Università
Ca'Foscari
Venezia

Corso di laurea magistrale

in Lingue e Istituzioni Economiche e
Giuridiche dell'Asia e dell'Africa Mediterranea

Tesi di Laurea

Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

La degustazione di bevande alcoliche in Cina e in Italia, con repertorio terminografico italiano-cinese

Relatore
Ch. Prof. Franco Gatti
Correlatore
Ch. Prof. Magda Abbiati

Laureanda
Sara Mazzucato
Matricola 829805

Anno accademico
2014 / 2015

前言

这份报告讨论的是在中国葡萄酒的品鉴以及其他含酒精的饮料。同时也包含有相关葡萄酒品鉴的意大利术语。同时这些术语已被翻译成中文。这份报告分为三部分。

第一部分主要有三章内容。

第一章论述的是关于品酒时需要遵循的步骤以及细节。

品味不仅是对酒作出评定的一种感官过程，同时它也和食物有着一定的联系，比如，奶酪、橄榄油、咖啡等。你必须尽可能客观地对这些酒和食物的品质作出评定。正确的品酒最重要的是对房间的选择，必须要宽敞、明亮、通风。品酒的最佳时间是早晨。另外，这些要素也是在品酒之前对品酒者最基本的指南。品酒者在品酒时不宜食用味道浓烈的食物，比如洋葱、大蒜、甘草、薄荷、辣椒、大量咖啡，或者使用一些味道浓烈的香水或者香皂。

在品酒时应该遵循一个具体的流程，从年轻的白葡萄酒到甜酒。品酒应该从最精致的葡萄酒开始，最精致的葡萄酒含有少量的酒精以及简单的组织结构，这种简单的结构可能会使得这种葡萄酒的特性很容易被感知到。每一种类型的葡萄酒都必须要用正确的酒杯来盛，以确保葡萄酒颜色的细微差别，香气和味道的升华。每一种酒杯大小、形状均有不同，例如，对于白葡萄酒或者富含有酸性的年轻的玫瑰红葡萄酒而言，为了避免香气易扩散，我们需要的酒杯不能太宽。而红葡萄酒的酒杯必须要宽一些，这是为了让酒可以更好地接触空气从而被氧化，同时也会散发出更浓郁的香味。

品酒的过程主要分为三个阶段，即观、闻、品。

视角观察是葡萄酒和你接触的第一步，这似乎看上去没什么意义，但这却对突出葡萄酒缺陷方面十分重要。比如，葡萄酒主要的瑕疵或者会中断品酒过程的坏葡萄酒。视觉分析的主要步骤是葡萄酒被倒入酒杯的过程，清晰地观察和评定，以及酒的色泽，最后还要有观察和评估的一致性或者冒泡。

嗅觉体验是决定葡萄酒还没有因外界因素而被破坏的主要环节。在界定葡萄酒香味这一难点上，嗅觉体验是这三大环节中最复杂的一个环节。在这一界定中，葡萄酒的香气被分为三个类别。首先，源自于葡萄酒最初的香气，其次是在发酵期间形成的香气，最后是在葡萄酒成熟期或成熟后期形成的第三种气味。嗅觉分析的主要三步是首次吸入，酒杯的旋转，连续地旋转和吸入。在这一阶段，除了葡萄酒的香气以外，葡萄酒在评估强度、复杂性和嗅觉质量上得到了评估。

最后一个阶段是对酒的品鉴。这一阶段是为了证实在对酒进行视觉和嗅觉测验后所作出的预测是准确的。主要的步骤是：首次品尝 15—20ml 酒，二次品尝 10ml 的酒，齿间空灵感的渗透，葡萄酒在口中的移动，吞咽与呼气，以及最终的咀嚼，至口中空无。在这一阶段，我们品鉴的是葡萄酒的细滑、硬度和质地。完成这三步之后，你就要对所品尝的葡萄酒做出一个评定，这一评定包括对葡萄酒的改进和调和。

第二章考察了近些年西方品酒文化是如何和文化传统以及汉语融合的。

中国是一个拥有悠久历史传统的国家，在它的传统中同样也包括了酒水消费。自古以来，中国人就喝酒，尤其是经过玉米和高粱发酵后的蒸馏酒。他们的酒文化可以追溯至公元前 4600 年，先是用高粱、小米、大米以及水果制成的酒，然后又是用葡萄制成的酒。现代葡萄栽培技术始于清朝 1900 前后，当时中国的外交官张弼士建立了中国最大的酒厂——张裕，如今以张裕葡萄酒而闻名。

如今，葡萄酒贸易在中国是非常广泛的，尤其是在北京、上海、广州这样的大城市。在上海，这座中国消费者愿意去尝试新的进口产品的城市，葡萄酒特别受年轻人和一些外来者的欢迎。在中国，现在经常会将葡萄酒和软饮料以及其他产品结合起来，例如，将可口可乐和白酒混合，在红酒中加入雪碧或者水果、洋葱、黄瓜等。西方的酒文化正在和中国传统融合，即使现在还存在着一些不易解决的问题，比如，在就餐时，不同类型的酒搭配什么样的食物。

正如所预料的那样，在和其他国家进行葡萄酒贸易时，汉语的句法结构是一大难题。这是因为不同词语会给不同的对话者产生不一样的感知。以“描述”为例，美国人对葡萄酒的描述用的是诸如 *robust* 或者 *strong* 之类的词，但是法国人则会用 *beautiful* 或者 *elegant* 这样的词。这些都是被误解的原因。

易混淆的另一点是对不同品种葡萄名字的中文翻译。以至于引出了一系列的关于葡萄酒的词语，但是这些词语并没有被整个中国社会采纳。

第二章将更详细地对葡萄酒说明词的标准化进行考察分析。在西方国家，描述葡萄酒所使用的语言已经得到了标准化。比如如香气的十大类别: 芳香, 有酒味的, 水果味, 花香味, 草香味, 香, 辣, 矿物, 烤和轻盈。 然而对于中国社会，主要是使用和食物或者酒停留在口中的感觉相关的说明词。本章的这部分就基于南澳大利亚大学在中国研究的一个项目。这一项目曾在上海、广州、成都进行研究，在这三个城市，共有 260 位葡萄酒中国消费者，品尝了 14 种澳大利亚葡萄酒，并且要用汉语词汇和其他西方词汇对所尝葡萄酒进行描述。在这一项研究中发现，中国的葡萄酒消费者更倾向于使用类属性词语描述，比如涩、烈、酸、甜，还伴有水果类词语的描述，比如大枣、枸杞、木耳。水果类词语要比蔬菜类词语使用的更多。

第三章是关于中国酒水消费快速发展。

这一章的开头阐述的是酒，这是一个概括词。将中国现代社会和古代社会联系在了一起，特别是涉及到了中国文学、诗词歌赋、医学、礼制、军事、文化以及中国人的习俗。

以下是调查的中国酒精饮料，例如，威士忌、白酒、黄酒、水果酒，混有烈酒的含酒精饮品，以及啤酒。在对每一种类型遗风以及每一种酒的生产程序的分析上，更多地是集中在在中国最受欢迎的酒上，比如白酒和黄酒。

这一章以中国饮酒文化的西方的指南结束。解释了多样性词汇以及在敬酒时的中国习俗。在和中国人一起共进晚餐或者聚会的时候，最重要的是对别人的尊重，尤其是对长者或者地位高者。另外一个值得注意的是，饮酒时的勇气，这个意思是无论是被敬酒，甚至是酒量不高，客人都会去尽量喝。

报告的第二部分是通过对 107 个词语在意大利语和汉语中的对比分析，对品酒术语进行研究。目的是以一种标准化的方式回应知识传输的需要为专家创建一个参考系统。

术语分析一种对卡两种类型的编译，即术语和书目。前者包括必要的信息,如对具体词语的定义和使用内容。通过关于对葡萄酒各种成分的解释和品尝的标准的中文说明书进行研究的结果来理解词语的意义和使用。

然而，书目卡包含的信息是关于在术语起草期间所搜集到的资源。

这些词语基于不同的概念系统，葡萄酒的品尝在这些概念系统中被分开，如在品酒时使用的工具、葡萄酒的说明词、葡萄酒的种类以及酿酒学中有用的词语。

依照两种词汇分析的词汇表：第一种是意大利词汇列表，附有汉字和拼音（罗马字母标音法）；第二种是汉语词汇列表，附有拼音和对应的意大利语。

第三部分也是最后一部分和前一部分是紧密相连的。第三部分是一种语言评论，是突出出现在术语研究中特性。这部分讨论的是重叠类的语法、形态学、外来词和同义词。

结合术语卡，这种阐述允许更进一步地去阐明意大利语和汉语中的品酒术语。

INDICE

Introduzione 12

Sezione I: La degustazione di bevande alcoliche in Cina e in Italia 16

1. La degustazione del vino 17
1.1 La degustazione 17
1.2 Le analisi del vino 17
1.3 Le regole del vino 19
1.4 Il bicchiere 20
1.5 L'esame visivo 21
1.5.1 La limpidezza 22
1.5.2 Il colore 23
1.5.3 La consistenza 25
1.5.4 L'effervescenza 26
1.6 L'esame olfattivo 27
1.6.1 Le fasi dell'esame olfattivo 27
1.6.2 Il profumo del vino 27
1.6.3 L'intensità 30
1.6.4 La complessità 30
1.6.5 La qualità 30
1.7 L'esame gusto-olfattivo 31
1.7.1 Le fasi dell'esame gusto-olfattivo 31
1.7.2 Le sensazioni saporifere 32
1.7.3 Le sensazioni tattili 33

1.7.4 Le sensazioni gusto-olfattive 34
1.7.5 La temperatura del vino 35
1.7.6 Gli zuccheri 35
1.7.7 Gli alcoli 36
1.7.8 I polialcoli 36
1.7.9 Gli acidi 37
1.7.10 I tannini 38
1.7.11 Le sostanze minerali 38
1.8 La struttura 39
1.9 L'equilibrio gusto-olfattivo 39
1.10 L'intensità gusto-olfattiva 40
1.11 La persistenza gusto-olfattiva 40
1.12 La qualità gusto-olfattiva 41
1.13 Lo stato evolutivo e l'armonia 41
1.13.1 Lo stato evolutivo 41
1.13.2 L'armonia 41
1.14 Storia del vino in Cina 42

2. Degustazione del vino in Cina 45
2.1 Degustazione del vino in Cina 45
2.1.1 Tradizione culturale cinese 45
2.1.2 Struttura e sintassi della lingua cinese 46
2.2 Progetto di ricerca in Cina 49
2.2.1 Descrittori cinesi e occidentali 52
2.2.2 Descrittori del vino rosso 54
2.2.3 Descrittori del vino bianco, frizzante e da dessert 56
2.2.4 I risultati del progetto di ricerca 59

3. Le bevande alcoliche in Cina 60
3.1 *Jiǔ* nella letteratura cinese 60
3.1.1 *Jiǔ* in poesia 60
3.1.2 *Jiǔ* in prosa 64
3.2 *Jiǔ* in medicina 65
3.3 *Jiǔ* nei riti.....65
3.4 *Jiǔ* nel campo militare 66
3.5 *Jiǔ* e la cultura cinese 66
3.6 *Jiǔ* e le consuetudini 68
3.7 Bevande alcoliche in Cina 69
3.7.1 Distillati 69
3.7.1.1 Brandy e Whisky 69
3.7.1.2 *Bái jiǔ* 白酒 70
3.7.2 *Huáng jiǔ* 黄酒 o liquore giallo 73
3.7.3 *Shuǐ guǒ jiǔ* 水果酒 o vino di frutta 76
3.7.4 Bevande alcoliche miste a distillati 76
3.7.5 Birra 77
3.8 Guida occidentale sulla cultura cinese del bere 78

Sezione II: Repertorio terminografico 82
Schede terminografiche 83
Schede bibliografiche 223

Sezione III: Commento linguistico 228
1. Sovrapposizione di classi grammaticali 229
2. Morfologia 229
2.1 Parole polimorfemiche e polisillabiche 230
2.2 Parole composte 230

3. Prestiti linguistici 231
4. Lingua naturale e lingua speciale 231
4.1 Anisomorfismo 232
4.2 Polisemia 232
4.3 Sinonimia 233
Glossario italiano-cinese 234
Glossario cinese-italiano 238

Bibliografia 243

Sitografia 247

Ringraziamenti 251

INTRODUZIONE

Il presente elaborato, relativo alla degustazione del vino e di altre bevande alcoliche in Cina, si suddivide in tre sezioni.

La prima sezione ha scopo introduttivo e presenta tre capitoli principali.

Nel primo capitolo si daranno nozioni riguardanti le fasi da seguire e gli elementi essenziali ai quali prestare una maggiore attenzione per una corretta degustazione del vino.

Si parlerà diffusamente della degustazione come un procedimento di valutazione organolettica di un vino, che può anche riguardare altri alimenti come il formaggio, l'olio d'oliva, il caffè, la birra, il tè. Scopo di tale valutazione è l'individuazione di eventuali difetti e la definizione della qualità in modo il più possibile oggettivo. Per degustare correttamente un vino sono importanti due aspetti: la sala di degustazione, spaziosa, illuminata ed arieggiata; e l'orario di degustazione, consigliato in tarda mattinata quando i sensi umani sono più ricettivi. Inoltre, sono fondamentali anche alcune regole di comportamento che il degustatore deve rispettare prima dello svolgimento di una degustazione, quali non ingerire cibi troppo saporiti come cipolla e aglio, liquirizia, peperoncino e menta, bere molto caffè, fumare o utilizzare profumi o saponi troppo intensi.

Si preciserà come i vini in degustazione devono essere serviti in una sequenza ben precisa, dai bianchi giovani ai rossi evoluti per terminare con i vini da dessert, e ognuno nel proprio bicchiere per far sì che le sfumature di colore, il profumo e il sapore siano valorizzati.

Il processo degustativo si divide principalmente in tre fasi: l'esame visivo, nel quale vengono valutati la limpidezza, il colore, la consistenza o l'effervescenza del vino; l'esame olfattivo, nel quale vengono valutati il profumo, l'intensità, la complessità e la qualità olfattiva; ed infine l'esame gusto-olfattivo che serve a valutare le morbidezze, le durezze e la struttura del vino. Il degustatore, quindi, dà dei giudizi sul vino degustato, considerando anche il suo stato evolutivo e la sua armonia.

Il secondo capitolo esaminerà come, negli ultimi anni, la cultura della degustazione del vino si sia integrata nelle tradizioni e nella sintassi della lingua cinese.

Infatti la Cina, come i paesi occidentali, ha delle tradizioni molto antiche che riguardano

anche l'uso di bevande alcoliche. Fin dall'antichità, la popolazione cinese è abituata a consumare bevande, soprattutto liquori distillati, derivanti dalla fermentazione di cereali e di sorgo, ma la cultura del vino risale ben al 4600 a.C. I primi vini si ottenevano dal sorgo, miglio, riso e frutta, in seguito dall'uva da vino. La viticultura moderna ebbe inizio intorno al 1900 durante la dinastia Qing, quando il diplomatico cinese Zhang Bishi fondò quella che oggi è l'azienda vinicola più grande della Cina, Zhangyu, conosciuta al giorno d'oggi col nome di Changyu Pioneer Wine.

Nonostante la cultura della degustazione si stia diffondendo, la struttura e la sintassi della lingua cinese sono tuttora un problema nella commercializzazione del vino in Cina a causa di una percezione lontana dai canoni dei paesi occidentali, anch'essi spesso non concordanti tra loro. Per esempio gli americani possono descrivere un vino "robusto" e "forte" mentre i francesi prediligono "bello" ed "elegante". I cinesi usano come descrittore dell'aroma del vino rosso sentore di "bacche di Goji fresche", gli occidentali riconoscono il "lampone".

Un'ulteriore questione, che crea non poca confusione, è la traduzione in cinese dei nomi di vitigni e di diversi tipi di uva, che ha portato ad una lista di termini vitivinicoli, non ancora adottata da tutta la società cinese.

Quello che nel secondo capitolo verrà esaminato con più accuratezza è la standardizzazione dei descrittori del vino. Per i paesi occidentali il linguaggio utilizzato per descrivere il vino è già stato standardizzato, come ad esempio le dieci categorie dei profumi: fruttato, floreale, erbaceo ecc. Si preciserà come per la società cinese, invece, sia importante utilizzare descrittori che abbiano riferimento con la cucina e le erbe officinali cinesi e che sappiano registrare la sensazione lasciata in bocca da un cibo o da un vino. Questa parte del capitolo si baserà su un progetto di ricerca condotto dall'Università del Sud Australia in Cina. Esso è stato sviluppato nelle città di Shanghai, Guangzhou e Chengdu, dove 260 consumatori cinesi di vino, degustando alla cieca 14 vini australiani, hanno dovuto compilare descrittori utilizzando termini tipici della cultura cinese e termini tipici della cultura occidentale.

Nel terzo capitolo verranno trattate in modo specifico le bevande alcoliche consumate con maggiore frequenza in Cina.

All'inizio del capitolo si tratterà di come il termine generico per indicare le bevande alcoliche, *jiǔ* 酒, sia integrato nella società cinese al giorno d'oggi e come lo sia stato nell'antichità facendo riferimento alla letteratura cinese (poesia e prosa), alla medicina, ai riti, al campo militare, alla cultura e alle consuetudini cinesi.

In seguito verranno esaminate le bevande alcoliche cinesi, classificandole in distillati, come il *weishiji* (whisky) e il *baijiu*, in *huangjiu* (liquore giallo), in *shuiguo jiu* (vino di frutta), in bevande alcoliche miste a distillati e in *pijiu* (birra). Per ognuna di queste classi si analizzeranno le tradizioni e il processo produttivo di ogni bevanda, concentrandosi maggiormente sulle bevande alcoliche di maggiore consumo, quali il *baijiu* e *huangjiu.*

Il capitolo si concluderà con una guida occidentale sulla cultura cinese del bere che spiega i vari termini e le consuetudini cinesi durante un brindisi.

La seconda parte dell'elaborato prevede lo studio del repertorio terminografico italiano-cinese, che comprende 107 schede relative alla degustazione del vino. L'obiettivo è creare un sistema di riferimento destinato agli esperti del settore, rispondendo alla necessità di trasmettere conoscenze in modo standardizzato.

L'analisi terminografica segue il modello elaborato dalla banca dati TERMit della Scuola Superiore di Lingue Moderne per Interpreti e Traduttori di Trieste (SSLMIT), compatibile con il software di gestione terminologica MULTITERM '95, parte del pacchetto per la traduzione assistita TRADOS. Esso prevede la compilazione di due tipi di schede: terminografica e bibliografica. Le prime contengono informazioni essenziali quali definizioni e contesti d'uso relativi ai termini trattati e sono il risultato di una ricerca effettuata attraverso manuali cinesi specialistici riguardanti la degustazione e la spiegazione delle varie componenti del vino, per testimoniare l'uso e il significato del termine.

Le schede bibliografiche, invece, contengono indicazioni relative a tutte le fonti consultate durante la compilazione delle schede terminografiche, in particolare in merito ai campi “source” e “lexica”. Nel primo caso si tratta di manuali tecnici, libri di testo universitari e siti internet specializzati nel settore, mentre nel secondo caso si tratta di dizionari specialistici e non, in cui il termine viene attestato.

I termini si basano su diversi sistemi concettuali in cui la degustazione del vino si suddivide, come alcuni strumenti utilizzati nella degustazione, descrittori del vino, tipologie del vino e parole utili di enologia. In entrambe le lingue i singoli lemmi sono analizzati in merito a definizione e gruppo tematico; inoltre si forniscono indicazioni in merito al campo “Related words” ovvero termini che designano concetti vicini a quello espresso dalla parola presa in esame.

Seguono due glossari dei termini analizzati: il primo consiste in un elenco dei lemmi italiani, seguiti nell'ordine dal carattere cinese e pinyin (trascrizione fonetica mediante lettere dell'alfabeto latino); il secondo, invece, consiste in un elenco dei lemmi cinesi, seguiti nell'ordine dal pinyin ed equivalente in italiano.

La terza, ed ultima, parte è strettamente collegata a quella precedente. Si tratta di un commento linguistico che mette in luce le particolarità emerse durante il lavoro di compilazione delle schede terminografiche, come sovrapposizioni di classi grammaticali, morfologia, prestiti linguistici e sinonimie.

La loro spiegazione, unita alle schede terminografiche, permette di chiarire ulteriormente l'utilizzo della terminologia sulla degustazione del vino in lingua italiana e cinese.

SEZIONE I

LA DEGUSTAZIONE DI BEVANDE ALCOLICHE IN CINA E IN ITALIA

CAPITOLO 1

LA DEGUSTAZIONE DI VINO

1.1 La degustazione

La degustazione è un procedimento tecnico finalizzato a determinare in maniera oggettiva le caratteristiche organolettiche di un vino percepite dagli organi di senso, valutandone la qualità ed eventuali difetti senza farsi condizionare dalle proprie preferenze. La degustazione, oltre ad essere uno studio teorico che richiede la conoscenza di nozioni di viticoltura, enologia e fisiologia, necessita anche di una verifica sul campo per avere la capacità di degustare un vino, descriverlo, valutarlo e abbinarlo ai cibi.

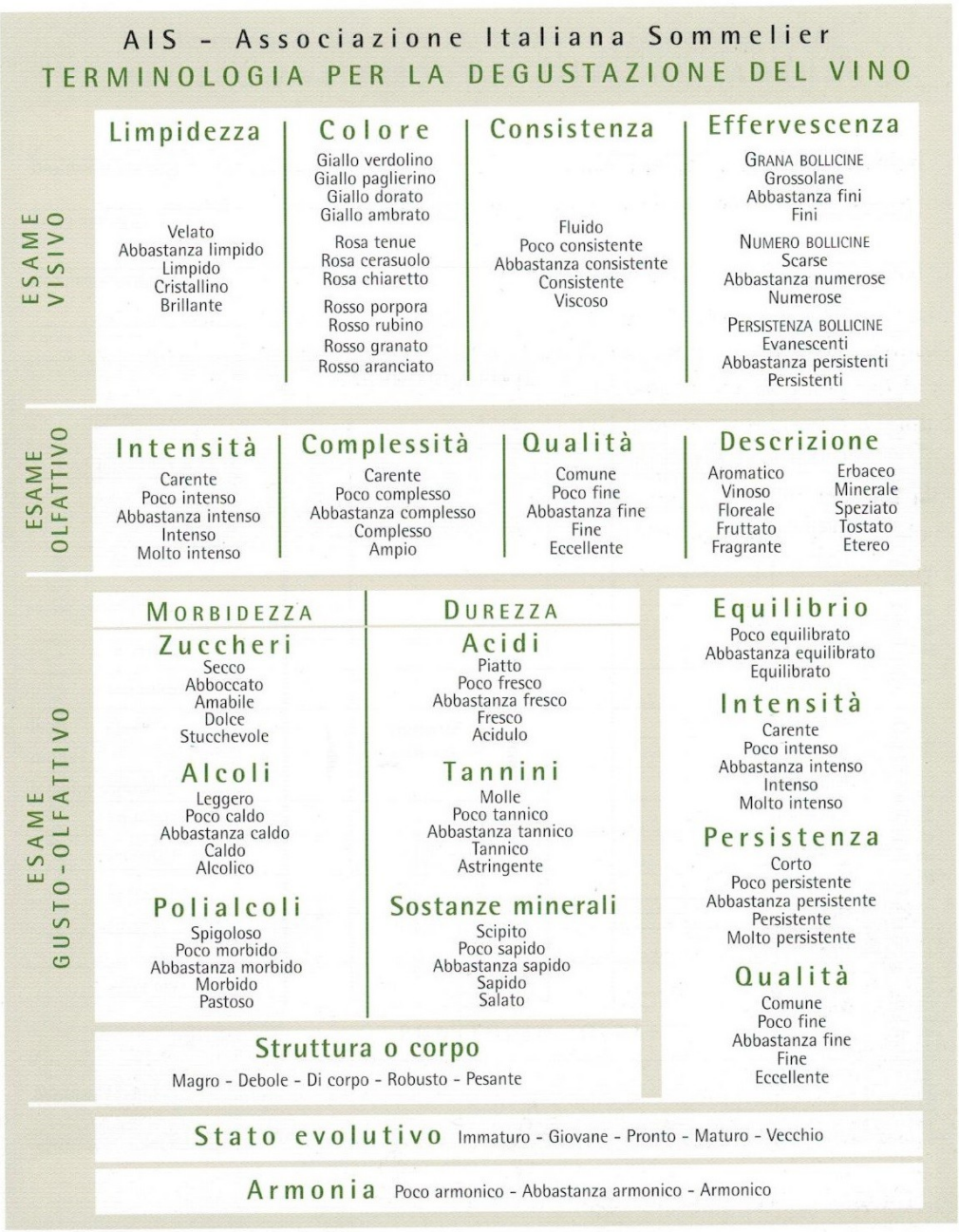
1.2 Le analisi del vino

Il vino, formato da più di 600 sostanze diverse, può essere sottoposto a due tipi di analisi:

1. analisi chimico-strumentale: svolta in laboratori chimici attrezzati dove tecnici esperti studiano ogni componente del vino per verificare che corrisponda a determinati requisiti anche sotto l'aspetto legale;
2. analisi organolettica: nella valutazione di chi degusta è sempre presente una certa soggettività, da cui però ci si deve allontanare il più possibile per cercare di valutare il vino in modo oggettivo. Gli strumenti che l'uomo utilizza per realizzare una degustazione sono gli organi di senso, chiamati anche sensi della degustazione: vista, olfatto, gusto, tatto e l'udito (solo in relazione al momento dell'apertura della bottiglia). Il fine della degustazione è di verificare che il vino abbia raggiunto la perfetta armonia sotto il profilo visivo, olfattivo e gusto-olfattivo, dando un giudizio sicuro dal punto di vista organolettico. L'ostacolo più difficile della degustazione di un vino è il

riconoscimento dei suoi profumi, se una persona non ha mai avuto modo di sentire un aroma il suo riconoscimento sarà impossibile. Per questo è importante fare molti assaggi e degustazioni, per conoscere tante tipologie di vini e memorizzare tutte le sensazioni per poi esprimere in modo oggettivo un giudizio serio e competente.

