a circa 110° proof. Dopodiché si trasferisce nelle botti. È opinione comune che la maturazione ottimale sia di una decina d'anni; in seguito ci sarebbero delle fasi alterne, con lievi scadimenti di qualità seguiti da "punte" di eccellenza. In base a tale teoria, non dimostrata, si vendono whisky di 15, 17, 18, o 21 anni e non di 16, 19 o 20 anni. Infatti il whisky scozzese non può dirsi legalmente tale, e questo fin dal 1915, fino a quando non è stato per lo meno tre anni a maturare negli appositi barili nei magazzini controllati e tenuti sotto chiave dalla dogana del Governo di Sua Maestà. Ma anche dopo tre anni il whisky è sempre immaturo, per cui il periodo ottimale è come minimo di sei anni. Il ritmo della maturazione dipende in una certa misura dalle dimensioni delle botti: più piccole sono, più essa è rapida. Di regola si può dire che più sta nei fusti e meglio è, ma c'è sempre il pericolo che dopo i quindici anni cominci a sapere un tantino di botte, e, se si tratta di un fusto piccolo, che al quindicesimo anno abbia già preso questo difetto. Inoltre, non tutti i malti si comportano allo stesso modo: quelli delle Highlands maturano più lentamente e sono più longevi, stesso discorso per quelli di Islay; al contrario i Lowland e i Campbeltown evolvono più rapidamente. Più piccolo è il fusto e maggiore è la quantità di whisky che va perduta per l'assorbimento provocato dalla porosità del legno. I fusti sono di legno di rovere con un giusto grado di porosità, in quanto questa caratteristica, permettendo al distillato di "respirare" senza gocciolare fuori, è essenziale al processo della maturazione. Durante la maturazione nei fusti di rovere non solo si ha una perdita di volume, ma anche una perdita di forza, per cui la credenza popolare che più il whisky invecchia e più diventa forte è completamente sbagliata. Sulla perdita sia di volume che di forza influisce anche il grado di umidità del magazzino in cui sono tenuti i fusti per la maturazione: più umido è il locale più il whisky perde di forza, mentre più secco è e più il whisky perde di volume. È stato calcolato che ogni anno tra l'assorbimento e l'evaporazione vanno perduti qualcosa come 18 milioni di litri di whisky.

Si sa da lungo tempo che i fusti di rovere dove è stato prima lo sherry danno al whisky maturo un tono amabile meraviglioso, infatti è proprio lo sherry di cui è imbevuto il legno dei fusti che passa nello spirito e conferisce al whisky il tradizionale color d'oro. Lo sherry conferisce anche una certa morbidezza e a volte, nel caso di fusti di sherry scuro, dà al whisky anche un leggero tocco del suo aroma. Comunque questa non è una regola: alcune distillerie usano botti di bourbon, altre di porto o ammontillado. Al risveglio, il whisky viene ulteriormente ridotto di gradi, sempre utilizzando acqua, prima dell'imbottigliamento, e la riduzione è fatta a seconda del mercato a cui esso è destinato, variando dal 40% ai 45%. Esistono poi delle confezioni speciali che non vengono diluite e vengono denominate cask proof, a gradazione di botte a 57% circa; il più famoso di questi è sicuramente il Glenfarclas, un malto veramente di altissimo lignaggio.

maturità fisiologica

In viticoltura corrisponde al momento in cui la bacca cessa di ricevere la linfa dalla pianta. Da questo momento inizia il processo di surmaturazione, che comporta la disidratazione dell'acino e l'accumulo di sostanze zuccherine.

maturità tecnologica

In senso lato, riferita all'acino, prende in considerazione il livello di accumulo di antociani e tannini (**maturità fenolica**), la loro estraibilità e il grado di astringenza (**maturità cellulare**); in senso più stretto definisce il livello di zuccheri e di acidità nel succo dell'acino. L'accumulo di sostanze aromatiche, come terpeni, norisoprenoidi, pirazine, viene definito **maturità aromatica**.

maturo

Nell'analisi organolettica, si dice di vino che abbia raggiunto il livello ottimale per esprimere tutte le sue potenzialità.



Macchine utilizzate per miscelare il cacao amaro con lo zucchero per ottenere il cioccolato.

melangeurs

melanizzazione

Vedi **processi pedogenetici**.

Melchizedec

Bottiglia di grandi dimensioni, corrispondente a 40 bottiglie da 0,75 litri (30 litri).



Erba aromatica, poco conosciuta, utilizzata nelle insalate miste, nelle preparazioni di agnello o capretto, nei ripieni o nelle salse per pesce al cartoccio; si possono anche friggere le foglie in pastella.

melissa



Erba aromatica di cui esistono molte specie; le più utilizzate sono la menta piperita, la menta romana e la mentuccia. L'olio essenziale in esse contenuto è il mentolo che, oltre al tipico aroma, determina in bocca una piacevole sensazione di freschezza. La menta piperita è usata nella preparazione di caramelle, liquori o sciroppi, oppure allo stato essiccato per fare il tè alla menta. La mentuccia, dal sapore delicato, è ideale per i carciofi alla romana, mentre la menta romana si usa nelle insalate, nelle frittate e nella tipica salsa alla menta per carni di agnello e montone.

menta

mercaptano

Composto chimico che si forma in bottiglia quando l'acido solfidrico si combina con l'alcol, dando un odore molto sgradevole.

meristema	Tessuto vegetale capace di crescere per moltiplicazione cellulare, capacità che i tessuti definitivi perdono. Si distingue in meristema apicale (dei germogli e delle radici) da cui dipende la crescita in lunghezza della pianta, meristema laterale o cambio , da cui dipende la crescita secondaria o diametrica.
metabisolfito potassio	di Polvere di sale biancastra e cristallina, che in soluzione sviluppa anidride solforosa. E' l'elemento più utilizzato in enologia in fase prefermentativa sulle uve e sul mosto, al fine di evitare ossidazioni o alterazioni.
metaboliti secondari	Gruppo di sostanze prodotte dalle piante prevalentemente come funzione protettiva dagli stress fisici o biologici, o come difesa del frutto acerbo da potenziali predatori o, al contrario, per rendere attraente il frutto maturo agli animali agenti della disseminazione (uccelli e mammiferi). I principali metaboliti secondari sono i polifenoli e i terpeni .
metanolo	Vedi alcol metilico .
	E' un Rincoto omottero appartenente alla famiglia dei Flatidi, originario dell'America settentrionale e centrale, giunto in Italia probabilmente alla fine degli anni '70. E' stato avvistato la prima volta nel 1979 nei dintorni di Treviso. La specie è altamente polifaga, cioè in grado di nutrirsi di un numero elevato di specie vegetali spontanee e coltivate. La Metcalfa pruinososa compie una sola generazione all'anno e sverna come uovo prevalentemente infisso nelle cortecce suberose di piante arboree e arbustive. Le forme giovanili appaiono verso la fine di maggio, mentre gli adulti di circa 1 cm di grandezza, di colore grigiastro, compaiono agli inizi di luglio. Dotati di apparato boccale succhiatore si nutrono della linfa e producono un'abbondante secrezione zuccherina, detta melata, che imbratta le piante e su cui crescono muffe dette fumaggini, che formano delle patine nerastre sulla vegetazione.
Metcalfa pruinososa	
	Metodo di spumantizzazione adottato nella regione francese Champagne che prevede 9 fasi: addition de la liqueur de tirage , mise en bouteille , prise de mousse , maturation sur lies , remuage sur pupitres , degorgement , addition de la liqueur d'expédition , bouchage définitif , habillage .
Metodo Champenois	
	Detto anche dei "grandi recipienti", si differenzia dal Metodo Classico (vedi) soprattutto nella rapidità del processo produttivo, nell'utilizzo di una autoclave per la presa di spuma e nel fatto che tutte le fasi successive alla rifermentazione avvengono in condizioni isobariche. Se ne ottengono spumanti fruttati, molto freschi con gli aromi tipici dei vitigni utilizzati, fra i quali sono ideali il Moscato, il Prosecco e la Malvasia aromatica. Tipici vini prodotti con questo metodo sono l'Asti Spumante e il Prosecco di Valdobbiadene e di Conegliano.
Metodo Charmat	
Metodo Classico	Metodo di spumantizzazione analogo al metodo Champenois francese utilizzato in Italia.
	Tecnica enologica di origine spagnola, il cui nome deriva dalla parola suelo , ovvero suolo, impiegata per la produzione dello Sherry e del Malaga. In Italia è utilizzata per il Marsala. Consiste nell'eseguire diversi parziali travasi in botti poste scalarmente, che contengono vini di diverse annate, in modo da ottenere miscele estremamente ricche di aromi e profumi pregiati. Le botti sono piene per i 2/3 del volume e, ad ogni travaso, 1/3 del vino viene prelevato da ciascuna di esse e suddiviso nelle due botti sottostanti.
metodo solera	
metossipirazine	Composti organici aromatici che si formano con il metabolismo degli amminoacidi. Emanano un odore di tipo vegetale che ricorda i peperoni verdi, gli asparagi e i piselli; la soglia olfattiva è molto bassa. Si può riscontrare facilmente nei vini ottenuti da uve sauvignon, cabernet franc, cabernet sauvignon e più raramente merlot.
microrganismi	Lieviti, batteri e muffe.
microssigenatore	E' una macchina di piccole dimensioni, collegabile a qualsiasi tipo di contenitore, che ha lo scopo di inoculare un minimo quantitativo di ossigeno per consentire una migliore polimerizzazione tra tannini e antociani, con l'effetto di una maggiore morbidezza, fruttosità e stabilità nel futuro vino. E' un sistema che viene adottato per i vini rossi.
millesimato	Termine nato per definire gli Champagne che derivano dall'assemblaggio di vini prodotti nello stesso anno. Oggi viene utilizzato anche per indicare qualunque vino che riporti l'annata in etichetta.
millesimo	E' riferito all'anno di vendemmia di un vino.
mineralizzazione	Trasformazione del materiale organico derivante da rifiuti e spoglie di animali e piante, a opera di microrganismi che ne provocano la decomposizione in sostanze organiche semplici.
mise en bouteille	E' la fase del processo di spumantizzazione metodo Champenois in cui si imbottiglia il vino, dopo aver preparato la cuvée, ovvero la miscela di uve o di vini destinati alla produzione di un determinato tipo di spumante, con aggiunta di liqueur de tirage , per sottoporlo al processo di rifermentazione. Per gli spumanti non "millesimati", cioè con annata in etichetta, è consentita l'aggiunta di una quantità massima del 30% di vino proveniente da vendemmie precedenti. In questa fase le bottiglie vengono chiuse con il tappo a corona, che presenta all'interno un piccolo cilindro di plastica, detto bidule , che servirà per raccogliere meglio le fecce al termine del remuage .
mistella o sifone	Prodotto ottenuto da un mosto con gradazione alcolica totale naturale non inferiore a 12° e reso infermentescibile per addizione di alcol etilico o acquavite, per portarlo ad un titolo alcolometrico svolto di 16-22°.
molle	Nell'esame gustativo, si dice di vino rosso in cui si percepisce una netta sensazione di fiacchezza, dovuta a una troppo scarsa presenza di tannini, tipico dei vini molto evoluti.
	Animali dal corpo molle con o senza conchiglia. Si dividono in Cefalopodi (calamaretti, calamari, totani, polpi, moscardini, seppie); Gasteropodi o Lumache (patelle, chioccioline); Lamellibranchi (frutti di mare), privi di cervello e racchiusi in gusci (ostriche, cozze, vongole, telline, ecc.).
molluschi	

Montasio	Vedi Formaggi D.O.P.
Monte Veronese	Vedi Formaggi D.O.P.
morbido	Nell'esame organolettico, si dice di un vino in cui è nettamente percepibile una sensazione di morbidezza, dovuta a una buona concentrazione glicerica e alcolica.
Mordace	Nella tipologia spumante Metodo Classico, è il nome che è stato assegnato allo spumante che non ha ricevuto aggiunta di liqueur d'expédition (pas dosé).
morena	Materiale roccioso trasportato e accumulato dai ghiacciai, costituiti da blocchi, ciottoli, sabbia e limo. La parte che riveste il rilievo alla base del ghiacciaio si dice morena di fondo, mentre lungo il margine glaciale si distribuiscono gli argini o cordoni morenici.
morfologia	Branca della botanica che studia e descrive la forma delle piante.
mostimetro	Vedi Babo .
mosto	Prodotto dalla pigiatura o dalla torchiatura delle uve, con resa variabile (65-75%). E' una soluzione acido-zuccherina (70-80% acqua, 15-30% zuccheri, 0,5-1,5% acidi)
mosto concentrato	E' un mosto da cui è stata eliminata una certa quantità di acqua, mediante riscaldamento (a 105° C per 10 secondi o a 40° C a depressione) o congelamento (a -10° C circa si formano dei ghiaccioli d'acqua facilmente asportabili; il sistema è pressoché abbandonato); questo mosto contiene il 50-70% di zucchero.
mosto concentrato rettificato	Ancora più concentrato del precedente; teoricamente dovrebbe essere costituito soltanto da zucchero (glucosio e fruttosio), ma la tecnologia non ha ancora raggiunto questo risultato.
mosto cotto	E' un mosto concentrato previo riscaldamento a fiamma diretta (può essere usato per il vino Marsala).
mosto muto	Mosto infermentescibile, in quanto è stato trattato con dosi elevate di anidride solforosa, oppure ha subito un'aggiunta di una notevole quantità di alcol etilico (12-15%); è chiamato così perché, non potendo fermentare, non produce il caratteristico rumore delle sostanze in fermentazione.
mosto parzialmente fermentato	E' quello in fase di trasformazione in vino; deve contenere meno del 60% dell'alcol che avrà a fine fermentazione.
mousseux	Francesismo indicante i vini spumanti.
Mozzarella di Bufala Campana	Vedi Formaggi D.O.P.
muffa nobile	Vedi Botrytis cinerea .
muffe	Microrganismi che appartengono al regno dei funghi , di cui fanno anche anche i lieviti . Sono formati da un lungo filamento detto ifa che forma una massa cotonosa chiamata micelio, racchiusa da un sistema di tubi rigidi e ramificati. Si riproducono mediante spore. Le muffe si trovano nell'aria, nel suolo e nell'uomo, e ricavano energia per il loro accrescimento dalla degradazione di composti organici, in particolare di zuccheri e acidi organici.
	Formaggio a pasta liscia dall'odore pungente prodotto in Alsazia e Lorena. Generalmente è accompagnato da patate.
Munster	
Murazzano	Vedi Formaggi D.O.P.
muskateller	Nome in tedesco del vitigno moscato bianco.
	E' la gabbietta metallica che serve per trattenere il tappo dei vini spumanti.
muselet	
mutazione	Modificazione ereditaria del materiale genetico, che può derivare da alterazioni della struttura del gene (mutazione genetica), da combinazioni nel numero e nell'ordine dei geni lungo un cromosoma (mutazione cromosomica), o da modificazione del numero dei cromosomi (mutazione cromosomica).
Mutizzazione	Tecnica che permette di bloccare l'attività fermentativa dei microrganismi presenti nel mosto. Può essere eseguita aggiungendo al mosto, alcol, anidride solforosa e altre sostanze antifermentative, oppure ricorrendo al trattamento termico.
Nabuchodonosor	Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 20 bottiglie da 0,75 litri (15 litri).
nappare	Coprire con un leggerissimo strato di salsa.
necrosi	Alterazione irreversibile di una cellula o di un tessuto, animale e vegetale, che ne causa la morte.
nematodi	Protozoi microscopici appartenenti alla famiglia degli Aschelminiti, che vivono nel suolo e possono arrecare seri danni alla vite, nutrendosi delle sue radici, riducendone dimensioni ed efficienza. Fra i nematodi esistono anche i nepovirus, così chiamati perché trasportatori di virus.
NM (négociant-manipulant)	Sigla utilizzata dai produttori di Champagne per indicare l'azienda che compra le uve dai vigneron e le spumantizza nelle proprie cantine. Tutte le grandi marche di Champagne son NM.



noce moscata

Pianta originaria delle Molucche, di cui si utilizzano i semi contenuti nei frutti. Si utilizzano essiccati e grattugiati in molte preparazioni sia dolci che salate.



Nocino

Liquore ottenuto con le noci verdi che, complete di mallo, vengono pestate e messe in infusione in alcol etilico insieme ad altri aromi e zucchero. L'infusione dura da 40 a 60 giorni, poi il prodotto viene filtrato e imbottigliato. Viene servito liscio come digestivo.

nodo

E' il punto del germoglio in cui è inserita la foglia e, in posizione opposta il grappolo e il viticcio. Il diametro del nodo è leggermente superiore rispetto all'**internodo**.

noimatura

Recente tecnologia che può essere considerata una pigia-sgrondatura; è molto rapida e consente di ottenere un mosto particolarmente adatto a produrre vini limpidi.

novello

Vino ottenuto con la tecnica della **macerazione carbonica** di uve rosse allo scopo di conferirgli elevata intensità colorante e spiccati **aromi primari**. I vini novelli possono essere immessi al consumo dal 6 novembre dell'annata di vendemmia.

