





A



Abbigliamento: Insieme degli elementi cartacei che rivestono la bottiglia del vino. Si compone di: etichetta, controetichetta, collarino, lunetta, contrassegno di stato, ecc.

Abbinamento: Ricerca dell'equilibrio gustativo e olfattivo tra le sensazioni stimulate dall'insieme di cibo e vino. Il tipo di abbinamento più comune è quello *per armonia*, mentre talvolta viene praticato un abbinamento *per contrasto*.

Altri abbinamenti possono essere per *territorialità*, *stagionalità* o abbinamento *psicologico*

Abboccato: All'analisi gustativa trattasi di un vino con sapore lievemente dolce.

Abbonimento delle botti: Trattamento che include il lavaggio, la disinfezione e la depurazione delle botti, al fine di assicurarne la tenuta nel tempo.

Accatastamento: Operazione che consiste nell'impilare, in un luogo fresco e buio come la cantina, le bottiglie di spumante e/o Champagne durante il periodo della rifermentazione in bottiglia.

Acciaio inossidabile contenitori in: Contenitori resistenti ad agenti corrosivi destinati alla fermentazione del mosto ed alla maturazione del vino.

Accoppiamento: vedi: "*abbinamento*".

Accostamento: vedi: "*abbinamento*".

Acerbo: Vino prodotto con uve non pienamente mature, con un elevato contenuto di acido malico. Al palato presenta un forte gusto aspro.

Acescente: Si dice di un vino che ha caratteristiche di *acescenza*.

Acescenza: Alterazione del sapore del vino causata da un'alta concentrazione di acido acetico (>1g/L).

Acetaia: Luogo in cui avviene la produzione e la conservazione dell'aceto.

Acetaldeide: Principale aldeide presente nel vino (circa 50 mg/L). Viene prodotta dai lieviti nella fase intermedia della fermentazione; detta anche *aldeide acetica*.

Acetato di etile: Si produce dalla reazione di esterificazione tra l'acido acetico e l'alcol etilico. Nel vino è sempre presente in basse concentrazioni e può ricordare l'odore di banana. Tuttavia, in quantità elevate, è il principale responsabile del difetto legato al sentore di smalto e acetone. È sintetizzato principalmente da *lieviti indigeni* durante la loro fase di crescita esponenziale e la sua presenza nel prodotto finito è fortemente influenzata dalla disponibilità di acido acetico nel mosto.

Acetificare: Trasformare in acido acetico l'alcol presente nei prodotti alcolici.

Acetificazione: Processo attraverso il quale i batteri acetici (*Acetobacter*) trasformano l'alcol contenuto in un prodotto alcolico in acido acetico.

Acetimetria: Determinazione della quantità di acido acetico in una quantità di aceto.

Acetometro: Strumento per la misurazione dell'acido acetico presente nell'aceto.

Aceto aromatico: Una tipologia di aceto aromatizzato con spezie ed essenze varie.

Aceto balsamico: Tipologia di aceto prodotto dalla lenta fermentazione del mosto d'uva precedentemente cotto a fuoco diretto. Il processo di acetificazione avviene in contenitori chiamati caratelli, i quali possono essere realizzati in rovere, ciliegio, castagno o frassino. Particolarmente conosciuto ed apprezzato è l'Aceto Balsamico di Modena.

Aceto di vino: Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino. Limiti imposti dal MIPAAF e dal Ministero della Sanità impongono che tale prodotto abbia un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore a 6 grammi per 100 millilitri ed un contenuto alcolico non superiore a 1,5° in volume. Inoltre non deve contenere elementi o presentare caratteristiche pregiudizievoli per la salute dei consumatori.

Aceto: Prodotto ottenuto dall'ossidazione di liquidi alcolici (vino, sidro, ecc.) per mezzo di batteri acetici, usato per il condimento di alcuni cibi.

Acetobacter: Genere di batteri che possiedono la capacità di trasformare l'etanolo in acido acetico in presenza di ossigeno (fermentazione acetica). In natura gli Acetobacter sono molto comuni e si trovano sui prodotti zuccherini (fiori, frutti), nelle acque e nel suolo.

Acetometro: Sinonimo di acetimetro.

Acetoso: Dicesi di un vino irrimediabilmente alterato per eccesso di acido acetico prodotto dall'attività ossidante di alcuni batteri sull'alcol etilico.

Acidi organici liberi: Acidi non combinati con le sostanze basiche; sono presenti nei mosti o nel vino.

