

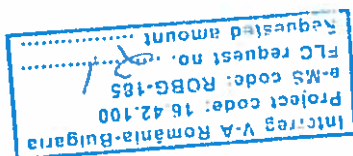
SC ROMDECA SRL

Dictionar de termeni pentru somelierii

Document elaborat în cadrul proiectului "SommiLabour", cod proiect
16.4.2.100, ROBG 185", proiect finanțat din Fondul European de
Dezvoltare Regională prin Programul INTERREG V-A România-Bulgaria

Colectivul editorial:
Prof. univ. dr. Aurel POPA
Prof univ. dr. Nicolae GIUGEA
Conf. univ dr. Felicia TUTULESCU
Dr., Oenolog Maria GHEORGHE
Oenolog Dimitar SIMEONOV

August 2018



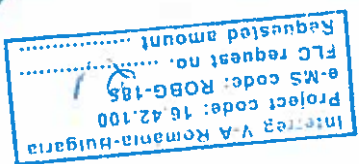
Argument

Acest dicționar a fost gândit ca un instrument util celor care își desfășoară activitatea în industria de ospitalitate și au legătură cu vinurile – somelierii, angajații la crame, ghizi de vinuri, reprezentanții ai agențiilor de turism care au în portofoliu vizite la crame, etc. Dicționarul cuprinde atât termeni, cât și expresii caracteristice domeniului viti-vinicol. Pentru a fi ușor de folosit, termenii au fost structurați pe 12 secțiuni, de la acronime la soiuri de struguri și tipuri de vinuri. În cadrul fiecărei secțiuni, termenii au fost ierarhizați în ordine alfabetică. Secțiunile au fost stabilite astfel încât termenii și expresiile să fie ușor de identificat.

Domeniul viti-vinicol este unul extrem de vast, iar terminologia sa nu este, din păcate, bine structurată. Lipsesc studiile de specialitate care să definească o astfel de terminologie. De aceea, pentru definirea expresiilor și termenilor s-au folosit cele mai diverse surse (sunt indicate în bibliografie) – de la tratate de specialitate, la site-uri de profil.

Fiecare termen (expresie) a fost explicat în mod cât mai clar, pentru a indica sensurile exacte. După cum se știe, o terminologie reprezintă „un ansamblu de termeni sau cuvinte specializate care se caracterizează prin lipsă de ambiguitate”. Aceasta este, de altfel, principala diferență dintre cuvintele din vocabularul de bază ale unei limbi și cuvintele ce definesc o terminologie – lipsa de ambiguitate. Ramura viti-vinicolă necesită utilizarea unui lexic foarte bogat în cadrul terminologiei soiurilor de viță-de-vie și vinuri, ale cărui elemente nu au doar un rol de a numi elementele respective, ci includ și o amplă informație despre soiurile denumite. De aceea am stabilit cele două secțiuni – soiuri de struguri și tipuri de vin.

Una dintre dificultățile majore la redactarea acestui dicționar am întâmpinat-o în definirea termenilor de descriere a vinurilor. În lipsa unor studii de specialitate am apelat la experiența degustătorilor a membrilor echipei, precum și la materialul existent în portofoliul echipei. Rezultatul final este un dicționar care se poate constitui într-un reper nu doar pentru angajații din industria de ospitalitate, ci pentru toți cei care doresc să se familiarizeze cu acest domeniu viti-vinicol.



CUPRINS

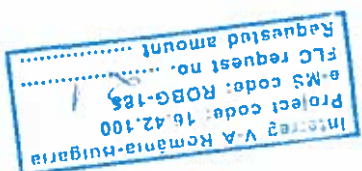
1.	Acronime.....	3
2.	Definiții ale produselor vinificate.....	4
3.	Definiții ale băuturilor aromatizate pe bază de vin	8
5.	Definiții ale produselor distilate.....	9
6.	Științe din domeniul viti-vinicol	10
8.	Procese, fenomene și compuși ce intervin în producerea vinului.....	11
10.	Areale și zone geografice	16
13.	Utilaje folosite în vinificație	17
15.	Termeni folosiți pentru descrierea vinurilor.....	18
10.	Defecte și boli ale vinurilor	19
11.	Soluri de struguri.....	21
12.	Tipuri de vinuri	27
13.	Bibliografie	32

Intereg V-A Romania-Hungaria
Project code: 16.42.100
e-MS code: ROBG-185
FLC request no.
Requested amount



1. Acronime

ADAR - Asociația Degustătorilor Autorizați din România
AOC – Vin de origine controlată produs în Franța
APEV - Asociația Producătorilor și Exportatorilor de Vinuri
BAIW – Asociația Producătorilor Independenți de Vinuri din Bulgaria (Bulgarian Association of Independent Winegrowers)
DO – Vin din Spania de origine controlată (Denominacion de Origen)
DOC - Vin din Italia de origine controlată
DOCa – Vin din Spania de origine controlată superior (Denominacion de Origen Calificada)
DOCC – Vin din România cu denumire de origine controlată
DOC-CIB – Vin din România cu denumire de origine controlată din struguri culeși la înobilarea boabelor.
DOC – CIS– Vin din România cu denumire de origine controlată din struguri culeși la boabelor
DOC-CMD – Vin din România cu denumire de origine controlată din struguri culeși la maturitate deplină;
DOC-CT – Vin din România cu denumire de origine controlată din struguri culeși târziu;
DOCG – Vin italianesc de origine controlată, dar superior DOC-ului (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)
HQBW – Vinuri din Bulgaria de Calitate Înaltă (High Quality Bulgarian Wine)
IG – Indicație Geografică Protejată
IGT – Vin italianesc inferior DOC-ului (Indicazione geografica tipica)
ISCTV - Inspekția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol
NWVC– Camera de Comerț a Bulgariei pentru Vin și Vie(National Wine and Vine Chamber Bulgaria)
OIV - Organizația Internațională a Viei și Vinului
ONDOV - Oficiul Național al Denumirilor de Origine pentru Vinuri
ONVPV – Oficiul Național al Viei și produselor Vitivinicole
QbA – Vin de calitate superioară din Germania (Qualitätswein bestimmter Anbaubetriebe), o treaptă asemănătoare VSIG



QmP – Vin de calitate superioară din Germania (Qualitätswein mit Prädikat), mai bun decât QbA.

R.P.V. - Registrul Plantațiilor Viticole

VDQS – Vin din Franța de o calitate inferioară celui AOC (Vin delimité de qualité supérieur)

VSIG – Vin din Franța fără indicație geografică (Vins sans indication géographique)

2. Definiții ale produselor vinificate

Cuveé - cupaj din vinuri, în general, de calitate superioară.

Molau - vin produs în zonele rurale pe cale artizanală, preponderent din hibrizi. Vin de calitate proastă. Vin cu origine îndoielnică. Vin de buturugă.

Must - lichid dulce care se obține prin presarea strugurilor și are o compoziție chimică și

biologică foarte complexă. Aceasta depinde de soiul de struguri din care s-a obținut, de gradul de maturare a acestora, de condițiile climatice, de condițiile de recoltare, desciorchinare, preparare,

etc.

Pichet - produsul obținut prin epuizarea cu apă a tescovinei proaspete sau fermentate, fără adaos

de zahăr. El poate fi folosit numai pentru industrializare, la producerea alcoolului de origine viticolă sau poate intra în amestecul fermentabil folosit la prepararea oțetului, fiind interzisă comercializarea sa pentru consumul uman.

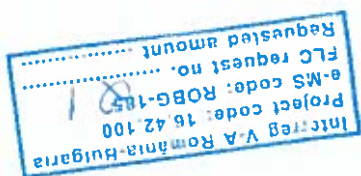
Tulburel - vin aflat în timpul perioadei de fermentație alcoolică, neseperat de drojii și cu o țârie alcoolică de cel puțin 8,5%. El poate fi pus în consum până la sfârșitul anului calendaristic.

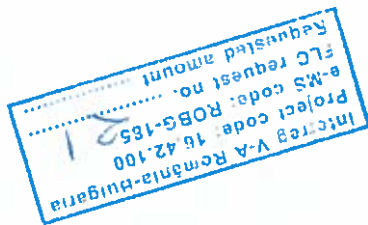
Vin - băutură obținută exclusiv prin fermentare alcoolică, totală sau parțială, a strugurilor proaspeți, presăți sau nu, sau a mustului de struguri.

Vin de consumurent – vin ce se obține din soiuri de struguri de mare productivitate, cultivate în areale viticole specializate sau din soiuri de calitate superioară, în anii nefavorabili.

Vinul varietal - vin fără denumire de origine controlată, fără indicație geografică, care poartă

numele soiului din care este obținut și care definește un produs care respectă următoarele cerințe: provine din struguri recoltați din plantații de viță-de-vie înscrise în Registrul Plantațiilor Viticole





Prosecco – vin italian alb spumant. Spre deosebire de șampanie, care folosește metoda tradițională, iar a două fermentație are loc direct în sticlă, cei mai mulți producători de Prosecco folosesc metoda Charmat, care presupune că cea de-a doua fermentație să aibă loc în cisterne din oțel inoxidabil (este o metodă mai accesibilă ca preț. Producătorii din zonă Conegliano

peretele paharului, fără a avea „spuma” specifică vinurilor spumante.

mai mică decât a unui frizzante. Sunt identificate, de obicei, în urma depunerii de bule pe

Frizzantino - vin cu o efervescență foarte redusă, mai mare decât a unui vin liniștit, dar

Aguja, în Franța sunt Petillant, iar în Germania Perlwein.

Champenoise nu este niciodată folosită pentru vinurile frizante. În Spania, se numesc Vino de Metoda Martinotti duc la obținerea automată a dioxidului de carbon în mod natural. Metoda carbon poate fi obținut în mod natural prin fermentare în mediu etanș sau prin injectare de gaz. decât cele spumante clasice, cu o presiune minimă de 1 bar și maximă de 2,5 bari. Dioxidul de

Frizante - vin din Italia (regiunile Emilia-Romagna și Piemonte) mai puțin acidulat

numără:

timpul fermentării (metoda Charmat sau fermentare în tanc). Printre vinurile spumante se champenoise sau tradițională) sau în cisterne speciale construite pentru a face față presiunii din de carbon exclusive de natură endogenă. Fermentația naturală poate avea loc în sticlă (metoda

Vin spumant - vin obținut prin fermentație naturală ce conține un nivel semnificativ de dioxid

condiții specifice de cultivare a viței de vie și de procesare a vinului, îmbuteliere, etichetare.

din soiuri recomandate pentru potențialul lor de a produce vinuri de calitate, cu respectarea unor

Vin cu denumire de origine controlată (DOC) - vin care se obține în areale viticole delimitate,

produs în aria geografică menționată;

care se obține produsul provenind în proporție de cel puțin 85 %, exclusiv din aria respectivă, este

deține o calitate sau caracteristici specifice care pot fi atribuite zonei respective, struguri din

Vin cu indicație geografică (IG) - vin obținut în conformitate cu o serie de condiții cum ar fi:

delimitate (consacrate), prin tehnologii specifice.