Nuova Zelanda

Vitigni bianchi: chardonnay, sauvignon blanc, riesling; vitigni rossi: cabernet sauvignon, pinot noir, pinotage.

odore

Sensazione specifica dell'organo dell'olfatto diversa a seconda delle sostanze da cui è provocata. Linneo ed Haller hanno raggruppato gli odori in nove classi : eteri, aromatici (garofano, lauro), balsamici, ambrosiaci (muschio, ambra), agliacei, empireumatici (affumicato, tostato, catrame), caprilici (animali, sudore), ripugnanti, nauseanti (cucurbitacee).



oidio

Malattia che colpisce la vite, provocata dal fungo *Uncinula necator* della famiglia delle Erisifacee; si manifesta con macchie pulverulente grigio-biancastre che ricoprono gli organi verdi della vite colpita, determinando l'arresto della maturazione degli acini che si deformano e si spaccano. E' chiamato anche "mal bianco". Il danno maggiore si verifica sugli acini, dove il parassita ha una rapida diffusione: si possono verificare spaccature dell'epidermide, con conseguente possibilità di attacco di altre malattie, come la muffa grigia. Se l'attacco è precoce, inibisce la crescita dei grappolini che abortiscono e muoiono, mentre se gli acini sono già formati ma ancora piccoli, ne inibisce lo sviluppo.



OIV

Organization International de la Vigne et du Vin, ha carattere scientifico e tecnico e opera nell'ambito della viticoltura e dell'enologia. Anche se non ha potere legislativo, i pareri che emette hanno un impatto considerevole sul legislatore. Attualmente l'OIV è costituita da una quarantina di Paesi produttori ed è strutturata essenzialmente in gruppi di lavoro. Presiede un Comitato scientifico e tecnico e operano tre Commissioni: **Viticultura**, che si occupa di selezione della vigna, fisiologia della vite, uve da tavola e uve appassite, malattie e difesa della vite, zonazione vitivinicola; **Enologia**, che si ripartisce in tecnologia del vino, microbiologia del vino, codice internazionale delle pratiche del vino, sottocommissione dei metodi di analisi, sottocommissione "vino, nutrizione e salute"; **Economia vitivinicola**, i cui gruppi si occupano di analisi economica e congiunturale, diritto e regolamentazione, acquavite, alcol e bevande alcoliche di origine vitivinicola, analisi di mercato e della filiera vitivinicola, formazione. Infine, fanno parte dell'OIV tre gruppi indipendenti: Sicurezza alimentare, Vino e salute e Aspetti sociali del consumo del vino.

oli lampanti e oli di sansa greggi

Oli destinati alla raffinazione per fini industriali.

olio di oliva vergine

E' ottenuto dal frutto dell'olivo con procedimenti meccanici o fisici, in condizioni termocontrollate che non causano alterazioni dell'olio. Non deve avere subito altri trattamenti oltre al lavaggio, alla decantazione, alla centrifugazione e alla filtrazione.

olio enologico

Olio di vaselina che ha la proprietà di non irrancidire e di conservarsi a lungo. E' utilizzato in modica quantità sulla superficie delle vasche e delle damigiane contenenti vino, come mezzo protettivo dall'azione dell'ossigeno. La normativa comunitaria ne vieta però l'uso per i vini da commercializzare. L'olio di vaselina funge anche da lubrificante per i tappi di sughero, per facilitarne l'inserimento e l'adattamento all'interno del collo della bottiglia. Per pulire e disinfettare l'esterno delle botti è, invece, utilizzato l'olio di lino bollito.

olio extra vergine di oliva

Come l'olio vergine, ma deve avere un quantitativo di acidità libera (acido oleico) non superiore a 1g per 100g di prodotto.



ONAV

Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino. Organizzazione che forma assaggiatori di alto profilo professionale, da indirizzare ad esempio nei concorsi enologici. Gestisce l'Albo nazionale dei soci, per tutelare il titolo di assaggiatore di vino e le sue prerogative. Gli enologi, gli enotecnici e i laureati specializzati in viticoltura ed enologia, che abbiano già maturato 2 anni di esperienza degustativa, accedono direttamente alla classe degli assaggiatori di vino in qualità di "tecnici assaggiatori".



ONILFA

Osservatorio Nazionale per l'Imprenditoria e il Lavoro Femminile in Agricoltura. Nasce da un'idea delle rappresentanti femminili delle Organizzazioni Professionali Agricole, stimulate dai lavori della Giornata Europea dell'Agricoltrice del 1996, tenutasi a Bruxelles. E' composto da 30 membri, in rappresentanza dei principali organi istituzionali ed Enti del mondo agricolo e rurale nazionale.

orientamento

Disposizione dei **filari** rispetto ai punti cardinali, che influenza notevolmente l'irraggiamento solare delle piante. Se l'orientamento è est-ovest, l'illuminazione segue l'andamento del sole; se è nord-sud, i picchi di massima illuminazione sono attorno alle 10 e alle 16, con una flessione verso mezzogiorno. La scelta su come orientare i

filari è strettamente connessa alle esigenze del vitigno che si vuole impiantare e del vino che si vuole produrre.



origano

Pianta di origine asiatica, utilizzata soprattutto nella cucina mediterranea: Se ne utilizzano i fiori fatti seccare, per aromatizzare preparazioni a base di pomodoro, ortaggi, carni alla griglia, frittate, insalate, pesce e per la tipica pizza.

orizzonte

In pedologia, identifica lo strato di suolo con caratteristiche omogenee di composizione, struttura e aspetti chimico-fisici, rispetto agli altri strati che costituiscono, nel loro insieme, il profilo del suolo. Gli orizzonti vengono identificati con lettere maiuscole, dall'alto verso il basso:

- orizzonte **O**, costituito da materiale organico per lo più indecomposto;
- orizzonte **A**, costituito dall'humus, ovvero da materia organica decomposta, unita a particelle minerali, frutto della disgregazione delle rocce, che penetrano nel terreno grazie all'acqua piovana;
- orizzonte **B**, costituito in gran parte da particelle minerali, argille, composti di ferro, alluminio e calcio provenienti dagli strati superiori;
- orizzonte **E**, dominato da processi di eluviazione e quindi impoverito, con colorazioni chiare e tessiture grossolane;
- orizzonte **C**, costituito da frammenti di roccia alterata provenienti dallo strato sottostante;
- orizzonte **R**, costituito dalla cosiddetta "roccia madre", non alterata.



ortica

Erba aromatica spontanea, dal potere urticante, utilizzata per risotti, frittate e minestre.



orzo

Cereale del genere *Hordeum*. Ne esistono diverse specie. Viene utilizzato per la produzione di birra, whisky, malto e surrogati del caffè.

osmosi inversa

Processo complesso che persegue gli stessi obiettivi dei **concentratori** utilizzando una serie di membrane e filtri che hanno l'obiettivo di espellere l'acqua presente nel mosto, che deve essere stato già filtrato e pulito al momento dell'operazione. Le membrane sono così sofisticate da poter essere selezionate in base alla dimensione molecolare di qualsiasi componente della struttura del mosto, col vantaggio di poter scegliere quali altri componenti eliminare dal mosto. Dato che il sistema è estremamente costoso e i risultati non proprio eccezionali, la pratica non è usata di frequente.

ossidato

Termine che indica un vino che si è alterato nel colore, nell'odore e nel sapore a causa di un prolungato contatto con l'ossigeno.

ossidazione

Reazione chimica di combinazione diretta di un elemento o un composto con l'ossigeno. In pratica una sostanza reagente cede elettroni a un'altra sostanza reagente (l'ossigeno). La sostanza che perde elettroni si ossida, quella che li acquista si riduce; il fenomeno di ossidazione è, infatti, sempre accoppiato a quello di riduzione.

ossidriduzione

Reazione chimica, conosciuta anche come "redox", nel corso della quale una sostanza reagente cede elettroni, ossidandosi, a un'altra sostanza reagente che si riduce.

ossigenazione

Aumento della concentrazione di ossigeno nei mosti e nei vini grazie a operazioni enologiche come la **follatura**, il **rimontaggio**, la **microossigenazione**, il **travaso**, l'**imbottigliamento**, la **colmataura**, la **centrifugazione** ecc.

ossigeno

Elemento gassoso inodore, incolore e insapore, presente nell'atmosfera come molecola biatomica. È responsabile di numerosi processi di ossidazione, in cui rientrano le reazioni di combustione e la respirazione. È anche costituente dell'acqua e di svariati composti organici.



Ouzo

Liquore greco ottenuto per distillazione di un prodotto a base di anice. Viene bevuto come aperitivo, allungato con acqua, o come digestivo.

pacciamatura

Operazione di copertura del terreno con materiali vari (fogliame secco, paglia, teli in plastica), effettuata per proteggere le piante dal gelo o dal sole, per impedire lo sviluppo di erbe infestanti o per ridurre le perdite di acqua per evaporazione. Nella fase di impianto, la pacciamatura è molto utile perché favorisce l'attecchimento e il germogliamento delle piante giovani.

pali

Insieme ai **fili**, sono le strutture che sostengono la vite allevata a spalliera o a tendone. I **pali di testata** o capisaldi, sono posti all'inizio e alla fine di ogni **filare**, i **pali di mezzeria** sono posti a distanza di alcuni metri uno dall'altro e sorreggono i fili. Nei vigneti possono essere utilizzati **pali di legno** (castagno, abete, pino ecc.) trattato con sostanze chimiche che ne garantiscano una maggiore longevità e la resistenza alle intemperie e agli insetti. I pali di legno sono preferiti anche nelle zone con vincoli paesaggistici. Purtroppo la loro durata difficilmente eguaglia quella dei vigneti (in Italia mediamente 30 anni). I **pali di metallo** (ferro zincato o acciaio) hanno ovviamente una durata molto maggiore e grande resistenza agli urti; non presentano difficoltà per la sistemazione dei fili, in quanto ormai sono tutti provvisti di fessure per consentirne la legatura. Di contro sono più costosi e di mediocre aspetto estetico. I **pali di cemento precompresso** sono sempre più diffusi, grazie alla loro elevata resistenza e al minor numero necessario per svolgere la loro funzione. Sono inattaccabili da agenti atmosferici e biologici ma poco resistenti agli urti, non infrequenti nei vigneti altamente meccanizzati.

palmetta

Forma di allevamento della vite che prevede la coltivazione dei tralci orizzontali con gli stessi tagli previsti per il **Guyot**.

pampino

E' il nome della foglia della vite.

E' composto da uova, zucchero, burro fuso, farina bianca, fecola, vaniglia o scorza di limone. Per ottenere un buon pan di spagna, uova e zucchero devono essere montati per un tempo piuttosto lungo (non meno di venti minuti) e con un buon frullatore finché il composto non sia diventato ben gonfio, di un bel colore giallo paglierino. E' bene aggiungere del sale, che favorisce il montarsi delle uova. La farina deve essere versata sul composto con un setaccio, in modo da evitare possibili grumi. L'impasto va mescolato con movimento rapido dal basso verso l'alto, stando bene attenti a non smontare l'impasto. Durante la cottura il forno non va mai aperto, per evitare che il composto si sgonfi irrimediabilmente. Una volta cotta la torta, è bene prima verificare con uno stecchino che nella parte centrale, dove la cottura è più lenta, sia completamente asciutta, dopodiché il pan di spagna dovrà rimanere nel forno spento per almeno dieci minuti, in modo da lasciarlo raffreddare gradualmente.



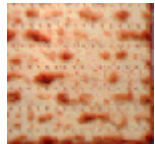
pan di spagna



pancetta



pane



pane azzimo



pane integrale



paprika

Si ricava dal tessuto adiposo ventrale e muscolare del suino. Dalla sua lavorazione si ricavano prodotti diversi per aspetto, aroma e sapore. Abbiamo così la pancetta tesa, quella arrotolata, quella steccata; il sapore varia a seconda degli ingredienti utilizzati per aromatizzarla (pepe, cannella ecc.). Può essere consumata come un normale insaccato, a fette sottili, oppure utilizzata nella preparazione di arrostiti, fritti e ragù.

E' il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza sale. E' composto da una parte esterna (crosta) ed una interna, più soffice (mollica).

Pane prodotto senza l'aggiunta di lievito, composto esclusivamente da farina di frumento e acqua. Dopo averlo impastato si può far riposare per mezz'ora sotto una ciotola di vetro; va steso a ciambelle sottili o quadrati e cotto in pentole basse antiaderenti.

Pane con notevole presenza di fibre, che riducono l'assorbimento dei principi nutritivi.

Varietà di peperoncino, piccante, che viene utilizzata dopo essiccamento e macinazione, nella preparazione del gulasch ungherese. La migliore è quella rosa, mentre la più piccante è detta speciale.

paraffinatura

Operazione che consiste nel ricoprire di paraffina la parte superiore della **barbatella**, per proteggere dall'essiccamento il punto di innesto.

parassiti

Organismi animali o vegetali (batteri, funghi ecc.) che vivono a stretto contatto con organismi "ospiti", nutrendosi a loro spese senza ucciderli.

Parmigiano Reggiano

Vedi **Formaggi D.O.P.**

Partenocarpia

Vedi **apirenia**.

Passetoutgrains

Il vino rosso più diffuso in Borgogna un tempo, prodotto con tutte le uve disponibili. Attualmente è una miscela di gamay e pinot noir.

passito

Vino ottenuto con uve bianche o nere fatte appassire sui **graticci** o sulla pianta per un periodo più o meno lungo. E' caratterizzato da un elevato quantitativo di zuccheri e di alcol. Se le uve hanno subito, durante l'appassimento, l'attacco della **Botrytis cinerea** o "muffa nobile", il vino così ottenuto sarà ricco di glicerina e con minore acidità.



pasta



pasta frolla

pasta sfoglia

Si ottiene dall'impasto di sfarinati di grano con acqua. Le paste secche hanno umidità massima del 12,50%, le paste fresche del 30%.

Pasta friabile composta da farina bianca, burro, zucchero, uova, aroma di vaniglia o limone e sale.

Si prepara impiegando burro o margarina, farina, sale e acqua. L'impasto si piega più volte su se stesso per creare pieghe con aria in mezzo.



Pastis

Liquore francese, specialità di Marsiglia, ottenuto per infusione in alcol di anice, erbe alpine, coriandolo, assenzio e liquirizia. Ha colore giallo chiaro, profumo e sapore decisi di anice. La gradazione alcolica è di 45% vol.

pastorizzazione

Pratica simile all'**imbottigliamento a caldo**, con la differenza che viene effettuata quando il vino è già imbottigliato. Viene utilizzata per i vini che hanno residuo zuccherino, allo scopo di bloccare possibili attività fermentative. La pastorizzazione viene effettuata tramite acqua o aria calda.

pastoso

Connotazione negativa attribuita a un vino, durante l'esame organolettico, che presenti un'eccessiva sensazione di morbidezza, non supportata da sufficiente acidità.

patologia vegetale

Detta anche fitopatologia, è una disciplina biologica che studia le alterazioni strutturali e funzionali delle piante, provocate da agenti biologici chimico-fisici.

Pecorino Romano

Vedi **Formaggi D.O.P.**

Pecorino Sardo

Vedi **Formaggi D.O.P.**

Pecorino Siciliano

Vedi **Formaggi D.O.P.**

Pecorino Toscano

Vedi **Formaggi D.O.P.**

pectine

Composti organici della classe dei polisaccaridi che, insieme con le gomme, vengono dette sostanze pectiche e sono presenti nelle pareti cellulari delle bucce e della polpa dell'uva. Sono presenti anche nel mosto, ma durante la **fermentazione alcolica** vengono demolite dagli **enzimi** pectolitici presenti nell'uva.

pedicello

E' l'ultimo tratto del **rachide**, legnoso, che sostiene l'acino.

pedoclima

Termine agronomico che indica l'insieme delle condizioni fisiche del terreno che dipendono principalmente dalla temperatura e dall'umidità. Il suolo interagisce con l'atmosfera in termini di cicli della materia e di flussi di energia.

pedologia

Disciplina che studia la natura e l'origine dei suoli e che riveste notevole importanza nella coltivazione della vite. I fattori pedogenetici (pedogenesi è l'insieme dei processi che, a partire dal materiale roccioso e organico originario, determinano la formazione del suolo) sono rappresentati da: substrato roccioso, clima, altitudine, esposizione alla luce, tipologie di organismi animali e vegetali.

peduncolo

E' l'elemento del **rachide** del grappolo che supporta il fiore e il frutto. Sinonimo di pedicello o peduncolo, dopo la maturazione, può assumere diverso colore, dal verde al bruno e al rosso.

pendenza

Importante fattore, in viticoltura, che condiziona le attività di impianto e gestione del vigneto. Dalla pendenza dipende anche l'angolo di incidenza della radiazione solare.



pepe

Spezie originaria dell'India, molto utilizzata anche nella cucina italiana. Il pepe verde è ottenuto dai frutti non ancora maturi, il pepe nero si ottiene raccogliendo i frutti verdi e sottoponendoli a fermentazione ed essiccamento, il pepe bianco si ricava dai frutti completamente maturi (rossi) che vengono immersi in acqua, decorticati ed essiccati.



pepe rosa

Spezie ricavata da una piccola pianta di origine sudamericana non appartenente alla stessa famiglia del pepe comune.



peperoncino

Bacca con all'interno piccoli semi ricchi di capsicina, un alcaloide responsabile del sapore piccante. Può essere utilizzato fresco o essiccato, in pezzi o macinato.

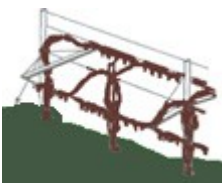
Peppermint

Liquore a base di menta aromatica di gradazione alcolica tra 30-40% vol. Si produce in versione bianca e verde ma, a parte per il colore, le altre caratteristiche sono simili. I liquori di menta sono serviti come digestivi, lisci o diluiti con acqua e ghiaccio come dissetanti.

Forma di allevamento della vite diffusa nelle regioni settentrionali, in particolare nel Trentino Alto-Adige, nel Veneto occidentale e nell'Emilia-Romagna. Assume varie caratteristiche secondo la giacitura del terreno, collinare o di pianura.

