

## GLOSSARIO del VINO

IT	GB	FR
<b>Abboccato</b>	Medium dry	Demi-sec
Vino che tende gradevolmente al dolce		
<b>Acerbo</b>	Unripe berry	Verjus
Si dice di un vino che ha bisogno di affinamento, ancora sovrastato dall'acidità che dà una sgradevole sensazione di frutta acerba		
<b>Acidità</b>	Acidity	Acidité
<b>Acido</b>	Acid	Acide
Si dice di un vino disarmonico per una quantità troppo elevata di acidi		
<b>Acidulo</b>	Acidulous	Vin aigrelet
Riferito ad un vino giovane, gradevolmente fresco per la leggera acidità		
<b>Acino</b>	Berry, grape	Baie, grain de raisin
<b>Acquavite</b>	Schnapps	Eau de vie
Bevanda originata dalla distillazione di sostanze vegetali fermentate (cd. distillato alcolico). Whisky, gin e vodka sono acquaviti di cereali; in Italia l'acquavite si distilla dall'uva ammostata e fermentata, proveniente prevalentemente da vitigni aromatici o semiaromatici.		
<b>Alcolico</b>	Alcoholic	Alcoolique
Vino che presenta all'olfatto una forte pungenza e al gusto una notevole sensazione pseudocalorica		
<b>Allappante</b>	Astringent	Astringent
Vino con eccesso di tannino tale da "legare" la bocca; si tratta di una sensazione gustativa propria di certi vini rossi giovani, ben strutturati, da destinare a lungo invecchiamento		
<b>Alzavino</b>	Wine-thief	Goute-vin
Tubo appuntito, di vetro o di metallo, utilizzato dal cantiniere per prelevare un campione di vino dal foro o cocchiere della botte		
<b>Amabile</b>	Medium sweet	Moelleux
Vino che presenta una piacevole e garbata tendenza al dolce		
<b>Ambrato</b>	Amber-coloured wine	Ambré
<b>Amaro</b>	Bitterness	Amertume
Liquore ottenuto per infusione o macerazione in alcol di erbe medicinali, spezie o scorze di agrumi, addizionati di zucchero		
<b>Amarognolo</b>	Bitterish	Vin au goût légèrement amer
Sensazione appena accennata di lieve e piacevole nota amara		
<b>Analisi sensoriale</b>	Sensory evaluation	Dégustation
<b>Ampio</b>	Full	Puissant
Vino ricco, dal gusto pieno e dal profumo intenso, esteso e avvolgente		
<b>Anidride carbonica</b>	Carbon dioxide	Anhydride carbonique
Prodotta dalla trasformazione degli zuccheri in alcol durante la fermentazione del mosto		
<b>Annata</b>	Year, vintage	Millésime
Si riferisce all'anno in cui è stata effettuata la vendemmia delle uve e stabilisce quindi l'età del vino; può essere indicata in etichetta se il vino è realizzato per almeno l'85% con uva vendemmiata nell'anno		

**Appassimento** Raising Passerillage  
 Processo di disidratazione dell'uva che consente di aumentare la concentrazione degli zuccheri

**Archetti** Arc Arc  
 Sono le curve (lacrime) che si formano sulle pareti del bicchiere, a diversi centimetri dalla superficie del vino, quando lo si fa ruotare nel bicchiere. Il modo di scendere, molto frastagliato o compatto, indica il livello di presenza di glicerina nel vino

**Armonico** Harmonic Harmonique  
 Si dice di un vino in cui si combinano in modo equilibrato tutte le componenti (acidità, morbidezza e tannicità), senza prevalere l'una sull'altra

**Aroma** Aroma Arôme  
 Percezione dell'olfatto che arriva per via retronasale durante la deglutizione. La persistenza aromatica è uno degli elementi di giudizio fondamentali: si valuta un vino anche dal tempo in cui i suoi aromi rimangono percepibili dopo che lo si è deglutito, misurandolo in secondi.

**Aromatico** Aromatic Aromatique  
 Si dice di un vino le cui componenti odorose richiamano in modo evidente la presenza di uve aromatiche (moscato, malvasia, ...)