Il degustatore deve essere in grado di comunicare le sue valutazioni in modo chiaro e comprensibile, utilizzando una terminologia codificata, al fine di trasmettere ad altre persone le sensazioni percepite.



Fonte: Marzi F. M. (2013): *La Degustazione*, Milano, Associazione Italiana Sommeliers Editore.

1.3 Le regole della degustazione

Per degustare un vino si devono seguire alcune importanti regole relative all'ambiente esterno, alle condizioni e comportamenti di chi assaggia e ai vini in degustazione.

Importante è la sala di degustazione che deve essere confortevole, spaziosa, arieggiata, illuminata e lontana da fonti odorose come cucine. Le pareti devono essere bianche o di colore tenue per non condizionare l'osservazione del colore e delle sfumature del vino nell'esame visivo.

Il degustatore a sua volta deve seguire alcune regole comportamentali, come non usare profumi troppo intensi o saponi molto profumati che potrebbero interferire con l'identificazione delle sfumature odorose, oppure non ingerire cibi dal sapore forte (cipolla o aglio), o speziato (peperoncino, liquirizia e menta). In aggiunta non si dovrebbe fumare prima di una degustazione, o bere molto caffè altrimenti la sensibilità delle papille gustative potrebbe alterarsi od inibirsi.

Importante è anche l'orario della degustazione. Le ore più favorevoli sono quelle del mattino perché il degustatore si trova al meglio delle sue condizioni psicofisiche, se si esegue nel pomeriggio è essenziale che non avvenga subito dopo pranzo.

I vini da degustare devono seguire una sequenza ben precisa, dai bianchi giovani ai rossi evoluti a quelli da dessert, con tutte le tipologie intermedie. Si inizia dai vini più delicati e meno ricchi di alcol etilico e struttura, perché se fossero degustati dopo quelli ben strutturati le loro caratteristiche non verrebbero percepite come dovrebbero. La percezione delle sensazioni date dal vino viene condizionata dalla temperatura di servizio. Le temperature basse, opportune per i vini bianchi, accentuano le sensazioni aspre e aggressive attenuando le morbidezze come dolcezza e sensazione pseudocalorica[1].

1 La spiegazione verrà data nel paragrafo 1.7.3 Le sensazioni tattili.

1.4 Il bicchiere

La figura del bicchiere risale ad un'epoca molto remota, quando in Medio Oriente 4000 anni fa si usavano perle di vetro opaco e colorato. Da allora il bicchiere ha visto tappe importanti come in Egitto, dove era molto apprezzato, e nella Roma imperiale dove le tecniche del vetro intagliato e a mosaico sono state perfezionate. La svolta decisiva è avvenuta nel Medio Evo con la scoperta del vetro soffiato con la canna che gli artigiani di Venezia hanno divulgato in tutta Europa.

Oggi, stili, forme, dimensioni e materiali sono diventati più semplici e puliti, utilizzando soprattutto il vetro e il cristallo. La differenza tra i due è dovuta alla presenza dell'ossido di piombo[2] (Pb0) nel cristallo, che aumenta la densità del vetro e avvicina le sue proprietà ottiche al diamante. Il cristallo può definirsi tale solo se ha più del 24% di ossido di piombo.

Ogni vino richiede il bicchiere più adatto per un migliore riconoscimento delle sfumature di colore, profumo e sapore.

Il bicchiere da degustazione ha una forma che favorisce le sensazioni di ogni tipologia di vino. Le dimensioni del bicchiere sono ufficialmente riconosciute a livello internazionale e codificate dall'International Standard Organisation (ISO)[3]. Il bicchiere deve essere di cristallo o vetro incolore, completamente trasparente, e deve essere costituito dalla base, dallo stelo e dal calice. La base è necessaria per impugnare il bicchiere in modo corretto; lo stelo deve essere sottile e abbastanza lungo per permettere una completa rotazione al fine di favorirne la liberazione del bouquet e valutare una corretta limpidezza, trasparenza, colore e consistenza del vino; mentre il calice ha una forma panciuta con il diametro del bordo inferiore alla zona di maggiore ampiezza per concentrare il profumo verso il naso.

I bicchieri di servizio delle varie tipologie di vino hanno dimensioni e forme diverse, questo per esaltare al meglio la luminosità, il colore, il profumo e il sapore, che dipendono dalla struttura e dall'evoluzione del vino.

---

2 Si può anche chiamare litargirio, ed indica l'ossido di piombo ottenuto artificialmente, riscaldando il piombo fuso in forni a riverbero e rimescolando continuamente la massa. http://www.treccani.it/enciclopedia/litargirio/.

3 Per approfondimenti, si consulti il sito http://www.iso.org/iso/home.html.

Per un vino bianco o rosato (a volte anche rosso) giovane, ricco di acidità e con un profumo che ha toni floreali e fruttati viene usato un bicchiere non molto ampio per evitare che i profumi si disperdano più facilmente. Con questi vini si può anche utilizzare un bicchiere a tulipano per aiutare il riconoscimento dei sentori odorosi.

Per un vino rosso di media struttura ed evoluzione si utilizza un calice più ampio per permettere una buona ossigenazione del vino e per liberare i profumi.

Con l'aumento della struttura e personalità del vino aumenta anche l'ampiezza del calice per consentire una perfetta apertura del bouquet, fino ad arrivare a bicchieri di grandi dimensioni per vini rossi complessi ed evoluti.

Il bicchiere non deve mai essere riempito totalmente perché non renderebbe possibile una facile rotazione del vino, facendo così rimanere i profumi imprigionati nel bicchiere. Il volume del liquido non dovrebbe superare i 2/3 del bicchiere per un vino giovane, 1/3 per un vino rosso di media struttura e 1/6 per un vino rosso importante.

Particolare è il bicchiere utilizzato per lo spumante, la flûte, con una forma stretta e allungata che viene riempito quasi completamente, 4/5 del volume del bicchiere, per far sì che il perlage si sprigioni e che i profumi arrivino al naso grazie all'apertura del bicchiere più stretta.

Infine, per il dessert o il dopo cena, vengono serviti passiti e liquorosi dolci in calici piuttosto piccoli visto anche la quantità ridotta di vino da servire. I più usati sono il bicchiere napoleon che accompagna il Cognac, l'Armagnac e il Brandy, ed ha una forma che si adatta perfettamente alla mano per riscaldare il liquido nel bicchiere; il bicchiere tumbler basso che accompagna il Whisky; il bicchiere a forma di campanella rovesciata che accompagna i Single Malt, ecc.

1.5 L'esame visivo

L'esame visivo è la prima fase della degustazione che fornisce indizi sulla tipologia del vino, la sua composizione e la sua evoluzione. Questa fase può sembrare inutile, mentre invece è molto importante per evidenziare situazioni negative del vino, come alterazioni o malattie, che potrebbero far interrompere la degustazione.

Le fasi dell'esame visivo sono cinque:

1. Mescita del vino nel bicchiere che consente di evidenziare informazioni sul colore, sulla consistenza e sull'eventuale presenza di anidride carbonica.
2. Osservazione e valutazione della limpidezza: si osserva il bicchiere in controluce per valutarne la limpidezza, ovvero l'assenza di particelle in sospensione.
3. Osservazione e valutazione del colore: il bicchiere viene inclinato di 45° su una superficie bianca per evidenziarne il colore, le sfumature e la vivacità. Nella zona di maggiore spessore del calice vengono valutati il colore e l'intensità, mentre in quella di minore spessore vengono valutate le sfumature.
4. Osservazione e valutazione della consistenza: si ruota lentamente il bicchiere e se ne osservano le lacrime[4], piccole gocce che si formano sulla parete del bicchiere, e gli archetti[5]. La consistenza si valuta tenendo conto del movimento del vino durante la rotazione, della regolarità e della velocità di caduta delle lacrime e dell'ampiezza degli archetti.
5. Osservazione e valutazione del perlage[6]: se il vino è uno spumante, al posto della consistenza, si valuta il suo perlage, quindi il vino non deve essere fatto roteare ma viene osservato per valutarne le bollicine di anidride carbonica.

1.5.1 La limpidezza

La limpidezza del vino, o l'assenza di particelle in sospensione, è una caratteristica assoluta perché non si può definire un vino limpido se presenta anche pochissime particelle. Il passaggio di luce si ha nei vini poveri di materia colorante come i bianchi, i rosati e alcuni rossi, mentre in vini ricchi di materia colorante il passaggio di luce può essere molto limitato.

4 La spiegazione verrà data nel paragrafo 1.5.3 La consistenza.
5 La spiegazione verrà data nel paragrafo 1.5.3 La consistenza.
6 È una caratteristica tipica dei vini spumanti caratterizzata dalla formazione di piccole bollicine che vanno dalla base del bicchiere verso l'alto. È legata alla presenza di anidride carbonica naturale formata dai lieviti durante la fermentazione alcolica, sia in spumanti ottenuti con il Metodo Classico o Martinotti. Fabrizio M. Marzi, *La Degustazione*, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp. 62, 63.

In questo caso è consigliato inclinare il bicchiere in una maniera diversa, oppure posizionarlo tra l'occhio e una fonte di luce.

Oggi ci sono molti metodi per eliminare queste particelle, come la refrigerazione del vino ad una temperatura dai -3° ai -5°C per favorire l'insolubilizzazione dei tartrati[7] che precipitano e vengono rimossi tramite una filtrazione prima dell'imbottigliamento, oppure come una microfiltrazione sterilizzante finale che elimina anche tracce di lieviti e batteri.

Non per tutte le tipologie di vini vale la regola della piena limpidezza, fanno eccezioni vini come il Brunello di Montalcino, il Barolo, il Bordeaux e il Rioja, che possono presentare sul fondo della bottiglia alcuni residui solidi che poi possono essere trasferiti nel bicchiere con la mescita. Un'altra eccezione si ha con i vini imbottigliati con i propri lieviti per far concludere la fermentazione in bottiglia.

È difficile fare una distinzione netta tra i termini cristallino e brillante perché entrano in gioco anche fattori esterni come l'illuminazione, il colore delle pareti della sala ed altre varianti ambientali. Entrambi i termini descrivono una luminosità molto bella e una assoluta trasparenza, ma l'aggettivo brillante deve esprimere qualcosa in più. Per questa ragione quest'ultimo aggettivo viene utilizzato soprattutto per spumanti e Champagne illuminati da numerose bollicine di anidride carbonica.

1.5.2 Il colore

Il colore è l'elemento più importante, oltre ad essere quello più evidente ed immediato, perché permette di capire alcune caratteristiche del vino e prevederne altre che dovranno essere confermate durante l'esame olfattivo e gusto-olfattivo. Il colore è determinato dall'insieme

7 In chimica, nome generico dei sali neutri o acidi (bitartrati) dell'acido tartarico, caratterizzati, fra l'altro, dall'essere decomposti dal calore (con odore di pane bruciato) e precipitati dalle soluzioni acquose per l'aggiunta di latte di calce. http://www.treccani.it/vocabolario/tartrato/.

delle sostanze polifenoliche[8], come antociani[9], flavoni[10], leucoantociani ecc., presenti soprattutto nella buccia degli acini. Per ottenere vini colorati la fermentazione deve avvenire con il contatto tra la parte liquida del mosto e quella solida delle bucce, che sono ricche di pigmenti. Per ottenere i vini rossi si realizza la vinificazione in rosso, o macerazione[11], con 200-500 mg/l di sostanze coloranti, mentre per i vini rosati viene svolta una parziale macerazione e le sostanze coloranti sono comprese tra 20-50 mg/l. Per ottenere i vini bianchi si può partire anche da uve a bacca nera eliminando le vinacce[12], con 25-30 mg/l di sostanze coloranti; mentre per realizzare vini bianchi strutturati si ricorre alla criomacerazione[13] del mosto, a contatto con le bucce, per estrarre le componenti che rendono più intensi il colore, il profumo e la struttura del vino (Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot grigio ecc).

I tre parametri sui quali si valuta il colore, senza perdere di vista la tipologia del vino, sono:

1. intensità: è data dalla quantità di sostanze pigmentanti presenti che derivano da fattori fissi come l'ambiente pedoclimatico, la latitudine, il microclima e la composizione del terreno; e fattori variabili come il vitigno, la maturazione, le tecniche applicate durante la vinificazione e il tempo di macerazione;

---

8 Vasto gruppo di composti organici di origine vegetale che pur non prendendo parte ai processi metabolici degli organismi animali, sono considerati un componente importante della dieta umana per la loro azione antiossidante. Essi sono caratterizzati dalla presenza di uno o più anelli fenolici e questo li rende responsabili del colore di molti frutti. La loro funzione più importante è quella di proteggere le piante dal rischio ossidativo rappresentato dalla luce solare e da altri agenti ambientali. http://www.treccani.it/enciclopedia/polifenoli_(Enciclopedia-della-Scienza-e-della-Tecnica)/.
Per ulteriori approfondimenti, consultare il sito dell'European Food Information Council http://www.eufic.org/article/it/artid/Polifenoli/.

9 Gruppo di sostanze coloranti blu, violette o rosse, insolubili nell'etere, che si possono estrarre con acqua o con alcool acquoso da un grande numero di fiori, da molti frutti e anche dalle foglie e dal caule di alcune piante. http://www.treccani.it/enciclopedia/antociani_(Enciclopedia-Italiana)/.

10 Formano cristalli aghiformi insolubili in acqua; con acido solforico concentrato danno fluorescenza violetta. http://www.treccani.it/enciclopedia/flavoni/.

11 Contatto delle bucce con il mosto liquido, che a poco a poco si trasforma in vino. Il tempo di macerazione è uno dei fattori decisivi per permettere la dissoluzione dei pigmenti e delle altre sostanze presenti nelle bucce. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp. 81.

12 Residuo della lavorazione dell'uva, formato da graspi, bucce e vinaccioli, con quantità diverse di vino o di mosto fermentato, a seconda del grado di spremitura. http://www.treccani.it/enciclopedia/vinacce/.

13 Tecnica di vinificazione per vini bianchi di maggiore personalità e destinati a evoluzione. Essa prevede una breve macerazione pellicolare, di qualche ora, del succo a contatto con le bucce, per permettere l'estrazione di pigmenti e sostanze odorose. Per evitare qualunque danno alla qualità del mosto, si raffredda intorno a 8-10 °C, fino a 0-2 °C degli acini interi, per migliorare l'estrazione delle sostanze durante la successiva pressatura, con conseguente maggiore quantità di sostanze aromatiche e di precursori di aromi. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp. 91.

2. tonalità: dipende da più elementi come dai pigmenti presenti, dall'acidità, dal pH[14] e dallo stato di ossidazione delle sostanze polifenoliche. Essa esprime lo stato evolutivo del vino grazie a delle variazioni dei principali pigmenti nel tempo;
3. vivacità: è l'elemento decisivo che, indipendentemente dalla tipologia del vino, indica l'ottimo stato di salute dell'uva, delle buone tecniche di lavorazione e di conservazione che ha subito il vino.

1.5.3 La consistenza

La consistenza, l'ultima caratteristica da valutare nell'esame visivo, permette di verificare che il vino non sia stato colpito da malattie, come il filante[15], e di trarre informazioni sulla percentuale di alcol etilico.

L'alcol etilico, che costituisce il vino per il suo 10-14%, tende a evaporare aumentando così la densità dello strato liquido nella parte superiore del bicchiere. Il vino presente nella parete del bicchiere, scendendo forma delle gocce, o lacrime, che possono essere rapide e disordinate o lente e regolari, formando a sua volta degli archetti tra le lacrime che possono essere ampi o stretti. Se il vino è ricco di etanolo, gli archetti sono più fitti.

La consistenza del vino si valuta in tre fasi dell'esame visivo:

1. mescita, dove si valuta come il vino scende dalla bottiglia al bicchiere;
2. rotazione del bicchiere osservando il movimento del vino: se la rotazione è rapida il vino ha poca consistenza, mentre se è più lenta il vino ha una maggiore consistenza;

14 Scala di misura dell'acidità o della basicità di una soluzione acquosa. Tutti gli acidi presentano nella propria struttura degli ioni H+ che si possono dissociare, e in funzione della loro capacità di rilasciare questi ioni in una soluzione acquosa sono definiti forti o deboli. La forza degli acidi è espressa attraverso il pH o potenziale idrogenionico, definito anche acidità reale. La scala del pH va da 0 a 14: una soluzione è definita acida se il pH è compreso tra 0-6.99, neutra se corrisponde a 7, basica se è compreso tra 7.01-14. Quindi, se aumenta l'acidità di una soluzione, il suo pH diminuisce. Fabrizio Maria Marzi, *La Degustazione*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp. 139, 140.

15 Malattia del vino bianco, dovuta a dei batteri lattici che decompongono lo zucchero trasformandolo in una materia con un aspetto simile all'olio, dovuto alla presenza di sostanze vischiose e mucillaginose; può provocare odore di rancido e un sapore fiacco. Colpisce soprattutto vini bianchi e rosati con residuo zuccherino, poco alcol e scarsa acidità fissa. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp. 121.

3. osservazione di lacrime e archetti: se le lacrime scendono velocemente e in modo irregolare il vino ha scarsa consistenza, se invece sono lente e regolari il vino ha una maggiore consistenza.

1.5.4 L'effervescenza

L'effervescenza, data dalla presenza di spuma o bollicine di anidride carbonica, formata dai lieviti durante la fermentazione alcolica, viene liberata al momento della mescita del vino. Questa fase si valuta al posto della consistenza quando si degusta uno spumante o uno champagne.

L'anidride carbonica, se presente in vini giovani, bianchi e rosati, enfatizza il profumo del vino e, grazie ad un leggero pizzicore che provoca in bocca, anche la freschezza gustativa accentuandone le durezze.

I parametri che si esaminano nella fase della valutazione del perlage sono: la grana/dimensione, il numero delle bollicine e la persistenza del perlage.

1.6 L'esame olfattivo

L'esame olfattivo è la seconda fase della degustazione ed è indispensabile per verificare che non ci siano difetti causati da agenti esterni al vino.

Le molecole responsabili delle sensazioni odorose possono compiere due diversi percorsi:

1. la via nasale diretta: si ha avvicinando il bicchiere al naso ed inspirando, facendo arrivare i profumi alla mucosa olfattiva;
2. la via retronasale: si percepiscono le sensazioni odorose solo dopo la degustazione del vino.

1.6.1 Le fasi dell'esame olfattivo

L'esame olfattivo è il più complicato di tutta la degustazione per la difficoltà nel riconoscere i profumi del vino, quindi è importante fare attenzione in tutte le sue quattro fasi:

1. prima inspirazione: impugnando il bicchiere dalla base per tenere la mano il più lontano possibile dal calice, si porta al naso e si inspira intensamente;
2. rotazione del bicchiere: il bicchiere viene ruotato lentamente per alcune volte favorendo, così, la liberazione delle sostanze odorose;
3. successive rotazioni: si ruota il bicchiere in modo più energico e lo si porta ripetutamente al naso a breve intervalli, così da evitare di incorrere nell'assuefazione ai profumi;
4. successive inspirazioni: si riavvicina il bicchiere al naso e si inspira profondamente per pochi secondi alternando sempre tra narice destra e sinistra per diminuire il presentarsi dell'assuefazione, cercando di valutare la complessità del profumo del vino e la sua qualità.

1.6.2 Il profumo del vino

I profumi del vino sono raggruppati in tre insiemi: primari, secondari e terziari, e possono derivare dalle uve, dalla fermentazione, dalla maturazione in botte e dall'affinamento in bottiglia.

I profumi primari sono quelli che derivano direttamente dal vitigno e sono presenti soprattutto nella buccia dell'acino. I vini con profumi primari si distinguono in due gruppi: i vini derivanti da uve aromatiche, come il Gewürztraminer, malvasie e moscati; e i vini derivanti da uve parzialmente aromatiche, come il Riesling, Sauvignon blanc, Chardonnay e prosecco.

I profumi secondari si formano durante le fasi che precedono la fermentazione[16], soprattutto durante la pigiatura; e durante le fermentazioni alcolica[17] e malolattica[18] che danno al vino sentori di fiori, frutta e vegetali.

I profumi terziari si formano durante la maturazione e l'affinamento del vino. In questa fase è importante la permanenza del vino in botte perché permette un passaggio di ossigeno regalando alcune sostanze aromatiche. La botte può essere di dimensioni diverse: la barrique, più piccola della botte grande, incide maggiormente sul vino grazie al maggiore rapporto tra la sua superficie e il volume del vino e al processo di tostatura che la botte ha subito. Nella maturazione nelle botti i profumi primari e secondari tendono a diminuire, dando spazio a sentori di confetture e frutta secca, fiori appassiti e secchi, speziati e tostati, animali ed eterei, creando così un bouquet[19] particolare.

I profumi si dividono in dieci famiglie che sono quelle che si incontrano più facilmente nella degustazione dei vini:

1. profumi floreali: sono profumi che non mancano quasi mai e che con il passare del

16 Insieme dei processi mediante i quali molti microrganismi per la produzione dell'energia necessaria alle loro attività metaboliche utilizzano l'energia chimica prodotta dalla demolizione del glucosio o di altri substrati fermentescibili. http://www.treccani.it/enciclopedia/fermentazione/.

17 Svolta dai lieviti del genere Saccharomyces, che trasformano gli zuccheri, in particolare il glucosio, in alcol etilico, anidride carbonica ed energia termica. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp 94.

18 Nella primavera che segue la vinificazione, alcuni batteri lattici, Pediococcus, Lactobacillus e Leuconostoc, possono realizzare la fermentazione malolattica, che avviene anche spontaneamente in seguito al normale rialzo termico (18-20 °C), in presenza di un pH del vino non molto basso (3.2-3.4) e di una limitata concentrazione di anidride solforosa, oltre che di una percentuale di alcol etilico inferiore al 15%. Questa fermentazione è più gradita nei vini rossi, ma attualmente è indotta anche in alcuni bianchi importanti e con particolari doti di morbidezza, magari fermentati o fatti riposare in barrique. Dopo questa fermentazione il vino risulta più persistente e ricco di corpo, grazie a una maggiore concentrazione di polisaccaridi. Anche il suo profumo può trarne vantaggio, risultando meno marcato da toni erbacei e con sfumature di burro, noci, vaniglia, spezie, cuoio e tostature. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp 94, 95.