Vin de calitate – vin ce se obține din soiuri productive de calitate superioară în areale viticole pentru acesta, din struguri recoltați în arealele viticole delimitate conform legislației în vigoare.

varietal trebuie să provină în proporție de cel puțin 85% exclusiv din unul dintre soiurile admise

cu denumirea soiului admis pentru a produce vin varietal, strugurii din care este obținut vinul

Valdobbadiene DOCC au voie să utilizeze și metoda tradițională, folosită în regiunea

Champagne din Franța.

Sampanie (vinul de Champagne) - vin spumant produs prin procedee specifice regiunii Champagne din nord-estul Franței. În baza mai multor tratate internaționale și legi naționale, majoritatea țărilor interzic utilizarea termenului "sampanie" pentru vinurile produse în alte regiuni.

Vin spumos – vin cu un conținut de dioxid de carbon de origine total sau parțial exogenă (obținut pe cale artificială, cum sunt sucurile carbogazoase de exemplu)

Vin sec – vin care are un conținut de zahăr rezidual de cel mult 4 g/l.

Vin demisec – vin care are un conținut de zahăr rezidual cuprins între 4 și 12 g/l.

Vin demidulce – vin care are un conținut de zahăr rezidual cuprins între 12 și 50 g/l.

Vin dulce – vin care are un conținut de zahăr rezidual de peste 50 g/l.

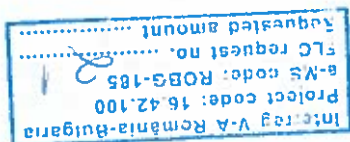
Vin aromatizat – vin obținut din unul sau mai multe produse vinicole, cu sau fără adaos de must concentrat, care a fost supus aromatizării cu ajutorul substanțelor aromatizante naturale și, în general, unei îndulciri și eventual unei colorări cu caramel. Vinul aromatizat are o concentrație alcoolică dobândită minimă egală sau mai mare de 14,5% în volume și de maximum 22% în volume și o concentrație alcoolică totală minimă egală sau mai mare de 17,5% în volume. Pentru produsele care poartă mențiunea "sec" sau "extrasec" concentrația alcoolică totală este de minimum 16% în volume, respectiv 15% în volume. Cele mai importante vinuri aromatizate sunt:

Bitter - vin aromatizat, al cărui gust caracteristic este obținut prin utilizarea unor extracte de plante, predominante fiind gențiana, anghinarea și centaura.

Floris - vin aromatizat, al cărui gust caracteristic este obținut prin utilizarea unor extracte de plante, predominante fiind migdalele și mălinul.

Vin aromatizat amar - vin aromatizat, care a fost supus unei aromatizări amare caracteristice.

Vermut - vin aromatizat care a fost supus unei aromatizări cu substanțe din speciile de pelin Artemisia sau cu substanțe derivate din acestea. Îndulcirea se realizează numai cu zahăr caramelizat, zaharoză, must de struguri, must de struguri concentrat și must de struguri concentrat rectificat.



Vin pelin- vin aromatizat, obținut prin adăugarea florilor uscate (200 - 300 g/hl în săculeți de pânză) sau a maceratei din flori de pelin în mustul supus fermentării.

Vin licoros – vin produs din vinuri materice primă cu adaos de must concentrat și alcool de origine vinicolă. Tăria alcoolică este cuprinsă între 15 și 22% iar concentrația de zahăr este de minimum 80g/l în sec

Vin oxidativ – vin alb cu o culoare galbenă ușor maronie și buchet floral intens, cu o ușoară aromă de oxidat.

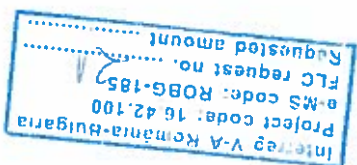
Vin alcoolizat – vin obținut din vin sec cu adaos de alcool distilat din vin. Tăria alcoolică este cuprinsă între 18 și 24% (Vinul de Porto)

Vin de hibrizi (de buturugă) – vin obținut din soiuri de hibrizi producători direct și este destinat exclusiv consumului familial.

Vin bio (ecologic, organic) – Vin obținut fără utilizarea substanțelor chimice și fără intervenții genetice. Vinurile astfel realizate respectă obiectivele și principiile agriculturii organice, astfel cum au fost ele stabilite prin Regulamentele Consiliului UE privind producția organică. Printre acestea se numără conținutul maxim de sulfuri de 100 mg/l la vinul roșu (150 mg/l pentru vinul produs în mod convențional) și 150 mg/l la vinul alb sau roze (200 mg/l în cazul vinului produs în mod convențional), cu o diferență de 30 mg/l în cazul în care conținutul de zahăr rezidual depășește două grame la litru. Termenul „organic” se utilizează pentru produse agroalimentare mai ales în spațiul anglo-saxon. Termenul „bio” (de la biologic) înseamnă același lucru, fiind folosit în special în spațiul franco-german. În România, pe sigla de certificare scrie „Agricultura Ecologică”, cu prescurtarea „ae” în timp ce în Bulgaria se folosește termenul „organic”. În SUA și Canada se utilizează termenul organic, în spațiul german – atât ecologic („eco”), cât și bio, iar în Italia sau Ungaria termenul folosit este de „bio.

Vin biodinamic – vin realizat din struguri care provin dintr-o vie biodinamică. Această

presupune respectarea unui calendar strict în lucrările de cultivare, întreținere și recoltare, pornind de la fazele lunii. Principiul este acela de a utiliza energia naturală a lunii pentru a produce cei mai buni struguri și de a obține maximum calităților organoleptice și senzoriale ale strugurilor. Vinul biodinamic nu este reglementat de nicio legislație a țărilor din Uniunea Europeană.



3. Definiții ale băuturilor aromatizate pe bază de vin

Bitter soda - băutură aromatizată obținută din bitter vino, al cărei conținut în produsul final trebuie să fie de minimum 50% în volume, cu adaos de bioxid de carbon sau apă gazoasă și eventual cu aceiași coloranți ca pentru bitter vino. Concentrația alcoolică dobândită trebuie să fie egală sau mai mare de 8% și de maximum 10,5% în volume.

Clarea - băutură pe bază de vin alb, aromatizată prin adaos de extracte sau esențe naturale de citrice, cu sau fără sucul acestor fructe, eventual cu un adaos de mirodenii, îndulcită, cu adaos de bioxid de carbon și având o concentrație alcoolică dobândită de maximum 12% în volume. Denumirea "Clarea" trebuie în mod obligatoriu să fie însoțită de mențiunea "fabricat în...", urmata de numele statului membru producător sau al unei regiuni mai restrânse, în afara de cazul în care este fabricată în Spania (care are denumirea de Sangria)

Gluhwein - băutură aromatizată obținută exclusiv din vin roșu sau vin alb și zahăr, aromatizată în special cu scorțișoară și cuișoare .

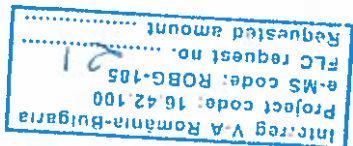
Kalte Ente - băutură aromatizată obținută prin amestecul de vin cu adaos de bioxid de carbon cu vin spumant sau vin spumos cu adaos de bioxid de carbon, la care se adaugă substanțe naturale de lămâie sau extracte din aceste substanțe. Conținutul produsului finit în vin spumant sau vin spumos cu adaos de bioxid de carbon trebuie să fie de minimum 25% în volume.

Maiwein - băutură aromatizată obținută din vin cu adaos de plante de Asperula odorata (vinariță) sau din extracte ale acesteia, astfel încât gustul de Asperula odorata să fie predominant.

Maitrank - băutură aromatizată obținută din vin alb sec în care au fost macerate plante de Asperula odorata (vinariță) sau căreia i s-au adăugat extracte din aceste plante, cu adaos de portocale și/sau alte fructe, eventual sub formă de suc, de concentrate sau extracte, și care a fost supusă unei îndulciri cu maximum 5% zahăruri.

Sangria - băutură obținută pe bază de vin, aromatizată prin adaos de extracte sau esențe naturale de citrice, cu sau fără sucul acestor fructe, eventual cu un adaos de mirodenii, îndulcită, cu adaos de bioxid de carbon și având o concentrație alcoolică dobândită de maximum 12% în volume. Denumirea "Sangria" poate înlocui denumirea "băutură aromatizată pe bază de vin" numai în cazul în care băutura a fost fabricată în Spania sau Portugalia.

Vinglogg - băutură aromatizată obținută exclusiv din vin roșu sau vin alb, aromatizată în special cu scorțișoară și cuișoare



Zurra - băutură obținută prin adaos de brandy sau rachiu de vin și eventual cu adaos de bucăți de fructe. Concentrația alcoolică dobândită trebuie să fie egală sau mai mare de 9% și de maximum 14% în volume.

4. Definiții ale produselor distilate

Armagnac - distilat din vin, fabricat din struguri albi. Distilarea are loc o singură dată, în aparate de tip turn (coloane). Armagnac-ul este apoi baricat în butoaie de stejar înainte de a fi îmbuteliat în sticle. Producția este supravegheată de Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) și de Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA).

Coniac - distilat obținut din vin și păstrat în butoaie de stejar. Denumirea "cognac" o poartă numai produsul învechit obținut prin distilarea vinurilor din regiunea viticolă cu același nume din Franța.

Pălinca sau pălincă (in maghiară Pálinka) - băutură alcoolică tradițională din Slovacia, Ungaria și România, cu un conținut ridicat de alcool (52% vol. al.). Se obține prin fermentarea și distilarea diverselor fructe.

