



EnoRacconti

## LA CARTA SI DIVIDE IN 2 CORRENTI DI PENSIERO:

**“LA CARTE TOUT JOUR”** con abbinamenti pensati per chi è un abitué del MIX e ha voglia di sperimentare nuovi percorsi...  
un bicchiere dopo l'altro.

**“I MONOVITIGNI”** per chi vuole affidarsi all'abbinamento ragionato tra natura e territorio.  
I vini da noi scelti sono il frutto di un'allegria e attenta selezione in sintonia con la cucina di Giulia.

**Come si legge:**



Rossi



Bianchi

## SALUTE!

TEMPERATURE DI SERVIZIO:

Rossi 16° - Bianchi 13°

# LA NOSTRA MESCITA

## Bolle

NOME

ANNATA

€

---

---

---

---

---

## Bianchi

NOME

ANNATA

€

---

---

---

---

---

## Orange e Pét Nat

NOME

ANNATA

€

---

---

---

---

---

## Rosati

NOME

ANNATA

€

---

---

---

---

---

## Rossi

NOME

ANNATA

€

---

---

---

---

---

# CHAMPAGNE

## **Brut Rosé de Saignée | S.A.**

FLEURY | *Pinot Noir* | Côte des Bar

77,00€

## **Extra Brut Cepages Blanc | .....**

FLEURY | 94% *Chardonnay*, 6% *Pinot Blanc* | Côte des Bar

99,00€

## **Brut Bel Instant | S.A.**

BELIN | *Pinot Meunier* | Vallée de la Marne

45,00€

## **Nature Brut Zero | S.A.**

BENOÎT LAHAYE | 90% *Pinot Noir*, 10% *Chardonnay* | Bouzy

75,00€

## **Blanc de Blancs | .....**

LARMANDIER BERNIER | *Terre De Vertus* | *Chardonnay* | Côte Des Blancs

95,00€

# LE BOLLE

## **Atmosphère | Cremant de la Loire | S.A.**

JO LANDRON | *Folle Blanche*, *Pinot Noir* | Loira

30,00€

## **Franciacorta Brut | S.A.**

FACCOLI | *Chardonnay*, *Pinot Nero*, *Pinot Bianco* | Lombardia

36,00€

## **Ancestrale 36 mesi - Brut naturale | S.A.**

CASTELLO DI STEFANAGO | *Pinot Nero* | Lombardia

40,00€

## **Prosecco DOC Extra Dry | S.A.**

BELE CASEL | *Glera* | Veneto

23,00€

## **Prosecco DOC Col Fondo | S.A.**

BELE CASEL | *Glera* | Veneto

23,00€

## **Cremant de Bourgogne | S.A.**

DOMAINE PERRAUD | *Chardonnay* | Bourgogne

38,00€

# I BIANCHI

<b>Derthona   .....</b> WALTER MASSA   <i>Timorasso</i>   Piemonte	28,00€
<b>Sauvignon   .....</b> FERLAT   <i>Sauvignon</i>   Friuli	27,00€
<b>Vernaccia di San Gimignano   .....</b> IL COLOMBAIO   <i>Vernaccia</i>   Toscana	23,00€
<b>Vermentino   .....</b> ANTONIO CAMILLO   <i>Vermentino</i>   Toscana	20,00€
<b>Chicca   .....</b> PANTALEONE   <i>Passerina</i>   Marche	19,00€
<b>Il Coroncino   .....</b> CORONCINO   <i>Verdicchio</i>   Marche	29,00€
<b>Pecorino   .....</b> TORRE DEI BEATI   <i>Pecorino</i>   Abruzzo	22,00€
<b>Poggio della Costa   .....</b> SERGIO MOTTURA   <i>Grechetto</i>   Lazio	24,50€
<b>Furore Bianco   .....</b> MARISA CUOMO   <i>Falanghina, Biancolella</i>   Campania	25,00€
<b>Fior d'uva   .....</b> MARISA CUOMO   <i>Fenile, Ripoli, Ginestra</i>   Campania	67,00€
<b>L'insolite   .....</b> DOMAINE DES ROCHES NEUVES   <i>Chenin</i>   Loira - Saumur	40,00€
<b>Léne   .....</b> SALVATORE D'AMICO   <i>Malvasia</i>   Sicilia - Salina	30,00€
<b>ChèChà   .....</b> CASCINA BARICCHI   <i>Chardonnay, Chenin</i>   Piemonte	35,00€

