

---

## DICTIONARY OF TERMS FOR SOMMELIERS

Document elaborated within the project “Somnilabour”,  
project code 16.4.2.100, ROBG 185”, project financed from the  
European Regional Development Fund through the Interreg V -  
A Romania Bulgaria Programme

---

## Argument

This dictionary has been thought of as a useful tool for those who work in the hospitality industry and are related to wine - sommeliers, employees within the wine cellars, wine guides, representatives of travel agencies who have planned visits to wine cellars in their portfolio, and so on. The dictionary contains both terms and expressions characteristic to the wine-growing domain. In order to be easy to use, the terms have been structured on 12 sections, ranging from acronyms to grape varieties and wine types. Within each section, the terms were hierarchized in alphabetical order. Sections have been set so that terms and expressions are easy to identify.

The wine-growing area is extremely wide and its terminology, unfortunately, is not well structured. There are no specialized studies defining such terminology. Therefore, for the definition of expressions and terms, we used the most diverse sources (indicated in bibliography) - from specialized treatises to profile sites.

Each term (expression) was explained as clearly as possible to indicate the exact meaning. As it is well known, terminology is "a set of specialized terms or words characterized by a lack of ambiguity." This is, in fact, the main difference between the words in the basic vocabulary of a language and the words that define a terminology - the lack of ambiguity. The wine-growing branch requires the use of a very rich vocabulary within the terminology of grapevine varieties and wines, whose elements do not have only the function of naming the respective elements, but also of including the extensive information about the varieties named. This is the reason why we have established the two sections -grape wine varieties and types of wine.

One of the major difficulties in writing this dictionary we encountered in defining the terms of description of wines. In the absence of specialized studies, we have used the experience of wine tasters of the team members as well as the existing material in the team portfolio.

The end result is a dictionary that can be a landmark not only for employees in the hospitality industry but for all who want to get acquainted with this wine-growing area.

---

## Contents

1. Acronyms	3
2. Definitions of products made of wine	3
3. Definitions of aromatized wine-based drinks	6
4. Definitions of distilled products	7
5. Sciences from the wine-growing field	9
6. Processes, phenomena and compounds involved in wine production	9
7. Areas and geographical zones	13
8. Equipment used in winemaking	14
9. Terms used to describe wines	15
10. Diseases and defects in wine	16
11. Grape varieties	18
12. Types of Wines	23
13. Bibliography	27

---

## Acronyms

**ADAR** - Association of Authorized Tasters Romania  
**AOC** - Appellation of Controlled Origin - France  
**WEPA** - Wine Exporters and Producers Association in Romania  
**BAIW** - Bulgarian Association of Independent Winegrowers  
**DO** - Denominacion de Origen - Spain  
**DOC** - Controlled designation of origin - Italy  
**DOCa** - Denominacion de Origen Calificada - Spain  
**DOCC** - Wine with controlled denomination of origin - Romania  
**DOC-CIB** - Wine with controlled denomination of origin from grapes harvested at the grain refinement - Romania  
**DOC - CIS** - Wine with controlled denomination of origin from grapes harvested at the grain desiccation - Romania  
**DOC-CMD** - Wine with controlled denomination of origin from grapes harvested at full maturity - Romania  
**DOC-CT** - Wine with controlled denomination of origin from grapes harvested late - Romania  
**DOCG** - Italian wine of controlled origin but superior to DOC (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)  
**HQBW** - High Quality Bulgarian Wine  
**IG** - Protected Geographical Indication  
**IGT** - Italian wine inferior to DOC (Typical geographical indication)  
**ISCTV** - State Inspection for Wine-growing Technical Control  
**NWVC** - National Wine and Vine Chamber Bulgaria  
**OIV** - International Organization of Grapevine and Wine  
**ONDOV** - National Office of Designations of Origin for Wines  
**ONVPV** - National Office of Vine and Wine-making Products  
**QbA** - High Quality Wine from Germany (Qualitätsweinbestimmter Anbaugebiete), a similar VSIG phase  
**QmP** - High quality wine from Germany (Qualitätswein mit Prädikat), better than QbA.  
**R.P.V.** - Register of Wine-growing Plantations  
**VDQS** - Wine from France of inferior quality to AOC (Vin delimité de qualité supérieur)  
**VSIG** - Wine from France without geographical indication (Vins sans indication géographique)

### Definitions of products made of wine

**Cuveé** - wine blend, generally of superior quality.

**Molan** - wine produced in rural areas, self-fabricated, mainly from hybrids. Poor quality wine. Wine with doubtful origin. Stub wine.

**Young wine** - sweet liquid obtained by pressing the grapes and it has a chemical composition and biological complexity. This depends on the grape variety from which it has been obtained, the degree of maturation, the climatic conditions, the conditions of harvesting, the picking off process, preparation, and so on.

**Pichet** - product obtained by the exhaustion with water of the fresh or fermented marc, without the addition of sugar. It may be used only for industrialization, for the production of alcohol of wine origin, or it may enter the fermentation mixture used in the preparation of vinegar, and its marketing for human consumption is prohibited.

**Tulburel** - wine during the alcoholic fermentation period, not separated from yeasts and with an alcoholic strength of not less than 8,5%. It can be consumed by the end of the calendar year.

**Wine**- a drink obtained exclusively by the total or partial alcoholic fermentation of fresh grapes, whether pressed or not, or of the grape must.

**Current consumption wine**- wine obtained from grape varieties of high productivity, cultivated in specialized wine-growing areas or of high-quality varieties in unfavourable years.

**Varietal wine** - wine without a registered designation of origin, with no geographical indication, bearing the name of the variety from which it is obtained and defining a product which complies with the following requirements: it comes from grapes harvested from vineyards listed in the Register of Wine-growing Plantations with the name of the variety accepted for the production of the varietal wine, the grapes from which the varietal wine is obtained must come exclusively with at least 85% from one of the varieties accepted, from grapes harvested in the wine-growing areas delimited in accordance with the legislation in force.

**Quality wine** - wine obtained from high-quality productive varieties in well-defined wine-growing areas through specific technologies.

**Wine with geographical indication (GI)** - wine obtained according to a number of conditions such as: it has a specific quality or characteristics attributable to that area, the grapes from which the product is obtained are at least 85% exclusively from that area, and it is produced in the mentioned geographical area;

**Controlled designation of origin wine (DOC)**- wine produced in delimited wine-growing areas, from varieties recommended for their potential to produce quality wines, respecting specific conditions of vine-growing and wine processing, bottling ,labelling.

**Sparkling wine** - wine obtained by natural fermentation containing a significant level of exclusive carbon dioxide of endogenous nature. Natural fermentation can take place in bottle (champenoise or traditional method) or

in special tanks built to cope with the pressure during fermentation (Charmat method or tank fermentation). Sparkling wines include:

**Frizzante** - wine from Italy (Emilia-Romagna and Piemonte regions) less acidic than classic sparkling wines with a minimum pressure of 1 bar and a maximum pressure of 2.5 bar. Carbon dioxide can be obtained naturally by fermentation in a sealed environment or by gas injection. The Martinotti method automatically produces carbon dioxide. The Champenoise method is never used for fizzy wines. In Spain, they are called *Vino de Aguja*, in France they are *Petillant*, and in Germany *Perlwein*.

**Frizzantino** - come with a much reduced effervescence, higher than the one of a quiet wine, but lower, than the one of a fizzy wine. They are usually identified through the bubble deposition on the glass wall without having the "foam" specific to sparkling wines.

**Prosecco** - Italian white sparkling wine. Unlike champagne, which uses the traditional method, and the second fermentation takes place directly in the glass, most Prosecco producers use the Charmat method, which implies that the second fermentation to take place in stainless steel tanks (it is a more affordable method. Producers in the Conegliano Valdobbiadene DOCG area are also allowed to use the traditional method used in the Champagne region of France.

**Champagne (The Champagne wine)** -sparkling wine produced by the Champagne region of north-eastern France. Based on several international treaties and national laws, most countries prohibit the use of the term "champagne" for wines produced in other regions.

**Sparkling wine** - wine with a total or partially exogenous carbon dioxide content (obtained artificially, such as carbonated juices for example)

**Dry (sec) wine** - wine with a residual sugar content of not more than 4 g / l.

**Demi-sec wine** - wine with a residual sugar content of between 4 and 12 g / l.

**Semi-sweet wine** - wine with a residual sugar content of between 12 and 50 g / l.

**Sweet wine** - wine with a residual sugar content of over 50 g / l.

**Aromatised wine** - wine obtained from one or more products made of wine, with or without the addition of concentrated young wine, which has been aromatised with natural flavouring substances and, in general, has been sweetened and eventually subject to caramel colouring. Aromatised wine has an actual alcohol concentration of not less than or equal to 14,5% by volume and not more than 22% by volume and a minimum total alcohol concentration equal to or more than 17,5% by volume. For products marked "sec" or "extrasec" the total alcohol concentration is at least 16% by volume and 15% by volume respectively. The most important aromatized wines are:

**Bitter** - aromatised wine, whose characteristic taste is obtained by the use of plant extracts, predominantly gentian, artichoke and centaurea.

**Floris** - aromatised wine, whose characteristic taste is obtained by the use of plant extracts, predominantly almonds and bird cherry.

**Bitter aromatised wine** - aromatised wine, which has been subjected to a characteristic bitter flavouring.

**Vermut** - Aromatised wine which has been flavoured with substances of the *Artemisia* species or with substances derived there from. Sweetening is carried out only with caramelized sugar, sucrose, grape must, concentrated grape must and rectified concentrated grape must.

**Pelin wine** - Aromatised wine obtained by adding dried flowers (200-300 g / hl in "cloth" bags) or macerate of the wormwood floorsin the fermented must.

**Liqueur wine** - wine produced from raw material wines with the addition of concentrated must and wine of alcoholic origin. The alcohol concentration is between 15 and 22% and the sugar concentration is at least 80g / l in sec.

**Oxidative wine** - white wine with a slightly yellowish brown color and intense floral bouquet with a slight oxidized flavour.

**Alcoholised wine** - wine made from dry (sec) wine with the addition of distilled alcohol from wine. Alcohol strength is between 18 and 24% (Porto wine)

**Hybrid wine (Stub wine)**- wine obtained from direct producer varieties and intended exclusively for family consumption.

**Bio wine (ecological, organic)**- Wine obtained without the use of chemical substances and without genetic intervention. The wines thus achieved comply with the objectives and principles of organic agriculture, as established by the EU Council Regulations on Organic Production. These include the maximum sulphite content of 100 mg / l for red wine (150 mg / l for conventional wine) and 150 mg / l for white or rosé wine (200 mg / l for conventional wine), with a difference of 30 mg / l if the residual sugar content exceeds two grams per liter. 'The term "organic" is used for agri-food products, especially in Anglo-Saxon space. The term "bio" (from biological) means the same thing, being used mainly in the Franco-German area. In Romania, on the certification logo it is written "Ecological Agriculture", with the abbreviation "ea" while in Bulgaria the term "organic" is used. In the US and Canada, the organic term is used, in the German space -there are used both the terms ecological ("eco") and "bio", and in Italy or Hungary the term used is "bio".

**Biodynamic wine** - made from grapes coming from a biodynamic vine. This implies the observance of a strict calendar in cultivation, maintenance and harvesting, starting from the moon phases. The principle is to use the natural energy of the moon to produce the best grapes and to obtain the maximum of the organoleptic and sensory qualities of the grapes. Biodynamic wine is not regulated by any legislation of the countries of the European Union.

**Definitions of aromatized wine-based drinks**

**Bitter soda** - an aromatized drink obtained from bitter vino, the content of which in the final product must be at least 50% by volume, with the addition of carbon dioxide or gaseous water and possibly the same colour elements as for bitter vino. The actual alcohol strength must be equal to or higher than 8% and not more than 10,5% by volume.

**Clarea** - a white wine-based drink flavoured by the addition of natural citrus extracts or essences, whether or not containing the juices of these fruits, eventually with the addition of spices, sweetened, with an addition of carbon dioxide and having maximum alcohol strength of 12% by volume. The name "Clarea" must be accompanied by the words "made in ..." followed by the name of the producer Member State or the name of a smaller region, unless it is manufactured in Spain (which is called Sangria )

**Gluhwein** - A flavoured drink obtained exclusively from red wine or white wine and sugar, flavored in particular with cinnamon and cloves.

**KalteEnte** - A flavoured drink obtained by mixing wine with an addition of carbon dioxide with sparkling wine or foam wine with an addition of carbon dioxide, plus natural lemon substances or extracts from these substances. The content of the finished product in sparkling wine or foam wine with an addition of carbon dioxide must be of at least 25% by volume.

**Maiwein** - Aromatic drink made from wine with the addition of *Asperulaodorata* (sweets cented bedstraw) or extracts thereof, so that the taste of *Asperulaodorata* is predominant.

**Maitrank** - A flavored drink obtained from dry white wine in which *Asperulaodorata* (sweets cented bedstraw) plants have been macerated or to which extracts of these plants have been added, with the addition of oranges and / or other fruits, eventually in the form of juice, of concentrates or extracts, and which has been sweetened with a maximum of 5% of sugars.

**Sangria** - a wine-based drink flavoured by the addition of natural citrus extracts or essences, whether or not containing the juices of these fruits, eventually with the addition of spices, sweetened, with an addition of carbon dioxide and having maximum alcohol strength of 12% by volume. The name 'Sangria' may replace the name 'wine-based flavoured drink' only if the beverage was manufactured in Spain or Portugal.

**Vinglogg** - aromatized drink obtained exclusively from red wine or white wine, flavoured mainly with cinnamon and cloves

**Zurra** - a drink obtained by adding brandy or wine raki and eventually with the addition of fruit pieces. The actual alcohol strength must be equal to or higher than 9% and not more than 14% by volume.

### Definitions of distilled products

**Armagnac** - distilled from wine, made from white grapes. Distillation takes place only once in tower-type machines (columns). The Armagnac is then barreled in oak barrels before being bottled. Production is supervised by the National Institute for Origin and Quality (INAO) and the Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (B.N.I.A.)

**Cognac** - distilled from wine and stored in oak barrels. The name 'cognac' only bears the obsolete product obtained by distilling wines from the wine-growing region of the same name in France.

**Pálinka or fruit brandy** (Hungarian Pálinka) - traditional alcoholic beverage from Slovakia, Hungary and Romania, with high alcohol content (52% vol.). It is obtained by the fermentation and distillation of various fruits.

**Raki** - a natural alcoholic drink obtained by the distillation of juices resulting from the fermentation of fruits or cereals. The term is found in all Balkan countries (rakija, raki)

**Wine raki** - Alcoholic drink obtained from the distillation of wine, aged by contacting the oak for at least 6 months and with the addition of authorized bonificators, or unseasoned with or without the addition of bonificators. The minimum alcohol strength is 37,5% by volume.

**Yeast raki** - an alcoholic drink obtained by the distillation of the wine yeast (the deposit formed after the fermentation of the young wine). The minimum alcohol strength is 37.5% by volume.

**Marc raki** - an alcoholic drink obtained by the distillation of the secondary product resulting from the pressing of grapes or pomace (marc). The minimum alcohol strength is 37.5% by volume.

**Romaniac** - distilled alcohol drink obtained exclusively from the distillation of wine, aged for at least 12 months in contact with oak wood in the production of which authorized treatments and practices have been used and the minimum alcohol strength by volume of which is 36% by volume.

**Scotch** - Whiskey produced in Scotland

**Plum brandy** - traditional Romanian alcoholic drink obtained by the fermentation and distillation of plums.

**Brandy** - a strong alcoholic drink with a minimum alcohol strength of 37.5% and a maximum of 86%, obtained by preserving, for a period of over 3-5-7 years, the wine distillates in oak barrels. The name originates from Transylvania, where it appeared as a reproduction of the German name Weinbrand, word which is composed of the words wine + burned. In Transylvania, the word "burned" also means "distilled", which means, subjected to heating in alembic.

**Whiskey** - an alcoholic drink obtained by the distillation of a mixture of cereals, with or without natural enzymes, with fermentation under the action of yeasts and distillation at 94,8% by volume, so that the distillate product to have a flavour and taste derived from the raw material used, followed by the

---

seasoning of at least 3 years in oak barrels, the capacity of which does not exceed 700 liters.

### Sciences from the wine-growing field

**Ampelography** - the science that deals with the study of varieties of grape wines. Ampelography studies the fruitful and rootstock varieties of grapevines under the following aspects: the origin of grape wines varieties (the ecological - geographic origin and the genetic one); methods and methodologies used to describe varieties and their study on agro-biological, agrotechnical and technological features; the behaviour of grapevines varieties in different vineyard ecosystems, in respect of judiciously distribution of each variety or group of varieties in those ecological conditions in which it makes the most of his production and quality potential, as well as in respect of the realization of the production directions on areas and vineyards; the study of the biological resistance to biotic and abiotic factors.

**Biotechnology** - a branch of biology whose purpose is the technological use of micro-organisms or products derived there from, of plant and animal cell cultures for the production of substances useful in agriculture and in the food, pharmaceutical industry, and so on, for the benefit of human activity.

**Microbiology** - Branch of biology, dealing with the study of unicellular microorganisms, invisible to the naked eye (microscopic fungi, algae, bacteria, viruses, protozoans) and their influence on humans and other organisms. Initially, microbiology studies only the physical, chemical and biological processes related to the activity of microorganisms, in order to use the useful ones and to counteract the processes harmful to human. In the last decades, the field of study of this discipline has expanded through the genetics, biochemistry and physiology of microorganisms.

**Oenology** - the science that deals with the study of the physico-chemical and technological processes, applied to the preparation, stabilization of the maturation and superior valorisation of the wines.

**Uvology** - the science that studies the parts of the grape, the quantitative and numerical ratios that exist between them and their chemical composition.

**Viticulture** - the science that studies the agro biological particularities of the grapevine, in order to satisfy them, by elaboration and continuously development of the crop technologies, in order to obtain large, relatively constant, high quality and efficient crops at the same time. It deals with the cultivation of grapevines for the obtaining of grapes.

### Processes, phenomena and compounds involved in wine production

**Fermentation activators** - products that activate and regulate fermentations and alcoholic referrals. They result in a fast start of fermentation, prevention of alcohol fermentation interruptions, fermentation under optimum conditions even at low temperatures, amelioration of flavours, prevention of too long fermentation, compensation of deficiency of nutrients and mineral substances, compensation of excess inhibitors.

**Fermentation adjuvants** - high efficiency clarifying and stabilizing agents, used to treat the young wine during fermentation, wine, and in case of the fermentation of wine that has already been fermented.

**Young wine assembling** - a mixing operation of the young wine, meaning the reunion of the young wine produced without pressing the grapes with the press one and eventually with the young wine from the last pressing. The operation, which is not always necessary, is differentiated according to the particularities of each fraction of the young wine and the type of wine to be produced.

**Autolysis** - process of decomposition of yeast into wine. Through this process, the wine is enriched in free amino acids, amides, organic phosphorus, nucleotides and purine bases, thus contributing to the growth of wine quality. It is an important process, especially in making sparkling wines.

**Bâtonnage**- process of mixing yeasts in the mass of wine. The substances the yeasts retained from the young wine during fermentation are thus transferred to the wine, making it more corpulent and extra-productive.