Rachiu - băutură naturală alcoolică obținută prin distilarea sucurilor rezultate din fermentarea fructelor sau a cerealelor. Termenul este întâlnit în toate țările din Balcani (rakija, raki)

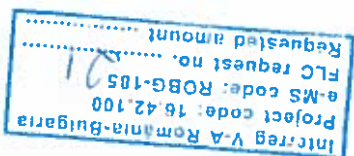
Rachiu de vin - băutură alcoolică obținută din distilat de vin, învechit prin punerea în contact cu lemnul de stejar minimum 6 luni și cu adaos de bonificatori autorizați sau neînvechit, cu sau fără adaos de bonificatori. Concentrația alcoolică minimă este de 37,5% în volume.

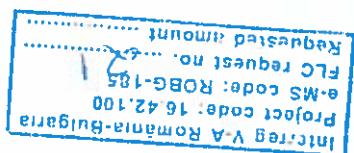
Rachiu de drojdie - băutură alcoolică obținută prin distilarea drojdiei de vin (depozitul format în urma fermentării mustului). Concentrația alcoolică minimă este de 37,5% vol alc.

Rachiu de țescovina - băutură alcoolică obținută prin distilarea produsului secundar rezultat în urma presării strugurilor sau boșlinei (țescovina). Concentrația alcoolică minimă este de 37,5% vol alc.

Romaniac - băutură alcoolică distilată exclusiv din distilat de vin, învechit minimum 12 luni în contact cu lemnul de stejar, în producerea cărui s-au folosit tratamente și practici autorizate și la care țaria alcoolică minimă de comercializare este de 36% în volume.

Scotch - Whiskey produs în Scoția





activității umane.

producerea de substanțe utile în agricultură și în industria alimentară, farmaceutică etc. în folosul sau a produselor derivate de la acestea, a culturilor de celule vegetale și animale pentru

Biotehnologia - ramură a biologiei al cărei scop este utilizarea tehnologică a microorganismelor abiotici.

direcțiile de producție pe areale și podgorii; studierea rezistenței biologice la factorii biotici și valorifică la maximum potențialul de producție și cel calitativ, precum și în vederea realizării repartizării judicioase a fiecărui soi sau grupe de soiuri în acele condiții ecologice în care el își tehnologice; comportarea soiurilor de viță de vie în diferite ecosisteme viticole, în vederea descrierea soiurilor și studiul acestora privind însușirile agrobiologice, agrotehnice și de vie (originea ecologică - geografică și cea genetică); metodele și metodologiile folosite în soiurile de viță de vie roditoare și de portul sub următoarele aspecte: originea soiurilor de viță studiază

Ampelografia - știința care se ocupă cu studiul soiurilor de viță de vie. Ampelografia studiază

5. Științe din domeniul viti-vinicol

în butoaie de stejar, a căror capacitate să nu depășească 700 litri.

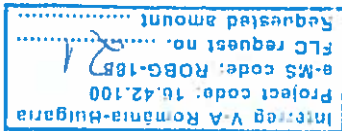
albă o aromă și un gust derivate de la materia primă utilizată, urmat de învechirea minimum 3 ani naturale, cu fermentare sub acțiunea drojdiilor și distilarea la 94,8% vol., astfel încât distilatul să

Whiskey - băutura alcoolică obținută prin distilarea unei amestec din cereale, cu sau fără enzime "ars" înseamnă și "distilat", adică supus încălzirii în alambic.

germane Weinbrand, cuvânt care este compus din cuvintele vin + ars. În Transilvania, cuvântul de stejar. Denumirea este originară din Transilvania, unde a apărut ca o calchiere a denumirii maximum 86%, obținută prin învechirea, peste 3-5-7 ani, a distilatelor de vin în butoaie din lemn

Vinars - băutura alcoolică tare, cu o concentrație de alcool etilic de minimum 37,5% și de prunelor.

Tuică - băutura alcoolică tradițională românească obținută prin fermentarea și distilarea



Asamblarea musturilor – operațiunea de amestec a musturilor, adică reunirea mustului ravaș cu cel de presă și eventual cu mustul de la ultima presare. Operațiunea, care nu întotdeauna este necesară, se efectuează diferențiat, în raport de particularitățile pe care le prezintă fiecare tracia de must, precum și în funcție de tipul de vin ce trebuie realizat.

Adjuvanți de fermentare - agenți de limpezire și stabilizare cu eficiență înaltă, folosiți pentru tratarea mustului în timpul fermentației, a vinurilor și în cazul refermentării vinurilor.

Activatori de fermentare - produse care activează și reglează fermentările și refermentările alcoolice. Au ca efect pornirea rapidă a fermentației, prevenirea întreruperilor fermentației alcoolice, fermentarea în condiții optime chiar la temperaturi scăzute, ameliorarea aromelor, prevenirea unei fermentări prea lungi, compensarea deficitului de substanțe nutritive și minerale, compensarea excesului de inhibitori

6. Procese, fenomene și compuși ce intervin în producerea vinului

Viticultura - știința care studiază particularitățile agrobiologice ale viei de vie, în vederea satisfacerii lor, prin elaborarea și perfecționarea continuă a tehnologiilor de cultură, în scopul obținerii de recolte mari, relativ constante, de calitate superioară și eficiență în același timp. Această se ocupă de cultivarea viei de vie pentru obținerea strugurilor.

Uvologia - știința care studiază părțile componente ale strugurelui, raporturile cantitative și prepararea, stabilizarea maturarea și valorificarea superioară a vinurilor.

Oenologia - știința care se ocupă cu studiul proceselor fizico-chimice și tehnologice aplicate la studiu al acestei discipline s-a extins prin genetică, biochimie și fiziologia microorganismelor.

Microbiologia - ramură a biologiei, care se ocupă cu studiul microorganismelor unicelulare, invizibile cu ochiul liber (ciuperci microscopice, alge, bacterii, virusuri, protozoare) și influența acestora asupra oamenilor și a altor organisme. Inițial, microbiologia studia numai procesele fizice, chimice și biologice legate de activitatea microorganismelor, pentru a le putea folosi pe cele utile și pentru a contracara procesele dăunătoare omului. În ultimele decenii, domeniul de

Autoliză - proces de descompunere a drojdilor în vin. Prin acest proces, vinul se îmbogățește în aminoacizi liberi, amide, fosfor organic, nucleotide și baze purinice contribuind astfel la creșterea calității vinului. Este un proces important mai ales în obținerea de vinuri spumante.

Batonaj - procedeu de amestecare a drojdilor în masa vinului. Substanțele pe care drojdii le-au reținut din must în timpul fermentației sunt astfel transferate vinului, acesta devenind mai corpolent și mai extractiv.

Burbă - rămasă sau drojdie rezultată după limpezirea mustului, constituită din pielețe, bobite sfărâmate, codițe, etc.

Centrifugare - operație de separare prin sedimentare sau prin filtrare, sub acțiunea forței centrifuge, a componentilor cu densități diferite din vin

Cleire - procesul în care sunt eliminate din vin proteinele apărute în timpul macerării. De obicei se folosește bentonita.

Corectarea acidității mustului—operațiunea prin care se asigură o aciditate normală mustului. O aciditate normală, înseamnă desășurarea normală a fermentației alcoolice.

Comoara pivniței - mențiune pe etichetă pentru vinurile obținute în ani deosebit de favorabili, ajunse la apogeei calității lor, sub responsabilitatea unui specialist de reputație care își înscrie numele pe etichetă.

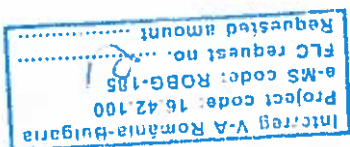
Cupajare — operațiune ce constă în amestecarea a două sau mai multe vinuri care pot fi din soiuri diferite, ani diferiți și chiar din locuri diferite. Cupajarea trebuie să respecte câteva reguli — să creeze partizi mari, să asigure o calitate superioară noului produs, să nu amestece vinuri sănătoase cu vinuri cu defecte, sau bolnave.

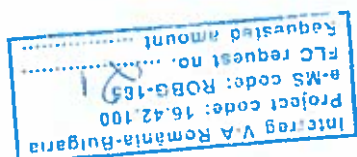
Deburare — operațiunea de limpezire a mustului și eliminarea burbei din el. Ea poate fi făcută prin sedimentare, centrifugare, sau decantare.

Decantare — operațiunea de separare a particulelor în suspensie din vin sub acțiunea gravitației.

Degorjare - operațiunea tehnologică folosită la obținerea șampaniei, de expulzare a sedimentului, adunat în timpul remuajului, împreună cu dopul de tiraj, sub acțiunea presiunii din butelie, exercitată de CO₂.

Degradarea vinurilor — ultima fază de viață a vinurilor, care urmează după nivelul maxim calitativ atins după maturare și învechire. Se pierde echilibrul fizico-chimic dintre principalele componente, apar unele substanțe străine nedorite, tulburări și precipitate. Inceputul degradării este stabilit de către degustător/somelier experimentați în urma analizei organoleptice.





Descorchinare – procedeu ce constă în separarea boabelor de ciorchini. Există utilaje care realizează zdrobirea și dezbronirea succesiv. Se realizează cu utilaje numite zdrobitoare-dezbrontoare, iar când sunt cuplate cu pompe, aparatele se numesc fuoegropompe.

Drojii - microorganisme care produc fermentația mustului. Drojiiile sunt prezente pe struguri în mod natural, fără ele nu ar fi posibilă obținerea vinului.

Egalizarea vinurilor - operațiunea de amestecare a două sau a mai multor vinuri, care provin din același soi, din același areal de cultură și din același an de recoltă. Operațiunea se execută concomitent cu primul pitoc și are drept scop obținerea de partizi mari de vin de același tip.

Enzime - componentii naturali ai organismelor vii. Celulele strugurilor conțin, în mod natural, o anumită cantitate de enzime, dar într-o cantitate insuficientă pentru a juca un rol vizibil în timpul vinificației. Din acest motiv este necesară întărirea efectului acestora prin adăugarea unor cantități suplimentare de enzime.

Fermentație alcoolică - proces biochimic prin care zaharurile sunt transformate în alcool și CO₂ (dioxid de carbon) sub acțiunea drojiiilor.

Fermentația malo-lactică (fermentația secundară a vinului) – proces biochimic prin care acidul malic din vin se transformă în acid lactic și CO₂. La vinurile roșii, după fermentația malolactică se observă o modificare a culorii, de la roșu aprins devine mai cărămizie, iar aroma și gustul devin mai fine și catifelte.