# ORANGE E PET NAT

<b>Orangiosauro   Macerazione 20gg   S.A.</b> CASTELLO DI STEFANAGO   <i>Chardonnay, Cortese</i>   Lombardia	32,00€
<b>Macerato   .....</b> CASTELLO DI STEFANAGO   <i>Pinot Grigio</i>   Lombardia	32,00€
<b>Freak   Macerazione 9gg   S.A.</b> TENUTA L'ARMONIA   <i>Durello, Chardonnay</i>   Veneto	33,00€
<b>Valtolla   Macerazione 30gg   .....</b> CROCI   <i>Malvasia di Candia</i>   Emilia-Romagna	24,00€
<b>Campedello   Macerazione 13gg   .....</b> CROCI   <i>Malvasia di Candia, Ortrugo, Marsanne, Sauvignon</i>   Emilia-Romagna	20,00€
<b>Bianco di Ampeleia   Macerazione 5gg   .....</b> AMPELEIA   <i>Trebbiano, Malvasia, Ansonica</i>   Toscana	29,00€
<b>Beatnick   Macerazione 10gg   .....</b> NICCOLÒ LARRI   <i>Trebbiano</i>   Toscana	29,00€
<b>Grechetto   Macerazione 5gg   .....</b> RAÏNA   <i>Grechetto</i>   Umbria	20,00€
<b>Éureka   Macerazione 15gg   .....</b> MARABINO   <i>Chardonnay</i>   Sicilia	25,00€
<b>Sambuco   Macerazione 2/3gg   .....</b> SAMBUCO   <i>Malvasia</i>   Lazio - Lanuvio	24,00€
<b>Malvasia Istriana   Macerazione 60/90gg   .....</b> DAMIJAN PODVERSIĆ   <i>Malvasia</i>   Friuli - Gorizia	55,00€
<b>Malvasia Vinogradi   Macerazione 1/2gg   .....</b> MARKO FON   <i>Malvasia</i>   Slovenia - Carso	45,00€
<b>Ansonica   Macerazione 24 ore   .....</b> CATALDO CALABRETTA   <i>100% Ansonica</i>   Calabria	21,00€
<b>Jonny Gambato   Pét Nat   S.A.</b> CASCINA BARICCHI   <i>Pinot Nero + Uvaggi</i>   Piemonte	27,00€
<b>Frizzi PoP   Pét Nat   .....</b> TENUTA L'ARMONIA   <i>Pinot Bianco, Pinot Nero</i>   Veneto	21,00€
<b>Rean Bianco   Pét Nat   .....</b> NICCOLÒ LARI   <i>Trebbiano</i>   Toscana	20,00€
<b>Rean Rosso   Pét Nat   .....</b> NICCOLÒ LARI   <i>Sangiovese</i>   Toscana	20,00€
<b>Indigeno   Pét Nat   .....</b> ANCARANI   <i>Trebbiano</i>   Emilia-Romagna	21,00€

# I ROSATI

## Palette Rosé | .....

CHATEAU SIMONE | *Grenache, Mourvedre, Cinsault* | Provenza

60,00€

## Pivuàn | .....

PANTALEONE | *Montepulciano* | Marche

18,00€

## Cerasuolo D'Abruzzo "Rosa-ae" | .....

TORRE DEI BEATI | *Montepulciano d'Abruzzo* | Abruzzo

23,00€

## Rosato | .....

BONAVITA | *Nerello Mascalese* | Sicilia

35,00€

# I ROSSI

## La Sagesse | .....

GRAMENON | *Grenache* | Côte Du Rhone

55,00€

## Cornas | .....

DOMAINE A. CLAPE | *Syrah* | Côte Du Rhone

115,00€

## Morgon | .....

DOMAINE BOULAND | *Les Delys, Gamay* | Beaujolais

35,00€

## Teroldego | .....

MASO BERGAMINI | *Teroldego* | Trentino

25,00€

## Lambda | .....

FATTORIA KAPPA | *Sangiovese, Canaiolo, Syrah* | Toscana

23,50€

## Chianti Classico | .....

ISOLE OLENA | *Sangiovese, Canaiolo, Syrah* | Toscana

30,00€

## Bolgheri Rosso | .....

LE MACCHIOLE | *Merlot, Cabernet, Franc, Syrah* | Toscana

30,00€

## Montepulciano d'Abruzzo | .....

TORRE DEI BEATI | *Montepulciano d'Abruzzo* | Abruzzo

23,00€

## Etna Rosso | .....

I VIGNERI | *Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante* | Sicilia