La **pergola trentina** ha il tetto inclinato leggermente verso l'alto di 20-30° rispetto al palo verticale, e può essere a unica ala (pergola semplice) o a due ali (pergola doppia); la prima è diffusa prevalentemente in collina, mentre la seconda in pianura. Ciascuna vite porta dai 2 ai 4 capi a frutto, che vengono appoggiati a raggiera sul tetto della pergola e potati a Guyot. La pergola trentina necessita di una pallificazione complessa e piuttosto onerosa.

La **pergoletta emiliano-romagnola** è una forma di allevamento a tetto orizzontale, con una o due ali, e sostituisce le tradizionali alberate. La potatura di allevamento e di produzione è analoga a quella della pergola trentina. **Pergola veronese e vicentina**: nella provincia di Verona le pergole hanno subito l'influenza del Trentino nelle zone doc della Valpolicella e del Bardolino, con strutture e portamenti obliqui, mentre nelle zone doc di Soave, Gambellara e dei Colli Berici, le strutture sono perfettamente orizzontali. Queste forme molto espanse si sono diffuse nel Veneto tra gli anni 50 e fino ai primi anni 90, sulla spinta della grande richiesta d'uva da parte delle cantine sociali e del successo in tutto il mondo dei vini veneti. Oggi, che le esigenze sono cambiate, l'allevamento della pergola è sempre più limitato.



pergola

pericarpo

E' l'insieme dei tessuti che compongono il **frutto**, costituito da un esocarpo, da un mesocarpo e da un

endocarpo.



perlage



peronospora

persistente

Si dice di vino in cui la sensazione gusto-olfattiva è molto lunga (attorno agli 8 secondi). Se la persistenza si mantiene per un periodo superiore, come può avvenire, ad esempio, per i vini passiti o gli Amaroni, il vino si definisce "molto persistente".

pesci

Si dividono in Teleostei, provvisti di scheletro osseo e dal corpo fusiforme o appiattito (Dentici, Orate, Sgombri, Spigole, Sogliole; tonni, Merluzzi, Acciughe, ecc.); Selacei, con scheletro cartilagineo (Pesce cane, Squalo, Razza, Gattuccio); Ganoidi, con scheletro cartilagineo, privi di squame ma muniti di scudi ossei (Storione).

petrografia

Scienza che si occupa della descrizione e della classificazione delle rocce.

petrologia

Scienza che studia le origini e l'evoluzione delle rocce.

pH

Misura dell'acidità di una soluzione, espressa secondo una scala i cui valori vanno da 0 a 14. Il valore 7 indica la neutralità, mentre un pH inferiore a 7 indica che la soluzione è acida, superiore che è basica o alcalina.

pianto

Fenomeno di gocciolamento della linfa grezza dai tagli di potatura della vite e, in senso stretto, lo stesso succo che fuoriesce e la fase fenologica durante la quale si verifica il fenomeno. Il pianto precede di 15-20 giorni il **germogliamento** ed è indotto dalla reidratazione della pianta al termine della quiescenza invernale.

piatto

Nell'analisi degustativa si dice di vino la cui carenza di acidità non lascia in bocca alcuna sensazione di freschezza. L'evento è ormai raro e può essere dovuto a patologie dei vini, come la rifermentazione di alcuni acidi, o più semplicemente ad uno stato evolutivo ormai discendente.

picciolo

Parte della foglia che la connette al germoglio.



picnometro

Strumento impiegato per la misurazione della densità di solidi e liquidi. E' costituito da una boccetta di vetro a collo largo, chiusa da un tappo smerigliato e terminante con un tubo capillare su cui è incisa una tacca di riferimento; in alcuni casi può essere dotato di una seconda apertura in cui è inserito un termometro. La determinazione della densità avviene attraverso una pesata del picnometro riempito fino al segno di riferimento prima con acqua distillata e poi col liquido in esame. Essendo le due quantità pesate di eguale volume, facendo il rapporto fra i pesi si ricava il rapporto tra la densità dell'acqua (che è nota) e quella del liquido.

pièce

Piccola botte di legno, simile alla barrique, con capacità diverse da zona a zona.

pied-de-cuve

Tecnica con la quale si moltiplicano i lieviti per attivare la fermentazione del mosto. Consiste nell'attivare la fermentazione del 5-10% dell'intera massa di mosto che si vuole fermentare, si attendono circa 24 ore e, utilizzando circa metà della frazione di mosto fermentata, si inocula l'intera massa del mosto. All'altra metà della frazione si aggiunge mosto nuovo e si ripete il ciclo. In questo modo si potrà sempre disporre di una parte di mosto "prefermentato".

pieno

Vino equilibrato, completo e di buona corposità.



pigia-diraspatrice

Macchina che, dopo aver schiacciato i grappoli, separa i raspi dal mosto.

pigiatrice

Macchina nella quale vi sono due rulli che, girando in senso opposto, schiacciano tutta l'uva ottenendo un mosto costituito da parte liquida, bucce, vinaccioli e raspi.

pigiatura

Consiste nel far scoppiare gli acini d'uva, evitando di schiacciare i semi (pigiatura soffice). Ha lo scopo di liberare la massima quantità di succo e di omogeneizzare l'insieme, di mettere in contatto i lieviti presenti sulla buccia e il mosto ricco di zucchero, di aerare il mosto per assicurare un buon avvio della fermentazione, di permettere una buona macerazione dell'insieme dell'uva, una buona dissoluzione delle sostanze coloranti contenute nella buccia e il passaggio nel succo di lieviti e di attivatori della fermentazione presenti nella pruina.



pimento o pepe della Giamaica

Detto anche "quattro spezie" perché i suoi grani liberano aromi di chiodi di garofano, alloro, cannella e noce moscata. E' indispensabile nella preparazione del court-bouillon.



pinza

Strumento utilizzato per estrarre i tappi a fungo molto resistenti.



pipetta

Piccolo tubo di vetro, talvolta graduato, utilizzato in laboratorio per prelevare piccole quantità di mosto o vino destinate all'analisi.

polifenoli

Gruppo di composti organici, derivati dai **fenoli**, largamente diffusi in natura, nel regno vegetale e nell'uva in particolare. Possono essere distinti in due grandi famiglie:

- **flavonoidi**, includono le sostanze coloranti dell'uva localizzate nella buccia: gli **antociani**, che sono i pigmenti di colore rosso o blu, presenti nelle bucce dei vitigni a bacca nera, e i flavanoli, pigmenti di colore giallo presenti nelle bucce di tutte le uve, in piccole concentrazioni. Dai flavanoli derivano anche i **tannini** (catechici o pirocatechici), presenti nell'uva solo condensati; quest'ultimi risultano dalla copolimerizzazione di acido catechico e di sostanze glucidiche.

- non flavonoidi o acidi fenolici: sono presenti nell'uva sotto forma di acidi benzoici (ad esempio acido gallico e acido catechico) e acidi cinnamici (come l'acido caffeico e l'acido cumarico). Questi ultimi possono combinarsi con gli antociani e con l'acido tartarico, formando polifenoli condensati (vedi polimerizzazione).

polifosfati

Garantiscono morbidezza al prodotto ma si legano al calcio limitandone l'assorbimento.

polimerizzazione

Reazione chimica nel corso della quale avviene l'unione di molecole semplici (monomeri) che dà luogo a molecole di grandi dimensioni (polimeri). Il fenomeno interessa il vino da vicino, infatti si verifica durante la sua maturazione: si formano polimeri tra antociani e tannini o fra i tannini stessi, rendendo il vino più morbido e meno astringente. La polimerizzazione avviene per azione dell'ossigeno, che attiva reazioni tra acetaldeide, antociani e tannini.

polline

E' l'insieme dei granuli microscopici prodotti nelle antere dei fiori e contenenti le cellule riproduttive maschili. Il polline della vite ha forma ovale ed è percorso da tre solchi (polline tricolpato).

pollone

Germoglio molto vigoroso derivato da una gemma latente posizionata sul tronco o sul cordone permanente. In quest'ultimo caso è detto anche succhione.

potiglia bordolese

Composto a base di solfato di rame e calce utilizzato per combattere la peronospora. Deve il suo nome alla città francese Bordeaux, dove fu sperimentato per la prima volta dal professore Alexis Millardet.

Dispositivo meccanico utilizzato per convogliare uve pigiate, mosti e vino da una zona all'altra della cantina, con lo scopo di travasare il prodotto tra i vasi di fermentazione o di conservazione. In enologia vengono utilizzati vari tipi di pompe:

- **pompe centrifughe**, di facile utilizzo sono molto frequenti nelle piccole cantine grazie al loro costo contenuto e alla portata continua e regolare. Il materiale con cui sono costruite è acciaio inox, il loro funzionamento è tramite turbina di gomma o metallo che, roteando vorticosamente, spinge il liquido verso il tubo di mandata. Le pompe centrifughe possono essere adescanti (che necessitano del preventivo riempimento delle tubazioni da parte di un operatore) o autoadescanti. Uno dei limiti di queste pompe è che l'elevata velocità della turbina produce una rottura delle bucce e dei vinaccioli.

pompa

- **Pompe a pistone**, costituite da uno o più cilindri con apertura a valvole, dentro i quali si sposta un pistone a tenuta stagna. Il movimento alternato del pistone produce una pressione e una depressione che, tramite l'apertura delle valvole, permette il passaggio del liquido da una camera ad un'altra. Queste pompe agitano meno il prodotto e sono di facile manutenzione.

- **Pompe rotative elicoidali o eccentriche** (Mohno), sono costituite da un corpo di gomma rigida (statore) al cui interno gira una vite in acciaio. Il movimento continuo della vite produce un effetto aspirante-comprimente che convoglia il liquido verso l'uscita dello statore.

- **Pompe a movimento peristaltico**, sono composte di un elemento tubolare elastico disposto a semicerchio che viene schiacciato alternativamente da rulli, producendo un'aspirazione e una mandata. Il liquido non entra mai in contatto con l'organo in movimento, preservando le proprie caratteristiche organolettiche.



porro

Ortaggio a bulbo appartenente alla famiglia della cipolla e dell'aglio, utilizzato come erba aromatica, ha sapore più delicato.

portinnesto

Parte basale della pianta della vite a cui è affidata la produzione del sistema di radici e su cui è innestato il nesto, che provvede allo sviluppo della parte aerea. I portinnesti sono diventati indispensabili per salvaguardare la vite europea dalla **fillossera**.



Porto

Vino liquoroso conciato, prodotto in Portogallo, la cui fermentazione viene bloccata, più o meno velocemente, a seconda del grado di dolcezza desiderato, per aggiunta di acquavite. Ne esistono varie tipologie:

- **White, Ruby e Tawny**, sono assemblaggi di vini di vari vigneti e diverse vendemmie, senza indicazione di annata; in base al grado di dolcezza possono essere, dal più dolce al più secco: Very Sweet (o Lagrima), Sweet, Half-sweet, Half-dry, dry, Extra-dry;

- **Vintage**, viene imbottigliato dopo 2-3 anni di permanenza in botte e proviene da una singola annata;

- **Late Bottled Vintage (LBV)**, viene imbottigliato dopo 4-6 anni di botte nelle grandi annate e porta in etichetta sia l'annata che la data di imbottigliamento; la versione "**Traditional**" permane 4 anni in botte ma fino a 20 anni in bottiglia;

- **Colheita** (vendemmia in portoghese), è un Porto di singola annata, segnalata in etichetta, maturato in botte;
- **Old Tawny**, non ha indicazione d'annata perché ottenuto da un assemblaggio di vini provenienti da vigne e annate diverse, ma prevede l'indicazione del numero di anni passati in botte (10, 20, 30 e oltre 40);
- **Light Dry White**, vino leggero e secco, ottenuto da uve bianche;
- **Vintage Character** (o Type Vintage e Style Vintage), simile al Vintage, ma non può riportare in etichetta alcuna indicazione di data o annata;
- **Crusted**, ottenuto da miscele di vini di differenti annate, matura in bottiglia per 5-7 anni e rilascia una crosta di depositi;
- **Garrafeira**, è simile alla nostra "Riserva", invecchiato lungamente in botte e bottiglia, una via di mezzo tra il Colheita e il Porto millesimato;
- **Port Single Quinta Vintage**, è ottenuto dalle uve di una specifica tenuta (Quinta), simile al "cru"; il più ricercato di questa tipologia è il **Nacional Vintage della Quinta do Noval**, perché è l'unico ottenuto da viti non innestate su portinnesto americano, in quanto scampate alla fillossera.

potassio

Metallo alcalino che svolge un ruolo fondamentale nella fisiologia della pianta. E' responsabile del processo di traspirazione, dei flussi nei vasi legnosi della pianta e della regolazione del bilancio ionico cellulare. Regola la sintesi di alcuni sistemi enzimatici. La sua presenza nella vite stimola la vegetazione in combinazione con l'azoto. Influisce sulle caratteristiche qualitative dei vini esaltandone i profumi e il gusto, e facilitando l'aumento del grado zuccherino. Favorisce, inoltre, la produzione e la maturazione dei **tralci**. La sua carenza provoca l'arrossamento o l'ingiallimento delle foglie, in base al colore dei vitigni, e un loro accartocciamento verso l'alto del lembo.

Operazione fondamentale in viticoltura (e non solo), che consiste nel tagliare i tralci della vite. Vi sono varie forme di potatura, secondo le esigenze e i cicli vegetativi:

potatura

- **potatura di allevamento**, serve a dare la giusta forma alla pianta in via di sviluppo;
- **potatura di produzione**, ha lo scopo di mantenere la pianta già sviluppata in equilibrio tra la vegetazione (superficie fogliare) e la produzione (numero dei grappoli). La potatura si distingue anche in **secca**, che viene effettuata d'inverno per eliminare i rami che hanno già prodotto uva nella stagione precedente, e **verde**, che viene eseguita d'estate, se il vigneto si mostra una crescita troppo vigorosa.

pratiche di cantina

Si effettuano prima dell'imbottigliamento. I travasi hanno lo scopo di separare il vino dalle fecce man mano che si depositano sul fondo, oppure di uniformare le partite di vino prodotto. Le colmature, per evitare ossidazioni e sviluppo di microrganismi aerobi, vengono effettuate nel caso il volume del vino all'interno della botte diminuisca (per evaporazione, soprattutto nelle zone calde; per contrazione volumetrica a causa del freddo; per assorbimento dalle pareti delle botti). Per queste si usano i tappi colmatori, che segnalano il livello del vino e permettono una chiusura ermetica del recipiente: il liquido scende nella botte man mano che in essa diminuisce. La scolmatura è il procedimento di diminuzione di parte del liquido per evitare fuoriuscite per aumento di volume.

precipitazione

Fenomeno fisico-chimico per cui una sostanza disciolta, sospesa o dispersa in una soluzione si separa da questa depositandosi sul fondo. In enologia si possono manifestare precipitazioni tartariche, che consistono nella cristallizzazione dei sali dell'acido tartarico (**bitartrato di potassio**), oppure proteiche (casse proteica). Si possono evitare o ridurre con una stabilizzazione del vino a freddo, prima dell'imbottigliamento.

presa di spuma

Vedi **prise de mousse**.

pressa

Strumento enologico che ha la funzione di spremere l'uva e le vinacce. Ne esistono vari tipi:

- **pressa pneumatica**, che contiene una gabbia orizzontale in acciaio, all'interno della quale si trova una sacca di gomma che, gonfiata ad aria compressa, comprime le uve o le vinacce e ne estrae il succo;
- **pressa continua**, è costituita da una vite senza fine che ruota in un cilindro perforato da una estremità; le uve vengono immerse dall'apertura del cilindro e la vite le trasporta dall'altra estremità chiusa comprimendole;
- **pressa a piatti** (Vaslin), è costituita da una gabbia circolare rotante, in legno, acciaio o plastica, che ruota attorno al proprio asse orizzontale determinando il progressivo avvicinamento delle piastre metalliche che limitano la gabbia, pressando la massa ed estraendone il succo;
- **pressa a nastro**, si compone di due nastri appoggiati su rulli ad asse orizzontale in movimento continuo: la massa viene fatta passare tra i nastri che corrono paralleli e si avvicinano progressivamente, esercitando la pressione sul prodotto.

pressatura

E' il procedimento mediante il quale le uve vengono schiacciate tramite una pressa, ottenendo una parte liquida (mosto o vino) e una parte solida (vinacce). Nella vinificazione in rosso la pressatura viene applicata dopo la macerazione delle uve con le bucce, mentre per i vini bianchi si effettua sulle uve fresche. Il primo liquido che si separa con la sola azione della forza di gravità, non trattenuto dalle vinacce, è detto **vino fiore**, mentre la parte liquida contenuta ancora nelle vinacce ed estratta meccanicamente, è detta **torchiato**. Nella vinificazione in bianco, una pressione soffice sulle bacche consente di ottenere la fuoriuscita del succo della zona mediana, più ricca di zuccheri (**mostofiore**); una pressione, più intensa, estrae le componenti vegetali e meno nobili.



prezzemolo

Erba aromatica esistente in molte varietà, distinguibili dalla dimensione e aromaticità delle foglie. E' ricco di sali minerali.