Filtrare - procedeu de separare a particulelor solide prezente într-un lichid prin traversarea de către lichid a unui mediu filtrant. Scopul este de a obține o limpezire rapidă a lichidului prin reținerea mecanică sau/și electrostatică a diverselor particule aflate în suspensie.

Formarea vinului – fază scurtă (3-4 săptămâni) ce se desfășoară de la sfârșitul fermentării, până la primul pitoc. În general, ea este ceva mai lungă decât prima fază (nașterea), dar mai scurtă față de următoarele două (maturarea și învechirea). În această fază, vinul se liniștește și prezintă o prospețime caracteristică.

Învechirea vinurilor - faza parcursă numai de vinurile îmbuteliate, fiind și cea mai lungă (5-50 ani). După această perioadă, vinurile intră în declin. Spre deosebire de fază precedentă, unde sunt dominante procesele de oxidare, în cea de învechire se desfășoară reacții cu caracter reductiv (la un potențial oxido-reductiv scăzut), întrucât contactul vinului cu oxigenul este întrerupt. În această perioadă vinurile își definesc un nou echilibru al aromelor - "bucleu de învechire").

Acesta este rezultatul proceselor de esterificare, acetilizare, dar și a oxidării lente ale unor substanțe, sub acțiunea oxigenului incorporat în vin cu ocazia îmbutelierii.

Îmbuteliat la producător – mențiune pe etichetă pentru vinurile obținute din recolia proprie și îmbuteliate în unitatea sau în domeniu în care au fost produse.

Îmbuteliere specială - mențiune pe etichetă pentru vinurile îmbuteliate în legătură cu un eveniment deosebit sau într-un scop special, pentru care se va indica evenimentul sau scopul.

Limphezire - sedimentarea gravitațională a suspensiilor aflate în vin. Are loc în mod natural după terminarea procesului de fermentație alcoolică și poate fi spontană sau provocată.

Maceratie – operațiunea tehnologică prin care boșina este menținută un timp anume în contact cu mustul, în vederea extracției anumitor componente din părțile solide ale bobului de strugure. Este specifică obținerii vinurilor roșii sau roze și are loc în același timp cu fermentarea. Poate dura de la câteva ore, la vinurile albe și roșe, la 4-5 zile în cadrul vinurilor roșii proaspete și care se beau tinere, și până la o lună în cazul vinurilor roșii destinate păstrării.

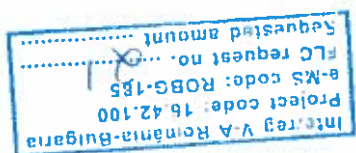
Maturarea strugurilor - proces biochimic în timpul căruia se acumulează în struguri zaharurile, polifenoli, aromele, materiile azotate, substanțele minerale, enzimele, vitaminele și alți compuși chimici care participă la formarea vinului.

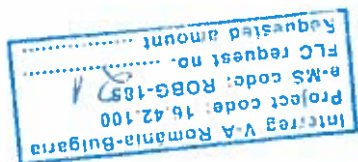
Maturarea vinului - faza cuprinsă între primul pritoc și îmbutelierea produsului. Factorul principal sub acțiunea căruia au loc modificările specifice maturării este oxigenul din aer. Alături de oxigen mai intervin temperatura, unită biocatalizatori, precum și elementele cu valență variabilă, fierul și cuprul. În această fază, vinurile ating niveluri calitative deosebite.

Partizi - parte a registrlui de cramă în care sunt consemnate fiecare lot de vin, folosindu-se ca stoc inițial cantitatea de vin considerată corespunzătoare pentru a obține dreptul de denumire de origine. În acest registru se înscriu toate tratamentele aplicate vinului respectiv și mișcările acestuia, cu evidențierea soldului cantitativ.

Pritoc - operația de separare a vinului de drojdia depusă în partea de jos a vaselor. Operațiunea previne apariția mirosurilor și gusturilor neplăcute cum ar fi cel de drojdie sau de hidrogen sulfurat, defecte care apar prin descompunerea drojdiei depuse.

Ravac - mustul din struguri, nefementat, scurs gravitațional, fără intervenția unei presiuni exterioare. Este considerat a fi de cea mai bună calitate.





Rezervă – mențiune pe etichetă pentru vinurile de înaltă calitate, absolut tipice, păstrate în recipiente cel puțin 1 an în cazul vinurilor albe, cel puțin 2 ani în cazul celor roșii și învechite în sticlă cel puțin 2 ani

Remaj - operațiunea de rotire a sticlelor de spumant cu scopul de a aduna sedimentele în gâtul acestora. Operațiunea este de lungă durată, minuțioasă și se încheie cu degorjarea buteliilor unde presiunea naturală aruncă sedimentele afară împreună cu o cantitate redusă de vin.

Stabilizarea vinului - ansamblul de tratamente și operațiuni ce se aplică vinului cu scopul de a-i proteja caracteristicile (gust, miros, culoare).

Supramaturare (postmaturare) a strugurelui - starea ce urmează maturății, stare în care boabele strugurelui sunt mai mult sau mai puțin stădite, iar sucul acestora este puternic concentrat. Procesul de supramaturare poate avea loc sub acțiunea căldurii solare sau artificiale, precum și datorită unei boli numite putregaiul cenușiu al strugurelui. La rândul ei, supramaturarea sub acțiunea căldurii solare se poate desfășura în condiții naturale, când strugurii nu sunt desprinși de pe butuc, sau în condiții artificiale, când strugurii sunt culeși și apoi expuși la soare pe paie, rogojini sau grătare din lemn.

Tanin - conservant natural provenit din piețele, ciorchini și sămburii strugurilor (dar și din lemnul butoaielor), cu gust de ceai rece stătut.

Zdrobirea strugurilor – procesul de rupere a pielii strugurelui și fărâmițarea boabelor pentru a pune în libertate mustul și miezul. Se execută cu ajutorul valțurilor și trebuie făcută astfel încât pieța strugurelui să fie un pic zdrențuită, iar ciorchinele și sămburii să rămână intacti.

Săptalizare - procedeu prin care se adaugă zahăr sau alți îndulcitori în mustul nefermentat.

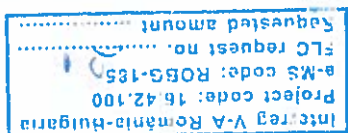
Zahăr rezidual - cantitatea de zahăr ramasă în vin după încheierea procesului de fermentare.

Vin de vinotecă – mențiune pe etichetă pentru vinurile de calitate deosebită, cu buchet format în sticlă, învechite în vinotecă și reprezentând loturi mai restrânse, constituite din butelii numerotate la punerea în consum.

Vin medaliat – mențiune pe etichetă pentru unele vinuri de înaltă calitate medaliate în concursuri internaționale și naționale de anvergură; în acest caz se vor menționa medalia primită, concursul la care vinul a participat și anul.

Vin din butoaie alese - vinurile de înaltă calitate produse în cantități limitate, sub responsabilitatea deosebită a unui specialist de reputație care își înscrie numele pe etichetă

Viniificare – procesul de transformare a mustului în vin.



Areal viticol - aria geografică de răspândire a culturii viței-de-vie, bine delimitată.

Centru viticol - teritoriul care cuprinde plantațiile viticole din una sau mai multe localități, care face sau nu face parte integrantă dintr-o podgorie și care constituie o unitate teritorială caracterizată prin factori specifici de climă, sol și sortiment, precum și prin condiții agrotehnice și tehnologice asemănătoare. Centrul viticol cuprinde o suprafață mai mică decât podgoria.

Podgorie - unitate teritorială naturală și tradițională, caracterizată prin condiții specifice de climă, sol și relief, prin solurile cultivate, prin metodele de cultură și procedeele de vinificare folosite, care, în ansamblu, conduc la obținerea unor producții de struguri și vinuri cu însușiți specifice.

Plai viticol - teritoriul restrâns din cadrul unui centru viticol, ce cuprinde plantațiile de viță-de-vie situate pe aceeași formă de relief. Factorii naturali, precum și condițiile de cultură și de tehnologie ce privesc plaiul viticol sunt asemănătoare pe întreaga suprafață cultivată cu viță-de-vie, determinând obținerea unor produse cu însușiți de calitate specifice.

Regiune viticolă - teritoriul cultivat cu viță-de-vie, caracterizat prin condiții naturale de climă și de relief relativ asemănătoare, precum și prin direcții de producție și sortimente apropiate.

Terroir vitivinicol - concept care se referă la spațiul în cadrul căruia se dezvoltă cunoștințele colective despre interacțiunile dintre un mediu fizic și biologic identificabil și practicile vitivinicole aplicate, care conferă caracteristici distincte produselor originare din acest spațiu. Terroirul include caracteristici specifice solului, topografiei, climatului, peisajului și biodiversității.

Zonă viticolă - arealul de mare întindere care grupează mai multe podgorii făcând parte din regiuni viticole diferite, caracterizat prin condițiile sale climatice determinate pentru potențialul calitativ al strugurilor și vinurilor.

7. Areale și zone geografice

Volatil – proprietatea unor compuși ai lichidului de a se transforma rapid în vapori mirositori. Toate vinurile sunt, într-o oarecare măsură, volatile.

8. Utilaje folosite în vinificație

Alambic - Instalație de distilare, alcătuită dintr-un cazan și un refrigerent, folosită în special la fabricarea băuturilor spirtoase.

Alcoolimetru - instrument de măsură care servește la măsurarea concentrației de alcool a unei soluții. De regulă, instrumentul este folosit la determinarea conținutului de alcool din băuturile spirtoase - țuică, palincă, horincă, rachiu, vodcă etc. Măsurarea se efectuează prin scufundarea aparatului în lichidul respectiv, valoarea conținutului de alcool determinându-se prin citirea diviziunii de pe scala vizibilă a alcoolimetrului, până la care acesta se scufundă în lichid. Pentru o măsurare cât mai exactă, lichidul trebuie să aibă o temperatură de aproximativ 20°C.

Baric - butoi mic, care contrar butoaielor mari, butiilor sau cuvelor tronc-conice din lemn, poate fi manipulat manual- iar gol nu are decât cca 45kg. Baricul clasic bordelez are o capacitate de 225l, în Bourgoigne poartă numele de „pièce” și are 228 litri, tipologia americană are 235 litri.

Butoi - vas de mare capacitate, făcut din doage de lemn fixate cu cercuri metalice, mai larg la mijloc decât la capete, folosit pentru păstrarea diferitelor lichide, în special a vinului, a murăturilor etc. În funcție de capacitate, se mai numește bute, budană sau poloboc.