**Asciutto** Dry Sec  
 Riferito al gusto, indica un vino senza tracce di zucchero, sobrio e corretto. Nei riguardi dell'odore, si riferisce alla sensazione difettosa, causata dal legno delle botti lasciate vuote per troppo tempo, senza le opportune cure (secchino). Analoga sensazione si può anche rilevare in certi vini derivati da uve grandinate.

**Asprigno** Rather sour Aigre  
 Vino leggermente spigoloso per una elevata acidità e lieve eccesso di tannini (vd.)

**Assaggiatore** Wine taster Dégustateur

**Avvinare** Season cask with wine Aviner

È l'operazione che consiste nel versare una piccola quantità di vino nei bicchieri e nella caraffa di decantazione e nel sciacquarli con essa, allo scopo di neutralizzare eventuali odori estranei e dannosi

**Azienda viticola** Wine industry Domaine viticole

IT	GB	FR
<b>Balthazar</b>	Balthazar	Balthazar
Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 16 bottiglie da 0,75 litri (12 litri)		
<b>Barile</b>	Keg, Barrel	Baril, Barrique
<b>Barrique</b>	Cask, Barrel	Barrique
Botte tipica della regione di Bordeaux, generalmente in rovere e con capacità di 225 litri, utilizzata per l'invecchiamento e l'evoluzione del vino al quale cede parte delle componenti aromatiche e dei tannini del legno. In Champagne la barrique è denominata pièce e contiene 205 litri		
<b>Bicchieri da degustazione</b>	Tasting glasses	Verre à déguster
<b>Boisé</b>	Si dice di un vino con spiccate sensazioni olfattive e retro-olfattive riferibili al legno tostato delle botti (rovere in particolare), in cui il vino è stato conservato	
<b>Bollicine</b>	Bubbles	Bulles
<b>Botte</b>	Cask Fût	Tonneau
Contentitore in legno usato per l'invecchiamento dei vini		

<b>Bottiglia</b>	Bottle	Bouteille
<b>Bottiglia bordolese</b>	Bordeaux bottle	Bouteille de Bordeaux
<b>Bottiglia borgognona</b>	Burgundy bottle	Bouteille bourguignonne
<b>Bottiglia di champagne</b>	Champagne bottle	Bouteille champenoise
<b>Bottiglia renana</b>	German-type bottle	Bouteille du rhin
<b>Bouquet</b>	Bouquet	Bouquet

Insieme delle sensazioni offerte all'olfatto da un vino. In francese, letteralmente, significa "mazzo di fiori", ma ciò non vuol dire che tutti i vini profumino di fiori.

<b>Brillante</b>	Brilliant	Brillant
------------------	-----------	----------

Si dice di un vino perfettamente limpido, cioè senza particelle in sospensione e che dà la sensazione di ravvivare la luce che lo colpisce

<b>Buccia</b>	Berry skin	Pellicule, peau de la baie
---------------	------------	----------------------------

IT	GB	FR
----	----	----

<b>Cantina</b>	Cellar	Cave, chai
----------------	--------	------------

<b>Capsula</b>	Crown cap	Capsule
----------------	-----------	---------

La copertura che ricopre il tappo e la parte superiore del collo della bottiglia

<b>Carattere</b>	Character	Caractère
------------------	-----------	-----------

Si dice di un vino che presenta qualità inconfondibili, dovute alla sua origine geografica, alla varietà dell'uva e alla tecnica di produzione

<b>Champagnotta</b>	Champagne bottle	Bouteille champenoise
---------------------	------------------	-----------------------

È la classica e tipica bottiglia utilizzata per gli spumanti, realizzata in vetro più spesso delle bottiglie normali in grado di resistere alle elevate pressioni di gas carbonico contenuto nel vino

<b>Champenois (metodo)</b>	Champagne method	Méthode Champenoise
----------------------------	------------------	---------------------

Metodo utilizzato per la produzione di vini spumanti di qualità, messo a punto nella regione della Champagne – Francia, che prevede una seconda fermentazione in bottiglia. Tale metodo prevede 9 fasi: addition de la liqueur de tirage, mise en bouteille, prise de mousse, maturation sur lies, remuage sur pupitres, dégorgement, addition de la liqueur d'expédition, bouchage définitif, habillage. Dal 1994 i regolamenti UE stabiliscono che la dizione «méthode Champenois» è riservata unicamente ai vini prodotti nella regione della Champagne; in Italia si utilizza in sostituzione la dizione «metodo classico».