**Deposit**- residue or yeast resulting from the clarification of the young wine, consisting of skins, crushed bobs, the stalk of the grape, etc.

**Centrifugation** - Separation through sedimentation or filtration, by centrifugal force, of components with different densities in wine

**Clearing**- The process whereby the proteins that appear during maceration are removed from the wine. Bentonite is usually used.

**Correction of the acidity of young wine**- the operation that ensures a normal acidity of the young wine. A normal acidity, means the normal course of alcoholic fermentation.

**Treasure of the cellar**-Mention on the label for wines obtained in particularly favourable years, at their peak, under the responsibility of a reputable specialist who registers his name on the label.

**Mixture**- an operation consisting of mixing two or more wines which can be of different varieties, different years and even from different places. The mixture must comply with a few rules - to create big lots, to ensure a superior quality for the new product, not to mix healthy wines with defective or diseased wines.

**Rinse operation** - the operation of clearing the young wine and removing the residue or yeast from it. It can be done by sedimentation, centrifugation, or decantation.

**Decantation**- the operation of separating the particles of suspension from wine under the action of gravity.

**Yeast removing operation** - the technological operation used to obtain champagne, for sediment expulsion, gathered during the tour, along with the draught stopper, under the pressure of the cylinder, exerted by CO<sub>2</sub>.

**Wine degradation** - the final phase of wine, following the maximum quality reached after maturing and seasoning. The physico-chemical balance between the main components is lost, some undesirable foreign substances, disturbances and precipitations occur. The beginning of degradation is determined by tasters / professional sommeliers after the organoleptic analysis.

**Picking off process** - the process of separating the beans from bunches. There are machines that perform the crushing and the separation of beans successively. It is done with machines called crushing-separation of beans, and when coupled with pumps, the appliances are called “fuloegropompe”.

**Yeast** - microorganisms that produce fermentation of the young wine. Yeast is naturally present on grapes; without them it would not be possible to obtain the wine.

**Wine blending**- the operation of mixing two or more wines, coming from the same variety, from the same growing area and from the same harvest year. The operation runs simultaneously with the first transfuse process and aims at obtaining large lots of wine of the same type.

**Enzymes** - Natural components of living organisms. Grape cells naturally contain a certain amount of enzyme but in an insufficient amount to play a visible role during winemaking. For this reason, it is necessary to strengthen their effect by adding additional amounts of enzymes.

**Alcoholic fermentation** - a biochemical process by which sugars are converted into alcohol and CO<sub>2</sub> (carbon dioxide) under the action of yeasts.

**Malolactic fermentation** (secondary fermentation of wine) - a biochemical process by which malic acid in wine turns into lactic acid and CO<sub>2</sub>. In red wines, after the malolactic fermentation, a change in colour is observed, from the bright red it becomes more brick-red, and the flavour and taste become finer and softer.

**Filtration** - the process of separating solid particles present in a liquid through crossing the filter medium by the liquid. The purpose is to achieve a fast clearing of the liquid by mechanical and / or electrostatically retention of the various particles in suspension.

**Formation of wine**- short phase (3-4 weeks) taking place at the end of the fermentation, until the first transfuse process. Generally, it is longer than the first phase (birth) but shorter than the next two (maturation and seasoning). At this stage, the wine is quiet and has a characteristic freshness.

**Seasoning of wine** - the phase covered only by bottled wines, being the longest (5-50 years). After this period, wines are declining. Unlike the previous stage, where the oxidation processes are dominant, in the seasoning process, reductions occur (at a low oxidative reduction potential), as the contact of the

wine with the oxygen is interrupted. At this time the wines define a new balance of flavours - "the seasoning bouquet"). This is the result of the processes of esterification, acetylation, but also of the slow oxidation of substances, under the action of oxygen embedded in wine when bottled.

**Bottled to the producer**-mention on the label on wines obtained from their own crop and bottled in the establishment or in the area in which they were produced.

**Special Bottling** - mention on the label for wines bottled in connection with a special event or a special purpose for which the event or purpose shall be indicated.

**Rinse** - gravitational sedimentation of suspensions in wine. It occurs naturally after the end of the alcoholic fermentation process and can be spontaneous or challenged.

**Maceration** - the technological operation by which the marc is maintained for a specific time in contact with the young wine, in order to extract certain components from the solid parts of the grape. It is specific to obtaining red or rosé wines and takes place at the same time as fermentation. It may take place from a few hours, for white and rosé wines, to 4-5 days for fresh red and young wines and up to one month for red wines which are to be preserved.

**Grape maturation** - a biochemical process during which sugars, polyphenols, flavours, nitrogenous substances, mineral substances, enzymes, vitamins and other chemical compounds that are involved in wine formation accumulate in grapes.

**Wine maturation** - the phase between the first transfuse process and the bottling of the product. The main factor under which the specific maturation changes take place is the oxygen in the air. Along with oxygen, temperature, some biocatalysts, as well as variable valence elements, iron and copper may intervene. At this stage, wines reach particular qualitative levels.

**Lots** - part of the wine cellar register where each batch of wine is recorded, using as initial stock the quantity of wine considered appropriate to obtain the right of origin. This record includes all the treatments applied to the wine in question and its movements, with the quantitative balance being emphasized.

**Transfuse process**- the separation of the yeast wine deposited at the bottom of the vessels. The operation prevents the appearance of odours and unpleasant tastes such as yeast or hydrogen sulphide, defects that result from the decomposition of the yeast deposited.

**Free-run young wine**-the young wine from grapes, unfermented, gravitationally drained without the intervention of external pressure. It is considered to be of the highest quality.

**Reserve**-mention on the label for high quality wines, absolutely typical, kept in containers for at least 1 year in case of white wines, and at least 2 years in case of red and old ones preserved in bottles for at least 2 years

**Manual rotation** - the operation of rotation of the foam bottles in order to collect the sediments in their neck. The operation is long lasting, careful and ends with the elimination of the yeast from the bottles where the natural pressure throws the sediments out with a small amount of wine.

**Stabilization of wine** - the set of treatments and operations that apply to wine in order to protect its characteristics (taste, odor, color).

**Supramaturation (postmaturation) of the grape** - the state of maturation, where the beans of the grape are more or less softened, and their juice is strongly concentrated. Supramaturation process can take place under solar or artificial heat, as well as due to a disease called the grey rot of grape. In turn, supramaturation under the action of solar heat can occur under natural conditions when grapes are not separated from the hump or under artificial conditions when the grapes are harvested and then exposed to the sun on straw, mats or wooden slats.

**Tannin** - a natural preservative which come from the skin, clusters and grains of grapes (but also from the barrels wood), with the taste of cold tea.

**Crushing grapes** - the process of breaking the skin of the grape and granulation of grains to release the young wine and the core. It is performed with the rollers and must be made so that the skin of the grape to be a little bit ragged and the bunches and cores to remain intact.

**Sweeteners adding**- process by which sugar or other sweeteners are added to unfermented young wine.

**Residual sugar** - The amount of sugar left in the wine after the fermentation process is complete.

**Winery Wine** - mention on the label for wines of special quality, with bouquets made of glass, obsolete in the wine cellar and representing smaller lots, consisting of bottles numbered upon putting into use.

**First class wine** - mention on the label for some high-quality wines with medals at major international and national competitions; in this case, the medal received, the contest at which the wine attended, and the year shall be mentioned.

**Wine from selected barrels** - high-quality wines produced in limited quantities, under the special responsibility of a reputable specialist who registers his name on the label

**Winemaking**- the process of transformation of the young wine in wine.

**Volatile** - the property of some liquid compounds to quickly turn into smelling vapours. All wines are, to a certain extent, volatile.

### Areas and geographical zones

**Wine-growing area** - the well-defined geographical area of the vineyard culture.

**Wine-growing centre** - the territory comprising wine-making plantations in one or more localities, whether or not it forms an integral part of a vineyard and which constitutes a territorial unit characterized by specific climatic factors, soil and product range as well as by agro-technical and technological conditions which are alike. The wine-growing centre has a smaller area than the vineyard.

**Vineyard** - natural and traditional territorial unit, characterized by specific conditions of climate, soil and relief, through cultivated soils, by the methods of cultivation and the winemaking methods used, which, as a whole, lead to the production of grapes and wines with specific characteristics.

**Wine-growing field**- the limited territory of a wine-growing centre, comprising the grapevine plantations on the same relief. The natural factors, as well as the cultivation and technology conditions regarding the wine-growing field are similar throughout the area cultivated with grapevines, leading to the obtaining of products with specific qualities.

**Wine-growing region** - a territory cultivated with grapevines, characterized by relatively natural climate and relatively similar reliefs, as well as by production lines and close varieties.

**Wine-growing terroir** - a concept that refers to the space where collective knowledge is developed about the interactions between a physically and biologically identifiable environment and the applied wine-growing practices that give distinct characteristics to products originating in this space. Terroir includes soil-specific features, topography, climate, landscape and biodiversity.

**Wine-growing zone** - a large stretch of land that groups several vineyards as part of different wine-growing regions, characterized by its climate conditions determined for the qualitative potential of grapes and wines.

### Equipment used in winemaking

**Alembic** - A distillation plant consisting of a boiler and a refrigerant used in the manufacture of spirits.

**Alcoholmeter** - a measuring instrument that serves to measure the alcohol concentration of a solution. As a rule, the instrument is used to determine the alcohol content of spirits -plum brandy, fruit brandy, twice-distilled plum brandy, raki, vodka etc. Measurement is performed by immersing the apparatus in the liquid, the amount of alcohol content being determined by reading the division on the visible scale of the alcohol meter until it sinks into the liquid. For a more accurate measurement, the liquid should have a temperature of approximately 20 ° C.

**Oak** - a small barrel that in comparison with large barrels, casks or wooden tronconical tubs can be handled manually - and empty hasonly about 45kg.

The classic oak has a capacity of 225 l, in Bourgogne it is named "pièce" and has 228 liters; the American typology has 235 liters.

**Barrel** - a high-capacity vessel made of wooden staves fitted with metal circles, wider in the middle than at the ends, used to store various liquids, especially wine, pickles, etc. Depending on the capacity, it is also called "bute", "budană" or "poloboc".

**Centrifuge for rinse operation**- a device for mechanical separation of the components with a different specific weight from liquid wine, by means of the centrifugal force.

**Tank** - reservoir in which liquids are stored for the purpose of their subsequent use. In winemaking, the stainless steel tanks are the most commonly used. In the past, there were used tanks made of concrete, carbon steel or glass fiber.

**Machine used for the picking off process** - roller machine used for the separation of grains from the grape bunch

**Gyropalette**- Mechanically driven palette to rotate large quantities of sparkling wine bottles. It replaces the manual process.

**Wine press** - mechanical press by means of which the grapes are squeezed. The first wine presses were made of stone, then the simple wooden presses appeared and in the Roman period the mechanical presses (with a screw) appeared.

**Hydrometer**- Glass apparatus designed for the manual measurement of the alcohol content of wines. The length of the hydrometer is 12.5 cm. Measuring range: 0-25% vol.

### Terms used to describe wines

**Comfortable** - wine that does not impress, but it is nice to drink

**Aggressive**- too strong wine, whose attack aggresses the taste; it has an increased acidity.

**Slippery** - a term associated to wines with glycerol or too sweet, very dense wines.

**Ample** - harmonious wine that gives the feeling that it fully fills up the mouth

**Bitter**-wine with bitter defect, due to low acidity and a lack of equilibrium of glycerol and tartaric acid.

**Aqueous**- a wine lacking body and flavour, being very thin.

**Gross** - term used to describe the driest champagne.

**Velvety** - red wine with a weak and harmonious taste, containing a balanced ratio of alcohol and extracts.

**Corpulent** - that feels good in the mouth, full

**Complex** - a wine that has many odours, colours and flavours.

**Indented** - very fine white wine, sparkling wine or champagne

**Delicate** - wine in which alcohol is not very present, with a post-taste which is not so intense.

**Balanced** - wine in which the alcohol strength, the acidity, the sugar harmonizes perfectly at the taste level

**Elegant**- wine that shows all its qualities, leaving no quality to cover the other

**Firm** - wine with a pronounced tannin taste, without being troublesome.

**Fruitful** - young wine, in which the flavour of grapes can be felt

**Hard** - wine with too much alcohol and too little acidity, relative to the amount of fruit and sugar.

**Impetuous** - Very alcoholic wine, which is warming you up

**Long** - wine whose persistence feels for a long period of time. The impression of persistence that wine leaves in the mouth can be judged by the following scale of taste: an ordinary wine - from 1 to 3 seconds, a quality wine - from 4 to 5 seconds, a special wine - from 6 to 8 seconds, an exceptional wine-from 8 to 11 seconds, the liqueur-white wine-18 seconds.

**Noble** - wine which is subjected to seasoning. (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Nebbiolo, Chardonnay, Riesling or Semillon)

**Unctuous**- come with a high viscosity due to the high degree of glycerine that it contains.

**Withered**-wine which lost its freshness. The term is especially used for white wines.

**Opulent**-rich wine, with a pleasant texture that impresses

**Full** - term used for heavy - body wines given by the alcoholic concentration, but also for extractive wines.

**Robust** - well-built, completely, perfectly balanced wine

**Round**-light, red and slightly velvety wine.

**Young**-wine that is consumed shortly after production. If it is aseasoning wine, then the term "young" is a defect. If it is a consuming wine, it becomes a quality.

**Honest** - a wine that does not have any fake tastes, apart from those of the terrier and the grapes

**Suave**-semi-sweet or sweet wine, which is not strong

**Sulphurous**- wine for which the winemaker exaggerated with sulphur dioxide (SO<sub>2</sub>, with a typical smell of burned match or stove on coal). The smell can be dissipated by spinning the wine into a glass.

**Oily** - wine whose appearance is characterized through a consistency related to the one of the oil, it is considered a defective wine.

**Easy** - Slightly alcoholic, discreet

### Diseases and defects in wine

**Astringency** - a defect that means a tough and harsh wine, either because it is a young wine and it takes time to grow or because it is not well done. The level of tannins (if it is tough) contributes to the astringency of the wine.

**The bitterness of wine** - a defect that occurs especially in red and old wines. Sick wines have a characteristic pungent odour, volatile acids, bitter taste and unsettled appearance due to the insolubilization of colouring matter and the large number of bacteria.

**Thickening**- the wine touched by this disease (especially the white one) is disturbing, becoming viscous and loses its fluidity, and when the disease is advanced, it turns into a mucilaginous mass from which bubbles of carbon dioxide are released. The smell of wine does not change, but the taste becomes faded. The disease is manifested especially in young wines with low acidity and low alcohol content (less than 10%).

**Wine thickening**- is caused by the fermentation induced by several species of bacteria, and develops at an optimum temperature of 25 - 30 ° C, but also at higher temperatures (36 ° C) where the winemaking is sometimes performed.

**Brown disintegration** - occurs in the years when the harvests are damaged, hit by hail or musty because of the rains, when for the winemaking it was not used enough sulphur dioxides, the young wine and the wine resulted are depreciating and they change their colour to brown.

**Wine Flower** - Appears for low alcoholic wines, free of carbon and sulphur dioxide, exposed to air or kept in incompletely filled pots, in warm rooms, with the appearance of a white or greyish yellow veil.

**Stopper taste** - appears at wines and is due to the treatments to which the corks are subjected. That is why it is avoided as far as possible to treat the stoppers with chlorine-based substances, as they can form trichloroanisole or tetrachloroanisole, compounds that come into the wine, which offer the "taste of stopper." Wines kept in properly unaired cellars can be contaminated with the chloroanisoles produced by the mold specific to these rooms.

**The taste of bitter almonds** - is caused by benzaldehyde, the substance which offers the bitter taste found in almonds. More specifically, a wine is kept in a carbon steel vessel / tank. The tank walls are insulated with epoxy resins to avoid fermentation of the wine in direct contact with the steel. Benzyl alcohol, which reacts lightly with wine, is used as a resin diluent. This defect only occurs when the grapes had also a high mold content.

**The taste specific to the one produced as a result of the maderisationprocess** - a defect of white wines manifested by yellowing and the appearance of a taste and smell specific to oxidized wines. This process is another way of demonstrating the phenomenon of oxidation of wine (cassation), caused by the absence of sulphur dioxide or ascorbic acid. The yellow colour can be reduced by clearing with the casein.

**Rotten taste** -defect that occurs both in bottled wines, subjected to the action of natural or artificial light rays, as well as to wines kept on yeast for a

long time. It appears that this phenomenon occurs especially in wines kept on yeast in large capacity tanks: overpressure of wine on the yeast layer is the main culprit in this case. Draining the wine from the yeast leads to the disappearance of this defect.

**Styrene taste**-defect specific to wines held in polystyrene tanks. The wine compounds come in contact with the free styrene, given on the walls of the tank to rigidify them. It is therefore recommended that wine to be stored for more than one year in such polystyrene tanks.

**Chloroform taste** - is caused by chlorine-based substances (hypochlorite) used to disinfect and sanitize rooms, sometimes even vessels. Therefore, a very good rinse with clean water is recommended until the substance is completely removed.

**The taste and smell of mold** - come from grapes attacked by mold, but especially from musty vessels and tools used for handling and preserving the wine.

**The taste of wooden barrel** - is found in wine stored in new, insufficiently decorated pots. Wines with this defect have astringent, repellent taste and a darker colour than natural, due to the presence of tannin in large quantities.

**The taste of yeast** - quite unpleasant, occurs as a result of the formation of decomposition products of the yeast cells that participated in the alcoholic fermentation.

**Mouse smell** - occurs predominantly in wines kept in properly unaired cellars, contaminated with mushrooms. They can synthesize a series of compounds from wine, including ethylalcohol, producing a series of compounds which give the sensation of "mouse smell" in contact with saliva during wine tasting.

**Wine bittering**- especially for low alcoholic wines, in the presence of air. The disease also manifests on fruit compounds and cider through the appearance of a transparent veil on the surface of the liquid, which then becomes thicker and mat.

### Grape varieties

**Aligoté** - variety of grapevines used to produce the wine assortment of the same name. The wine obtained is white with a specific taste of wormwood and chicory, others identifying fruit smells. It is a semi-dry to dry wine originating from the Burgundy area (France), from where it has spread, acclimatizing very well in Romania, Bulgaria, Crimea, Caucasus, and so on.

**Băbească neagră**- old Romanian grape variety. Under the name of Rară Neagră it is an important ingredient in the mixture of the most famous Purcari, Negru de Purcari wine. It was known as Crăcană at Odobești and Drăgășani, Crangană at Panciu, Căldărușe or Căldărușă in Iași, Rară Neagră in Chișinău, Bucovăț (Lăpușna) and along Nistru, Răschirată, Crăcanată, Neagră băbească in other Romanian vineyards. The grapes are torn, with medium-sized beans, round,

slightly flattened, having a black-blue colour. It reaches full maturity in the second half of September. It is a very productive variety ensuring a production of 13-18 tons / ha, and in some years even 25 tons / ha. Grapes accumulate over 180g / l of sugar reaching even 210-220g / l. The wines obtained have an alcohol strength of 10-11.5% and a total acidity of over 5-6 g / l higher than other red wines.

