

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.