<b>Chiarificazione</b>	Finig, clarification	Collage, clarification
------------------------	----------------------	------------------------

Con tale azione (detta anche collaggio), si aggiungono al vino sostanze che lo illimpidiscono

<b>Classico</b>	Traditional production method	Méthode classique
-----------------	-------------------------------	-------------------

Denominazione italiana del metodo di produzione di uno spumante di qualità con seconda fermentazione in bottiglia; in base alla normativa CE il metodo classico prescrive un affinamento minimo di 9 mesi

<b>Complesso</b>	Complex wine	Complete
------------------	--------------	----------

Si dice di un vino il cui bouquet è formato da un'ampia gamma di sfumature olfattive

<b>Completo</b>	Complete wine	Complet
-----------------	---------------	---------

Vino che non possiede manchevolezze in tutte le sue sensazioni

<b>Coppa</b>	Cup	Coupe
--------------	-----	-------

<b>Corposo</b>	Robust	Étoffé
----------------	--------	--------

È il vino pieno, robusto, ben strutturato, ricco di alcol e gradevole al palato

<b>Corto</b>	Feeble	Débile
--------------	--------	--------

È un vino che non lascia che una tenue traccia in bocca

IT	GB	FR
<b>Damigiana</b>	Demijohn (wine basket)	Bonbonne, dame-jeanne
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		
<b>Debole</b>	Poor wine	Pauvre
È un vino poco alcolico, senza sapori decisi e privo di carattere		
<b>Decantazione</b>	Decantation, decanting	Décantation, décantage
Delicata operazione di trasferimento di un vino invecchiato dalla bottiglia alla caraffa, con il duplice scopo di ossigenarlo e di separarlo dai sedimenti accumulati durante l'invecchiamento		
<b>Degustatore</b>	Wine taster	Dégustateur
<b>Degustazione</b>	Tasting	Dégustation
Analisi organolettica di un vino articolata in tre fasi: esame visivo, olfattivo e gustativo		
<b>Delicato</b>	Airy	Tendre
È un vino con piacevoli sensazioni di finezza e di leggerezza		
<b>Denominazione di Origine Controllata (DOC)</b>	V.Q.P.R.D	Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.)
Stabilita dalla legge 930 del 12/07/1963, la DOC distingue i vini di zone particolarmente vocate, prodotti secondo regole fissate da disciplinari che stabiliscono uve, resa per ettaro, procedimenti di vinificazione e di invecchiamento		
<b>Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)</b>	V.Q.P.R.D	Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.)
Concessa a vini di particolare importanza per la cui produzione sono fissati criteri e controlli severi e limitativi		
<b>Vino di Qualità Prodotto in Regione Determinata (VQPRD)</b>	Quality wines p.s.r.	Vin Délémité de Qualité Supérieure (V.D.Q.S.)
<b>Disarmonico</b>	Unbalanced, Inharmonious	Déséquilibré, disharmonique
Vino in cui è presente un forte squilibrio nei suoi componenti		
<b>Distilleria</b>	Distillery	Distillerie
<b>Dolce</b>	Sweet	Doux
Si dice di un vino il cui grado zuccherino residuo è molto elevato, superiore a 45 g/l, ottenuto con un'incompleta fermentazione alcolica		
<b>Dolcezza</b>	Sweetness	Douceur
<b>Duro</b>	Hard	Dur
È il vino, soprattutto rosso giovane, con acidità e tannicità elevate rispetto alla gradazione		

