



GLOSSARIO

ABBIGLIAGGIO: Insieme degli ornamenti con cui viene decorata la bottiglia: etichetta, fascetta, controetichetta, capsula, ecc. (in francese *habillage*).

ACIDITÀ: Causata dagli acidi liberi naturali contenuti nel vino, conferisce freschezza. Se eccessiva, il vino è aggressivo e acerbo; se carente, è piatto.

ACIDITÀ TOTALE O TITOLABILE: Esprime la dotazione del mosto o del vino in acidi organici (tartarico, malico, citrico, ecc.). Per convenzione viene espressa in Italia in % di acido tartarico.

ACIDITÀ VOLATILE: Si riferisce alla presenza di acidi volatili (acido acetico) frutto di fermentazioni irregolari.

AFFINAMENTO: Operazioni mirate al miglioramento delle condizioni di maturazione del vino durante il periodo dell'invecchiamento.

ALCOLIMETRO: Strumento che misura il tenore di alcool nelle bevande alcoliche.

ALCOOL: Composto organico del vino prodotto dalla trasformazione operata sullo zucchero dai lieviti. L'alcool complessivo di un vino è la somma dell'alcool svolto (quello indicato sull'etichetta espresso in volume %, es: 12,5%) e quello potenziale, ovvero quello che si otterrebbe se si facessero fermentare anche gli zuccheri residui (vini dolci, es: +/-2). Il volume alcolico di un vino è dato dalla percentuale di zucchero x 0,6 (da 1 g di zucchero si ottengono 0,6 ml di alcol).

ALFISUOLI: Suoli con evidente orizzonte di accumulo illuviale di argilla (BT) che conferisce, in genere, all'orizzonte una microstruttura particolare caratterizzata dalla presenza di cutans di argilla orientata. Sono suoli evoluti.

ALLAPPARE: Provocare reazioni fra i denti causata da un vino troppo acido o tannico (provocare astringenza).

ALLEGAGIONE: Stadio in cui i fiori fecondati si evolvono in frutti.

ALLUVIONALE (DEPOSTO): materiale detritico deposto durante le fasi di piena di un fiume.

ALTERAZIONE: Modifica di alcune qualità del vino causata da malattie oppure difetti che provocano il deterioramento degli aspetti organolettici.

AMPELIDACEE O AMPELIDEE: Famiglia di piante alla quale appartiene la *Vitis vinifera*.

AMPELOGRAFIA: Scienza che descrive e classifica la vite nelle sue varietà (vitigni e cloni) e nei suoi comportamenti.

AMPELOGOGIA: Scienza della coltivazione della vite.

ANIDRIDE CARBONICA: CO₂, ossido acido, gas prodotto durante il processo fermentativo dell'alcol.

ANIDRIDE SOLFOROSA: SO₂, ossido acido, gas prodotto dalla combustione dello zolfo nell'atmosfera, dalle proprietà antiossidanti e antisettiche.

ANNATA: Anno della vendemmia.

ANTIGERMINELO: Principio attivo diserbante, che, impiegato su terreno pulito, lo mantiene tale bloccando le malerbe appena germinano.

ANTIOIDICI DI COPERTURA: Zolfo sia bagnabile che polverulento.

ANTIOIDICI SISTEMICI: Sono prodotti di sintesi che agiscono comunque come copertura.



ANTOCIANINA: Pigmento fenolico, contenuto specialmente nelle uve nere.

ARGILLA: Frazione minerale del suolo costituita da particelle di diametro inferiore a 0,002 mm.

ARGILLOSO: Suolo costituito prevalentemente da argille.

I caratteri propri del terreno argilloso (scarsa permeabilità all'aria e all'acqua) iniziano a manifestarsi quando il tenore di argilla è di almeno 250-300 g kg⁻¹ (terreni franco-argillosi o franco-sabbioso-argillosi), ma solo quando si superano 400 g kg⁻¹ il terreno viene definito "argilloso".

