

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 (seconda parte)

Dal Piccolo vocabolario enologico*

ASTRINGENTE: vino con sapore ruvido e aspro caratterizzato da un eccesso di tannino.

BOTRYTIS CINEREA: è una muffa (marciume grigio o muffa grigia) che attacca gli acini prossimi alla maturazione. È favorita da un alto grado di umidità atmosferica. Danneggia la buccia e ossida il mosto.

BOTRYTIS NOBILE: forma della Botrytis cinerea (**marciume nobile**) che non completa lo sviluppo dei miceli per condizioni ambientali sfavorevoli (ridotta umidità, clima caldo e secco). Nell'acino avviene una perdita di acqua con conseguente concentrazione degli zuccheri.

D.O.P.: Denominazione di Origine Protetta (produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto devono aver luogo, tutte, in una determinata area geografica).

I.G.P.: Indicazione Geografica Protetta (almeno una fase del processo produttivo deve aver luogo in una determinata area).

LIEVITI O FERMENTI: i principali agenti della fermentazione. Sono funghi microscopici, unicellulari, costituiti da diverse forme: ovoidale, rotondeggiante, ellittica, allungata, cilindrica.

LIEVITI SELEZIONATI: famiglie e generi di fermenti con particolari caratteristiche e attitudini. Hanno elevata resa in alcol, bassa produzione di acidi volatili, migliore e maggiore resistenza a quantità alte di zuccheri, di alcol e alle alte o basse temperature.

LIQUOROSO: vino base addizionato di alcol e concentrato.

MADERIZZATO: vino che a seguito di alcuni processi ossidativi presenta sapore ed odore simili a quelli dei vini Madera e Marsala.

PASSITO: vino che deriva da uva passita.

PIGIATURA: schiacciamento degli acini per causare la fuoriuscita del mosto. Lo schiacciamento può essere eseguito con le mani, oppure con i piedi, o con particolari macchine azionate a mano o a motore. Le macchine si distinguono in pigiatrici (schiacciano solo gli acini) e in pigiadiraspatrici (separano anche i raspi dalle bucce e dal mosto).

TASTEVIN: termine francese *-tazza da vino-* che si riferisce allo strumento che era usato dagli esperti per la degustazione dei vini. Il tastevin classico è d'argento a forma di bassa tazza svasata con *scanalature* e *perlature* interne.

TRAVASO: separazione del vino dai sedimenti e dalle sostanze fecciose. Man mano che la fermentazione alcolica rallenta, si raccoglie sul fondo del recipiente il deposito feccioso.

Esso è costituito da: frammenti di bucce e di raspi; vinaccioli; mucillagini e gomme; fermenti e batteri vivi e morti; muffe; cristalli di tartrati e di bitartrati; sostanze coloranti insolubili. Il prolungarsi del contatto del deposito feccioso con il vino costituisce un pericolo di alterazione del sapore, dell'odore e della sanità del prodotto stesso ed ecco motivata la necessità del travaso.

VINACCIA: le parti solide dell'uva (bucce, raspi, vinaccioli).

VINIFICAZIONE: trasformazione dell'uva in vino.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: fermentazione del mosto di uve bianche o di uve rosse senza la presenza delle vinacce.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: fermentazione del mosto di uve bianche o di uve rosse con macerazione delle vinacce.

*Fonte: *Enoclub Castelli Strade e Vini, Enopanorama S.r.l., S.E.A. s.a.s.*

Rielaborazione: Sergio De Angelis

*Estratto dal libro **de vino veritas... La mia "verità" sul vino**

di Sergio De Angelis

Autopubblicato, Ariccia (Roma), 2016, rif. p. 185-196.

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/>



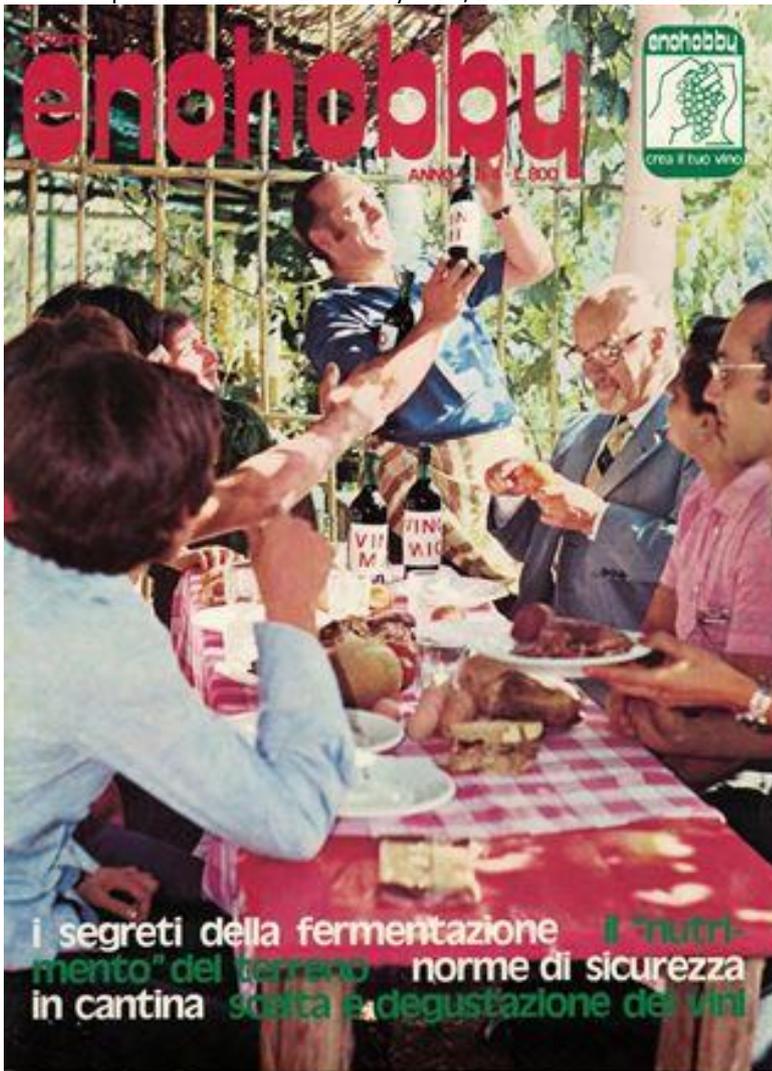
Sergio De Angelis
de vino veritas... La mia "verità" sul vino
riflessioni enologiche

"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



"Enohobbysti" - Altri tempi! Da destra a sinistra: la prima persona è Sergio De Angelis; la terza, con occhiali e barbetta, è il Prof. Giovanni De Angelis (ottobre 1974).

IL VINO È CULTURA

Sapere Gustare Abbinare

Sono convinto che, *per aumentare e migliorare i consumi, sia necessaria anche una crescita culturale del consumatore che può verificarsi non solo grazie alla conoscenza tecnica, ma anche attraverso una pedagogia del giusto approccio alla bevanda alcolica o all'alimento liquido, termine con il quale oggi è definito il vino da molti illustri dietologi.* © RIPRODUZIONE RISERVATA

Ringrazio il Dott. Angelo Neri, Presidente ARCA e carissimo amico, perché senza alcuna esitazione ha pubblicato sul sito dell'Associazione ogni mio scritto, e i cultori della vite e del vino di ARCA-ENOLOGIA dell'attenzione che hanno manifestato nei miei riguardi in questo lungo periodo di lockdown.

Auguro a tutti una felice estate.

A presto!

Sergio De Angelis