**Busuioacă de Bohotin** - variety of Romanian grapevine, originating from Bohotin locality, Iasi County, which is cultivated only in some wine-growing areas in Romania. Grape beans are purple-reddish. The wine obtained has a red colour different from any other type of wine. The grapes are uniform, medium-sized, spherical, dense, dark red, juicy, uncoloured, with a variety of flavour.

**Cabernet Franc** - grape variety originating in France, with very dark skin, grown and produced in many wine regions of the world. The Cabernet Franc variety is considered the third variety of the Bordeaux region after Merlot and Cabernet Sauvignon and is used in multiple mixtures and red blends all over the world, giving those flavours of dark coloured tobacco and spices. Wine obtained from Cabernet Franc is a light one, with a medium-sized body, with vegetable features, especially green pepper flavour.

**Cabernet Sauvignon** - red grape variety from France, Bordeaux, more precisely. It is a hybrid of Sauvignon Blanc and Cabernet Franc. The Cabernet Sauvignon beans are small, spherical, with a thick and very harsh pellicle. This harshness makes the grapes relatively resistant to diseases and damage, passing by autumn rains without much damage. It is a medium - to - late maturing variety. These characteristics, along with its appealing flavour, have made Cabernet Sauvignon one of the most popular varieties of red wine in the world. The wines of this grape variety have a ruby colour and a special force.

**Creața** - a small-medium sized grape variety of cylindrical-conical shape, with the beans dense on bunch, the colour of the skin is green-yellow, the core is very juicy. The grapes reach full maturity at the end of September, sometimes even in early October. On the sandy fields of the Teremia vineyard, it accumulates 170-175 g / l of sugars, being obtained table wines, and in the hinterland of Banat, 190-200 g / l, which allows the obtaining of quality wines. The wines obtained from "Creața" are white, dry, having an alcohol strength of 10-12% vol. and an acidity of over 4 g / l.

**Crâmpoșie** - the grape variety of Romanian origin, which in the past formed the grapevine base in Dragasani Vineyard. This variety is found only in plantations on Romanian territory.

**Chardonnay** - a variety of white grapes of French origin, but which has become very famous and therefore cultivated worldwide. It is the result of a cross between Pinot Blanc and Gouais Blanc grape varieties. The name of the Chardonnay variety comes from the French township Chardonnay, Saône-et-Loire department from Burgundy, where rich fruitage has been gathering for

centuries. Currently, Chardonnay is within the top 5 in the hierarchy of the world's most cultivated varieties.

**Dimyat** - Bulgarian native variety, similar to French varieties Chardonnay or Aligote. The wines obtained from this variety are characterized by acidity and subtle aromas of apple flower, apple and citrus that approach the Aligote style.

**Fetească albă** - a variety of Romanian grapes grown in most vineyards. The wines obtained are dry or semi-dry, with a moderate alcohol content (11.5-12%), acidity and sugar. The grapes are small-sized cylindrical-conical, with spherical and small beans, yellow-greenish skin and a juicy pulp.

**Fetească neagră**- a traditional Romanian variety that produces medium-sized grapes of cylindrical or cylindrical-conical, regular shape. The beans are spherical in shape, dense placed on the bunch. The skin has a medium thickness, its colour is dark-red, with black-bluish aspect, is covered with bloom, has a juicy pulp, uncoloured.

**Fetească regală**-a variety of Romanian white grapes, a result of the natural hybridization between Fetească Albă and Grasă de Cotnari. It produces cylindrical or cylindrical-conical grapes, medium-sized, spherical beans, dense placed on the bunch, the skin has a medium thickness, its colour is yellowish with rust-coloured nuance, has a juicy pulp with unique aroma found in wine.

**Frânçușa** - Romanian grapevine variety, originated from Cotnari vineyards. The resulting wine is white, dry, sugar-free, which is easy to identify through the loud note sustained by a good acidity. The colour varies between pale yellow and yellow-greenish. It has a vegetable flavour of almost mature grape and a balanced and consistent taste.

**Galbenă de Odobești** - the Romanian grape variety, which is grown only in four wine-growing centres, located in southern Vrancea. The same name is also borne by the weak alcoholic wine, with pleasant acidity, dry, sweet, lively, produced from this grape variety. It is consumed as young wine in the first year of life. From Galbenă de Odobești high quality wine is also obtained.

**Gâmbza** - the old red variety from Eastern Europe whose origin comes from the Balkans (the border between Albania and Montenegro) and is cultivated predominantly in northern Bulgaria. The grapes are of medium size, cylindrical-conical shape, medium-sized or large-sized dense beans, the thin skin has dark brown to blue colour. It is distinguished by vegetable flavours, forest fruits, with a slight tempt of black pepper. In Transylvania and Hungary it is known as Kadarka.

**Grasă de Cotnari**-Grasă Mare, Grasă Mică, Poamă Groasă or Kövérszőlő (Hungary) - a variety of Romanian grapevines, certified in the XV<sup>th</sup> century. The grapes are medium-sized, cylindrical-conical, sometimes branched, with dense and non-homogeneous, yellowish-greenish beans, with rust-coloured stains on the side exposed to the sun. It is cultivated in the old vineyards of Cotnari.

lordana- (lordovana) Romanian grapevine variety from Transylvania area. It produces medium-size grapes that are cylindrical-conical in shape, with medium, spherical, greenish-yellowish, succulent beans. It is a late baking variety, with grapes reaching full maturity at the end of September and beginning of October, when they accumulate on average 160-180 g / l of sugars. Grape production per hectare ranges from 12,000 to 16,000kg but can reach up to 20,000kg

**Malbec** - grape variety with large beans, thin skin and which needs plenty of sunshine. At the beginning of the XX<sup>th</sup> century, it was one of the most cultivated varieties in Europe, especially in France, but after the cold winter of 1956, after frosting more than 75% of the Malbec shrubs, it lost its popularity in Europe. The main region where this grape variety is grown is Argentina where Malbec plantations occupy about 25,000 hectares.

**Mavrud** - Bulgarian native variety, cultivated mainly in the Thrace region of Bulgaria. The wine obtained from this variety has crushed cherry flavours and chocolate and has the ability to age.

**Merlot** - the variety of black grapes, first cultivated in France, is now grown almost everywhere in the world. From the merlot grapes, there are usually produced dry wines with strength of 12-12.5%. Merlot variety is resistant to low temperatures and drought; in the low-temperature years it bakes better than Cabernet Sauvignon, and in the high-temperature years it accumulates more sugar. It is one of the most wide-spread and popular varieties of grapes and it is cultivated in most wine-growing regions of the world.

**Melnik** - Bulgarian grape variety, cultivated mainly in the southernmost and hottest corner of Bulgaria, in the Struma River valley, where the climate is Mediterranean. There are two different grape clones in Melnik. The first one is called Melnik and it is a variety that matures late. The second clone is called Melnik 55 and is a hybrid between Melnik and Cabernet Sauvignon. The variety was created in 1963 by a team of oenologists who wanted to obtain a sort of grapes that matured earlier, but at the same time preserves the unique characteristics of the Melnik variety.

**Misket roşu** - a variety of old Bulgarian grapes. It is found in every wine-growing region in Bulgaria, but it is the most widespread in the wine-growing region of the Valley of the Roses. The grapes are small and have the colour from pink-red to purple. The wines obtained are white, dry, aromatic, similar to Muscat.

**Muscat Ottonel** - a variety of white grapes of French origin, first grown in Angers, France, but now they also grow intensively in Romania and Bulgaria. It is the result of the hybridization between Muscat de Saumur and Chasse la Doré.

**Pamid** - old grape variety cultivated in Bulgaria. In the past, it was the most common Bulgarian variety, but today it is rarely found. Pamid is also grown in Yugoslavia, Albania, Turkey, Greece, Hungary and Romania. The beans are

small (14-15 mm) and the bunches are medium sized (10-16 cm.) The skin is thin, red or sometimes dark red. This grape accumulates enough sugar - from 18 to 24% - but its acidity is reduced.

Wines are red, light table wines with a reduced acidity and a low extract and therefore they are not suitable for maturation and should be consumed shortly after fermentation and clarification.

**Pinot Gris** - grapevine variety for high quality white wines, of French origin, considered to be a variation of the Pinot Noir variety.

**Pinot Noir** - variety of grapevine originating in the Côte-d'Or region of Bourgogne, France. It is a red grape commonly used in the production of wine of the same name. Pinot Noir is one of the three grape varieties allowed by French law to produce champagne, alongside with Pinot Meunier and Chardonnay. The intensive black variety ranks the tenth place among the world's most cultivated grape varieties.

**Italian Riesling** - a variety of white grapes of uncertain origin either from Germany on the Rhine Valley or from Italy or Austria, Styria region. The grapes are small to medium, cylindrical, with the first branch detached from the rest of the bunch and the grains placed very dense on the bunch. The bean is small, spherical, with a thin skin, yellowish green, with a persistent and obvious pistil point. It has medium to long vegetation period (170-185 days, growth vigour is medium and the fertility is increased, 80-85% fertile sprouts). The wines obtained from these grapes have a sweet, special flavour and can be preserved for seasoning.

**Rin Riesling**- a variety of white grapes originating in Germany. The grapes are small, cylindrical or cylindrical-conical, with short and deformed peduncle, compacts, with uneven beans in size. The bean is small, spherical, with a thin, yellowish green skin, with rusty spots on the sunny side. The pulp is juicy with a discrete flavour specific to the variety. Age of maturation: medium-late (IV<sup>th</sup>-V<sup>th</sup>century)

**Rikat** (or Rkatsiteli "Kat-seh-telly") - one of the best white varieties in Eastern Europe, is the most planted white grape variety in Bulgaria. However, Rikat is rarely used as a variety in monosepalous, but is often found as a neutral grape in combination with white Bordeaux to reduce flavour.

**Rubin**- the red hybrid variety obtained at the end of the XX<sup>th</sup> century by the cross between Nebbiolo and Syrah, with consistent tannins and plum and vegetable flavours. This variety is used quite often in combination with Mavrud, for an addition of colour and solidity and for a multiplication of strawberry flavours, blackberries with subtle coffee notes.

**Sauvignon Blanc** - grape variety originating in France. It is a white, light variety, with herbage and fruits flavour and is now grown both in Romania and in Bulgaria. Dry, demi-sec or sweet, Sauvignon Blanc gives a long, pleasant, acidic and aromatic wine. Mostly the wine is consumed in the first or in the second year.

**Shiraz (Syrah)** - a black grape variety grown in the Rhône Valley of France. In France and much of the United States, the variety is called Syrah and in Australia, South Africa and Canada it is called Shiraz. Until recently, in Australia it was called Hermitage. It is a cross between Dureza and Mondeuse Blanche varieties.

**Tamianka (or Muscat Blanc - specific Bulgarian variety)**. The grapes are cultivated with very good results in southern Bulgaria, but in northern Bulgaria this variety offers a touch of freshness and elegance to the wines. The wines are dry, classic, with floral flavours, ripe fruits and spices.

**Tămâioasă românească**- old Romanian grape variety used for the production of white, sweet and aromatic wines. The grapes are uniform in size, in cylindrical-conical shape, medium-sized, spherical beans, densely placed on bunches, medium-thickness skin, the colour is yellowish with rust-coloured nuances.

**Zinfandel** - grape variety cultivated especially in California, USA where the qualities of the earth and the climate make it particularly useful for making the high quality wine of the same name. It is identical to Primitivo di Gioia grape, grown mainly in the province of Puglia in southern Italy. It is also grown on the opposite side of the Adriatic Sea, in former Yugoslavia, where it is known especially as Crljenak (Kastelanski).

### Types of Wines

**Amarone** - The whole name of this wine is Amarone della Valpolicella and it is a red, dry, Italian wine produced from Corvina, Rondinella grapes and other approved grape varieties. The strength of Amarone wine exceeds 15% alcohol, and the wine is usually commercialized after five years of maturation.

**Albariño** - white wine, originating in northern Spain and Portugal, produced from grapes of the same name. It is often used in couples with other white wines. In Portugal the name is Alvarinho. Some specialists consider it a clone of Riesling from Alsace region of France. Others believe that this grape is a close relative of the French grapes Petit Manseng.

**Băbească Neagră**-wine produced from grapes of the same name. In favourable years, the wine has a vivid red colour, with shining nuances, fruit flavours and velvety taste. It can be safely directed to a rosé wine or sparkling wine.

**Beaujolais** - red wine, which comes from the French region of the same name. It is made mainly from Gamay grapes that have a thin skin and a low level of tannins. Being a mixture, it also consists of white grapes (1%), especially Chardonnay, and, more rarely, Aligoté (provided the grapevines are planted before 2004). Light and easy to drink, Beaujolais Nouveau is made in November every year and should be consumed in a few weeks.

**Brunello di Montalcino** - One of the best known and most appreciated Italian wines. It is produced only from the Sangiovese grape variety in Tuscany 50 km

south of Siena in Montalcino. It has an intense ruby colour and can be consumed about 4 years after the harvest.

**Burgundy** - wine produced in the Burgundy region of eastern France, in the valleys and western hills of Saône, an affluent of the Rhône River. The most famous wines produced here - commonly referred to as "Burgundies" - are dry red wines obtained from Pinot Noir grapes and white wines obtained from Chardonnay grapes. They can also be made from other grape varieties such as Gamay and Aligoté. Small quantities of rosé and sparkling wines are also produced in the region.

**Cabernet Franc** - wine produced from grapes of the same name. It has a good acidity, except the cooler areas. The dominant flavour is freshly mown herbage. It is often used in mixtures alongside Cabernet Sauvignon and Merlot.

**Cabernet Sauvignon** - wine produced from grapes with the same name. He is unanimously recognized as the King of Red Wines. It has the flavour of blackcurrant and black chocolate. Reacts intensively when matured in oak barrels. It is intensely colour and marked by specific tannins and has a remarkable seasoning capacity.

**Cadarka** - Wine produced from grapes of the same name. It is a rustic wine with a specific aggressiveness and blackberry flavours.

**Carignan** - red wine, known in southern France, Spain and now California, is usually mixed to produce Fitou, Minervois and Corbieres wines. In California, it gets to the "carafe" wines, but more recently it is mixed in pleasant wines in the style of those from the southern Rhone.

**Chablis** - French white wine obtained from Chardonnay grapes

**Chenin Blanc** - white wine, met in California and in the Loire Valley from France.

**Côtes-du-Rhône** - red wine, although it is rather a region that offers distinctive wines. Red and rosé wines are generally obtained from Grenache, and the white ones from Grenache blanc.

**Chianti** - a wine produced in the Chianti region of central Tuscany, Italy. It's a mix of 70% Sangiovese, 15% Canaiolo and 15% Malvasia Bianca.

**Chardonnay** - also called Gantil Blanc, Pinot Chardonnay, Plant de Tamarra, Weisser Rulander, Weisser Klowman (Germany) is the world's most sold white wine produced from the same grape variety. Chardonnay was born in the Burgundy region of France, where it is known as the White of Burgundy. It is excellent also as raw material for sparkling wines. The nobleness of wine is expressed through distinct honey flavours, freshly cut butter, wild flowers, peanuts, lemon juice and vanilla (if oak barrels are used)

**Chateau Lafite Rothschild** - one of the biggest names in the wine world. It is a grapevine of 90 hectares comprising the Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Petit Verdot varieties, which produce about 35,000 bottles a year, the most expensive in the world.

**Crâmpoșie** - wine produced from the variety of the same name. It's a dry wine, balanced and with fruit flavour.

**Fumé Blanc** - White wine. The name given in California for Sauvignon Blanc dry. It may be mixed with Semillon.

**Fetească Albă** - wine produced from grapes with the same name. It can also be a good raw material for sparkling wines. Wines can be dry, demi-sec to sweet. They are balanced, high-delicacy wines with floral flavours.

**Gewürztraminer** - White, sweet, German wine. The late harvest of Gewürztraminers is usually sweet (20% + residual sugar) with an extraordinary fruit concentration.

**Grand cru** - The highest Appellation of Controlled Origin wine classification from Burgundy or Alsace. The term, in fact, marks a vineyard well-known for its reputation for producing high-quality wines. It is not a proper classification of wine, but it indicates the potential of its place of origin, or of the "terroir".

**Grasă de Cotnari** - obtained from grapes of the same name. To obtain the wine, the grapes are picked when they are already mature and attacked by the grey rot (*Botrytis cinerea*). The wine obtained is a superior white wine, served as desert, demi-sec or liqueur wine with a high sugar content of about 240 grams per liter and a strength of at least 15 degrees. The colour is a special one - golden yellow with greenish nuances, and the flavours are honey, orange marmalade and caramel.

**Hermitage** - Red wine, from the northern part of the Ron, obtained almost exclusively from Syrah grapes.

**Jerez** - very popular Spanish wine, just like Malaga, both of which are produced in the wine region of Andalusia. Also known as Xeres or Sherry, it is part of the specialty fortified wine category and is often found among collection wines.

**Lambrusco** - sweet red sparkling wine produced from grapes of the same name. It is very different in Italy where it has little tannin, but it is dry and has a high acidity.

**Lemberger** - wine obtained from the grapes of the same name, also known as "Blauer Limberger". It is especially found in the Württemberg area, it produces excellent quality wines.

**Malbec** - wine obtained from grapes of the same name. They are mainly produced in Australia. The wines in which these grapes are used are characterized as strong, concentrated with a tangy taste of baked cherry and plum, they mature harmoniously in oak barrels.

**Medoc** - red wine from France, department of Gironde, north of the Bordeaux prefecture. It is made from Carmenere grapes.

**Merlot** - wine produced from grapes of the same name. It is a balanced, delicate, velvety, slim wine, with the flavour of forest fruits, continuing up to menthol.

**Pinot Gris** - white wine or rose produced from grapes with the same name. It is a high-quality wine, delicate, with spices in smell and taste. Its features differ in Europe and in the USA. Thus, in Alsace there is a floral bouquet and a richer texture, while in California it is refreshing and slightly spiced.

**Pinot Noir** - is produced from grapes with the same name, also called the "spoiled princess" of red wines with black cherry flavours. It is an excellent raw material for sparkling wines.

**Pomerol** - red wine from Bordeaux, Gironde, Libournais. It is made of Merlot grapes.

**Premier Cru** - A lower level of wine classification in Burgundy.

**Syrah** - red table wine, dry, produced from grapes of the same name. It has a floral bouquet, reminding of the black forest fruits, spices, mushrooms, smoke, tobacco. In winemaking, it usually goes very well as an independent grape, but is often combined with other varieties, usually Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Mourvedre, and Viognier.

**Sangiovese** - wine obtained from grapes of the same name. It is the most popular variety in the Italian region, Tuscany and also the most widely used wine variety in Italy, used both for the production of Brunello di Montalcino (100% Sangiovese) and especially for mixtures, as a dominant variety, such as, for example, the Chianti classic wines and other Chianti or Vino Nobile di Montepulciano in which they account for 70-100%. In monosepalous it is a complex wine with a pronounced acidity, fruit flavours and aromatic herbs with freshly mown herbs.

**Sauvignon Blanc** - white wine of French origin obtained from grapes of the same name, dry or sweet. It is ranked second in the world as sold white wine. It is a wine with special aromatic abilities in which there are found nuances of asparagus, gooseberries, lemon peel, elderberry flower.

**Seyval** - white wine produced from a popular grape in the United Kingdom and Canada. It has apples and pears flavours.

