



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.

Come si legge:  Rossi  Bianchi

SALUTE!

TEMPERATURE DI SERVIZIO:

Rossi 16° - Bianchi 13°

LA NOSTRA MESCITA

Bolle

NOME

ANNATA

€

Bianchi

NOME

ANNATA

€

Orange

NOME

ANNATA

€

Rosati

NOME

ANNATA

€

Rossi

NOME

ANNATA

€

Vini Dolci

NOME

ANNATA

€

CHAMPAGNE

Brut Rosé de Saignée | S.A.

FLEURY | *Pinot Noir* | Côte des Bar

110,00€

Extra Brut Cepages Blanc |

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

160,00€

Brut Bel Instant | S.A.

BELIN | *Pinot Meunier* | Vallée de la Marne

70,00€

Nature Brut Zero | S.A.

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

120,00€

Blanc de Blancs |

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

120,00€

LE BOLLE

Atmosphère | Cremant de la Loire | S.A.

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

45,00€

Cremant de Bourgogne | S.A.

DOMAINE PERRAUD | *Chardonnay* | Bourgogne

50,00€

Franciacorta Brut | S.A.

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

45,00€

Franciacorta Rosè Brut | S.A.

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

48,00€

Trento DOC Nature

TONINI | *Chardonnay*, *Pinot bianco* | Trento

56,00€

Alpone | Durello Brut VSQ

GIANNI TESSARI | *Durello*, *Garganega* | Veneto

25,00€

Prosecco DOC Brut | S.A.

BELE CASEL | *Glera* | Veneto

25,00€

ORANGE

Beatnick Macerazione 10gg NICCOLÒ LARRI <i>Trebbiano</i> Toscana	30,00€
Tigre Macerazione 11 mesi NICCOLÒ LARI <i>Trebbiano</i> Toscana	33,00€
Malvasia Istriana Macerazione 60/90gg DAMIJAN PODVERŠIČ <i>Malvasia</i> Friuli - Gorizia	55,00€
Malvasia Vinogradi Macerazione 1/2gg MARKO FON <i>Malvasia</i> Slovenia - Carso	45,00€
Ansonica Macerazione 24 ore CATALDO CALABRETTA <i>100% Ansonica</i> Calabria	25,00€
Don Chisciotte Macerazione 10-15 giorni PIERLUIGI ZAMPAGLIONE <i>Fiano IGT</i> Campania	35,00€

I ROSATI

Palette Rosé CHATEAU SIMONE <i>Grenache, Mourvedre, Cinsault</i> Provenza	85,00€
Cerasuolo D'Abruzzo "Rosa-ae" TORRE DEI BEATI <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> Abruzzo	25,00€
Ganzo PODERE MONTALE <i>Sangiovese</i> Toscana	25,00€
Etna Rosato Alnus I CUSTODI DELL' ETNA <i>Nerello cappuccio e nerello mascalese</i> Sicilia	39,00€
Lady Marmalade SASSOTONDO <i>Ciliegiolo</i> Toscana	30,00€

I BIANCHI

Derthona |

WALTER MASSA | *Timorasso* | Piemonte

41,00€

Roero |

DEMARIE | *Arneis* | Piemonte

25,00€

Chicca |

PANTALEONE | *Passerina* | Marche

23,00€

Marittimo |

ANTONIO CAMILLO | *Vermentino IGT* | Toscana

24,00€

Selvabianca |

IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA | *Vernaccia di San Gimignano DOCG* | Toscana