40,00€

## Dolcetto di Dogliani | .....

SAN FEREOLO | *Dolcetto di Dogliani* | Piemonte

22,00€

## Cabernet Franc | .....

LE P'TIT DOMAINE | *Les Bonneveaux, Cabernet Franc* | Loira - Saumur Champigny

40,00€

## Sangiovese di Romagna | .....

NOELIA RICCI | *Sangiovese* | Emilia-Romagna

25,00€

# PINOT NOIR



## Roncevie | .....

DOMAINE ARLAUD | Bourgogne

40,00€



## Marsannay Rouge | .....

SYLVAIN PATAILLE | Bourgogne - Marsannay

67,00€



## Clos Vougeot | .....

JACQUES PRIEUR | *Pinot Noir* | Bourgogne - Mersault

270,00€

# SANGIOVESE



## Cepparello | .....

SOLE E OLENA | Toscana - Barberino Val d'Elsa

80,00€



## Brunello di Montalcino | .....

IL COLLE | Toscana - Montalcino

60,00€



## Chianti Classico | .....

IL PALAGIO | Toscana - Chianti

23,00€



## Chianti Classico Riserva | .....

IL PALAGIO | Toscana - Chianti

35,00€



## Chianti Classico Riserva | .....

IL PALAGIO | Toscana - Chianti

40,00€



## Chianti Classico Riserva | .....

IL PALAGIO | Toscana - Chianti

40,00€



## Chianti Classico Riserva | .....

MAURIZIO ALONGI | *Vigna Barbischio* | Toscana - Gaiole in Chianti

30,00€

# CABERNET FRANC



## L'Franc | .....

PROPRIETÀ SPERINO | Piemonte - Lessona

120,00€



## Cabernet Franc | .....

FERLAT | Friuli - Isonzo Friuli

28,00€



## Paleo | .....

LE MACCHIOLE | Toscana - Bolgheri

100,00€



# NEBBIOLO



## Barolo | .....

CERETTO | *Brunate* | Piemonte - Langhe

120,00€



## Sumié | .....

MURAJE | Piemonte - Carema

60,00€



## Gattinara | .....

TRAVAGLINI | *Trevigne* | Piemonte - Gattinara

45,00€



## Sassella | .....

AR. PE. PE | *Stella Retica* | Lombardia - Valtellina

45,00€



## Barbaresco | .....

PIERO BUSSO | *Albesani Vigna Borghese* | Piemonte - Langhe

60,00€

# CHARDONNAY



## Chassagne - Montrachet | .....

FONTAINE GAGNARD | *1ER Cru Les Vergers* | Bourgogne - Chassagne-Montrachet

105,00€



## Jurassique | .....

RENARDIERE | Jura - Pupillin

37,00€



## Chardonnay | .....

ISOLE E OLENA | *Collezione De Marchi* | Toscana - Barberino Val D'Elsa

50,00€

# RIESLING



## Spätlese Trocken Alte Reben | .....

WEINGUT KERPEN | *Wehlener Sonnenuhr Spätlese* | Mosella - Wittlich

38,00€



## Riesling | .....

DIRLER CADE' | *Gran Cru Saering* | Alsazia - Bergholtz

50,00€



## Riesling | .....

WEINGUT E. KNOLL | *Smaragd* | Austria - Wachau

55,00€



## Riesling | .....

E. KAMM | *Alluvion* | Alsazia - Alsace Aop

27,00€

# Ma che significa...

## PICCOLO GLOSSARIO DEL VINO

### Acidità

Componente che influenza in maniera sostanziale il sapore del vino. Il livello ottimale di acidità è decisivo nella costruzione di un vino: troppo acido ed il vino è troppo aspro e pungente; troppo poco e diviene fiacco e piatto.

### Acidità volatile

Termine usato per classificare le sostanze chimiche, in particolare l'acido acetico, da parte dei vinificatori. La si riconosce dal marcato sentore di aceto. Nei vini convenzionali è riconosciuto come difetto, mentre negli orange e nei naturali è parte del bilanciamento organolettico.

### Acre

Indica un vino molto acido, oppure molto tannico, ma non equilibrato, pertanto non molto gradevole.

### Affinamento

Indica il periodo di maturazione del vino, generalmente in bottiglia, che permette il raggiungimento di determinate caratteristiche qualitative e distintive.

### Alcol

L'alcol è il naturale sottoprodotto della fermentazione. Viene creato quando i lieviti naturali dell'uva attaccano gli zuccheri. Alla fine restano in parti uguali anidride carbonica ed etanolo.

### Amaro

Il responsabile principale di un vino amaro è l'eccesso di tannino, causato dalle bucce degli acini, dai vinaccioli e dai raspi. L'amaro non dev'essere mai dominante nel sapore e nel retrogusto. Le papille gustative che percepiscono l'amaro sono situate sulla parte posteriore della lingua.

### Anidride carbonica

È un gas inodore, incolore e incombustibile. Si forma, nella vinificazione, durante la fermentazione quando lo zucchero presente nell'uva si trasforma in alcool.

### Anidride solforosa

Viene usata per uccidere i lieviti dannosi presenti nelle bucce dell'uva prima che avvenga la fermentazione, per sterilizzare barili, bottiglie e per eliminare infezioni batteriche e per prevenire l'ossidazione dei vini fermentati.

### Annata

L'annata (o Vintage, in inglese) è un sinonimo per "vendemmia dell'anno", vale a dire l'anno in cui le

uve sono state vendemmiate e trasformate in vino. Detto anche "millesimo" per i metodi Charmat e Champenoise.

### Barrique

È un barile di 225 litri di norma di legni di rovere bianco francesi o americani, che serve ad invecchiare il vino.

### Barricato

Un vino barricato ha l'aroma e il sapore del rovere. Più nuovo è il rovere, più forte sarà il sapore. Tra le essenze comunemente trasmesse dal rovere ci sono la vaniglia, l'affumicato e il tostato.

### Biodinamica

Per definizione il vino biodinamico è quel vino ottenuto da uve da agricoltura biodinamica, una metodologia formulata negli anni '20 da Rudolf Steiner. L'agricoltura biodinamica è un tipo di coltivazione che tende a preservare la naturalezza del terreno e dei suoi prodotti.

### Blanc de blancs

"Blanc de blancs" è un termine francese per un vino bianco fatto interamente con uve bianche.