IT	GB	FR
<b>Ebulliometro</b>	Ebullioscope	ébulliomètre
Strumento che serve per determinare il grado alcolico di un vino; il principio di funzionamento è basato sul differente punto di ebollizione del vino rispetto a quello dell'acqua		
<b>Elegante</b>	Elegant wine	élégant
Si dice di un vino di grande classe e di indiscussa qualità nel suo aspetto sia visivo, sia olfattivo, sia gustativo		

**Enologia**

Enology

Enologie

Termine che deriva dal greco oinos (vino) e logos (parola), è la scienza che studia ed elabora tutti i processi legati al vino (composizione, trasformazione, vinificazione, stabilizzazione, affinamento)

**Enologo**

Enologist

Enologue

Figura professionale, riconosciuta in Italia dal 1991, che ha la responsabilità di curare tutte le operazioni di produzione, dalla coltivazione all'imbottigliamento del vino

**Enoteca**

Collection of wines

Enotèque

Locale predisposto alla vendita al dettaglio e spesso anche alla mescita del vino e di prodotti correlati (ad es. wine bar)

**Equilibrato**

Balanced

Équilibré

Si dice di un vino in cui i vari elementi costitutivi sono presenti in giuste proporzioni

**Erbaceo**

Herbaceous

Herbacé

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

**Etichetta**

Label

Étiquette

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, sono fornite differenti informazioni, tra 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.

IT	GB	FR
<b>Fermentazione alcolica</b>	Alcoholic fermentation	Fermentation alcoolique
Processo che avviene nel mosto dell'uva appena pigiata, con la trasformazione delle sostanze zuccherine in alcol		
<b>Fermo</b>	Still wine	Vin tranquille
Si dice di un vino che non presenta bollicine di anidride carbonica; detto anche vino tranquillo, contrapposto a vino vivace e frizzante		
<b>Fiasco</b>	Fiasco	Flasque
Recipiente di vetro utilizzato per il vino, con collo allungato, fondo curvo soffiato e rivestimento esterno in paglia o plastica; è stato per anni il contenitore simbolico del Chianti		
<b>Filtrazione</b>	Filtering	Filtration
Pratica di cantina che consiste nel rendere brillante un vino facendolo passare attraverso particolari filtri		
<b>Fine</b>	Fine	Fine
Nell'esame olfattivo, si dice di un vino dal profumo gradevole, franco ed equilibrato, privo di difetti		
<b>Finezza</b>	Refinement	Finesse
<b>Fluidità</b>	Flowing	Fluidità
Consistenza e densità di un vino che si valuta facendolo ruotare lentamente nel bicchiere		
<b>Flûte</b>	Flute glass	Verre "flûte"
Bicchieri cilindrici, stretti e allungati, consentono di ammirare il perlate (vd.)		
<b>Fragrante</b>	Fragrant	Fragrant
Si dice di un vino che ha un fresco e piacevole sentore di fiori, erbe e frutta		

**Franco** Clean Droit

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

**Fruttato** Fruity wine Vin fruité

È il vino ricco di sentori che ricordano la frutta fresca o anche, in certi vini vecchi, la frutta secca o la frutta matura

IT	GB	FR
----	----	----

<b>Gabbietta</b>	Wire cap	Muselet
------------------	----------	---------

In filo di ferro, serve per trattenere il caratteristico tappo dei vini o spumanti; tra il sughero e la gabbietta è fissato un dischetto, la capsula per gabbietta

<b>Generoso</b>	Full-bodied	Généreux
-----------------	-------------	----------

Si dice di un vino molto ricco di alcol (14-15% vol.) e per tale motivo l'aggettivo è usato specialmente per i passiti

<b>Grappa</b>	Schnapps	Marc, eau de vie
---------------	----------	------------------

Prodotta in Italia, è un distillato di vinacce con aggiunta di sedimenti naturali del vino (feccia)

<b>Grado alcolico</b>	Alcohol content	Degré alcoolique
-----------------------	-----------------	------------------

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

<b>Granato</b>	Garnet-red	Rouge-grenat
----------------	------------	--------------