Primat

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 34 bottiglie da 0,75 litri (27 litri).

prise de mousse

Fase di spumantizzazione in cui le bottiglie vengono accatastate orizzontali al buio e al fresco; nel giro di qualche mese i lieviti fermentano lo zucchero, con formazione di anidride carbonica e alcol etilico. La fase deve terminare entro 120 giorni con pressione atmosferica minima di 5 atm (**metodo Champenois**).

processi pedogenetici

Relativamente al suolo, sono fenomeni che inducono la formazione di nuovi composti minerali o organici che, unitamente ai composti preesistenti, possono essere asportati, spostati o accumulati, muovendosi in forma di particelle o di soluti. I più comuni processi pedogenetici sono:

- **alterazione**, disgregazione fisica e formazione di nuovi materiali per idratazione, ossidazione, idrolisi ecc.;
- **eluviazione**, processo di impoverimento di **orizzonti** indotto dalle acque per percolazione; gli orizzonti

presentano colori più chiari e tessiture grossolane;

- **gleyzzazione**, processo dovuto al prolungato ristagno dell'acqua all'interno del suolo, cui consegue una carenza di ossigeno, che comporta la formazione di ferro bivalente, che tende a dare colori grigi, azzurri o verdastri (è il ferro trivalente a dare il caratteristico colore brunoastro);

- **illuviazione**, coinvolge la frazione più fine delle particelle di suolo, quindi l'argilla che, trasportata dalle acque di percolazione, viene depositata e accumulata in orizzonti profondi detti argillici;

- **lisciviazione**, avviene a carico di materiali solubili che, trasportati dalle acque, si depositano in profondità; fra questi, il più comune è il calcare, che si accumula in profondità sotto forma di concrezioni negli orizzonti calcici;

- **melanizzazione**, il rimescolamento e l'accumulo di sostanze organiche produce un scurimento degli orizzonti superficiali;

- **rubefazione**, si verifica durante una lunga stagione secca, in cui la forte alterazione dei silicati libera argille e ossidi di ferro, formando ematite, composto che conferisce al suolo una colorazione rossa molto intensa.

Prodotti provenienti dall'agricoltura biologica, sottoposti a un rigido sistema di controlli, stabilito per legge, che ne verifica la conformità a specifiche regole produttive. In etichetta, oltre alla dicitura "Da agricoltura biologica", compare il nome dell'organismo di controllo, l'autorizzazione ministeriale e una serie di lettere e cifre che sono la "carta d'identità" del prodotto e del produttore: IT (Italia), Xyz (sigla dell'organismo di controllo), 1234 (codice dell'azienda), F (prodotto fresco) o T (prodotto trasformato), 000000 (codice di autorizzazione). Questi prodotti possono essere identificati anche dal logo comunitario introdotto dal regolamento Ce n.331/2000.

prodotti biologici

Con questo termine si intende l'insieme di quei prodotti tipici o tradizionali di un luogo che si caratterizzano per l'esiguità della produzione, la mancanza di ogni disciplinare o protocollo e l'estrema variabilità delle tecniche di produzione.

prodotti locali

Termine generico che non trova riscontro in alcuna legge della normativa vigente sia nazionale che comunitaria, ma che spesso ricorre nella dicitura di alcuni prodotti alimentari ad indicare gli aspetti dietetici e salutari di una corretta alimentazione che si potrebbe realizzare attraverso l'uso di certi prodotti.

prodotti naturali

Con questo termine si indicano: i prodotti DOP e IGP, i vini DOC, DOCG e IGT, i prodotti tradizionali agro-alimentari e i prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio.

prodotti tipici

Con il termine di prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (D.M. 18 luglio 2000 e successive revisioni).

prodotti tradizionali

Per i prodotti tradizionali sono previste le seguenti categorie: Bevande analcoliche, distillati e liquori; Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni; Condimenti; Formaggi; Grassi (burro, margarina, oli); Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria; Piatti composti; Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi; Prodotti della gastronomia; Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro); Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

produzione

In agronomia indica la quantità, solitamente espressa in quintali, di uva prodotta per ettaro. In enologia indica il numero di ettolitri o di bottiglie che una cantina produce ad ogni annata.

pronto

Dall'insieme delle caratteristiche emerse nell'analisi gusto-olfattiva, si dice di un vino che, pur presentando ancora caratteristiche di giovinezza, ha raggiunto un sufficiente equilibrio per poter essere apprezzato. E' la condizione della maggior parte dei vini all'atto dell'immissione in commercio.

propagazione

Riproduzione e moltiplicazione di organismi. Può avvenire per seme (generativa), che comporta una modificazione genetica della specie, o per clonazione (vegetativa), che mantiene inalterata la discendenza genetica e si realizza per radicazione (talea, propaggine, margotta) o per **innesto**.



Prosciutto cotto

Si ottiene dalla coscia di suino fresca o congelata, disossata e sottoposta a salagione in una salamoia in cui sono presenti: sale, zucchero, nitrati, polifosfati, alloro e altre spezie. La cottura è a vapore. Non ha stagionatura. Se si usa l'arto anteriore si definisce "spalla cotta" ed è di minor pregio.



Prosciutto di Parma

Prodotto D.O.P. ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti. Esiste in due tipologie: prosciutto con l'osso, di forma tondeggianti, privo del piedino, peso 8-9kg, con pochi strati di grasso bianco, poco salato, non affumicato; prosciutto disossato, con peso non inferiore a 5,5kg e di forma variabile. Stagionatura minima 10 mesi (7-9kg) o 12 mesi (oltre 9kg). Per maggiori dettagli vedi la **D.O.P.**



Prosciutto di San Daniele

Prodotto D.O.P. della zona di San Daniele del Friuli. Ricavato dalla coscia fresca di suini pesanti. Il peso delle cosce non deve essere inferiore a 10kg. Stagionatura minima 10 mesi; non si deve né stufare, né affumicare. Forma a chitarra con piedino. Per maggiori dettagli vedi la **D.O.P.**

Provolone Valpadana

Vedi **Formaggi D.O.P.**

pruina

Sostanza cerosa che ricopre gli acini d'uva, conferendogli un aspetto vellutato; rende la buccia impermeabile e trattiene i lieviti e i batteri portati dal vento e dagli insetti.



pupitres

Cavalletti inclinati, caratterizzati da fori sagomati, entro i quali le bottiglie vengono poste dalla parte del tappo, inizialmente in posizione orizzontale, per effettuare il **remuage**. Vengono utilizzati nel processo di spumantizzazione **Champenois**.

Puttonyos

Recipienti da 27-30 litri contenenti una pasta di uva appassita e colpita da muffa nobile, utilizzati per produrre il vino ungherese Tokaji Aszù (vedi).

PVPP

Polivinilpolipirrolidone. E' una sostanza sintetica polimerica bianca, giallastra o bruno-chiara, sotto forma di polvere, insolubile nell'acqua e nelle soluzioni idroalcoliche, particolarmente adatta per l'eliminazione dei composti polifenolici presenti nel vino. Il suo impiego è autorizzato nella dose massima di 80 g/hl.

Quartirolo

Vedi **Formaggi D.O.P.**

Quercia

Pianta arborea con foglie caduche, appartenente all'ordine delle Hamamelidales, famiglia Fagaceae, genere Quercus. La struttura del legno è solida e compatta, ideale per la produzione di botti per la conservazione del vino. Le querce più utilizzate in enologia sono: - Quercus alba (quercia bianca), Quercus petraea (rovere), Quercus robur (quercia inglese) e Quercus suber (quercia da sughero). Vedere **legno per botti e tini**.

rachide, raspo o graspo

E' l'asse ramificato su cui si sviluppano gli acini. Contiene acqua, pectine, tannini, resine e cellulosa. Per eliminare le componenti amare e indesiderate che può trasmettere al vino, si adotta la tecnica della **diraspatura**. Il rachide è inserito sul **nodo**, in posizione opposta alla **foglia**. Il primo tratto, detto peduncolo, può essere più o meno lignificato e si biforca in un asse principale (il rachide vero e proprio) e in un asse secondario, generalmente un viticcio caduco, ma può anche rappresentare una parte dell'infiorescenza (ala del grappolo). Dall'asse principale si originano quindi gli assi secondari (rachilli), di lunghezza decrescente avvicinandosi all'estremità.

radiazione solare

Indispensabile come fonte di energia per tutte le piante, viene catturata da una serie di molecole (pigmenti): **antociani**, carotenoidi, **clorofille** e fitocromo.

radice

Organo della pianta che ha la doppia funzione di ancorarla al terreno e di assorbire da questo acqua e nutrienti minerali. L'apparato radicale della vite, costituito generalmente dal **portinesto**, è suddiviso in tre diversi ordini gerarchici:

- **radici permanenti o principali**, che costituiscono lo scheletro dell'apparato radicale e hanno un diametro da 6 a 10 mm; sono loro ad ancorare e sostenere la pianta, e penetrano nel suolo fino a 30-35 cm;
- **radici di conduzione**, anch'esse permanenti, hanno diametro molto più piccolo, da 2 a 6 mm, e possono crescere orizzontalmente o verticalmente; la loro funzione è di colonizzare il suolo, infatti arrivano fino a 3 m di profondità;
- **radici assorbenti**, sono originate dalle radici di conduzione, hanno vita breve e si rinnovano ciclicamente in primavera e a fine estate; costituiscono la massa radicale principale e si sviluppano nei primi 20-50 cm di suolo.



rafano

Pianta dotata di una lunga e grossa radice a forma cilindrica, molto apprezzata in cucina per il caratteristico sapore piccante.

raggi

Forma di allevamento della vite (vedi **Bellussi**).

Ragusano

Vedi **Formaggi D.O.P.**

rame

Elemento chimico fondamentale nei processi respiratori delle cellule e catalizzatore della sintesi degli **antociani**. La carenza di rame nel terreno, può causare necrosi puntiformi ai bordi del lembo fogliare, precoce caduta delle foglie e disseccamento degli apici vegetativi. Il suo eccesso, invece, provoca **clorosi** delle foglie e dei giovani germogli, riduzione dell'accrescimento della chioma e delle radici, scarsa germinabilità del polline, **acinellatura** e caduta prematura delle bacche.

rancido

Vino dal gusto acre e dall'odore penetrante a causa della presenza di acidi e sostanze grasse per ossidazione.

rancio

Gusto particolare determinato dall'ossidazione dei vini liquorosi di Banyuls e Maury, nel Languedoc-Roussillon.

Raschera

Vedi **Formaggi D.O.P.**

raspo

Vedi **rachide**.

rastrelliera

Vedi **pupitres**.

RC (récoltant-coopérateur)

Sigla utilizzata dai produttori di Champagne per indicare il vigneron che consegna le proprie uve alla cantina sociale, che le vinifica e le spumantizza, facendosi poi consegnare un numero di bottiglie equivalente alla propria produzione e le vende con la propria etichetta. Questa categoria è stata istituita per smascherare molti falsi **RM**.

recettori sensoriali

Apparati od organi periferici sensibili agli stimoli e capaci di trasmetterli ai centri nervosi. Sulla lingua ci sono quasi 9.000 recettori sensoriali, raggruppati nelle papille gustative.

refrigerazione

Per eliminare eventuali depositi salini (Sali dell'acido tartarico, proteine, sostanze coloranti, cellule di lieviti e batteri, ecc.). Con la refrigerazione il vino diventa più morbido, effetto importante e utile per i vini giovani.

registrazione del nome di un prodotto

Un gruppo di produttori può definire un prodotto sulla base di precise specifiche e trasmettere la relativa domanda alla competente autorità nazionale, che provvederà a studiarla a livello nazionale e successivamente a trasmetterla alla Comunità europea. Se soddisfa i requisiti fissati, una prima pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee informerà tutte le persone interessate nell'Unione e, in mancanza di obiezioni, la Commissione europea pubblicherà il nome del prodotto protetto nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee.

Rehoboam

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 6 bottiglie da 0,75 litri (4,5 litri).



remuage sur pupitres

Procedimento che consiste nel far ruotare le bottiglie durante il processo di spumantizzazione (su appositi cavalletti denominati pupitres) e, contemporaneamente, inclinarle, in modo che le fecce vengano a concentrarsi nel collo, nella "bidule" sotto il tappo (**metodo Champenois**).

Renana

Bottiglia originaria della regione del Reno, di colore verde o bianco, forma affusolata. E' utilizzata per i vini bianchi, rosati, passiti e liquorosi.

E' la quantità di zuccheri che rimane nel vino per una fermentazione non completata ad opera dei lieviti.

Secondo la percentuale di residuo rimasta i vini si distinguono in:

- **secchi o asciutti**, se il residuo zuccherino è inferiore a 4 g/l;
- **abboccati**, con residuo tra 4 e 12 g/l;
- **amabili**, tra 12 e 45 g/l;
- **dolci**, maggiore di 45 g/l.

residuo zuccherino

Negli spumanti la classificazione è la seguente:

- **dosaggio zero**, con residuo inferiore a 3 g/l;
- **extra brut**, tra 0 e 6 g/l;
- **brut**, inferiore a 15 g/l;
- **extra dry**, con contenuto zuccherino tra 12 e 20 g/l;
- **sec**, tra 17 e 35 g/l;
- **demi-sec**, tra 35 e 50 g/l;
- **dolce**, se il contenuto zuccherino supera i 50 g/l.

resveratrolo

Sostanza contenuta nelle uve rosse, dove ha effetto antibiotico contro la proliferazione di funghi, e nel vino. Da recenti ricerche effettuate nell'University of North Carolina, si è scoperto che il RES disattiva la proteina NF-Kppa-B, che protegge le cellule cancerose dalle cure chemioterapiche rendendone difficile la distruzione. La scoperta aggiunge un ulteriore tassello alle proprietà benefiche del vino rosso sulla salute, ovviamente se preso con moderazione e quotidianamente (la durata dei suoi effetti è limitata a poche ore).

retrogusto

E' il sapore lasciato in bocca dal vino dopo aver deglutito il liquido.

ricolmatura

Operazione che consiste nel rabboccare un recipiente riportando il livello del liquido all'altezza originaria. Nei vini destinati a lungo invecchiamento, è un'operazione indispensabile da effettuare periodicamente, quando il liquido nella bottiglia è sceso per evaporazione. La ricolmatura serve per evitare che nel contenitore sia presente una quantità di ossigeno superiore al normale, con il conseguente rischio di ossidoriduzioni e perdita qualitativa del vino.



ricotta

Deriva dal latino "recoctus", termine che indicava la ricottura del siero dopo la produzione del formaggio. Non è un formaggio perché si ottiene dalla lavorazione del siero prodotto con la cagliata, ed è quindi privo di caseina (vedi).

ridotto

Tipico sentore dei vini affinati in bottiglia, dovuto alla scarsa presenza di ossigeno; è sufficiente aerare il vino, o in caraffa o direttamente nel bicchiere, per eliminarlo.

riduzione

Vedi **ossidazione**.

rifermentazione

Può essere effettuata per rendere più vivace il vino o eliminare difetti e malattie (aggiungendo mosto concentrato e lieviti selezionati, o mosto e vinacce fresche, filtrati dolci o mosto muto).



rifrattometro

Strumento ottico che determina il grado zuccherino presente nelle uve e nei mosti. Sfrutta il principio della rifrazione che subisce la luce nel passare attraverso materiali di diversa densità ottica; la misura si effettua mettendo alcune gocce di mosto fra i prismi dello strumento.

rimontaggio

Si spilla con delle apposite pompe il mosto (1/3-1/4 della quantità totale) dalla parte bassa del fermentatore e lo si spruzza sulla parte alta con lo scopo di omogeneizzare il prodotto e contemporaneamente raffreddarlo.

ripuntatura

Lavorazione che tende a provocare uno sgretolamento del terreno per rompere la continuità del suolo non lavorato, senza alterare la stratificazione degli **orizzonti pedologici**. La ripuntatura ha lo scopo di favorire il drenaggio e l'aerazione in profondità dei terreni troppo compatti e pesanti.

Riserva

Menzione con la quale si indica in etichetta una particolare partita di vini a denominazione di origine controllata e/o garantita. Il vino Riserva ha subito un affinamento più prolungato della versione base, secondo il relativo disciplinare, e in etichetta deve essere dichiarata l'annata di raccolta delle uve.



riso

Cereale ottenuto da una pianta erbacea delle Graminacee (*Oryza*) coltivata in sommersione quasi permanente del terreno. Le risaie più numerose sono in Lombardia, Piemonte e Veneto.

risone

Riso grezzo che ha subito solo la trebbiatura e la pulitura. E' detto anche "riso vestito" o "riso grezzo".

ritocchino o rittochino

Pratica agricola di antiche origini, ancora diffusa per i vigneti situati in zone collinari con buona pendenza, in particolare in Piemonte e nelle Marche. Consiste principalmente nell'effettuare i solchi dell'aratura parallelamente alle linee di massima pendenza (solchi ritti e chini). Il pendio è diviso in unità colturali da **scoline** parallele, distanti 15-30 m l'una dall'altra, con un andamento rettilineo vicino alla linea di massima pendenza. In questo modo l'acqua scende a valle frazionata in tanti rivoli, sia attraverso le scoline, sia lungo i

solchi arati, riducendo l'azione erosiva ed evitando accumuli.

Ecosistema complesso in cui si sviluppano le radici della vite, che presenta caratteristiche fisiche (contenuto idrico, temperatura, sostanze minerali ecc.) importanti per l'attività radicale delle piante. Nella rizosfera vivono numerose specie viventi quali batteri, funghi, artropodi, nematodi, che hanno un ruolo fondamentale nella formazione dell'**humus** e degli elementi minerali.

rizosfera

RM (récoltant-manipulant) Sigla utilizzata dai produttori di Champagne che indica il vigneron che elabora nella propria cantina il vino, utilizzando esclusivamente le uve raccolte nei vigneti di sua proprietà.

