

FRASARIO ENOTECNICO INGLESE

Garoglio, Enciclopedia mondiale

FRASARIO ENOTECNICO INGLESE

A

Apex estremità superiore od inferiore dell'acino.
Artificial ageing of wines invecchiamento.
Ashes ceneri.

B

Barrel botte, barile.
To barrel imbottigliare
Beer acino.
Bitterness amarore.
Bland blando, dolce.
Blending taglio del vino.
Bloom pruina: rivestimento ceroso esterno dell'acino.
Body vino di corpo.
Bottles wrappers of straw coni di paglia per bottiglie.
Bottling imbottigliamento.
Brush porzione di tessuto fibroso che rimane attaccato al peduncolo quando si stacca l'acino.
Bunch of grapes grappolo.
Bung tappo.
Bung-hole cocchiame.
To bung a barrel tappare un barile.

C

Cane getto maturo.
Cane size misura del tralcio a metà di un internodo poco sotto la metà del tralcio: sottile: $\frac{1}{4}$ di pollice. Medio: $\frac{1}{2}$ di pollice. Spesso: $\frac{3}{4}$ di pollice.
Cask botte.

Casks in cement botti di cemento.
Cellar cantina.
Cellarman cantiniere.
Cleansing the cooperage lavatura delle botti.
Chilled refrigerato.
Chalky soil terreno gessoso.
(to) cork a bottle tappare una bottiglia.
Corked wine con gusto di tappo.
Crumbling sbriciolamento delle vinacce torchiate.
Curd grumo.

D

Dead-arm disease necrosi dei rami da Phomopsis.
Defecation ritardamento di 24 ore della fermentazione del succo d'uva appena pigiata, in modo che possa chiarificarsi, liberandosi del grossolano sedimento.
Demijohn bottiglia grande e tozza, generalmente rivestita di vimini, che contiene da uno a dieci galloni.
Downy mildew peronospora.
Drawing the wine off svinatura.
Dregs of pressed grapes vinaccia massa di bucce, semi... rimasti nel tino o nel torchio dopo che il vino o il succo è stato tolto.
Dummy bottle bottiglia vuota.

F

Fermentation valve tappo bollitore.
Filling up of casks colmatatura.
Flash pasteurisation pasterizzazione lampo.
Fragrance of rotten eggs sapore di marcio.
Fusiform a forma affusolata.

G

Glabrous con pochi peli sulla superficie della foglia.
 Glowing wine vino ardente, di corpo, maturo.
 Grape-berry moths polychrosis viteana (tignola dell'uva, volgarmente Eudemis botrana).
 Grape-gatherer vendemmiatore.
 Grape juice succo d'uva.
 Grape-pips vinacciolo.
 Grape stalk raspo.

H

Hoops cerchi di botte.
 Hand-made fatto a mano, di modo artigianale.
 Harvest raccolta.

I

Internod porzione di tralcio compresa tra due nodi.
 Ion exchangers scambiatori di ioni.

L

Label etichetta.
 Lees fecce.
 Lenticels piccole macchie o punti sulla buccia.
 Light wine vino leggero.
 Lobe una delle principali divisioni di una foglia non dentellata.

M

Maderized wine vino che ha superato la sua giovinezza, tinta brunastra, con più aroma e sapore.
 Mealy bug *Planococcus citri* (più comunemente *Pseudococcus citri*).
 Mellow wine vino maturo.
 Milling follatura.
 Must r osto.

O

Oak quercia.
 Oblate sferico con le estremità appiattite.
 Obovoid acini a forma di uovo con l'estremità più stretta attaccata al peduncolo.

P

Pebbly-soil terreno ciottoloso.
 Pedicel piccolo stelo con cui l'acino è attaccato al grappolo.
 Pedicel adherence to berry weakly attached (debole): che si stacca facilmente senza spaccare la buccia
 - firmly attached (forte): il pennello viene tirato fuori dall'acino invece di staccarsi dal pedicello.
 Pedicel length short: 5/32 di pollice o meno

- medium: da 6/32 a 9/32 di pollice
 - long: 10/32 di pollice ed oltre.
 Pomace massa di bucce, semi... rimasti nel tino da fermentazione o nel torchio dopo che il vino o succo è stato tolto.
 Pomace wine vinello: vino povero, inconsistente e acido.
 Powdery mildew mal bianco (oidio).
 Pressing torchiatura.
 Probe-heber prelevacampioni.
 Pulp polpa: parte carnosa dell'acino.
 Pulp texture tessitura della polpa
 soft, medium, hard: morbida, media, croccante
 mealy, crisp: fondente, croccante
 tender, medium, tough: tenera, media, resistente juicy, medium, dry: succosa, media, secca.