AROMA: Sensazione olfattiva dei vini, insieme di odori elementari derivanti da numerose componenti: acidi, alcol, aldeidi, chetoni, esteri, ecc.

ASPETTO: Colore di un vino, intensità e limpidezza di un colore particolare.

BACILLUS THURINGIENSIS: Microrganismo impiegato in agricoltura per la sua attività tossica nei confronti di alcuni insetti parassiti della vite.

BARBATELLA: Piantina di vite innestata e radicata, posta in commercio normalmente ad un anno dall'innesto, in genere ottenuta per propagazione vegetativa e certificata virus esente.

BARILE: Botte di quercia e castagno utilizzata per la conservazione del vino.

BARRIQUE: Recipiente costituito da doghe di quercia, di capacità variabile secondo le diverse regioni viticole. La più nota è la barrique bordolese della capacità di 225 litri.

BATTERI: Microrganismi di numerose specie, alcuni dei quali possono svilupparsi nel vino (ad es. batteri acetici, lattici, ecc.).

BITARTRATO: Bitartrato di potassio: sale acido presente nelle uve e nel vino.

BOTRITIZZATO: Vendemmia o uve colpite da marciume. **BOTRITIS:** Botrytis cinerea: crittogama responsabile, secondo il clima e i vitigni, del marciume nobile (che favorisce la concentrazione degli zuccheri indispensabili all'elaborazione dei vini liquorosi) o del marciume grigio (alterazione delle uve che può provocare la perdita del raccolto).

BOTTE: Recipiente costituito da doghe tenute insieme da cerchi di ferro dolce, di capacità variabile, adibito al trasporto e alla conservazione dei vini.

BOTTIGLIA: Recipiente di liquidi a collo stretto di capacità variabile.

BOUQUET: Insieme delle sensazioni olfattive terziarie che si sviluppano durante la maturazione e l'invecchiamento dei vini.

BUCCIA: Membrana che avvolge il corpo dell'acino d'uva. **CALCARE AT TIVO:** Frazione finemente divisa del calcare totale del suolo, di facile e rapida solubilizzazione sotto forma di carbonato.

CALCARE TOTALE: Quantitativo totale di carbonati presenti nella frazione di suolo, di diametro inferiore a 2 mm.

CALCICO (ORIZZONTE): Orizzonte di accumulo di carbonato di calcio.

CAMPAGNA: Campagna di produzione: periodo compreso fra il primo settembre ed il 31 agosto, adottato come riferimento per il computo statistico delle bevande alcoliche.

CANTIERE DI LAVORO: Insieme coordinato di macchine e persone per lo svolgimento completo di una o più lavorazioni.

CAPACITÀ IDRICA: Livello massimo di acqua contenuta in un terreno che riempie sia i micro che i macropori.

CAPACITÀ DI SCAMBIO CATIONICO:

Quantità massima di cationi scambiabili dai colloidali organici e minerali del suolo.





CASARSA: Forma d'allevamento generalmente con pali fuori terra di 180 – 200 cm, cordone permanente impalcato a 120 – 170 cm. In potatura si lasciano 3 - 6 tralci a 6 – 8 gemme; questi rimangono liberi e si piegano verso il basso con il peso dell'uva. La vegetazione rimane semi libera, parte dei tralci si appende ai due fili tesi superiormente il cordone.

CASEINA: Sostanza proteica contenuta nel latte, usata per il collaggio dei vini, specialmente bianchi.

CEPPO: Pianta di vite.

CHIARIFICAZIONE: Operazione finalizzata all'eliminazione dei residui solidi sospesi nel mosto o in un vino torbido mediante chiarificazione spontanea o l'impiego di differenti procedimenti come la centrifugazione, il collaggio e la filtrazione.

CICLO: Il ciclo vegetativo della vite comprende tre periodi: periodo invernale (quiescenza, la pianta vive a rilento, priva di foglie); periodo di crescita (in primavera, col germogliamento, la crescita dei tralci, la fioritura); periodo di maturazione (in estate, crescita delle uve fino alla vendemmia).