Robiola di Roccaverano Vedi **Formaggi D.O.P.**

Robusto Nell'esame gustativo si dice di vino molto strutturato, con notevole alcolicità ma equilibrato. Può anche essere un vino ottenuto con lavorazioni particolari come l'attacco di muffa nobile, l'acinellatura o l'appassimento delle uve, che riducono il contenuto in acqua e aumentano quello zuccherino, dando al vino maggiore struttura.

Materiali che costituiscono la crosta terrestre e derivano in genere dall'aggregazione di due o più minerali diversi. In base alla loro origine, sono classificate in tre tipi fondamentali:

rocce

- **rocce ignee**, che derivano dalla solidificazione del magma (materiale fluido proveniente dall'interno della Terra), e che si dividono a loro volta in **intrusive** (se solidificate in seguito a raffreddamento all'interno della crosta terrestre) ed **effusive** (se il raffreddamento e la solidificazione avvengono sulla superficie, in seguito alla loro espulsione come lava nel corso di eruzioni vulcaniche);

- **rocce sedimentarie**, che si formano in seguito alla deposizione di materiali sedimentari derivanti dalla disgregazione di rocce preesistenti, o dall'accumulo di parti intere o resti di scheletri o gusci di organismi;

- **rocce metamorfiche**, che derivano da rocce ignee o sedimentarie che hanno subito modificazioni nella struttura e nella composizione mineralogica in seguito all'esposizione a condizioni di elevata pressione e temperatura.

rosé

Vino dal colore rosato di varie tonalità, ottenuto dalla **vinificazione in rosato**.



rosmarino

Arbusto spontaneo tipico dei paesi mediterranei. Se ne usano i rametti interi o le foglie aghiformi, da sole o insieme ad altre erbe. E' ideale per carni arrosto quali maiale, vitello e pollame, o per insaporire pesci e patate.

rôti

Termine francese che indica il sapore di tostato dei vini fatti con uve colpite da muffa nobile.

rotondo

Termine utilizzato per indicare un vino dal gusto morbido e pieno, equilibrato.

rubefazione

Vedi **processi pedogenetici**.



rucola

Pianta dalle foglie molto aromatiche, leggermente piccanti, adatta per insalate miste o con pomodori e peperoni. Ne esiste una varietà detta rucola palustre, dal sapore simile a quello del crescione.



rughetta

Si distingue dalla rucola per le foglie più allungate e frastagliate e per l'aroma più deciso e piccante. E' ottima nelle insalate.

rughiada

Precipitazione atmosferica in forma di minuscole gocce d'acqua, che si deposita in seguito alla condensazione del vapore acqueo su corpi freddi in condizioni di aria satura di umidità. Il suo apporto, dal punto di vista del fabbisogno idrico della vite, è del tutto insufficiente.

Il rum, detto "tafia" nel gergo dei produttori francesi, è un'acquavite che proviene esclusivamente dalla fermentazione alcolica e dalla successiva distillazione del succo di canna, delle melasse o degli sciroppi derivati dalla fabbricazione dello zucchero che inizialmente è jus de canne. Esistono due tipi fondamentali di rum: quelli industriali e quelli agricoli. I primi provengono dalla distillazione delle melasse che rimangono dopo che la maggior parte dello zucchero è stato estratto dalla canna. Invece i cosiddetti "rum agricoli" sono prodotti esclusivamente nelle Antille Francesi. Sono quindi ottenuti a partire dal puro succo di canna da zucchero, chiamato "vesou". La denominazione "Rum agricolo" può essere utilizzata solo se unita a una denominazione di origine (per esempio: Rum agricolo della Martinica). Si tratta di una Doc o Appellation d'origine contrôlée, in conformità alle regole vigenti in materia. Per la legislazione francese, sempre in tema di liquori, esiste anche la denominazione "rhum traditionnel", che può essere utilizzata sia per i rum industriali, sia per i rum agricoli. La qualificazione "Vieux" (vecchio) è riservata ai rum invecchiati per non meno di tre anni in botti di quercia.

Rum

ruvido

Vino disarmonico, duro, non piacevole.

sabbia

Sedimento sciolto derivato dalla frammentazione di rocce, costituito da granuli di dimensione compresa tra 0,062 mm e 2 mm. In seguito a compattazione e cementazione si trasforma in **arenaria**. La percentuale di sabbia presente in un terreno, insieme al limo e all'argilla, rappresenta un parametro importante per valutare la fertilità del suolo e scegliere la tecnica colturale di vite adatta.

Saké

Bevanda che si ottiene dalla fermentazione di riso maltato.

salamoia

Acqua fortemente salata e aromatizzata in cui immergere alimenti per conservarli.

salasso

Pratica utilizzata per ottenere una maggiore concentrazione di colore e polifenoli: si estrae parte di liquido dal mosto all'inizio della fermentazione; la parte rimasta continuerà il processo di fermentazione alcolica e macerazione con le bucce. E' un metodo utilizzato da molto tempo, che ha lo svantaggio di poter alterare l'equilibrio di partenza delle

uve, con conseguenza di un possibile eccesso di tannini. Il vino che si otterrebbe, difficilmente potrebbe raggiungere una buona armonia.

sali minerali

Componenti del suolo, derivanti dal dilavamento delle rocce e dalla mineralizzazione dell'**humus**, che circolano in soluzione nelle acque che si infiltrano nel terreno.

salinità

Misura della quantità di sali solubili presenti in un terreno. I sali sono costituiti principalmente da solfati e cloruri di sodio, calcio, magnesio e potassio. La salinità è valutata misurando la conducibilità elettrica degli strati acquosi del suolo, portato alla capacità idrica massima. Una quantità eccessiva di sali presenti nel terreno, comporta seri problemi per la vite, soprattutto se innestata su portinnesto americano.

Salmanazar

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 12 bottiglie da 0,75 litri (9 litri).

salmistrare

Immergere carni di manzo o di maiale in una salamoia, con l'aggiunta di erbe e spezie, per ottenere la salagione.

Salomon

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 24 bottiglie da 0,75 litri (18 litri).

salsa

Preparazione fluida o semiliquida che perfeziona il sapore di piatti a base di carne, pesce, uova, pasta, verdure, ecc. e comprende sia i fondi di cottura "legati" sia i condimenti caldi o freddi.

salse di base

Possono essere al burro (Olandese, Bearnaise) o all'olio (Maionese, Vinaigrette).

salse madri

Sono: fondo bruno ridotto e legato; vellutata; besciamella, salsa di pomodoro.

saltare

Cuocere in padella o tegame basso, con un procedimento veloce e a calore vivo, pezzi di carne, con l'aiuto di materie grasse quali olio, burro o strutto.



salvia



Pianta con foglie dalla superficie vellutata di colore verde-grigio, dal profumo intenso. E' molto usata per preparare scaloppine e involtini di carne, maiale, zuppe o minestre e per i famosi agnolotti burro e salvia. Le foglie si possono anche friggere in pastella.

Erba aromatica dall'aroma simile a quello della menta, è utilizzata per profumare salumi, ripieni, in Provenza si usa per aromatizzare formaggi caprini.

santoreggia

sapido

Si dice di vino in cui si percepisce al gusto una leggera e piacevole sensazione salina. Solitamente è un vino strutturato, prodotto in zone calde o caratterizzate da terreni ricchi di minerali.

sapori

Sono le sensazioni che l'apparato orale è in grado di percepire attraverso le papille gustative e sono 4: dolce, salato, acido e amaro.

fondamentali

sarmento

Tralcio di vite lignificato che viene distaccato dalla pianta con la **potatura**.

Satèn

Nella tipologia spumante Metodo Classico, è un brut ottenuto da uve bianche che ha una minor pressione in bottiglia (i francesi lo chiamano crémant) e che può vantare un gusto decisamente più morbido e rotondo. Fino al 1995 era possibile chiamarlo crémant anche in Italia.

sbancamento

Durante la maturazione sulle fecce, le bottiglie vengono scosse per evitare che queste si incrostino sulle pareti (metodo Champenois).

sboccatura

Vedi **dégorgement**.

scacchiatura

Consiste nell'eliminazione dei **germogli** sterili o inutili per la pianta. E' un'operazione colturale i cui effetti sono simili a quelli della **cimatura** precoce: diminuzione della superficie fogliare e del peso totale dei sarmenti, aumento del peso di ogni singolo **tralcio**. Favorisce anche un miglioramento qualitativo dei grappoli poiché ne riduce il numero per pianta.



scalogno

Bulbo dall'aroma simile ma più delicato della cipolla, ideale per preparazioni raffinate e per salse come la Bordoiese e la Bearnaise.

scasso

Tipo di aratura, generalmente profonda 80-100 cm, eseguita per preparare il terreno a ricevere l'impianto di un frutteto, di un vigneto o di altre colture arbustive.

scheda degustazione

di Vedi l'apposita **sezione**.

scheletro

In pedologia, nome della frazione di suolo costituita da materiali di dimensioni superiori a 2 mm. La granulometria e la costituzione dello scheletro sono importanti per la gestione del suolo. In base alla percentuale in volume occupata sul volume totale dell'**orizzonte**, lo scheletro viene definito:

- **assente**, se la percentuale è minore dell'1%;
- **scarso**, se è compresa tra 1% e 5%;
- **comune**, se è tra il 5% e il 15%;
- **frequente**, per una percentuale che va dal 15% al 35%;
- **abbondante**, se è compresa tra il 35% e il 75%;
- **molto abbondante**, se è maggiore del 70%. In base alla granulometria, le dimensioni degli elementi che costituiscono lo scheletro possono essere molto piccole (se comprese tra 2 e 20 mm), piccole (tra 20 e 75 mm), medie (tra 75 e 250 mm), grandi (tra 250 e 500 mm), molto grandi (oltre 500 mm). Lo scheletro di un terreno è un parametro importante per la valutazione della tecnica colturale più idonea e del tipo di **portinnesto**.

scisto	Termine che indica una roccia metamorfica facilmente sfaldabile lungo piani paralleli. Nello scisto i minerali sono distribuiti su lamelle o piani più o meno paralleli tra loro.
scolina	Fosso di campo per lo sgrondo delle acque in eccesso (vedi ritocchino).
secco	Si dice di vino che, al gusto, non manifesti alcuna sensazione di dolcezza evidente. Si tratta di vini con residuo zuccherino molto basso, percepibile ai sensi solo come "morbidezza", il cui valore si aggira tra 1 e 5 g/l.
sedimento	Deposito di residui minerali che si accumulano in strati di spessore variabile secondo il processo di sedimentazione. Possono provenire dalla disgregazione di rocce, dovuta all'erosione prodotta dai fenomeni atmosferici o dai corsi d'acqua; da scheletri e gusci di organismi marini, oppure dalla precipitazione di sali disciolti nelle acque. Con il tempo i sedimenti si cementano e si compattano. Il processo di trasformazione dei sedimenti in roccia è detto diagenesi .
seme	Organo vegetale che deriva dall'ovulo fecondato e che nelle angiosperme è contenuto nel frutto. E' costituito da un involucreto detto tegumento, da un eventuale tessuto di riserva (endosperma) e dall'embrione. Nella vite il seme prende il nome di vinacciolo .
semi di finocchio selvatico	Si ottengono da una pianta diffusa nel mediterraneo e si utilizzano per aromatizzare pane e dolci. Contengono l'anetolo, che dà l'aroma tipico di anice. Nelle preparazioni culinarie sono ideali per pesci alla griglia, zuppe come la bouillabaisse o per piatti a base di capretto e agnello, per salsicce e insaccati o per aromatizzare pane e salatini.
	
semi di papavero	Si utilizzano per aromatizzare pane, salatini, formaggi e dolci, soprattutto in Trentino e nel centro-nord Europa.
	
sempreno	Tipo di vaso vinario, in acciaio o vetroresina, costituito da un serbatoio con coperchio che può abbassarsi o alzarsi in base al livello del vino. Ha come vantaggio quello di evitare ossigenazioni non volute, in quanto non lascia mai scolorire la vasca. Il dispositivo di tenuta del coperchio può essere ad aria o a olio enologico, in quest'ultimo caso è possibile utilizzarlo solo per piccoli contenitori ad uso familiare, in quanto non è autorizzato dalla legge.
senape	Si ottiene da due piante della famiglia delle crucifere, delle quali si utilizzano i semi essiccati. Le più diffuse sono le senapi francesi, più o meno piccanti. In Italia si usa prevalentemente la senape di Digione nelle versioni dolce e piccante. Esistono anche senapi aromatizzate con menta, pepe verde, peperoni.
serpillo	Pianticella di cui si usano le sommità fiorite per preparare marinare, salse per carni bovine e ovine e umidi di carni bianche. Si usa anche per profumare e colorare insalate.
sesamo	Pianta coltivata in Sicilia, i cui semi servono per aromatizzare il tipico pane di Palermo o alcuni prodotti di pasticceria.
sfarinati	Sono il frutto della macinazione dei semi di frumento attraverso i mulini.
sfecciatura	Separazione della frazione liquida del mosto dalle fecce . Viene effettuata normalmente dopo il primo travaso, mediante una decantazione che, per l'azione della forza di gravità, permette di lasciare depositare il materiale fine in sospensione sul fondo del recipiente. Per togliere completamente le fecce fini si ricorre ad appositi filtri. La feccia essiccata viene utilizzata nell'industria per la produzione di acido tartarico.
sfogliatura	Operazione colturale eseguita generalmente sulle varietà a bacca rossa, che consiste nell'eliminare parte delle foglie intorno ai grappoli, per consentire un migliore passaggio della luce e dell'aria, in modo da evitare possibili attacchi di muffe e garantire la giusta maturazione delle bacche.
	
sgrondatura	Separazione ed eliminazione delle vinacce (bucce e vinaccioli) dal mosto fiore, applicata quasi esclusivamente per i vini bianchi. E' detta anche smostamento ed è effettuata con apparecchiature chiamate sgrondatori, che possono essere statici o dinamici. Gli sgrondatori statici , sono costituiti da telai a listelli, falsifondi a piani forellati e pareti buccate, per consentire la percolazione del mosto liquido (mosto fiore) dopo la pressatura. Negli sgrondatori dinamici , il pigiato viene messo a contatto con una superficie forellata. Se questa superficie è piana, l'avanzamento del pigiato avviene per semplice forza di gravità (il piano è inclinato a 45°) o per trasporto su nastri; nel secondo caso, un cilindro metallico forellato, detto buratto, percorso all'interno da una coclea in lenta rotazione, trasporta e fa avanzare il pigiato.
Sherry	Vedi Jerez .
sistemi vinificazione	di Vinificazione a caldo, vinificazione con macerazione carbonica, vinificazione continua, vinificazione in bianco, vinificazione in rosato, vinificazione in rosso (vedi le singole voci).
	
Slow Food	Movimento internazionale costituito a Parigi nel 1989 da delegazioni provenienti da tutto il mondo con la sottoscrizione del Manifesto dello Slow Food. Gli obiettivi che il Movimento si prefigge sono lo studio, la conoscenza e la divulgazione della cultura materiale; la salvaguardia del patrimonio agroalimentare dal degrado ambientale; la difesa del consumatore e della qualità produttiva; la ricerca e la promozione del piacere gastronomico e della convivialità. Le origini del movimento vanno però ricercate all'interno di un gruppo di giovani legati all'Arco di Bra, intorno alla metà degli anni '70, che daranno vita negli anni '80 all'Arcigola. Dal 1989 Arcigola assume la denominazione "Arcigola Slow Food", diventando un'associazione internazionale. Il nome "Slow Food" nasce in occasione dell'apertura di un McDonald's in piazza di Spagna a Roma, durante la manifestazione di protesta a cui partecipano molti membri dell'associazione, per criticare un modello economico che tende a omologare i gusti e i sapori, cancellando le singole specificità territoriali.
sobollire affogare	o Cuocere un alimento in un liquido ad una temperatura inferiore al punto di ebollizione.
sofisticazione	Impiego di sostanze e processi diversi da quelli dichiarati, che altera gli elementi naturali che caratterizzano un prodotto alimentare. Nella maggior parte dei casi vengono utilizzate sostanze di qualità e valore inferiori a quelli prescritti.
sol di silice	Sospensione acquosa, concentrata e stabile, di colore latteo, utilizzata in enologia per la chiarificazione dei vini e dei mosti, in abbinamento a proteine, necessarie per il collaggio .
Soleras	Metodo di invecchiamento utilizzato per il Marsala, che consiste nell'eseguire diversi parziali travasi in botti poste

