

## Le parole del vino con la R e la S

Autore: [wpv-post-coauthors]



### LETTERA "R"

**Rancido:** si dice di un vino alterato da batteri che lo rendono disgustoso.

**Rasposo:** si dice di un vino che presenta asprezza accompagnata da sensazione amara. Quasi sempre per un eccessivo contatto con il raspo.

**Ricco:** si dice di un vino dotato in alcol e/o colore e/o struttura.

**Ridotto:** è la sensazione che si può percepire quando il vino è stato privato per lungo tempo dell'ossigeno. Se il vino è di qualità riuscirà ad affrancarsi da tale odore.

**Robusto:** si dice di un vino la cui struttura è particolarmente consistente.

**Rotondo:** si dice di un vino allo stesso tempo pieno e morbido.

**Rustico:** si dice di un vino non raffinato, ma non per questo grezzo o grossolano.

**Ruvido:** si dice di un vino che “gratta” sulla lingua per la presenza ad esempio di tannini non maturi o non ancora smussati dal tempo.



### LETTERA "S"

**Salato:** si dice di un vino che durante la degustazione rivela una sensazione più che sapida, salata. Tipico è il caso di vini ottenuti da uve provenienti da vigneti ubicati vicino il mare.

**Scorrevole:** si dice di un vino che in bocca non preme sulla lingua o altre parti sensibili della cavità orale.

**Secco:** si dice di un vino completamente fermentato e quindi privo di zuccheri residui o le cui tracce sono insignificanti.

**Serbevole:** si dice di un vino che si conserva nel tempo.

**Setoso:** si dice di un vino che ricorda, quando messo nella cavità orale, la morbidezza della seta.

**Snervato:** si dice di un vino privo di nerbo, fiacco, debole.

**Sottile:** si dice di un vino stretto in bocca. Non è necessariamente connotazione negativa.

**Speziato:** quando il vino ricorda le spezie.

**Spigoloso:** si dice di un vino in cui vi è una netta mancanza di morbidezza.

**Squilibrato:** tenendo sempre presente la tipologia di vino che si sta degustando, poiché non tutti i vini hanno nell'equilibrio la loro peculiarità, è squilibrato il vino in cui vi è una netta predominanza della parte morbida (alcol, glicerina, zuccheri, proteine...) su quella dura (acidi, sali, tannini) e viceversa.

**Stanco:** si dice di un vino le cui caratteristiche organolettiche rivelano un cedimento. Accade alle volte per errori di cantina.

**Strutturato:** si dice di un vino in cui le diverse sostanze che lo compongono danno, in bocca, una sensazione di "peso" senza eccesso e gradevole. La sensazione di corpo del vino è registrata dalle papille filiformi posizionate nell'area mediana della lingua.

**Stucchevole:** si dice di un vino eccessivamente dolce. Viene a mancare l'azione equilibrante di acidi e/o tannini.

**Superiore:** termine che indica un vino con un determinato tenore alcolico minimo stabilito dalla legge.

**Svanito:** si dice di un vino che ha perso aroma e profumo.