19 Odore tipico (profumo) di ogni vino, dovuto alla volatilizzazione degli eteri composti che si formano durante il periodo della conservazione; il bouquet è quindi proprio dei vini non giovani, conservati razionalmente, e contribuisce grandemente al loro pregio. Gli eteri, esteri e acetati, si formano rispettivamente per reazioni degli alcoli con altri alcoli, acidi e aldeidi, lattoni e altri composti, e contribuiscono alla creazione di tante sfumature di spezie e confetture, frutta secca e sotto spirito, fiori appassiti e cuoio, pelliccia e caffè, cacao e tabacco. http://www.treccani.it/enciclopedia/bouquet_(Enciclopedia-Italiana)/. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp 97.

tempo diventano meno fragranti e si trasformano in fiori appassiti e secchi. I più comuni per il vino bianco sono di gelsomino, biancospino, fiori d'arancio e rosa bianca, mentre per i vini rossi sono di rosa rossa, violetta ed iris;

2. profumi fruttati: come i profumi floreali, anche quelli fruttati non mancano quasi mai e con la maturazione e l'affinamento in bottiglia del vino possono trasformarsi in sfumature di frutta matura e cotta, confetture e frutta sotto spirito, e di frutta secca come la noce, la mandorla e la nocciola;
3. profumi erbacei: sono profumi difficili da riconoscere, ma che hanno una nota acerba, pungente e penetrante. I più comuni sono sentori di erba, foglia di pomodoro e peperone verde;
4. profumi di erbe aromatiche: presenti con più frequenza nei vini bianchi giovani, i più comuni sono salvia, basilico e rosmarino;
5. profumi minerali: profumi incisivi e penetranti importanti per l'originalità e la corrispondenza con i vitigni e zone di produzione. I più comuni sono benzina, polvere da sparo e grafite;
6. profumi speziati: frequenti nel bouquet di vini più evoluti, si formano durante la maturazione in botte e l'affinamento in bottiglia del vino. I più comuni sono l'anice stellato, la cannella, i chiodi di garofano e la vaniglia;
7. profumi tostati: sono collegati a vini evoluti e si formano durante la fase di invecchiamento del vino in botte e in bottiglia. Molti sentori sono piacevoli come cioccolato, caffè, cacao e mandorla tostata, ma possono esserci sentori anche di fumo e tabacco;
8. profumi animali: sentori che si incontrano nel bouquet di vini evoluti e strutturati, i più comuni sono pellame, cuoio, pelliccia e pipì di gatto (Sauvignon blanc);
9. profumi eterei: rappresentano la massima evoluzione del bouquet di un vino e sono collegati ad un lungo riposo in bottiglia. I più comuni sono note di medicinali, smalti e vernici, plastica e cera;

10. profumi diversi: sono quei profumi che non si possono collocare in nessuno dei gruppi precedenti, come burro, lievito[20] e pane, miele nei vini passiti.

1.6.3 L'intensità

L'intensità olfattiva è la prima caratteristica che si valuta nell'esame olfattivo ed è sufficiente avvicinare il bicchiere al naso e fare una profonda inspirazione. L'intensità olfattiva è indipendente dal numero di sentori presenti nel vino perché è data dall'insieme delle sensazioni percepite complessivamente.

1.6.4 La complessità

La complessità olfattiva, riconosciuta con ripetute inspirazioni, è determinata dalla varietà delle sfumature odorose che formano il profumo del vino e che sono articolate nei diversi gruppi di profumi.

1.6.5 La qualità

La qualità olfattiva è una sintesi del giudizio su ciò che il vino ha espresso nel bicchiere, raggruppando così l'intensità e la complessità olfattive, la piacevolezza e l'eleganza, la franchezza (chiara definizione di una sfumatura odorosa) e la tipicità del profumo del vino

20 Microrganismi unicellulari responsabili della fermentazione alcolica. I lieviti si riproducono per gemmazione, danno una buona resa, resistono bene all'alcol etilico e all'anidride solforosa, producono sostanze secondarie molto utili per completare i profumi e i sapori del vino e, al contrario, solo piccole quantità di acido acetico. Sempre più spesso in cantina si ricorre all'uso di lieviti selezionati, in grado di adattarsi molto bene a diversi processi produttivi. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp. 75.

(zona e vitigno). Nel valutare questa caratteristica bisogna fare attenzione a non esprimere un giudizio soggettivo, ma usare l'esperienza ed il bagaglio acquisito dalle degustazioni precedenti.

1.7 L'esame gusto-olfattivo

L'esame gusto-olfattivo è l'ultima fase da valutare per completare la degustazione di un vino. Anche in questa fase è importante l'olfatto, perciò si parla di esame gusto-olfattivo, perché permette di percepire in modo completo le varie sensazioni saporifere, tattili e gusto-olfattive. L'assaggio del vino deve, prima di tutto, verificare che non ci siano eventuali sapori anomali, alterazioni o malattie, che gli esami visivo ed olfattivo avrebbero già dovuto evidenziare.

1.7.1 Le fasi dell'esame gusto-olfattivo

L'esame gusto-olfattivo verifica se le previsioni fatte durante le fasi visiva ed olfattiva sono veritiere, esprimendo una valutazione sul vitigno, sulle tecniche enologiche impiegate, sullo stato di conservazione ed evoluzione e sulla struttura del vino.

Le fasi dell'esame gusto-olfattivo sono sei:

1. il primo assaggio: impugnando il bicchiere alla base per evitare di provocare un innalzamento della temperatura del vino con il calore della mano, si mettono in bocca circa 15-20 ml di vino che possono essere espulsi, questo per ripulire la bocca da eventuali sapori precedenti;
2. secondo assaggio: si mettono in bocca circa 10 ml di vino così da bagnare tutta la cavità orale senza che ci sia una eccessiva diluizione da parte della saliva;
3. inspirazione attraverso i denti: tenendo chiusa la bocca si porta il vino nella parte anteriore della bocca e contemporaneamente si inspira una piccola quantità di aria attraverso i denti. Questo amplifica le sensazioni saporifere, tattili e gusto-olfattive;
4. movimento del vino in bocca: la lingua esercita una leggera pressione contro il palato

facendo, così, muovere il vino nella bocca e bagnare tutte le sue superfici, permettendo una completa valutazione gusto-olfattiva;

5. deglutizione ed espirazione: dopo aver deglutito il vino, si espira attraverso il naso tenendo sempre la bocca chiusa, portando alla mucosa olfattiva sentori che forse sono sfuggiti nella valutazione dell'esame olfattivo;
6. masticazione a bocca vuota: dopo la deglutizione si esegue una masticazione a bocca vuota così da valutare la persistenza aromatica intensa, contando mentalmente i secondi durante i quali si continuano a percepire le sensazioni gusto-olfattive del vino.

Quindi il gusto del vino è composto dall'insieme di sensazioni saporifere, tattili e retro-nasali o gusto-olfattive.

1.7.2 Le sensazioni saporifere

Le sensazioni saporifere, riconosciute dalle papille gustative della lingua e del palato, sono quattro: dolcezza, acidità, sapidità ed amarezza. La percezione di queste quattro sensazioni avviene in modo sequenziale nel tempo, la prima ad essere riconosciuta è la dolcezza (un secondo), seguita dall'acidità e dalla sapidità (due secondi), per finire con l'amarezza (tre secondi).

La sensazione più piacevole è indubbiamente la dolcezza, che nel vino viene tradotta in residuo zuccherino, che può essere basso (5-10 g/l) quando si percepisce una certa morbidezza nel vino, oppure alta quando esso viene rafforzato anche dai polialcoli[21] e dall'alcol etilico.

Al contrario della dolcezza, l'acidità da sola non è piacevole a causa della sensazione aspra

21 È un nome generico dei composti derivati dagli idrocarburi per sostituzione di due o più atomi di idrogeno (uniti a differenti atomi di carbonio) con altrettanti gruppi ossidrilici, in base al cui numero vengono classificati in bivalenti, trivalenti, ecc. http://www.treccani.it/lingua_italiana/domande_e_risposte/grammatica/grammatica_374.html.

e aggressiva, per questo viene inserita nel gruppo delle durezze del vino. L'acidità provoca una contrazione gengivale e un'abbondante salivazione, ma nella degustazione viene valutata dal suo senso di freschezza gustativa.

La sapidità è un'altra sensazione, che come l'acidità, è inserita nel gruppo delle durezze del vino, ed esprime una piacevole mineralità che provoca salivazione limacciosa e filante.

Anche l'amarezza fa parte del gruppo delle durezze, ed è determinata soprattutto dai tannini[22], da altri fenoli[23] e polifenoli. Nella degustazione di un vino è normale percepire una sensazione di leggero amaricante, ma se si avverte un sapore amaro molto forte è possibile trovarsi di fronte ad un'anomalia causata dai chinoni[24] (tannini ossidati), che automaticamente porta ad una valutazione negativa.

1.7.3 Le sensazioni tattili

Le sensazioni tattili sono composte dal pseudocalore, dalla morbidezza, dall'astringenza, dalla pungenza, dalla consistenza gustativa e dall'effetto termico.

La sensazione di pseudocalore viene percepita come una leggera causticità, che è pronunciata quando la concentrazione alcolica aumenta.

La morbidezza è una sensazione molto piacevole che rende il vino avvolgente, grazie ai polialcoli, all'alcol etilico, agli zuccheri residui e alle sostanze colloidali[25].

22 Nome generico di una vasta classe di composti, diversi tra loro dal punto di vista chimico, contenuti in numerose piante. Sono composti generalmente solubili in acqua, di sapore astringente, capaci di precipitare i sali dei metalli pesanti, gli alcaloidi e le proteine. In enologia i tannini si usano come coadiuvanti per chiarificare i vini bianchi e i vini ottenuti da fermentazione in bianco, in quanto favorisco la precipitazione delle proteine; al contrario i vini rossi devono essere trattati con gelatina per allontanare l'eccesso di tannini normalmente presenti in essi. http://www.treccani.it/enciclopedia/tannino/.

23 Composti derivati da idrocarburi aromatici e contenenti gruppi ossidrilici sostituiti agli atomi di idrogeno dell'anello. Hanno deboli proprietà acide che possono essere accresciute o diminuite dalla presenza di altri gruppi sostituenti. http://www.treccani.it/enciclopedia/fenolo/.

24 Composti chimici, dichetoni aromatici nei quali gli atomi di carbonio dei gruppi carbonilici fanno parte dell'anello aromatico. Sono sostanze colorate, in genere dal giallo al rosso, alle quali si deve la colorazione di funghi, muffe e pigmenti vegetali. http://www.treccani.it/enciclopedia/chinoni/.

25 Sono gomme, mucillagini e pectine. Fabrizio Maria Marzi, *La Degustazione*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp. 152.

L'astringenza, causata dai tannini, crea una sensazione di rugosità sulla lingua e di asciutto in bocca.

L'effetto termico è legato alla temperatura di servizio del vino. Per apprezzare appieno le diverse sensazioni la temperatura del vino varia tra i 4° e i 18 °C. La dolcezza, la sensazione pseudocalorica e la morbidezza si percepiscono maggiormente a temperature più elevate rispetto alla sapidità e all'astringenza. Soltanto la percezione dell'acidità non dipende direttamente dalla temperatura, anche se le temperature più elevate, accentuando la sensazione di morbidezza, tendono ad attenuare quelle dell'acidità. L'anidride carbonica dà una sensazione di pungenza che viene accentuata con l'abbassamento della temperatura perché le morbidezze vengono attenuate mentre le durezze sono esaltate.

Degustando un vino, si possono percepire diversi livelli di struttura e di consistenza gustativa, data dalla ricchezza di sostanze estrattive. I vini ricchi di estratto vengono percepiti con un effetto tridimensionale, mentre quelli con meno estratto non danno una sensazione di pienezza gustativa.

1.7.4 Le sensazioni gusto-olfattive

Le sensazioni gusto-olfattive sono quelle sensazioni percepite dopo la deglutizione del vino e l'espirazione attraverso il naso, elementi che determinano la persistenza aromatica intensa[26]. Se un vino, dopo averlo deglutito, fa percepire sentori già riconosciuti nell'esame olfattivo o altri non rilevati in precedenza, lo si deve ad un'elevata temperatura che favorisce la volatilizzazione dei sentori.

26 La persistenza aromatica intensa (PAI) è l'insieme delle sensazioni che restano dopo la deglutizione e l'espirazione e che sfumano più o meno lentamente; la PAI è valutata in secondi. Fabrizio Maria Marzi, *La Degustazione*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp. 158, 159.
Per ulteriori informazioni, consultare il sito http://www.farum.it/glos_enol/show.php?glos_enol=sgvogiaoc&id=541.

1.7.5 La temperatura del vino

Ogni tipologia di vino deve essere servita e degustata ad una temperatura adatta per esaltare la percezione dei sentori. Le temperature basse esaltano maggiormente le sensazioni di durezza del vino mettendo, così, in risalto la sapidità, la tannicità e la freschezza gustativa, elementi importanti nei vini giovani. La temperatura di servizio deve aumentare per i vini bianchi evoluti, i rosati e i rossi giovani, fino ad arrivare al vino rosso evoluto, dove la temperatura deve mettere in risalto la morbidezza, attenuando la tannicità e permettendo una completa liberazione dei profumi del bouquet.

Spumanti secchi	4°-6 °C
Spumanti dolci e vini frizzanti	6°-8 °C
Vini bianchi giovani e vini rosati	8°-10 °C
Vini bianchi strutturati ed evoluti, vini passiti e liquorosi bianchi	10°-12 °C
Vini rosati strutturati, vini rossi delicati e poco tannici	12°-14 °C
Vini rossi di media struttura e tannicità, vini passiti e liquorosi rossi	14°-16 °C
Vini rossi evoluti, di grande struttura e tannicità	16°-18 °C

Nell'esame gusto-olfattivo si valutano diversi aspetti del vino: zuccheri, alcoli, polialcoli, acidi organici, tannini e componenti minerali.

1.7.6 Gli zuccheri

Gli zuccheri sono dei composti organici che, come in tutta la frutta, si trovano anche nel succo dell'uva matura in una quantità compresa tra i 150 e i 250 g/kg e determinano la sensazione di dolcezza del vino. Nella produzione del vino, i lieviti svolgono la fermentazione alcolica trasformando, così, gli zuccheri in alcol etilico, in anidride carbonica e in molte altre sostanze

secondarie.

1.7.7 Gli alcoli

Gli alcoli sono il secondo elemento più abbondante nel vino, dopo l'acqua, con mediamente una quantità dal 10 al 14%. L'alcol più abbondante è l'etanolo, ovvero il diretto responsabile dell'effetto pseudocalorico che si ha assaggiando una bevanda alcolica; contribuisce ad esaltare le morbidezze del vino, smorzando la durezza degli acidi, dei sali e dei tannini.

1.7.8 I polialcoli

I polialcoli, elementi che fanno parte della sfera delle morbidezze, si formano durante la fermentazione alcolica e provocano una gradevole sensazione vellutata in bocca, riequilibrando la durezza di acidi, tannini e sali. La glicerina[27], liquido facente parte della famiglia dei polialcoli, è presente nel vino in quantità che variano dai 5 ai 18 g/l. Ma in casi come nelle uve attaccate dalla Botrytis cinerea[28] o muffa nobile, la quantità di glicerina è molto maggiore e può rendere il vino pastoso.

27 È un liquido sciropposo, incolore, di sapore dolciastro, più pesante dell'acqua, difficile da far cristallizzare. Si forma durante la fermentazione, ma può essere ancora più abbondante nei vini ottenuti dalle uve attaccate dalla muffa nobile, nei quali può anche raddoppiare. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp 115.

28 È un fungo che attacca molte varietà di piante, soprattutto la vite. Nel mosto si possono trovare anche delle muffe, che si sviluppano e danneggiano le uve in condizioni di elevata umidità. Unica eccezione è la Botrytis cinerea o muffa grigia, che in particolari condizioni pedoclimatiche e di sviluppo si trasforma in muffa grigia, contribuendo alla creazione di preziosi vini muffati. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp 76.
Per ulteriori approfondimenti, consultare il sito http://www.mufii.it/wordpress/pdf/botrytis.pdf.

1.7.9 Gli acidi

Gli acidi, un'altra componente molto importante ed abbondante del vino, contribuiscono a determinare il sapore e la sensazione di freschezza gustativa.

Le variabili che determinano la diversa sensazione di acidità sono tre:

1. tipologia degli acidi: ci sono diversi tipi di acidi, ognuno con un proprio sapore specifico. La famiglia degli acidi si divide in due ramificazioni, quelli che derivano direttamente dalle uve e quelli che si formano durante i processi di vinificazione. Nella prima ramificazione si hanno l'acido tartarico, l'acido malico e quello citrico. L'acido tartarico, presente in maggiore quantità nel vino, è tipico dell'uva ed il suo sapore è duro e un po' aspro, come anche quello dell'acido malico. Quest'ultimo è abbondante nella frutta poco matura, come la mela acerba, e nelle uve prodotte in zone fredde. L'acido citrico, presente in piccole quantità, si trova negli agrumi dai quali prende il suo sapore acidulo. Nella seconda ramificazione, invece, si hanno l'acido lattico, l'acido succinico e quello acetico. L'acido lattico, definito anche acido dolce grazie al suo sapore più piacevole e rotondo rispetto a quello degli altri acidi, è un prodotto della fermentazione malolattica ed è inversamente proporzionale alla quantità dell'acido malico. L'acido succinico si forma durante la fermentazione alcolica e determina una sensazione amara e sapida. L'acido acetico si forma durante la fermentazione alcolica e deve assolutamente stare al di sotto di 0.5 g/l altrimenti si avranno dei vini affetti da spunto o acescenza[29], da valutare quindi negativamente;
2. pH: la forza degli acidi è espressa attraverso il pH o potenziale idrogenionico. Tutti gli acidi presentano nella propria struttura degli ioni H+ che si possono dissociare; in relazione alla capacità di rilasciare gli ioni in una soluziona acquosa sono definiti forti o deboli. La scala del pH va da 0 a 14, dove una soluzione acida va da 0 a 6.99. Il vino

29 Malattia che normalmente fa seguito alla fioretta, che causa la trasformazione dell'alcol etilico in acqua e in acido acetico, il quale raggiunge una concentrazione superiore a quella consentita dalla legge. Deriva da batteri acetici (genere Acetobacter) aerobici. Lo spunto è la fase iniziale della malattia, in cui il gusto di aceto è appena riconoscibile e vi si può incappare facilmente se non si tratta il vino con la cura dovuta. L'acescenza rappresenta la fase acuta, nella quale il vino risulta del tutto imbevibile. In questo caso è spesso riscontrabile nel vino una velatura densa che negli stadi più avanzati coagula in una massa viscosa comunemente nota come “madre dell'aceto”. http://www.vinicartasegna.it/malattie-del-vino-difetti-alterazioni/.

è una soluzione a pH acido che varia da 3.0 a 3.7;

3. forza di penetrazione degli acidi: è l'ultima delle proprietà a livello sensoriale degli acidi e si valuta in base alla loro forza imprimente sulle papille gustative. La massima forza di penetrazione è data dall'acido acetico, per questo usato in piccola percentuale.

1.7.10 I tannini

I tannini, elemento importante nella grande famiglia dei polifenoli, si trovano nei vinaccioli[30] e nella buccia degli acini e durante la fermentazione con macerazione determinano i vini rossi con la loro percezione di rugosità, astringenza e senso di asciutto in bocca. Fattori importanti per la quantità e qualità dei polifenoli nel vino, e quindi anche dei tannini, sono il clima e la zona di coltivazione, il terreno e il vitigno, i sistemi di vinificazione e la maturazione del vino. Se il vino rosso giovane non è stato sottoposto ad una corretta maturazione presenta tannini duri e astringenti, sensazione che viene a calare con vini rossi più evoluti dove vengono accentuate in modo maggiore le morbidezze.

1.7.11 Le sostanze minerali

Le sostanze minerali determinano la sapidità e la loro percezione in una degustazione è indice di struttura del vino. Anche se oggi ci sono molti vini bianchi con un'ottima sapidità che indicano una grande struttura e ravvivano il gusto, in genere la sapidità dei vini giovani è mascherata dall'acidità; mentre nei vini più evoluti, dove la freschezza gustativa è meno prorompente, la sapidità è percepita con maggiore chiarezza. La presenza delle sostanze

30 Piccoli semi presenti all'interno dell'acino, del quale rappresentano il 5% del peso, ricchi di sostanze legnose e grasse, dalle quali si può ottenere l'olio di vinaccioli. Non devono essere schiacciati durante la pigiatura delle uve nella produzione del vino rosso, mentre in quella del vino bianco sono addirittura eliminati con le bucce nelle fasi preliminari. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp 50.

minerali nel vino dipende da diversi fattori, come l'ambiente pedoclimatico, le varie lavorazioni enologiche, la conservazione e l'affinamento.

1.8 La struttura

La struttura del vino si dovrebbe essere già identificata grazie alla valutazione della consistenza dell'esame visivo: dove più un vino ha una grande consistenza, più la struttura è importante. La struttura dipende dall'estratto secco del vino, ovvero tutto quello che c'è di solido nel vino se si eliminano l'acqua, l'alcol etilico e tutte le altre componenti volatili, facendo così rimanere zuccheri, acidi fissi, polifenoli, sali minerali, glicerina, gomme e sostanze pectiche[31]. L'estratto secco nei vini bianchi varia tra i 16 e i 22 g/l, mentre nei vini rossi varia tra i 20 e i 30 g/l.

1.9 L'equilibrio gusto-olfattivo

L'equilibrio ideale di un vino si ha quando morbidezze (zuccheri, alcoli e polialcoli) e durezze (acidi, tannini e sostanze minerali) sono in adeguata contrapposizione, senza che una prevarichi l'altra. Nella degustazione di un vino si deve sempre considerare la sua tipologia. Quindi è accettabile che nei vini giovani ci sia una leggera predominanza delle durezze a causa della ricchezza di acidità e nei vini rossi dei tannini un po' aggressivi. Se, invece, si degusta uno spumante o un vino frizzante sono accentuate le durezze grazie all'effetto dell'anidride carbonica, mentre se si prende in causa un vino evoluto, sia bianco che rosso, predominano leggermente le morbidezze sulle durezze perché sia l'acidità che i tannini si sono

31 Le sostanze pectiche, dette anche mucillagini, sono dei composti glucidici colloidali, derivati dalla polimerizzazione soprattutto dell'acido galatturonico con legami glicosidici. Nell'acino hanno la funzione di mantenere compatto il tessuto, sono quindi il materiale cementante delle cellule vegetali. Sono presenti nel mosto in piccole quantità (0.2-0.3 g/l), anche se sono molto abbondanti nei mosti ottenuti dalla pressatura di uve attaccate dalla muffa nobile, che daranno vini particolarmente morbidi. http://www.stsbc.ch/Archivio/2010/Bandi/LAM/Lavori/Elsa%20Sartori%20-%20Il%20vino.pdf.

attenuati. I vini passiti, i liquorosi dolci o quelli ottenuti da uve attaccate dalla muffa nobile hanno una predominanza delle morbidezze che è legata a una grande presenza di residuo zuccherino, della glicerina o dell'alcol etilico. Questo, però, non significa che i vini non possano essere valutati come equilibrati, sempre che le morbidezze siano supportante da un'adeguata componente di acidità e di sapidità.

1.10 L'intensità gusto-olfattiva

L'intensità gusto-olfattiva è una caratteristica che comprende l'insieme dell'impatto di tutte le sostanze che formano il gusto del vino sulle papille, sui ricettori della lingua e sulla mucosa orale. I vini passiti e liquorosi, i vini rossi e bianchi evoluti hanno un grande spessore gustativo, quindi una grande intensità, mentre i vini poco strutturati e con colori tenui e gentili sono delicati, quindi poco intensi.

1.11 La persistenza gusto-olfattiva

La persistenza gusto-olfattiva, o la persistenza aromatica intensa, è l'insieme delle sensazioni che restano dopo la deglutizione e l'espirazione ed è valutata in secondi. Dopo aver deglutito si inizia a contare dal 101 finché la persistenza gusto-olfattiva non svanisce, una discreta persistenza si ha tra i 5 e gli 8 secondi, mentre una buona persistenza dagli 8 ai 12 secondi. La persistenza è solitamente indice di grandi vini, anche se non bisogna mai scordarsi di valutare il vino per la sua tipologia. La persistenza avviene grazie ad un gioco di temperature, la temperatura di assaggio varia dai 4° ai 18 °C mentre la temperatura del nostro organismo è sui 36 °C, questo fa sì che, al momento della deglutizione, le sostanze volatili del vino si liberano più facilmente.

1.12 La qualità gusto-olfattiva

La qualità gusto-olfattiva è un giudizio finale sul gusto del vino che comprende l'intensità, la persistenza, la piacevolezza e l'eleganza, la finezza e la tipicità. Importante, nella valutazione della qualità, è che il giudizio non deve essere condizionato dai gusti personali del degustatore, ma la sua soggettività va intesa come esperienza e bagaglio di molte degustazioni.

1.13 Lo stato evolutivo e l'armonia

Questa è la fase del flash-back, dove si ripercorrono gli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo per esprimere un giudizio finale che tenga conto di tutto quello che è stato valutato in precedenza.

1.13.1 Lo stato evolutivo

Lo stato evolutivo del vino rappresenta la sua qualità in funzione dell'evoluzione e può essere paragonato alle tappe della vita dell'uomo: immaturo, giovane, pronto, maturo ed infine vecchio. Tutti i vini, con tempi diversi, percorrono queste fasi, passando da una predominanza delle durezze a quella delle morbidezze, finché, alla fine, diventano vecchi. Vini bianchi, rosati o rossi poco strutturati sono maturi già dopo pochi mesi dall'imbottigliamento, mentre altri vini rossi complessi e strutturati possono diventare maturi anche dopo anni dall'immissione in commercio, dove mantengono il loro equilibrio e perfezionano il bouquet.