### Blanc de noir

Termine francese che si riferisce a un vino bianco fatto interamente con uve rosse.

### Botryti cinerea

È un fungo conosciuto anche come muffa nobile, che attacca la buccia degli acini, causando un'evaporazione dell'acqua e aumentando a dismisura gli zuccheri ed i sapori (essenzialmente trasformando l'uva in una grande uva appassita). Quando ci sono le condizioni climatiche, gli effetti della Botrytis cinerea sulle uve bianche creano un incredibile concentrato ed il mosto dolce si trasforma nei più fini vini da dessert del mondo. I Sauternes francesi e i vini tedeschi Trockenbeerenauslese sono gli esempi più grandi e più classici.

### Botte

Una botte da vino è un contenitore rotondeggiante di legno, usato per immagazzinare, invecchiare, dare sapore e qualche volta far fermentare eccellenti vini da tavola. Dimensioni, età, tipo di legno, livello di tostatura, durata e maturazione sono tutti fattori che possono influire sul grado d'impatto della botte sullo stile del vino. Sebbene altri legni possano essere di moda nella fabbricazione di botti da vino, il rovere è quasi esclusivamente usato per i sapori complessi e gli aromi (querchia,

burro, vaniglia, aneto, tostato, ecc.) che comunica a un vino, specialmente nelle botti più nuove.

### **Bouquet**

Complesso delle sensazioni odorose, aroma e profumo, acquisiti dal vino dopo un periodo di affinamento.

### **Brut**

È una parola francese che significa “puro” ed è usata per definire un vino spumante o uno Champagne che ha un sapore secco (entro i 15 gr./zucchero).

### **Cava**

Cava, parola catalana significa “cantina”, è il nome ufficiale del vino spumante prodotto nel nord della Spagna e fatto con il tradizionale metodo champenois.

### **Cave**

Questa parola francese che significa “cantina”.

### **Champagne**

Situata a 150 chilometri a nord-est di Parigi, la regione francese della Champagne è quella dove vengono prodotti i più famosi e desiderati vini spumanti. Tecnicamente il termine “Champagne” può essere usato solo per il vino spumante prodotto nell’area geografica della Champagne. Sebbene la maggior parte dello Champagne sia bianco, la maggior parte delle uve usate (Pinot noir, Pinot Meunier) sono in realtà rosse e sono state mescolate con Chardonnay in una “cuvée” di 40 e più differenti vini di base, che alla fine vengono trasformati in un vino impregnato di anidride carbonica.

### **Charmat**

È un metodo di rifermentazione in un vaso chiuso (autoclave) perfezionato da E. Charmat a fine ‘800, per la produzione di spumanti, si può differenziare in “corto” e lungo, dove i mosti stanno anche fino a 6 mesi a contatto con i lieviti.

### **Château**

Parola francese che significa “castello” o “palazzo” nella regione di Bordeaux viene utilizzato per indicare un’azienda produttrice di vino.

### **Classico**

È un termine che alcune volte viene abbinato ai nomi dei vini DOC e DOCG per indicare una determinata sottoregione nell’ambito di una DOC.

### **Clos**

Parola francese per “vigneto circondato da mura”.

### **Corpo**

A determinare il corpo di un vino è il contenuto in alcol, glicerina e zuccheri. Un vino può essere “leggero di corpo”, di “corpo medio” o di “corpo pieno”.

### **Crémant**

La Champagne non è la sola regione della Francia nella quale si produce vino spumante. Per evitare confusione molti altri produttori francesi di spumanti, che usano anche il tradizionale metodo champenois, etichettano il loro spumante come Crémant, che significa letteralmente “vino cremoso”.

### **Cru**

Termine francese che significa “produzione” o “vigneto” ed è usato come un mezzo di classificazione dei più raffinati vini e produttori di vino francesi.

### **Cuvée**

Parola francese che significa una particolare combinazione o mescolanza di vino.

### **Decantazione**

Termine che si riferisce all’operazione di trasferimento di un vino dalla bottiglia ad una caraffa di vetro. Lo scopo di questa operazione è quello di separare il vino dal suo sedimento, per vini giovani lo scopo è quello di aerarli.

### **Decanter**

Si tratta di un contenitore di cristallo nel quale decantare e, successivamente, dal quale versare il vino. Un decanter è largo abbastanza da contenere una bottiglia standard di vino.

### **Dégorgement**

Indica la rimozione del sedimento formatosi durante la seconda fermentazione in bottiglia nel metodo champenois, avviene congelando temporaneamente il collo della bottiglia.

### **Demi-sec**

Significa “moderatamente dolce” o “mediamente dolce”. È uno dei 6 termini usati per indicare la dolcezza di uno Champagne. In ordine ascendente: extra brut (totalmente secco), brut, extra dry, sec, demi-sec e doux (dolce).

### **Denominazione**

Nel gergo enologico, una denominazione è l’area o la regione dove le uve di un particolare vino vengono coltivate.