**Petite Syrah**- dark coloured red wine. It can be quite tannic and requires five years before drinking. It is not produced from the same grape as Syrah.

**Rhône**- redwine. It is not a grape or wine, but a style using a Syrah-based wine.

**Riesling** - flavoured, fruitful wine, originating in Germany. There are two kinds of Riesling - Rin and the Italian Riesling. With a high level of acidity, Riesling is known for its strong floral aromas. Riesling in Germany and California tend to be sweeter. Riesling from the Alsace region of France, Austria, the Finger Lakes region of the state of New York and the state of Washington tend to be dry.

**Rioja** - Spanish red wine, mixture of the Tempranillo and Mazuela varieties. It has the aroma of cinnamon, cherry, cloves and skin.

**Tămâioasa Românească** - wine produced from the variety with the same name. A very aromatic wine with wild flowers and honey nuances but very pretentious, it can also be found also at Dealu Mare, Ștefănești and in Oltenia.

**Tokay** - White, sweet wine one of the best known in Hungary

**Zinfandel** - a red dry wine with special qualities, considered the "wine pearl" of California Zinfandel is a wine that has a bouquet of complex fruits (mostly forest fruits) and spices (such as vanilla and so on.).

**White Zinfandel**- Rose wine, known as the generic wine name of "Blush". It is made from the young wine of the Zinfandel grapes, it has pink colour and semi-sweet taste, and it is usually consumed cold.

### Bibliography

1. Popa A., 1986, *Wine tasting*. Ceres Publishing House, Bucharest
2. Popa A., 1996, *Wine, social importance, possibilities of appreciation*. Didactical and Pedagogical Publishing House, Bucharest
3. Popa A., Genoiu T., 2017, *The book of wine admirer*. Alma Publishing House, Craiova
4. Perstnirov, N., Surugiu, V., *Viticulură, Chișinău, Lumina*, 2000
5. Steven Spurrier, Michel D., 1991, *La Degustation*. Ed. Bordas, Paris
6. Stoian Viorel, 2011. *The Great Book of Wine Tasting*. Agricultural Publishing House, Bucharest
7. Caroline Gilby - *The wines of Bulgaria, Romania and Moldova*, ed.Infinite Ideas Limited, 2018.
8. BorislavovYassen -*Bulgarian Wine Book: History, Culture, Cellars, Wines*, Trud Publishing House, 2004

### Websites

1. <http://vinul.ro>
2. <http://supervinuri.ro/>
3. <http://printrevinuri.ro/>
4. <https://www.vinescu.ro>
5. <https://www.vinpenet.ro>

### Dicționar de termeni pentru somelieri

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

---

## Argument

Acest dicționar a fost gândit ca un instrument util celor care își desfășoară activitatea în industria de ospitalitate și au legătură cu vinurile - somelieri, angajați la crame, ghizi de vinuri, reprezentanți 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 siteuri 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 de degustători 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	31
2. Definiții ale produselor vinificate	32
3. Definiții ale băuturilor aromatizate pe bază de vin	35
5. Definiții ale produselor distilate	36
6. Științe din domeniul viti-vinicol	37
8. Procese, fenomene și compuși ce intervin în producerea vinului	38
10. Areale și zone geografice	42
13. Utilaje folosite în vinificație	42
15. Termeni folosiți pentru descrierea vinurilor	43
10. Defecte și boli ale vinurilor	44
11. Soiuri de struguri	46
12. Tipuri de vinuri	51
13. Bibliografie	56

---

## 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 înnobilitarea boabelor.

**DOC - CIS** - Vin din România cu denumire de origine controlată din struguri culeși la stafidirea 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 superior)

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

## Definiții ale produselor vinificate

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

**Molan** - vin produs în zonele rurale pe cale artizanală, preponderent din hibridi. 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, neseparat de drojdii și cu o tărie 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, presați sau nu, sau a mustului de struguri.

**Vin de consum curent** - 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 cu denumirea soiului admis pentru a produce vin varietal, strugurii din care este obținut vinul varietal trebuie să provină în proporție de cel puțin 85% exclusiv din unul dintre soiurile admise pentru acesta, din struguri recoltați în arealele viticole delimitate conform legislației în vigoare.

**Vin de calitate** - vin ce se obține din soiuri productive de calitate superioară în areale viticole delimitate (consacrate), prin tehnologii specifice.

**Vin cu indicație geografică (IG)** - vin obținut în conformitate cu o serie de condiții cum ar fi: deține o calitate sau caracteristici specifice care pot fi atribuite zonei respective, strugurii din care se obține produsul provin, în proporție de cel puțin 85 %, exclusiv din aria respectivă, este produs în aria geografică menționată;

**Vin cu denumire de origine controlată (DOC)** - vin care se obține în areale viticole delimitate, din soiuri recomandate pentru potențialul lor de a produce vinuri de calitate, cu respectarea unor condiții specifice de cultivare a viței de vie și de procesare a vinului, îmbuteliere, etichetare.

**Vin spumant** - vin obținut prin fermentație naturală ce conține un nivel semnificativ de dioxid de carbon exclusive de natură endogenă. Fermentația naturală poate avea loc în sticlă (metoda champenoise sau tradițională) sau în cisterne speciale construite pentru a face față presiunii din timpul fermentării (metoda Charmat sau fermentare în tanc). Printre vinurile spumante se numără:

**Frizzante** - vin din Italia (regiunile Emilia-Romagna și Piemonte) mai puțin acidulat decât cele spumante clasice, cu o presiune minimă de 1 bar și maximă de 2,5 bari. Dioxidul de carbon poate fi obținut în mod natural prin fermentare în mediu etanș sau prin injectare de gaz. Metoda Martinotti duce la obținerea automată a dioxidului de carbon în mod natural. Metoda Champenoise nu este niciodată folosită pentru vinurile frizante. În Spania, se numesc Vino de Aguja, în Franța sunt Petillant, iar în Germania Perlwein.

**Frizzantino** - vin cu o eferescență foarte redusă, mai mare decât a unui vin liniștit, dar mai mică decât a unui frizzante. Sunt identificate, de obicei, în urma depunerii de bule pe peretele paharului, fără a avea „spuma” specifică vinurilor spumante.

**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 două fermentație să aibă loc în cisterne din oțel inoxidabil (este o metodă mai accesibilă ca preț. Producătorii din zonă Conegliano Valdobbiadene DOCG au voie să utilizeze și metoda tradițională, folosită în regiunea Champagne din Franța.

**Șampanie** (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 „șampanie” 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 îndulcirii 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 centaurea.

**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 maceratelor din flori de pelin în mustul supus fermentării.

**Vin licoros** - vin produs din vinuri materie primă cu adaos de must concentrat și alcool de origine vinicolă. Tăria alcoolică este cuprinsă între 15 și 22% iar concentrația de zaharuri este de minim 80g/l.in 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 hibridi (de buturugă)** - vin obținut din soiuri directe 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 număra conținutul maxim de sulfizi 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 francogerman. În România, pe siglă 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.

### 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...", urmată de numele statului membru producător sau al unei regiuni mai restrânse, în afară 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 îndulcirii cu maximum 5% zaharuri.

**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.

### 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).

**Cognac** - 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.

**Palinca sau pălinca** (în 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 tescovina** - băutură alcoolică obținută prin distilarea produsului secundar rezultat în urma presării strugurilor sau boștinei (tescovina). Concentrația alcoolică minimă este de 37,5% vol alc.

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

**Scotch** - Whiskey produs în Scoția

**Țuică** - băutură alcoolică tradițională românească obținută prin fermentarea și distilarea prunelor.

**Vinars** - băutură alcoolică tare, cu o concentrație de alcool etilic de minimum 37,5% și de maximum 86%, obținută prin învechirea, peste 3-5-7 ani, a distilatelor de vin în butoaie din lemn de stejar. Denumirea este originară din Transilvania, unde a apărut ca o calchiere a denumirii germane Weinbrand,

cuvânt care este compus din cuvintele vin + ars. În Transilvania, cuvântul "ars" înseamnă și "distilat", adică supus încălzirii în alambic.

**Whiskey** - băutura alcoolică obținută prin distilarea unei amestec din cereale, cu sau fără enzime naturale, cu fermentare sub acțiunea drojdiilor și distilarea la 94,8% vol., astfel încât distilatul să aibă o aromă și un gust derivate de la materia primă utilizată, urmat de învechirea minimum 3 ani în butoaie de stejar, a căror capacitate să nu depășească 700 litri.

### Științe din domeniul viti-vinicol

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

**Biotehnologia** - ramură a biologiei al cărei scop este utilizarea tehnologică a microorganismelor sau a produselor derivate de la acestea, a culturilor de celule vegetale și animale pentru producerea de substanțe utile în agricultură și în industria alimentară, farmaceutică etc. în folosul activității umane.

**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 studiu al acestei discipline s-a extins prin genetica, biochimia și fiziologia microorganismelor.

**Oenologia** - știința care se ocupă cu studiul proceselor fizico-chimice și tehnologice, aplicate la prepararea, stabilizarea maturarea și valorificarea superioară a vinurilor.

**Uvologia** - știința care studiază părțile componente ale strugurelui, raporturile cantitative și numerice ce există între acestea și compoziția lor chimică.

**Viticultura** - știința care studiază particularitățile agrobiologice ale viței 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 eficientă în același timp. Aceasta se ocupă de cultivarea viței de vie pentru obținerea strugurilor.

## Procese, fenomene și compuși ce intervin în producerea vinului

**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

**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.

**Asamblarea musturilor** - operațiunea de amestec a musturilor, adică reunirea mustului ravaic 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 fracțiune de must, precum și în funcție de tipul de vin ce trebuie realizat.

**Autoliză** - proces de descompunere a drojdiilor 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 drojdiilor în masa vinului. Substanțele pe care drojdiile le-au reținut din must în timpul fermentației sunt astfel transferate vinului, acesta devenind mai corpolent și mai extractiv.

**Burbă** - rămășiță sau drojdie rezultată după limpezirea mustului, constituită din pieluțe, bobuțe 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 desfășurarea normală a fermentației alcoolice.

**Comoara pivniței** - mențiune pe etichetă pentru vinurile obținute în ani deosebit de favorabili, ajunse la apogeul 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.

**Deurbare** - 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 CO<sub>2</sub>.

**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. Începutul degradării este stabilit de către degustători/somelierii experimentați în urma analizei organoleptice.

**Desciorchinare** - procedeu ce constă în separarea boabelor de ciorchini. Există utilaje care realizează zdrobirea și dezbrobonirea succesiv. Se realizează cu utilaje numite zdrobitoare-dezbrobonitoare, iar când sunt cuplate cu pompe, aparatele se numesc fuloegropompe (fulopompe (de la cuvântul francezesc le fouloir = zdrobitor); egrapompe (l'égrappoir = desciorchinător); *fuloegrapompe - sursa academia.edu*.

**Drojdi** - microorganisme care produc fermentația mustului. Drojdiile 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 pitroc și are drept scop obținerea de partizi mari de vin de același tip.

**Enzime** molecule naturale de proteine, catalizatoare ale proceselor biochimice din celulă. 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 CO<sub>2</sub> (dioxid de carbon) sub acțiunea drojdiilor.

**Fermentația malo-lactică** (fermentația secundară a vinului) - proces biochimic prin care acidul malic din vin se transformă în acid lactic și CO<sub>2</sub>. 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 catifelate.

**Filtrare** - procedeul 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 pitroc. În general, ea este ceva mai lungă decât prima fază (nașterea), dar mai scurtă față de următoarele două (maturarea și

încechirea). În această fază, vinul se liniștește și prezintă o prospețime caracteristică.

**Încechirea 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 încechire se desfășoară reacții cu caracter reducător (la un potențial oxido-reducător scăzut), întrucât contactul vinului cu oxigenul este întrerupt. În această perioadă vnrurile își definesc un nou echilibru al aromelor - "buchetul de încechire"). Acesta este rezultatul proceselor de esterificare, acetilizare, dar și a oxidării lente ale unor substanțe, sub acțiunea oxigenului încorporat în vin cu ocazia îmbutelierii.

**Îmbuteliat la producător** - mențione pe etichetă pentru vinurile obținute din recolta proprie și îmbuteliate în unitatea sau în domeniul în care au fost produse.

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

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

**Macerare** - operațiunea tehnologică prin care boștina 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 rosé, 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, polifenolii, 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, unii biocatalizatori, precum și elementele cu valență variabilă, fierul și cuprul. În această fază, vinurile ating niveluri calitative deosebite.

**Partizi**-parte a registrului 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** - operațiunea 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, nefermentat, 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

**Remuaj** - 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 maturației, stare în care boabele strugurelui sunt mai mult sau mai puțin stafidite, 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** - polifenol natural provenit din pielile, ciorchinii și sâmburii strugurilor (dar și din lemnul butoaiei), cu gust de ceai rece stătut.

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

**Șaptalizare** - procedeu prin care se adaugă zahăr sau alți îndulcitori în mustul nefermentat. **Zahăr rezidual** - cantitatea de zahăr ramașă 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 mediate 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

**Vinificare** - procesul de transformare a mustului în vin.

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

## Areale și zone geografice

**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 însușiri 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 însușiri de calitate specifice.

**Regiune viticolă** - teritoriu 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 viti-vinicol** - 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.

## Utilaje folosite în vinificație

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

**Alcoolmetru** - 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 alcoolmetrului, 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 tronconice din lemn, poate fi manipulat manual- iar gol nu are decât cca 45kg. Baricul clasic bordelez are o capacitate de 225l, în Bourgogne 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 deburbare** - 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 cisterne de beton, oțel carbon sau fibră de sticlă.

**Desciorchinator** - aparat cu valțuri folosit la separarea boabelor de partea lemnoasă a ciorchinelui de strugure

**Giropalet** - Palet acționat mecanic pentru a roti 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 romană teascurile mecanice (cu șurub).

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

### Termeni folosiți pentru descrierea vinurilor

**Agreabil** - vin care nu impresionează, dar care este plăcut de băut

**Agresiv** - vin prea puternic, al cărui atac agresează gustul; are o acciditate 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 tartric.

**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 tăria 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 tanin, fără ca acestea să fie supărătoare.

**Fructat** - vin tânăr, în care se simte savoarea 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 licoros-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 deglicerină pe care îl conține.

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

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

**Plin** - termen folosit pentru vinurile cu corp greu, dat de concentrația alcoolică, dar și pentru vinurile extractive.

**Robust** - vin bine constituit, complet, perfect echilibrat

**Rotund** - vin roșu suplu și ușor catifelat.

**Tânăr**-vin care este consumat la puțin timp după producere. Dacă este un vin cu potential de învechire, atunci apelativul "tânăr" este un defect. Dacă este un vin de consum, devine o calitate.

**Sincer** - un vin care nu are gusturi false, în afară de cele ale teroarului și strugurilor

**Suav** - vin demiduce sau dulce, care nu este puternic

**Sulfuros** - vin la care vinificatorul a exagerat cu dioxidul de sulf (SO<sub>2</sub>, cu miros tipic de chibrit ars sau de sobă pe carbuni). Mirosul poate fi disipat prin rotirea vinului în pahar.

**Uleios** - vinal cărui aspect se caracterizează printr-o consistență asemănătoare uleiului, este un vin considerat cu defect.

**Ușor** - Slab alcoolizat, discret

### Defecte și boli ale vinurilor

**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 taninuri (dacă este dur) contribuie la astringența vinului.

**Amăreala vinului** - defect care se întâlnește mai ales la vinurile roșii și vechi. Vinurile bolnave au un miros caracteristic înțepător, de acizi volatili, gust amar-iute și aspect tulbure din cauza insolubilizării materiilor 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%).

**Borșirea 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 mucegăite 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.

**Floarea vinului** - se manifestă la vinurile slab alcoolice, ce nu conțin dioxid de carbon și de sulf liber, expuse la aer sau ținute în vase incomplet umplute, în încăperi călduroase, 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 trichlor-anisol sau tetrachlor-anisol, compuși ajunși în vin, ce oferă "gustul de dop". Vinurile ținute în pivnițe neaerisite corespunzător se pot contamina cu cloranisoli produși de mucegaiul specific acestor încăperi.

**Gustul de migdale amare**- este cauzat de benzaldehidă, 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 ferică 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 mucegai.

**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 bălhit** - 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. Tragerea vinului de pe drojdie conduce la dispariția acestui defect.

**Gustul de stiren**- defect specific vinurilor ținute în cisterne de tip polistif. Compușii vinului intră în contact cu stirenul liber, dat pe pereții cisternei cu rolul de a-i rigidiza. De aceea se recomandă ca vinul să nu fie depozitat mai mult de un an în astfel de cisterne polistif.

**Gustul de cloroform** - este cauzat de substanțele pe bază de clor (hipoclorit) utilizate la dezinfectia și igienizarea încăperilor, uneori și a vaselor. De aceea se recomandă o clătire foarte bună cu apă curată până la îndepărtarea completă a substanței.

**Gustul și mirosul de mușegai** - provin de la strugurii atacați de mușegai, dar mai ales de la vasele și uneltele mușegăite, folosite la manipularea și conservarea vinului.

**Gustul de butoi de lemn** - se întâlnește la vinurile depozitate în vase noi, insuficient detanizate. Vinurile cu acest defect au gust astringent, respingător și o culoare mai închisă decât cea naturală, datorită prezenței taninului în cantități mari.

**Gustul de drojdie** - destul de neplăcut, apare ca urmare a formării unor produși de descompunere a celulelor de drojdie care au participat la fermentația alcoolică.

**Mirosul de șoarece** - apare preponderent la vinurile ținute în pivnițe neaerisite corespunzător, contaminate cu ciuperci. Acestea pot sintetiza o serie de compuși din vin, inclusiv alcoolul etilic, producând o serie de compuși ce oferă senzația de "miros de șoarece" la contactul cu salivă, în timpul degustării vinului.

**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 apoi se îngroașă și devine mat.

### Soiuri de struguri

**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 miasme de fructe. Este un vin semisec spre sec, originar din zona Burgundia (Franța), de unde s-a răspândit, aclimatizându-se foarte bine în România, Bulgaria, Crimeea, Caucaz etc.

**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, Crăcanată,

Neagră băbească în alte podgorii românești. Strugurii sunt rămuroși, cu boabe de mărime mijlocie, rotunde, puțin turtite, de culoare neagră-albăstruie. 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 zaharuri ajungând chiar la 210-220 g/l. Vinurile obținute au o tărie 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 rosé diferită de orice alt tip de vin. Strugurii sunt uniformi, de mărime mijlocie, boabe sferice, dense, culoare roșu-închis, pulpă suculentă, 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 lejer, 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-gălbuie, miezul foarte suculent. 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 zaharuri, 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 Creața sunt albe, seci, având o tărie 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 Aligote . Vinurile obținute din acest soi sunt caracterizate prin aciditate și arome subtile de floare de măr, măr și citrice ce se apropie de stilul Aligote.

**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, pielița 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 peiorchine. Pelița 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, pielița de grosime medie, culoare gălbuie cu nuanța ruginie, pulpă zemoasă, cu aromă unică, regăsită în vin.

**Frânçușă** - soi românesc de viță de vie, originar din podgoriile Cotnari. Vinul rezultat este alb, sec, lipsit de zaharuri, 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 pârğuit și un gust echilibrat și consistent.