CIMATURA: Operazione di potatura verde con la quale viene asportata la punta dei germogli per favorire l'accrescimento e la maturazione dei grappoli.

CLASSIFICAZIONE: 1. Classificazione dei vitigni: legislazione vitivinicola vigente nell'Unione Europea adottata per i vitigni scelti e autorizzati allo scopo di tutelarne la genuinità. 2. Classificazione dei cru: classificazione delle proprietà secondo criteri di qualità e rarità. Ad esempio: cru extra, eccezionali, grandi cru...; specialmente, classificazione dei vini Bordeaux detti del 1855 (dal primo al quinto cru). 3. Classificazione dei vini: secondo la legislazione comunitaria, in vini da tavola, vini di qualità provenienti da una regione determinata e vini importati.

CLONE: Individui (vitigni o portainnesto) omogenei tra loro e ottenuti per moltiplicazione vegetativa partendo da un individuo unico selezionato per le sue qualità sanitarie, organolettiche e agronomiche.

CLOROSI: Ingiallimento degli organi delle piante causato da malattie o da carenze nutritive (in ordine di frequenza, in genere: magnesio, ferro, azoto, manganese).

COLORE: È una proprietà del suolo che indica i diversi processi pedogenetici; viene descritta in pedologia attraverso le carte colorimetriche delle tavole Munsell che permettono di caratterizzare l'HUE, il value ed il chroma di un suolo.

CONCREZIONI: Strutture simili al nodulo, ma di forma più irregolare.

CORDONE SPERONATO: Forma d'allevamento generalmente con pali fuori terra di 160 – 200 cm, cordone permanente impalcato a 60 – 100 cm. Potatura a 1-2 gemme e gestione della vegetazione mediante coppie di fili.

CORPO: 1. Struttura di un vino solido, ricco di estratto secco e di alcol, vinoso, completo e denso. 2. Avere corpo: possedere untuosità, consistenza e tutti gli elementi necessari all'equilibrio generale del vino stesso.

CRU: 1. Vitigno molto spesso nobile (dovuto alla natura dell'ambiente di crescita). 2. Il prodotto che deriva da quel vitigno.

CULTIVAR: Varietà di vitigno ottenuta per selezione e mantenuta in coltivazione.

DÉBLOCAGE: Apertura della prima bottiglia della nuova vendemmia. Generalmente riferito alla prima mescita del vino novello che avviene per legge il 6 novembre di ogni anno.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA:

Vino prodotto in una zona delimitata ed elaborato a norma di legge, seguendo le indicazioni del disciplinare riguardo ai vitigni da utilizzare, la produzione per ettaro, la potatura, il grado alcolico, i procedimenti di vinificazione, le qualità organolettiche.

DIRASPARE: Separare gli acini dai raspi.

DIRASPATRICE: Strumento per diraspare le uve.

DRENAGGIO ESTERNO: Indica lo scorrimento superficiale delle acque piovane o provenienti da aree adiacenti.

DRENAGGIO INTERNO: Indica la dinamica dell'acqua all'interno del profilo.



DRENAGGIO: Capacità di un suolo di allontanare acque piovane e non.

ENANTICO: Relativo ai profumi e agli aromi del vino. **ENTISUOLI:** Sono suoli molto giovani, poco sviluppati, con struttura da assente (sciolti o massivi) a debole.

EROSIONE: indica l'allontanarsi dalla loro sede naturale di particelle di suolo.

ETTARO: Unità di misura di superficie agraria pari a 10.000 m².

FECCIA: Solidi sedimentati sul fondo delle bottiglie.

FEMMINELLA: Germoglio della vite che si origina da una gemma formatasi durante l'anno su un germoglio normale.

FERMENTAZIONE: Insieme dei processi chimici di demolizione degli zuccheri ad opera di enzimi contenuti nei fermenti.