1.13.2 L'armonia

L'armonia è l'ultimo termine con cui si valuta il vino in degustazione e riassume quello che il vino ha saputo esprimere tenendo conto di tutte le valutazioni fatte in precedenza. Per valutare correttamente l'armonia bisogna rispettare due requisiti importanti, la coerenza delle caratteristiche del vino nelle varie fasi della degustazione e l'elevato livello qualitativo sul quale il vino si è espresso o meno. Anche in questa valutazione è importante l'esperienza del degustatore, la sua abilità sensoriale e la sua capacità di giudizio, affinché si avvicini il più possibile alla reale qualità del vino in degustazione.

1.14 Storia del vino in Cina

Grazie alla scoperta, nella provincia dello Shandong, di resti riguardanti varietà di bevande alcoliche come l'uva da vino, il vino di riso e idromele, la storia della coltivazione della vite in Cina risale al 4600 a. C. Durante l'Età del bronzo[32] l'uva da vino scomparve e venne sostituita da vini ottenuti da sorgo, miglio, riso e frutta, come le prugne e il litchi.

Tra gli anni 130-120 a. C. Zhang Qian[33], un inviato imperiale cinese della dinastia Han[34], aprì delle relazioni diplomatiche con diversi regni dell'Asia Centrale, alcuni dei quali producevano uva da vino. Precisamente nel 128 a. C. portò in Cina dei semi di Vitis vinifera[35], la prima vite coltivata, e dell'erba medica provenienti dal regno di Dayuan (nell'attuale

32 Fase intermedia tra l'Età della Pietra e quella del Ferro, e va dal 2300 al 700 a.C.
Per ulteriri approfondimenti, consultare il sito http://www.treccani.it/enciclopedia/eta-del-bronzo/.

33 http://www.chinaculture.org/gb/en_aboutchina/2003-09/24/content_22624.htm.

34 Governò la Cina dal 206 a.C. Al 220 d.C. Fu preceduta dalla dinastia Qin e seguita dal periodo dei Tre Regni.
Per ulteriori approfondimenti, consultare il sito
http://www.tuttocina.it/tuttocina/storia/han.htm#.VfKr_RHtmko.

35 È l'attuale vite da vino conosciuta come Vite europea nonostante l'origine sud-asiatica. Fece la sua comparsa molto più tardi della Vitis silvestris, probabilmente intorno a un milione di anni fa, come testimoniano alcuni fossili ritrovati nel travertino di S. Vivaldo in Toscana e di Fiano Romano. Il destino della Vitis vinifera ha dovuto lottare contro mille avversità, tra le quali, tra la metà e la fine dell'800, l'attacco dell'oidio, fungo parassita giunto dall'America, che colpì in particolare il vigneto francese e lo ridusse del 90%. Ancora più terribile fu quello della fillossera, insetto parassita dell'apparato radicale della vite, che ha distrutto l'85% del patrimonio viticolo europeo. Rossella Romani, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Bertani & C. Industria grafica, 2013, pp. 9, 10.

Uzbekistan) per portarli in dono all'imperatore e piantarli nelle terre limitrofe alla capitale Chang'An (l'attuale Xi'An). Nei secoli successivi, con la dinastia Wei[36], l'uva da vino continuò ad essere coltivata, in particolare nella regione del Gansu nord-occidentale, ma non come prodotto in larga scala ma prodotto esotico conosciuto da poche persone come cortigiani, signorotti locali, benestanti e ceti acculturati.

La dinastia Tang (618-907), dopo aver conquistato Gaochang, nell'attuale Xinjiang, ottennero degli acini a forma allungata chiamati "capezzoli di cavalla" e impararono da loro un metodo per fare il vino (*jiǔ fǎ* 酒法), facendo così reintrodurre l'uva da vino.

La viticultura moderna iniziò attorno il 1892, con la dinastia Qing[37] (1644-1911), quando il diplomatico cinese Zhang Bishi fondò l'azienda vinicola Zhangyu in Yantai, nella provincia dello Shandong, e introdusse dall'ovest nuovi vitigni, macchinari e metodi di produzione, come la sostituzione di urne con botti di rovere da utilizzare come contenitori. Questa azienda diventò quella che oggi è Changyu Pioneer Wine[38], la più grande azienda vinicola in Cina.

Dal 1949 fino al 2003 i comunisti nazionalizzarono le aziende vinicole e permisero l'utilizzo di additivi per incrementare la quantità a discapito della qualità, mescolando l'uva da vino con altri succhi, acqua, coloranti e cereali fermentati.

Nel 2003 il governo ha bandito l'utilizzo di addensanti, saccarina, dolcificanti artificiali, coloranti artificiali e altri additivi, migliorando notevolmente la qualità del vino cinese. Ancora oggi non ci sono leggi in Cina che indichino che il vino debba derivare dall'uva, e il carattere *jiǔ* indica letteralmente bevande alcoliche in generale, rendendo difficile la distinzione tra vino, birra e superalcolici.

Nel 1970 Rémy Martin[39], produttore francese di vino e cognac, fondò la prima joint venture sino-francese, la Dynasty Winery Corporation[40], per la commercializzazione e l'esportazione di prodotti vitivinicoli. Questa nuova joint venture, combinata con la HuaXia Winery e la Changyu Winery, formò il triumvirato dell'industria del vino in Cina, oggi produttore di più della metà del mercato nazionale in Cina e di una quota significativa del

36 Per ulteriori approfondimenti, consultare il sito http://www.cultor.org/Orient/ChnCall/T5.html.
37 Per ulteriori approfondimenti, consultare il sito http://www.tuttocina.it/tuttocina/storia/qing2.htm#.VfKu3BHtmko.
38 http://www.forbes.com/companies/changyu-pioneer-wine/.
39 Per ulteriori informazioni, consultare il sito http://www.remymartin.com/en/.
40 Per ulteriori informazioni, consultare il sito http://www.dynasty-wines.com/en/default.htm.

mercato internazionale.

La HuaXia Winery è stata fondata nel 1988 nella provincia dello Hebei e, ad oggi, è diventata il terzo maggiore produttore di vino in Cina con le marche Changli e Great Wall. L'azienda ha vigne soprattutto nella provincia dello Shandong e produce vini secchi, dolci, frizzanti e distillati, che vengono esportati in larga quantità.

Nel 2005 grazie alla maggiore ricchezza della popolazione cinese, la maggior parte dei vini cinesi sono stati consumati localmente e ci fu un incremento della produzione di vini a base di uva. Inoltre, alcuni vini internazionali iniziarono ad essere importati in Cina creando, così, una rete di grossisti, distributori e rivenditori.

CAPITOLO 2

DEGUSTAZIONE DEL VINO IN CINA

2.1 Degustazione del vino in Cina

2.1.1 Tradizione culturale cinese

I cinesi hanno una tradizione culturale per la consumazione di bevande alcoliche, soprattutto liquori distillati derivanti dal mais e dal sorgo. Oggi la varietà degli alcolici è cresciuta sostanzialmente, e il vino è diventato un sostituto sia per la birra che per i superalcolici e sempre più persone ne fanno uso, anche se la maggior parte della popolazione cinese ancora oggi non ha familiarità con questa bevanda. Nonostante il 40% dei vini aggiudicati nelle aste mondiali sia andato in case, collezioni e ristoranti cinesi e il consumo di vino sia quasi quadruplicato nell'ultimo decennio, quest'ultimo rimane molto basso, poco più di 0.5 l/procapite/anno. Una ricerca del 2011 condotta dalla compagnia Wine Intelligence[1] su più di 1000 cinesi della classe media consumatori di vini importati, riporta che il 75% di loro spesso trova in internet informazioni sul vino da consumare, il 62% utilizza come fonte i social media, il 32% fa affidamento sulle raccomandazioni dei negozianti, e il 39% si basa sul passaparola tra amici e parenti. I maggiori consumatori cinesi di vino si trovano nelle regioni a maggiore crescita economica come Pechino, Shanghai e Guangzhou, dove il consumo di vino, soprattutto di vino importato, si riferisce al potere di acquisto dei consumatori. I vini importati sono più diffusi tra i giovani e la comunità espatriata a Shanghai, dove i consumatori cinesi sono propensi a provare nuovi prodotti ma solo se il prezzo è giusto o se

1 Per ulteriori informazioni, consultare il sito http://www.wineintelligence.com/.

hanno avuto l'opportunità di testare il prodotto in precedenza. La maggior parte degli acquisti di vino si verifica durante le più importanti festività come il Capodanno Cinese, la Festa di Primavera e la Festa di Metà Autunno, e la maggior parte sono destinati ad essere regali, ma spesso le persone non possiedono nemmeno bicchieri da vino o un cavatappi. Per i cinesi, la motivazione più importante per consumare vino è che fa bene alla salute, seguita poi dall'aiuto a rilassarsi, dalla creazione di un'atmosfera amichevole e infine all'aiuto che da per un buon riposo e per una bella pelle.

In Cina frequente è l'unione del vino con altri prodotti come bevande analcoliche, che è il risultato di vini nazionali di bassa qualità e una mancanza di conoscenza o di apprezzamento per la cultura del vino occidentale. I Cinesi mescolano la Coca Cola con vino bianco e la Sprite con vino rosso, e hanno addirittura un detto popolare che dice "vino rosso e Sprite – più ne bevi più dolce diventerai". È facile trovare nel vino anche pezzi di anguria, limone, cipolla, cetriolo o bacche di Goji, e viene spesso servito in shots, come la Tequila, con l'obiettivo di ubriacarsi piuttosto che degustarne il sapore.

Un altro fattore critico che influenza il modo in cui i cinesi consumano il vino col cibo riguarda il modo in cui mangiano. Mentre in occidente il cibo arriva in diverse portate, in Cina tutti i piatti vengono posizionati in mezzo al tavolo e/o le portate arrivano in maniera casuale, rendendo così difficile l'accompagnamento di un vino al pasto.

2.1.2 Struttura e sintassi della lingua cinese

La diversità culturale e la differente struttura sintattica fanno sì che gli interlocutori percepiscano e descrivano in modo dissimile le caratteristiche di un vino. Un esempio viene dato da Robin Lakoff[2] del dipartimento linguistico di Berkeley che compara il modo in cui persone tedesche e francesi parlano di ponti. Mentre la parola ponte in francese è maschile perché viene descritto come forte e potente, in tedesco è femminile perché viene presa in considerazione la delicatezza e la bellezza artistica di esso. La parola vino è maschile per la

2 Per ulteriori informazioni, consultare il sito http://linguistics.berkeley.edu/person/22.

maggior parte dei paesi produttori europei, tuttavia il problema del genere dei nomi esiste. Per gli americani descrivere il vino come *robusto* e *forte* corrisponde ad un giudizio con i voti più alti possibili, mentre descriverlo con gli aggettivi *bello* ed *elegante* non lo porterebbe al vertice.

La traduzione in cinese dei nomi di vitigni e dei diversi tipi di uva è un ulteriore ed importante punto di confusione per il mondo vinicolo. Recentemente, per esempio, si è tenuta in Nuova Zelanda una conferenza tra esperti occidentali e sei esperti enologi cinesi, dove invece di discutere di vini locali, si è discusso di quale fosse il corretto modo per tradurre "Merlot" in mandarino. Ci sono molti modi diversi di tradurlo, ad esempio uno ha come primo carattere *měi* 美 (bello), un altro ha come primo carattere *méi* 梅 (prugna) ed un altro ancora ha come primo carattere *méi* 煤 (carbone), questo perché la sillaba *me* (di Merlot) corrisponde a dozzine o più di parole cinesi che hanno diversi significati. Non esistendo un dizionario ufficiale sul vino in Cina, la società cinese di viticoltori ha creato una propria lista di termini, che però non è ancora stata ampiamente adottata da tutto il paese, anche a causa della frammentarietà dell'industria vinicola della Cina. Altri esempi possono essere lo Château[3] La Lagune tradotto come *lăng lì hú* 朗丽湖 (bellissimo lago); lo Château Beychevelle tradotto come *lóng chuán* 龙船 (barca a forma di drago) e lo Château Calon Ségur tradotto come *tiān lóng* 天龙 (drago del cielo).

Ulteriore causa di confusione tra il mondo vinicolo occidentale e quello orientale è costituita dalla standardizzazione dei descrittori del vino. Per i paesi occidentali si sono susseguiti molti metodi per standardizzare il linguaggio utilizzato per descrivere il vino: una lista di descrittori per il vino divisa in dieci categorie come il fruttato, il floreale, l'erbaceo ecc; comparando i vini da degustare con altri vini già degustati in precedenza; oppure assegnando un punteggio da zero a cento ai vini degustati. Per il mondo cinese, invece, è importante parlare della sensazione che un cibo o un vino lascia in bocca. Ad esempio la parola *suān* 酸 può essere tradotta come *piccante* o come *avere una reazione chimica in bocca*, la parola *tián* 甜 non è positiva almeno che non venga indicato da dove provenga la dolcezza, oppure la parola 鲜 xiān che tradotta significa *nuovo* e *fresco* e non ha una vera

3 Azienda vitivinicola che produce vino. Il termine è sempre seguito dal nome specifico dell'azienda.

associazione di sapore ma in Cina ha una diretta connotazione con l'origine e vuol dire vivace e sano.

Al posto di tradurre descrittori del vino dall'inglese al cinese, i venditori di vino in Cina stanno cercando di introdurre descrittori riguardanti la cucina cinese o le loro erbe medicinali.

Ecco alcuni esempi:

un inglese descriverebbe il Pinot nero della Domaine de la Romanée-Conti in questo modo: ci sono dolci, puri e classici aromi fruttati di ciliegia e lamponi, intensificati da note floreali. Sono presenti anche sentori di terra umida e carne di selvaggina;

un cinese descriverebbe lo stesso vino in questo modo: ci sono fragranti aromi di dattero, erbe della medicina cinese, Chiuchow master stock (un liquido aromatico a base di soia), intensificati da sapori dolci, fruttati e duraturi, con un pizzico di dolcezza proveniente dal *dāngguī* 当归 (una medicina tradizionale cinese a base di erbe).

La maggior parte degli amanti cinesi del vino non si aspettano che il vino sappia da qualcosa di diverso dal vino stesso e l'idea che il vino possa avere sentori differenti è per loro sconcertante e al tempo stesso scoraggiante. Molti descrittori del vino usati in occidente non sono conosciuti in Cina come fiori di sambuco o ribes nero, per questo i cinesi utilizzano dei descrittori internazionali come limone o fragola, completandoli con descrittori locali appropriati. I cinesi facilmente comparano il sapore del vino con quello fruttifero, ma non hanno la minima idea di descrittori occidentali delle categorie vegetali, carne o speziati, e usano volentieri termini generici come astringente, aspro, morbido e persistente. I consumatori cinesi di vino spesso descrivono il vino rosso con descrittori come mirica (*yáng méi* 杨梅) e biancospino cinese essiccato (*gàn shān zhā* 干山楂), per gli occidentali corrispondenti a fragola e mora essiccate, il vino bianco con descrittori come combava o pomelo, corrispondenti a limone e pompelmo.

2.2 Progetto di ricerca in Cina[4]: progetto finalizzato a una migliore penetrazione del vino australiano nel mercato cinese

Recentemente si è svolto un importante progetto di ricerca condotto dal Dr. Armando Corsi, Dr. Justin Cohen e dal professore Larry Lockshin dell'Istituto per la scienza del marketing all'Università del Sud Australia per aiutare le aziende vinicole australiane a scegliere i termini cinesi più appropriati ai loro vini al fine di meglio penetrare nel mercato vinicolo cinese. Questo progetto è stato sviluppato nelle città di Shanghai, Guangzhou e Chengdu in tre diverse fasi; nell'ultima fase 260 consumatori di vino cinesi, in due giorni consecutivi, hanno degustato alla cieca i 14 vini australiani più esportati in Cina: cinque vini rossi, quattro vini bianchi, tre vini frizzanti e due vini da dessert. A metà di essi è stato chiesto di descrivere i sentori del vino usando una lista di termini cinesi, mentre all'altra metà utilizzando termini occidentali.

4 Per ulteriori informazioni, consultare il sito http://research.wineaustralia.com/wp-content/uploads/2014/11/20141026-Final-Report.pdf.

I vini che sono stati serviti in degustazione sono:

Tipologia	Temperatura media di servizio	Vino
Vino rosso	21.2	2010 Adelaide Hills Shiraz
	21.0	2011 Mornington Peninsula Pinot Noir
	21.3	2011 McLaren Vale Grenache
	21.4	2011 Margaret River Cabernet Merlot
	21.4	2010 Barossa Valley Shiraz
Vino bianco	12.8	2011 Margaret River Chardonnay
	12.7	2012 South Australia Viognier
	12.8	2011 Margaret River Sauv. Blanc/Semillon
	12.9	2012 Clare Valley Riesling
Vino frizzante	9.7	2005 Yarra Valley Chardonnay/Pinot Noir Sparkling
	10.0	North East Victoria Zibibbo Rosè Sparkling
	9.8	Australia Moscato Sparkling
Vino da dessert	12.9	2012 King Valley Moscato
	18.0	South Australia Tawny

Fonte: http://research.wineaustralia.com/wp-content/uploads/2014/11/20141026-Final-Report.pdf

Questo è stato il primo studio a convalidare scientificamente l'equivalenza lessicale di descrittori di gusto cinesi e occidentali.

I degustatori cinesi tendono a usare per lo più descrittori generici classificati per tipologia

di vino nell'ordine che segue:

- per il vino rosso i maggiori descrittori sono astringente, forte, fruttato, morbido, equilibrato e con un retrogusto dolce;
- per il vino bianco sono non piacevole, acido, astringente, saporito, pungente e rinfrescante;
- per il vino frizzante sono dolce, brillante, rinfrescante, denso, fruttato e con un buon retrogusto;
- per il vino da dessert sono dolce, fruttato, aromatico ed equilibrato.

2.2.1 Descrittori cinesi e occidentali

Durante la ricerca sono stati comparati i diversi descrittori generici usati in Cina e quelli usati in Occidente per verificare la frequenza di utilizzo da entrambe le parti.

Termine	Utilizzo in Cina in %	Utilizzo in Occidente in %	Differenza significativa	Equivalenza verificata nei vini rossi	Equivalenza verificata nei vini bianchi, frizzanti e da dessert
Astringente	31	38	SI	√	√
Acido	33	35	NO	√	√
Pastoso	31	31	NO	√	√
Persistente	28	31	NO	√	√
Fruttato	23	36	SI	X	√
Morbido	25	30	SI	√	√
Intenso	23	26	SI	√	√
Rinfrescante	21	25	SI	√	√
Dolce	22	21	NO	√	√
Puro	20	19	NO	√	√
Corposo	18	19	NO	√	√
Amaro	18	18	NO	√	√
Alcolico	17	17	NO	√	√
Equilibrato	14	16	NO	√	√
Legnoso	12	17	SI	√	√
Pungente	11	13	NO	√	√
Piccante	11	10	NO	X	√

Fonte: http://research.wineaustralia.com/wp-content/uploads/2014/11/20141026-Final-Report.pdf

La ricerca ha mostrato che ad eccezione dei termini “dolce”, “puro” e “piccante” che hanno una percentuale, anche se minima, di utilizzo maggiore dai degustatori cinesi, per gli altri descrittori la frequenza di utilizzo è uguale o poco maggiore nei paesi occidentali. Questo non vale per i termini “astringente”, ”fruttato”, ”morbido”, ”intenso”, ”rinfrescante” e ”legnoso” che hanno una differenza di utilizzo consistente tra la Cina e i paesi occidentali, a favore di quest'ultimi.

Per quanto riguarda descrittori specifici, la ricerca ha mostrato che i fruttati vengono utilizzati in maniera maggiore rispetto a quelli vegetali.

I maggiori descrittori gustativi associati al vino sono classificati per tipologia di vino:

- per il vino rosso vengono spesso riconosciuti la mirica, il biancospino cinese essiccato, i datteri cinesi rossi essiccati, le bacche di Goji, le foglie di tè nero cinese, il chiodo di garofano, i datteri cinesi freschi, i funghi cinesi essiccati e i cachi;
- per il vino bianco vengono spesso riconosciuti la combava, il pomelo, la citronella, la guava, il rambutan (frutto simile al litchi), la carambola, la giaca, il ginko (ginkgo biloba), le foglie di tè di gelsomino e melone giallo;
- per il vino frizzante vengono spesso riconosciuti il pomelo, la combava, le foglie di tè di gelsomino, la guava, la giaca, la citronella, il melone di Cantalupo, la carambola, il rambutan e il frutto del drago;
- per il vino da dessert vengono spesso riconosciuti il frutto del longan, il giaca, il pomelo, il melone di Cantalupo, il mango, la combava, la carambola, il frutto del drago, la pera asiatica e la citronella.

La ricerca ha associato ai descrittori specifici cinesi dei corrispondenti utilizzati nei paesi occidentali in base alla tipologia del vino degustata, indicando anche la percentuale di frequenza del loro utilizzo.

2.2.2 Descrittori del vino rosso

DESCRITTORI DEL VINO ROSSO							
Immagine	Termine Cinese	%	Immagine	Termine Occidentale	%	Differenza significativa	Equivalenza verificata
	Yangmei/ Mirica	15		Fragola	4	SI	√
	Biancospino cinese essiccato	13		Conserva di more	8	SI	√
	Bacche di Goji essiccate	12		Conserva di fragole	4	SI	√
	Datteri rossi cinesi essiccati	10		Prugna	10	NO	X
	Datteri rossi cinesi freschi	10		Ribes nero	9	NO	X
	Bacche di Goji fresche	7		Lampone	4	SI	X
	Chiodi di garofano	6		Chiodi di garofano	8	NO	X
	Anice stellato	5		Anice stellato	5	NO	√

	Foglie di tè nero cinese	4		Ciliegie nere	14	SI	X
	Cachi	4		Prugna rossa	15	SI	√
	Salsiccia cinese	2		Selvaggina cotta	12	SI	√
	Pinoli	2		Vaniglia	7	SI	√
	Maiale salato cinese	1		Pancetta	3	SI	√
	Peperoni verdi cinesi	1		Peperoni verdi	4	SI	X

Fonte: http://research.wineaustralia.com/wp-content/uploads/2014/11/20141026-Final-Report.pdf

Fonte foto: https://www.google.it/imghp?hl=en&tab=wi&ei=62MWVob0NsfCywPH_o7gDQ&ved=0CBIQqi4oAQ

I risultati sul vino rosso mostrano che i termini cinesi quali “mirica”, ”biancospino cinese essiccato”, ”bacche di Goji essiccate” e ”bacche di Goji fresche” sono utilizzati in maniera significativamente maggiore rispetto ai loro equivalenti occidentali; mentre i termini occidentali quali “ciliegie nere”, “prugna rossa”, “selvaggina cotta”, “vaniglia”, “ pancetta” e “peperoni verdi” sono utilizzati, in maniera consistentemente maggiore rispetto ai corrispettivi cinesi. Per quanto riguarda l'equivalenza verificata tra i diversi descrittori, la ricerca mostra che mentre i termini “mirica”, “biancospino cinese essiccato”, “bacche di Goji essiccate”, “cachi”, “salsiccia cinese”, “pinoli” e “maiale salato cinese” hanno trovato equivalenza con i corrispettivi termini “fragola”, “conserva di more”, “conserva di fragole”, “prugna rossa”, “selvaggina cotta”, “vaniglia” e “pancetta”, i termini cinesi “datteri rossi cinesi essiccati e freschi”, “bacche di Goji fresche”, “foglie di tè nero cinese” e “peperoni verdi cinesi” non

hanno trovato un'equivalenza con i termini occidentali “prugna”, “ribes nero”, “lampone”, “ciliegie nere” e “peperoni verdi”.