### **DOC (Denominazione di Origine Controllata) DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) IGT (indicazione Geografica Tipica) IGP (indicazione Geografica Protetta) DOP (Denominazione di Origine Protetta) VDT (Vino Da Tavola)**

Sono le denominazioni in base ai disciplinari di appartenenza del vino. Solitamente un vino DOC è un vino che mantenuto la denominazione IGT (Indicazione Geografica Tipica) per almeno 5 anni. Mentre quando un vino è stato almeno 10 anni tra i DOC può diventare DOCG.

## Domaine

Questa parola francese, che significa "tenuta", è usata soprattutto per dare una nota di distinzione al nome di una cantina (come Domaine Chandon, Domaine Carneros o Domaine de Chavalier).

## Dosaggio

Durante le fasi finali del metodo champenois, dopo la sboccatura delle fecce e quando la bottiglia è pronta per essere di nuovo tappata, una piccola quantità di dosaggio (una mistura di zucchero, vino e qualche volta distillato di vino) viene aggiunta al vino per colmarlo ed aggiungere dolcezza.

## Fermentazione

È un processo completamente naturale nel quale i lieviti (organismi mono-cellulari che sono naturalmente presenti sulle bucce degli acini d'uva) convertono gli zuccheri dell'uva in alcol ed anidride carbonica. Il processo può durare in qualsiasi luogo da pochi giorni a parecchi mesi, tempo durante il quale l'anidride carbonica ed il calore sono rilasciati come sottoprodotti.

## Grand Cru

È la più alta classificazione possibile per un vigneto od un villaggio in determinate regioni vinicole della Francia, in particolare la Borgogna e l'Alsazia.

## Grasso

Un vino grasso è di corpo pieno, ricco, alto in fruttato e in glicerina (un alcol complesso che dà viscosità al vino).

## Gusto di lieviti

Termine usato in degustazione a indicare un vino che ha l'aroma o il gusto di lieviti (simile all'odore del pane fresco). È una caratteristica prevista e desiderabile nello Champagne, che ha passato tre anni o più sulle fecce, cosa che permette di sviluppare un aroma di lieviti caratteristico.

## Gusto di tappo

Un vino che sa di tappo trasmette un odore ed un sapore, secco, ammuffito e cattivo. Circa 3 bottiglie su 100 fanno di tappo. La colpa è del tricloroanisolo, una muffa causata da un uso sbagliato del cloro nel sughero del tappo. La durata della vita di un tappo sano è di circa 20 anni, dopodiché la bottiglia deve essere nuovamente tappata.

## Invecchiamento

È il periodo di tempo che passa tra il momento in cui il vino è fatto a quello in cui viene servito. La maggior parte dei vini viene invecchiata in botti, tini, tini d'acciaio inossidabile o bottiglie, preferibilmente in ambienti freschi, bui e moderatamente umidi. Lo scopo dell'invecchiamento è quello di lasciare il vino sviluppare sapori addizionali (per esempio trasmessi dalle botti di rovere), ammorbidire i tannini ed armonizzare la sua struttura.

## Invecchiato in bottiglia

Questo è un altro di quei termini di vinificazione che voi trovate sulle retroetichette della bottiglie. Significa semplicemente che il vino è stato invecchiato in bottiglia per lasciarlo maturare e sviluppare. Molte cantine invecchiano il loro vino in bottiglia da poche settimane a molti anni.

## Lieviti

I lieviti sono ciò che trasforma il mosto in vino. I microrganismi unicellulari che sono naturalmente presenti sulla buccia degli acini, convertono lo zucchero dell'uva in alcol in un processo chiamato fermentazione.

## Limpidezza

Nel gergo enologico la limpidezza si riferisce al livello di pulizia di un vino. Quando è in bottiglia o nel bicchiere, il vino deve essere sempre pulito e privo di sedimenti.

## Liqueur d'expédition

Miscela di vino, e nella maggior parte dei casi anche di zucchero, usata per colmare fino all'orlo le bottiglie di Champagne, e altri vini realizzati con il metodo champenois

## Liqueur de tirage

È la miscela di vino, zucchero e lievito aggiunta alle bottiglie di Champagne, e altri vini realizzati con il metodo champenois, per indurre la seconda fermentazione.

## Macerazione

Operazione durante la quale i vini rossi assumono colore, tenore di tannino e parte del sapore attraverso il contatto del mosto in fermentazione con le bucce dell'uva.

## Macerazione carbonica

La macerazione carbonica è un tipo di processo di fermentazione ad acino intero, nel quale grappoli interi di uve rosse non pressate vengono ammassati in contenitori riempiti di anidride carbonica (per escludere l'indesiderato ossigeno). I contenitori vengono poi sigillati e le uve sono lasciate fermentare da sole nelle loro bucce. Il risultato tipico è un vino di colore brillante, semplice, fruttato, poco tannico, che dev'essere bevuto giovane e non dev'essere conservato troppo a lungo come il Beaujolais o il Novello.

## Maderizzato

È un termine usato in degustazione per vini che si sono rovinati per ossidazione, per surriscaldamento e/o per un invecchiamento troppo prolungato. I vini maderizzati tendono ad essere di color ambra e ad avere un sapore dolciastro simile a quello dei vini fortificati di Madeira (da qui il nome).