FERMENTO: Microrganismo capace di provocare la fermentazione.

FERTILITÀ BASALE: Capacità delle prime gemme del tralcio di emettere infiorescenze, fondamentale per avere produzione nelle potature corte.

FILLOSSERA: Insetto degli Afididi (*Phylloxera vastatrix*) parassita della vite, di cui distrugge la radice. Per estensione indica la malattia dovuta a quest'insetto. I numerosissimi studi e ricerche che si sono effettuati su questo fitofago hanno però condotto alla scoperta di un metodo di difesa stabile e sicuro: l'innesto della vite europea su piede (=portainnesto) americano (=di vite americana).

FITOPATOLOGICO: Relativo alle malattie delle piante. **FOGLIAZIONE:** Lo sbocciare delle gemme e il loro svilupparsi in foglie nella vite, in primavera.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Conformazione naturale od obbligata della chioma delle piante arboree.

FRANCO DI COLTIVAZIONE: Spessore minimo di suolo libero dall'acqua di saturazione, necessario per il normale sviluppo delle piante.

FRUTTATO: Insieme di odori di un vino che ricordano quelli dell'uva e della frutta matura.

FURFUROLO: Aldeide che dona al vino un colore bruno e un odore di pane fresco.

GENERICO: Denominazione generica: denominazione controllata di base, cioè la DOC regionale.

GERMOGLIAZIONE: Sviluppo dei germogli della vite, in primavera.

GIRAPOGGIO: Sistemazione dei filari secondo le linee di livello della collina.

GIRATO: Alterazione del vino dovuta a batteri, caratterizzata da colorazione bruna e opaca, odore acetato e perdita di acido tartarico.

GRANULOMETRIA: Vedi sabbia, limo ed argilla.

GRAVES: Terreno costituito da piccoli ciottoli morenici, sabbie ed argilla.

HABILLAGE: Cfr.abbigliamento.

HUMUS: Sostanza organica decomposta e trasformata, presente nel suolo. Alcune frazioni, dette "humus labile" sono soggette a mineralizzazione, un processo naturale che rende disponibili azoto e altri elementi nutritivi in forme assimilabili dalle piante. Con i termini di "humus stabile", normalmente associato ai complessi argillosi, si indica invece quella frazione resistente alla mineralizzazione che è più direttamente responsabile della struttura e della capacità di scambio dei terreni.



I.N.A.O.: Sigla dell'Istituto Nazionale delle denominazioni d'origine, ente pubblico francese responsabile delle denominazioni d'origine.

IBRIDO: Vitigno proveniente dall'incrocio sessuato di due viti di specie differente. L'ibridazione viene solitamente utilizzata per i portainnesti.

INCEPTISUOLI: Suoli che presentano un orizzonte cambico (BW) definito di alterazione o strutturale; presentano evidenza di alterazione (colori grigi azzurri Bg) che definiscono un regime di umidità acquico.

INNESTO: Metodo di propagazione agamica, operazione consistente nell'inserire in una pianta (detta portainnesto, radicata) la parte gemmifera di un'altra pianta (detta nesto) di specie o varietà diversa, allo scopo di ottenere un nuovo individuo e di renderla più resistente alla fillossera.

INVAIATURA: Inizio del periodo in cui le uve cominciano ad acquistare colore, traslucido per quelle bianche, rosso violaceo per quelle rosse.

INVASATURA: Riempimento dei tini, durante lo stazzamento.

INVECCHIAMENTO: Ciclo di sviluppo del vino, dalla giovinezza all'età matura, che consiste nel mutamento delle caratteristiche organolettiche e costitutive, dovute a fenomeni d'origine fisica, chimica e biologica (quali ossidazione lenta, per taluni vini, o riduzione per altri).

IRRIGAZIONE DI SOCCORSO: Intervento irriguo necessario nei casi di forte siccità, per non compromettere la produzione.

JEROBOAM: Bottiglia di vino di grande formato, pari a sei bottiglie ordinarie nella regione di Bordeaux e a quattro nello Champagne.

