

IL VOCABOLARIO DEL VINO

ABBOCCATO: vino in cui si avverte una leggerissima dolcezza.
ACIDULO: vino con acidità troppo spiccata.
ALCOLICO: vino con spiccato titolo alcolometrico e quindi forte effetto pseudocalorico, come può essere un vino liquoroso.
AMABILE: vino in cui si avverte una leggera dolcezza.
AMBRATO: vino bianco il cui colore ricorda quello dell'ambra, tipico di alcuni passiti e liquorosi.
AMPIO: vino con un profumo molto ricco di sfumature odorose diversificate.
ARANCIATO: vino rosso con un colore chiaro, che tende all'arancione, tipico di vini molto evoluti.
ARMONICO: vino coerente in tutte le fasi della degustazione, che si esprime su un elevato livello qualitativo.
AROMATICO: vino con un profumo che riconduce immediatamente a vitigni aromatici, cioè ottenuti da Moscati, Malvasie, Gewürztraminer e Brachetto
ASTRINGENTE: vino troppo tannico, che asciuga il palato e procura ruvidezza sulla lingua.
BOUQUET: insieme dei sentori odorosi che si possono percepire con l'olfatto, più specifico per vini di una certa evoluzione.
BRILLANTE: vino limpido e molto luminoso, come uno spumante con bel perlage, un vino bianco dorato o ambrato di particolare lucentezza.
CALDO: vino ricco di alcol etilico, che procura incisive sensazioni di pseudocalore.
CERASUOLO: vino rosato con intensità intermedia tra il tenue e il chiarretto.
CHIARETTO: vino rosato che quasi sfuma nel rosso rubino chiaro.
CHIUSO: vino che non riesce ancora a liberare i propri profumi, magari perché è stato chiuso a lungo in bottiglia; a volte, il problema può essere risolto con un'adeguata ossigenazione.
COMPLESSO: vino con un profumo con molte sensazioni odorose.
CONSISTENTE: vino con una buona componente alcolica, glicerica, tannica, acida e di tutte le altre sostanze. Si riconosce grazie a un movimento lento nel bicchiere, lacrime lente e regolari e archetti stretti.
CORTO: vino con una PAI pressoché impercettibile, che svanisce in un paio di secondi.
DEBOLE: vino povero di struttura.
DELICATO: vino con sensazioni sottili, a livello olfattivo e gusto-olfattivo.
DI CORPO: vino ricco di sostanze estrattive (estratto secco); l'alcol etilico è un componente volatile e non rientra nella determinazione del corpo o struttura del vino.
DOLCE: vino in cui si percepisce una netta sensazione di dolcezza.
DORATO: vino bianco il cui colore ricorda il giallo caldo e brillante dell'oro.
ECCELLENTE: vino di grandissima qualità olfattiva e gusto-olfattiva.
EFFERVESCENTE: vino ricco di bollicine di anidride carbonica.
ELEGANTE: vino di grande qualità e stoffa.
EQUILIBRATO: vino nel quale si percepisce un'adeguata contrapposizione tra morbidezze e durezza, sempre tenendo in considerazione la tipologia di vino che si sta degustando.
ERBACEO: vino con sentori vegetali di bosso, foglia di pomodoro, peperone verde, erba tagliata.
ETEREO: vino con sentori odorosi di cera, vernici e smalti, tipici di bouquet di vini molto evoluti.
EVOLUTO: vino invecchiato per diversi anni.