2.2.3 Descrittori del vino bianco, frizzante e da dessert

DESCRITTORI DEL VINO BIANCO, FRIZZANTE E DA DESSERT							
Immagine	Termine Cinesi	%	Immagine	Termine Occidentale	%	Differenza significativa	Equivalenza verificata
	Combava	13		Limone	17	SI	√
	Giaca	9		Ananas	11	NO	√
	Guava	6		Frutto della passione	6	NO	√
	Pomelo	8		Pompelmo	15	SI	√
	Pera asiatica	8		Albicocca	4	SI	X
	Carambola	6		Agrumi	10	SI	√
	Ginkgo biloba	5		Toast	2	SI	√

	Cocco asiatico acerbo	5		Vaniglia	7	NO	X
	Pesca tabacchiera	5		Pesca	8	SI	√
	Pandanus	4		Asparago	2	SI	√
	Crisantemo essiccato	4		Albicocca essiccata	5	NO	X
	Rambutan	4		Burro	1	SI	X
	Mangostano	3		Litchi	10	SI	X
	Frutto del Longan	3		Uva spina	6	SI	X
	Melone di Cantalupo	3		Melone	4	NO	√
	Citronella	2		Erba	11	SI	X
	Gelsomino	2		Fiori	9	SI	√

	Frutto del drago	2		Mela	10	SI	√
	Mango	2		Mango	3	NO	X
	Pasta di semi di loto giallo	1		Fico	3	SI	√

Fonte: http://research.wineaustralia.com/wp-content/uploads/2014/11/20141026-Final-Report.pdf

Fonte foto: https://www.google.it/imghp?hl=en&tab=wi&ei=62MWVob0NsfCywPH_o7gDQ&ved=0CBIQqi4oAQ

Undici dei venti descrittori occidentali hanno trovato equivalenza nei descrittori culturalmente correlati. I termini “anice stellata”, “pesca”, “frutto della passione”, “mela”, “ananas”, “melone” e “fiori” sono equivalenti ai termini “agrumi”, “pesca tabacchiera”, “guava”, “frutto del drago”, “giaca”, “melone di Cantalupo” e “gelsomino”; mentre i termini “pompelmo”, “fichi”, “toast” e “asparago” sono equivalenti ai termini “pomelo”, “pasta di semi di loto giallo”, “ginkgo biloba” e “pendanus”. I termini “pera asiatica”, “rambutan” e “frutto del longan” non sono equivalenti ai termini “albicocca”, “uva spina” e “burro”, perché mentre il gruppo cinese li utilizza per descrivere il vino frizzante e da dessert, il gruppo occidentali li utilizza per descrivere il vino bianco fermo. La situazione inversa comprende i termini “cocco asiatico acerbo” e “citronella”, che il gruppo cinese utilizza per descrivere vini bianchi fermi, mentre gli equivalenti “vaniglia” e “erba” vengono usati dal gruppo occidentale come descrittori di vini frizzanti e da dessert. Infine, i termini “mangostano”, e “crisantemo essiccato” sembrano non appartenere a nessuno dei due gruppi in particolare, mentre i loro equivalenti occidentali “litchi” e “albicocca essiccata” sono associati sia a vini bianchi fermi che a vini frizzanti e da dessert.

Invece, per quanto riguarda l'utilizzo dei termini, nei vini bianchi le espressioni “pera asiatica” e “pendanus” sono utilizzati molto più di frequente da degustatori cinesi rispetto ai loro equivalenti, mentre termini quali “limone”, “agrumi”, “pompelmo”, “pesca”, “litchi”, “uva spina”, “erba”, “fiori”, “mela” e “fichi” sono usati molto di più rispetto ai loro equivalenti cinesi.

2.2.4 I risultati del progetto di ricerca

I risultati di questo progetto hanno dimostrato che l'intuizione che alcuni operatori del settore hanno avuto nella creazione di un dizionario per "tradurre" i termini comunemente utilizzati per descrivere un vino in cinese, riferendosi ovviamente anche al contesto e alla cultura cinesi, è lungimirante ma non ancora ben accettato. Capire come descrivere i vini ai consumatori relativamente inesperti in un grande paese come la Cina, è un compito che deve essere affrontato scientificamente. Uno dei principali vantaggi di questo progetto è che potrebbe essere applicato a qualsiasi nuovo o già esistente mercato di esportazione, considerato distante dalla cultura del paese esportatore. Il metodo potrebbe essere utilizzato anche in situazioni in cui le condizioni climatiche e/o le tradizioni enogastronomiche di un paese possono rendere difficile l'abbinamento di descrittori come frutta, verdura, spezie indicati nell'etichetta della bottiglia.

Nonostante l'inesperienza dei partecipanti presenti in questo studio relativo al vino, si è verificata una prevalenza di descrittori cinesi su quelli occidentali in relazione alla frutta, dimostrando così che i consumatori cinesi potrebbero trovare più semplice e naturale parlare di vino con descrittori riferiti a prodotti che vengono consumati regolarmente e appartengono alla cultura cinese.

Infine, questo progetto ha dimostrato che i descrittori grafici vengono preferiti rispetto a descrittori verbali. Nonostante l'utilizzo di parole al posto di immagini possa essere considerato più conveniente a causa dello spazio limitato dell'etichetta del vino, le cantine dovrebbero prendere in considerazione con maggiore attenzione l'eventuale impiego di immagini per descrivere i vini in altre attività di marketing come lo spazio digitale o le attività in-store.

CAPITOLO 3

LE BEVANDE ALCOLICHE IN CINA

3.1 *Jiǔ* nella letteratura cinese

Nella lingua cinese il termine generale per bevande alcoliche è *jiǔ*.

Esiste una chiara distinzione tra *jiǔ* e vino o *pútáo jiǔ* 葡萄酒, birra o *pí jiǔ* 啤酒, liquore di cereali distillati o *bái jiǔ* 白酒 e vino di riso o *huáng jiǔ* 黄酒, anche se molto spesso non viene rispettato e sono intercambiati.

Le origini della fermentazione e della creazione di bevande alcoliche in Cina risale all'antichità, dove venivano usate come libagione, come accompagnamento alla scrittura di poesia e prosa, o come brindisi per parenti e amici durante le feste. Senza nessun dubbio, le bevande alcoliche hanno sempre occupato un importante posto nella cultura e nella vita della popolazione cinese. Erano strettamente connesse con la maggior parte degli uomini di lettere cinesi e durante i banchetti di antichi imperatori e re, ma erano anche importanti nella vita della popolazione cinese ordinaria.

3.1.1 *Jiǔ* in poesia

Ci sono molti resoconti storici cinesi di letterati, poeti e cavalieri delle varie dinastie che erano grandi bevitori; si è così creata un'intima connessione tra il pensiero accademico e le pratiche sociali di quel tempo. Dalle tecniche di creazione di bevande alcoliche si può intravedere la saggezza dell'epoca antica, testimoniata dal rapporto tra vino e letterati o cavalieri, o da vari scritti in materia di vino.

L'apice culturale riguardante l'interazione tra vino e poesia si è verificato durante la dinastia Tang (618-907 d. C.) e la dinastia Song (960-1279 d. C.), con grandissimi poeti come:

Wang Wei, Li Bai, Bai Juyi, Su Shi e Lu You.

Li Bai[1] (701-762) è uno dei più importanti nomi nella letteratura cinese. Si crede sia nato in Asia centrale e successivamente, all'età di cinque anni, si sia trasferito con la famiglia nel Sichuan. All'età di 25 anni ha iniziato a viaggiare con la speranza di incontrare persone di influenza che lo avrebbero aiutato a realizzare le sue ambizioni e i suoi ideali politici. Essendo stato convocato nella capitale Tang, nel 755 Li si è unito alle forze lealiste guidate dal principe Yong nel tentativo di resistere ai ribelli di An Lushan. Quando il principe venne sconfitto, Li Bai venne confinato a Guizhou ed ottenne la sua libertà in seguito ad una amnistia. Nelle sue poesie, contenenti un forte elemento di fantasia e di soprannaturalità, Li Bai ha utilizzato forme metriche tradizionali di quel periodo e la sua poesia è nota per la sua lirica, contenente un linguaggio innovativo e di grande bellezza.

月下獨酌	**Drinking Alone Under the Moon[2]**
花間一壺酒	Among the flowers a pot of wine,
獨酌無相親	I drink alone; no friend is by.
舉杯邀明月	I raise my cup, invite the moon,
對影成三人	And my shadow; now we are three.
月既不解飲	But the moon knows nothing of drinking,
影徒隨我身	And my shadow only apes my doings;
暫伴月將影	Yet moon and shadow shall be my company.
行樂須及春	Spring is the time to have fun.

1 Per ulteriori approfondimenti, consultare i seguenti siti http://www.treccani.it/enciclopedia/li-bai/, http://www.chinese-poems.com/lb.html.

2 Libera traduzione di Mazzucato Sara: *Bere da solo sotto la luna*. Tra i fiori c'è una pentola piena di vino, bevo da solo; nessun amico è nei paraggi. Alzo il mio bicchiere, invito la luna e la mia ombra; ora siamo in tre. Nonostante la luna non sappia niente sul bere e la mia ombra scimmiotti le mie azioni; sono miei ospiti. La primavera è il momento per divertirsi. Canto, la luna indugia; ballo, la mia ombra si ingarbuglia. Finché sono ancora sobrio siamo felici insieme, quando sono ubriaco prendiamo strade diverse. Ci promettiamo un'amicizia che nessun mortale conosce, e di incontrarci nel paradiso del Silver River.

我歌月徘徊	I sing, the moon lingers,
我舞影零亂	I dance, my shadow tangles,
醒時同交歡	While i'm still sober, we are gay together,
醉後各分散	When i get drunk, we go our different ways.
永結無情游	We pledge a friendship no mortals know,
相期邈雲漢	And swear to meet on heaven's Silver River.

行路難三首其一　　The Hard Road[3]

金樽清酒斗十千，	A serve of spirit in a golden chalice has a price of ten thousand pence,
玉盤珍羞值萬錢。	And ten times more for delicacies dished out on a platter made of jade.
停杯投箸不能食，	Yet in the face of such a feast I could not bring myself to taste,
拔劍四顧心茫然。	With wrath I draw my sword and I look around, feeling completely at a loss.
欲渡黃河冰塞川，	Frozen over the Yellow River has when I wish to it cross,
將登太行雪暗天。	Enshrouded in snow is the sky when I wish to the Taihang Mountains climb.
閒來垂釣碧溪上，	In a pristine creek I angle, idling away my time,
忽復乘舟夢日邊。	Suddenly on board a boat I seem to be, dreaming my way to the capital am I.

3 Libera traduzione di Mazzucato Sara: *Un viaggio difficile*. Un servizio di spirito in un calice d'oro ha un prezzo di diecimila penny, e dieci volte di più per squisitezze servite su un piatto di giada. Nonostante un tale banchetto non ho provato a mangiare niente, con ira ho estratto la mia spada e ho guardato intorno sentendomi totalmente confuso. Il Fiume Giallo è congelato quando lo voglio attraversare, il cielo è coperto di neve quando voglio scalare la Montagna Taihang. In un torrente immacolato pesco, investendo il mio tempo, improvvisamente mi ritrovo a bordo di una barca, sognando la strada per la capitale. Che viaggio difficile! Un tale viaggio difficile! Prima c'erano diversi sentieri, ma ora dove sono? Verrà un giorno con un vento a raffica per fendere le onde e per farmi veleggiare e navigare in un mare sconfinato.

行路難！ 行路難！	What a trying journey! Such a trying journey!
多歧路，今安在？	So full of forked paths before, now where are the ways?
長風破浪會有時，	There shall come a day with gusty winds to help cleave through the waves,
直挂雲帆濟滄海。	For me to make full sail and an open boundless sea navigate.

Wang Wei[4] (701-761 o 698-759) era della Contea di Qi Xian nello Shanxi. Nella sua giovinezza ha intrapreso una carriera ufficiale per poi ritirarsi nella sua casa di campagna nella Contea di Lantian, al sud-est dell'attuale Xi'An negli ultimi anni di vita. È stato un grande pittore ed un musicista affermato, e per molti Wang rappresenta l'ideale classico del funzionario studioso e colto. La maggior parte delle sue poesie riguardano la natura e sono state scritte in uno stile sobrio e profondamente simbolico.

送元二使安西	**A Song At Weicheng[5]**
渭城朝雨浥輕塵	A morning-rain has settled the dust in Weicheng;
客舍青青柳色新	Willows are green again in the tavern dooryard
勸君更盡一杯酒	Wait till we empty one more cup
西出陽關無故人	West of Yang Gate there'll be no old friends.

4 Per ulteriori approfondimenti, consultare i seguenti siti http://www.treccani.it/enciclopedia/wang-wei/, http://www.chinese-poems.com/wang.html.

5 Libera traduzione di Mazzucato Sara: *Una canzone a Weicheng*. La pioggia mattutina ha depositato la polvere a Weicheng; i salici sono di nuovo verdi nel cortile dell'osteria, aspetta finché non svuotiamo un altro bicchiere, alla porta occidentale di Yang non ci sarà nessun vecchio amico.

3.1.2 *Jiŭ* in prosa

Confucius, ANALECTS[6], 500 a. C.

Tsze-hsia asked what filial piety was. The Master said, “The difficulty is with the countenance. If, when their elders have any troublesome affairs, the young take the toil of them, and if, when the young have wine and food, they set them before their elders, is this to be considered filial piety?”

The Master said “Abroad, to serve the high ministers and nobles; at home, to serve one's father and elder brothers; in all duties to the dead, not to dare not to exert one's self; and not to be overcome of wine: - which one of these things do I attain to?”

Though there might be a large quantity of meat, he would not allow what he took to exceed the due proportion for the rice. It was only in wine that he laid down no limit for himself, but he did not allow himself to be confused by it.

He did not partake of wine and dried meat bought in the market.

Sayings of Chuang Tzu

A drunken man who falls out of a cart, though he may suffer, does not die. His bones are the same as other people's, but he meets his accident in a different way. His spirit is in a condition of security. He is not conscious of riding in the cart; neither is his conscious of falling out of it. Ideas of life, death, fear, etc., cannot penetrate his breast; and so he does not fear from contact with objective existences. And if such security is to be got from wine, how much more is it to got from God? It is in God that the Sage seeks his refuge, and so he is free from harm.

6 Per ulteriori informazioni consultare il sito: http://www.indiana.edu/~p374/Analects_of_Confucius_(Eno-2015).pdf.

3.2 *Jiǔ* in medicina

L'utilizzo del *jiǔ* nei medicinali è una pratica molto antica nella medicina cinese, ed ancora oggi è un elemento essenziale per la società cinese. Nel carattere classico di “medicina”, *yī* 醫, c'è il radicale della bottiglia, mentre lo sviluppo e l'applicazione di *yào jiǔ* 药酒, vini medicinali, può facilmente essere riconosciuto come campo per uno studio speciale. Ci sono due tipi di lavorazione: il primo è fermentare gli ingredienti medicinali, mentre il secondo è immergere gli ingredienti medicinali in alcol, utilizzando così tecniche di distillazione.

Il liquore tonico viene utilizzato per prevenire certe malattie, pertanto è un ingrediente che ha una posizione influente nella storia della medicina cinese ed è stato ulteriormente sviluppato con il miglioramento delle tecniche di produzione di birra. Prove scientifiche mostrano che, se utilizzato correttamente, il liquore tonico aiuta a migliorare la circolazione sanguigna e può avere benefici per la salute umana.

3.3 *Jiǔ* nei riti

In Cina il sacrificio è un elemento che è esistito a livelli diversi. La caratteristica principale del culto imperiale nella Cina antica era il sacrificio dell'imperatore stesso offerto a Cielo e Terra, cosa proibita alle persone comuni che, quindi, avevano meno dei da venerare, universali o locali. Nell'antica Cina, era importante la responsabilità del capo famiglia di fare in modo che le offerte sacrificali per i morti fossero rinnovate costantemente. La fusione di queste credenze con le religioni Buddista e Taoista diversificò il modo di svolgimento di questi riti sacrificali in tutta la Cina.

Le bevande alcoliche cinesi vennero incorporate in tali cerimoniali religiosi sia come semplici bevande che come libagioni, e nelle feste erano diffusi gli stati di ubriachezza. In seguito le bevande sacre vennero secolarizzate, anche se gli usi religiosi sopravvissero nel tempo.

3.4 *Jiǔ* nel campo militare

Al tempo delle armi bianche, l'alcol era l'unico intrattenimento per i militari, utilizzato come stimolante, per rendere i militari più coraggiosi, meno esausti e per tirare su il morale dell'esercito, e come ricompensa dopo una vittoria. Secondo documenti storici, nel periodo degli Stati Combattenti[7], Qin Mugong[8] del regno di Qing ha versato dell'alcol nel Fiume Giallo per poi berlo con i suoi soldati. Questa è solo una delle tante storie documentate, e la tradizione narra che i generali che hanno compiuto questo rito hanno sempre vinto le loro guerre. Nei romanzi storici l'alcol e le battaglie hanno spesso convissuto, come ad esempio nella storia di Zhang Fei[9] che, fingendo di essere ubriaco, ha facilmente catturato la fortezza del suo nemico.

3.5 *Jiǔ* e la cultura cinese

Banchetti: sono spesso occasioni dove le persone possono rilassarsi e stare in compagnia di familiari e amici. Sono frequenti brindisi seduti attorno ad un tavolo, in questo contesto l'alcol serve per creare la giusta atmosfera.

Cena di addio: quando le persone organizzano una cena di addio per amici o familiari, si ritrovano insieme a celebrare la loro amicizia e a condividere le loro visioni per un futuro più brillante, esprimendo auguri sinceri.

Celebrazioni di feste: durante le feste tradizionali, come la Festa di Primavera, la Festa di Metà Autunno e la Festa del Doppio Nove, molto spesso il pensiero va a cari lontani dalla

7 Per ulteriori approfondimenti, consultare il seguente sito http://www.treccani.it/enciclopedia/stati-combattenti_(Dizionario-di-Storia)/.
8 Per ulteriori approfondimenti, consultare il seguente sito http://it.swewe.net/word_show.htm/?357866_1&Qin_Mugong.
9 Per ulteriori approfondimenti, consultare il seguente sito http://kongming.net/encyclopedia/Zhang-Fei.

madrepatria bevendo alcolici per esprimere e liberare le proprie emozioni.

Bere da soli o per affogare il dolore: i poeti, nel loro tempo libero, bevono da soli per riflettere su loro stessi e cercare le ispirazioni per andare avanti, rilasciando i loro sentimenti repressi nelle poesie che compongono, molte delle quali considerate delle opere eccellenti.

Esecuzione sacrificali: le persone si ritrovano insieme per onorare i diversi rituali, offrendo sacrifici agli dei. Queste occasioni vengono frequentemente accompagnate dal suono dei gong e dei tamburi, e le persone spesso celebrano bevendo finché possono.

Giochi alcolici: il *jiǔ lìng* 酒令 è un gioco tradizionale cinese. Oggi ha molte forme a seconda dello stato sociale del bevitore, lo stato e gli interessi di alfabetizzazione, che possono essere classificati in tre categorie: giochi generali, giochi contest e giochi letterati. I giochi generali sono quei giochi a cui tutti possono partecipare, come fare scherzi o il *Chuan hua* ovvero il passaggio di fiori uno ad uno. Questa categoria solitamente si svolge nei banchetti per le signore. I giochi contest consistono nel tiro con l'arco, nel gioco degli scacchi, nel gioco dei dadi, nell'indovinare il dito (gioco praticato anche in occidente e conosciuto col nome di morra cinese) e nelle scommesse di animali. Nel gioco dell'indovinare il dito i due concorrenti puntano contemporaneamente un numero da zero a cinque indicandolo con le dita della mano (lo zero è indicato dal pugno chiuso). Nello stesso tempo i giocatori tentano di indovinare quale sarà il valore complessivo delle due puntate dicendo un numero da uno a dieci. Il perdente deve bere. Infine, i giochi letterari sono generalmente popolari tra i topi di biblioteca, avendo ricevuto una buona educazione e conoscenza della cultura tradizionale cinese. Anche gli intellettuali a volte giocano le precedenti due categorie anche se le considerano volgari. Solitamente il gioco letterario è un concorso letterario che richiede un'ampia saggezza e conoscenza e tempi di risposta rapidi. Anche Bai Juyi[10], uno dei più grandi poeti cinesi, era più interessato a giocare al *jiǔ lìng* che concentrarsi sulla musica.

10 Per ulteriori approfondimenti, consultare i seguenti siti http://www.britannica.com/biography/Bai-Juyi, http://www.chinese-poems.com/bo.html.

3.6 *Jiǔ* e le consuetudini

Secondo la cultura cinese bere un bicchiere di *jiǔ* tutto d'un fiato è segno di audacia. In Cina bere bevande alcoliche non è solo un piacere, ma anche segno di rispetto verso i commensali, di affermazione di sé e di amicizia. Durante la cerimonia di nozze gli sposi svolgono il *jiāo bēi jiǔ* 交杯酒, uno scambio formale di bicchieri di *jiǔ* che gli sposi devono bere con le braccia intrecciate tra loro. Il *jiāo bēi jiǔ* è seguito da un doveroso brindisi da parte di ciascun genitore degli sposi.

"Bere con un cuore" è un modo di bere *jiǔ* da due persone che bevono allo stesso tempo, condividendo lo stesso contenitore di alcol (per i tedeschi *bruderschaft*). Essi devono bere dal bicchiere, tutto d'un fiato o a piccoli sorsi, cingendosi un braccio attorno alla spalla e poggiando la guancia e l'orecchio contro quelle dell'altra persona. Questa usanza ha nomi diversi a seconda dell'area della Cina in cui si svolge e il suo obiettivo è quello di eliminare incomprensioni, suggellare un'amicizia tra due persone, due nazionalità o due tribù. È una pratica svolta molto spesso tra i gruppi etnici come Yi, Miao, Lisu, Nu e Dulong.

Nella società cinese l'atto di bere insieme è una parte essenziale della socializzazione e del cameratismo, infatti, ha regole severe che bisogna seguire:

- non si dovrebbe mai rifiutare di partecipare ad un brindisi, perché atto che potrebbe essere interpretato come maleducazione. Tutte le persone dello stesso tavolo devono stare in piedi, su iniziativa di uno degli ospiti, e brindare in successione;
- le persone anziane o di rango superiore devono essere servite per prima, facendo anche attenzione a non brindare con il bicchiere più alto di quello della persona da rispettare;
- se ad un brindisi viene pronunciata la parole *gān bēi* 干杯, bisogna bere il contenuto dei bicchieri tutto d'un fiato e poi mostrarli vuoti agli ospiti.

3.7 Bevande alcoliche in Cina

La Cina è un paese antico con una vasta varietà di bevande alcoliche, chiamate generalmente *jiǔ* e tradotte dagli occidentali come "vino", e includono il vino di riso, il vino proveniente dalle uve, la birra leggera e forte, liquori e distillati.

Nell'antica Cina le persone conservavano la frutta come alimento, ma quando passava troppo tempo la frutta andava a male e iniziava a fermentare. Così i cinesi scoprirono, in modo totalmente accidentale, che la frutta fermentata poteva far loro provare una strana ebbrezza perché la parte zuccherina si era trasformata in alcol. Con lo sviluppo dell'agricoltura e un eccesso di produzione di grano, i cinesi scoprirono che anche esso poteva andare a male e fermentare, creando così per la prima volta i liquori. Nel tempo riuscirono a capire come controllare il processo di fermentazione, dando anche origine a tecniche per la produzione di birra e distillati.

3.7.1 Distillati

3.7.1.1 Brandy e Whisky

Apprendere che i cinesi abbiano inventato il Brandy è sorprendente, anche se non dovrebbe esserlo, visto che i cinesi iniziarono a bere vino ottenuto da uve dal II secolo a.C. Zhang Qian, inviato della dinastia Han, di ritorno da uno dei suoi viaggi dalla Battriana,[11] intorno al 126 a.C., portò uva di Vitis vinifera in Cina, dove si avevano solo vitigni selvatici già utilizzati per il vino, in particolare la Vitis thunbergii o la Vitis filifolia[12].

11 Per ulteriori informazioni, consultare il seguente sito http://www.treccani.it/enciclopedia/battriana/.

12 E' una specie di vite originaria delle zone a clima temperato asiatiche. Si trova in Cina (nelle province di Hebei, Henan, Jiangsu, Shaanxi, Shandong e Shanxi), in Giappone (prefetture di Hokkaido, Honshu, Kyushu, Shikoku e isole Ryukyu), Taiwan e le due Coree.

Le tribù dell'Asia centrale scoprirono del tutto casualmente che potevano ottenere una bevanda ancora più alcolica del vino quando, grazie al clima invernale particolarmente rigido, tutte le bevande fermentate (come vino ma anche latte di giumenta fermentato) congelavano la parte "acquosa" mentre la parte "alcolica" rimaneva liquida.

Molti popoli tribali dell'attuale città di Turfan presentarono questo vino, ottenuto con il congelamento, ad imperatori cinesi in diverse occasioni, la prima nel 520 d.C. Questa tecnica del vino congelato diventò un sistema applicato alla creazione di "distillati", ma venne menzionata in Europa solo da Paracelsus[13] nel suo libro Archidoxes scritto nel 1527.

Il vino distillato, o Brandy, era conosciuto in Cina con il termine "vino bruciato". In inglese la parola "acquavite" deriva dall'olandese *brandewijn* ("vino bruciato"), in tedesco è *branntwein* ("vino bruciato"), mentre la parola distillatore in tedesco è *branntweinbrenner* ("bruciatore di vino bruciato"). Questo può essere una simpatica coincidenza oppure una traduzione diretta dal cinese delle parole *shāo jiǔ* 烧酒("vino bruciato"), trovate anche nel libro di Li Shizhen[14] pubblicato nel 1596 su uno dei passaggi più chiari riguardanti la produzione di distillati in Cina a partire dal VII secolo d. C. A causa delle accise e dei divieti di produzione privata di *jiǔ*, molti passaggi sono oscuri o sono stati perduti. Durante la dinastia Wei settentrionali (386-535), le tasse e i divieti erano così rigorosi che la pena per la preparazione privata di *jiǔ* era la pena di morte. La gente ha dovuto sviluppare una serie di nomi sostitutivi, come il "Saggio" o il "Degno", e ha iniziato ad invitare gli ospiti chiedendo loro se volessero un bicchiere di "zuppa di saggezza".