Sfumatura di colore tra il rosso rubino e l'amaranto

<b>Grappolo</b>	Fruit cluster	Grappe
-----------------	---------------	--------

Rappresenta l'infiorescenza e l'infruttescenza della vite

<b>Gusto</b>	Taste	Gôut
--------------	-------	------

IT	GB	FR
----	----	----

<b>Habillage</b>	Labelling	étiquetage
------------------	-----------	------------

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

IT	GB	FR
----	----	----

<b>I.G.T.</b>	IGT Italian wine	indication géographique typique
---------------	------------------	---------------------------------

Indica il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva

<b>Imbottigliamento</b>	Bottling	Tirage, mise en bouteille
-------------------------	----------	---------------------------

Insieme delle operazioni che costituiscono una catena di lavorazione: lavaggio delle bottiglie, riempimento, tappatura, confezionamento e imballaggio

<b>Immature</b>	Immature	Immature
-----------------	----------	----------

È il vino che non ha ancora raggiunto un giusto grado di maturità, per cui accusa disarmonie che possono attenuarsi con il tempo

<b>Invecchiamento</b>	Ageing	Vieillessement
-----------------------	--------	----------------

Termine utilizzato per dire che un vino è stato per un certo tempo in botte; più correttamente si dovrebbe parlare prima di affinamento e poi di conservazione e, al limite, di invecchiamento quando il vino è in bottiglia

IT	GB	FR
----	----	----

**Jeroboam** Jeroboam Jéroboam

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

IT	GB	FR
----	----	----

Leggero, delicato Soft, airy Tendre

Si dice di un vino in cui è quasi impercettibile la sensazione pseudocalorica, a causa del basso titolo alcolimetrico

**Limpido** Limpid Limpid

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

**Limpidità** Limpidity Limpidità

**Liquore** Syrup Liqueur

Letteralmente significa liquore, in italiano si chiama sciroppo

**Liquoroso** Liqueur wine Vin de liqueur

È un vino che per ricchezza di alcol (naturale e aggiunto) e di zuccheri appartiene alla categoria dei vini speciali da dessert

IT	GB	FR
----	----	----

**Macerare** To macerate Macérer

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

**Macerazione carbonica** Carbonic maceration Macération carbonique

Pratica adottata per primi dai produttori francesi del Beaujolais allo scopo di immettere sul mercato il loro vino novello poche settimane dopo la vendemmia, oggi usata per tutti i novelli

**Magnum** Magnum Magnum

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

**Mathusalem** Mathusalem Mathusalem

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

**Maturazione** Fruit ripening Maturation des grappes

**Maturo** Mature, ripe wine Fait, mûr

Si dice di un vino che ha terminato il primo ciclo evolutivo e che è pronto per essere bevuto, avendo raggiunto il suo equilibrio organolettico

**Metanolo** Methyl alcohol Alcool méthylique

È l'alcol (metilico) più semplice sempre presente nei vini in piccole quantità (60-150 mg/l)

**Millesimato** Millésime Millésime

Parola di origine francese (deriva da millésime) sinonimo di annata. Al contrario del brut s.a. (senza annata), il Millesimato è ottenuto da uve (e quindi vini) di una sola annata, quella riportata in etichetta; in aggiunta, ha un periodo di affinamento molto più lungo.

**Morbido** Suppli Souple

Si dice di un vino dalle caratteristiche gustative piacevoli perché si presenta pieno, rotondo, pastoso, vellutato

**Mosto** Must Moût

Prodotto dalla pigiatura o dalla torchiatura delle uve, con resa variabile, composto in gran parte da acqua (quasi l'80%), zuccheri, acidi, sostanze minerali e sostanze aromatiche. Con la

pigiatura il mosto entra in contatto con i lieviti (presenti naturalmente sulle bucce) e inizia la fermentazione alcolica, che trasforma gli zuccheri in alcol, così che il mosto diventa vino

**Muffa** Mould Moisi

Microrganismi che appartengono al regno dei funghi, di cui fanno anche anche i lieviti

IT	GB	FR
----	----	----

**Nabucodonosor** Nabucodonosor Nabucodonosor

Bottiglia il cui contenuto corrisponde a 20 bottiglie da 0,75 litri (15 litri)