## Magnum

Il formato grande più comune di una bottiglia di vino che voi potete trovare in commercio. Contiene il doppio di vino di una bottiglia normale (1,5 litri).

È realmente preferibile da usare per invecchiare vini di alta qualità, perché una bottiglia di vino più lunga fa invecchiare il vino più lentamente.

### **Metodo champenois**

È il metodo tradizionale per fare lo Champagne fin dal XVII sec. Tramite la rifermentazione in bottiglia. L'Italia non può più usare questo termine dal 1994, per volontà comunitaria. Il termine può essere usato solo per lo Champagne.

### **Metodo Classico**

Termine ideato in Italia per definire gli spumanti con rifermentazione in bottiglia (champenois).

### **Minerale**

Il tipo di suolo sul quale crescono le uve spesso influenza il gusto e l'aroma di un vino. Dunque, un vino che ha preso sapore o aroma di minerali dal suolo del vigneto viene detto "minerale".

### **Mosto**

Nella produzione di vino bianco, il mosto è il succo d'uva non fermentato, nella produzione di vino rosso, il mosto è il succo d'uva non fermentato assieme alle bucce, agli acini ed alla polpa.

### **Mosto fiore**

È il succo spremuto dall'uva pressata, prima che le bucce e la polpa subiscano un'ulteriore pressione per spremere il restante succo.

### **Oidio**

L'oidio è una malattia fungina importata in Europa probabilmente dal Nord America. Intorno al 1850 l'oidio distrusse innumerevoli vigneti in Italia e Francia prima che fosse scoperto che una mistura di zolfo, calce ed acqua poteva arrestare la sua diffusione.

### **Organico**

Si riferisce a quei vini ottenuti non utilizzando erbicidi, fertilizzanti chimici o altri additivi detti appunto vini organici.

### **Ossidazione**

Insieme di reazioni chimiche che possono verificarsi quando il vino è esposto a un agente ossidante, in genere l'aria. Questa può essere più o meno rapida, ad esempio in un barile pieno è lenta in una bottiglia aperta ed esposta all'aria è veloce.

### **Ossigenazione**

Ossigenazione è il processo che permette al vino di "respirare", esponendolo all'aria prima che voi lo beviate. Come regola generale, solo i vini bianchi e rossi di alta qualità migliorano con l'ossigenazione. Dal momento che i vini più vecchi (20 anni e più) hanno ormai ammorbidito i loro tannini attraverso l'invecchiamento in bottiglia, essi normalmente necessitano un'ossigenazione molto piccola. Solo stappare e lasciare la bottiglia aperta non serve allo scopo, poiché il vino non riceve abbastanza aria per respirare pienamente. Dovete dunque versare il vino in un decanter.

### **Passito**

Si dice di vino le cui uve vengono lasciate ad appassire al sole sopra graticci (come la Malvasia o lo Zibibbo) oppure su telai in particolari fruttai che di solito stanno nei solai (Amarone e Sforzato della Valtellina).

### **Pétillant**

In francese viene utilizzato per descrivere un vino semi spumante. In degustazione viene utilizzato per descrivere un vino senza la minima presenza di bollicine.

### **PH**

Acronimo per potenziale di idrogeno. Questa è la misura dell'intensità acida di un vino. La scala del pH va da 0 a 14, con il 7 che viene considerato neutro (né acido, né alcalino).

### **Pietra focaia**

L'odore della pietra focaia, un'aroma acre che si presenta nei vini bianchi secchi fatti con uve coltivate in regioni fredde con un suolo ricco di calcare. I vini che odorano di pietra focaia spesso hanno anche un gusto minerale.

### **Porto o Port**

Sono i termini usati per indicare il vino fortificato che viene da Oporto in Portogallo. Solo i vini fortificati di Oporto possono usare ufficialmente questi nomi. Il Porto è fatto arrestando la fermentazione del vino (fatto con fino a 80 differenti vitigni) quando c'è ancora un alto livello di residuo zuccherino, aggiungendo acquavite di vino neutra (fortificazione), che aumenta il livello alcolico sopra 18% e quindi uccide i lieviti necessari per la fermentazione. Il Porto che ne risulta viene quindi invecchiato fino a due anni prima di essere messo in bottiglia, dove può continuare ad invecchiare per decenni. Ci sono sette tipi principali di Porto: ruby, tawny, vintage, colheita, crusted, late-bottled vintage e white (bianco).

### **Premier cru**

È il più alto dei 5 ordini della classificazione delle più importanti cantine del Bordeaux. I cinque châteaux premier cru sono superiori ai 14 second cru e così via.

### **Remuage**

Quando un vino spumante viene fatto col metodo champenois, esso deve restare sulle fecce per almeno 18 mesi (e normalmente ancora più a lungo) per permettergli di sviluppare sapori più complessi. Circa tre mesi prima che il vino sia sboccato, ogni bottiglia deve essere girata e inclinata verso il basso lentamente in modo che il sedimento si raccolga nel collo della bottiglia (il sedimento è così fine che questo è il solo metodo che funziona). Questo processo viene chiamato "remuage" (rimescolamento).