3.7.1.2 *Bái jiǔ* 白酒

È uno spirito distillato molto famoso in Cina, chiamato anche letteralmente "spirito bianco". Il *bái jiǔ* viene distillato principalmente dal sorgo (anche se talvolta sono utilizzati anche altri semi: alcune varianti di *bái jiǔ* prodotte nel sud-est della Cina sono fatte con il riso glutinoso),

13 Medico tedesco-svizzero e alchimista (1493-1541), che ha stabilito il ruolo della chimica nel campo della medicina. Per ulteriori informazioni, consultare il seguente sito http://www.britannica.com/biography/Paracelsus.

14 Figura molto influente nella medicina cinese ed autore del testo Bencao Gangmu, uno dei libri più frequentemente citati nella tradizione erboristica cinese.
Per ulteriori informazioni, consultare il seguente sito http://www.itmonline.org/arts/lishizhen.htm.

mentre nel nord della Cina viene preferita la preparazione a base di sorgo, frumento, orzo comune, miglio e occasionalmente lacrime di Giobbe.

Secondo la sua fragranza, il *bái jiǔ* viene classificato in sei categorie differenti:

1. *Jiàngxiāng* 酱香 (fragranze di una salsa a base di semi di soia): distillato altamente profumato e di carattere, che può essere molto impegnativo per un palato inesperto come quello occidentale. Ha un aroma di solvente e di cortile, che con la combinazione dell'etanolo crea una nota acuta. Il suo odore viene descritto come quello del tofu puzzolente mischiato con quello di grappa. Questa categoria è chiamata anche come *máo xiāng* 茅香, nome che deriva dal distillato più importante il Maotai.
2. *Nóngxiāng* 濃香 (fragranza di spessore): distillato che alla degustazione è dolce, untuoso e morbido nella struttura con una fragranza dolce e duratura. La maggior parte di distillati presenti in questa categoria vengono realizzati con l'Aspergillus[15], ad esempio il *Wǔ liáng yè* 五粮液 da *Yí bīn* 宜宾.
3. *Qīngxiāng* 清香 (leggera fragranza): distillato delicato e asciutto, che lascia una sensazione dolce in bocca. Il suo sapore deriva dal contributo dell'acetato di etile e del lattato di etile. Un esempio di distillato presente in questa categoria è il *fén jiǔ* 汾酒 dello Shanxi.
4. *Mǐxiāng* 米香 (fragranza di riso): questo distillato è esemplificato da distillato di riso, come il distillato *Sān huā jiǔ* 三花酒 proveniente da Guilin. Questo distillato viene prodotto con l'utilizzo dello Rhizopus[16] e in bocca provoca una sensazione aromatica, dominata dal lattato di etile[17] e, in maniera minore, dall'acetato di etile[18].
5. *Fēngxiāng* 蜂香 (fragranza di miele): distillato che presenta una fragranza di miele,

15 Fungo le cui spore sono presenti nell'aria in cui respiriamo, ma senza provocare delle malattie. Per ulteriori informazioni, consultare il seguente sito http://www.aspergillus.org.uk/.

16 Muffe che si trovano generalmente nel suolo, nella frutta e nella verdura marce, nelle feci animali e nel pane andato a male. Per ulteriori informazioni, consultare il seguente sito http://www.britannica.com/science/Rhizopus.

17 E' l'estere (composto organico) dell'acido lattico e dell'etanolo ottenuti per fermentazione di carboidrati, è 100% biobased. L'etile lattato è biodegradabile e può essere considerato "green solvent". Per maggiori informazioni consultare il seguente sito: http://www.argoprodotti.it/C/3/acido-lattico-e-derivati-lattati/ESTERI-DELL-ACIDO-LATTICO.html.

18 E' l'estere dell'etanolo e dell'acido acetico.

delicato nel sapore e dolce nel gusto.

6. *Jiānxiāng* 兼香 (fragranza di tre strati): distillato che contiene le caratteristiche delle prime tre categorie. I distillati di questa categoria variano ampiamente nel loro aroma, lasciando in bocca una sensazione di secchezza. Un esempio di questo distillato è il *Xī fèng jiǔ* 西凤酒 prodotto nella contea dello Shaanxi.

Il *bái jiǔ* ha molte varietà diverse, la più importante è la distinzione tra quello aromatizzato e quello non aromatizzato.

Varietà di 白酒 bái jiǔ aromatizzato:

- *Máotái* 茅台: è il più famoso spirito cinese. Esso è un distillato derivante dal sorgo della provincia di Guizhou. Il Maotai appartiene alla prima categoria delle fragranze, la *jiàngxiāng* 酱香, perché puro, dolce, morbido e con un retrogusto di salsa di soia. Ha una gradazione alcolica di circa 54% vol.
- *Wǔjiāpíjiǔ* 五加皮酒: è una varietà del Kaoliang, che comprende una selezione unica di erbe medicinali cinesi (tra cui l'Angelica sinensis[19]) aggiunte al *bái jiǔ*. Ha un titolo alcolometrico pari a 55% vol.
- *Sānhuājiǔ* 三花酒: è un distillato di riso prodotto a Guilin con una storia antica di più di mille anni. È famoso per la fragranza aggiunta di erbe e per l'uso di acqua di sorgente del Monte Xiang. Ha un titolo alcolometrico pari al 56% vol.

Varietà di *bái jiǔ* non aromatizzato:

- *Gǔjǐng gòng jiǔ* 古井贡酒: è uno spirito bianco prodotto in origine solo per la famiglia imperiale. Esso viene distillato con le acque di una fonte particolarmente pura nel nord della provincia di Anhui, vicino alla casa ancestrale di uno dei principali guerrieri della Cina, Cao Cao.
- *Wǔliángyè* 五粮液: è considerato come uno spirito di alta qualità, essendo puro,

19 Nota comunemente come “dong quai” o “ginseng femminile” è un'erba endemica della Cina. Per ulteriori informazioni, consultare il seguente sito http://apps.who.int/medicinedocs/en/d/Js4927e/5.html#Js4927e.5.

invecchiato e prodotto con grande cura. Prodotto nel Sichuan, ha una gradazione alcolica che si aggira attorno al 50% vol.

- *Dàqū* 大麴: è un distillato popolare bianco prodotto nel Sichuan. Ha un gusto ed un profumo molto pronunciati e mordenti, grazie anche alla sua gradazione alcolica che si aggira al 52% vol. E' conosciuto per aver causato un cambiamento di voce e diverse amnesie tra le persone che ne hanno fatto uso.
- *Fénjiǔ* 汾酒: è un distillato a base di sorgo con un gusto estremamente forte e profumato. È una bevanda molto popolare nelle province settentrionali dello Shanxi e Shaanxi. Ha una gradazione alcolica di circa 60% vol.
- *Èrguōtóu* 二锅头: il nome dice tutto, significa seconda distillazione, per questo è un distillato dalla lavorazione tanto veloce quanto letale. Essendo economico è uno dei favoriti tra i grandi bevitori, soprattutto nel nord-est e nella provincia di Shandong. Il suo aroma è leggero e ha sentori di noci, frutto del longan, giuggiole, ginseng e zucchero. Ha una gradazione alcolica di circa 60% vol.
- *Jiǔguǐ* 酒鬼: è un distillato per niente timido, con una gradazione alcolica che varia tra il 38 e il 54% vol. Richiesto nella provincia dello Hunan.

3.7.2 *Huáng jiǔ* 黄酒 o liquore giallo

Il *huáng jiǔ* è una bevanda alcolica fermentata cinese direttamente da cereali quali il riso, miglio o grano. Esso si differenzia dal *bái jiǔ* nel fatto che non viene distillato e contiene meno del 20% di alcol, grazie all'inibizione della fermentazione di etanolo. Dopo il processo di fermentazione, ha un profumo balsamico e alla degustazione si sente un sentore dolce. Questa bevanda viene tradizionalmente pastorizzata, invecchiata e filtrata prima del suo imbottigliamento per la vendita ai consumatori, e spesso viene utilizzata come una sorta di medicina tradizionale cinese.

I vari stili di *huáng jiǔ* possono variare in colore, da chiaro a giallo-marrone, a beige o bruno-rossastro, e le marche più popolari sono prodotte a Shaoxing, nella provincia dello Zhejiang e di Shandong.

Il *huáng jiǔ* viene diversificato in base a diversi fattori, tra i quali secchezza del liquore e il suo metodo di produzione.

La secchezza viene classificata in cinque categorie:

1. *Gān* 干 (secco): ha un contenuto di zuccheri non superiore all'1% e ha la più bassa temperatura di fermentazione rispetto a tutte le altre categorie. Un esempio di questo liquore può essere il *Yuán hóng jiǔ* 元红酒, una specialità dello Shaoxing, così chiamato perché originariamente i vasetti della bevanda erano dipinti di rosso.
2. *Bàn gān* 半干 (semi-secco): ha un contenuto di zuccheri tra l'1% e il 3% e può essere conservato per un lungo periodo di tempo. Questa tipologia di *huáng jiǔ* comprende la maggior parte delle varietà di questa bevanda esportate dalla Cina, un esempio è *Jiā fàn jiǔ* 加饭酒, una variante del *Yuán hóng jiǔ* 元红酒, con l'aggiunta di riso in fermentazione. Esso è tradizionalmente utilizzato per le cerimonie, come la nascita di un bambino, un fidanzamento o un funerale.
3. *Bàn tián* 半甜 (semi-dolce o amabile): ha un contenuto di zuccheri tra il 3% e il 10%. Un esempio di questa tipologia è il *Shàn niàng jiǔ* 善酿酒, una specialità dello Shaoxing che utilizza per una parte il *Yuán hóng jiǔ* 元红酒 al posto dell'acqua.
4. *Tián* 甜 (dolce): ha un contenuto di zuccheri tra il 10% e il 20% e rispetto alle altre tipologie di *huáng jiǔ* può essere prodotto durante tutto l'anno utilizzando metodi di produzione tradizionali. Un esempio di questa varietà è il *Fēng gāng jiǔ* 封缸酒.
5. *Nóng tián* 浓甜 (extra-dolce): ha un contenuto di zuccheri pari o superiore al 20%. Un esempio di questa varietà è il *Xiāng xuě jiǔ* 香雪酒.

Il suo metodo di produzione viene classificato in quattro categorie:

1. *Tàng fàn* 烫饭 (riso caldo): il riso cotto a vapore usato per fare la bevanda viene raffreddato a cielo aperto fino a quando è ancora relativamente caldo, per poi trasformarlo.
2. *Liáng fàn* 凉饭 (riso fresco): il riso cotto a vapore usato per la bevanda viene raffreddato con acqua fredda, per poi trasformarlo. Il mosto non filtrato di questa bevanda viene solitamente consumato a fine pasto o utilizzato come inoculante per

altre bevande cinesi.

3. *Jiā fàn* 加饭 (alimentazione di riso): il riso cotto a vapore viene continuamente alimentato da una miscela in fermentazione, fino ad un massimo di tre volte, per produrre un vino più dolce delle altre categorie.
4. Fortificato: in questa categoria la bevanda distillata viene aggiunta al mosto in fermentazione per aumentare la concentrazione di alcol e arrestare il processo di fermentazione. Così lascia una notevole quantità di zuccheri non fermentati, producendo una tipologia di liquore molto dolce.

Le varietà più popolari di *huáng jiǔ* sono:

- *Mǐjiǔ* 米酒: è il nome generico per la bevanda di riso fermentata cinese ed è simile al sake giapponese. Questa varietà è generalmente chiara, viene utilizzata per bere e cucinare perché contiene l'1,5% di sale. Il suo titolo alcolometrico si aggira intorno al 12-19,5% vol.
- *Fújiàn nuòmǐ jiǔ* 福建糯米酒: è la bevanda di riso glutinoso, fatta con l'aggiunta di una lunga lista di costose erbe medicinali cinesi ma con un bassa quantità di alcol distillato. La tecnica di fermentazione, invece dell'acqua, utilizza un'altra bevanda alcolica come matieria prima, facendolo così diventare di un colore rosso-arancio. Il suo titolo alcolometrico è di 18% vol.
- *Huādiāo jiǔ* 花雕酒: è una varietà di *huáng jiǔ* proveniente da Shaoxing, nella provincia costiera orientale dello Zhejiang. Esso è composto da riso glutinoso e grano, ed ha una gradazione alcolica del 16% vol. Attorno a questo vino c'è la tradizione, nata a Shaoxing, di seppellire una bottiglia di *Huādiāo jiǔ* alla nascita di una figlia per poi diseppellirla il giorno del suo matrimonio. Il contenitore deve essere decorato con colori luminosi, per renderlo più attraente, in modo da fare un bel regalo di nozze.
- *Shàoxīng jiǔ* 绍兴酒: è la varietà di *huáng jiǔ* conosciuta a livello internazionale. Comunemente usato nella cucina cinese e come semplice bevanda; ha un colore rossastro che deriva da un lievito di riso rosso. Non è raro che alcune varietà di *Shàoxīng jiǔ* vengano fatte invecchiare per 50 o più anni prima della degustazione.
- *Hóng lù jiǔ* 红露酒: è fatto nello stesso modo del *Shàoxīng jiǔ*, con la sola differenza che ha una gradazione alcolometrica minore. A seconda dell'invecchiamento, del

recipiente utilizzato e dal suo utilizzo assume nomi diversi.

- *Liàojiǔ* 料酒: è una varietà di *huáng jiǔ* ampliamente utilizzata nella cucina cinese come un vino da cucina.

3.7.3 *Shuǐ guǒ jiǔ* 水果酒 o vino di frutta

Esso è una bevanda ottenuta principalmente da uva, pere, arance, litchi, canna da zucchero, bacche di biancospino e mirica. Questa bevanda probabilmente ha la storia più lunga delle bevande alcoliche cinesi; esiste anche una leggenda che parla di scimmie che fermentarono del vino con una fermentazione naturale di frutti. Il vino, probabilmente, è stato portato in Cina durante la dinastia Han e diventò molto popolare durante quella Tang. Ora la produzione del vino di frutta è abbastanza ampia in tutta la Cina, ma quella che utilizza le uve da vino è la più diffusa e importante.

3.7.4 Bevande alcoliche miste a distillati

Queste bevande sono realizzate con distillati e/o alcol commestibile come base e con l'aggiunta di materiali commestibili o additivi alimentari, che in seguito alla miscelazione e al trattamento fanno cambiare il sapore originale del vino base. I diversi materiali commestibili possono essere la scorza di frutta, erba o fiori, intrugli più esotici o medicinali che possono contenere a loro volta altri derivati vegetali o animali. Queste bevande hanno un ventaglio molto ampio di aromi e sapori, e in base al loro livello di alcol e di zuccheri presenti vengono considerate anche benefiche. In Cina ci sono molti documenti e libri che parlano dettagliatamente dell'arte e delle modalità di produzione di questa bevanda, considerata una medicina alternativa.

3.7.5 Birra

Al contrario di molti liquori e vini cinesi, la birra ha una gradazione alcolica molto più bassa ed è comunemente ottenuta dall'orzo e dal luppolo. In Cina la birra non è stata prodotta fino al 20esimo secolo, ma alcuni documenti storici dimostrano che più di 3200 anni fa venne realizzata una bevanda dolce e leggera di nome Li proveniente dall'orzo maltato. C'è voluto molto tempo prima che la birra fosse accettata dal popolo cinese, ma oggi la birra è, con tutta probabilità, diventata un degno sostituto del *bái jiŭ* come bevanda più bevuta nell'intero paese. Nella Cina moderna c'è una fiorente industria della birra con la produzione di svariate marche e qualità, ormai note a livello internazionale. Un esempio può essere la Tsingtao che è la birra numero uno per esportazione, prodotta nella città di Qingdao nella provincia dello Shandong. Altre famose marche di birra cinese sono Five Star, Snowflake, Waterfall, Pearl River.

Birra forte o sake

Molti occidentali hanno familiarità con il sake giapponese, ma pochi sanno che è stata una delle bevande alcoliche introdotta dalla Cina, per poi essere prodotto solo da Cina e Giappone. Il sake non è né un vino né uno spirito, anche se oggi alcuni mischiano il sake con dello spirito per renderlo più alcolico. Grazie a iscrizioni cinesi su ossa datate 1500 a.C., è dimostrato che in antichità il sake era conosciuto in Cina col nome *Chiu* dal quale la traduzione approssimativa di “birra forte”, e veniva offerto in sacrificio per onorare gli spiriti. Anche poesie datate 800 a.C. descrivono come alcune persone hanno ottenuto una sensazione di ubriachezza proprio da questa bevanda.

Già prima del 1000 a.C., in Cina, il processo fermentativo per la realizzazione di *Chiu* era ben definito, e portava ad ottenere una bevanda almeno tre volte più alcolica delle birre ordinarie. Questo processo di fermentazione era completamente nuovo: si bagnava il grano e lo si faceva germogliare ottenendo, così, zuccheri dall'amido del grano, grazie ad un enzima

(amilasi[20]). Questo procedimento ebbe una tale diffusione da diventare la base per la produzione della birra in tutto il mondo.

I cinesi, rispetto il resto del mondo, elaborarono una migliore tecnica chiamata *Qu*. Questa tecnica consisteva nel lasciare ammuffire i chicchi di grano, o miglio, parzialmente cotti. La muffa, producendo l'enzima amilasi, trasforma l'amido in zucchero in maniera più efficiente rispetto al metodo del grano germogliato. In poche parole *Qu* era una miscela di muffa e lievito, che i cinesi mescolavano con il grano cotto in acqua. L'amilasi, rompendo l'amido, lo trasforma in zucchero e il lievito lo fermenta in alcol. I cinesi chiamarono questo "l'omicidio del grano", perché constatarono come il contenuto di alcol poteva essere aumentato continuamente con la sola aggiunta di grano cotto in acqua.

3.8 Guida occidentale sulla cultura cinese del bere

Nel caso in cui ci si trovasse ad una festa cinese in mezzo a tutti cinesi, è importante conoscere alcune regole basilari della cultura cinese del bere.

Gān bēi 干杯 o bere alla russa: qualunque cosa si stia bevendo, che sia *baijiu,* vodka, birra o vino, bisogna dimenticarsi della cultura occidentale del degustare ed assaporare i profumi. Durante una serata si fanno svariati brindisi e il contenuto del bicchiere deve essere bevuto d'un fiato, infatti *gān bēi* significa letteralmente "asciugare il bicchiere", e conviene farlo se non si vuole essere considerati dai cinesi una "femminuccia".

Jìng jiǔ 敬酒 o essere rispettosi: i cinesi considerano il brindisi come un modo per mostrare il loro rispetto e la loro ospitalità. Non ci si aspetta che uno straniero faccia lo stesso, anche se sarebbe molto apprezzato. In questo caso bisogna conoscere alcune consuetudini importanti, come il brindare con tutti coloro che potrebbero avere un grado superiore. *Jìng jiǔ*

20 Enzima che trasforma l'amido in zucchero.
Per ulteriori informazioni, consultare il seguente sito http://www.treccani.it/enciclopedia/amilasi/.

letteralmente viene tradotto come “proporre un brindisi rispettosamente”. Se si vuole stupire gli ospiti ancora di più, durante il brindisi si può tenere il bicchiere con entrambe le mani, ma importante è sapere che la persona che propone il brindisi deve dimostrare rispetto nei confronti di ciascuno dei partecipanti. Il modo migliore è quello di alzarsi per brindare e poi bere tutto d'un fiato il contenuto del bicchiere. Gli altri commensali, al momento del brindisi, possono rimanere seduti e bere solo qualche sorso, anche se solitamente tutti bevono d'un fiato il contenuto del bicchiere per mostrare rispetto e buone maniere.

Far tintinnare i bicchieri: se il tavolo è molto grande e si brinda tutti contemporaneamente, si può evitare di alzarsi e far tintinnare il proprio bicchiere con quello di tutti i presenti, ma semplicemente si può far tintinnare il fondo del proprio bicchiere con la superficie del tavolo. Solitamente si fa tintinnare il bicchiere con le persone più vicine e poi con la superficie del tavolo, in questo caso bisognerà prestare attenzione che il bordo del proprio bicchiere non superi quello dell'altra persona in segno di rispetto. Il tintinnio del proprio bicchiere con un altro significa che si vuole bere tutto d'un fiato, si vuole fare *gān bēi*. Se lo si vuole evitare, baste tenere il proprio bicchiere in modo che al posto del vetro sia la mano a toccare il bicchiere dell'altra persona. Questo, però, non è fattibile se il brindisi è stato proposto.

Coraggio, quantità e qualità: l'idea comune degli asiatici è che gli occidentali possano bere e reggere l'alcol più di loro, questo porta a fare svariati brindisi durante la serata ed è facile alzarsi dal tavolo già ubriachi. Se ci si alza dal tavolo o si lascia una festa sobri, i padroni di casa potrebbero pensare di aver fallito nel mostrare la loro ospitalità. È buona regola bere tutto quello che viene servito, questo perché viene considerato punto di orgoglio mostrare di essere in grado di reggere l'alcol e perché si dimostra di avere *jiǔ dǎn* 酒胆 ovvero coraggio di bere. Questo non comporta di possedere realmente una buona *jiǔ liàng* 酒量 o capacità di reggere l'alcol, ma questo non è importante se si possiedono delle buone maniere da ubriaco. L'ideale è avere tutte e tre queste caratteristiche, ma se non le si possiede la più importante per i cinesi è la prima, ovvero il *jiǔ dǎn*.

Strategia di uscita: se si vuole rimanere sobri, si può dire che bisogna guidare finita la festa o la cena, oppure far finta dall'inizio di essere astemi. Un'altra maniera per contrastare

gli effetti dell'alcol è quella di continuare a mangiare per tutta la durata della festa o della serata.

I cinesi sanno che non si è abituati alle loro abitudini e non si aspettano che le loro regole vengano seguite alla lettera. Se li si osserva e li si copia proveranno piacere, si acquisiranno punti extra, ma se si sbaglia non accadrà nulla. I cinesi vogliono solo essere buoni padroni di casa e dimostrare il loro benvenuto, quindi basta sorridere e bere tutto quello che viene offerto.

干杯!!

SEZIONE II

REPERTORIO TERMINOGRAFICO

SCHEDE TERMINOGRAFICHE

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>degustazione

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 7

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>La degustazione è un'analisi che si realizza solo con l'ausilio degli organi di senso, durante la quale il rischio di farsi guidare dai gusti personali è sempre in agguato .

<Source>^Marzi 2013^: 7

<Context>Imparare a degustare significa assaggiare il vino con attenzione, collegare le sensazioni percepite alla sua storia e alla sua evoluzione, ma soprattutto imparare a conoscerlo e a esprimere una valutazione non condizionata dalle proprie preferenze. La degustazione permette di verificare che il vino abbia raggiunto la perfetta armonia sotto il profilo visivo, olfattivo e gusto-olfattivo, quindi di dare un giudizio sicuro e definitivo da un punto di vista organolettico.

<Source>^Marzi 2013^: 7, 11

<Concept field>valutazione organolettica

<Related words>^assaggio^

<Type of relation>super.

<Related words>^degustazione di vino^, ^degustazione di olio^, ^degustazione di caffè^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “degustazione” e “品尝” esiste piena identità concettuale.

<zh>品尝

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 12

<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.

<Definition>品尝是利用我们的视觉（眼睛）、嗅觉（鼻子）、味觉（嘴巴）等感官对葡萄酒进行颜色，香气和味道的观察和感受。

<Source>^吴 2012^: 12

<Concept field>感官评价

<Related words>^尝^

<Type of relation>super.

<Related words>^品酒^，^油的品尝^， ^咖啡的品尝^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>vino

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 67

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del mosto d'uva, per lo più in presenza di vinacce.

<Source>^Zingarelli 1987^: 2152

<Context>Il vino, formato da oltre 600 sostanze diverse, può essere sottoposto a due tipi di analisi: l'analisi chimico-strutturale e l'analisi organolettica. Il vino è nato forse per caso in Europa medio-orientale da un succo d'uva conservato in otri di pelle che all'improvviso iniziò a fermentare, ma era già prodotto dalle popolazioni che vivevano lungo i grandi fiumi Tigri, Eufrate e Nilo.

<Source>^Marzi 2013^: 9; ^Romani 2013^: 67

<Concept field>bevanda alcolica

<Related words>^birra^, ^liquore^

<Type of relation>coord.

<Related words>^vino rosso^, ^vino bianco^, ^vino rosato^, ^vino frizzante^, ^vino liquoroso^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino” e “葡萄酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 4

<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.

<Definition>由新鲜葡萄榨取果汁经部分或完全发酵所获得的饮料。

<Source>^Queruli 2001^: 126

<Concept field>酒

<Related words>^啤酒^； ^利口酒^

<Type of relation>coord.