KILLER: Effetto killer: distruzione di lieviti ad opera di altri lieviti che liberano tossine.

LABEL: Marchio rilasciato dai consorzi vitivinicoli, dopo opportuni controlli e degustazione, che identifica un vino di qualità.

LACCASI: Enzima secreto dalla Botrytis cinerea, responsabile del marciume nobile o grigio.

LAT TICO: Acido lattico: costituente naturale del vino, la cui concentrazione aumenta durante la fermentazione malolattica. Rende il vino più rotondo e morbido.

LAVORAZIONE A DUE STRATI: Lavorazione del suolo a notevole profondità (90 – 100 cm) senza rimescolare il terreno. Evita lo spostamento in superficie degli strati di suolo meno adatti ad ospitare le radici della vite.

LIEVITO: Complesso di miceti unicellulari che sono in grado di provocare, mediante enzimi da loro prodotti, la fermentazione alcolica.

LIMO: Frazione minerale di un suolo le cui particelle hanno un diametro compreso tra 0,05 e 0,002 mm.

MACROELEMENTI: Elementi minerali di cui le viti necessitano annualmente in quantità elevata (25-250 kg ha⁻¹) per la loro nutrizione, come per esempio azoto (N), fosforo (P), potassio (K).

MAGNUM: Bottiglia con capacità pari al doppio delle bottiglie ordinarie.

MALATTIA: Alterazione patologica dello stato dei corpi viventi, degradazione organica.

MALERBE O ERBE INFESTANTI: Piante erbacee, ed anche arbustive (es. rovo), la cui presenza non è gradita nel vigneto, soprattutto per antagonismo idrico e nutrizionale con le viti, nonché ospiti secondarie di agenti di danno.

MALOLATTICO: Riferito ai batteri e agli enzimi che provocano la fermentazione malolattica.

MARCIUME: 1. Marciume acido: alterazione delle uve che marciscono, sviluppando batteri acetici. 2. Marciume grigio: malattia, di origine crittogamica, delle uve colpite da fenomeni meteorologici o da tignole. 3. Marciume nobile: alterazione dell'uva causata dalla Botrytis cinerea, che aumenta la disidratazione e la concentrazione degli zuccheri nell'acino.



MARCIUME GRIGIO: Malattia, di origine criptogamica, delle uve colpite da fenomeni meteorologici o da tignole.

MARCIUME NOBILE: Alterazione dell'uva causata dalla Botrytis cinerea, che aumenta la disidratazione e la concentrazione degli zuccheri nell'acino.

MATURAZIONE: Lo sviluppo dell'uva, che la porta all'aumento del grado zuccherino e alla diminuzione dell'acidità.

METODO CLASSICO O CHAMPENOIS: Procedimento di elaborazione dello Champagne o degli spumanti di qualità superiore.

MICROCLIMA: Natura del clima considerato in una zona ristretta. Condizioni climatiche di un'area ristretta, di un vigneto.

MILLESIMO: Annata di una vendemmia o anno di nascita di un vino o di un'acquavite.

MOSTIMETRO: Strumento impiegato in enologia per stabilire la quantità di zucchero presente nel mosto.

MOSTO: Succo ottenuto dalla pigiatura dell'uva fresca, non ancora fermentato, contenente particelle solide.

MUTIZZAZIONE: Arresto della fermentazione alcolica di un mosto, con aggiunta di alcol o anidride solforosa, o mediante congelamento.

NEWHALL SIMULATION MODEL: Sistema di calcolo del pedoclima utilizzato dalla Soil Taxonomy.

NOBILE: Vitigno eccellente, in grado di produrre vini di ottima qualità, quali quelli Doc.

NODULO: Corpo di forma tondeggiante; può essere duro o soffice.

NOVELLO: Vino ottenuto con una particolare tecnica di fermentazione e imbottigliato un mese e mezzo o due dopo la vendemmia.