	scalarmente, che contengono vini di diverse annate, in modo da ottenere miscele estremamente ricche di aromi e profumi pregiati. Le botti sono piene per 2/3 del volume. Le addizioni di mistelle, mosto cotto o concentrato e alcol, fanno rientrare il Marsala fra i vini "conciati".
solfati	Sali dell'acido solforico, che nel vino allo stato naturale sono presenti in piccole quantità, comprese tra 100 e 400 mg/l, sotto forma di solfato di potassio. Con le operazioni di solfitazione, necessaria per la conservazione, la quantità di solfati aumenta.
solfitazione	Operazione enologica che consiste nell'aggiungere anidride solforosa al mosto o al vino in diversi momenti della vinificazione.
sommelier	Figura professionale che si occupa della selezione e dell'acquisto del vino, dell'organizzazione e del controllo della cantina, della compilazione della carte dei vini e del servizio al tavolo. Il sommelier fornisce anche consigli ai clienti sull'abbinamento ottimale fra le pietanze richieste e il vino. Per diventare sommelier è necessario frequentare i corsi organizzati dall' Associazione Italiana Sommeliers , unico organismo riconosciuto a livello nazionale che, a fine corsi, ciascuno dei quali comprensivo di esami, assegna il diploma di sommelier.
sostanze aromatiche	Vedi aromi .
sostanze azotate	Sali di ammonio, vedi azoto .
sostanze pectiche	Pectine, gomme (polimeri a base zuccherina), pentosani (determinano la struttura della polpa poiché cementano le cellule vegetali). Le sostanze pectiche aumentano dopo la maturazione ma diminuiscono dopo la fermentazione. Vedi pectine .
sostanze polifenoliche	Vedi polifenoli .
sostanze terpeniche	Vedi terpeni .
sovescio	Pratica agricola tradizionale che consiste nell'interramento di tutta la vegetazione di una coltura, allo scopo di arricchire il terreno di sostanze organiche quali i sali azotati naturali. Viene ancora utilizzata in ambienti dove c'è poca disponibilità di concimi naturali. Le piante più utilizzate per questa operazione sono il trifoglio incarnato, il lupino, la favetta, la veccia, segale, orzo, colza.
sovrinnesto	E' rappresentato dall'innesto di una nuova varietà di vite su una pianta già sviluppata. Fra le diverse tecniche di sovrinnesto, ultimamente sono molto usate quelle mediante l'inserimento delle marze sul tronco o su diramazioni del ceppo da reinnestare. Con questa pratica colturale, si ottiene un risparmio sui costi di reimpianto di un vigneto.
Spagna	Lento ma progressivo recupero per questo Paese che è stato attaccato dalla fillossera nel 1930, con conseguente ritardo nel reimpianto delle viti. Vitigni bianchi: Pedro Ximénez, moscadell, alicante, macabéo, albariño; vitigni rossi: tinto del pays, garnacha, tempranillo, cabernet. Zone viticole principali: Rioja, Ribera del Duero, Priorat, Jerez.
spalliere	Forme di allevamento della vite, disposte secondo un piano verticale, che hanno il vantaggio di facilitare la meccanizzazione delle operazioni colturali.
Spätlese	Vino di Qualità da vendemmia tardiva prodotto in Germania e Austria. Le uve devono essere raccolte almeno una settimana dopo la vendemmia normale. Fa parte del gruppo dei "Qualitätswein mit Prädikat" per i quali non è ammesso lo zuccheraggio; ha una gradazione compresa tra 10-13%.
sperone	Ramo di vite di un anno, potato a 1 o 2 gemme.
speziato	Si dice di un vino in cui prevalgono profumi e sapori di spezie.
spigoloso	Si dice di un vino in cui si percepisce una netta mancanza di morbidezza.
spina	Rubinetto posto sulla botte, da cui si spilla il vino o la birra.
split	Corrisponde a 1/4 di bottiglia, ovvero 0,187 litri.
spollonatura	E' la prima forma di potatura verde, che consiste nell'eliminazione dei ricacci (polloni) presenti al piede della vite o, più frequentemente, lungo il fusto (succhioni). Questa operazione è necessaria soprattutto nei vigneti giovani, dove è frequente la formazione di germogli con numerose gemme latenti sul fusto.
Spresa Giudicarie	delle Vedi Formaggi D.O.P.
spuma	Insieme di bollicine di varie dimensioni, più o meno persistenti, provocate dall'effervescenza conseguente allo sviluppo dell'anidride carbonica, in soluzione negli spumanti o nei vini frizzanti.
spunto o acescenza	Malattia del vino provocata da batteri acetici (aerobi), soprattutto del genere Acetobacter. E' più frequente nei vini a bassa gradazione alcolica, lasciati a lungo a contatto con l'aria o già indeboliti dalla fioretta (vedi).
SR (société de récoltants)	Sigla utilizzata dai produttori di Champagne che indica uno stesso gruppo familiare di vigneron, che spumantizzano insieme il loro vino in un impianto collettivo, ma poi lo vendono ciascuno con la propria etichetta.
stabilità	Mantenimento nel tempo delle caratteristiche qualitative e quantitative di un determinato prodotto.
stabilizzazione	Pratica enologica che assicura l'inalterabilità nel tempo delle caratteristiche originarie, qualitative e quantitative, di un prodotto. Fanno parte dei procedimenti di stabilizzazione: la chiarificazione , la stabilizzazione tartarica (effettuata principalmente per refrigerazione , che elimina l'eccesso di sali per precipitazione), la stabilizzazione proteica (nei vini bianchi, la presenza di proteine può provocare intorbidamento e deposito in seguito alla loro flocculazione), la stabilizzazione biologica (tramite pastorizzazione , filtrazione, aggiunta di anidride solforosa e acido sorbico), la prevenzione dalle ossidazioni (con antiossidanti), la prevenzione dagli intorbidamenti della materia colorante dei vini rossi (collaggio , gomma arabica , bentonite).
stagione vegetativa	E' rappresentata dal periodo che intercorre tra il germogliamento e la vendemmia, o più correttamente tra il germogliamento e la caduta delle foglie. Il ciclo vegetativo della vite è di circa 150 giorni.
stappatura	E' l'operazione, attraverso l'utilizzo di appositi strumenti, con la quale si estrae il tappo dal vino.
stemperare	Diluire una farina, un amido o un alimento asciutto con un liquido.
stenospermocarpia	Fecondazione imperfetta o assente dell'ovario del fiore, per cui si formano gli acini (bacche) privi di vinaccioli.
STG	Specialità Tradizionale Garantita. Riconoscimento del carattere di specificità di un prodotto agro-alimentare, inteso

come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili. Il marchio non fa, dunque, riferimento a un'origine ma ha per oggetto quello di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale (Reg. CE 2082/92).

stramigna o étamine

Tela di cotone o seta che serve a filtrare brodi, salse, creme, impedendo alle impurità di passare attraverso.

strutto

Si ottiene dalla fusione del grasso viscerale del suino, filtrato e conservato a basse temperature.

E' rappresentata dal modo in cui le particelle primarie del suolo (sabbia, limo e argilla), si uniscono tra loro in particelle composte dette aggregati. Secondo la composizione, la forma, le dimensioni e la stabilità, la struttura del suolo si divide in tre tipologie fondamentali:

struttura del suolo

- **primaria o colonnare**, caratterizzata da grandi quantità di materiale aggregato che si sviluppa più verticalmente che orizzontalmente;
- **lamellare**, in cui prevale lo sviluppo orizzontale con fessure larghe e profonde tra i blocchi;
- **poliedrica**, in cui il materiale è sostanzialmente in equilibrio fra dimensioni verticali e orizzontali. La struttura di un suolo influenza la crescita delle piante, in base al suo livello di fertilità e al suo rapporto con l'acqua.

stucchevole

Si dice di vino in cui, soprattutto al gusto, la sensazione di dolcezza è dominante e non ben supportata dalle altre componenti, in particolare dall'acidità.

stufare

Metodo di cottura mediante il quale gli alimenti cuociono per mezzo di due diversi conduttori di calore: l'umidità e le sostanze grasse. Per questo procedimento si usa una casseruola coperta, dove si forma del vapore e dove le sostanze grasse provvedono alla rosolatura e alla colorazione del prodotto.

substrato

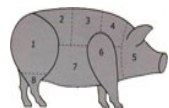
Complesso di sostanze in cui le piante possono trovare gli elementi nutritivi indispensabili per la loro crescita. E' costituito da rocce o depositi sciolti accumulati per opera della forza di gravità, dell'acqua, del vento e dei ghiacciai. E' l'elemento originario dalla cui trasformazione deriva il suolo.

Sudafrica

Attualmente ha una discreta importanza a livello vitivinicolo, ed esporta vini di grande qualità. Vitigni bianchi: Chardonnay, Sauvignon, Riesling; vitigni rossi: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot.

sughero

Materiale vegetale che costituisce il tessuto esterno del tronco (corteccia) della **quercia** da sughero (*Quercus suber*), con funzione di protezione contro il disseccamento della pianta e l'attacco degli agenti esterni. Il sughero è costituito da strati compatti di cellule morte di forma esagonale, la cui parete ha uno spessore di circa un micron. Di aspetto disomogeneo, è attraversato da pori e canalicoli detti lenticelle, le cui dimensioni influiscono sulla porosità ed elasticità del sughero. Le lenticelle sono piene di una polvere bruno-rossastra, ricca di tannini, che deve essere eliminata durante le fasi di lavorazione, perché fattore inquinante per i vini. Il sughero viene classificato in base al numero e alle dimensioni delle lenticelle: tanto è più basso il numero di lenticelle e piccola la loro dimensione, tanto migliore è la qualità del sughero.



suino

Ne esistono due tipi in commercio: suini pesanti e suini leggeri o magroni. Il primo è allevato affinché le carni possano essere trasformate in prodotti di salumeria, il secondo è destinato al consumo come carne fresca, perché ha un contenuto in grasso simile a quello delle altre carni da macello.

suolo

Si intende per suolo un corpo naturale quadridimensionale (perché influenzato anche dal tempo), formatosi dai substrati geologici per azione degli agenti climatici e degli organismi che vivono all'interno e al di sopra di esso. La formazione del suolo è, quindi, strettamente correlata ai seguenti fattori:

- **clima**, in particolare per le precipitazioni e le temperature;
- **substrato**, cioè l'elemento originario dalla cui trasformazione deriva il suolo;
- **morfologia**, in funzione di essa, una parte del paesaggio può risultare stabile o essere in continua evoluzione;
- **organismi viventi**, in particolare la vegetazione, che attraverso le sue radici partecipa alla disgregazione delle rocce, apportando acqua, elementi nutritivi e sostanze organiche;
- **tempo**, fattore importantissimo, in quanto la maggior parte dei processi che portano alla formazione del suolo richiedono decine di migliaia di anni. Vedi anche i **processi pedogenetici**.

surmaturazione

Parziale appassimento dell'uva sulla pianta, che viene raccolta in ritardo per ottenere una maggiore concentrazione di zuccheri negli acini.

svinatura

Separazione del vino che si è formato dalle fecce (cellule morte di lieviti, sostanze colloidali, sali precipitati) e dalle vinacce.



sylvoz

Forma di allevamento di origine francese, diffusa principalmente nell'Italia nord-orientale. E' costituita da un fusto verticale principale, alto 1,5-2 m, che si prolunga in un cordone orizzontale sul quale sono inseriti i capi a frutto, potati lunghi e curvati verso il basso. I capi a frutto vengono rinnovati annualmente utilizzando un tralcio formatosi sulla curvatura del tralcio dell'anno precedente o da un breve sperone. Il sylvoz è una forma di allevamento che consente di ottenere elevati livelli produttivi.

taglio del vino

Trattamento correttivo che consiste nel miscelare due o più tipi di mosto o di vino al fine di modificare le componenti chimiche e gustative del prodotto finale.

talea

Parte della pianta, di solito un segmento di **tralcio** provvisto di almeno una gemma, capace di emettere radici e di generare un nuovo individuo; è alla base del sistema di produzione di **barbatelle** di vite.

Taleggio

Vedi **Formaggi D.O.P.**

tannico

Nell'esame gustativo, si dice di un vino rosso dove la sensazione di astringenza e secchezza è netta. Caratteristica di vini giovani prodotti con uve note per la loro tannicità, o comunque bisognosi di ulteriore affinamento per consentire la polimerizzazione dei tannini.

tannini

Composti derivati dai **polifenoli**, costituiti da concatenazioni di fenili collegati da catene carboniche. Il loro peso molecolare può andare da 500 a 3000. Nei vini elaborati in botte si trovano anche dei tannini idrolizzabili, chiamati tannini gallici o pirogallici. I tannini sono sostanze che provocano una più o meno spiccata sensazione di astringenza al gusto. La loro presenza è indispensabile per garantire la longevità dei vini.

tannini enologici

Miscele di **tannini condensati**, provenienti dall'uva, e **tannini idrolizzabili**, a base di ellagitannini e di galletannini, ricavati dalla quercia, dal castagno e dalla noce di galla; sono solubili in acqua e parzialmente in etanolo. I tannini idrolizzabili sono i più amari, aspri e astringenti, e non conferiscono struttura e corpo al vino. I tannini enologici possono essere aggiunti ai vini giovani per eliminare parte delle proteine in eccesso e per favorire il collaggio dei vini bianchi.



tappatrice

Macchina utilizzata per chiudere le bottiglie con tappi di diverso materiale. Può essere manuale, semiautomatica o automatica. Le più diffuse sono le tappatrici a sughero: il tappo viene compresso per mezzo di morse a una dimensione inferiore al diametro del collo della bottiglia, poi viene spinto all'interno da un pistone verticale. Le tappatrici a corona sono provviste di un dispositivo circolare che, opportunamente pressato, provoca l'aggrappaggio del tappo alla bottiglia.

Ve ne sono di vari tipi:

- **di sughero monopezzo**, è il tappo più pregiato, ricavato da un unico pezzo di sughero. Un tempo veniva utilizzato per tutti i tipi di vino, oggi, anche a causa dell'enorme richiesta, viene adoperato quasi esclusivamente per i vini di qualità predisposti a un lungo invecchiamento;

- **di sughero compensato**, ottenuto dall'assemblaggio di piccole parti di sughero, molto diffuso, in particolare il quadripezzo;

- **di sughero agglomerato**, si ottiene incollando e pressando trucioli di sughero delle dimensioni di qualche millimetro, derivanti dagli scarti di lavorazione dei tappi interi; questo tipo di tappo ha come controindicazione la possibilità che il collante usato possa rilasciare sostanze che contaminano il vino;

- **di sughero tecnico o rondellato**, ha il corpo agglomerato, alle cui estremità sono incollate delle rondelle di sughero intero di alta qualità, per impedire al vino di venire a contatto con i trucioli e i collanti;

- **a fungo di polietilene**, primo tappo sintetico usato per il vino, realizzato in polietilene ad alta densità, garantisce una tenuta elevata ed è impiegato per vini spumanti di media qualità;

- **a corona**, costituito da un disco di metallo al di sotto del quale è posto un disco polimerico che garantisce la chiusura ermetica; è poco usato per l'imbottigliamento dei vini, mentre è utilizzato dai produttori di spumante durante alcune fasi della lavorazione;

- **a vite**, costituito da un cappello di alluminio, internamente filettato, che si avvisa al collo della bottiglia; questo sistema gli consente di essere riutilizzato anche una volta aperta la bottiglia;

- **sintetico**, cilindro di materiale plastico espanso, con dimensioni comprese tra i 38 e i 45 mm di lunghezza e tra 21 e 23 mm di diametro; i materiali di cui è composto sono polimeri termoplastici espansi che imitano la struttura cellulare del sughero; è ideale per i vini giovani e di pronta beva;

- **di vetro**, a forma di cono, smerigliato, un tempo veniva usato per le bottiglie dei sali, nei vecchi laboratori chimici e nelle farmacie;

- **colmatore**, utilizzato per effettuare le colature delle botti, per evitare il contatto diretto del vino con l'aria.



tappi

Si tratta prevalentemente di sali di potassio, dell'acido tartarico, presenti naturalmente nel vino. In seguito a repentini sbalzi di temperatura possono precipitare e depositarsi sul fondo della bottiglia. Il tartrato di calcio, invece, si può formare durante trattamenti di disacidificazione con carbonato di calcio o di stabilizzazione proteica con bentonite calcica. Questi tartrati, ancora meno solubili, possono provocare precipitati cristallini.

tartrati



tartufo

Fungo che cresce sottoterra, in terreni calcarei o argillosi. Contiene acqua, pochi zuccheri e proteine, meno grassi, minerali e vitamine.



tastevin

Termine francese che indica lo strumento in argento, a forma di conchiglia, utilizzato tradizionalmente dal **sommelier** per assaggiare il vino. Oggi rappresenta più che altro il simbolo della categoria e viene portato al collo sorretto da una catenella, sempre in argento, durante le manifestazioni o gli eventi legati al vino. In sua sostituzione, per la degustazione del vino, viene utilizzato un calice in cristallo a tulipano, a norme ISO. E' il simbolo dell'**Associazione Italiana Sommeliers**.

temperatura

In viticoltura ha una rilevanza notevole. Infatti i processi fisiologici della vite si svolgono in quella fascia che viene chiamata "temperatura cardinale", ovvero tra una temperatura minima di 5-9 °C (ma bisogna superare i 10 °C per avere uno sviluppo delle piante significativo), una ottimale di 23-27 °C e una massima di 33-37 °C. Per individuare le risorse termiche di un determinato ambiente e, quindi, valutare la vocazione di quel territorio alla viticoltura, si ricorre al metodo delle somme termiche (note come gradi Winkler): si cumulano giorno dopo giorno le differenze che si ottengono sottraendo dalla temperatura media del giorno quella minima. Il periodo in cui le somme termiche vengono calcolate va dal 1 aprile al 31 ottobre. Le temperature critiche per la vitis vinifera, nel periodo invernale, vanno dai -15 ai -25 °C, ma dopo il germogliamento la soglia è assai inferiore, attorno ai -2 °C. Alle alte temperature la soglia è strettamente dipendente dalle risorse idriche del terreno.

temperatura ambiente

Un termine molto inflazionato e poco corretto, soprattutto nel campo della degustazione dei vini. Infatti per "temperatura ambiente" si intende la temperatura ideale, senza uso di impianti di condizionamento, per bere vini rossi, in particolare quelli importanti. Questa temperatura si dovrebbe aggirare tra i 18 e i 22 °C, ma ha poco senso menzionarla, in quanto negli ambienti chiusi (abitazioni, ristoranti ecc.) è estremamente variabile secondo le stagioni e la disposizione dei locali.

temperatura di servizio

E' la temperatura ottimale che deve avere il vino al momento del consumo, variabile secondo la tipologia del vino che si intende servire. E' buona norma, ad esempio per i vini rossi importanti, portarli alla gradazione ottimale in modo graduale, evitando sbalzi che ne potrebbero alterare le condizioni organolettiche (vedi **chambrier**). Esistono appositi termometri per identificare la temperatura del vino, alcuni applicabili all'esterno della bottiglia, altri, più classici, all'interno. Nei locali di una certa importanza, dove vengono serviti vini dal costo elevato, è consigliabile l'uso di termometri esterni. In ogni caso, il raffreddamento tramite secchiello con

ghiaccio e acqua, o con appositi contenitori raffreddanti, è consentito solo per i vini bianchi. Per le temperature di servizio ottimali vedere l'apposita sezione **temperature di servizio**.