Centrifugă pentru deburare - aparat pentru separarea mecanică a componentelor cu greutate specifică diferită din vin lichid, cu ajutorul forței centrifuge.

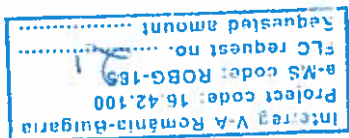
Cisternă - rezervor în care sunt depozitate lichide, în scopul folosirii lor ulterioare. În vinificație cel mai frecvent se folosesc, în prezent, cisternele de inox. În trecut se foloseau cisternele de beton, oțel carbon sau fibră de sticlă.

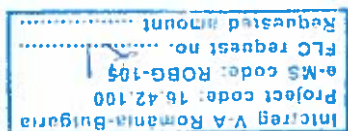
Desciorchinator - aparat cu valvuri folosit la separarea boabelor de partea lemoasă a ciorchinelui de strugure

Ciropalet - Palet acționat mecanic pentru a roți cantități foarte mari de sticle cu vinuri spumante. Înlocuiește procesul manual.

Teasc - presă mecanică cu care se storc strugurii. Primele teascuri erau din piatră, ulterior au apărut teascurile simple din lemn iar în perioada română teascurile mecanice (cu șurub).

Vinommetru - Aparat confecționat din sticlă, destinat măsurării manuale a conținutului de alcool din vinuri. Lungimea vinometruului este de 12,5 cm. Interval de măsurare: 0-25% vol.





9. Termeni folosiți pentru descrierea vinurilor

Agreeabil – vin care nu impresionează, dar care este plăcut de băut

Agresiv – vin prea puternic, al cărui atac agresează gustul; are o aciditate crescută.

Alunecos – termen asociat vinurilor glicerice sau dulci, foarte dense.

Amplu – vin armonios care dă senzația că umple gura pe deplin

Amar – vin cu defect de amăreală, ca urmare a unei acidități scăzute și a unei lipse de echilibru a nivelului de glicerină și acid tartaric.

Apos – un vin lipsit de corp și arome, fiind foarte subțire.

Brut - termen folosit pentru a descrie cele mai seci șampanii.

Catifelat - vin roșu, cu gust slab și armonios, care conține un raport echilibrat de alcool și extracte.

Cărnos – care se simte bine în gură, plin

Complex - un vin care prezintă numeroase mirosuri, nuanțe și arome.

Dantelat – vin alb foarte fin, vin spumant sau șampanie

Delicat – vin în care alcoolul nu este foarte pregnant, cu un post-gust nu foarte intens.

Echilibrat – vin în care țaria alcoolică, aciditatea, zahărul se armonizează perfect la nivel gustativ

Elegant – vin care își etalează toate calitățile, fără a lăsa vreuna să le acopere pe celelalte

Ferm – vin cu un gust pronunțat de tain, fără ca acestea să fie supărătoare.

Fructat – vin tânăr, în care se simte savoare strugurilor

Greu - vin cu prea mult alcool și prea puțină aciditate, raportat la cantitatea de fruct și zahăr.

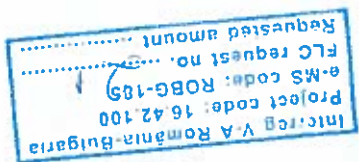
Impetuos - Foarte alcoolizat, care te încălzește

Lung – vin a cărui persistență se simte timp îndelungat. Impresia de persistență pe care o lasă vinul în gură se poate evalua în funcție de următoarea scară a valorilor gustative: un vin obișnuit-de la 1 la 3 secunde, un vin de calitate-de la 4 la 5 secunde, un vin deosebit-de la 6 la 8 secunde, un vin excepțional-de la 8 la 11 secunde, vinul alb lăptos-18 secunde.

Nobil - vin se ce pretează la învechire. (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Nebbiolo, Chardonnay, Riesling sau Semillon)

Onctuos – vin cu o vâscozitate ridicată ca urmare a gradului mare de glicerină pe care îl conține.

Ofilit – vin care și-a pierdut prospețimea. Termenul se folosește în special pentru vinurile albe.



Astringența – defect care înseamnă un vin dur și aspru la gust, fie pentru că este un vin tânăr și are nevoie de timp pentru a se dezvolta, fie pentru că nu sunt bine făcute. Nivelul de tanninuri (dacă este dur) contribuie la astringența vinului.

Amăreala vinului – defect care se întâlneste mai ales la vinurile roșii și vechi. Vinurile bolnave au un miros caracteristic înepător, de acizi volatili, gust amar-iute și aspect tulbure din cauza insolubilizării materilor colorante și numărului mare de bacterii.

Băloșirea- vinul atins de această boală (în special cel alb) se tulbură, devine vâscos și își pierde fluiditatea, iar când boala este avansată, se transformă într-o masă mucilaginoasă din care se degajă bule de dioxid de carbon. Mirosul vinului nu se schimbă, dar gustul devine fad. Boala se manifestă mai ales la vinurile tinere, cu aciditate slabă și conținut scăzut de alcool (sub 10%).

10. Defecte și boli ale vinurilor

Ușor – Slab alcoolizat, discret

vin considerat cu defect.

Uleios - vinal căru aspect se caracterizează printr-o consistență asemănătoare uleiului, este un ars sau de sobă pe carbuni). Mirosul poate fi disipat prin rotirea vinului în pahar.

Sulfuros - vin la care vinificatorul a exagerat cu dioxidul de sulf (SO₂, cu miros tipic de chibrit

Suav – vin demiduce sau dulce, care nu este puternic

Sincer – un vin care nu are gusturi false, în afară de cele ale teroaurului și strugurilor

invechire, atunci apelativul "tânăr" este un defect. Dacă este un vin de consum, devine o calitate.

Tânăr-vin care este consumat la puțin timp după producere. Dacă este un vin cu potențial de

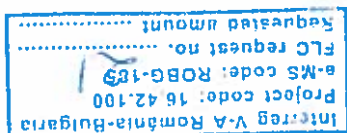
Rotund - vin roșu suplu și ușor catifelat.

Robust – vin bine constituit, complet, perfect echilibrat

vinurile extractive.

Plin – termen folosit pentru vinurile cu corp greu, dat de concentrația alcoolică, dar și pentru

Opulent-vin bogat, cu o textură plăcută, care impresionează



Borsirea vinului – este cauzată de fermentația provocată de mai multe specii de bacterii, și se dezvoltă la temperatura optimă de 25 – 30°C, dar și la temperaturi mai ridicate (36°C) la care se face, uneori, vinificarea.

Casarea brună – apare în anii când recoltele sunt avariate, bătute de grindină sau mușegăite din cauza ploilor, când la vinificarea strugurilor nu s-a folosit suficient bioxid de sulf, mustul și vinul rezultate se depreciază și își schimbă culoarea spre brun.

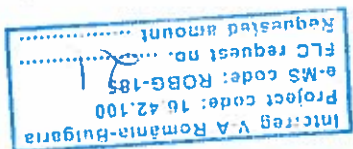
Florarea vinului - se manifestă la vinurile slab alcoolice, ce nu conțin dioxid de carbon și de sulf liber, expuse la aer sau ținute în vase incomplete umplute, în încăperi calduroase, prin apariția unui voal alb sau galben cenușiu

Gustul de dop - apare la vinurile și are drept cauză tratamentele la care sunt supuse dopurile de plută. De aceea se evită pe cât posibil tratarea dopurilor cu substanțe pe bază de clor, deoarece acestea pot forma triclor-anisol sau tetraclor-anisol, compuși ajunși în vin, ce oferă "gustul de dop". Vinurile ținute în pivnițe neaerisite corespunzător se pot contamina cu cloranisoli produși de mușegăii specifici acestor încăperi.

Gustul de migdale amare- este cauzat de benزالdehidă, substanța ce oferă gustul de amar, întâlnit la migdale. Mai precis, un vin este ținut într-un vas/cisternă din oțel carbon. Pereții cisternei sunt izolați cu rășini epoxidice, pentru a evita casarea fericii a vinului, în contact direct cu oțelul. Ca diluant pentru rășini este utilizat alcoolul benzilic, substanță ce reacționează ușor cu vinul. Acest defect apare numai în situația în care strugurii au avut și un conținut ridicat de mușegăi.

Gustul de maderizat - un defect al vinurilor albe manifestat prin îngălbenire și apariția unui gust și miros specific vinurilor oxidate. Acest proces este un alt mod de manifestare al fenomenului de oxidare al vinului (de casare), cauzat de lipsa de bioxid de sulf sau de acid ascorbic. Culoarea galbenă poate fi scăzută prin cleire cu caseina.

Gust bălăit- defect ce apare atât la vinurile îmbuteliate, supuse mult timp acțiunii razelor luminoase naturale sau artificiale, cât și vinurilor ținute pe drojdie mult timp. Se pare că acest fenomen apare, în special, la vinurile ținute pe drojdie în cisterne de mare capacitate: suprapresiunea vinului asupra stratului de drojdie este principalul vinovat în acest caz. Trăgerea vinului de pe drojdie conduce la dispariția acestui defect.



Aligoté - soi de viță de vie utilizată pentru a produce sortimentul de vin cu același nume. Vinul obținut este alb, cu un gust specific ușor de pelin și de cicoare, alții identificând mișcări de fructe. Este un vin semisec spre sec, originar din zona Burgundia (Franța), de unde s-a răspândit, acclimatizându-se foarte bine în România, Bulgaria, Crimeea, Caucaz etc.

11. Soiuri de struguri

apoi se îngroașă și devine mat.

Oțetirea vinului - are loc în special la vinurile slab alcoolice, în prezența aerului. Boala se manifestă și la fructinuri și cidru, prin apariția unui voal transparent la suprafața lichidului, ce timpul degustării vinului.

producând o serie de compuși ce oferă senzația de "miros de șoarece" la contactul cu salivă, în contaminare cu ciuperci. Acestea pot sintetiza o serie de compuși din vin, inclusiv alcoolul etilic, **Mirosul de șoarece** - apare preponderent la vinurile tinute în pivnițe neaerisite corespunzător, producând o serie de compuși ce oferă senzația de "miros de șoarece" la contactul cu salivă, în descompunere a celulelor de drojdii care au participat la fermentația alcoolică.

