

Glossario minimo delle caratteristiche del vino

Abbiamo raccolto i termini usati più comunemente per descrivere le caratteristiche dei vini: come essi risultano (o dovrebbero risultare) alla vista, al naso e al palato.

Senza pretendere di essere esaustivi (mancano i termini più facilmente interpretabili, come “dolce”, “liquoroso”, “profumato”, “pronto”, etc., e quelli più sofisticati come “maderizzato”, “agarico”, etc.), pensiamo che questa raccolta possa essere utile per comprendere i pareri e i consigli degli esperti o valutare le descrizioni spesso presenti nelle controetichette.

Leggete, assaggiate e fate la vostra scelta!

Abboccato: vino delicatamente dolce, ovvero con zuccheri residui che non si sono trasformati in alcol durante la fermentazione.

Acerbo: vino che, per l'acidità in eccesso, ricorda la frutta acerba e risulta molto ruvido al palato generando nell'insieme una sensazione sgradevole.

Acidulo: ricco di acidità. In alcuni vini, specie se giovani, un leggero sentore può conferire una gradevole sensazione di freschezza ma, in genere, una marcata presenza di acidi, rende il vino poco piacevole.

Alcoolico: vino dal profumo e dal sapore caratterizzati da una notevole presenza di alcool e che, all'assaggio, trasmette a tutta la bocca una sensazione di calore molto forte, eccessiva.

Allappante: vino aspro, ruvido e astringente per l'eccesso di tannino. Spesso vini destinati all'invecchiamento se consumati ancora troppo giovani e immaturi risultano allappanti.

Amabile: vino in cui la sensazione di dolcezza è avvertita chiaramente. Con una gradazione di dolcezza tra l'abboccato e dolce

Amaro: sebbene sia facilmente intuibile la sensazione riconducibile a questo termine, lo abbiamo inserito nel nostro glossario per chiarire che un tocco di amaro nel gusto o nel retrogusto di un vino non è necessariamente un aspetto negativo. Anzi, per alcuni vini, specie rossi ricchi di tannini, si tratta di una nota caratteristica. Tuttavia non deve mai essere percepito come dominante, nel qual caso è davvero un difetto

Ambrato: di colore nella tonalità del giallo tendente all'ambra. E' caratteristico di vini bianchi passiti e liquorosi.

Aromatico: vino fragrante, in cui sono chiaramente e piacevolmente riconoscibili le componenti aromatiche proprie del vitigno da cui deriva.

Asciutto: vino leggermente astringente che lascia gradevolmente “pulita” la bocca.

Astringente: vino eccessivamente tannico che in bocca risulta aspro e ruvido, lasciandola legata e troppo asciutta. Talvolta con l'invecchiamento un vino astringente può acquistare morbidezza.

Beverino: (o di pronta beva) vino che non richiede affinamento e può essere consumato giovane. Si tratta in genere di vini poco complessi, di facile incontro, piacevolmente freschi.

Barricato: vino invecchiato in barriques, piccole botti di rovere. Il legno trasferisce al vino particolari aromi e sfumature nel sapore che risultano tanto più marcati quanto più è lungo l'affinamento e quanto più nuove sono le botti.

Caldo: vino che in bocca genera una gradevole sensazione tattile di calore. Si tratta generalmente di una caratteristica positiva che accompagna i vini di buona struttura e gradazione alcolica. Ma se il calore è la prima sensazione che si avverte, allora significa che il contenuto alcolico predomina coprendo le altre sensazioni e il vino non è armonico.

Caratteristico: vino che presenta al naso e all'assaggio caratteri tipici del vitigno e del territorio da cui deriva.

Corposo: (di corpo) vino ricco di alcool e di buona struttura generale, in cui tutti gli elementi (acidità, tannini, zuccheri, sali e alcol) sono abbondanti ed equilibrati e conferiscono una sensazione di pienezza.

Corto: vino dal profumo e dal sapore poco persistenti.

Debole: vino poco alcolico e privo di doti: senza corpo, scarso di profumo e incolore.

Delicato: vino di struttura leggera, di sapore e profumo tenui ma equilibrati: un vino armonico con caratteristiche di finezza.

Disarmonico: quando la carenza o l'eccesso di un componente genera un forte e spiacevole squilibrio tra le caratteristiche di un vino.

Equilibrato: vino un cui dolcezza e morbidezza equilibrano acidità e amaro cosicché tutti i componenti principali risultano armonizzati tra loro.

Erbaceo: vino in cui è riconoscibile un sentore vegetale. In alcuni vini, un leggero odore di erba appena tagliata è una nota caratteristica distintiva, di pregio, ma una sensazione troppo marcata denota invece un vino di scarsa qualità probabilmente ottenuto da uve non del tutto mature.

Etereo: vino che trasferisce una sensazione pungente di alcolicità, tipico dei vini invecchiati.

Feccioso: vino di odore e sapore sgradevoli tipici della feccia, il sedimento derivante da bucce, vinaccioli e raspi.

Fresco: vino di leggera e gradevole acidità, ricco di profumi. E' una caratteristica tipica dei vini giovani e a moderata alcolicità.