**Novello** New Vintage-Wine Vin de la nouvelle récolte

La menzione può essere utilizzata solo per i vini I.G.T. e V.Q.P.R.D. e 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; l'annata in etichetta è obbligatoria

IT	GB	FR
----	----	----

**Odore** Odour Odeur

Sensazione specifica dell'organo dell'olfatto diversa a seconda delle sostanze da cui è provocata

**Olfatto** Bouquet Bouquet

**Opaco** Opaque wine Opaque

Si dice di un vino non trasparente e di aspetto non piacente

IT	GB	FR
----	----	----

**Paglierino** Yello straw-colour wine Paillé

Si dice di un vino bianco di colore giallo chiaro, che ricorda il colore della paglia

**Passito** Straw wine Vin de paille

Vino prodotto da uve bianche o rosse pigiate dopo un periodo di appassimento dei grappoli sulla pianta, sui graticci, sulle stuoie o appesi in locali ventilati. La pigiatura viene solitamente tra novembre e gennaio; il risultato è un vino di alto grado alcolico, dolce e adatto con i dessert o da conversazione

**Polifenoli** Polyphenolis Polyphénoles

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 (antociani – pigmenti di colore rosso o blu, flavanoli – pigmenti di colore giallo) e non flavonoidi (o acidi fenolici)

**Perlage** Melted drop Perlage

Indica il complesso delle bollicine (sembrano fili di perle, da cui il nome) di anidride carbonica che si sviluppano nei vini bianchi frizzanti quando vengono versati nel bicchiere. Il perlage molto fine che sale verticalmente in modo regolare (perlage fine e persistente) indica un vino di grande qualità. Al contrario, se il perlage è grosso e disordinato, il prodotto è sicuramente mediocre. Le bollicine non si sviluppano, però, se il bicchiere non è perfettamente pulito (tracce di detersivi) o se è bagnato d'acqua. Il bicchiere migliore per apprezzare il perlage è il flûte (bicchiere a flauto)

**Persistenza** Persistence Persistence

Indica la durata delle sensazioni gustose ed olfattive ed è direttamente proporzionale alla qualità del vino

**Pigiatura** Breey flesh Pulpe

Con la pigiatura si schiacciano le uve per ottenere il mosto che dopo la fermentazione alcolica diventa vino



**Profumo** Fragrance Bouquet  
 Insieme delle sostanze odorose del vino che si generano durante il processo di maturazione e affinamento

**Pruina** Bloom Pruine  
 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

IT	GB	FR
----	----	----

<b>Raspo</b>	Stalk	Rafle
--------------	-------	-------

Asse ramificato su cui si sviluppano gli acini; contiene acqua, pectine, tannini, resine e cellulosa

<b>Rehoboam</b>	Rehoboam	Rehoboam
-----------------	----------	----------

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

<b>Retrogusto</b>	Aftertaste	Arrière-goût
-------------------	------------	--------------

Sensazione degustativa finale del vino che, appena bevuto, lascia scoprire un sapore diverso in bocca; piacevole, se il vino è di qualità

<b>Riserva</b>	Reserve	Réserve
----------------	---------	---------

È un vino di qualità superiore nell'ambito di una denominazione di origine controllata

<b>Robusto</b>	Robust	Robuste
----------------	--------	---------

Si dice di un vino molto strutturato, ricco di alcol, completo nei suoi vari componenti; non sempre però è indice di finezza

<b>Rosso rubino</b>	Ruby wine	Vib rubis
---------------------	-----------	-----------

Classico colore dei vini rossi giovani

IT	GB	FR
----	----	----

<b>Salmanzar</b>	Salmanzar	Salmanzar
------------------	-----------	-----------

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

<b>Sapido</b>	Tasty	Sapide
---------------	-------	--------

Piacevole sensazione di gusto provocata da un vino ben fatto, proveniente da terreni ricchi di sali minerali

<b>Secco, asciutto</b>	Dry	Sec
------------------------	-----	-----

È un vino che nella fermentazione ha completamente trasformato lo zucchero in alcol