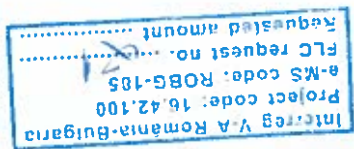
Gustul de drojdie - destul de neplăcut, apare ca urmare a formării unor compuși de natură, datorită prezenței taniinului în cantități mari.

Vinurile cu acest defect au gust astringent, respingător și o culoare mai închisă decât cea **Gustul de butoi de lemn** - se întâlnește la vinurile depozitate în vase noi, insuficient detanizate, vasele și uneltele mușcate, folosite la manipulare și conservarea vinului.

Gustul și mirosul de mușgai - provin de la struguri atacați de mușgai, dar mai ales de la bună cu apă curată până la îndepărtarea completă a substanței.

dezinfecția și igienizarea încăperilor, uneori și a vaselor. De aceea se recomandă o clătire foarte **Gustul de cloroform** - este cauzat de substanțele pe bază de clor (hipoclorit) utilizate la recomandă ca vinul să nu fie depozitat mai mult de un an în astfel de sisteme polistif.

Gustul de stiren - defect specific vinurilor tinute în sisteme de tip polistif. Compușii vinului intră în contact cu stirenul liber, dat pe pereții cisternei cu rolul de a-i rigidiza. De aceea se



Babească neagră - vechi soi românesc de struguri. Sub numele de Rară neagră este o componentă importantă în cupajul celui mai faimos vin de Purcari, Negru de Purcari. Era cunoscut sub numele de Crăcană la Odobești și la Drăgășani, Crangană la Panciu, Căldărușe sau Căldărușă la Iași, Rară neagră la Chișinău, Bucovăț (Lăpușna) și de-a lungul Nistrului, Răschirată, Crăcănată, Neagră băbească în alte podgorii românești. Strugurii sunt rămuroși, cu boabe de mărime mijlocie, rotunde, puțin turtite, de culoare neagră-albăstrui. Ajunge la maturitate deplină în a doua jumătate a lunii septembrie. Este un soi foarte productiv asigurând frecvent o producție de 13-18 tone/ha, iar în unii ani chiar 25 tone/ha. Strugurii acumulează peste 180g/l zahăruri ajungând chiar la 210-220 g/l. Vinurile obținute au o tărâie alcoolică de 10-11,5% și o aciditate totală de peste 5-6 g/l mult mai ridicată față de alte vinuri roșii.

Busuioacă de Bohotin - soi de viță de vie românesc, originar din localitatea Bohotin, județul Iași, care se cultivă doar în câteva zone viticole din România. Boabele de strugure sunt violet-roșcate. Vinul obținut are o culoare roșă diferită de orice alt tip de vin. Strugurii sunt uniformi, de mărime mijlocie, boabe sferice, dense, culoare roșu-închis, pulpă succulentă, necolorată, cu aromă specifică soiului.

Cabernet Franc - soi de strugure originar din Franța, cu piele foarte închisă, crescut și produs în numeroase regiuni viticole din lume. Soiul Cabernet Franc este considerat al treilea soi al regiunii Bordeaux, după Merlot și Cabernet Sauvignon, și este utilizat în multiple cupaje și red blends din întreaga lume, dând acele arome de tutun și condimente închise la culoare. Vinul obținut din Cabernet Franc este unul ușor, cu corp mediu, ce are caracteristici vegetale, în special aromă de ardei gras verde.

Cabernet Sauvignon - soi de struguri roșii originar din Franța, din Bordeaux, mai precis. Este un urmaș hibrid al soiurilor Sauvignon Blanc și Cabernet Franc. Boabele de Cabernet Sauvignon sunt mici, sferice, cu o peliculă groasă și foarte dură. Această duritate face ca strugurii să fie relativ rezistenți la boli și stricăciuni, trecând de ploile de toamnă fără prea mari pagube. Este un soi cu maturizare medie spre târzie. Aceste caracteristici, împreună cu aroma sa atrăgătoare au făcut din Cabernet Sauvignon unul dintre cele mai populare varietăți de vin roșu din lume. Vinurile din acest soi de struguri au o culoare rubinie și o vigoare aparte.

Creața - soi de struguri de mărime mică-mijlocie, de formă cilindro-conică, boabe așezate dens pe ciorchine, culoarea pielii verde-gălbui, miezul foarte succulent. Strugurii ajung la maturitate deplină la finalul lunii septembrie, uneori chiar la începutul lui octombrie. Pe terenurile nisipoase

din podgoria Teremia, acumulează 170-175 g/l zahăruri, obținându-se vinuri de masă, iar în zonă colinară a Banatului, 190-200 g/l, ceea ce permite obținerea unor vinuri de calitate. Vinurile obținute din Creață sunt albe, seci, având o tărâie alcoolică de 10-12% vol. și o aciditate de peste 4 g/l.

Crâmpoșie - soi românesc de struguri albi care a format în trecut baza viilor în Podgoria Drăgășani. Acest soi se găsește numai în plantații de pe teritoriul românesc.

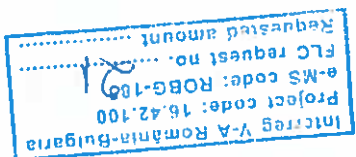
Chardonnay - soi de struguri albi de proveniență franțuzească, dar care a devenit foarte renumit și, prin urmare, cultivat în întreaga lume. Este rezultatul unei încrucișări între soiurile de struguri Pinot Blanc și Gouais Blanc. Denumirea soiului Chardonnay vine de la comuna franceză Chardonnay departamentul Saône-et-Loire din Burgundia, unde de secole se strâng roade bogate. În prezent, Chardonnay se află în primele 5 locuri în ierarhia celor mai cultivate soiuri din lume. **Dimyat** - soi autohton bulgăresc, asemănător cu soiurile franțuzești Chardonnay sau Aliğote. Vinurile obținute din acest soi sunt caracterizate prin aciditate și arome subtile de floare de măr, măr și citrice ce se apropie de stilul Aliğote.

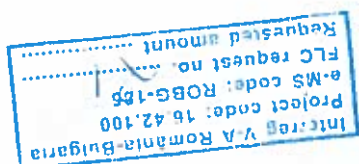
Fetească albă - soi de struguri românesc, cultivat în majoritatea podgoriilor. Vinurile obținute sunt seci sau demiseci, cu un conținut moderat de alcool (11,5-12%), aciditate și zahăr. Strugurii sunt cilindro-conici de mărime mică, cu boabe sferice și mici, pielea subțire de culoare galben-verzuie și pulpă zemoasă.

Fetească neagră - soi tradițional românesc ce produce struguri de mărime mijlocie de formă cilindrică sau cilindro-conică, regulată. Boabele sunt de formă sferică, așezate des pe ciorchine. Pielea de grosime mijlocie, culoare roșu-închis, aspect negru-albăstrui, acoperită cu pruină, pulpă zemoasă, necolorată.

Fetească regală - soi românesc de struguri albi, rezultat al hibridării naturale dintre soiurile Fetească Albă și Grasă de Cotnari. Produce struguri cilindrici sau cilindro-conici, boabe de mărime mijlocie, sferice, așezate dens pe ciorchine, pielea de grosime medie, culoare galbuie cu nuanță ruginită, cu aromă unică, regăsită în vin.

Frâncușa - soi românesc de viță de vie, originar din podgoriile Cotnari. Vinul rezultat este alb, sec, lipsit de zahăruri, cu o identitate ușor de recunoscut prin nota vioaie susținută de o bună aciditate. Culoarea variază între galben-pal și galben-verzui. Are o aromă vegetală de strugure părguit și un gust echilibrat și consistent.





Galbenă de Odobesti - soi românesc de struguri, care se cultivă doar în patru centre viticole, situate în sudul Vrancei. Aceași denumire o poartă și vinul slab alcoolic, cu aciditate plăcută, sec, băubil, vioi, produs din acest soi de struguri. Se consumă ca vin tânăr, în primul an de viață. Din Galbena de Odobesti se obțin și vinarsuri de calitate.

Gâmba - vechi soi roșu din Europa de Est a cărui origine vine din Balcani (granița dintre Albania și Muntenegru) și este cultivat cu preponderență în nordvestul Bulgariei. Struguri au mărime mijlocie, de formă cilindro-conică, boabe dese, de mărime mijlocie sau mare, pielea subțire de culoare negru intens, spre albăstru. Se distinge prin arome vegetale, de fructe de pădure, cu ușoară tenă de piper negru. În Transilvania și în Ungaria este cunoscut sub numele de **Kadarka**.

Grasă de Cotnari - Grasă Mare, Grasă Mică, Poamă Groasă, sau Kövérszölő (Ungaria) - soi de viță de vie românesc, atestat din secolul al XV-lea. Strugurii sunt de mărime mijlocie, cilindroconici, uneori ramificați, cu boabe dese și neomogene, de culoare galben-verzuie, cu pete rugini pe partea expusă la soare. Se cultivă în vechile podgorii de la Cotnari.

Iordana - (Iordovana) soi românesc de viță de vie din zona Transilvaniei. Produce struguri mijlocii ca mărime, formă cilindro-conică, cu boabe mijlocii, sferice, verzu-gălbui, suculente. Este un soi cu coacere târzie, strugurii ajungând la maturitate deplină la sfârșitul lunii septembrie și începutul lunii octombrie, când acumulează în medie 160-180 g/l zahăruri. Producția de struguri realizată la hectar variază între 12.000 și 16.000 kg, dar poate ajunge până la 20.000 kg **Malbec** - soi de struguri cu boaba mare, pielea subțire și are nevoie de mult soare. La începutul secolului XX era unul din cele mai cultivate soiuri în Europa, în special în Franța, dar după iarna rece din 1956, după ce au înghețat mai mult de 75% din tufele de Malbec, și-a pierdut popularitatea în Europa. Regiunea principală unde se cultivă acest soi de struguri este Argentina unde plantațiile de Malbec ocupă circa 25000 hectare.

Mavrut - soi autohton bulgăresc, cultivat în special în zona Traciei bulgărești. Vinul obținut din acest soi are arome de cireșe zdrobite și ciocolată și are capacitate de învechire.

Merlot - soi de struguri negri, cultivat prima dată în Franța, este cultivat acum aproape peste tot în lume. Din strugurii merlot se fac de regulă vinuri seci, cu o tărie cuprinsă între 12-12,5%. Soii Merlot este rezistent la temperaturi joase și secetă, în anii cu temperatură scăzută se coace mai bine decât Cabernet Sauvignon, iar în anii cu temperaturi ridicate acumulează mai mulți

zahăr. Este unul din cele mai răspândite și populare soiuri de struguri și se cultivă în majoritatea regiunilor viticole din lume.