### **Residuo zuccherino**

È la quantità di zucchero naturale che rimane nel vino dopo la fermentazione. Normalmente durante la fermentazione tutto lo zucchero viene consumato dai lieviti e convertito in alcol, ma un

enologo può usare molti metodi per fermare la fermentazione artificialmente, lasciando quindi dello zucchero nel vino.

### **Rimontaggio**

Termine che indica l'operazione con la quale si spinge il cappello nella vasca di fermentazione del mosto di un vino rosso durante la macerazione. La fermentazione di un vino rosso genera una quantità di calore indesiderato. Per raffreddare il processo e per estrarre quanto più tannino e sapore possibile dalle parti solide dell'uva, il cappello (lo strato di bucce, polpa, vinaccioli ed altre parti solide che risalgono naturalmente in cima ad una vasca di fermentazione) deve essere rotto periodicamente. Lo si fa pompando il mosto sopra il cappello oppure spingendo il cappello giù nel mosto.

### **Riserva**

Indica quei vini di qualità superiore il cui invecchiamento non può essere inferiore ad un minimo stabilito. In Italia i vini Riserva passano un tempo aggiuntivo ad invecchiare in cantina ed è richiesto loro di essere almeno di 1%-1,5% più alti in alcol dei vini non-Riserva.

### **Rosato, rosé**

Termine che indica i vini di colore rosa. I veri rosati sono fatti con uve rosse e non mescolando vini bianchi con vini rossi. Il colore rosato (che va dal salmone sbiadito al rosa brillante) deriva dal breve contatto tra il mosto e le bucce che sono state pressate prima della fermentazione. Il contatto delle bucce è lungo abbastanza da dare al vino il desiderato colore rosato, inoltre impedisce al vino di acquistare il corpo più pesante ed il carattere dei tradizionali vini rossi. Come risultato, la maggior parte dei rosati sono di corpo abbastanza leggero, freschi, vivi e fruttati (da servire giovani e freschi).

### **Sboccare**

La sboccatura avviene nella fasi finali del metodo champenois o metodo classico, quando uno spumante è pronto per essere tappato. Durante la rifermentazione la pressione nella bottiglia fa accumulare i sedimenti nel collo della bottiglia stessa. Per rimuovere queste fecce, il collo della bottiglia viene ghiacciato usando una salamoia a bassissima temperatura. Il tappo viene tolto, permettendo alla pressione presente nella bottiglia di espellere il blocchetto di ghiaccio e sedimenti che si è formato nel collo della bottiglia. Lo spumante viene quindi colmato col dosaggio, tappato nuovamente, ingabbiato e stoccato. Tutte queste fasi vengono effettuate molto velocemente e con efficienza da una linea automatizzata di imbottigliamento.

### **Sherry**

È un vino fortificato della regione spagnola di Jerez. Al contrario del Porto, lo Sherry viene fortificato alla fine della fermentazione, che non viene quindi interrotta.

### **Solera**

È il tradizionale metodo spagnolo di tagliare i vini fortificati con l'intento di diminuire le differenze tra annate diverse e migliorare la qualità del vino nel suo insieme. Le botti di vino più vecchio vengono colmate con un vino leggermente più giovane, che rinfresca il vino più vecchio, mentre questo aggiunge carattere, corpo e profondità al più giovane. Questo laborioso metodo è molto famoso ed usato nella regione di Jerez per la produzione dello Sherry, ma è praticato anche in altre regioni.

### **Solfiti**

Termine che comprende biossido libero di zolfo, ione solforoso, acido solforico ed altri complessi solforici. I solfiti sono misurati in parti per milione o "ppm". Pochissimi vini hanno solfiti sotto 10 ppm ed oggi pochi hanno sopra 60 ppm. Per una spiegazione di come i solfiti sono in relazione col vino, vedi Zolfo.

### **Spätlese**

Letteralmente significa "vendemmia tardiva". È uno dei titoli di Prädikat per il grado contenuto zuccherino delle uve mature raccolte in condizioni di vendemmia tardiva.

### **Speziato**

Un vino speziato è esattamente ciò che ci si aspetta da questa definizione: un vino che ha aroma, bouquet o gusto di spezie. Il tipo di spezie che il vino comunemente imita comprende cannella, menta, pepe, chiodi di garofano e noce moscata.

### **Struttura**

Dire che un vino ha struttura significa indicare che esso è ben strutturato: di corpo pieno, ben equilibrato, caloroso e piacevole. Il termine è usualmente impiegato per i grandi vini rossi.

### **Supertuscans**

Vini rossi da Tavola toscani, inizialmente creati dall'enologo Giacomo Tachis, (vedi Tignanello) a base soprattutto di vitigni internazionali o in uvaggi con il Sangiovese affinati in barrique.

### **Sur lie**

Espressione francese che significa "sulle fecce". Un vino può invecchiare con le fecce per parecchi mesi prima di essere imbottigliato direttamente dalla vasca di fermentazione o dalla botte, evitando il processo di travaso e di filtraggio. Questo viene fatto per aggiungere complessità e sapore al vino.