Fruttato: vino con profumo e sapore che ricordano quelli della frutta fresca matura.

Generoso: vino dalla marcata componente alcolica (sopra alla media) ma di corpo altrettanto importante e quindi sostanzialmente armonico.

Giovane: questo termine può assumere diversi valori: può indicare un vino dell'ultima annata (non un novello) ma già armonico, fresco e gradevole oppure un vino invecchiato che esprime, con equilibrio, connotati di freschezza, il profumo e la brillantezza tipici di un vino giovane, oppure può essere detto di un vino consumato troppo presto rispetto ad un corretto percorso di affinamento e per questo non equilibrato.

Granato: colore rosso scuro tipico dei vini rossi da invecchiamento.

Intenso: termine che può riferirsi a diversi aspetti di un vino: riferito al colore indica una tonalità carica, riferito al profumo ne indica l'ampiezza e al gusto la persistenza.

Leggero: vino poco alcolico ma equilibrato e piacevole.

Limpido: vino in cui non si riscontrano sospensioni e velature. La limpidezza è generalmente indice di un corretto processo di vinificazione che non ha lasciato depositi

Magro: vino dalla struttura semplice, con pochi profumi e dalla bassa gradazione alcolica.

Maturo: vino che ha raggiunto un sufficiente equilibrio e che è pronto al consumo. Può essere un vino adeguatamente invecchiato oppure un vino giovane che ha già sviluppato un'armonia tra tutti i componenti.

Millesimato: vino che riporta l'indicazione dell'anno di vendemmia dalle uve da cui è stato ottenuto. L'indicazione sottolinea anche che il vino non è stato “corretto” con altri provenienti da annate differenti. Solo per alcuni vini l'indicazione della vendemmia in etichetta è obbligatoria (ad esempio, per i DOCG, i novelli, alcune DOC, etc.).

Morbido: si dice di un vino armonico, ricco di alcool e glicerina, che trasmette sensazioni tattili piacevoli, un vino in cui le sensazioni dure e ruvide (dovute all'acidità e ai tannini) sono perfettamente bilanciate da quelle dolci e calde (dovute agli zuccheri residui e all'alcool).

Novello: vino ottenuto con una particolare tecnica di fermentazione (carbonica) delle uve non pigiate e imbottigliato entro non più di due mesi dalla vendemmia. Questi vini risultano particolarmente profumati e vivi nei colori ma devono essere consumati entro sei mesi.

Ossidato: vino che, a causa del contatto con l'aria, ha perso freschezza e presenta un colore più scuro del normale.

Paglierino: vino di colore giallo che ricorda quello della paglia.

Passito: vino ottenuto dalla pigiatura di uve appassite naturalmente sulla pianta o in appositi ambienti, ben areati, sui graticci. I vini passiti sono in genere ricchi di zucchero e tuttavia vantano una notevole alcolicità.

Pastoso: vino morbido, ricco di zuccheri, tannini, alcool e glicerina, insomma di gran corpo tanto da dare la sensazione di poterlo masticare.

Persistente: vino che suscita sensazioni olfattive e gustative piacevoli che durano a lungo.

Pieno: vino ricco di corpo e di struttura, ben equilibrato, morbido e pastoso.

Rotondo: vino maturo ed equilibrato, pieno e morbido. Indica un vino privo di difetti, non necessariamente di assoluta qualità.

Sapido: vino ricco di sali minerali e di acidità che suscita una piacevole sensazione di salato.

Secco: vino in cui gli zuccheri sono completamente fermentati e quindi non presenta alcuna sensazione dolce. Questi vini possono risultare asciutti o allappanti a seconda del maggiore o minor equilibrio raggiunto.

Sottile: vino poco corposo e povero di alcol. Se, nell'insieme, il vino risulta equilibrato, allora si tratta di una caratteristica positiva che ne sottolinea l'eleganza.

Svanito: vino che ha perso profumo e sapore tipici a causa di un'eccessiva maturazione o di una prolungata ossigenazione.

Tannico: vino ricco di tannini (sostanze cedute durante la vinificazione dalle bucce e dai vinaccioli o anche dal legno delle botti). Un vino tannico risulta generalmente ruvido e astringente ma non sempre si tratta di un difetto: vini di struttura molto importanti possono essere caratterizzati da un'adeguata tannicità. In genere l'eccesso di tannini è caratteristico dei vini consumati troppo giovani, vini che, se lasciati ad affinare per un giusto periodo, possono evolvere e riequilibrarsi. Al tannino sono riconosciute proprietà antisettiche.

Tranquillo: vino che ha terminato la fermentazione e non presenta tracce di anidride carbonica. Fermo.

Velato: vino poco limpido, in cui sono riscontrabili particelle in sospensione oppure un sottile deposito sulle pareti della bottiglia.

Vellutato: vino armonico, molto morbido e rotondo.

Vinoso: vino giovane il cui profumo ricorda quello del mosto.

Vivace: vino con presenza di anidride carbonica che lo rende leggermente frizzante. In genere presenta colori brillanti ed è fresco, leggermente acidulo.