**Galbenă de Odobești**- soi românesc de struguri, care se cultivă doar în patru centre viticole, situate în sudul Vrancei. Aceeași 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 Odobești se obțin și vinarsuri de calitate.

**Gâmza** - vechi soi roșu din Europa de Est a cărei origine vine din Balcani (granița dintre Albania și Muntenegru) și este cultivat cu preponderență în nordvestul Bulgariei. Strugurii au mărime mijlocie, de formă cilindro-conică, boabe dese, de mărime mijlocie sau mare, pielița subțire de culoare negru intens, spre albastru. Se distinge prin arome vegetale, de fructe de pădure, cu ușoară tentă 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 ruginii pe partea expusă la soare. Se cultivă în vechile podgorii de la Cotnari.

**lordana** - (lordovana) soi românesc de viță de vie din zonă Transilvaniei. Produce struguri mijlocii că mărime, formă cilindro-conică, cu boabe mijlocii, sferice, verzui-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 zaharuri. 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, piețița 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.

**Mavrud** - 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%. Soiul 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 mult 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 tânăr 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 mugurală 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 locul 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 Rinului, fie din Italia sau din Austria, regiunea Styria. Strugurii sunt mici spre mijlocii, cilindrici, cu prima ramificație detașată de restul ciorchinelui și boabele așezate foarte des pe ciorchine. Bobul este mic, sferic, cu pelița 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 cilindro conici, cu pedunculul scurt și lemnificat, compacți, cu boabe neuniforme ca mărime. Bobul este mic, sferic, cu pelița subțire, de culoare galben verzui, cu pete ruginii pe partea însorită. Pulpa este zemoasă cu aromă discretă, specifică soiului. Epocă de maturare: medie-târzie (epoca IV-V)

**Rikat** (sau Rkatsiteli "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 taninuri 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 savorilor de căpșuni, 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 aromat. 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.

**Tămâioasă 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 gălbuie cu nuanța ruginie.

**Zinfandel** -specie de strugure cultivat în special în California, SUA unde calitățile pământului și cliimei 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).

### 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. Tăria 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 strugurii 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 strugurii cu aceeași denumire. În anii 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 vițele 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 strugurii cu aceeași denumire. Are o aciditate bună, exceptând zonele mai răcoroase. Aroma dominantă este de ierburi proaspăt cosite. Este folosit deseori în cupaje alături de Cabernet Sauvignon și Merlot.

**Cabernet Sauvignon** - vin produs din strugurii cu aceeași denumire. Este recunoscut unanim ca fiind regele vinurilor roșii. Are aroma 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.

**Cadarca** - Vin produs din strugurii 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 Corbieres. În California ajunge în vinurile "de carafă", dar, mai recent, este amestecat în vinuri plăcute, în stilul celor din sudul Ronului.

**Chablis** - vin alb, franțuzesc obținut din strugurii 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 rosé 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, Weisser Rulander, Weisser Klowman(Germania) este cel mai vândut vin alb din întreaga lume, produs din soiul de struguri cu aceeași denumire. Chardonnay s-a născut în regiunea Burgundia din Franța, 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 stejar)

**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.

**Crămpoșie** - 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 strugurii 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 strugurii 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 tanin, 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 strugurii cu același nume. Se produc 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 Carmenere.

**Merlot** - vin produs din strugurii 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 strugurii 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 strugurii cu aceeași denumire supranumit și "prințesa răsfățată" a vinurilor roșii cu arome de cireșe negre. Este o excelentă 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 stătător, însă este foarte des combinat cu alte varietăți, de obicei Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Mourvedre, și Viognier.

**Sangiovese** - vin obținut din strugurii 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 monosepaj este un vin complex, cu o aciditate pronunțată, arome de fructe și plante aromatice cu infuzii de ierburi proaspăt cosite.

**Sauvignon Blanc** - vin alb de origine franceză, obținut din strugurii 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.

**Seyval** - 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 aromat, 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.

**Tămâioasa Românească** - vin produs din soiul cu același nume. Vin extrem de aromat 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 rose, 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

---

**Bibliografie**

9. Popa A., 1986, *Degustarea vinurilor*. Editura Ceres, București
10. Popa A., 1996, *Vinul, importanță socială, posibilități de apreciere*. Editura Didactică și Pedagogică, București
11. Popa A., Genoiu T., 2017, *Cartea admiratorului de vin*. Editura Alma, Craiova
12. Perstnirov, N., Surugiu, V., *Viticultură, Chișinău, Lumina, 2000*
13. Steven Spurrier, Michel D., 1991, *La Degustation*. Ed. Bordas, Paris
14. Stoian Viorel, 2011. *Marea Carte a Degustării Vinurilor*. Editura Agricolă, București
15. Caroline Gilby - *The wines of Bulgaria, Romania and Moldova*, ed.Infinite Ideas Limited, 2018.
16. BorislavovYassen -*Bulgarian Wine Book: History, Culture, Cellars, Wines*, Trud Publishing House, 2004

**Web-Site-uri**

6. <http://vinul.ro>
7. <http://supervinuri.ro/>
8. <http://printrevinuri.ro/>
9. <https://www.vinescu.ro>
10. <https://www.vinpenet.ro>

## РЕЧНИК НА ТЕРМИНИТЕ НА СОМЕЛИЕРА

Документ издаден във връзка с проект „Sommilabour“, код на проекта 16.4.2.100, ROBG 185”, проекта е финансиран от европейския фонд за регионално развитие чрез програма ИНТРЕГ  
V-A Румъния - България

## Аргументация

Този речник е смятан за полезен инструмент за тези, които работят в туристическата индустрия и в работата си имат връзка с вината - сомелиери, винарски изби, гидове за винени турове, туристически агенции, които имат в портфолиото си винарски изби и др. Речникът съдържа както термини, така и изрази, характерни за винения сектор и винификацията. За да бъдат лесни за ползване, термините са структурирани в 12 раздела - от акроними до сортове грозде и видове вино. Във всеки раздел термините са подредени по азбучен ред. Разделите са подредени така, че термините и изразите да се идентифицират лесно.

Секторът на винопроизводството и винификацията е един изключително обширен, но за съжаление терминологията не е добре структурирана. Липсват специализирани проучвания, които да дефинират тази терминология. Ето защо за дефинирането на изрази и термини са използвани най-разнообразни източници (посочени в библиографията) - от специализирани трактати до профилирани сайтове.

Всеки един термин (израз) е обяснен по най-ясен начин, така че да посочва точния смисъл. Както знаем, терминологията представлява „съвкупност от термини и специализирани думи, които се характеризират чрез липсата на двусмислие“. Това всъщност е основната разлика между думите в основния речник на езика и думите, които определят терминологията - липсата на двусмислие. Лозаро-винарският отрасъл изисква използването на много богат речник за терминологията на сортовете лози и вина, чиито елементи не само имат задачата да наименоват въпросните елементи, а включват и богата информация за наименованите сортове. Ето защо създадохме двата раздела - гроздови сортове и видове вино.

Една от основните трудности при съставянето на този речник, която срещнахме бе при определянето на условията за описание на вината. При липсата на специализирани проучвания, ние използвахме опита на членовете на екипа за дегустация, както и съществуващия материал в портфолиото на екипа.

Крайният резултат е речник, който може да бъде ориентир не само за служителите в туристическата индустрия, но и за всички, които искат да се запознаят с този лозаро-винарски сектор.

---

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. Акроними	60
2. Дефиниции на продуктите на винопроизводството	61
3. Дефиниции на ароматизираните напитки с винена основа	64
4. Дефиниции на високоалкохолните продукти	65
5. Науки в сектора на винификацията	66
6. Процеси, явления и компоненти, участващи в производството на вино	67
7. Зони и географски региони	72
8. Оборудване, използвано в производството на вино	73
9. Термини използвани за описания на вината	74
10. Дефекти и болести на вината	75
11. Сортове грозде	77
12. Видове вина	82
13. Библиография	87

## Акроними

- ADAR** - Асоциация на оторизирани дегустатори в Румъния
- AOC** - Контролирано вино, произведено във Франция
- APEV** - Асоциация на производителите и износителите на вино
- БАИВ** - Асоциацията на независимите винопроизводители в България (Българска асоциация на независимите винопроизводители)
- DO** - Вино от Испания с контролиран произход (Denominacion de Origen)
- DOC** - Вино от Италия с Контролиран произход
- DOCa** - Вино от Испания с гарантиран и контролиран произход (Denominacion de Origen Calificada)
- DOCC** - Вино от Румъния с регистрирано наименование и произход.
- DOC-CIB** - Вино от Румъния с наименование и контролиран произход от ронено грозде.
- DOC - CIS** - Вино от Румъния с наименование и контролиран произход от стафидирало грозде.
- DOC-CMD** - Вино от Румъния с наименование и контролиран произход от брано напълно узряло грозде.
- DOC-CT** - Вино от Румъния с наименование и контролиран произход от късно брано грозде ;
- DOCG** - Вино от Италия с контролиран произход, но по-висок клас от DOC - с контролиран и гарантиран произход (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)
- КНП** - вино с контролирано наименование за произход
- IG** - Определена защитена географска зона
- IGT** - Италианско вино по-нисък клас от DOC. (Indicazione geografica tipica)
- ISCTV** - Държавна инспекция по технически контрол на винопроизводството.
- НЛВК**- Национална лозаро-винарска камера
- OIV** - Международната организация по лозарство и винарство
- ONDOV** - Национален офис по наименованията и произхода на вината на Румъния
- ONVPV** - Национален офис по лозарство и винарство на Румъния
- QbA** - Вино с високо качество от Германия (Qualitätswein bestimmter Anbaubiete) степен, сходна с VSIG
- QmP--** Вино с високо качество от Германия (Qualitätswein mit Pradicat), по-добро от QbA.
- R.P.V.-** Регистър на винени (лозовите) насаждения
- VDQS** - Френско вино с по-ниско качество от това на AOC (Vin delimité de qualite superior).
- VSIG** - Френско вино без посочен географски регион (Vins sans indication géographique)

## 1. Дефиниции на продуктите на винопроизводството

**Кюве** - купаж от вина, като цяло, с високо качество.

**Молан** - вино, произвеждано в селските райони съгласно традициите, основно от хибриди. Нискокачествено вино. Вино със съмнителен произход.

**Мъст** - сладка гроздова течност, която се получава чрез пресоване на гроздето и има сложен химичен и биологичен състав. Зависи от сорта грозде, от който е получена, степента на зреене, климатичните условия, условията на прибиране на реколтата, ронкане, приготвяне и т.н.

**Пикет** - продукт получен от пресни или ферментирали джибри и вода без добавена захар. Този продукт може да се използва само за индустриализация, за производство на алкохол от винен произход или може да влезе във ферментационната смес, използвана при приготвянето на оцет, като търговията с този продукт за пряка консумация от човека е забранена.

**Ферментиращо вино** - Вино по време на алкохолната ферментация, несепарирано от джибрата с алкохолно съдържание най-малко 8,5%. То може да се консумира до края на календарната година.

**Вино**- напитка, получена изключително от пълната или частична алкохолна ферментация на прясно грозде, пресовано или не, или на гроздова мъст.

**Вино за текуща консумация** - вино, получено от сортове грозде с висока продуктивност, отглеждани в специализирани лозарски райони или висококачествени сортове през неблагоприятните години.

**Сортово вино без ЗНП/ЗГУ** - вино без регистрирано наименование за произход, без географско указание, носещо името на сорта, от който е получено, и определяне на продукт, който отговаря на следните изисквания: той произхожда от грозде, добито от лозята, изброени в Регистъра на лозарските растения, с наименованието на приетия сорт за производството на винения сорт гроздето, от което е получен сортът, трябва да произхожда от най-малко 85% от го сортове, от грозде, добито в лозарските райони, определено съгласно действащото законодателство.

**Вино със ЗНП (Защитено наименование за произход)** е вино, което е произведено в определен географски район, микрорайон или местност, чието наименование се използва за означаването му, и неговите качество и характеристики се дължат основно или изключително на специфичната географска среда с присъщите ѝ природни и човешки фактори. Гроздето, от което е произведено, произхожда изключително от този географски район, микрорайон или местност и е получено от винени сортове лози от вида *Vitis vinifera*.

**Вино със ЗГУ (защитено географско указание)** е вино, което е произведено в район или определена местност, чието наименование се използва за означаването му, и което притежава специфично качество,

известност или други характеристики, които могат да се припишат на географския му произход. Най-малко 85 на сто от гроздето, използвано за неговото производство, произхожда изключително от този географски район и е получено от винени сортове лози от вида *Vitis vinifera* или кръстоска на *Vitis vinifera* с други видове от рода *Vitis*.

**Сортово вино без ЗНП и ЗГУ** е вино, което е получено от винени сортове лози от вида *Vitis vinifera*; не притежава ЗНП и ЗГУ; носи наименованието на винен сорт лоза и/или година на реколта; притежава удостоверение за производство, издадено от ИАЛВ по ред, определен с правилника за прилагане на закон

**Пенливо вино** - вино, получено чрез естествена ферментация, съдържащо значително количество ендогенен въглероден диоксид. Естествената ферментация може да протече в стъклен съд (методът Шампеноа - „champenoise” или т.нар. традиционен метод) или в специални резервоари, конструирани така че да устоят на налягането по време на ферментацията (методът Шармат - Charmat на или ферментация в резервоар). Пенливите вина включват:

**Фрицанте (Frizzante)** -Италианско вино (регионите Емилия - Романя и Пиемонт) по-малко газирани от класическите пенливи вина, с минимално налягане от 1 бар и максимално 2,5 бара. Въглеродният диоксид може да се получи естествено чрез ферментация в среда под налягане или чрез инжектиране на газ. Чрез метода Мартиноти въглеродният диоксид се генерира автоматично по естествен начин. Методът Шампеноа никога не се използва за пенливите вина фрицанте.

В Испания аналогът на фрицанте се нарича Агужа, във Франция - Петилан, а в Германия - Перлвайн

**Фрицантино** - вино с много ниска степен на ефервесценция, по-висока от тази на тихото вино, но по-ниска от тази на фрицанто. Обикновено те се идентифицират чрез мехурчетата които се ”отлагат” по стените на чашата, без да имат обаче ”пяната”, специфична за пенливите вина.

**Просеко** - Италианско бяло пенливо вино. За разлика от шампанското, което се произвежда по традиционния метод и при което вторичната ферментация протича напред в бутилката, повечето производители на Просеко използват метода Шармат, който метод предполага втората ферментация да протича в иноковски съдове (този метод предполага по-достъпна цена). На производителите от областта Конеляно - Валдобиадене (Conegliano Valdobbiadene DOCG) е позволено да използват и традиционния метод използван в регион Шампан във Франция.

**Шампанско** (Вино от Шампан) - Пенливо вино произведено чрез специфични процеси използвани в едноименния регион намиращ се в северозападна Франция. Въз основа на няколко международни договора и

национални закони повечето страни забраняват използването на термина "шампанско" за вина, произведени в други региони.

**Пенливо вино** - Това е вино със съдържание на въглероден диоксид от изцяло или частично екзогенен произход (изкуствено получен въглероден диоксид, като например този, който се използва за производство на газирани напитки)

**Сухо вино** - вино, което има съдържание на остатъчни захари не най-много 4 гр./л.

**Полусухо вино** - вино, което има съдържание на остатъчни захари между 4 и 12 гр./л.

**Полусладко вино** - вино, което има съдържание на остатъчни захари между 12 и 50 гр./л.

**Сладко вино** - вино, което има съдържание на остатъчни захари над 50 гр./л.

**Ароматизирано вино** - вино, получено от един или повече лозаровинарски продукти, със или без добавка на концентрирана гроздова мъст, ароматизирано с естествени ароматични вещества и като цяло подложено на подсладжане и евентуално оцветяване с карамел. Ароматизираното вино има алкохолно съдържание не по-малко от или равно на 14,5 обемни % и не повече от 22 обемни % и общо минимално алкохолно съдържание равно или по-голямо от 17,5 обемни %. За продуктите, обозначени като „сухо“ или „екстра сухо“, общото алкохолно съдържание е минимално 16 обемни %, съответно 15 обемни %. Най-важните ароматизирани вина са:

**Битер** - ароматизирано вино, чийто характерен вкус се получава чрез използване на растителни екстракти, предимно тинтява, артишок и синя метличина.

**Флорис** - ароматизирано вино, чийто характерен вкус се получава чрез използване на растителни екстракти, като преобладават бадеми и малини.

**Ароматизирано горчиво вино**- Ароматно вино, подложено на процес на характерно горчиво овкусяване.

**Вермут** - ароматизирано вино, което е ароматизирано с вещества от вида на пелините или с вещества, получени от него. Подсладжането се извършва само с карамелизирана захар, захароза, гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст и концентрирана преработена гроздова мъст.

**Вино пелин** - ароматизирано вино, получено чрез добавяне на изсушени билки (200-300 гр. /хл в торбички от плат) или мацерирани пелинови съцветия в мъста, която трябва да ферментира.

**Ликьорно вино** - вино, произведено от винена суровина с добавка на концентрирана мъст и алкохол с винен произход. Алкохолното съдържание е между 15 и 22% а концентрацията на захарта е най-малко 80 гр. / л

**Оксидирало вино** - бяло вино с жълтеникав, светло кафяв цвят и интензивен флорален букет с лек окислен аромат.

**Подсилено с алкохол вино** - вино получено от сухо вино с добавен алкохолен дестилат получен от вино. Алкохолното съдържание е от 18 до 24% (Портвайн - вино от Порто)

**Вино от хибриди (домашно лозе)** - Вино получено от различни директни сортове, произведено само за семейна консумация.

**Био вино (екологично, органично)** - Вино произведено без химични елементи и без генетична интервенция. Така произведените вина отговарят на целите и принципите на органичното земеделие, както същите са определени съгласно Регламентите на Съвета на ЕС относно органичното производство. Те включват максимално съдържание на сулфит от 100 мг / л. за червено вино (150 мг / л. за конвенционално произведеното вино) и 150 мг / л. за бяло или розе вино (200 мг / л. за конвенционално произведеното вино) с разлика от 30 мг / л., ако съдържанието на остатъчна захар надхвърля 2 грама на литър. Терминът „органичен“ се използва за агро-хранителни продукти, особено в англосаксонската област. Терминът „био“ (от биологичен) означава същото нещо, но е използван предимно във френско-германското пространство. В Румъния на сертификационния печат пише - „Екологично земеделие“ - съкратено „ае“, докато в България се използва терминът „органичен“. В САЩ и Канада се използва терминът „органичен“, в немското пространство - както екологично („еко“), така и био, а в Италия и Унгария използваният термин е „био“.

**Био-динамично вино** - Вино получено от био-динамично лозе. Това предполага спазването на строг график за отглеждане, поддържане и събиране на реколтата, започвайки лунните фази. Принципът е да се използва естествената енергия на Луната за производството на най-доброто грозде и да се получат максималните органолептични и сензорни качества на гроздето. Биодинамичното вино не се регулира от никакво законодателство на страните от Европейския съюз.