Melnik - soi de struguri autohton din Bulgaria cultivat în special în cel mai sudic și cel mai cald colț al Bulgariei, în valea râului Struma, unde clima este mediteraneană. Există două clone diferite de struguri din Melnik. Prima se numește Melnik și este o varietate care se maturizează târziu. A doua clonă se numește Melnik 55 și este un hibrid între Melnik și Cabernet Sauvignon. Soiul a fost creat în 1963 de o echipă de oenologi care au dorit să obțină un soi de struguri care se maturizează mai devreme, dar păstrează în același timp caracteristicile unice ale soiului Melnik.

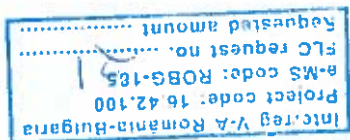
Misketul roșu - soi de struguri vechi bulgar. Se găsește în fiecare regiune viticolă din Bulgaria, dar este cel mai răspândit în regiunea viticolă Valea Trandafirilor. Strugurii sunt mici și au culoarea dela roz-roșu până la violet. Vinurile obținute sunt albe, seci, aromate, asemănătoare cu Muscatul.

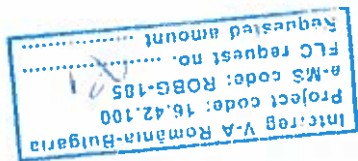
Muscat Ottonel - soi de struguri albi de origine franceză, cultivat prima dată în Angers, Franța, însă acum se cultivă intens și în România și Bulgaria. Este rezultatul hibridării dintre soiurile Muscat de Saumur și Chasselas Doré.

Pamid - vechi soi de struguri vechi cultivat în Bulgaria. În trecut, a fost cel mai răspândit soi bulgar, dar astăzi se întâlnește mai rar. Pamid este cultivat, de asemenea, în Iugoslavia, Albania, Turcia, Grecia, Ungaria și România. Boabele sunt mici (14-15 mm), iar ciorchinele de dimensiuni medii (10-16 cm. Pelița este subțire, roșie sau uneori roșu închis. Acest strugure acumulează suficient zahăr - de la 18 la 24% - dar aciditatea acestuia este scăzută. Vinurile sunt roșii, vinuri de masă ușoare care au o aciditate scăzută și un extract redus și de aceea nu sunt potrivite pentru maturare și ar trebui consumate tânăra imediat după fermentare și clarificare.

Pinot Gris - soi de viță de vie pentru vinuri albe de calitate superioară, de origine franceză, considerat a fi o variație murgurală a soiului Pinot Noir.

Pinot Noir - soi de viță de vie ce provine din regiunea Côte-d'Or, din Bourgogne, Franța. Este un strugure de culoare roșie folosit în general în procesul de producere al vinului cu același nume. Pinot Noir unul din cele trei soiuri de struguri permise de către legislația franceză în producerea șampaniei, alături de Pinot Meunier și Chardonnay. Soiul de un negru intens ocupa locuri al X-lea în topul celor mai cultivate soiuri de struguri din lume.





Riesling Italian - soi de struguri albi cu origine incertă fie din Germania de pe valea Rhinului, fie din Italia sau din Austria, regiunea Styria. Strugurii sunt mici spre mijlocii, cilindrici, cu prima ramificație detașată de restul ciorchinei și boabele așezate foarte des pe ciorchine. Bobul este mic, sferic, cu pielea subțire, de culoare verde gălbui, cu punctul pistilar persistent și evident. Are perioada mijlocie spre lungă de vegetație (170-185 zile, vigoarea de creștere este mijlocie și fertilitatea ridicată, 80-85% lăstari fertili). Vinurile obținute din acești struguri au o aromă dulce, deosebită, și pot fi păstrate pentru învechire.

Riesling de Rin - soi de struguri albi originar din Germania. Strugurii sunt mici, cilindrici sau cilindrici conici, cu pedunculul scurt și lărgit, compact, cu boabe neuniforme ca mărime. Bobul este mic, sferic, cu pielea subțire, de culoare galben verzui, cu pete rugini pe partea însoțită. Pulpa este zemoasă cu aromă discretă, specifică soiului. Epoca de maturare: medie-târzie (epoca IV-V).

Rikat (sau Rikatsiteli "Kat-seh-telly") - unul dintre cele mai bune soiuri albe din Europa de Est, este cel mai plantat soi alb de struguri din Bulgaria. Totuși, Rikat se utilizează rareori ca soi în monosepaje, ci se găsește frecvent, ca strugure neutru în combinație cu Bordeaux alb, pentru a diminua aromele.

Rubin - soi roșu hibrid obținut la sfârșitul secolului XX prin încrucișarea între Nebbiolo și Syrah, cu tanninuri consistente și arome fructate de prune și vegetale. Acest soi se folosește destul de des în combinație cu Mavrud, pentru un plus de culoare și corpolență și pentru o multiplicare a savoriilor de căpsuni, mere cu note subtile de cafea.

Sauvignon Blanc - soi de struguri originar din Franța. Este un soi alb, ușor, cu o aromă de ierburi și fructe și se cultivă în prezent atât în România, cât și în Bulgaria. Sec, demisec sau dulce, Sauvignon Blanc dă un vin cu multă viață, plăcut, acid și aromatic. În mare parte vinul este consumat în primul sau al doilea an.

Shiraz (Syrah) - soi de strugure negru cultivat în Valea Rhône-ului din Franța. În Franța precum și o mare parte din Statele Unite ale Americii varietatea este numită Syrah iar în Australia, Africa de Sud și Canada este numită Shiraz. Până nu demult, în Australia purta denumirea de Hermitage. Este o încrucișare între varietățile Dureza și Mondeuse Blanche, Tamianka (sau Muscat Blanc - soi specific bulgăresc). Strugurii se cultivă cu rezultate foarte bune în sudul Bulgariei, dar în nordul Bulgariei acest soi oferă o notă de prospețime și eleganță vinurilor. Vinurile obținute sunt seci, clasice, cu arome florale, de fructe coapte și condimente.

Tămăioasă românească - vechi soi românesc de struguri folosit pentru producerea de vinuri de calitate albe, dulci și aromate. Strugurii sunt uniformi ca mărime, de formă cilindro-conică, boabe de mărime mijlocie, sferice, așezate dens pe ciorchine, pielea de grosime medie, culoarea galbuie cu nuanța ruginie.

Zinfandel -specie de strugure cultivat în special în California, SUA unde calitățile pământului și climatei îl avantajează în mod deosebit pentru fabricarea unui vin de înaltă calitate cu același nume. Este identic cu strugurele Primitivo di Gioia, cultivat în principal în provincia Puglia din sudul Italiei. De asemenea, este cultivat și pe malul opus al Adriaticii, în fosta Iugoslavie, unde este cunoscut îndeosebi sub numele Crljenak (Kastelanski).

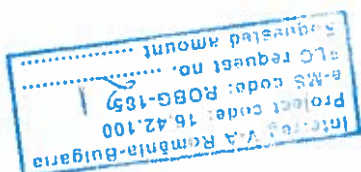
12. Tipuri de vinuri

Amarone – Numele întreg al acestui vin este Amarone della Valpolicella și este un vin roșu, sec, italianesc, produs din struguri Corvina, Rondinella și alte soiuri de struguri aprobate. Târta vinului Amarone trece de 15% alcool, iar vinul se comercializează de regulă după cinci ani de maturare.

Albariño - vin alb, originar din nordul Spaniei și Portugalia, produs din struguri cu aceeași denumire. Este adesea folosit în cupaje cu alte vinuri albe. În Portugalia numele este **Alvarinho**. Unii specialiști consideră că este o clonă a Rieslingului, provenită din regiunea Alsacia din Franța. Alții consideră că acest strugure este o rudă apropiată a strugurilor francezi Petit Manseng .

Băbească neagră – vin produs din struguri cu aceeași denumire. În ani favorabili, vinul are o culoare roșie vie, cu nuanțe lucitoare, are arome fructate și gust catifelat. Poate fi direcționat fără riscuri către un vin roze sau vin spumant.

Beaujolais - vin roșu, care provine din regiunea franceză cu același nume. Este fabricat în principal din struguri Gamay care au o piele subțire și un nivel scăzut de taninuri. Fiind un cupaj, are în componență și struguri albi (1%) în special Chardonnay, și, mai rar Aligoté (cu condiția ca vitele să fie plantate înainte de 2004). Slab și ușor de băut, Beaujolais Nouveau este realizat în luna noiembrie a fiecărui an și trebuie consumat în câteva săptămâni.



Brunello di Montalcino – Unul dintre cele mai cunoscute și mai apreciate vinuri italienești. Se produce doar din soiul de strugure Sangiovese, în Toscana La 50 km sud de Siena, în Montalcino. Are o culoare rubinie intensă și poate fi consumat la circa 4 ani de la recoltare.

Burgundia - vin produs în regiunea Burgundiei din estul Franței, în văile și pe dealurile de vest de Saône, afluent al râului Rhône. Cele mai renumite vinuri produse aici - cele denumite în mod obișnuit "Burgundies" - sunt vinurile roșii uscate obținute din struguri Pinot Noir și vinurile albe obținute din struguri de struguri Chardonnay. De asemenea pot fi fabricate și din alte soiuri de struguri, cum ar fi Gamay și Aligoté. Cantități mici de roze și vinuri spumante sunt, de asemenea, produse în regiune.

Cabernet Franc - vin produs din struguri cu aceeași denumire. Are o aciditate bună, excepând zonele mai răcoroase. Aromă dominantă este de ierburi proaspăt cosite. Este folosit desori în cupaje alături de Cabernet Sauvignon și Merlot.

Cabernet Sauvignon – vin produs din struguri cu aceeași denumire. Este recunoscut unanim ca fiind regele vinurilor roșii. Are aromă de coacăze negre și ciocolată neagră. Reacționează intens la maturarea în butoaie de stejar. Este intens colorat și marcat de taninuri specifice și are o remarcabilă capacitate de învechire.

Cadarcă – Vin produs din struguri cu aceeași denumire. Este un vin rustic, cu o agresivitate specifică și cu arome de mure.

