

## Estratto dal libro “*de vino veritas... La mia ‘verità’ sul vino*” di Sergio De Angelis

Copyright 2016 © Sergio De Angelis - Proprietà letteraria riservata

### PILLOLE ENOLOGICHE

Dal *Piccolo vocabolario enologico*\*

**ABBOCCATO:** vino che presenta una piccola quantità di zucchero indecomposto, avvertibile alla degustazione.

**ACERBO O ASPRO:** vino che presenta una acidità allegante come di frutta acerba.

**AMABILE:** prodotto che presenta una quantità di zucchero indecomposto (g/l 12-45 per i vini tranquilli), nettamente avvertibile nel corso della degustazione.

**ARANCIATO:** colore mattone o giallo aranciato dei vini vecchi o molto vecchi.

**BOUQUET:** termine francese che in italiano corrisponde a *mazzo di fiori*. È il complesso delle sensazioni odorose che manifesta un vino.

**CALDO:** vino ad alta gradazione alcolica che provoca una sensazione termica sulle mucose orali e nello stomaco.

**CHARMAT (metodo):** sistema di spumantizzazione mediante rifermentazione in appositi recipienti speciali chiamati autoclavi.

**CHAMPENOISE (metodo):** sistema di spumantizzazione mediante rifermentazione in bottiglia. Termine esclusivo dello champagne, vino prodotto nella omonima regione francese. In Italia il medesimo sistema è denominato *metodo classico*.

**CLASSICO (metodo):** sistema di spumantizzazione mediante rifermentazione in bottiglia. In Francia, nella Regione della Champagne, il sistema prende il nome di *champenoise*.

**CORPO (di corpo):** vino con stoffa, consistenza. All’assaggio si percepisce un senso di pienezza per il contenuto di sostanze estrattive.

**EBULLIOMETRO (di Malligand):** apparecchio obsoleto, ma ancora oggi commercializzato e usato per la determinazione approssimativa del grado alcolico del vino, attraverso una prima fase di definizione del punto di ebollizione dell’acqua (fase della messa a *zero* dello strumento) e una seconda fase di verifica vera e propria sul vino.

Lo strumento si basa sul principio della diversa temperatura di ebollizione dell’acqua (100° C) e dell’alcol (78,34° C). Vedi allegato: disegno di un ebulliometro “esplosivo”.

**EQUILIBRATO:** vino con tutti gli elementi costitutivi ben armonizzati sia nell’odorato sia nel gusto.

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** è il processo di trasformazione degli zuccheri del mosto in alcol, in anidride carbonica e in minori altre sostanze. È chiamata *alcolica* perché l'alcol ne è il principale prodotto. Il gorgoglio che si avverte durante la fermentazione è dovuto alle bolle di anidride carbonica che si liberano dal liquido.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** la percentuale espressa in ml di alcol etilico in 100 ml di vino.

**ORGANOLETTICO (esame):** indagine svolta con la vista, l'olfatto, il gusto e il tatto allo scopo di individuare pregi e difetti del vino in esame.