<Related words>^红葡萄酒^，^白葡萄酒^， ^玫瑰红葡萄酒^，^起泡葡萄酒^， ^强化葡萄酒^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>difetto del vino

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 70

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^, ma con accezione più ampia.

<Definition>Mancata compiutezza, sufficienza o efficienza di qualcosa; mancanza, carenza, scarsità.

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Context>I difetti possono essere odori e sapori di tappo, muffa, feccia, anidride solforosa ecc.

<Source>^Marzi 2013^: 70

<Concept field>valutazione organolettica

<Related words>^mancanza^, ^imperfezione^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “difetto del vino” e “葡萄酒的缺陷” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的缺陷

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 78

<Definition>用于表述葡萄酒中各种组分的不平衡，如：色泽与酒精含量，酸、糖和提取物，以及风味或果香方面的毛病。

<Source>^Queruli 2001^: 156

<Context>清透度，光亮度及光泽度方面的缺陷已经不太常见。现在，葡萄酒的主要缺陷集中于色度不足，其原因主要有过度生产，葡萄不熟以及急于酿制等，有时候因为葡萄大丰收导致酒库里的酒槽不够，也是原因之一。香气方面的缺陷更为常见。这类缺陷可能来自于葡萄酒不熟或变质腐烂，但更多是由于酿制，培养及陈年过程所导致的。只要某一种味道产生了缺陷，就会打破葡萄酒的平衡，使之走向极端。如果葡萄酒的酒精度过高，可能由于酿酒葡萄过熟，超过了酿制的最佳状态；但更常见的原因是采用了加糖法，事实上，化学家夏巴尔发明的这一方法如今是受到谴责的。

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 78

<Concept field>感官评价

<Related words>^缺少^，^有缺陷^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>viticulture/viticoltura

<it>viticoltura

<Morphosyntax>f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 9

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Coltivazione razionale della vite.

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Context>Disciplina relativa alla coltivazione della vite. La viticoltura del nostro paese non ha seguito solo tradizioni greche, ma anche tradizioni derivanti dagli Etruschi nell'VIII sec. a.C. che utilizzavano gli alberi per sostenere i tralci della vite.

<Source>^Devoto-Oli 2012^; ^Il mondo del Sommelier 2013^: 9

<Concept field>coltivazione della vite

<Related words>^vitivinicolo^

<Type of relation>sub.

<Related words>^vitigno^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “viticoltura” e “葡萄栽培学” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄栽培学

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 4

<Definition>葡萄的培植，生产葡萄的科学与技艺。

<Source>^Queruli 2001^: 4

<Concept field>种植葡萄树

<Related words>^各类葡萄^

<Type of relation>general.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>enologia

<Morphosyntax>f.

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 4

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Disciplina e tecnica relativa alla produzione, alla conservazione, all'invecchiamento del vino.

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Concept field>produzione e conservazione del vino

<Related words>^enofilo^, ^enologo^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “enologia” e “葡萄酒酿造学” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒酿造学

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 4

<Definition>研究葡萄酒生产、陈酿和贮运的专门学科。

<Source>^Queruli 2001^: 4

<Concept field>葡萄酒的生产和保持

<Related words>^酿酒专家^

<Type of relation>general.

**

<Subject>science/scienze

<Subfield>enology/enologia

<it>analisi visiva

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 35

<Definition>Scomposizione di un tutto per individuare gli elementi relativi alla vista.

<Source>^Tasso 1995^:52

<Context>L'analisi visiva è la prima fase della degustazione e il primo approccio alla valutazione di un vino. Ci può rivelare informazioni strettamente collegate all'ambiente pedoclimatico, al vitigno dal quale il vino è stato ottenuto, alle tecniche enologiche utilizzate ed altro ancora. L'esame visivo fornisce una serie di indizi che si rivelano preziosi per capire la tipologia del vino, la sua composizione e la sua evoluzione. I parametri da valutare durante l'esame visivo sono limpidezza, colore e consistenza del vino, mentre nel caso degli spumanti al posto di quest'ultima si considera l'effervescenza.

<Source>^Marzi 2013^: 35

<Concept field>discriminazione/riconoscimento degli elementi visivi

<Related words>^colore^, ^limpidezza^, ^consistenza^, ^effervescenza^

<Type of relation>sub.

<Related words>^analisi olfattiva^, ^analisi gusto-olfattiva^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “analisi visiva” e “视觉的分析”esiste piena identità concettuale.

<zh>视觉的分析

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 57

<Definition>葡萄酒的品鉴首先是从视觉开始的，酒色是一瓶酒暴露给我们的最初信息。

<Source>^吴 2012^: 58

<Context>在视觉的中有这个步骤：观酒色的手法、查看沉淀物、从酒色看年龄、葡萄酒杯中的酒色、从颜色深线看产区、从酒色看酒的质地和酒体、酿造法和品种、清晰度、亮度和透明度、粘稠度和挂杯和气泡。

<Source>^吴 2012^: 58

<Concept field>鉴别视觉的元素

<Related words>^颜色^，^透明度^，^结实^，^冒泡^

<Type of relation>sub.

<Related words>^嗅觉的分析^，^味觉的分析^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>science/scienze

<Subfield>enology/enologia

<it>analisi olfattiva

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 69

<Definition>Scomposizione di un tutto per individuare gli elementi relativi al senso dell'olfatto.

<Source>^Tasso 1995^:1207

<Context>L'analisi olfattiva rappresenta la seconda fase della degustazione e serve per scoprire tutto ciò che costituisce il bagaglio odoroso del vino, ricco di decine di sentori variegati che spaziano tra i profumi di tutto ciò che si trova in natura. I parametri da valutare non sono numerosi: intensità, complessità e qualità olfattive, ma ci si trova di fronte all'ostacolo più duro da superare: il riconoscimento delle sfumature odorose.

<Source>^Marzi 2013^: 69

<Concept field>discriminazione/riconoscimento degli elementi olfattivi

<Related words>^profumo^, ^complessità^, ^persistenza^

<Type of relation>sub.

<Related words>^analisi visiva^, ^analisi gusto-olfattiva^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “analisi olfattiva” e “嗅觉的分析” esiste piena identità concettuale.

<zh>嗅觉的分析

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 71

<Definition>嗅觉，指的是集中精力将肺气呼出后，慢慢地吸酒杯内的空气。

<Source>^吴 2012^: 72

<Context>嗅觉的方法大体分五种：静态嗅酒、转动酒杯嗅酒、密闭晃动嗅酒、空杯嗅法和鼻咽通道嗅酒。

<Source>^吴 2012^: 72

<Concept field>鉴别视觉的元素

<Related words>^香味^，^结实^，^持久^

<Type of relation>sub.

<Related words>^视觉的分析^，^味觉的分析^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>science/scienze

<Subfield>enology/enologia

<it>analisi gusto-olfattiva

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 111

<Definition>Scomposizione di un tutto per individuare gli elementi relativi al gusto.

<Source>^Tasso 1995^: 795

<Context>L'assaggio del vino deve innanzitutto verificare l'eventuale presenza di sapori anomali, legati ad alterazioni e malattie in atto, in realtà molto rare, che gli esami visivo e olfattivo avrebbero già dovuto evidenziare. Se il vino, al contrario, gode di un ottimo stato di salute, si può procedere con l'analisi delle singole sensazioni saporifere (dolcezza, acidità, sapidità, amarezza) e tattili (pseudocalore, astringenza, struttura o consistenza gustativa, pungenza, effetto termico), realizzando una scansione del gusto del vino. Infine, tutti i dati sensoriali raccolti devono essere ulteriormente sintetizzati per arrivare a esprimere delle valutazioni che li riassumono: struttura, equilibrio, intensità, persistenza e qualità gusto-

olfattiva.

<Source>^Marzi 2013^: 111

<Concept field>discriminazione/riconoscimento degli elementi gusto-olfattivi

<Related words>^struttura^, ^equilibrio^, ^intensità^

<Type of relation>sub.

<Related words>^analisi visiva, ^analisi olfattiva^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “analisi gusto-olfattiva” e “味觉的分析” esiste piena identità concettuale.

<zh>味觉的分析

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 123

<Definition>品尝酒的最后一个步骤就是喝进嘴里，因为只有真正品尝到酒味，才能检验葡萄酒的色和香告诉你的信息是不是准确，才能确定这是好酒还是劣酒。

<Source>^吴 2012^: 124

<Context> 味觉的方法大体分四种：品尝的体验、酒味的元素（甜、酸、酒精、单宁）、味觉的交接变化和平衡抽象或收结具体。

<Source>^吴 2012^: 124

<Concept field>鉴别视觉的元素

<Related words>^结构^，^平衡^，^强烈^

<Type of relation>sub.

<Related words>^视觉的分析^，^嗅觉的分析^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>tipologia di vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 50

<Definition>Classificazione per tipi di vino.

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Context>I vini si classificano in: spumanti secchi, spumanti dolci e vini frizzanti, vini bianchi giovani e vini rosati, vini bianchi strutturati ed evoluti, vini passiti e liquorosi bianchi, vini rosati strutturati, vini rossi delicati e poco tannici, vini rossi di media struttura e tannicità, vini passiti e liquorosi rossi, vini rossi evoluti, di grande struttura e tannicità.

<Source>^Marzi 2013^: 129

<Concept field>riconoscimento caratteristiche di ciascuna tipologia

<Related words>^vino rosso^, ^vino bianco^, ^vino frizzante^, ^vino da dessert^

<Type of relation>sub.

<Related words>^tipologia di olio^, ^tipologia di liquori^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “tipologia di vino” e “葡萄酒的类型” esiste un'identità concettuale parziale, in quanto il termine “葡萄酒的类型” indica diverse classificazioni di vino: per colore e per contenuto di zucchero, mentre il termine “tipologia di vino” indica una classificazione per colore e gradazione alcolica.

<zh>葡萄酒的类型

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 46

<Definition>国际上，凡是葡萄酒都是葡萄全汁的，所以葡萄酒无外乎两类：红葡萄酒和白葡萄酒，即中国的所谓“干红”和“干白”。

<Source>^董 2012^: 35

<Context>葡萄酒在中国有很多品种，有干型、半干型、半甜及甜葡萄酒等。这些分类可能令自以为对葡萄酒很了解的法国人都摸不着头脑。下面是按照不同的标准对葡萄酒进行的分类。根据酒的色泽分为红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、粉红葡萄酒、黄酒、绿酒等。根据含糖量分为以下几种：干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒、甜

葡萄酒、无气葡萄酒、起泡葡萄酒、葡萄汽酒、加香葡萄酒和白兰地。

<Source>^董 2012^: 35

<Concept field>每一个类型学特征的认出

<Related words>^红葡萄酒^，^白葡萄酒^，^气泡葡萄酒^，^甜葡萄酒^

<Type of relation>sub.

<Related words>^油的类型^，^利口酒的类型^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimico

<Subfield>alimentary/alimentare

<it>alcol etilico

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 133

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Liquido ottenuto per distillazione di liquidi zuccherini fermentati.

<Source>^Tasso 1995^: 33

<Context>Nel linguaggio comune il termine alcol etilico, detto anche spirito di vino, si può ottenere anche da altre sostanze organiche sottoposte a fermentazione alcolica. Gli alcooli si dividono in quattro classi: il metanolo CH_3OH, gli alcooli primari RCH_2OH, gli alcool secondari RCR(R')OH, e terziari RC(R')(R")OH, dove R indica un gruppo qualsiasi. L'alcol etilico ha la proprietà disidratante che riduce l'azione rinfrescante dell'acqua presente nella saliva, e al suo effetto vasodilatatore che provoca un maggiore afflusso di sangue verso i capillari della mucosa. L'etanolo contribuisce a rendere il vino più morbido, smussando la durezza degli acidi, dei sali e dei tannini.

<Source>^Tasso 1995^: 33; ^Marzi 2013^: 133

<Concept field>prodotto da fermentazione di sostanza organica

<Related words>^alcol^

<Type of relation>super.

<Related words>^metanolo^, ^alcooli primari^, ^alcooli secondari^, ^alcooli terziari^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “alcol etilico” e “酒精” esiste piena identità concettuale.

<zh>酒精

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^卡萨梅耶 20014^: 8

<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.

<Definition>来自酵母转化糖分的过程中会产生乙醇，根据酒种不同，其含量在8%~20%。

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 8

<Context>葡萄酒中还含有极少量的甲醇，来自葡萄中的黏胶质成分。此外，酒中或多或少地含有甘油三醇，它由糖类转化而来。

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 8

<Concept field>有机物质的发酵的产品

<Related words>^醇^

<Type of relation>super.

<Related words>^甲醇^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>physics/fisica

<Subfield>alimentary/alimentazione

<it>temperatura di servizio

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 129

<Definition>Grado di calore ottimale che deve avere il vino nel momento in cui viene servito.

<Source>^Marzi 2013^: 129

<Context>Ogni vino deve essere servito e degustato alla temperatura più adatta, perché questa

può condizionare la capacità di percepire e apprezzare le diverse sensazioni. L'intervallo delle temperature di servizio è ampio, compreso in genere tra i 4-6 °C degli spumanti e i 16-18 °C dei vini rossi strutturati ed evoluti. Le temperature basse tendono a esaltare le sensazioni di durezza del vino, mettendo in risalto la sapidità, la tannicità e la freschezza gustativa; mentre quelle più alte esaltano la morbidezza, attenuando la tannicità e permettendo la perfetta liberazione dei profumi che compongono il bouquet.

<Source>^Marzi 2013^: 129

<Concept field>ristorazione

<Related words>^temperatura massima^, ^temperatura minima^

<Type of relation>sub.

<Related words>^gradi Celsius^, ^gradi Fahrenheit^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “temperatura di servizio” e “ 品尝的温度” esiste piena identità concettuale.

<zh>品尝的温度

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 49

<Definition>在品尝前，我们首先要确定葡萄酒的温度，因为不同葡萄酒品尝的温度是不同的，温度不同则会影响人对葡萄酒的风味的感受，如甜酒需要冰到 5 °C~8 °C，中等酒体的干红冰到 18 °C 即可。

<Source>^吴 2012^: 49

<Context>如果你想在这款就的最佳状态时品饮，首先要考虑的是品饮的温度，只有伺候到最佳的温度，它的风味才能完全地展现出来。温度对酒的影响有以下几点总结：温度对香气的影响、温度对单宁和酸度的影响、温度对甜度和干甘美度的影响、冬夏温度对饮酒的影响。葡萄酒品尝时的温度一般要比饮用时的温度稍微高一点，特别是白葡萄酒、甜葡萄酒和起泡酒。不同葡萄酒的品尝温度如下：起泡酒 8 °C~10 °C，干白葡萄酒和粉红葡萄酒 10 °C~12 °C，红葡萄酒 15 °C~18 °C，甜白葡萄酒 8 °C~10 °C.

<Source>^吴 2012^: 52

<Concept field>饮食业

<Related words>^最高温度^，^最低温度^

<Type of relation>sub.

<Related words>^摄氏温度计^，^华氏温度计^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>vino rosso

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 81

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Vino che prevede una vinificazione in rosso con un prolungato contatto con le bucce.

<Source>^Marzi 2013^: 81

<Context>La fase che distingue la vinificazione in rosso da quella in bianco è la macerazione, cioè il contatto delle bucce con il mosto liquido, che a poco a poco si trasforma in vino. Il tempo di macerazione, oltre al carattere del vitigno e agli interventi che si possono realizzare durante la fermentazione, è uno dei fattori decisivi per permettere la dissoluzione dei pigmenti e delle altre sostanze presenti nelle bucce. La pigiatura iniziale deve essere sempre soffice, per evitare un'eccessiva estrazione dei tannini, e per questo la diraspatura è realizzata contemporaneamente o prima della pigiatura. Per ottenere un vino ricco di colore, profumi e struttura, l'estrazione dei polifenoli dalle bucce risulta molto importante.

<Source>^Marzi 2013^: 83

<Concept field>bevanda alcolica

<Related words>^vino^

<Type of relation>super.

<Related words>^vino bianco^, ^vino rosato^, ^vino frizzante^, ^vino liquoroso^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino rosso” e “红葡萄酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>红葡萄酒

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 98

<Definition>以红葡萄为原料通过带皮发酵或在葡萄汁中对果皮进行浸渍从而提取了果皮中色素的葡萄酒。

<Source>^Queruli 2001^: 128

<Context>分析红葡萄酒需要遵循三条轴线：酸度，芳醇度及单宁。首先体验初味，即饮入口中时的第一印象。初味可能飘忽不定，也可能真切实在。接下来您需要体验口中味道的变化及酒的余味。在上述三个阶段中，您可以感受到红酒的层次结构，它可能搭建得很完善，也可能不尽如人意。

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 101

<Concept field>酒精性

<Related words>^葡萄酒^

<Type of relation>super.

<Related words>^白葡萄酒^，^玫瑰红葡萄酒^，^起泡酒^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>vino bianco

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 91

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Vino che prevede una vinificazione in bianco, dove durante la fermentazione non

c'è alcun contatto tra mosto e vinacce perché sono state precedentemente eliminate.
<Source>^Marzi 2013^: 91
<Context>L'eliminazione delle vinacce è realizzata quasi immediatamente con la pressatura soffice delle uve, che sostituisce la pigiatura e la sgrondatura. Se si vogliono ottenere vini bianchi di maggiore personalità e destinati a evoluzione, la vinificazione in bianco può prevedere una breve macerazione pellicolare del succo a contatto con le bucce, per permettere l'estrazione di pigmenti e sostanze odorose.
<Source>^Marzi 2013^: 91
<Concept field>bevanda alcolica
<Related words>^vino^
<Type of relation>super.
<Related words>^vino rosso^, ^vino rosato^, ^vino frizzante^, ^vino liquoroso^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino bianco” e “白葡萄酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>白葡萄酒
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 86
<Definition>百葡萄餐酒的颜色在淡禾草黄到金黄之间，有时边缘带有绿色。
<Source>^Queruli 2001^: 128
<Context>百葡萄开胃酒喝甜葡萄酒在颜色上可更趋向琥珀色。白葡萄酒通常以百葡萄为原料，进行不带皮发酵，有时也以一些红葡萄品种为原料，但发酵之前需要仔细地将葡萄汁与果皮分离。白葡萄酒品鉴相对简单，因为它的平衡只取决于两个因素，即酒的酸度及酒精一芳醇成分。白葡萄酒可以静心酿制，在年轻时就饮用，享受其多变的初期香气和发酵期的芳香，也可以置于瓶中进行数载陈年。总之，其酿制技术由葡萄酒的神圣使命决定。
<Source>^Queruli 2001^: 128, ^卡萨梅耶 2014^: 86
<Concept field>酒精性
<Related words>^葡萄酒^

<Type of relation>super.

<Related words>^红葡萄酒^，^玫瑰红葡萄酒^，^起泡酒^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>vino rosato

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 90

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Vino che prevede una breve macerazione delle vinacce nella parte liquida del mosto.

<Source>^Romani 2013^: 90

<Context>Un'alternativa alla breve macerazione delle vinacce è quella di utilizzare uve a bacca nera poco pigmentate e povere di tannini, un'altra ancora è quella di mescolare in uvaggio uve a bacca nera e bianca. I vini rosati hanno caratteristiche organolettiche più simili a quelle dei vini bianchi che a quelle dei vini rossi. In genere sono destinati a essere apprezzati in gioventù, grazie alle loro belle tonalità di colore, ai profumi delicati e fragranti, alla freschezza dei sapori.

<Source>^Romani 2013^: 90

<Concept field>bevanda alcolica

<Related words>^vino^

<Type of relation>super.

<Related words>^vino rosso^, ^vino bianco^, ^vino frizzante^, ^vino liquoroso^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino rosato” e “玫瑰红葡萄酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>玫瑰红葡萄酒

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 109

<Definition>以红葡萄为原料在发酵过程中果皮与果汁只进行短时间接触，从而生产出的颜色较淡的葡萄酒。

<Source>^Queruli 2001^: 129

<Context>品尝它往往出于纯粹的乐趣，并搭配以猪肉类冷盘。这种既非红酒也非白酒的葡萄酒总能让人惊艳。许多葡萄酒产区都出产玫红酒，它们有着专属的风格和真实的个性。玫红葡萄酒无论颜色、香气或味道都能让品酒师眼前一亮。其色度一般与产地相关。玫红酒带有花朵系、水果系、植物系、发醇系或戊醇类香气，极少散发木质、香脂或动物香气。不过，有些玫瑰红酒带有香料香气，特别是胡椒类的香气。玫红葡萄酒应该是清凉解渴的。您可以根据其口感的鲜明度、酸度、芳醇度、圆润度以及浓烈度来判断它是否达到了平衡。

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 109

<Concept field>酒精性

<Related words>^葡萄酒^

<Type of relation>super.

<Related words>^红葡萄酒^，^白葡萄酒^，^起泡酒^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>vino frizzante

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 157

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Il vino frizzante è il prodotto ottenuto da uve con titolo alcolometrico totale non inferiore a 9% vol e titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7% vol, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi con sovrappressione dovuta all'anidride carbonica non inferiore a 1 bar e non superiore a 2.5 bar, presentato in recipienti di capacità inferiore o uguale a 60 litri.
<Source>^Romani^: 157
<Context>I vini frizzanti naturali sono in genere prodotti con il metodo Charmat, con tempi di rifermentazione più brevi e una sovrappressione finale inferiore.
<Source>^Romani^: 157
<Concept field>bevanda alcolica
<Related words>^vino^
<Type of relation>super.
<Related words>^vino rosso^, ^vino bianco^, ^vino rosato^, ^vino liquoroso^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino frizzante” e “起泡酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>起泡酒
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 127
<Definition>含有带压力的二氧化碳的葡萄酒。当倒入酒杯时气体释放产生持久度不同的泡沫。根据生产方法可以分成两类：瓶中发酵或发酵罐发酵，都是自然产气；而冲二氧化碳的起泡葡萄酒是通过向静止葡萄酒中人工注入二氧化碳而生产的。
<Source>^Queruli 2001^: 127
<Context>起泡酒能刺激各种感官，甚至包括听觉。气泡冒出时发出的响声有助于品酒师更好地进行品鉴，以判断面前的起泡酒是矜持腼腆，还是诗意雄辩。像静止酒一样，观察起泡酒时也要注意它的色度、色调、反光、光泽度及透明度。另外还要注意观察其中的泡沫和气泡。产生气泡的原因有两种：酒中的气压和酒中的成分。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 127
<Concept field>酒精性

<Related words>^葡萄酒^

<Type of relation>super.

<Related words>^红葡萄酒^，^白葡萄酒^，^玫瑰红葡萄酒^，^强化葡萄酒^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enololgy/enologia

<it>vino liquoroso

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 169

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>I vini liquorosi sono prodotti a partire da un vino-base con un titolo alcolometrico complessivo naturale non inferiore al 12%, che può subire una concentrazione a freddo oppure essere arricchito di mistella, alcol etilico, acquavite di vino, mosto concentrato o cotto.

<Source>^Romani 2013^: 169

<Context>Il loro titolo alcolometrico è sempre alto, ma non deve essere più del doppio di quello complessivo del vino-base, mentre quello svolto deve essere compreso tra il 15-22%, almeno il 18% per i vini secchi o dry.

<Source>^Romani 2013^: 169

<Concept field>bevanda alcolica

<Related words>^vino^

<Type of relation>super.

<Related words>^vino rosso^, ^vino bianco^, ^vino rosato^, ^vino frizzante^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino liquoroso” e “强化葡萄酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>强化葡萄酒

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^李 2014^: 4

<Definition>加强葡萄酒与使用葡萄酒蒸馏的烈酒不同之处在于，烈酒都是通过蒸馏生产的，而加强葡萄酒只是简单的将烈酒添加到葡萄酒中。

<Source>^李 2014^: 7

<Context>在葡萄酒中加入白兰地，提高酒精度数制成的酒精强化葡萄酒，酒精含量一般为 18%~20%。葡萄牙的波特酒、西班牙的雪利酒、- 意大利的马德拉酒是世界三大强化葡萄酒。

<Source>^李 2014^: 7

<Concept field>酒精性

<Related words>^葡萄酒^

<Type of relation>super.

<Related words>^红葡萄酒^，^白葡萄酒^，^玫瑰红葡萄酒^，^起泡酒^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>design

<Subfield>enology/enologia

<it>bicchiere da degustazione

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 26

<Definition>Il bicchiere da degustazione è quel bicchiere che deve avere una forma che favorisce la perfetta valutazione di ogni tipologia di vino.

<Source>^Marzi 2013^: 26

<Context>Le misure del bicchiere da degustazione sono ufficialmente riconosciute a livello internazionale e codificate dall'International Standard Organisation (ISO). Base, stelo e calice sono le tre parti che compongono il perfetto bicchiere da degustazione, di vetro o cristallo

incolore, perfettamente trasparente e privo di decorazioni e sfaccettature.