Carignan - vin roșu, cunoscut în sudul Franței, Spaniei și acum California, este, de obicei, amestecat pentru a produce vinurile Fitou, Minervois și Corbières. În California ajunge în vinurile "de carafă", dar, mai recent, este amestecat în vinuri plăcute, în stilul celor din sudul Ronului.

Chablis - vin alb, tranșezesc obținut din struguri Chardonnay

Chenin Blanc - vin alb, întâlnit în California și pe Valea Loarei din Franța.

Côtes-du- Rhône - vin roșu, deși este mai degrabă o regiune care oferă vinuri de caracter

distinct. Vinurile roșii și roșe sunt obținute în general din Grenache, iar cele albe din Grenache

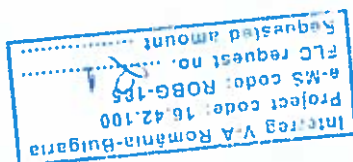
blanc.

Chianti - un vin produs în regiunea Chianti din centrul Toscanei, Italia. Este un cupaj format

din 70% Sangiovese, 15% Canaiolo și 15% Malvasia Bianca.

Chardonnay - denumit și Gantil Blanc, Pinot Chardonnay, Plant de Tamarra, Weisses

Rulander, Weisses Klowman(Germania) este cel mai vândut vin alb din întreaga lume, produs



Franta, unde este cunoscut sub numele Alb de Burgundia. Excelent și ca materie primă pentru spumante. Noblețea vinului se exprimă prin arome distincte de miere, unt proaspăt tăiat, flori de câmp, alune, suc de lămâie și vanilie (dacă se folosesc butoaie de sticlă)

Chateau Lafite Rothschild – unul dintre cele mai mari nume din lumea vinului. Este o vie de 90 ha cuprinzând soiurile Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot și Petit Verdot, care produce circa 35 de mii de sticle pe an, cele mai scumpe din lume.

Crâmpoșie – vin produs din soiul cu același nume. E un vin sec, echilibrat și cu aromă de fructe.

Fumé Blanc - Vin alb. Numele dat în California pentru Sauvignon Blanc sec. Poate fi amestecat cu Semillon.

Fetească Albă – vin produs din struguri cu aceeași denumire. Poate fi și o bună materie primă pentru vinuri spumante. Vinurile de consum pot fi seci, demiseci, până la dulci. Sunt vinuri echilibrate, de mare finețe cu arome florale.

Gewürztraminer - Vin alb, dulce, german. Recolta târzie de Gewürztraminers este, de obicei, dulce (20% + zahăr rezidual), cu o concentrație de fructe extraordinară.

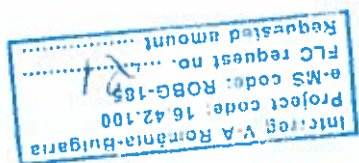
Grand cru - Cel mai înalt nivel de clasificare a vinurilor AOC din Burgundia sau Alsacia

Termenul desemnează, de fapt, o podgorie renumită pentru reputația ei de a produce vinuri de mare calitate. Nu e o clasificare propriu-zisă a vinului, în schimb indică potențialul locului din care provine, sau a „terroir”-ului.

Grasă de Cotnari – vin obținut din struguri cu același nume. Pentru obținerea vinului, strugurii sunt culeși atunci când sunt deja trecuți de maturitate și atacați de putregaiul cenușiu (Botrytis cinerea). Vinul obținut este un vin superior alb, de desert, demisec sau licoros, cu un conținut mare de zahăr, de circa 240 grame pe litru și o tărie care depășește uneori 15 grade. Culoarea este una aparte – galben auriu cu nuanțe verzui, iar aromele sunt de miere, marmeladă de portocale și caramel.

Hermitage - - Vin roșu, din nordul Ronului, obținut aproape exclusiv struguri Syrah.

Jerez - vin spaniol foarte apreciat, la fel ca Malaga, ambele fiind produse în regiunea viticolă Andaluzia. Cunoscut și sub numele de Xeres sau Sherry, acesta face parte din categoria vinurilor speciale, fortificate, și este adesea întâlnit printre vinurile de colecție.



Lambrusco – vin spumant roșu dulceag, produs din struguri cu același nume. Este foarte diferit în Italia sa natală unde are puțin tанин, dar este sec, are o mare aciditate.

Lemberger – vin obținut din strugurele cu același nume, cunoscut și sub numele de "Blauer Limberger". Întâlnit în special în zona Württemberg, produce vinuri de o calitate excelentă.

Malbec – vin obținut din struguri cu același nume. Se produce în special în Australia. Vinurile în care se folosesc acești struguri se caracterizează ca puternice, concentrate cu un gust nuanțat de vișină coaptă și prune, ele se maturizează armonios în butoaie de stejar.

Medoc – vin roșu din Franța, din departamentul Gironde, în nordul prefecturii Bordeaux. Se produce din struguri Camenere.

Merlot – vin produs din struguri cu aceeași denumire. Este un vin echilibrat, fin, catifelat, suplu, cu arome de fructe de pădure, mergând până la mentol.

Pinot Gris - vin alb sau rose produs din struguri cu aceeași denumire. Este un vin de înaltă calitate, fin, cu mirodenii în miros și post gust. Caracteristicile sale diferă în Europa și SUA. Astfel, în Alsacia are un buchet floral și o textură mai bogată, în timp ce în California este răcoritor și ușor condimentat.

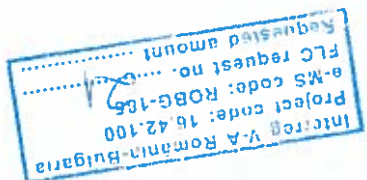
Pinot Noir – vin produs din struguri cu aceeași denumire supranumit și "prințesa răsfățată" a vinurilor roșii cu arome de cireș negre. Este o excelență materie primă pentru spumante.

Pomerol – vin roșu din Bordeaux, Gironde, Libournais. Se produce din struguri Merlot.

Premier Cru – Un nivel inferior de clasificare a vinului din Burgundia.

Syrah - vin roșu de masă, sec, produs din strugurele cu aceeași denumire. Are un buchet floral, ce amintește de fructele negre de pădure, condimente, ciuperci, fum, tutun. În procesul de vinificație, de obicei trece foarte bine ca un strugure de sine stăător, însă este foarte des combinat cu alte varietăți, de obicei Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Mourvedre, și Viognier.

Sangiovese - vin obținut din struguri cu aceeași denumire. Este cel mai întâlnit soi din regiunea italiană Toscana și, totodată, cel mai răspândit soi pentru vinuri din Italia, fiind folosit atât singur, pentru obținerea vinurilor Brunello di Montalcino (100% Sangiovese), cât mai ales în cupaje, ca soi dominant, cum ar fi, spre exemplu, pentru vinurile Chianti classico și alte Chianti sau Vino Nobile di Montepulciano, în care participă în proporție de 70-100%. În monosepai este un vin complex, cu o aciditate pronunțată, arome de fructe și plante aromatate cu infuzii de ierburii proaspăt cosite.



Sauvignon Blanc - vin alb de origine franceză, obținut din struguri cu același nume, sec sau dulce. Este pe locul doi la nivel mondial ca vin alb vândut. Este un vin cu abilități aromatice deosebite în care se regăsesc nuanțe de sparanghel, agrișe, coajă de lămâie, floare de soc. **Seyal** – vin alb produs dintr-un strugure popular în Marea Britanie și Canada. Are arome de mere și pere.

Petite Syrah - vin roșu, închis la culoare. Poate fi destul de tanic și necesită cinci ani înainte de îmbătrânire potabilă. Nu este produs din același strugure ca Syrah.

Rhône - vin roșu. Nu este un strugure sau vin, ci un stil folosind un vin pe bază de Syrah.

Riesling - vin aromatisat, fructat, care își are originea în Germania. Există două feluri de Riesling -

de Rin și Rieslingul Italian. Cu un nivel ridicat de aciditate, Riesling este cunoscut pentru

aromele sale florale puternice. Riesling-urile din Germania și California tind să fie mai dulci.

Riesling-urile din regiunea Alsacia din Franța, Austria, regiunea Lacurile Finger ale statului New York și statul Washington tind să fie seci.

Rioja - vin spaniol roșu, cupaj din soiurile Tempranillo și Mazuela. Are aromă de scorțișoară, cireș, cuișoare și piele.

Tămăioasa Românească – vin produs din soiul cu același nume. Vin extrem de aromatisat cu

nuanțe de flori de câmp și miere dar foarte pretențios, se mai poate găsi și la Dealu Mare,

Ștefănești și în Oltenia.

Tokay - Vin alb, dulce unul dintre cele mai cunoscute din Ungaria

Zinfandel - un vin roșu sec cu calități deosebite, considerat „perla vinului” de California

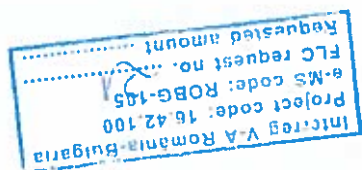
Zinfandelul e un vin care are un buchet cu arome complexe de fructe (în general de pădure) și

condimente (cum ar fi vanilia etc).

White Zinfandel - Vin roz, cunoscut sub numele generic de vin "Blush". Se obține din mustul

strugurilor Zinfandel de calitate redusă, are culoare rozalie și gust demidulce, și se consumă de

obicei rece



13. Bibliografie

1. Popa A., 1986, *Degustarea vinurilor*. Editura Ceres, București
 2. Popa A., 1996, *Vinul, importanța socială, posibilități de apreciere*. Editura Didactică și Pedagogică, București
 3. Popa A., Genoiu T., 2017, *Cartea admiratorului de vin*. Editura Alma, Craiova
 4. Perstiov, N., Surugiu, V., Viticultură, Chișinău, Lumină, 2000
 5. Steven Spurrier, Michel D., 1991, *La Degustation*. Ed. Bordas, Paris
 6. Stoian Vioarel, 2011. *Marea Carte a Degustării Vinurilor*. Editura Agricolă, București
 7. Caroline Gilby - *The wines of Bulgaria, Romania and Moldova*, ed. Infinite Ideas Limited, 2018.
 8. Borislavov Yassen - *Bulgarian Wine Book: History, Culture, Cellars, Wines, Trud Publishing House, 2004*
- Web-Site-uri
1. <http://vinul.ro>
 2. <http://supervinuri.ro/>
 3. <http://printrevinuri.ro/>
 4. <https://www.vinescu.ro>
 5. <https://www.vinpenet.ro>