29,00€

I Maremmani |

PODERE MONTALE | *Chardonnay* | Toscana

24,00€

Fuggi Fuggi |

MARIOTTINI | *Greco e Fiano* | Toscana

30,00€

Vermentino di Bolgheri |

POGGIO DEI TRAMONTI | *Vermentino* | Toscana

28,00€

Poggio della Costa |

SERGIO MOTTURA | *Grechetto* | Lazio

33,00€

Sabbia Vulcanica |

AGNANUM | *Falanghina* | Campania

26,00€

Furore Bianco |

MARISA CUOMO | *Falanghina, Biancolella* | Campania

42,00€

Fior d'uva |

MARISA CUOMO | *Fenile, Ripoli, Ginestra* | Campania

100,00€

Pinot Grigio |

KOBLER | *Pinot Grigio* | Alto Adige

35,00€

Moscato Giallo |

VALLAROM | *Moscato Giallo* | Trento

28,00€

Etna Bianco Aedes |

I CUSTODI DELL' ETNA | *Carricante* | Sicilia

36,00€

Rebula |

PRINCIC | *Ribolla Gialla* | Slovenia

26,00€

Sauvignon |

PRINCIC | *Sauvignon* | Slovenia

26,00€

I ROSSI

La Sagesse GRAMENON <i>Grenache</i> Côte Du Rhone	55,00€
Cornas DOMAINE A. CLAPE <i>Syrah</i> Côte Du Rhone	115,00€
Chianti Classico ISOLE OLENA <i>Sangiovese, Canaiolo, Syrah</i> Toscana	36,00€
Imprevisto NICCOLÒ LARI <i>Sangiovese</i> Toscana	25,00€
Lulio TRICERCHI <i>Sangiovese</i> Montalcino - Toscana	22,00€
Bolgheri Rosso Orio PODERE IL CASTELLACCIO <i>Cabernet Franc, Merlot, Syrah</i> Toscana	40,00€
Bolgheri Rosso DOC Rebuco POGGIO DEI TRAMONTI <i>Merlot, Sangiovese e Cabernet Franc</i> Toscana	36,00€
Furfantin MARIOTTINI <i>Foglia Tonda</i> Toscana	38,00€
Strada 69 MARIOTTINI <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> Toscana	27,00€
Menadito MARIOTTINI <i>Sangiovese e Canaiolo</i> Toscana	25,00€
Mediterraneo IGT ANTONIO CAMILLO <i>Ciliegiolo, Grenache, Carignano</i> Toscana	24,00€
Non Gettare la Plastica in Mare CARAVANSERRAGLIO <i>Syrah</i> Toscana	36,00€
Etna Rosso Pistus I CUSTODI DELL' ETNA <i>Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese</i> Sicilia	36,00€
Schiava MERAN <i>Schiava</i> Alto Adige	26,00€
Foliage PEZZALUNGA <i>Merlot</i> Veneto	35,00€
Montepulciano d'Abruzzo TORRE DEI BEATI <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> Abruzzo	25,00€
Sangiovese di Romagna NOELIA RICCI <i>Sangiovese</i> Emilia-Romagna	25,00€

PINOT NOIR



Re Nero |

PEZZALUNGA | Veneto

38,00€



Marsannay Rouge |

SYLVAIN PATAILLE | Bourgogne - Marsannay

67,00€



Clos Vougeot |

JACQUES PRIEUR | *Pinot Noir* | Bourgogne - Mersault

270,00€

SANGIOVESE



Cepparello |

ISOLE E OLENA | Toscana - Barberino Val d'Elsa

100,00€



Chianti Classico DOCG |

FATTORIA DI LORNANO | Toscana - Chianti

29,00€



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

55,00€

CABERNET FRANC



L'Franc |

PROPRIETÀ SPERINO | Piemonte - Lessona

180,00€



Corbezzo |

POGGIO DEI TRAMONTI | Bolgheri

40,00€



Paleo |

LE MACCHIOLE | Toscana - Bolgheri

170,00€



Cabernet Franc |

LE P'TIT DOMAINE | Loira - Saumur Champigny

65,00€

NEBBIOLO



Langhe Nebbiolo |

FIGLI LUIGI ODDERO | *la Morra* | Piemonte

41,00€



Barolo |

CERETTO | *Brunate* | Piemonte - Langhe

140,00€



Sumié |

MURAJE | Piemonte - Carema

100,00€



Gattinara |

TRAVAGLINI | *Trevigne* | Piemonte - Gattinara

72,00€



Sassella |

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

65,00€



Barbaresco |

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

110,00€



Nebbiolo d'Alba DOC |

DEMARIE | Piemonte

33,00€

CHARDONNAY



Chassagne - Montrachet |

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

120,00€



Chardonnay |

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

90,00€

RIESLING



Spätlese Trocken Alte Reben |

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

38,00€



Riesling |

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

65,00€



Riesling |

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

55,00€

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.

Affinamento

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

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.

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).

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.

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).

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 mantiene 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 Chavaler).

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.

Gusto di tappo

Un vino che sa di tappo trasmette un odore ed un sapore, secco, ammuffito e cattivo. Circa 3 bottiglie su 100 sanno 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.

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 ammucchiati 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.

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).

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.

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.

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).

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).

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.

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.

Tannino

Sostanza presenti 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.

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.

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