## 2. Дефиниции на ароматизираните напитки с винена основа

**Битер Сода** - ароматизирана напитка, получена от горчиво вино, чието съдържание в крайния продукт трябва да бъде най-малко 50 обемни %, с добавка на въглероден диоксид или газирана вода и евентуално със същите оцветители като за горчиво вино. Действителното алкохолно съдържание трябва да бъде равно на или по-голямо от 8 % и не повече от 10,5 обемни %.

**Клареа** - напитка на база на бяло вино, ароматизирана с добавени цитрусови екстракти или природни цитрусови есенции, със или без добавка на плодovия сок от тези плодове, евентуално с добавени билки, подсладена, с добавен въглероден диоксид и с действително алкохолно съдържание не по-голямо от 12 обемни %. Наименованието „Клареа“ трябва

да бъде придружено от думите "произведено в ...", следвано от името на държавата-членка производител или по-малък регион, освен ако не е произведена в Испания (като тогава носи наименованието ("Сангрия")

**Глювайн** - ароматизирана напитка, получена само от червено или бяло вино и захар, ароматизирана най-вече с канела и карамфил.

**Калте Енте** - ароматизирана напитка, получена чрез смесване на вино с въглероден диоксид, с пенливо вино или пенливо вино с добавен въглероден диоксид, към който се добавят натурални лимонови субстанции или екстракти от такива субстанции. Съдържанието на крайния продукт в пенливо вино или газирано пенливо вино с въглероден диоксид и трябва да бъде най-малко 25 обемни %.

**Майвайн** - ароматизирана напитка, произведена от вино с добавка от растения - Лазаркия или екстракти от нея, така че вкусът на ароматната Лазаркия да е преобладаващ.

**Майтранк** - ароматизирана напитка, получена от сухо бяло вино, в което са мацерирани растения лазаркия или към което вино са добавени екстракти от това растение, с добавка от портокали и / или други плодове, вероятно под формата на сок, концентрати или екстракти и която е подсладена с максимум 5% захари.

**Сангрия** - напитка на винена основа, ароматизирана чрез добавяне на естествени екстракти или есенции от цитрусови плодове, с или без добавен плодовия сок от тези плодове, евентуално с добавка от билки, подсладена, с добавен въглероден диоксид и с действително алкохолно съдържание не по-голямо от 12 обемни %. Наименованието "Сангрия" може да замени наименованието "ароматизирана напитка на винена основа" само ако напитката е произведена в Испания или Португалия.

**Винглог** - ароматизирана напитка, получена изключително от червено вино или бяло вино, ароматизирана предимно с канела и карамфил

**Зурра** - напитка, получена чрез добавяне на бренди или ракия от вино и по избор с добавяне на парчета плодове. Действителното алкохолно съдържание трябва да бъде равно на или по-голямо от 9% и не по-голямо от 14 обемни %.

### 3. Дефиниции на високоалкохолните продукти

**Арманяк** - високоалкохолна напитка от вино произведено от бяло грозде. Дестилацията се извършва само веднъж в специални казани, наречени аламбик (апарати тип „кула“ - колони). Арманякът отлежава в дъбови бъчви, преди да бъде бутилиран в бутилки. Производството е под надзора на Националния институт за произход и качества и на Националния междупрофесионален институт по арманяк

**Коняк** - Високоалкохолна напитка, произведена от вино и съхранявана в дъбови бъчви. Наименованието "коняк" носи само отлежал продукт,

получен чрез дестилирането на вина от едноименния лозаро-винарския район във Франция.

**Палинка или Пълинка** (в Унгария) - Традиционна алкохолна напитка от Словакия, Унгария и Румъния с високо алкохолно съдържание (52 обемни %.). Получава се след ферментация и дестилация на различни плодове.

**Ракия** - Натурална алкохолна напитка получена чрез дестилация на сокове, получени след ферментация на плодове или зърнени култури. Терминът се среща във всички балкански страни като ракия или раки

**Ракия от вино** - алкохолна напитка, получена от винен дестилат, отлежала в дъбови бъчви минимум 6 месеца и с добавка на разрешени подобрители или неотлежала, с или без добавка на подобрители. Минималното съдържание на алкохол е 37,5 обемни % .

**Ракия от винена кал** - Алкохолна напитка получена чрез дестилиране на винена кал (получените отлагания след ферментиране на мъста). Алкохолното съдържание е минимум 37,5 обемни % vol alc.

**Ракия от джибри** - алкохолна напитка, получена от дестилацията на страничния продукт, получен при пресоването на гроздето (джибри). Минималното алкохолно съдържание е 37,5 обемни % vol.

**Романиак** - Високоалкохолна напитка получена само от дестилиране на отлежало вино в дъбови бъчви минимум 12 месеца, като за производството ѝ са използвани разрешени обработки и практики и чието минимално алкохолно съдържание е минимум 36 обемни %, за търговия.

**Скоч** - Уиски произведено в Шотландия

**Цуйка** - традиционна румънска алкохолна напитка, получена от ферментацията и дестилацията на сливи.

**Винарс („Румънско горено вино“)** - високоалкохолна напитка с минимално съдържание на етилов алкохол от 37,5% и не повече от 86%, произведена чрез отлежаване в дъбови бъчви за период от 3-5-7 години на винени дестилати. Името произхожда от Трансилвания, където се появява като регионален вариант на германското наименование Вайнбранд, дума, която се състои от думите вино + горено. В Трансилвания думата "горено" означава и "дестилирано", т.е. подложено на нагриване в аламбик.

**Уиски** - алкохолната напитка, получена чрез дестилация на смес от зърнени култури с или без естествени ензими, ферментирала под въздействието на дрожди и дестилирана до 94,8 обемни %, така че дестилатът да има аромат и вкус, получени от използваната суровина, последвано от стареене най-малко 3 години в дъбови бъчви, чийто капацитет не надвишава 700 литра.

#### 4. Науки в сектора на винификацията

**Ампелография** - науката, която се занимава с проучването на сортовете лози. Амперографията проучва сортовете плодове и подложките от

следните гледни точки: - произходът на сортовете лози (екологично - географски произход и генетичен произход); методите и методологиите, използвани при описанието на сортовете и тяхното проучване от гледна точка на агробиологичните, агротехническите и технологичните им характеристики; поведението на сортовете лози в различни лозови екосистеми с оглед разумно разпределение на всеки сорт или група от сортове в екологичните условия, в които те остойносттават максимално своя производствен и качествен потенциал, както и с цел реализация на производствените насоки по ареали и лозови масиви; изучаване на биологичната устойчивост на биотичните и абиотични фактори.

**Биотехнология** - клон на биологията, чиято цел е технологичното използване на микроорганизми или продукти, получени от тях, култури от растителни и животински клетки за производството на вещества, полезни в селското стопанство и в хранителната, фармацевтичната промишленост и др. в полза на човешката дейност.

**Микробиология** - клон на биологията, който се занимава с изучаването на едноклетъчни микроорганизми, невидими с невъоръжено око (микроскопични гъби, водорасли, бактерии, вируси, протозои) и тяхното влияние върху хората и върху другите организми. Първоначално микробиологията е изследвала само физичните, химичните и биологичните процеси, свързани с дейността на микроорганизмите, за да се използват полезните и да се противодейства на вредните за човека процеси. През последните десетилетия областта на изследване на тази дисциплина се разшири чрез генетиката, биохимията и физиологията на микроорганизмите.

**Енология**- науката, която се занимава с изучаването на физикохимичните и технологичните процеси, прилагани за най-висококачествена подготовка, стабилизиране, стареене и остойносттаване на вината.

**Увология** - науката, която изследва съставните части на гроздето, количествените и числените съотношения, които съществуват между тях и техния химичен състав.

**Лозарство** - науката, която изучава агробиологичните особености на лозата, чрез непрекъснатото разработване и усъвършенстване на технологиите, за да се получат едновременно високи, относително постоянни, висококачествени и ефективни реколти. Тя се занимава с отглеждането на лозя за производство на грозде

## 5. Процеси, явления и компоненти, участващи в производството на вино

**Активатори на ферментацията** - продукти, които активират и регулират ферментацията и повторната ферментация на алкохолите. Те водят до бързо начало на ферментацията, предотвратяване на прекъсвания на

алкохолната ферментация, ферментация при оптимални условия дори при ниски температури, подобряване на ароматите, предотвратяване на прекалено дълга ферментация, компенсиране на хранителни и минерални дефицити, компенсиране на излишъка от инхибитори

**Помощни средства за ферментация** - високоефективни средства за избистряне и стабилизиране, използвани за обработване на мъстта по време на ферментацията, на вината и при повторната ферментация на вината.

**Смесване на мъстта** - Операция по смесване на мъстта с по-прясна мъст от последното пресовано грозде. Операцията която винаги е необходима се осъществява диферинцирано в съответствие с особеностите на всяка част от частите на мъстта, както и в зависимост от типа вино който трябва да получим.

**Автолиза** - процес на разграждане на дрождите във виното. Чрез този процес виното се обогатява със свободни аминокиселини, амиди, органичен фосфор, нуклеотиди и пуринови основи, което допринася за повишаване качеството на виното. Това е особено важен процес при производството на пенливи вина.

**Батонаж** - процес при който се смесва винената маса с дрождите. Веществата, които дрождите съхраняват от мъстта по време на ферментацията, по този начин се прехвърлят във виното, което му придава по-плътно тяло и по-висока степен на извличане.

**Винени утайки** - остатъци или дрожди, получени в резултат на избистрянето на мъстта, състоящ се от ципи, смачкани зърна, части от чепки и др..

**Центрофугиране** - операция по разделяне чрез утаяване или филтриране под действието на центробежна сила на компоненти с различна плътност на виното.

**Бистрене** - процесът, при който протеините, които се появяват по време на мацерацията, се отстраняват от виното. Обикновено се използва бентонит.

**Корекции на киселинността на мъстта** - операция с която се осигурява нормална киселинност на мъстта. Една нормална киселинност предразполага към нормална алкохолна ферментация.

**Съкровище на избата** - етикет на вината, произведени в особено благоприятни години, достигнали върха на своето качество, под отговорността на реномиран специалист, който записва името си на етикета.

**Купажирание** - Операцията се състои в смесване на два или повече вида вина, които могат да бъдат от различни видове, различни години дори и от различни места. Купажирането трябва да спазва няколко правила - да създава големи партии, да гарантира високо качество на новия продукт, да не смесва здрави вина с дефектни или болни вина.

**Утаяване** - операцията за избистряне на мъстта. Това може да се извърши чрез утаяване, центрофугиране или декантиране.

**Декантиране** - операция по отделянето на частици от суспензията от виното под въздействието на гравитацията.

**Дегоржиране** -Технологична операция използвана за получаване на шампанско, отделяне на утайките, натрупали се през процеса на ремюажа, снемане на талпата с минимални загуби на вино, което се извършва под налягането налично в бутилката, генерирано от CO<sub>2</sub>.

**Деградиране на вината** - това е последната фаза в живота на вината, следвайки максималното качество, постигнато след узряването и стареенето. Физико-химичният баланс между основните компоненти се изчерпва, възникват някои нежелани чужди вещества, смущения и утаяване. Началото на деградацията се определя от опитен сомелиер /дегустатор след извършване на органолептичен анализ.

**Ронкане** - процес, състоящ се в сепариране на зърната от гроздовата чепка. Има машини, които последователно извършват раздробяването и отделянето на гроздовите зърна от чепките. Това се прави с машини, наречени раздробители-отделители, а когато същите са свързани към помпи, същите се наричат „помпи раздробители-отделители”.

**Дрожди** - това са микроорганизми, които предизвикват ферментацията на мъстта. Дрождите присъстват естествено в гроздето; без тях не би било възможно да се получи виното.

**Блендиране на вината** - операцията се състои в смесването на две или няколко вина от един и същ сорт, от един и същи ареал на винената култура и от една и съща година на реколта. Операцията се изпълнява едновременно с първото преливане и има за цел да се получат големи партиди вино от един и същи тип.

**Ензими** - естествени белтъчни молекули, които катализират биохимични процеси в клетката. Гроздовите клетки съдържат, по естествен начин, определено количество ензими, но в недостатъчно количество, за да играят видима роля по време на производството на вино. Поради тази причина е необходимо да се засили ефектът им чрез добавяне на допълнителни количества ензими.

**Алкохолна ферментация** - биохимичен процес, чрез който захарите се трансформират в алкохол и CO<sub>2</sub> (въглероден диоксид ) под въздействието на дрождите.

**Ябълчено млечнокисела ферментация** (вторична ферментация на виното) - биохимичен процес, чрез който ябълчената киселина във виното се превръща в млечна киселина и CO<sub>2</sub>. При червените вина след ябълчено - млечнокиселата ферментация се наблюдава промяна на цвета - от ярко червен става керемиден, а ароматът и вкусът стават по-фини и меки.

**Филтриране** - процесът по сепариране на твърдите частици, налични в дадена течност, чрез преминаване на течността през филтърна среда.

Целта е да се постигне бързо избистряне на течността чрез механично и / или електростатично задържане на различните частици, налични в суспензията.

**Формиране на виното** - това е къса фаза (3-4 седмици), извършваща се от края на ферментацията до първото преливане. Обикновено тя е малко по-дълга от първата („раждането“), но по-къса от следващите две („съзряването“ и „старенето“). В тази фаза виното се успокоява и има характерна свежест.

**Старене на виното**- през тази фаза преминават само бутилираните вина, като тя е и най-дългата (5-50 години). След този период качествата на вината се влошават. За разлика от предходния етап, в който процесите на окисляване са доминиращи, при процеса на старенето протичат редуциращи реакции (с нисък потенциал за окислително редуциране), тъй като контактът на виното с кислорода се прекъсва. През този период виното дефинира новия си баланс на аромати - "букетът на старенето". Това е резултат от процесите на естерификация, ацетилиране, но също и от бавното окисление на веществата, под действието на кислорода, инкорпориран във виното при бутилиране.

**Бутилирано при производител** - надпис на етикета на вината, получени от собствена реколта и бутилирани в избата или бутилиращото предприятие, в които са произведени.

**Специално бутилиране** - надпис на етикета на вината, бутилирани във връзка със специално събитие или със специална цел, за които следва да се посочи въпросното събитие или цел.

**Избистряне** - гравитационна седиментация на суспензии във вино. Тя се среща естествено след края на алкохолна ферментация и може да бъде спонтанна или предизвикана.

**Мацерация** - технологичната операция, при която джибрите се държат определено време в контакт с мъстта с цел извличане на определени компоненти от твърдите части на зърната на гроздето. Тя е специфична за получаване на червено или розе вино и се извършва едновременно с ферментацията. Може да продължи от няколко часа, за белите и розе вина, до 4-5 дни за пресните червени вина, които се консумират още докато вината са млади и до един месец за червените вина, предназначени за старене.

**Зреене на гроздето** - биохимичен процес, при който в гроздето се натрупват захари, полифеноли, аромати, азотни вещества, минерални вещества, ензими, витамини и други химични съединения, които участват във формирането на виното.

**Зреене на виното** - фазата между първото преливане и бутилирането на продукта. Основният фактор, под чието въздействие настъпват промените, специфични за зреенето, е кислородът във въздуха. Наред с кислорода роля за зреенето имат температурата, някои био-катализатори, както и

елементите с променлива валентност - желязото и медта. На този етап вината достигат изключителни нива на качество.

**Партиди** - част от регистъра на винарската изба, в който се записва всяка партида вино, като за първоначална наличност се използва количеството вино, което се счита за подходящо за получаване на наименование за произход. В този регистър се вписват всички обработки, прилагани върху върпосното вино и неговите движения, като се отразява количественото салдо.

**Претакане** - операция по сепариране на виното от дрождите, отложени се по дъното на съдовете. Операцията предотвратява появата на миризми и неприятен вкус като вкусът на дрожди или сероводород, дефекти, които произтичат от разлагането на отложилите се дрожди.

**Самоток** - мъст от грозде, неферментирала, изтекла под влияние на гравитацията без намеса на външен натиск. Счита се, че е с най-високо качество.

**Резерва** - забележка на етикета за висококачествените, абсолютно типични вина, съхранявани в съдове най-малко 1 година за белите вина, най-малко 2 години за червените и старели в стъклени съдове в продължение на поне 2 години

**Ремуаж** - операцията по завъртане на бутилките с пенливо вино, за да се съберат утайките в гърлото им. Операцията е с голяма продължителност и завършва с дегоржиране на бутилките, при което естественото налягане изхвърля утайките с малко количество вино.

**Стабилизиране на виното** - набор от обработки и операции, които се извършват на виното, за да се защитят неговите характеристики (вкус, мирис, цвят).

**Супраматурация (процес на последващо зреене) на гроздето** - състояние, следващо зреенето, като в това състояние зърната на гроздето повече или по-малко са стафидирали, а техният сок е силно концентриран. Процесът на „супраматурация“ може да се осъществи под действието слънчева или изкуствена топлина, както и при заболяване, наречено сиво гниене на гроздето. На свой ред, „супраматурацията“ под действието на слънчевата топлина може да настъпи при естествени условия, когато гроздето не е отделено от чепката или при изкуствени условия, когато гроздето е събрано и след това изложено на слънце върху слама, рогозки или дървени решетки.

**Танин** - естествен полифенол получен от ципите, стebelата и семките на гроздето (но също и от дървото на бъчвите), с вкус на студен престоял чай.

**Смачкване на гроздето** - процесът на разкъсване на гроздовите ципи и раздробяване на зърната, за да се освободи мъстта и пулпата на зърното. Смачкването се извършва с помощта на гроздомелачка и трябва да бъде

извършено така, че ципите на гроздовите зърна да са малко разкъсани, а чепките и гроздовите семки да останат непокътнати.

**Шаптализация** - процес, чрез който се добавя захар и други подсладители в неферментиралата мъст.

**Остатъчна захар** - остатъчното количество захари след приключване на ферментационния процес.

**Вино за винотеки** - Забележка на етикета на вина с отлично качество, с букет формиран в бутилка, отлежали във винотеки и представляващи помалки партиди, съставени от пронумеровани бутилки при търговското им разпространение.

**Вино отличено с медал** - Забележка на етикета на някои висококачествени вина, отличени с медал на големи международни и национални състезания; в този случай се посочват полученият медал и конкурсът, на който е присъствало виното, както и годината.

**Вино от избрани бъчви** - вина с високо качество, произведени в лимитирани количества, за които специално е отговорен реномиран специалист, който ще впише името си на етикета.

**Винифициране** - процес на трансформиране на мъстта във вино.

**Летливост (Волатилност)** - свойството на някои течни съединения да се превърнат бързо в миризливи изпарения. Всички вина са до известна степен летливи (волатилни).

## 6. Зони и географски региони

**Лозарски имот** - поземлен имот с определени граници, засаден с лозя, намиращи се или не в плододаване.

**Лоза** е растение, от което се произвежда грозде, консумирано в прясно състояние (десертни сортове лози) или преработвано във вино (винени сортове лози).

**Лозарски район** - е съвкупност от територии с еднородни и специфични природни условия, с насаждения с характерен сортов състав и технология на отглеждане и с установени лозаро-винарски традиции.

**Лозарски парцел** - селскостопански парцел, т.е. цялостна земна площ, върху която се отглежда една група култури от един земеделски производител, когато обаче се изисква отделна декларация за употреба на площта в рамките на една група култури по смисъла на Регламент (ЕО) № 796/2004 на Комисията, същата конкретна употреба допълнително ограничава селскостопанския парцел.