### **Tannico**

Tannico è un termine usato per descrivere vini, normalmente rossi, che hanno un alto contenuto di tannini.

### **Tannino**

Sostanza presente nei mosti e nei vini, particolarmente importanti per il fissaggio del colore e per l'invecchiamento. Viene dai vinaccioli, dai raspi e dalle bucce, così come dal legno delle

botti usate per la maturazione (più nuove sono le botti, più grande sarà il grado di tannino conferito al vino). Se presente in quantità eccessive, dà al vino un sapore astringente.

### **TCA**

È il più comune composto associato con i vini che sanno di tappo. Il nome tecnico di TCA è "2,4,6 tricloroanisolo".

### **Terroir**

Parola francese che comprende tutte le varie ed uniche combinazioni di geografia, clima, viticoltura e umana esperienza che influiscono sulle uve coltivate in ogni particolare area vinicola (sia un singolo vigneto o un'intera regione), compresi suolo, pioggia, sole, vento, pendenza, irrigazione e drenaggio.

### **Tipicità**

Parte del giudizio su di un vino consiste nel determinare se profuma ed ha sapore come dovrebbe per quel tipo di vitigno impiegato o per la sua zona d'origine. Per esempio, un Merlot tipicamente dovrebbe offrire sapori fruttati ricchi e lussureggianti; se non lo fa questo è un punto contro di lui, poiché non mostra la corretta "tipicità" o le caratteristiche standard di un classico Merlot.

### **Torbido**

Un vino è considerato torbido se c'è abbastanza sedimento che galleggia al suo interno da pregiudicarne in misura considerevole la limpidezza. Nei vini vecchi, una certa mancanza di limpidezza è prevedibile, ma nei vini giovani è un cattivo segno che indica che il vino può essere rovinato o mal fatto.

### **Vendemmia**

La vendemmia è il periodo di tempo nel quale vengono raccolte le uve destinate a diventare vino. Non solo occorre che le uve siano fisiologicamente mature, ma il vignaiolo deve anche considerare la minaccia di possibili cattive condizioni del tempo, la logistica tra la vigna e la cantina (incluse, in mezzo a molte altre variabili, la disponibilità di braccia da lavoro e l'equipaggiamento della cantina), la temperatura delle uve durante la raccolta ed il trasporto alla cantina ed il metodo di raccolta delle uve (a mano o a macchina).

### **Vino barricato**

Semplicemente è un vino che è stato invecchiato in una barrique di rovere dopo essere passato attraverso il processo di fermentazione. Spesso il termine "passato in barrique" appare sulla retroetichetta dei vini di qualità ed indica con buona probabilità che il vino ha preso alcuni aromi caratteristici della barrique come la vaniglia, il burro e così via. L'invecchiamento in barrique dà inoltre al vino un colore più intenso ed ammorbidisce i suoi tannini mentre l'ossigeno penetra lentamente attraverso i pori del legno.

### **Vino da dessert**

È un'ampia categoria di vino abitualmente dolce. Porto, Sherry, Sauternes e Madeira sono tutti considerati vini da dessert. In realtà il termine è abbastanza fuorviante, perché non tutti i vini da dessert hanno un gusto dolce o hanno intenzione di seguire il loro piatto d'ordinanza (per esempio, basti pensare alla sublime combinazione del foie gras, un antipasto, con il Sauternes, tradizionalmente considerato un vino da dessert).

### **Vino fortificato**

Un vino è considerato fortificato se vi è stato aggiunto dell'alcol. Un vino non fortificato ha circa da 11% a 14% gradi alcolici e l'aggiunta di brandy o di alcol naturale fa innalzare il livello da 15% a 21%. L'alcol viene aggiunto per molte ragioni:

- 1) per fermare il processo di fermentazione, quindi aumentando il contenuto zuccherino;
- 2) per stabilizzare il vino, rendendolo assai meno esposto al rischio di rovinarsi, anche quando rimane stappato;
- 3) per dargli un po' di vigore. I vini fortificati più popolari (conosciuti anche come vini da dessert o vini liquorosi) sono il Porto, il Madeira e lo Sherry.

### **Vino organico**

Come molti altri cibi e bevande, un numero crescente di cosiddetti vini organici sta entrando sul mercato. I vini organici sono fermentati da uve coltivate senza l'uso di fertilizzanti chimici, pesticidi o erbicidi. Tuttavia, come tutti i vini, i vini organici contengono ancora solfiti, dal momento che una piccola quantità di essi viene naturalmente prodotta durante il processo di fermentazione.

### **Vitigni classici**

Il termine comprende 9 vitigni considerati classici per la loro alta qualità e per la loro capacità di essere coltivati nelle più varie condizioni geografiche e climatiche, mantenendo un loro carattere varietale sempre identificabile ed una qualità significativa. I bianchi classici sono lo Chardonnay, lo Chenin Blanc, il Riesling, il Sauvignon Blanc ed il Semillon, mentre i rossi sono il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Syrah ed il Pinot Noir.

### **Vitigno**

È una particolare varietà di vite, generalmente utilizzata per la produzione di vino