**TANNICO:** vino astringente (allappante) ricco di tannino, ovvero di composti fenoli.

**TRANQUILLO:** vino fermo, che non ha effervescenza.

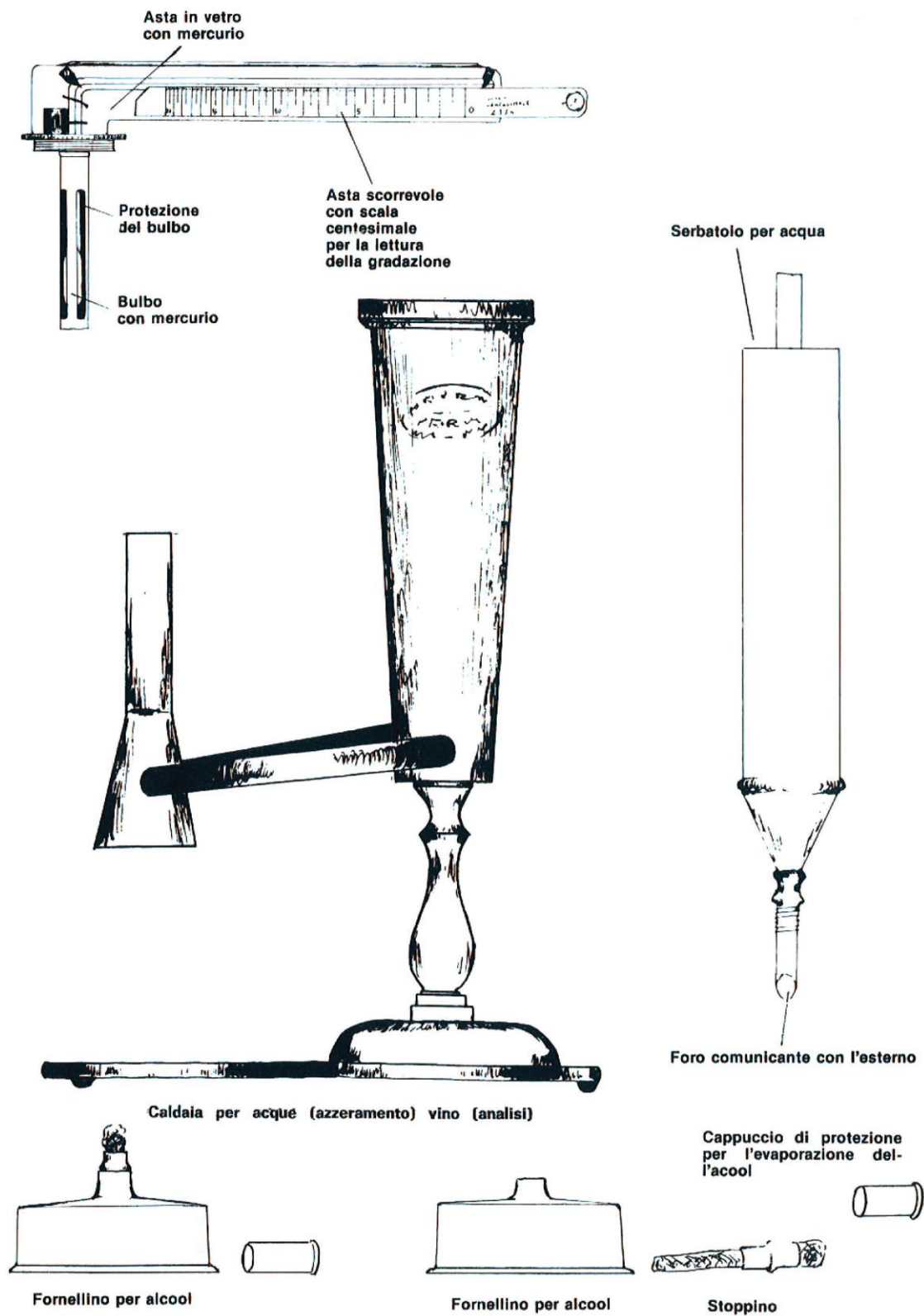
\*Fonte: *Enoclub Castelli Strade e Vini, Enopanorama S.r.l., S.E.A. s.a.s.*  
Rielaborazione: Sergio De Angelis

---



Foto di Sergio De Angelis - *Vivavoce* n. 80/2009, p. 28-29

# EBULLIOMETRO<sup>1</sup>



<sup>1</sup> De Angelis G., De Angelis S., *Crea il tuo vino*, Enohobby editrice, Roma, 1980, p.133.


\*Estratto dal libro **de vino veritas... La mia "verità" sul vino**  
di Sergio De Angelis  
Autopubblicato, Ariccia (Roma), 2016, rif. p. 185-196 e p. 201.  
Copyright 2016 © Sergio De Angelis - Proprietà letteraria riservata  
\*Rif. Bibliografia p. 207 (vedi Pubblicazione integrale)

Il libro è reperibile con il sistema del **prestito interbibliotecario**.

**OPAC SBN - Istituto Centrale per il Catalogo** - <https://opac.sbn.it/opacsbn/opac/iccu/free.jsp>

Nella finestra "CERCA" digitare "**de vino veritas... La mia verità sul vino**", o "**De Angelis, Sergio**" per trovare l'elenco delle pubblicazioni dell'Autore e delle biblioteche che aderiscono al sistema del prestito.

Per approfondire: <https://www.iccu.sbn.it/it/ILL-SBN/>



*Sergio De Angelis*  
**de vino veritas... La mia "verità" sul vino**  
riflessioni enologiche

"**de vino veritas... La mia 'verità' sul vino**" è un testo originale per l'inedito insieme degli argomenti che offrono una visione attuale sul grande mondo del vino e su un'area di produzione che merita maggiori successi: flash su luoghi, aziende, consorzi di tutela e promozione, vini. È una biografia del settore vitivinicolo del comprensorio dei Castelli Romani, ma anche un approccio pedagogico per lo studente e per il neofita che vuole conoscere con "gusto".  
L'autore affronta i problemi del territorio inserendoli nel contesto della viticoltura e dell'enologia nazionale: vini, cantine, cibi, degustazioni e cultura.

**Sergio De Angelis** è nato e vive a Grottaferrata (Roma), nel cuore dei Castelli Romani. Enologo, Assaggiatore Vini, Assaggiatore Oli d'Oliva Vergini e Assaggiatore di Formaggi, è laureato con lode in Scienze Pedagogiche.

**Autopubblicato: settembre 2016**  
**Pagine: 207**

In copertina: *Grappoli d'uva*, pittura su porcellana di Carmen Loverso, 2009