**Лозарско стопанство** - е стопанска и технологична единица с единно управление, намираща се на територията на един лозарски район, която се състои от лозарски имоти и в която производителят на винено грозде е собственик на лозарските имоти или ги ползва на друго правно основание.

**Лозово насаждение ("Лозе/лозя")** е имот с определени граници, с трайно установени лозови растения с цел производство на грозде или други експериментални цели, научни изследвания или селекционна дейност.

## 7. Оборудване, използвано в производството на вино

**Аламбик** - Инсталация за дестилиране, съставена от един казан и охладител, която се използва най-вече за производството на спиртни напитки.

**Спиртомер** - измервателен инструмент, който служи за измерване на концентрацията на алкохол в даден разтвор. По правило инструментът се използва за определяне на съдържанието на алкохол в спиртните напитки - ракия, водка и др. Измерването се извършва чрез потапяне на инструмента във въпросната течност, като количеството алкохолно съдържание се определя чрез прочитане на показанията върху делението на видимата скала на спиртомера, до делението до което същият е потънал течността. За по-точно измерване течността трябва да е с температура приблизително 20 ° С.

**Барик** - малко буре, като за разлика от големите бурета, бутилки и конусовидните дървени „куве“, с него може да бъде боравено с голи ръце, а теглото му в празно състояние е около 45кг. Класическият барик е с вместимост 225 литра, в Бургун той е наречен "пиес" („pièce“) и е с вместимост 228 литра, а по американската типология побира 235 литра.

**Буре** - Съд с голяма вместимост, направен от дървени дъги фиксирани с метални обръчи, като в средата широчината му е по-голяма, отколкото в краищата. Бурето се използва за съхранение на различни течности. По-специално за съхранение на вино, на туршии и т.н . В зависимост от вместимостта си то има различни наименования буре, бъчва, будана и др.

**Центрофуга за утаяване**- апарат за механично отделяне на компоненти с различно специфично тегло, различно от течното вино чрез центробежна сила.

**Резервоар (Съд, цистерна)** - резервоар, в който се съхраняват течности за целите на тяхната последваща употреба. Във винификацията в момента се използват най-често инковите резервоари. В миналото са били използвани бетонни резервоари, от въглеродна стомана или стъклени влакна.

**Роначка** - ролкова машина, използвана за ронене на гроздовите зърна чрез сепариратено им от твърдата дървена част на чепката на гроздето.

**Джиропалет** - Механично задвижван палет за въртене на големи количества бутилки пенливо вино. Замества ръчния процес.

**Преса** - механична преса, с която гроздето се изстискава. Първите преси са били изработени от камък, а след това са били заменени с обикновените дървени преси, в римския период е имало механични преси с винт.

**Виномер** - Стъклен уред, предназначен за ръчно измерване на алкохолното съдържание на вината. Дължината на виномера е 12,5 см. Интервал на измерване: 0-25 обемни %.

## 8. Термини използвани за описания на вината

**Приятно** - вино, което не впечатлява, но което е приятно за пиене

**Агресивно** - твърде силно вино, чиято атака агресира вкуса; има повишена киселинност.

**Хлъзгаво** - термин, свързан с глицеридни или сладки, много плътни вина.

**Хармонично** - хармонично вино, което дава усещане за пълно запълване на устата.

**Горчиво** - вино с горчив дефект, в резултат на ниска киселинност и липса на баланс между нивото глицерин и винена киселина.

**Воднисто** - вино, което няма тяло и вкус, т.е. много тънко вино.

**Брутно** - термин използван за описание на най-сухите шампански вина.

**Кадифено** - червено вино със слаб и хармоничен вкус, съдържащо балансирано съотношение на алкохол и екстракти.

**Плътно** - вино което се усеща добре, плътно в устата

**Комплексно** - вино което има много аромати, нюанси и вкусове.

**Танцуващо** - много фино бяло вино, пенливо вино или шампанско

**Деликатно** - вино, в което алкохолът не е много изразен, с не много интензивен после- вкус.

**Балансирано** вино, в което алкохолното съдържание, киселинността, захарта перфектно се хармонизират на вкусово ниво

**Еlegantно** - вино, което показва всички свои качества, без някое качество да засенчва другото

**Твърдо** - вино с изразен танинов вкус, но без същият да бъде обезпокояващ.

**Плодово** -младо вино, в което се усеща вкусът на гроздето.

**Тежко** - вино с много високо алкохолно съдържание и с много ниска киселинност съотнесена към количеството плод и захар.

**Руйно** - вино с много алкохол , това вино може да Ви затопли.

**Дълго** - вино, чийто натрапчив вкус се чувства дълго време. Впечатлението за натрапчивост, което виното оставя в устата, може да се оцени със следната скала на вкуса: обикновено вино - от 1 до 3 секунди, качествено вино - от 4 до 5 секунди, специално вино на 6 до 8 секунди, изключително вино - от 8 до 11 секунди, бяло ликьорно вино - 18 секунди.

**Благородно** - Вино, подходящо за отлежаване. (Каберне совиньон, Мерло, Пино ноар, Сира, Небиоло, Шардоне, Ризлинг или Семийон)

**Гладко** - вино с висок вискозитет в следствие високото съдържание на глицерин във виното.

**Прегоряло** - вино, което е загубило своята свежест. Терминът се използва особено за бели вина.

**Богато** - богато вино с приятна текстура, което впечатлява

**Пълно** - Термин използван за вина с тежко тяло, породено от алкохолното съдържание, както и за екстрактните вина.

**Плътно** - добре изградено вино, завършено, перфектно балансирано

**Кръгло** - леко кадифено червено вино.

**Младо** - вино което е консумирано кратко време след производството му. Ако е вино с потенциал за отлежаване, тогава обозначението „младо“ представлява дефект. Ако е вино за консумация, то тогава този термин става качество.

**Честно** - вино, което няма никакъв фалшив вкус, с изключение вкусовете на тероара и на гроздето.

**Пивко** - полу-сладко или сладко вино, което не е силно.

**Сернисто** - вино, при което винопроизводителят е прекалил със серния диоксид (SO<sub>2</sub>, с типична миризма на изгорял кибрит или на печка на въглища). Миризмата може да се разсее, като разклатим виното в чашата.

**Мазно** - вино, чийто вид се характеризира с консистенция, наподобяваща олиото, това се смята за вино с дефект.

**Леко** - Слабо алкохолно и дискретно

## 9. Дефекти и болести на вината

**Стипчивост** - дефект, който означава тежко и стипчиво на вкус вино, било то защото е младо вино и му трябва време, за да се развие, било то защото не е направено добре. Нивото на танините (ако е твърдо) допринася за стипчивостта на виното.

**Горчивина на виното** - проблем, който се среща най-често при червените и отлежали вина. Болните вина имат характерен остър мирис на летливи киселини, горчиво-лютив вкус и мътен вид, дължащи се на неразтворимостта на оцветяващото вещество и високия брой бактерии.

**Провлачване на виното**, което е заразено от това заболяване (особено бялото), става мътно, вискозно и губи своето флуидността си, а когато болестта напредва, виното се превръща в лепкава тип клей маса, която отделя балончета от въглероден диоксид. Миризмата на виното не се променя, но вкусът изчезва. Болестта се проявява особено при млади вина с ниска киселинност и ниско алкохолно съдържание (по-малко от 10%).

**Вкисване на виното** - причинява се от ферментацията, предизвикана от няколко вида бактерии и се развива при оптимална температура от 25-30 ° целзий, но и при по-високи температури (36 ° целзий), при които понякога се извършва винификацията.

**Сиво гниене** - появява се в годините, когато лозите са повредени, ударени от градушки или изгнили от проливни дъждове, когато при винификацията на гроздето не се е използвал достатъчно серен диоксид, гроздовата мъст и полученото вино губят качествата си и променят цвета си към кафяво.

**Мухлясане на виното** - проявява се при ниско алкохолни вина, без свободен въглероден диоксид и серен диоксид, изложени на въздух или съхранявани в непълни съдове, в топли помещения, като приема формата на бял или сивкаво - бял воал.

**Вкус на тапа** - появява се при виното и се дължи на обработките, на които са подложени корковите тапи. Ето защо се избягва, доколкото е възможно, да се третират тапите с вещества на основата на хлор, тъй като те могат да образуват трихлороанизол или тетрахлороанизол, съединения, които след като влязат в контакт с виното дават "вкус на тапа". Вината, държани в неправилно вентилирани изби, могат да се заразят с хлоранизолите, появили се от мухъла характерен за такива помещения.

**Вкус на горчив бадем** - дължи се на бензалдеhid, веществото което придава горчивия вкус, срещан при бадемите. По-конкретно, ако виното се съхранява в съд / резервоар от въглеродна стомана. Стените на резервоара са изолирани с епоксидни смоли, за да се избегне вредната химическа реакция между вино и желязо настъпваща при пряк контакт със стоманата. Като разредител за смолите се използва бензилов алкохол, вещество което проявява ниска степен на реакция при контакт с виното. Този дефект възниква само когато гроздето е имало и високо съдържание на плесен.

**Вкус на мадейризиране** - дефект на белите вина, проявяващ се под форма на пожълтяване и появата на вкус и мирис, специфични за окислените вина. Този процес е друг начин на проява на явлението окисление на вино (касиране), причинено от отсъствието на серен диоксид или аскорбинова киселина. Жълтият цвят може да бъде намален чрез пречистване с казеин.

**Вкус на застояло** - дефект, който настъпва както при бутилираните вина, подложени за по-дълги периоди от време на действието на естествени или изкуствени светлинни лъчи, така и при вината, държани с дрожди прекалено дълго време. Изглежда, че това явление се проявява особено при вината, държани в дрожди в резервоари с голям капацитет: в този случай основният виновник е свръх-налягането на виното върху слоя от дрожди. Изцеждането на виното от дрождите води до изчезването на този дефект.

**Вкус на Стирол** - дефект, специфичен за вината, държани в полистиренови резервоари. Винените съединения влизат в контакт със свободния стирен, наличен върху стените на резервоара с да ги подсили. Поради това се препоръчва виното да не се съхранява в продължение на повече от една година в такива резервоари от полистирол.

**Вкус на Хлороформ** - причинява се от вещества на основата на хлор (хипохлорит), използвани за дезинфекция и хигиенизиране на помещенията, понякога дори на съдовете. Ето защо се препоръчва много добро изплакване с чиста вода, докато веществото бъде напълно отстранено.

**Вкус и мирис на мухъл** - причинява се от гроздето, нападнато от мухъл, но най-вече от плесен по съдовете и инструментите, използвани за боравене с и съхранение на виното.

**Вкус на дървено буре** - среща се при вина, налети в нови, недостатъчно почистени от танини съдове. Вината с този дефект имат стипчив, отблъскващ вкус и по-тъмен цвят от естествения, поради наличието на танин в големи количества.

**Вкус на дрожди** - доста неприятен, възниква в резултат на образуването на разпадни продукти при разпада на клетките на дрождите, участвали в алкохолната ферментация.

**Миши тон** - проявява се предимно във вина, държани в неподходящо проветрени изби, заразени с гъбички. Те могат да синтезират редица съединения във виното, включително етилов алкохол, като по този начин произвеждат редица съединения, които дават усещане за "миризма на мишка" при контакт със слюнката, по време на дегустацията на виното.

**Превръщане на виното в оцет** - настъпва особено при ниско алкохолните вина, при наличието на въздух. Болестта се проявява и при плодови напитки и сайдер чрез появата на прозрачен воал върху повърхността на течността, който след това се сгъстява и става матов.

## 10. Сортове грозде

**Алиготе** - сорт грозде използван за производство на вино със същото наименование. Произведеното вино е бяло със специфичен лек вкус на пелин и цикория. Виното е полу-сухо, произходът му е от зоната Бургундия (Франция), от където се разпространява, аклиматизирайки се добре, в Румъния, България, Крим и Кавказ и т.н.

**Бабеаска неагръ** - стар румънски сорт грозде. Под името на „Раръ неагръ“ е важен компонент от купажа на най-известното вино от Пуркари, Негру де Пуркари. Било е познато под наименованието Кръканъ в населено място Одобеци и в Драгашани, Кранганъ в Панчиу, Кълдаруше или Кълдъруша в Яш, Рара неагръ в Кишинев, Буковъц (лапушна) и по поречието на р. Нистру, Ръшхиратъ, Кръкънату, Нягръ бъябъскъ в други румънски лозаро-винарски райони. Гроздето е с много разклонения на чепката, средно голямо зърно, кръгло, леко сплескано, черно-синьо на цвят. То достига пълна зрялост през втората половина на месец септември. Това е много продуктивен сорт, даващ често пъти продукция от 13-18 тона / хектар, а в някои години дори 25 тона / хектар. Гроздето натрупва над

180 г / л захар, достигайки дори до 210-220 г / л. Получените вина имат алкохолно съдържание 10-11,5% и обща киселинност по-висока от 5-6 г / л, много по-висока от другите червени вина.

**Бусуйоака де Бохотин** - румънски сорт грозде, произходът му е от населено място Бохотин, окръг Яш, което се отглежда само в няколко лозарски района в Румъния. Зърната на гроздето са виолетови до червени. Полученото вино има цвят розе, различен от всякакъв друг тип вино. Зърната на гроздето са еднородни, средно големи, сферични, плътни, тъмно червени на цвят, със сочна пулпа, безцветна, с аромат, специфичен за сорта.

**Каберне Фран** - сорт грозде със страна на произход Франция. Ципата на гроздето е с много тъмен цвят, сортът се отглежда и произвежда в много лозарски райони по света. Сортът Каберне Фран се смята за третия сорт от регион Бордо, след Мерло и Каберне Совиньон, и се използва за редица купажи и „ред блендс“ от цял свят като им предава онзи специфичен аромат на тютюн и тъмни на цвят подправки. Виното, произведено от Каберне Фран е лежерно вино, със средно тяло, което има растителни характеристики, най-вече аромат на зелена месеста чушка.

**Каберне Совиньон** - Червен сорт грозде, произхождащ от Франция, от Бордо, по-точно. Това сорт - хибриден наследник на сортовете Совиньон блан и Каберне фран. Зърната на гроздето от сорта Каберне Совиньон са малки, сферични, с дебела и твърда ципа. Тази твърдост на ципата прави така, че гроздето да е относително устойчиво на болести и увреждания, като то успява да премине през есенните дъждове без да понесе големи щети. Това е сорт със средно до късно узряване. Тези характеристики, заедно с привлекателния му аромат, са превърнали Каберне Совиньон в една от най-популярните разновидности на червеното вино по света. Вината от този сорт грозде имат рубинен цвят и отличителна виталност.

**Креаца** - сорт грозде със средно големи гроздове с цилиндрично-конична форма, зърната са плътно прихванати към чепката, цветът на ципата е зелен до жълт, пулпата е много сочна. Гроздовете достигат пълна зрялост в края на месец септември, понякога дори в началото на месец октомври. На песъчливите почви от района на Теремия гроздето натрупва 170-175 г/л захари, от това грозде се получават трапезни вина, а в кулинарния регион Банат гроздето натрупва 190-200 г/л захари, което позволява производството на качествени вина. Вината произведени от сорта Креаца са бели сухи с алкохолно съдържание 10-12 обемни % и киселинност над 4 мл / л.

**Кръмпшоие** - румънски сорт бяло грозде, които в миналото е формирало основното производство на вино в лозаро-винарския регион Драгашан. Този сорт се намира само в плантации на територията на Румъния.

**Шардоне (Chardonnay)** - Сорт бяло грозде с френски произход, който се е наложил и се произвежда в цял свят. Този сорт е резултат от кръстоска

между гроздовите сортове Пино Блан и Гоуе Блан. Името на сорта Шардоне произлиза от името на едно френско село Шардоне, което село е от департамент Саон-е-Лоар в Бургундия, където от векове се събират богати реколти. Към настоящия момент Шардонето се намира в първите пет места в йерархията на най-отглежданите в света сортове.

**Димят** - български сорт грозде подобен на френските сортове Шардоне или Алиготе. Вината, произведени от този сорт се характеризират с киселинност и дискретни аромати на цвят на ябълка, ябълка и цитрусови плодове, като това го доближава до стила на сорта Алиготе.

**Фетеаска Алба**- Румънски сорт грозде, отглеждан в повечето лозарски райони. Получените от сорта вина са сухи или полусухи, с умерено алкохолно съдържание (11,5-12%), киселинност и захари. Гроздовете са цилиндрично-конусовидни, дребни със сферични малки зърна, ципата е жълта и тънка, пулпата е сочна.

**Фетяска Нягра** - традиционен румънски сорт грозде, който дава средно големи гроздове, с цилиндрична или конусовидна правилна форма. Зърната са със сферична форма, плътно разположени по чепката. Ципата е със средна дебелина, тъмно червен цвят, имат черно-синкав вид, зърната са покрити с фин мъх, пулпата е сочна, безцветна.

**Фетяска Регала** - румънски сорт бяло грозде, хибриден сорт между сортовете Фетяска Албъ и Грасъ де Контари. Дава цилиндрични или цилиндрично-конусовидни гроздове, зърната са средно големи, сферични, плътно разположени на чепката, ципата е със средна дебелина, жълтеникав цвят с ръждив нюанс, сочна пулпа, с уникален аромат, откриващ се във виното.

**Фрънкуша** - румънски сорт лоза с произход от лозовите масиви на Котнари. Полученото вино от този сорт лози е бяло, сухо, без захари, лесно разпознаваемо чрез игривата нотка, подкрепена от добра киселинност. Цветът варира между бледо-жълто и жълто-зелено. Той има силен растителен аромат на зреещо грозде и балансиран и постоянен вкус.

**Галбена де Одобец** - Румънски сорт грозде, отглеждан само в четири лозарски центъра, разположени в южната част на Вранча. Същото име носи и слабо алкохолното вино с приятна киселинност, сухо, пивко, игриво, произведено от този сорт грозде. Консумира се като младо вино през първата година от живота му. От Галбенъ де Одобец се получават и висококачествени напитки тип вайнбранд.

**Гъмза** - стар сорт грозде от Източна Европа, чийто произход е от Балканите (границата между Албания и Черна гора) и се отглежда предимно в северо-западна България. Гроздовете са средно големи с цилиндрично-конусовидна форма, зърната са гъсто разположени, със среден или голям размер, ципата е много тънка, цветът е интензивно черен до син. Отличава се с растителен аромат на горски плодове с намек

за черен пипер. В Трансилвания и Унгария сортът е познат под наименованието Кадарка.

**Граса де Котнари** - Грась Маре (голяма), Грась Микъ (малка), Поамъ Гроасъ (дебело) или Kővérszőlő (Унгария) - румънски сорт грозде, документиран още от XV-ти век. Гроздовете са със средна големина, с цилиндрично-конична форма, понякога са с разклонения, зърната са гъсто разположени и нехомогенни, с жълто-зеленикав цвят, с ръждиви петънца върху частите, изложени на слънце. Отглеждат се в старите лозови масиви на регион Контари.