O.I.V.: Sigla dell'Ufficio internazionale della vite e del vino, organismo internazionale con sede a Parigi, fondato per studiare i problemi scientifici, tecnici, economici riguardanti la produzione vitivinicola.

OCCHIO: Gemma della vite.

ODORE: Sensazione a livello del senso dell'olfatto causata dall'emanazione di molecole volatili di un corpo, molto varia nel caso dei vini; fornisce indicazioni sullo stato di invecchiamento, di salute, di conservazione di un vino.

OIDIO: Fungo delle Erisifacee, parassita della vite.

ORGANOLETTO: Caratteri organolettici: proprietà di un vino percepibili durante la degustazione e valutabili attraverso i sensi della vista, dell'olfatto e del gusto, sia sotto l'aspetto affettivo sia propriamente oggettivo.

ORIZZONTE PEDOLOGICO: È uno strato del profilo in cui si rilevano gli effetti dei processi pedogenetici.

OROGRAFIA: Studio delle catene montuose.

PACCIAMATURA: Copertura del terreno con materiali diversi (paglia, segatura, film plastici, ecc.) per contenere lo sviluppo delle malerbe.

PALIZZARE: Fissare i germogli della vite a fili di ferro tesi tra i pali della vigna.

PANEL: Gruppo di persone scelte come campione rappresentativo per un'indagine di mercato, sottoposto a una serie di test successivi.

PARETE FOTOSINTETIZZANTE: Superficie fogliare di una forma d'allevamento che, illuminata dal sole, produce energia per la pianta.

PEDOCLIMATICO, AMBIENTE: Condizioni di terreno e clima in cui cresce e produce la coltura.

PERONOSPORA: Fungo parassita della vite che provoca l'omonima malattia, che colpisce foglie e frutti.



pH: Misura l'indice acido, neutro o alcalino di un suolo ed è descritto dalla concentrazione idrogenionica della soluzione acquosa del suolo.

POLTIGLIA: Poltiglia bordolese: soluzione fungicida di solfato di rame e calce spenta usata per combattere la peronospora.

POROSITÀ: Indica il rapporto tra il volume degli spazi vuoti del suolo ed il volume complessivo del suolo.

PORTAINNESTO: Ibrido di Vitis vinifera e di vite americana su cui si innesta la vite per renderla resistente alla fillossera e più adattabile a condizioni di terreno relativamente "difficili" (suoli calcarei, siccitosi, carenti di alcuni elementi nutritivi, ecc.).

POTASSIO: Elemento minerale presente nell'uva e nel vino, dove proviene a seguito di assorbimento dal terreno e dai fertilizzanti.

POTATURA: Operazione che si effettua sulla vite tagliando parte dei tralci, tralci o la struttura stessa per renderla più forte e permetterne la crescita (es. potatura a ventaglio, a spalliera, ad alberello, ecc.).

PROFILO PEDOLOGICO: Sezione verticale del suolo dove si evidenzia la successione degli orizzonti.

PROPAGGINE: Ramo piegato e in parte sotterrato per- ché metta radici e, separato dalla madre, costituisca una nuova pianta.

RACEMO (O GRAPPOLO): Infiorescenza costituita da un asse centrale su cui si inseriscono i fiori peduncolati.

RANCIDO: Odore penetrante degli acidi grassi e delle sostanze grasse in fase di ossidazione, che danno al vino un gusto acre.

RASPO: Struttura del grappolo dell'uva, costituita dal peduncolo, dall'asse principale, da diramazioni secondarie e dai pedicelli.

REGIME IDRICO: Indica lo stato di umidità del terreno nell'arco dell'anno.

REGIME TERMICO: Definizione dello stato termico del suolo.

RENDIMENTO: Rendimento di base: produzione di quantità di uva stabilita per ettaro.

RETROGUSTO: Residuo caratteristico di sapore che si percepisce in un vino dopo la degustazione.

RITTOCHINO: Sistemazione dei filari secondo la massima pendenza della collina.