R

Racking chiarificazione con precipitazione di fecce.
 Raspberry-scented wines vini con profumo di lampone.
 Remounting eliminazione dell'anidride carbonica per mezzo della circolazione (circuito chiuso) del prodotto nel container: facilita il lavoro dei lieviti.
 Riddling scuotimento e capovolgimento giornaliero delle bottiglie negli appositi scolatoi.
 Ripe maturo.
 Ripeness maturità.
 Rotten fradicio.

S

Sample campione.
 Scion innesto.
 Scum feccia.
 Sea food cibo a base di pesce.
 Shoots parte cresciuta apicalmente recente e succulenta (tralcio immaturo).
 Shot berry acino privo di semi molto più piccolo di quelli con semi dello stesso grappolo.
 Shouldered grappolo con 1 o più ramificazioni distinte o sottograppolo interamente ricoperti di acini e strettamente uniti con brevi steli allo stelo principale o peduncolo sotto la cima del grappolo.
 Sinus depressione fra 2 lobi adiacenti della foglia
 - *Petiole sinus*: depressione fra 2 lobi vasali della foglia, nel punto di inserzione del peduncolo
 - *inferior sinus*: depressione che divide i semi basali e laterali
 - *superior sinus*: depressione che divide i lobi laterali e terminali.
 Skin buccia.
 Sour aspro.
 Sparkling frizzante.
 Spider and bud mite acari (malattia).
 Stave doga: tavola allungata, di castagno o rovere, che fa capo al fondo delle botti.
 Stock ceppo.
 Styler scar solco all'apice dell'acino.
 Sulphur zolfo.
 Suture linea o solco nella buccia dell'acino.
 Sweet dolce.

T

Tart aspro.
Tasting degustazione.
Thick spesso.
Thin sottile.
Tendril getto abortito o modificato.
Tomentose che presenta peli superficiali.
Tomentum peli.
Total acidity acidità totale.

U

Upsetting chiarificazione con precipitazione di fecce.

V

Vat tino.
V. C. C. Wines for everyday consumption: vini di consumo corrente.
V. D. N. natural sweet wines: vini naturali dolci.
Veins venature.
Vine vite.
Vinegar 1) aceto; 2) rendere acido.
Vineyard vigneto.
Vintage vendemmia.
Vintage-year anno favorevole di vendemmia.
Vintager vendemmiatore.

W

(the) washed-out skins i raspi.
Watering annacquamento.
Winged (grappolo) alato.
Winetank serbatoio.
Wine-cut vendemmia.
Wine-making vinificazione.

COLORE

Clear: chiaro.
Gleaming: scintillante.
Ruby: di colore rosso rubino.
Crimson: cremisi.
Cloudy: opaco, torbido.
Pale: pallido.
Lachry: appassito.
Dull: opaco, appassito.

AROMA

Perfumed: vino profumato.
Fruity: vino fruttato.
Tone: vino elegante.
Spicy: vino piccante, molto aromatico.
Flat: vino senza rilievo.
Coarse: vino frivolo, vivace.
Stale: vino cotto.

ALCOLICITÀ

Lively: vino ricco in alcol.
Strong: vino forte, ricco in alcol.
Generous: vino generoso.
Powerful: potente, robusto.
Heady: vino che dà alla testa, inebriante.
Weak: debole.
Light: leggero.
Cold: freddo.
Lifeless: senza vita.

ZUCCHERO

Dry or sweet: secco o dolce.
Mellow: amabile.
Smooth: dolce.
Silky: morbido.
Harsh: aspro.
Insipid: insipido, senza gusto.
Sugary: dolce.

GENERALITÀ

Trade-mark: marchio di fabbrica.

TASTING = DEGUSTAZIONE

Sight

Amber: ambra.
Coppery tone: color di rame.
Greenish tints: tinte verdi.
Red wine: vino rosso.
Pale or dark yellow: giallo pallido o scuro.

Smell

Full-bodied wine: vino pieno, corposo.
The scent: il profumo.

Taste: gusto.

Taster: assaggiatore.
Chilled: refrigerato.
Cool: fresco.
To heat a bottle: riscaldare la bottiglia.
Iced: gelato.
Soil: suolo.
The tongue: la lingua.

CARATTERE DEL VINO

1) Favorevole

Clean: sano.
Full: pieno.
Elegant: elegante, distinto.
Soft: dolce.
Tasty: saporito, gustoso.
Velvety: vellutato.
Warm: caldo.

2) Sfavorevole

Harsh: duro.
Heavy: pesante.
Light: leggero.
Poor: povero.
Sharp: aspro.
Thin: sottile.
Thick: spesso.
Weak: debole.