Forma di allevamento della vite che prende origine dalle alberate e dalle raggiera. I primi impianti a tendone risalgono al primo dopoguerra e trovarono consensi immediati nelle zone viticole dell'Italia centro-meridionale (Abruzzo, Lazio, Puglia e Sicilia). La diffusione maggiore si ebbe comunque a partire dagli anni '50, soprattutto per le uve da tavola e, in secondo luogo, per quelle da vino. Nella fase di produzione la vite a tendone è alta 1,-2,2 m, dalla quale si dipartono in posizione orizzontale 4 capi a frutto. In questo modo si viene a costituire una copertura continua su tutto il terreno, che appoggia su un'impalcatura di pali e fili e in ferro. I tralci vengono disposti a raggiera per una lunghezza di 1-1,5 m; in alcuni casi viene utilizzato un cordone più breve, rinnovato ogni 2-3 anni. Le distanze di impianto sono in relazione alle condizioni ecopedologiche, cioè di 3x3 m quando il terreno è fertile e fresco e il vitigno vigoroso, oppure 2,5x2,5 m (quindi 1.600 ceppi/ha) e fino a 2,5x2 m con terreni di media fertilità e piuttosto asciutti in clima caldo e arieggiato.



tendone



Tequila



termometro

E' un'acquavite prodotta nel Messico. La pianta da cui si ricava è il maguey, della famiglia delle Agavacee. La tequila perfettamente limpida e trasparente che esce dall'alambicco viene chiamata plata (argento) o bianca. Il termine "reposado" indica un invecchiamento in botti di legno per un periodo di 3-12 mesi (quercia francese o rovere bianco); "anejo" indica un invecchiamento di almeno 12 mesi.

Strumento utilizzato in enologia per i locali di vinificazione e conservazione del vino e per verificare la giusta temperatura di servizio. Ne esistono di classici, con un bulbo contenente mercurio e una scala graduata, ma anche a bracciale (si mettono intorno al corpo della bottiglia) elettronici.

Metodo che prevede il riscaldamento dell'uva o del mosto, con lo scopo di distruggere le muffe o, in determinati casi (uve poco mature), di estrarre sostanze coloranti dalle bucce. La termovinificazione può utilizzare diverse modalità di riscaldamento:

- **riscaldamento del pigiato**, può essere a ciclo continuo o discontinuo; i sistemi continui utilizzano scambiatori termici che consentono un innalzamento più rapido delle temperature di tutta l'uva; quelli discontinui prevedono la lavorazione di una parte delle uve mediante il rimescolamento della massa per alcune decine di minuti;

- **riscaldamento delle uve intere e intatte**, per circolazione di vapore acqueo attorno ai grappoli lungo un nastro trasportatore; questo metodo favorisce la riduzione dell'attività degli enzimi ossidasi sulla buccia (il riscaldamento in superficie è di circa 75 °C), mentre all'interno dell'acino, essendo la temperatura inferiore, gli enzimi pectolitici, responsabili dell'illimpidimento del mosto, rimangono pressoché inalterati. I migliori trattamenti per uve sane si ottengono con temperature basse (50 °C) per tempi abbastanza lunghi (60 minuti), mentre con le uve bottrizzate, sono preferibili temperature superiori (60-70 °C) e tempi più brevi (10-15 minuti).

Gruppo di composti chimici odorosi, presenti nelle uve, in particolare in quelle aromatiche. I terpeni sono oltre 4.000 e la loro struttura chimica è formata da un numero di atomi di carbonio multiplo di 5. Quelli odorosi hanno 10 e 15 atomi di carbonio, e sono chiamati rispettivamente monoterpeni e sesquiterpeni. Le forme libere di terpeni sono profumante e possono essere percepite anche masticando gli acini di varietà aromatiche (moscato, traminer aromatico, malvasia ecc.). I terpeni presenti nelle uve sono circa 40; fra i monoterpeni, i più profumati sono il linalolo (rosa), presente nei moscati, il geraniolo (rosa), nelle malvasie, il nerolo (rosa), l'alfa-terpineolo (canfora).

Sistema applicato nei terreni con accentuata pendenza, in modo da ottenere appezzamenti in piano, che si susseguono a mo' di gradini. E' molto diffuso in Liguria, nella Costiera Amalfitana, intorno all'Etna, in Valtellina e in parte della Toscana.

Strato superficiale della crosta terrestre, costituito da una frazione inorganica, formata da particelle minerali provenienti dal disfacimento delle rocce, e da una frazione organica rappresentata dall'**humus**. Il terreno modificato dall'attività umana è detto terreno agrario.

Area con caratteri distintivi dal punto di vista geologico, geomorfologico, pedologico, climatico e in rapporto al tipo di vegetazione e degli insediamenti umani. Il termine indica le unità amministrative in cui è suddivisa una determinata area geografica.

Termine francese che indica l'insieme dei fattori ambientali, di clima, terreno e paesaggio che interagiscono con la vite nel determinare le caratteristiche del vino. Più esteso, il concetto coinvolge persone, tradizioni e luoghi, come caratteristiche di specificità e unicità, da cui nascono vini originali e inimitabili. Al concetto di terroir sono strettamente correlate le Denominazioni di Origine Controllata.

In un **suolo**, indica le proporzioni relative delle particelle che costituiscono la frazione con diametro inferiore ai 2 mm, composta da sabbia, limo e argilla. A seconda della prevalenza delle diverse componenti, la tessitura può essere definita in tutte le diverse combinazioni: sabbiosa, sabbioso-franca, limosa, franco--sabbiosa, franca, franco-limosa, franco-sabbioso-argillosa, franco-argillosa, franco-limoso-argillosa, argilloso-sabbiosa, argilloso-limosa e argillosa. La tessitura influenza la fertilità di un suolo e la qualità delle uve.

Associazione di cellule dalla struttura e funzione omogenee. I tessuti vegetali si distinguono in meristematici (o giovanili) e adulti; questi ultimi, a loro volta, si dividono in tegumentali, di conduzione, meccanici, ghiandolari e parenchimatici.

termovinificazione

terpeni

terrazzamento

terreno

territorio

terroir

tessitura

tessuto biologico



Tia Maria

Liquore prodotto in Giamaica da più di 300 anni, composto da rum al caffè e da diverse spezie la cui selezione viene tenuta gelosamente segreta. Si apprezza come digestivo o in numerosi cocktail. Il suo grado alcolico è di 20.5% vol.

tiamina

Vitamina solubile in acqua, con pH inferiore a 5, stabile al calore e all'ossigeno, la cui presenza è fondamentale durante la fermentazione alcolica, come fattore di crescita per i lieviti. Concorre, inoltre, a ridurre la quota di anidride solforosa che si combina con il vino. La sua aggiunta al mosto o al vino, durante la fermentazione, è consentita sotto forma di dicloridrato di tiamina nel limite di 0,6 mg/l.



tignola

Nome comune della farfalla Eupoecilia o Clysia ambiguella, che provoca danni alla vite. Ha le ali anteriori giallastre con banda scura trapezoidale trasversale e depone uova lenticolari sugli acini. La larva matura ha aspetto rossastro con il capo nero ed è lunga sui 10-12 mm. Sverna come crisalide in un bozzolo bianco sotto la corteccia.



tignoletta

E' tra i lepidotteri più dannosi della vite, è detta Lobesia Botrana ed è presente in quasi tutti gli ambienti in cui la vite è coltivata. L'adulto di tignoletta è una piccola farfalla con apertura alare di 10-12 mm, individuabile per la colorazione delle macchie e la presenza di caratteristiche bande sulle ali anteriori. L'uovo è piccolo, attorno ai 0,6 mm di diametro, lenticolare e trasparente. La larva si sviluppa attraverso cinque stadi e raggiunge 1 cm di lunghezza quando è matura. La tignoletta è un insetto molto adattabile, polifago e danneggia numerose specie vegetali, con particolare preferenza per la vite europea.



timo

Piccolo arbusto che fornisce rametti aromatici ideali per arrostiti, grigliate e brasati, per legumi stufati come fave e fagioli. Allo stato fresco si usa nelle salse di base.

tino

Recipiente in legno, di forma tronco-conica, utilizzato per la fermentazione dei vini rossi e lo stoccaggio dei vini. In passato era stato soppiantato da vasche in acciaio, ma ultimamente è stato ripristinato per la produzione di vini di qualità elevata.

tipicità

L'insieme delle caratteristiche di un prodotto, derivanti da una precisa zona di produzione e da sistemi di lavorazione legati ad antiche tradizioni, che rimangono costanti nel tempo rendendo il prodotto riconoscibile.

tirosinasi

Enzima contenuto nell'uva che, in presenza di ossigeno, catalizza reazioni di ossidoriduzione biologica. Se si trova nel mosto o nel vino, insieme alla **laccasi**, comporta un elevato rischio di ossidazione. La tirosinasi è, comunque, meno pericolosa della laccasi in quanto è più instabile.

titolatore

Strumento con il quale si eseguono particolari analisi dette "titolazioni".

titolazione

Procedimento chimico che, in enologia, serve a misurare l'acidità totale nei mosti, che viene espressa in g/l o meq/l di acido tartarico.

Tokaji Aszù

E' il più famoso vino d'Ungheria. Si tratta di un vino bianco liquoroso; per produrlo si versano in una botte 136 litri di mosto o vino Tokaji più da 3 a 6 "Puttonyos" (vedi) di pasta di uva appassita su ceppo e attaccata dalla muffa nobile (ottenuta con apposite pigiatrici); col passare del tempo la pasta si scioglie rilasciando gli aromi e gli zuccheri di cui è composta. A seconda del numero prestabilito di Puttonyos si otterrà un vino con diversa gradazione zuccherina e tempo di invecchiamento. Il Tokaji Aszù Essencia rappresenta la miglior selezione, proveniente da un apposito cru, il cui valore qualitativo non può essere espresso in Puttonyos; è molto raro e non viene quasi mai commercializzato.

Toma Piemontese

Vedi **Formaggi D.O.P.**

tonneau

Vaso vinario di legno, di forma simile a una barrique ma di capacità variabili secondo la zona di origine. In Borgogna misura 228 l, nella Champagne 200 l, nella zona di Bordeaux 912 l, mentre a Montpellier 414 l. In Italia se ne usa spesso un tipo da 500 l.

torba

Materiale costituito essenzialmente da acqua e depositi di residui organici in prevalenza vegetali, formati in ambienti palustri. La torba è spesso stratificata e può presentare una struttura porosa e fibrosa, dove si evidenziano gli elementi vegetali.

torchiato

E' il prodotto ottenuto dalla pressatura delle vinacce. Ha la stessa costituzione del vino fiore, ma risulta meno alcolico, più ricco di estratto secco, di tannini, di antociani, di sostanze pectiche e di acidità volatile. Il torchiato può essere destinato alla distillazione, o aggiunto al vino fiore, per facilitare la fermentazione malolattica.

torchiatura

Consiste nell'estrarre il mosto o il vino che impregna le sostanze solide dell'uva o delle vinacce. Produce un vino molto colorato, ricco di tannino e poco armonico, che rappresenta circa il 10% del vino prodotto.



torchio

E' la macchina utilizzata, insieme alle presse, per la torchiatura delle vinacce e delle uve. Può essere a vite o idraulico. Il torchio a vite è costituito da un falso fondo di diametro variabile e da un disco che assicura una pressione dall'alto verso il basso mediante una vite verticale; questo tipo di torchio è utilizzato prevalentemente nelle piccole aziende a conduzione familiare, o per la pressatura di uve particolarmente delicate e destinate a produrre vini bianchi pregiati. Il torchio idraulico si compone di un telaio fisso e di un falso fondo mobile. La compressione delle vinacce si ottiene mediante un martinetto pneumatico.



E' il dolce tipico di Cremona. La ricetta classica prevede miele, zucchero, glucosio, nocchie tostate o mandorle e albumi d'uovo.

torrone

Fase del processo di produzione delle barrique che consiste nell'espore al fuoco la superficie interna delle doghe di legno. In America la tostatura viene effettuata a fiamma viva all'interno della botte, in Europa si utilizza un braciere che, posto a terra al centro del cerchio delimitato dalle doghe, sprigiona fiamme e calore. In base al tempo di permanenza della fiamma a contatto con il legno, si ottengono diversi livelli di tostatura, riportati sulle barrique messe in commercio.

tostatura

tracheovorticilliosi

Malattia della vite piuttosto recente, segnalata particolarmente nel nord Italia. Colpisce preferibilmente i giovani vigneti, indipendentemente dalla varietà e sembra legata alla presenza di alcune erbe infestanti (Senecio, Solanum, erba medica), che provocano l'infezione tramite l'emissione radicale di alcune tossine. In seguito alla parziale otturazione dei vasi legnosi, le foglie e i germogli, con i primi caldi estivi, iniziano ad appassire per disseccare completamente anche in pochi giorni. Le foglie, anche se secche, restano attaccate alla pianta e anche gli eventuali grappoli presenti, raggrinziscono e disseccano.

tralcio



Ramo di vite di un anno di età. Nel passaggio da germoglio a tralcio avviene la lignificazione.

tramoggia

Macchina dalla forma tronco-piramidale capovolta, posta a monte della pigiatrice, che viene utilizzata per convogliare l'uva attraverso una vite senza fine nella pigiatrice stessa.

traspirazione

Processo di evaporazione dell'acqua dai tessuti animali o vegetali. Nelle piante ha luogo prevalentemente attraverso gli stomi delle foglie. Gli stomi hanno un'apertura regolabile in funzione delle esigenze della pianta.

trattamenti del mosto

Lieviti selezionati per eseguire fermentazioni in purezza; chiarificazioni, filtrazioni o centrifugazioni, termocondizionamento; aggiunta di anidride solforosa (SO₂) in forma gassosa, liquida o salificata.

trattamenti della vite

Operazione colturale che consiste nell'irrorare le vigne con prodotti fitosanitari, per proteggerle da malattie dovute a funghi e parassiti.

trattrice

Macchina che ha la funzione di fornire la forza motrice per l'avanzamento e per l'azionamento degli organi meccanici della macchina a cui è accoppiata (vedi **macchine agricole**).

travaso

Serve per separare il vino dai depositi che si formano sul fondo dei vasi vinari. Il travaso può essere effettuato all'aria, lasciando colare il vino in un recipiente e poi recuperandolo con una pompa per ritravarlo in un altro recipiente. Oppure può essere travasato da recipiente a recipiente direttamente mediante pompe collegate. Il primo metodo è utilizzato solitamente per i vini giovani, per garantirne una buona ossigenazione, facilitare la fermentazione dei lieviti sugli zuccheri residui e ridurre l'anidride solforosa in eccesso. Il travaso al chiuso, al contrario, è preferibile per i vini invecchiati o sensibili all'ossidazione.

Tripide dei fiori o della California

Vedi **Frankliniella occidentalis Pergande**.

Trockenbeerenauslese

Vino di Qualità prodotto in Germania e Austria solo nelle grandi annate. Fa parte dei "Qualitätswein mit Prädikat", è elaborato da uve appassite attaccate dalla botrytis cinerea ed ha una gradazione tra 21,5-22,1%. È siglato T.B.A. Per questi vini non è consentita aggiunta di zucchero.

umidità atmosferica

Contenuto di vapore acqueo dell'atmosfera espresso in grammi di vapore per metro cubo di aria (umidità assoluta). L'umidità massima è il contenuto massimo possibile di umidità dell'aria a una data temperatura. L'umidità relativa è data, invece, dal rapporto, espresso in percentuale, tra l'umidità assoluta e l'umidità massima.

ungia

Nel bicchiere è la superficie del vino a contatto/in prossimità del vetro. Qui si possono apprezzare le sfumature di colore del vino, osservandole mediante l'inclinazione del bicchiere.

Unione Italiana Vini

Organizzazione sorta a Milano nel 1895 per iniziativa di un gruppo di commercianti di vino, con l'intento di combattere il dazio e le frodi e diventare la principale organizzazione del settore agroindustriale. Offre consulenza tecnica e legale sulla legislazione vitivinicola, nazionale e comunitaria, sulla disciplina del commercio, sulle leggi sanitarie, sulla prevenzione e sicurezza dei luoghi di lavoro; consulenza fiscale e consulenza di marketing. Svolge anche un'importante attività editoriale (Corriere vinicolo, Enotria, monografie e codici, ecc.), organizza manifestazioni fieristiche del settore.

unità

Porzione di territorio caratterizzata dall'uniformità degli aspetti morfologici, idrografici e orografici, e del tipo di vegetazione. In senso pedologico, il termine indica una serie di suoli accomunati da caratteristiche che ne determinano la medesima tipologia di classificazione.



uovo

È prodotto dalle ghiandole dell'ovidutto degli uccelli ed il suo contenuto è l'unico alimento usato dal pulcino durante l'incubazione.

vacuolo

Parte della cellula vegetale delimitata da una membrana e contenente una soluzione di ioni inorganici, zuccheri e acidi organici; ha funzione di regolazione del turgore cellulare e di organo di accumulo.