ROTOLONI MOBILI PER L'IRRIGAZIONE: Sono macchine per l'irrigazione carrellate; vengono posizionate srotolando un tubo flessibile in PVC alla cui estremità vi è un cannoncino. Il movimento dell'irrigatore è dovuto alla trazione dello stesso tubo flessibile che si avvolge attorno ad un grande aspo, posto in testata dell'appezzamento.

SABBIA: Frazione minerale di un suolo le cui particelle hanno un diametro che varia da 2,0 a 0,05 mm.

SACCAROMICETE (SACCHAROMYCES): Funghi unicellulari di specie diverse, responsabili della fermentazione alcolica, vale a dire della trasformazione del glucosio in alcol etilico.

SALINITÀ: Quantità totale di sali solubili nel suolo. **SCALA DEI CRU:** Classificazione dei cru dello Champagne data in percentuale (da 80 a 100%), che fissa il prezzo di vendita indicativo dei vini, su criteri basati sulla zona di produzione e sul vigneto.

SCHELETRO: Frammenti di roccia e pietre presenti in un suolo, superiori a 2 mm di diametro.

SCREZIATURE: Indicano la presenza in una matrice di colore dominante di colori diversi: da grigio azzurri a bruno rossastri a bruno molto scuri.

SELEZIONE, VINO DA: Vino con ottima predisposizione all'invecchiamento; dicitura utilizzata in Spagna sulle etichette (vino de crianza).

SESTO D'IMPIANTO DEI VIGNETI: Indica le distanze a cui vengono messe a dimora le viti. Es. 3,00 x 1,00 significa che la distanza tra le file è di 3,00 metri e sulla fila le viti sono messe a dimora a 1,00 metro l'una dall'altra.



SGRANARE: Separare gli acini dal raspo, diraspare. **SOIL TAXONOMY:** Sistema di classificazione U.S.A. dei suoli.

SOLFITAZIONE: Tecnica di protezione microbiologica e chimica contro l'ossidazione, operata esponendo le uve, i mosti o i vini ad anidride solforosa.

SOLFORAZIONE: Operazione di protezione dall'oidio delle vigne, trattandole con zolfo.

SOMMELIER: Esperto addetto alla cantina, alla scelta, alla degustazione e al servizio dei vini nei ristoranti, nelle cantine dei produttori, nei reparti dei supermercati.

SOSTANZA ORGANICA: Sostanze di origine vegetale ed animale presenti nel terreno e caratterizzate da diverso grado di umificazione.

STARTER: Piccola quantità di mosto contenente fermenti per inseminare i vini e consentirne la fermentazione.

STRUTTURA: Indica la disposizione spaziale delle particelle primarie, dei loro aggregati e dei vuoti presenti nel suolo.

SUBSTRATO PEDOGENETICO: Specifica il materiale di origine del suolo.

TALEA: Porzione della pianta della vite, contenente un germoglio, capace, se interrata, di costituire una nuova pianta.

TANNICO: Vino contenente tannini, molto asciutto, astringente e aspro o piacevole e fuso.

TANNINO: Classe di composti fenolici, astringenti, che legano in bocca, sono indice di buona conservazione in un vino, poiché gli donano qualità antisettiche. I tannini derivano dalle bucce e dalle vinacce, o dal legno delle botti durante l'invecchiamento.

TARDIVO: Vendemmie tardive: ritardate rispetto al solito, per ottenere sovrammaturazione delle uve.

TARTARICO: Acido tartarico: acido presente nelle uve e nel vino.

TASTEVIN: Tazza utilizzata per la degustazione del vino.

TENUTA: Poderi viticoli comprendenti i vigneti e l'annessa cantina.

TERPENICO: Composti terpenici: idrocarburi volatili tipici di alcuni vitigni (es. riesling, moscato, ecc.), talvolta precursori di aromi.