**Йордана** - (Йордована) Румънски сорт грозде от зоната Трансилвания. Произвежда средно големи гроздове, с цилиндрично-конична форма, със средни по големина, сферични, жълтозелени, сочни зърна. Това е късно зреещ сорт, гроздето достига пълна зрялост в края на месец септември и началото на месец октомври, като натрупва средно 160-180 г / л захари. Добитото от един хектар количество грозде варира от 12 000 до 16 000 кг, но може да достигне до 20 000 килограма

**Малбек** - сорт грозде с големи зърна, тънка ципа и нуждаещо се от много слънце. В началото на двадесети век той е бил един от най-култивираните сортове в Европа, особено във Франция, но след студената зима на 1956 г., след като измръзват повече от 75% от лозите Малбек, този сорт губи популярността си в Европа. Основният район, в който се отглежда този сорт грозде, е Аржентина, където плантациите с Малбек заемат около 25 000 хектара.

**Мавруд** - български сорт грозде, отглежда се предимно в зоната на тракийската низина. Полученото вино от този сорт има аромат на раздробени череши и шоколад, също така този сорт има необходимите качества да отлежава.

**Мерло** - сорт грозде с черни зърна, отглеждан първо във Франция, а към настоящия момент се отглежда почти в цял свят. От гроздето Мерло се правят по принцип сухи вина с алкохолно съдържание между 12-12,5%. Сортът Мерло е устойчив на ниски температури и суша; в годините с пониска температура, Мерлото зрее по-добре от Каберне Совиньон, а в годините с по-високи температури, натрупва повече захар. То е един от най-разпространените сортове и се отглежда в повечето лозаро-винарски региони в света

**Мелник** - автохтонен български сорт грозде, отглеждан предимно в най-южния и най-топъл ъгъл на България, по поречието на река Струма, където климатът е средиземноморски. Сортът Мелник има две разновидности. Първата разновидност се нарича Мелник и зрее по-късно. Втората разновидност се нарича Мелник 55 и е хибрид между Мелник и Каберне Совиньон. Сортът е създаден 1963 година от екип енолози, които са искали да получат сорт грозде, който да зрее по-рано и в същото време да запази характерните качества на сорта Мелник.

**Червен Мискет** - стар български сорт грозде. Може да се намери във всеки лозарски регион на България, най-разпространен е в района на Розовата долина. Гроздовете са малки, с червено-розов до виолетов цвят. Получените вина са бели сухи, ароматни, наподобяващи Муската.

**Мускат Отонел** - бял сорт грозде с френски произход, първоначално отглеждан в Анжер, Франция, а по настоящем се отглежда интензивно и в Румъния и България. Сортът е получен от хибри между сортовете Мускат от Самур и Шасела Доре.

**Памид** - Стар български сорт грозде, отглеждан в България. В миналото този сорт е бил най-широко разпространеният български сорт, но в днешно време се среща по-рядко. Памидът се отглежда също така и в Югославия, Албания, Турция, Гърция, Унгария и Румъния. Зърната са малки (14-15 мм), а чепките са средно големи (10-16 см). Ципата е тънка, червена или понякога тъмно червена. Това грозде акумулира достатъчно захари от 18 до 24% - но киселинността му е ниска. Вината са червени, трапезни, леки, имат ниска киселинност и нисък екстракт, за това не са подходящи за зреене и би трябвало да се консумират веднага след ферментацията и избистрянето.

**Пино Гри** - сорт грозде за производство на високо качествени бели вина, с френски произход, счита се че е вариация на сорта Пино Ноар.

**Пино Ноар** - сорт грозде, произхождащо от региону Кот-д'Ор, от Бургон, Франция. Това е червено на цвят грозде, което по принцип се използва в производството на едноименното вино. Пино Ноар е един от трите сорта грозде, разрешени от френското законодателство да се използват за производство на шампанско, заедно с Пино Муние и Шардоне. Този сорт с интензивен черен цвят заема десето място сред най-култивираните сортове грозде в света.

**Италиански Ризлинг** - сорт бяло грозде с неопределен произход от Германия, от долината на река Рейн или от Италия, или Австрия, регион Щирия. Гроздът е малък до средно голям, с цилиндрична форма, като първото разклонение е отделено от другата част на грозда, а зърната са разположени много гъсто върху чепката. Зърната са малки, сферични с тънка ципа, жълтеникаво-зелена на цвят, с постоянен и видим плодник. Има средна до дълга вегетация (170-185 дни, има средна до висока плодovitост, 80-85% фертилни ластара). Вината, получени от това грозде, имат сладък, специфичен аромат и могат да бъдат запазени за стареене.

**Рейнски Ризлинг** - сорт бяло грозде с произход от Германия. Гроздето е малко, цилиндрично или цилиндрично - конусовидно, с къса и твърда чепка, компактно, с неравномерно по големина зърно. Зърната са малки, сферични, с тънка, жълтеникаво-зелена ципа, с ръждиви петна на слънчевата страна. Пулпата е сочна, с дискретен вкус, специфичен за сорта. Период на узряване: средно - късна (IV-V период).

**Рикат** (или Ркатсители “Кат-сех-тели”) - един от най-добрите бели сортове в Източна Европа, това е най-отглежданият бял сорт грозде в България. Въпреки това, Рикат рядко се използва като сорт за моносепаж, но често се среща като неутрално грозде в комбинация с Бяло Бордо за намаляване на ароматите.

**Рубин** - червен хибриден сорт, получен в края на 20-ти век като кръстоска между Небиоло и Сира, с постоянни танини и плодови нотки на сливи и зеленчукови аромати. Този сорт се използва доста често в комбинация с Мавруд, за допълнителен цвят и тяло и за мултиплициране на вкусовете на ягода, къпини и дискретни нотки на кафе.

**Совиньон Блан** - сорт грозде с произход от Франция. Сортът е бял, лек, с тревист и плодов аромат и в момента се отглежда както в Румъния, така и в България. Сухо, полу-сухо или сладко, Совиньон Блан дава много живо вино, приятно, киселинно и ароматно вино. По-голямата част от виното се консумира през първата или втората година.

**Шира (Сира)** - червен сорт грозде, отглеждан в долината на река Рона, Франция. Във Франция, както и в голяма част от Съединените американски щати, сортът се нарича Сира, а в Австралия, Южна Африка и Канада се нарича Шира. Доскоро в Австралия този сорт е носел наименованието Ермитаж. Той е кръстоска между сортовете Дуреза и Мондьоз Бланш.

**Тамянка** (или Мускат блан - специфичен български сорт). Сортът се отглежда в южна България и е с много добри резултати, а в северна България този сорт придава нотка на свежест и елегантност на вината. Получените вина са сухи, класически, с флорални аромати на узрели плодове и подправки.

**Тамъйоаса ромъняска** - стар румънски гроздов сорт, използван за производството на качествени бели, сладки и ароматни вина. Гроздето е еднородно по размер, с цилиндрично-конусовидна форма, средно големи, сферични зърна, гъсто разположени върху чепката, средно дебела ципа, жълтеникаво-кафяв цвят с ръждив нюанс.

**Зинфандел** - вид грозде, отглеждан главно в Калифорния, САЩ, където качествата на земята и климатът му придават особено благоприятни качества за производството на едноименното висококачествено. То е идентично с гроздето Примитиво ди Джоя, отглеждано предимно в провинция Пулия в южна Италия. Този сорт се култивира и на срещуположните бреговете на Адриатическо море, в бившата Югославия, където е известно като Крлженак (Кастелански).

## 11. Видове вина

**Амароне** - Цялото име на това вино е Амароне дела Валполичела и това е червено сухо италианско вино, произведено от грозде Корвина,

Рондинелла и други одобрени сортове грозде. Силата на виното Амароне надхвърля 15% алкохол, а виното обикновено се предлага на пазара след петгодишно узряване.

**Албариньо** - бяло вино, произхождащо от северна Испания и Португалия, произведено от грозде със същото наименование. Често се използва купажиране с други бели вина. В Португалия името е Алварино. Някои специалисти смятат, че това е клонинг на Ризлинг от френския регион Елзас. Други смятат, че това грозде е близък роднина на френското грозде Пти Мансан.

**Бъбяска Неагра** - вино, произведено от грозде със същото име. В благоприятните години виното има ярък червен цвят, с блестящи нюанси, плодови аромати и кадифен вкус. Може безопасно да бъде насочено към вино розе или пенливо вино.

**Божоле** - червено вино, което произхожда от едноименния френски регион. Произвежда се главно от грозде Гаме (Gamay), което има тънка ципа и ниско ниво на танини. Като купаж се състои и от бяло грозде (1%), най-вече Шардоне и, по-рядко, от Алиготе (при условие, че лозята са засадени преди 2004 г.). Виното Бужоле Нуво е слабо и пивко, произвежда се през месец ноември всяка година и трябва да се консумира за няколко седмици.

**Брунело де Монталчино** - Едно от най-известните и най-ценени италиански вина. Произвежда се само от сорта грозде Санджовезе в Тоскана на 50 километра южно от Сиена, в Монталчино. Има интензивен рубинен цвят и може да се консумира около 4 години след прибиране на реколтата.

**Бургундия** - вино, произведено в региона на Бургундия, източна Франция, в долините и западните хълмове на река Сона, приток на река Рона. Най-известните вина, произведени тук - обикновено наричани "бургундски" - са сухи червени вина, произведени от грозде "Пино Ноар" и бели вина, произведени от грозде "Шардоне". Те могат да бъдат произведени и от други сортове грозде като Гаме и Алиготе. Малки количества розе и пенливи вина също се произвеждат в региона.

**Каберне Фран** - вино, произведено от грозде със същото име. То има добра киселинност, с изключение на по-хладните зони. Доминиращият вкус е на прясно окосена трева. Често се използва при купажи с Каберне Совиньон и Мерло.

**Каберне Совиньон** - вино, произведено от грозде със същото име. То е единодушно признато за крал на червените вина. Има аромат на касис и черен шоколад. Реагира интензивно на зреенето в дълбоки бъчви. То е интензивно оцветено и белязано от специфични танини, и има забележителна способност за стареене.

**Кадарка** - Вино, произведено от грозде със същото име. Това е рустикално вино със специфична агресивност и аромати на къпина.

**Каринян** - червеното вино, познато в южна Франция, Испания и сега в Калифорния, обикновено се смесва, за да се произвеждат вината Фиту, Минервоа и Корбиер. В Калифорния това вино влиза в състава на вината за „гарафа“ (наливни вина), но в последно време се смесва с приятни вина в стила на южната част на Рона.

**Шабли** - бяло френско вино произведено от грозде сорт Шардоне

**Шенин Блан** - бяло вино, срещано в Калифорния и долината на Лоара във Франция.

**Кот-д'ьо-Рон** - червено вино, въпреки че е по-скоро регион, който предлага вина от различен характер. Червените вина и розетата обикновено се произвеждат от Гренаш , а белите - Гренаш Блан

**Кианти** - вино, произвеждано в региона Кианти в централна Тоскана, Италия. Това е купаж, съставен от 70% Санджовезе, 15% Канайоло и 15% Малвасия Бианка.

**Шардоне** - наречено още Жантил Блан , Пино Шардоне , Плант де Тамара, Вайсер Руландер, Вайсер Кловман (Германия) е най-продаваното бяло вино в цял свят, произвеждано от сорта грозде със същото име. Шардоне произхожда от района на Бургундия във Франция, където е гроздето е известно като Бялото от Бургундия. Сортът е отличен и като суровина за пенливи вина. Благородството на виното се изразява чрез отличителни аромати на мед, прясно нарязано масло, полски цветя, фъстъци, лимонов сок и ванилов сок (ако се използват дъбови бъчки)

**Шато Лафит Ротшилд** - едно от най-големите имена в света на виното. Произвежда се от лозе 90 хектара и включва сортовете Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло и Пти Вердо, които дават се около 35 хиляди бутилки годишно, най-скъпите в света.

**Кръмпошие** - вино, произведено от едноименния сорт. Това е сухо вино, балансирано и с аромат на плодове.

**Фюме Блан** - Бяло вино. Името е дадено в Калифорния за сухия Совиньон Блан. Може да се смесва със Семийон.

**Фетяска Алба** - вино, произведено от грозде със същото име. То също може да бъде добра суровина за пенливи вина. Вината за консумация могат да бъдат сухи, полусухи до сладки. Те са балансирани, висококачествени вина с флорални аромати.

**Гевюрцтраминер** - Немско бяло, сладко вино. Късната реколта Гевюрцтраминер е, по принцип, с по-висок процент захари (20% + остатъчна захар), с изключителна плодова концентрация.

**Гран Крю** - най-високо ниво на класификацията на АОС вината в Бургундия или Елзас. Терминът всъщност обозначава известно със своята репутация лозе за производство на висококачествени вина. Това само по себе си не е точно класификация на виното, но показва потенциала на мястото, от което произхожда или на „теорара“.

**Граса де Котнари** - вино, произведено от грозде със същото име. За да се получи виното, гроздето се събира, когато вече е презряло и е атакувано от сивото гниене. Полученото вино е висококачествено бяло, десертно, полусухо или ликьорно вино с високо съдържание на захар от около 240 грама на литър и с алкохолно съдържание най-малко 15 градуса. Цветът е отличителен - златисто жълт със зеленикави нюанси, а ароматите са на мед, портокалов мармалад и карамел.

**Ермитаж** - Червено вино, от северна Рона, получава се почти изключително и само от грозде Сира.

**Херез** - много високо ценено испанско вино, точно като Малага, като и двете са произведени в лозаро-винарския район на Андалусия. Известно е също като Ксерекс или Шери, то е част от категорията на специалните, подсилени вина и често се среща сред колекционерските вина.

**Ламбуско** - сладниково пенливо червено вино, произведено от едноименното грозде. Много е различно в родната си Италия, където има малко танин, но е сухо, има висока киселинност.

**Лембергер** - вино, произведено от грозде със същото име, известно още като "Блауер Лембергер". Среща се най-вече в района на Вюртемберг произвежда отлични качествени вина.

**Малбек** - вино, произведено от грозде със същото име. Тези вина се произвеждат главно в Австралия. Вината, в които се използва това грозде, се характеризират като силни, концентрирани, с нюансиран вкус на узряла вишна и сливи, хармонично узряват в дъбови бъчви.

**Медок** - червено вино от Франция, департамент Жиронде, северно от префектура Бордо. Изработено е от грозде Карменер.

**Мерло** - вино, произведено от грозде със същото име. Това е балансирано, фино, кадифено, грациозно вино с аромати на горски плодове, достигащи до ментол.

**Пино Гри** - бяло вино или розе, произведено от грозде със същото име. Това е висококачествено, фино вино с подправки в аромата и послевкуса. Характеристиките му се различават в Европа и САЩ. Така, начин в Елзас има флорален букет и по-богата текстура, докато в Калифорния е освежаващо и леко подправено.

**Пино Ноар** - вино, произведено от грозде със същото име, наречено и "разглезената принцеса" на червените вина, с аромати на черни череши. То е отлична суровина за пенливите вина.

**Померол** - червено вино от Бордо, Жиронд, Либурне. Произвежда се от грозде "Мерло".

**Премиер Крю** - По-ниско ниво на класификация на виното от Бургундия.

**Сира** - червено трапезно сухо вино, произведено от грозде със същото име. Има цветен букет, напомнящ за черни горски плодове, подправки, гъби, дим, тютюн. През процеса на винификацията обикновено преминава много добре като самостоятелен сорт грозде, но често се комбинира с

други сортове, обикновено Каберне Совиньон, Мерло, Гренац, Мурведр и Вионие.

**Санджовезе** - вино, произведено от едноименното грозде. Това е най-често срещаният сорт в италианския регион Тоскана и ведно с това и най-разпространеният винен сорт грозде в Италия като се използва както самостоятелно за производство на вината Брунело ди Монлачино (100% Санджовезе), така и най-вече в купажи като доминиращ сорт, като например за вината Кианти класико и за други Кианти или Вино Нобиле ди Монтепулчиано, в което участва в пропорция 70-100%. В моносепаж е комплексно вино, с изразена киселинност, аромати на плодове и ароматни растения с инфузии на прясно окосени треви.

**Совиньон Блан** - бяло вино с френски произход, получено от грозде със същото наименование, виното е сухо или сладко. То заема второ място в света по продажби на бяло вино. Вино с отличителен аромат, в който има нюанси на аспержи, цариградско грозде, лимонова кора, бъзов цвят.

**Сейвал** - бяло вино, произведено от популярно грозде във Великобритания и Канада. Има аромати ябълки и круши.

**Пти Сира** - червено вино, тъмно на цвят. То може да бъде доста таниново и има нужда от пет години да отлежи, за да стане пригодно за пиене. Не се произвежда от същото грозде като Сира.

**Рон** - червено вино. Това не е грозде или вино, а стил, използващо вино на база Сира.

**Ризлинг** - ароматно, плодово вино с произход от Германия. Има два вида ризлинг - Рейнски и Италиански Ризлинг. С високата си киселинност, Ризлингът е известен със силните си флорални аромати. Ризлингите в Германия и Калифорния клонят към по-сладък вкус. Ризлингите от района на Елзас във Франция, Австрия, от района на езерата „Пръстите“ в щата Ню Йорк и щата Вашингтон, клонят към по-сух характер.

**Риоха** - Испанско червено вино, купаж от сортове Темпранийо и Мазуела. Има аромат на канела, череша, карамфил и кожа.

**Тамъйоаса Ромъняска** - вино, произведено от едноименния сорт. Виното е изключително ароматно, с нюанси на полски цветя и мед, но много претенциозно, може да се намери и в Дялу Маре, Щетефанещи и в Олтения,

**Токай** - Бяло вино, сладко, едно от най-познатите в Унгария.

**Зинфандел** - червено, сухо вино с изключителни качества, което се счита за „перлата на виното“ от Калифорния. Зинфандел е вино, което има букет от сложни плодови аромати (обикновено горски плодове) и подправки (като ванилия и др.).

**Уайт Зинфандел** - Вино розе, известно под общото винено наименование "Блъш". Произвежда се мъстта на нискокачественото грозде Зинфандел, има розов цвят и полу-сладък вкус и обикновено се консумира студено

**12. Библиография**

17. Попа А., 1986, *Дегустация на вина*. Издателство Черес, Букурещ
18. Попа А., 1996, *Виното, социална важност, възможности за оценяване*. Издателство Дидактика и Педагогика Букурещ
19. Попа А., Дженою Т., 2017, *Книга за „управителя“ на виното*. Издателство Алма, Крайова
20. Перстньов,Н., Суруджиу, Лозаро-винарство Кишинев, Лумина 200
21. Стивън Спъриър, Майкъл Д. 1991, „Ла Дегустацион“, издателство Бордас, Париж (ориг. Steven Spurrier, Michel D., 1991, *La Degustation*. Ed. Bordas, Paris)
22. Стоян Виорел, 2011 *Голямата книга на дегустирането на вина*. Издателство Агрикола Букурещ
23. Caroline Gilby - *The wines of Bulgaria, Romania and Moldova*, ed.Infinite Ideas Limited, 2018..
24. Бориславов Ясен - *Българска енциклопедия на виното*, ИК ТРУД 2004

## Сайтове

11. <http://vinul.ro>
12. <http://supervinuri.ro/>
13. <http://printrevinuri.ro/>
14. <https://www.vinescu.ro>
15. <https://www.vinpenet.ro>