<b>Spuma</b>	Froth	écume
--------------	-------	-------

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

<b>Spumante</b>	Sparkling	Mousseux
-----------------	-----------	----------

Vino caratterizzato, all'apertura della bottiglia, dalla produzione di spuma, dovuta alla presenza all'interno della stessa di anidride carbonica non aggiunta dall'esterno, ma prodotta per fermentazione

<b>Struttura</b>	Frame	Structure
------------------	-------	-----------

Insieme delle componenti del vino

<b>Svinatura</b>	Devatting	Décuvage
------------------	-----------	----------

Operazione di cantina che consiste nel separare il vino nuovo dalle sue parti solide (fecce, bucce e vinaccioli)

IT	GB	FR
<b>Tannico</b>	Tannic	Tannique
Nell'esame gustativo, si dice di un vino rosso dove la sensazione di astringenza e secchezza è netta; è una caratteristica dei vini giovani prodotti con uve note per la loro tannicità o comunque bisognosi di ulteriore affinamento per consentire la polimerizzazione dei tannini		
<b>Tannino</b>	Tannin	Tanin
Sostanza ceduta al vino dalla buccia dell'uva, importante per il colore e per la conservazione; dà un gusto astringente e ruvido che si attenua con l'invecchiamento		
<b>Tappo</b>	Cork	Bouchon
Chiusura di una bottiglia o di un contenitore, di sughero, materiale plastico o metallico		
<b>Tappo di sughero</b>	Cork	Bouchon de liège
Quando è introdotto nella bottiglia è perfettamente cilindrico; dopo l'imbottigliamento il tappo viene assicurato alla gabbietta in ferro che gli conferisce la caratteristica forma a fungo		
<b>Torbido</b>	Cloudy	Trouble
Si usa per indicare un vino non limpido e che ha in sospensione una notevole quantità di particelle solide o colloidali		
<b>Torchiatura</b>	Pressing	Pressurage
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		
<b>Travaso</b>	Racking	Transvasage
Dopo la fermentazione alcolica si travasa il vino di base per pulirlo dai suoi sedimenti		

IT	GB	FR
<b>V.F.Q.P.R.D.</b>	Quality semi-sparkling wine produced in a specified region	vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée (v.p.q.p.r.d.)
Vini Frizzanti di Qualità Prodotti in Regione Determinata		
<b>V.L.Q.P.R.D.</b>	Quality liqueur wines psr	vins et liqueur de qualité produits dans des régions déterminées (v.l.q.p.r.d.)
Vini Liquorosi di Qualità Prodotti in Regione Determinata		
<b>V.S.Q.P.R.D.</b>	Quality sparkling wine produced in a specified region	vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées
Vini Spumanti di Qualità Prodotti in Regione Determinata		
<b>V.U.P.R.D.</b>	European classification for D.O.C. and D.O.C.G. wines	Classification européenne des vins D.O.C. et D.O.C.G.
Classificazione europea per i vini D.O.C. e D.O.C.G.		
<b>Vinaccia</b>	Grape marc	Marc de raisins
Residui d'uva dopo la pigiatura e l'estrazione del mosto, composta dalle parti legnose del grappolo e dalle bucce, in genere trasferita alle distillerie per la produzione della grappa		
<b>Vinificazione</b>	Wine-making	Vinification
Ciclo di operazioni di cantina che, al termine della vendemmia, porta la trasformazione dell'uva in vino		
<b>Vitigno</b>	Vine variety	Cépage
Tipo di uva dalla quale deriva un determinato vino		

IT	GB	FR
<b>Zuccheraggio</b>	Addition of sugar	Sucrage
Operazione che consiste nell'aggiunta di saccarosio al mosto prima della fermentazione alcolica		

#### **DISCLAIMER**

Le traduzioni proposte, sebbene elaborate con la massima cura, non hanno alcun valore giuridico né legale e non impegneranno in alcun modo Global Export ed i suoi esperti in eventuali contestazioni ad esse correlate.

---

*Any translation suggested, even if elaborated with high care, do not have nor juridical neither legal value, and not bind Global Export and its experts in any case for possible related disputes.*