TERRENO: (Terroir in francese). Parte di una tenuta, di una coltivazione, apprezzata per la qualità del suolo adatto alla produzione di specifici vini.

TERROIR: Insieme di territorio, vitigno e tecniche di vinificazione che determinano il carattere unico di un vino.

TESSITURA: Indica la distribuzione in classi di grandezza delle particelle elementari del suolo con diametro inferiore a 2 mm.

TIGNOLETTA: Farfalla microscopica, detta anche tortrice della vite, parassita molto dannoso per la vite, che si nutre della polpa degli acini d'uva e favorisce la presenza del marciume grigio.

TINO: Grande recipiente di legno, acciaio o cemento utilizzato per la fermentazione del mosto o la conservazione del vino.

TOPPING: Taglio della punta dei tralci che superano l'altezza dei pali; è una cimatura eseguita solo sulla parte alta della vegetazione.

TORCHIO: Macchina che serve per comprimere le vinacce fermentate ed estrarne il succo.

TRATTORE SCAVALLATORE: È una trattoria che entra in vigna a cavallo di un filare; è un adattamento di mezzi per consentire il passaggio in vigna con larghezza dei filari inferiore alla larghezza dei trattori.

TRIVELLATA: Osservazione esplorativa di un suolo con cui si possono descrivere solo alcuni dei caratteri pedologici.



UNITÀ DI PAESAGGIO: Porzione di territorio sufficientemente omogenea per caratteri specifici dove si trovano suoli in prima approssimazione simili tra loro. **UNITÀ FISIOGRAFICA:** Area omogenea per tipo ed intensità di processi morfogenetici.

USDA: dipartimento per l'Agricoltura degli Stati Uniti che ha elaborato il sistema di classificazione noto come Soil Taxonomy.

V.Q.P.R.D.: Acronimo di Vino di qualità prodotto in una regione determinata. Normativa vigente nell'Unione Europea che tutela le qualità specifiche dei prodotti regionali, basata sui seguenti elementi: delimitazione della zona di produzione, tecniche di coltivazione, estensione dei vitigni, metodi di vinificazione, rendimento per ettaro, titolazione alcolimetrica volumica minima naturale, analisi e valutazione dei caratteri organolettici.

VENDEMMIA: La raccolta dell'uva matura, in autunno. **VIGNETO DEL GIORNALISTA:** Vigneto progettato per fare immagine, dal punto di vista gestionale e funzionale presenta diverse complicazioni con aggravio dei costi.

VIGNETO DENSO: Vigneto con densità d'impianto elevata, superiore alle 5000 piante a ettaro.

VIGNETO: Terreno coltivato a viti.

VILLAGES: Termine francese indicante una zona o una circoscrizione appartenente a una denominazione (es. Beaujolais-villages).

VINACCIA: Residuo liquido della distillazione.

VINIFICAZIONE: Complesso delle operazioni mediante le quali l'uva viene trasformata in mosto e poi, attraverso la fermentazione alcolica, in vino.

VINO: Prodotto della fermentazione alcolica, totale o parziale, di uva fresca ammostata o di mosti d'uva, la cui gradazione alcolimetrica acquisita non può essere inferiore al 10%, salvo eccezioni, pronto al consumo e bevibile, elaborato a norma di legge.

VINTAGE: Termine inglese sinonimo di annata, millesimo, vendemmia.

ZAFFATURA: Operazione di disinfezione di una botte, bruciando uno stoppino impregnato di zolfo.

ZIMASI: Enzima responsabile della catalisi degli zuccheri (glucosio e fruttosio) in alcol etilico, durante la fermentazione.

ZOLFO: Elemento usato nella vinificazione (es. zaffatura, solfitazione), per scopi antiossidanti od antisettici.

ZONE MESOCLIMATICHE: Aree circoscritte di alcuni ettari in cui si determinano condizioni climatiche diverse dalla zona circostante.

ZONE MICROCLIMATICHE: Aree circoscritte in cui si determinano delle condizioni climatiche diverse dalla zona circostante