Acidificazione: Processo enologico che consiste nell'aggiunta di acido tartarico a mosti di uve non fermentate, parzialmente fermentate o fermentate, vini ancora in fermentazione o vini nuovi. Necessario quando le uve di partenza sono eccessivamente mature.

Acidimetria: Insieme di metodologie che consentono la misurazione dell'acidità totale in una quantità di prodotto stabilito.

Acidimetro: vedi "*acetimetro*".

Acidità fissa: è data dalla quantità di acido tartarico presente nel vino dopo che l'acidità volatile si è dissolta nell'atmosfera.

Acidità reale: Rappresenta la forza acida di un mosto o di un vino ed è espressa con il pH; generalmente, in un vino può variare da 2,8 a 3,8.

Acidità totale o titolabile: Indica l'insieme degli acidi fissi e volatili presenti nel mosto e nel vino. Può variare dai 4 ai 15 g/L e viene espressa in acido tartarico. Un vino con acidità totale troppo bassa è piatto e senza energia; una acidità troppo elevata invece lo rende disarmonico, aspro, duro.

Acidità volatile: Designa l'insieme degli acidi volatili presenti nel vino (acetico, propionico, butirrico, formico) e viene espressa in acido acetico. In minima quantità esalta il bouquet del vino, se in eccesso è un difetto grave.

Acidità: Indica la quantità complessiva di acidi organici presenti nel vino. Costituisce un elemento necessario a bilanciare la dolcezza del vino, conferendogli freschezza e vivacità. Se troppo forte costituisce un difetto, se insufficiente il vino risulta piatto.

Acido acetico: Principale acido volatile presente sia nel vino che nell'aceto, seppur in proporzioni diverse; nei vini sani oscilla tra 0,3 e 1 g per litro.

Acido ascorbico: Additivo con funzione antiossidante in presenza di anidride solforosa allo stato libero, il suo impiego è stabilito da precisi regolamenti.

Acido borico: Acido dalle proprietà antisettiche normalmente presente nel vino in minime quantità.

Acido carbonico: Acido inesistente allo stato libero. Si forma in acqua (e nel vino) attraverso un processo di idratazione della CO₂. Ritenuto impropriamente un sinonimo di anidride carbonica.

Acido citrico: Acido organico presente in quantità variabile in molti frutti e, in piccole quantità, anche nel vino. Viene usato in enologia per la stabilizzazione del vino.

Acido formico: Costituisce il più semplice tra gli acidi carbossilici. È prodotto dalla trasformazione dell'acido piruvico nel vino, nel quale si trova in modeste quantità.

Acido gluconico: Acido ottenuto dalla trasformazione del glucosio; si forma nei vini ottenuti dalla fermentazione di uve contaminate da muffe o da batteri acetici.

Acido lattico: Contenuto naturalmente nel vino a seguito della fermentazione malo-lattica, durante la quale l'acido malico vien trasformato in acido lattico.

Acido levunilico: Acido grasso a basso peso molecolare che deriva direttamente dal fruttosio. Se ne trova traccia nei mosti concentrati e nei vini cotti.

Acido malico: Acido organico dal sapore particolarmente pungente, tipico della frutta acerba. È presente naturalmente nell'uva, nel mosto e nel vino; durante la fermentazione lenta si trasforma in acido lattico a seguito della fermentazione malo-lattica.

Acido salicilico: è un acido carbossilico incolore cristallino. Naturalmente presente nei vini in minime quantità, ha proprietà antisettiche.

Acido solfidrico: vedi: "*idrogeno solforato*".

Acido solforoso combinato: vedi: "*anidride solforosa combinata*".

Acido solforoso libero: vedi: "*anidride solforosa libera*".

Acido sorbico: Fa parte degli acidi grassi polinsaturi. Nel vino ha una funzione stabilizzante e fungicida.

Acido succinico: Acido organico ottenuto come prodotto secondario della fermentazione alcolica e normalmente presente nel vino.

Acido tartarico totale: Quantità totale, sia in forma libera che combinata, di acido tartarico presente nel vino.

Acido tartarico: Acido organico presente naturalmente sia nell'uva che nel vino. Può essere utilizzato durante

il processo di vinificazione per aumentare l'acidità del vino.

Acido: Aggettivo che si usa per i vini sani, acerbi o caratterizzati da una vivacità eccessiva, spesso prodotti con uve non sufficientemente mature.

Acidulo: Vino che durante l'analisi gustativa denota una forte e sgradevole sensazione di acidità.