FINE: vino che si esprime su un livello qualitativo buono-ottimo, sia a livello olfattivo sia gusto-olfattivo.
FLOREALE: vino con sentori di fiori, bianchi, gialli o rossi, freschi, appassiti o secchi.
FLUIDO: vino molto scorrevole, con consistenza insufficiente; negativo.
FRAGRANTE: vino con sentori freschi, fruttati o floreali, vegetali o di erbe aromatiche, che vengono percepiti in vini giovani.
FRANCO: vino nel cui profumo si sente, in modo chiaro e netto, un sentore che emerge su tutti gli altri e che spesso permette di riconoscere il vitigno e/o il territorio, quindi la tipicità del vino.
FRESCO: vino che esprime una gradevole vivacità gustativa, grazie a una buona componente acida.
FRUTTATO: vino con sentori di frutta fresca o secca, confetture o frutta candita, esotica o sciropata.
GIOVANE: vino in cui predominano ancora le durezza, seppur sia già apprezzabile.
GRANATO: vino il cui colore ricorda quello del granato; tipico di vini non molto giovani, spesso con evoluzione in botte.
IMMATURO: vino ancora molto lontano dalla sua massima qualità, con durezza eccessive.
INTENSO: vino con spiccate sensazioni olfattive o gusto-olfattive.
LEGGERO: vino con delicatissima nota alcolica (6-7%), come alcuni spumanti dolci e aromatici.
LIMPIDO: vino privo di particelle in sospensione.
MAGRO: vino poco strutturato, troppo povero di sostanze estrattive; negativo.
MATURO: vino che ha raggiunto la sua massima qualità in funzione dell'evoluzione.
MINERALE: vino con sentori odorosi che richiamano la ghiaia e la pietra focaia, la silice e la grafite, gli idrocarburi.
MORBIDO: vino vellutato e avvolgente, ricco di glicerina.
NOVELLO: vino ottenuto con macerazione carbonica delle uve.
OSSIDATO: vino che ha subito l'azione dell'ossigeno o di enzimi ossidanti e che ha assunto odori e sapori sgradevoli.
PAGLIERINO: vino bianco il cui colore ricorda quello della paglia; è il più diffuso nei vini bianchi.
PASTOSO: vino con morbidezza molto spiccata, come possono esserlo alcuni vini passiti o muffati.
PERSISTENTE: vino nel quale l'insieme delle sensazioni saporifere, tattili e gusto-olfattive continuano a essere percepite a lungo dopo la deglutizione e l'espiazione.
PESANTE: vino troppo ricco di sostanze estrattive, eccessivo e grossolano; negativo.
PIATTO: vino ormai privo di acidità; negativo.
PORPORA: vino rosso il cui colore ricorda quello delle vesti dei cardinali, molto vivace, tipico di vini giovani.
PRONTO: vino "pronto da bere" ma che può ancora migliorare nel tempo.
RUBINO: vino rosso il cui colore ricorda quello della pietra preziosa; è il più diffuso tra i vini rossi.
SAPIDO: vino con adeguata sensazione di salinità.
SCIPITO: vino privo di sapidità; negativo.
SECCO: vino in cui non si percepisce alcuna sensazione di dolcezza.
SEDUCENTE: vino elegante e di fascino, di grande livello qualitativo.
SPEZIATO: vino con sentori odorosi di spezie (cannella e vaniglia, chiodi di garofano, pepe...).
STRUTTURATO: vino ricco di sostanze estrattive; sinonimo di vino "di corpo".
SUPERBO: vino sontuoso, di grandissima qualità.

TANNICO: si dice di un vino ricco di tannino.
TENUE: vino molto delicato; anche vino rosato con colore molto chiaro (fiori di pesco).
TOSTATO: vino con sentori odorosi di legno tostato, caffè, cacao, cioccolato, tabacco.
VECCHIO: vino che ha ormai superato il suo massimo livello qualitativo, spento e poco equilibrato.
VELATO: vino con molte particelle in sospensione; negativo.
VELLUTATO: vino che dà una sensazione morbida, setosa e carezzevole al palato.
VERDOLINO: vino bianco il cui colore giallo è tenue e percorso da intensi riflessi verdi; è il colore tipico di vini giovani.
VINOSO: profumo di vino rosso giovane, che ricorda quello del mosto in fermentazione.
VISCOSO: vino con spiccata consistenza, tipica di alcuni grandissimi passiti e liquorosi dolci; in negativo, vino affetto da filante.
VIVACE: vino giovane e fresco, con colori brillanti e profumi esuberanti.