Valle Fromadzo

d'Aosta

Vedi **Formaggi D.O.P.**

Vallée de la Loire

Vitigni primari bianchi: sauvignon blanc, muscadet, chenin blanc; vitigni secondari bianchi: chardonnay; vitigni primari rossi: cabernet franc, gamay; vitigni secondari rossi: pinot noir. Zone viticole principali: Sancerre.

Valtellina Casera

Vedi **Formaggi D.O.P.**



vaniglia

Pianta originaria dell'America centrale, di cui si utilizzano i baccelli immaturi dopo una prolungata esposizione al sole e successivo essiccamento, per liberare l'aroma determinato dalla vanillina. E' una spezie che può essere venduta in stecche, macinata o in polvere e contiene oltre 35 composti aromatici secondari. Ne esiste anche una versione artificiale ma, ovviamente, meno aromatica e più economica.

varietà

In viticoltura è sinonimo di vitigno. Nel caso di pianta selvatica viene utilizzato il termine per suddividere le sottospecie. Per le piante coltivate, in particolare per la vite, la varietà (più precisamente "cultivar") rappresenta un gruppo tassonomico con caratteristiche di omogeneità, stabilità ed ereditarietà dei caratteri morfologici e fisiologici.

vasca

Termine generico per indicare un vaso vinario in acciaio o cemento, utilizzato per lo stoccaggio del vino e la fermentazione delle uve.

vaso vinario

Qualsiasi recipiente destinato alla fermentazione, alla vinificazione, allo stoccaggio e al trasporto del vino. Può essere in acciaio, vetroresina, cemento, legno o plastica alimentare (PVC).

vecchio

Termine che sta a indicare un vino che ha subito un lungo invecchiamento e che, nelle caratteristiche di colore, odore e sapore, evidenzia i tratti di un'evoluzione avanzata.

velato

Nell'esame visivo della tecnica degustativa, si dice di un vino che presenta accentuata opalescenza, assenza di limpidezza.

vendemmia

Operazione di raccolta, eseguita manualmente o meccanicamente, al momento della maturazione delle uve. Insieme alla potatura, è l'operazione che ha maggiore incidenza nei costi di gestione del vigneto.



vendemmiatrice

Macchina agricola adibita alla raccolta delle uve, che provvede al distacco degli acini dal **rachide**, alla separazione di questi dalle foglie, al trasporto del prodotto e, in alcuni casi, alla pigiatura.

Vermouth o Vermut

Vino speciale aromatizzato e liquoroso, prodotto per la prima volta dalla ditta Carpano di Torino. Per prepararlo si utilizza un vino bianco di gusto neutro, al quale vengono aggiunti zucchero, alcol, erbe e droghe varie. L'aromatizzazione avviene per aggiunta di un'infusione o di un estratto di erbe e droghe miste. La colorazione scura è ottenuta per aggiunta di caramello.

vetroresina

Materiale costituito da una materia plastica rinforzata da fibre di vetro, che gli dona una grande resistenza meccanica. I vasi vinari costruiti con questo materiale hanno il vantaggio di essere leggeri, duraturi, isotermici ed esenti da rischi di cessioni di materiale nei confronti dei prodotti contenuti.

vigneto

Terreno coltivato a vite. Per l'iscrizione al catasto di un vigneto è necessario indicare la varietà coltivata e l'eventuale iscrizione a una denominazione di origine o indicazione geografica.

vin brulé

Vino fatto bollire con bucce d'arancia o limone, chiodi di garofano e cannella. Si prepara nei mesi freddi ed è considerato un ottimo antidoto contro le malattie da raffreddamento.

vinacciolo

E' il seme della vite, ha forma piriforme e presenta una parte arrotondata e una appuntita che corrisponde alla base del seme. Il vinacciolo è costituito da tegumenti esterni e interni lignificati, da un endosperma ricco di olio e dall'embrione.

vini aromatizzati

Vini speciali prodotti partendo da un vino bianco base neutro (almeno 10°) al quale vengono addizionati alcol etilico o acquavite, zucchero, estratti o infusioni di erbe e spezie.

vini di qualità
(diciture secondo le
normative CEE)

- V.Q.P.R.D. = Vini di Qualità Prodotti in Regione Determinata
- V.L.Q.P.R.D. = Vini Liquorosi di Qualità Prodotti in Regione Determinata
- V.S.Q.P.R.D. = Vini Spumanti di Qualità Prodotti in Regione Determinata
- V.F.Q.P.R.D. = Vini Frizzanti di Qualità Prodotti in Regione Determinata

vini frizzanti

Vini da tavola o V.Q.P.R.D. con titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7° e complessivo non inferiore a 9°. Conservati alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, di capacità massima di 3 litri, devono dare una pressione compresa tra 1 e 2,5 atm. Sono prodotti con il metodo Charmat, ma i tempi di rifermentazione sono più brevi e la sovrappressione finale è inferiore. I vini frizzanti artificiali sono, invece, addizionati di CO2.

vini liquorosi

Sono prodotti da un vino base ed addizionati di **mistelle**, alcol etilico, acquavite o **mosto concentrato**. I più famosi sono il Marsala, il Porto, Il Madeira e lo Jerez.

vini passiti

Si ottengono da uve appassite naturalmente o artificialmente. Fra i vini passiti naturali i più famosi sono i Sauternes, il Tokaji ungherese e i Trockenbeerenauslese (tutti e tre subiscono l'attacco della muffa botrytis cinerea); il Picolit (Friuli) è prodotto con uve che subiscono l'acinellatura o aborto floreale (vedi). L'appassimento artificiale è prodotto dopo la vendemmia esponendo le uve al sole o sui graticci (tipici i Vin Santi).

vini speciali

Vini aromatizzati, vini liquorosi, vini spumanti, mistelle.

vinificazione a caldo
o termovinificazione

Sistema continuo che permette una produzione rapida e può essere utilizzato anche per uve immature o ammuffite, trattate direttamente o dopo la pigiatura/sgrondatura. Il mosto liquido viene scaldato a circa 90 °C e poi versato sulla parte solida delle vinacce, per ottenere una temperatura attorno ai 65 °C. Con questa tecnica si ottiene un vino con un buon corredo di antociani, composti esterificati e un minor contenuto di metanolo; le caratteristiche organolettiche sono standard e di qualità non elevata.

vinificazione
macerazione
carbonica

con

Si usa per produrre i vini novelli: si mettono le uve in vasche entro le quali viene immessa anidride carbonica e vi permangono per un periodo di 5/20 gg, viene effettuata una solfitazione per evitare ossidazioni. La temperatura è di circa 30 °C per favorire una autofermentazione all'interno delle cellule degli acini, con produzione di glicerina e sostanze profumate. La fermentazione seguente sarà di 4/6 giorni e l'imbottigliamento deve avvenire entro il 31

dicembre dell'anno di vendemmia.

vinificazione continua		Viene applicata ai vini rossi, non di pregio. Ha il vantaggio di estrarre un grado alcolico leggermente superiore, di effettuare una fermentazione malolattica anticipata, di dare un colore più intenso e una minor percentuale di metanolo. L'autovinificatore che è una vasca di acciaio inox o vetroresina di grandi dimensioni (fino a qualche migliaio di qL di capienza), viene alimentato dal basso con mosto fresco e, man mano che si trasforma in vino, tenderà a stratificarsi in alto dove verrà estratto. L'inizio della trasformazione degli zuccheri in alcol etilico viene facilitato dall'aggiunta di lieviti selezionati (starter).
vinificazione bianco	in	Assenza di macerazione (contatto mosto-vinacce), tranne per vini ricchi di alcol e destinati all'invecchiamento. Si esegue prima la diraspatura, poi la sgrondatura; poi si effettuano decantazione, filtrazione e/o centrifugazione (per illimpidire il vino); questo tipo di vinificazione si effettua a 18-22 °C.
vinificazione rosato	in	Vinificazione in bianco di uve rosse (veri vini rosati), oppure mescolando uve bianche e rosse, oppure effettuando la macerazione (blanda) di una parte delle uve. E' caratterizzata dalla macerazione, cioè dal contatto delle vinacce (bucce e vinaccioli) con il mosto che si sta trasformando in vino, allo scopo di estrarre da queste le sostanze che caratterizzeranno il prodotto finale (colore, tannini, aromi ecc.). La pigiatura viene eseguita in modo soffice (soprattutto per i vini pregiati), per evitare di estrarre dalle vinacce troppi tannini e sostanze amare, e per ridurre la formazione delle fecce che intorbirebbero il vino.
vinificazione in rosso		
vino		E' una miscela di acqua (85-90%), alcol etilico (5-15%) e altre sostanze (tannini, acido lattico e tartarico, glicerina, esteri ecc.) che gli conferiscono specifiche caratteristiche organolettiche.
vino da tavola		Vino la cui produzione non è soggetta ad uno specifico disciplinare. Deve avere un titolo alcolimetrico volumico minimo non inferiore a 8,5% vol, un titolo alcolimetrico volumico totale non superiore a 15% vol e un'acidità totale, espressa in acido tartarico, non inferiore a 4,5 g/l. In Italia, con il progredire del vino di qualità, il vino da tavola sta lentamente scomparendo a vantaggio di vini a indicazione geografica tipica o a denominazione di origine controllata.
vino novello		La menzione può essere utilizzata solo per i vini I.G.T. e V.Q.P.R.D.; i vini novelli possono essere immessi al consumo dal giorno 6 novembre dell'anno di produzione delle uve e devono essere comunque imbottigliati entro il 31 dicembre dello stesso anno. Devono avere titolo alcolometrico volumico totale minimo di almeno 11° e residuo zuccherino non superiore a 10 g/l. Almeno il 30% deve essere ottenuto con macerazione carbonica e l'85% deve essere prodotto nella stessa annata. L'annata in etichetta è obbligatoria.
vinometro		Strumento che consente, in modo approssimativo, di definire la gradazione alcolica di un vino o di un mosto. E' costituito da un tubo capillare e da un imbuto che serve da piedistallo durante la misurazione.
vinoso		Profumo caratteristico del vino rosso molto giovane, ricco di sentori che ricordano la vinificazione e in particolari le parti solide del mosto, cioè le bucce e i vinaccioli. Ricorda il tipico profumo di cantina durante la svinatura.
vintage		Termine inglese che significa "vendemmia", con il quale si indicano i vini che riportano l'annata di produzione in etichetta.
virus		Agenti infettivi di dimensioni microscopiche (circa 1000 volte inferiori a quelle dei batteri), composti da un filamento di acido ribonucleico (RNA) o desossiribonucleico (DNA) racchiuso in un involucro proteico detto capsula. I virus sono portatori di malattie per la vite, capaci di compromettere la qualità delle uve e la loro produzione. Queste malattie possono verificarsi più facilmente in occasione di potature o di innesti.
vitamine		Gruppo di composti organici eterogenei dal punto di vista chimico che fanno parte, insieme ai minerali, dei micronutrienti, indispensabili per gli organismi viventi, in quanto consentono lo svolgimento di funzioni biologiche essenziali: A (sotto forma di carotenoidi, nella buccia e nei vinaccioli), B1 (importante fattore di crescita per i lieviti), B2, B6, B12, acido folico, acido pantotenico, PP, C (che diminuisce con l'invecchiamento).
vite		Pianta della famiglia delle Vitaceae che, seguita dall'aggettivo "europea", indica la Vitis vinifera, ovvero la pianta da cui si ottiene l'uva da vino. Esiste in forma spontanea (Vitis vinifera silvestris) e coltivata (Vitis vinifera sativa).
viticcio		Organo prensile del germoglio di vite in grado di avvolgere i sostegni.
viticoltura		L'insieme delle scelte e delle decisioni che vengono prese dal viticoltore per realizzare un vigneto e, in senso più ampio, studio e insegnamento della vite.
vitigno		Vedi varietà .
vivaio		Apprezzamento di terreno destinato all'allevamento e alla successiva vendita delle giovani piante di vite.
VLQPRD		Vini Liqueur di Qualità Prodotti in Regioni Determinate.
VQPRD		Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate. Indicazione utilizzata per designare a livello comunitario quei vini la cui produzione o elaborazione rispetta, sia le regole legate alla provenienza da aree particolarmente vocate, sia quelle relative alle modalità di produzione. In Italia, sono compresi in questa categoria tutti i vini Doc e Docg.
VSQPRD		Vini Spumanti di Qualità Prodotti in Regioni Determinate.
Vov e Zabov		Prodotti ottenuti aggiungendo tuorlo d'uovo a vini liquorosi (Marsala, Xérès) o a distillati (Cognac, Brandy). La percentuale di uovo supera il 40% e la gradazione alcolica finale è compresa tra 16-36% vol. Vengono serviti lisci, a volte caldi, e apprezzati per le loro proprietà toniche e corroboranti. Tra i più conosciuti, oltre agli italiani Vov e Zabov, l'olandese Verpoorten Advocat e i vari Flip spagnoli e inglesi.
Whisky		E' un'acquavite e ne esistono tre tipologie: di malto, di cereali, blended. Gli ingredienti del Whisky di malto sono orzo, lievito e acqua pura, non calcarea; per quello di cereali sono frumento, segale, avena ma soprattutto mais di ottima qualità. Il blended, che è il più diffuso, deriva dalla sapiente unione di distillati da vari cereali, di provenienze diverse e di invecchiamenti diversi. La definizione single malt indica il prodotto imbottigliato da un'unica distilleria di malto, senza manipolazioni o miscele. Il vatted malt indica il Whisky ottenuto da diversi malti provenienti da varie distillerie. Le fasi della lavorazione del Whisky di malto sono: malting (trasformazione dell'orzo in malto), mashing (lavaggio), fermentazione, distillazione e maturazione; per il dettaglio vedere le singole voci.

Wine bar	Locale caldo e accogliente in cui si può degustare vino, spesso accompagnato da piatti freddi e musica di sottofondo.
Xeres	Vedi Jerez .
xilema	Termine che indica il tessuto conduttore entro cui circola la linfa grezza, formata dall'acqua e dai nutrienti minerali assorbiti dalla pianta nel suolo. In senso più ampio, la parola designa il tessuto legnoso del fusto e della radice che nella vite comprende un sistema longitudinale (vasi, fibre legnose, parenchima di riserva) e un sistema trasversale (raggi parenchimatici).
zafferano	Si ricava dagli stimmi del <i>crocus sativus</i> , della famiglia delle iridacee. In Italia cresce soprattutto in Abruzzo. Si fanno essiccare e poi si macinano ottenendo una polvere gialla molto aromatica, leggermente piccante e amarognola, utilizzata per il tipico risotto alla milanese, la paella e la bouillabaisse. A causa del costo molto elevato, a volte si trova in commercio un prodotto miscelato con curcuma o cartamo.
	
zenzero	Spezie ricavata dai rizomi di una pianta originaria del sud-est asiatico. Può essere usato secco, fresco o candito. E' utilizzato per aromatizzare pane, burro, salse e per fare marmellate.
zinco	Elemento chimico che partecipa a molti sistemi enzimatici e interviene nel metabolismo degli zuccheri e delle proteine. Insieme con boro e rame, favorisce la resistenza alla siccità, riducendo la traspirazione della pianta. La sua carenza è frequente nei terreni sabbiosi, irrigui e concimati con abbondanza di fosforo.
zolfo	Elemento chimico non metallico che viene utilizzato in enologia sotto forma di pastiglie o di stoppini che vengono fatti bruciare all'interno dei fusti vuoti per formare anidride solforosa , gas che disinfetta i fusti proteggendoli da funghi responsabili di cattivi odori nel vino.
zonazione	E' lo studio dei rapporti che si instaurano tra i vitigni coltivati, le caratteristiche ambientali e l'azione dell'uomo, mirante a valutare le potenzialità produttive e qualitative dei diversi ecosistemi viticoli, attraverso schemi di interpretazione innovativi.
zone a clima caldo (effetti sulla produzione del vino)	Danno mosti più ricchi di zuccheri.
zone a clima freddo (effetti sulla produzione del vino)	Danno mosti più ricchi di acidità.
zone svantaggiate	Le zone svantaggiate, ai sensi dell'art.17 del Regolamento (CE) 1257/99 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del FEOGA, comprendono: <ul style="list-style-type: none"> - le zone di montagna; - altre zone svantaggiate minacciate di spopolamento e nelle quali sia necessario conservare l'ambiente naturale e per le quali ricorrono le seguenti caratteristiche: esistenza di terre poco produttive, ottenimento di risultati notevolmente inferiori alla media quanto ai principali indici che caratterizzano la situazione economica dell'agricoltura, scarsa densità o tendenza alla regressione demografica di una popolazione dipendente in modo preponderante dall'attività agricola; - zone nelle quali ricorrono svantaggi specifici e nelle quali l'attività agricola dovrebbe essere continuata per assicurare la conservazione o il miglioramento dell'ambiente naturale, la conservazione dello spazio naturale e il mantenimento del potenziale turistico o per motivi di protezione costiera.
zuccheraggio	Sinonimo di arricchimento , utilizzato prevalentemente in relazione ai processi di produzione del vino spumante con metodo classico per indicare l'aggiunta del liqueur de tirage .
zucchero d'uva	E' così chiamato il glucosio che è presente in grande quantità nelle uve, anche se viene in gran parte consumato all'interno dell'acino durante la sua maturazione. E' il fruttosio che, pur essendo originariamente in quantità inferiore, rimane fino alla completa maturazione del frutto.