Acino: Bacca del grappolo di uva, composta da buccia, polpa e vinaccioli.

Acquavite di vinaccia: Il nome del distillato ottenuto esclusivamente da vinaccia fresca, sinonimo di grappa.

Acquavite di vino: Ottenuta dall'esclusiva distillazione del vino maturato in botti di legno; in Italia è conosciuto con il nome di Brandy.

Acquavite: Distillato ottenuto da sostanze fermentate come vino, sidro, vinaccia, ecc. Talvolta indica una mescolanza di acquaviti realizzate con frutta e/o fiori.

Acquetta: Nel gergo popolare, si dice di un vino inconsistente.

Acquoso: Vino poco corposo, che dà la sensazione di essere stato allungato con l'acqua.

Acre: Sensazione olfattiva e gustativa di carattere pungente, spesso associata ad un'elevata acidità.

Acroleina: Sostanza prodotta a partire dalla degradazione della glicerina ad opera di particolari batteri lattici. Combinandosi con il tannino del vino produce un composto dal sapore spiccatamente amaro, tipico dell'alterazione definita "*amarore*".

Acuto: Può rappresentare una caratterizzazione positiva o negativa a seconda del vino degustato; è caratterizzato da una sensazione olfattiva sottile e pungente

Adattamento olfattivo: Fenomeno che comporta una diminuzione nella percezione sensoriale degli aromi. Tipo-

logia di assuefazione che si verifica dopo aver annusato lo stesso profumo ripetutamente per un elevato numero di volte.

Adulterare: Atto fraudolento teso a modificare la natura del vino con sostanze non consentite dalla legge e/o tossiche.

Adulterato: Vino che è stato sottoposto a processo di *adulterazione*.

Adulterazione: frode alimentare che consiste nella modifica volontaria della natura del vino mediante l'aggiunta o la sottrazione di alcuni componenti non previste dalla legge o dal disciplinare di produzione.

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

Affinamento: Pratica con la quale, attraverso il riposo in botti di legno, contenitori in acciaio o bottiglie, il vino non ancora commercializzato matura ed acquisisce armonia e complessità.

Affinato: Vino nel quale tutte le componenti risultano armonizzate a seguito di un periodo di *maturazione* o *affinamento*.

Afrometro: Strumento utilizzato per misurare la pressione nelle bottiglie di spumante durante e dopo la presa di spuma. Necessario per verificare la riuscita della seconda fermentazione in bottiglia.

Ageusia: Disturbo che determina la perdita del senso del gusto a causa di una lesione delle vie o dei centri gustativi.

Aggraziato: Si dice di un vino raffinato ed elegante.

Aggressivo: Vino con elevata acidità che irrita le papille gustative e il cavo orale in generale.

Agitatore: Strumento con il quale si effettua la mescola dei vini dopo l'aggiunta di sostanze chiarificanti o altri prodotti enologici.

Agitazione: Atto del mescolare il vino dopo un taglio o l'aggiunta di agenti di chiarificazione.

Aglianico del vulture: Vino rosso della Basilicata dal colore rosso rubino, granato-arancione se invecchiato; odore vinoso intenso, ma delicato; sapore asciutto, armonico, fresco; gradazione alcolica minima 12 gradi.

Aglianico: Vitigno a bacca rossa coltivato nell'omonima zona del Vulture in Basilicata. Dalla sua vinificazione si ottiene un ottimo vino rosso ma può essere prodotto anche nel tipo spumante.

Aglione, punto di: Vino che presenta, all'analisi gustativa, una spiacevole sensazione di aglio. Spesso dovuto all'eccessiva presenza di composti solforati volatili.

Agriotta: Odore fruttato tipico dei vini di Borgogna. Ricorda il profumo dell'agriotta, una varietà di visciola dal gusto selvatico.

Agrodolce: Sgradevole sensazione di dolce ed acre dovuta alla fermentazione mannitica avvenuta in luogo di quella malo-lattica; durante tale fermentazione gli zuccheri si trasformano in mannitolo ed acido acetico.

AIS: Associazione Italiana Sommelier. Fondata nel 1965 e riconosciuta come persona giuridica nel 1973, il suo 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.

ALA (antico liquorino amarascato): Vino rosso di origine siciliana, aromatizzato con foglie di marasca e con aggiunta di alcol.

Alanina: è un amminoacido presente nel vino, contribuisce alla crescita dei lieviti responsabili della fermentazione alcolica.