<Source>^Marzi 2013^: 26

<Concept field>degustazione

<Related words>^bicchiere^

<Type of relation>super.

<Related words>^flute^, ^calice^, ^tulipano^, ^coppa^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “bicchiere da degustazione” e “品尝的玻璃” esiste piena identità concettuale.

<zh>品尝的玻璃

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^董 2012^: 16

<Definition>好的品酒杯应当满足一下条件：杯身薄且透明，以便品酒者观察细微的酒色变化；呈郁金香形或卵球形，这种形状能更好地保持葡萄酒的香气，同时保证酒液与空气有足够的接触空间；杯身足够高，不至于在晃动时酒出葡萄酒。

<Source>^卡萨梅耶 2012^: 16

<Context>晶莹剔透、线条优美、音质悦耳，是高科技生产技术和葡萄酒品酒师最新发现的完美结合。其美观的外形及功能性的共存不仅提高了品尝葡萄酒的愉悦度，而且还增添了华贵的氛围。

<Source>^董 2012^: 64

<Concept field>品尝

<Related words>^杯子^

<Type of relation>super.

<Related words>^笛^， ^高脚杯^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>physics/fisica

<Subfield>enology/enologia

<it>sfumature di colore del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 51

<Definition>Passaggio graduale di un colore ad un altro senza uno stacco preciso.

<Source>^Tasso 1995^:1605

<Concept field>analisi visiva

<Related words>^giallo paglierino^, ^rosso rubino^

<Type of relation>sub.

<Related words>^colore^

<Type of relation>super.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “sfumature di colore del vino” e “葡萄酒颜色的深浅” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒颜色的深浅

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 59

<Definition>从葡萄酒颜色的深线可以判别出酒是来自温暖的产区还是寒冷的产区。

<Source>^吴 2012^: 59

<Context>白葡萄酒判别起来相比红葡萄酒要简单，因为白酒的颜色差别不如红酒复杂和参差。一般来讲，白葡萄酒，尤其是年轻的酒，如果是来自较寒冷产区的，颜色是浅带绿色光泽，而温暖地区的颜色则黄一些。温暖产区的红葡萄酒酒色深浓，这主要是因为酒中的颜色来自葡萄皮。

<Source>^吴 2012^: 59

<Concept field>视觉的分析

<Related words>^淡黄色^，^宝石红色^

<Type of relation>sub.

<Related words>^颜色^

<Type of relation>super.

**

<Subject>physics/fisica
<Subfield>enology/enologia
<it>rotazione del bicchiere
<Morphosyntax>noun group, f.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 77
<Definition>Giro compiuto dal vino all'interno del bicchiere.
<Source>^Tasso 1995^: 1503
<Context>Il bicchiere è allontanato dal naso e ruotato lentamente alcune volte. In questo modo il vino risale lungo la parete del bicchiere, crea un imbuto interno che aumenta la superficie a contatto con l'aria e favorisce la liberazione delle sostanze odorose.
<Source>^Marzi 2013^: 77
<Concept field>degustazione
<Related words>^analisi olfattiva^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “rotazione del bicchiere” e “摇动酒杯” esiste piena identità concettuale.

<zh>摇动酒杯
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^董 2012^: 49
<Definition>它让葡萄酒在杯中旋动起来。
<Source>^董 2012^: 49
<Context>你会发生酒液像瀑布一样从杯壁上滑动下来，静止后就可观察到在壁上留下残存的酒会慢慢下滑，形成所谓的“酒脚”或称之为“tears”。这是酒体完满或酒精度高的标志。

<Source>^董 2012^: 49

<Concept field>品尝

<Related words>^嗅觉的分析^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>bouquet

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Origin>loan word

<Source>^Marzi 2013^: 26

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Essenza volatile odorosa del vino, la quale risulta sia dal profumo dovuto all'invecchiamento, sia dall'aroma dovuto all'uva.

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Concept field>degustazione

<Related words>^profumo floreale^, ^profumo fruttato^, ^profumo erbaceo^

<Type of relation>sub.

<Related words>^aroma^, ^fragranza^

<Type of relation>super.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “bouquet” e “香味” esiste piena identità concettuale.

<zh>香味

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^董 2012^: 109

<Definition>常用于已成熟的酒，现在一般酒评家很少严格区分两者的差异。

<Source>^董 2012^: 109

<Context>要严格区分的话，bouquet 属于醒酒后夏合的香气。

<Source>^董 2012^: 109

<Concept field>品尝

<Synonyms>Aroma：指酒闻起来的味道。品酒的第二步骤。有些人用 aroma 代表新酒的香味，bouquet 则是代表已陈年成熟的香味。

<Related words>^花香气味^，^水果气味^，^药草气味^

<Type of relation>sub.

<Related words>^馥郁的^

<Type of relation>super.

**

<Subject>design

<Subfield>enology/enologia

<it>flûte

<Morphosyntax>f.

<Usage label>main term

<Origin>loan word

<Source>^Marzi 2013^: 30

<Lexica>Attestato in ^Tasso 1995^.

<Definition>Bicchiere dalla forma stretta e allungata, appena un po' allargata nella parte più bassa del calice.

<Source>^Marzi 2013^: 30

<Context>La flûte viene spesso utilizzato per degustare lo spumante. La flûte è riempita quasi completamente (4/5 della capacità del bicchiere), per dar modo al perlage di sprigionare tante catenelle di bollicine di anidride carbonica che salgono verso l'alto, trascinano le leggere particelle profumate e le concentrano verso il naso grazie all'apertura più stretta.

<Source>^Marzi 2013^: 31

<Concept field>degustazione

<Related words>^bicchiere^

<Type of relation>super.

<Related words>^calice^, ^coppa^, ^tulipano^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “flûte” e “长笛” esiste piena identità concettuale.

<zh>长笛

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^李 2014^: 77

<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.

<Definition>一般为长而细高的长笛形。

<Source>^李 2014^: 77

<Context>这些为了使起泡葡萄酒的起泡现象能够长期维持。

<Source>^李 2014^: 77

<Concept field>品尝

<Related words>^杯子^

<Type of relation>super.

<Related words>^高脚杯^，^郁金香^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>alimentary/alimentare

<it>anidride carbonica

<Morphosyntax>f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 62

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Gas incolore e inodore formato da diossido di carbonio facilmente liquefacibile.

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Context>Allo stato solido costituisce il cosiddetto ghiaccio secco o neve carbonica, si forma

continuamente nei processi di combustione e in quelli biochimici sia delle piante sia degli animali. Trova impiego nella carbonatazione delle bevande, come liquido refrigerante, come prodotto contro gli incendi. La presenza di anidride carbonica è normalmente un fattore positivo in alcuni vini giovani, bianchi, rosati e rossi, grazie alla sua azione sinergica nei confronti dell'acidità, che ravviva la gradevole freschezza gustativa. L'anidride carbonica influenza alcuni caratteri del vino che saranno approfonditi nella trattazione degli esami olfattivo e gusto-olfattivo.

<Source>^Devoto-Oli 2012^; ^Marzi 2013^: 62

<Concept field>componente della fermentazione

<Related words>^fermentazione^

<Type of relation>super.

<Synonyms>L'anidride carbonica può essere anche chiamata diossido di carbonio.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “anidride carbonica” e “二氧化碳” esiste piena identità concettuale.

<it>diossido di carbonio

<Morphosyntax>m.

<Source>^Devoto-Oli 2012^

<zh>二氧化碳

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 137

<Lexica>按^中国大百科全书：农业Ⅰ 1990^.

<Definition>二氧化碳，大家应该都比较熟悉，因为人每天都在呼出二氧化碳，二氧化碳是无色气体，如果融于水则生成炭酸，我们在可乐和起泡酒中都能发现碳酸。

<Source>^吴 2012^: 137

<Context>就酿造葡萄酒来讲，有二氧化碳引发的起泡是最明显的发酵信号，我们虽然看不见酵母的繁殖，但是我们可以听见发酵罐里的声音，看见沸腾的泡沫，这就是碳酸气，而二氧化碳的产生是酵母的杰作，酵母在吞噬葡萄醪中的糖分进行繁殖的时候，就会产生二氧化碳和酒精。葡萄酒在发酵时产生的二氧化碳量很大，特别是发酵红葡

萄酒的时候。

<Source>^吴 2012^: 137

<Concept field>发酵的成分

<Related words>^发酵^

<Type of relation>super.

**

<Subject>physics/fisica

<Subfield>enology/enologia

<it>lacrima del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 60

<Definition>Gocce che scendono lungo la parete del bicchiere dopo la rotazione di esso.

<Source>^Marzi 2013^: 58

<Context>Se le lacrime scendono velocemente e in modo irregolare il vino ha scarsa consistenza, mentre se le lacrime sono lente e regolari il vino ha grande consistenza.

<Source>^Marzi 2013^: 60

<Concept field>analisi visiva

<Related words>^consistenza^

<Type of relation>super.

<Related words>^archetti del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “lacrima del vino” e “葡萄酒眼泪” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒眼泪

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^李 2014^: 86

<Definition>在进行摇晃时，能看到葡萄酒附在酒杯内壁上，像黏液一般缓缓凝聚流动的现象。这叫作“葡萄酒眼泪”，也叫“葡萄酒的腿”或“葡萄酒拱“。

<Source>^李 2014^: 85

<Context>有趣的是，通过这个现象可以判断葡萄酒的酒精含量：葡萄酒的酒精含量越高，”眼泪“沿着酒杯内壁流动得就越缓；酒精含量越低，”眼泪“就越接近水的流动状态，或根本没有”眼泪“，只形成薄薄的一层黏膜。越甜的葡萄酒，其”眼泪“越多。因为甜葡萄酒糖分量高，葡萄酒的黏度也随之变高。与酒精含量不同，因葡萄酒的高黏度而带来的厚重感被称为”酒体丰满“”厚重酒体“。这里要留意的是，葡萄酒的”眼泪“虽然能判断和推理出葡萄酒的一部分特性，但只根据”眼泪“的有无或其程度来断定葡萄酒的品质是错误的。

<Source>^李 2014^: 86

<Concept field>视觉的分析

<Related words>^浓度^

<Type of relation>super.

<Related words>^葡萄酒拱^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>fermentazione

<Morphosyntax>f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 94

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>L'insieme dei processi chimici di demolizione del glucosio che avvengono in anaerobiosi, a opera di enzimi contenuti in alcuni microrganismi.

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Context>La fermentazione può essere di due tipi: la fermentazione alcolica e quella

malolattica. La prima è svolta dai lieviti del genere Saccharomyces che trasformano gli zuccheri, in particolare il glucosio, in alcol etilico, anidride carbonica ed energia termica. La fermentazione malolattica è realizzata da alcuni batteri lattici, Pediococcus Lactobacillus e Leuconostoc, ed avviene anche spontaneamente in seguito al normale rialzo termico, in presenza di un pH del vino non molto basso e di una limitata concentrazione di anidride solforosa, oltre che di una percentuale di alcol etilico inferiore al 15%.

<Source>^Romani 2013^: 94

<Concept field>processo chimico

<Related words>^fermentazione malolattica^, ^fermentazione alcolica^

<Type of relation>sub.

<Related words>^lievitazione^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “fermentazione” e “发酵” esiste piena identità concettuale.

<zh>发酵

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^董 2012^: 15

<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.

<Definition>有机物质在酶的作用下分解，通常释放出二氧化碳，并产生醇、酸或其他的复杂产物。

<Source>^Queruli 2001^: 65

<Context>葡萄天然糖分发酵成酒精及二氧化碳的过程，当中有时要加入酵母以提高酒精度。

<Source>^董 2012^: 15

<Concept field>化工过程

<Related words>^乳酸发酵^，^酒精发酵^

<Type of relation>sub.

<Related words>^发酵剂^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>lievito
<Morphosyntax>m.
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 75
<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.
<Definition>I lieviti sono microrganismi unicellulari responsabili della fermentazione alcolica.
<Source>^Romani 2013^: 75
<Context>Sulle bucce e sui raspi delle uve si trovano i lieviti apiculati, a forma di piccolo limone, che iniziano velocemente i processi fermentativi ma che tollerano poco sia l'anidride solforosa sia l'alcol etilico da essi stessi prodotto. Veri responsabili della trasformazione del mosto in vino sono i lieviti ellittici, la cui forma è simile a quella di un'ellisse. I più utilizzati appartengono alla famiglia dei Saccharomyces cerevisiae, impiegati nella produzione anche del pane e della birra, per questo chiamati comunemente lievito di birra.
<Source>^Romani 2013^: 75
<Concept field>processo chimico
<Related words>^fungo^
<Type of relation>super.
<Related words>^lievito naturale^, ^lievito artificiale^, ^lievito minerale^
<Type of relation>sub.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “lievito” e “酵母” esiste piena identità concettuale.

<zh>酵母
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^董 2012^: 16
<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.
<Definition>单细胞组织在酿酒期间转化糖分为酒精。

<Source>^董 2012^: 16

<Context>已入瓶就有此味的酒肯定是经过第二次发酵的酒。

<Source>^吴 2012^: 234

<Concept field>化工过程

<Related words>^真菌^

<Type of relation>super.

<Related words>^自然酵母^，^人造酵母^，^矿物酵母^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>macerazione

<Morphosyntax>f

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 81

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Contatto delle bucce con il mosto liquido, che a poco a poco si trasforma in vino.

<Source>^Romani 2013^: 81

<Context>Il tempo di macerazione è uno dei fattori decisivi per permettere la dissoluzione dei pigmenti e delle altre sostanze presenti nelle bucce.

<Source>^Romani 2013^: 81

<Concept field>processo di separazione di elementi

<Related words>^macerazione carbonica^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “macerazione” e “离析作用” esiste piena identità concettuale.

<zh>离析作用

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^董 2012^: 15

<Definition>进行发酵过程中，葡萄皮磨擦时释放香味、色泽、味道和单宁等精华。

<Source>^董 2012^: 15

<Concept field>元件的分离过程

<Related words>^二氧化碳浸渍^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>barrique

<Morphosyntax>f.

<Usage label>main term

<Origin>loan word

<Source>^Romani 2013^: 97

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Botte di rovere da vino di media capacità.

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Context>Ultimamente sono molto impegnate le barrique al posto di botti di grandi capacità perchè all'interno la temperatura di fermentazione non può essere controllata e, salendo un po', induce la formazione di composti odorosi diversi. La microporosità del legno permette inoltre dei lentissimi scambi di ossigeno, che causano variazioni del colore, del profumo e del gusto del vino, con tonalità cromatiche più calde e sfumature di burro, vaniglia, frutta secca, tè e tabacco.

<Source>^Romani 2013^: 97

<Concept field>contenitore di legno

<Related words>^botte^

<Type of relation>super.

<Related words>^legno^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “barrique” e “橡木桶” esiste piena identità concettuale.

<zh>橡木桶
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^李 2014^: 92
<Definition>传统的橡木桶是用作葡萄酒贮藏及熟化的器皿，是酿造具有柔和单宁及吐司、乳酪、巧克力、胡椒等多种美妙风味的葡萄酒时必不可少的器具。
<Source>^李 2014^: 92
<Context>把葡萄酒装入橡木桶中保存的传统方式，除了最基本的贮存目标之外，还能使葡萄酒获得更为丰富典雅的味道与芳香。因为橡木能使单宁酸充分扩散，过滤杂质使气味更加自然浓郁。葡萄酒在进行发酵作用的时候会产生二氧化碳，所以在存放的第一年不会将橡木桶的塞子拴紧以便让气体逸出。之后就将橡木桶的封口完全拴紧。因为橡木桶本身也会吸收葡萄酒内的有机物质，所以渐渐地使容器变成真空状态，而此刻氧气会透过橡木的气孔进入，透过这微缓的氧化作用可以更进一步地帮助葡萄酒熟成。
<Source>^李 2014^: 92；^董 2012^: 95
<Concept field>木制品
<Related words>^桶^
<Type of relation>super.
<Related words>^木^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>botte
<Morphosyntax>f.
<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 98

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Grosso recipiente di legno, fatto di doghe leggermente incurvate e strette da cerchi e con due fondi piani circolari, usato per conservare il vino e altre bevande.

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Context>Durante il riposo in botte, il gusto del vino diventa più morbido ed equilibrato, perché gli acidi in parte si trasformano e si combinano, i tannini giovani provenienti dalle bucce modificano la propria struttura, polimerizzano e in parte precipitano.

<Source>^Romani 2013^: 98

<Concept field>contenitore di legno

<Related words>^barrique^

<Type of relation>sub.

<Related words>^recipiente^

<Type of relation>super.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “ botte” e “木桶” esiste piena identità concettuale.

<zh>木桶

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 97

<Definition>用橡木板制成的两端收细的松果形容器。其容积在不同地区有所差异。

<Source>^Queruli 2001^: 97

<Concept field>木容器

<Related words>^橡木桶^

<Type of relation>sub.

<Related words>^容器^

<Type of relation>super.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>profumo floreale

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 107

<Definition>Termine che si utilizza per descrivere il profumo dei fiori.

<Source>^Marzi 2013^: 107

<Context>I vini bianchi giovani presentano di frequente sfumature di fiori freschi, soprattutto bianchi come il gelsomino, il biancospino, i fiori d'arancia, la rosa bianca. Anche nei vini rossi giovani i profumi dei fiori sono freschi, ma in questo caso i più comuni sono quelli della rosa rossa, della violetta, della viola mammola e dell'iris. Il profilo olfattivo dei vini cambia con il passare del tempo, i profumi floreali diventano meno fragranti e si trasformano in quelli di fiori appassiti e secchi, soprattutto nei vini rossi dopo lunghi periodi di affinamento.

<Source>^Marzi 2013^: 88

<Concept field>analisi olfattiva

<Related words>^profumo^

<Type of relation>super.

<Related words>^profumo fruttato^, ^profumo erbaceo^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “profumo floreale” e “花香气味” esiste piena identità concettuale.

<zh>花香气味

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 92

<Definition>葡萄酒的香气是相当丰富多采的，葡萄酒也会有花香。

<Source>^吴 2012^: 92

<Context>地球上花的品种太多了，比如说桂花、玫瑰、槐花、腊梅、茉莉、茶花和紫罗兰。

<Source>^吴 2012^: 92

<Concept field>嗅觉的分析

<Related words>^香^

<Type of relation>super.

<Related words>^水果气味^，^草木气味^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>profumo fruttato

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 107

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Termine che viene utilizzato per descrivere il profumo dei più svariati tipi di frutta.

<Source>^Marzi 2013^: 107

<Context>Nei vini giovani bianchi, rosati e rossi, i frutti manifestano il loro profumo con esuberanza o discrezione, ma è sempre fresco e vivace, a volte più dolce a volte più frizzante. I frutti più riconosciuti sono i frutti a polpa bianca e gialla, frutti di bosco ed esotici, agrumi, confetture di frutta, frutta sotto spirito e candita, secca ed essiccata. Quando il vino passa un periodo in botte e si affina in bottiglia, anche i profumi fruttati cambiano, e si percepiscono sfumature di frutta matura e cotta, di confetture e frutta sotto spirito, di frutta secca come la noce, la mandorla e la nocciola, con accenti diversi secondo la tipologia.

<Source>^Marzi 2013^: 89

<Concept field>analisi olfattiva

<Related words>^profumo^

<Type of relation>super.

<Related words>^profumo floreale^, ^profumo erbaceo^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “profumo fruttato” e “水果气味” esiste piena identità concettuale.

<zh>水果气味
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 95
<Definition>通常在年轻的葡萄酒中，新鲜的水果气味会很明显，特别是末入橡木桶的红白葡萄酒。说到葡萄酒的水果气味，那是相当丰富多采的。
<Source>^吴 2012^: 95
<Context>有的水果尚末用来形容葡萄酒，特别是西方没有的水果，这里我也尽量讲述中国人熟悉的水果味。地球上水果的品种太多了，比如说柠檬、橙子、西柚、蜜瓜、香蕉、菠萝、梨子、黑加仑子、黑莓、桑甚、荔枝、龙眼、苹果、桃子、樱桃、无花果、草莓和覆盆子。
<Source>^吴 2012^: 95
<Concept field>嗅觉的分析
<Related words>^香^
<Type of relation>super.
<Related words>^花香气味^，^草木气味^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>profumo erbaceo
<Morphosyntax>noun group, m.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 108
<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Termine che si utilizza per descrivere il profumo che ricorda quello di essenze vegetali verdi come il bosso, l'erba, il peperone verde e altri.
<Source>^Marzi 2013^: 108
<Context>Spesso questo profumo si manifesta con una nota verde e acerba, quasi pungente e penetrante. I sentori maggiormente riconosciuti sono il bosso, l'erba, il peperone verde, la foglia di pomodoro, il fieno falciato, il mallo della noce, e di solito caratterizzano vini come il Sauvignon blanc, il Cabernet sauvignon e il Cabernet franc.
<Source>^Marzi 2013^: 91
<Concept field>analisi olfattiva
<Related words>^profumo^
<Type of relation>super.
<Related words>^profumo floreale^, ^profumo fruttato^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “profumo erbaceo” e “草木气味” esiste piena identità concettuale.

<zh>草木气味
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 87
<Definition>葡萄酒是农产品，是由土壤里种植的葡萄经过加工制成的酒类饮品，但葡萄酒与很多植物饮品的不同，在于其丰富的内涵和包容性，其中之一便是草木之味。
<Source>^吴 2012^: 87
<Context>有很多的草木气味，比如说青草、干草、烂草、橡木、松树、落叶、桑树、桉树、木花、檀香和陈香。
<Source>^吴 2012^: 87
<Concept field>嗅觉的分析
<Related words>^香^
<Type of relation>super.
<Related words>^花香气味^，^水果气味^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>profumo erbe aromatiche
<Morphosyntax>noun group, m.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 91
<Definition>Termine che si utilizza per descrivere sfumature odorose delle erbe aromatiche.
<Source>^Marzi 2013^: 91
<Context>Fresche e stuzzicanti, le sfumature odorose delle erbe aromatiche si percepiscono più di frequente nei vini bianchi giovani e spesso ne vivacizzano il profumo. Tra tutti, importante e classico è l'esempio della salvia nel Moscato, ottenuto dal vitigno moscato bianco. I sentori che si riconoscono maggiormente sono l'alloro, il basilico, il finocchio, la maggiorana, la menta, l'origano, il prezzemolo, il rosmarino, la salvia, e il timo.
<Source>^Marzi 2013^: 91
<Concept field>analisi olfattiva
<Related words>^profumo^
<Type of relation>super.
<Related words>^profumo floreale^, ^profumo fruttato
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “profumo erbe aromatiche” e “香料其味” esiste un'identità concettuale parziale, in quanto il termine “香料其味” comprende sia i profumi speziati sia quelli di erbe aromatiche, mentre in italiano sono classificati in due raggruppamenti distinti.

<zh>香料其味
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 104
<Definition> 葡萄酒中的香料味比较丰富多样，大多集中在红葡萄酒之中，基本上红葡萄酒品种所酿造的酒都带有香料味。

<Source>^吴 2012^: 104

<Context>有很多的香料气味，比如说百里香、薄荷、茴香、牛至等等。

<Source>^吴 2012^: 106

<Concept field>嗅觉的分析

<Related words>^香^

<Type of relation>super.

<Related words>^花香气味^，^水果气味^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>profumo minerale

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 108

<Definition>Termine che riconduce a sensazioni odorose minerali e saline, come quelle di pietra focaia e polvere da sparo, petrolio e idrocarburi, grafite e ardesia.

<Source>^Marzi 2013^: 108

<Context>Non è un gruppo di profumi molto numeroso, ma significativo per l'originalità e la corrispondenza con vitigni e importanti zone di produzione. I minerali non sono profumi dolci e delicati, ma piuttosto incisivi e penetranti. Importanti sono i Riesling della Valle del Reno che, dopo anni di invecchiamento, sprigionano sfumature di idrocarburi, e i Sauvignon blanc della Valle della Loira che sprigionano polvere da sparo.

<Source>^Marzi 2013^: 92

<Concept field>analisi olfattiva

<Related words>^profumo^

<Type of relation>super.

<Related words>^profumo floreale^, ^profumo fruttato^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “profumo minerale” e “矿物质气味” esiste piena identità concettuale.

<zh>矿物质气味

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 84

<Definition>在品酒师的味觉评判中，往往带有矿石味的白葡萄酒会被定义为是有层次的、复杂的佳酿。

<Source>^吴 2012^: 84

<Context>白葡萄酒历来具有女性的特征，如果用女性为喻来解释酒中的矿石味和果味的话就很容易理解了。果味和矿石味是属于香气这一范畴，水果味可以理解为白葡萄酒的外观，如同一个女人的外表；矿石味可以理解为是女人的内涵，如果一款白葡萄酒水果味和矿石味都丰富的话，这应该是一款完美的佳酿。当然，矿石味这个词汇在大多数人眼里不能算是一种香气，固体的石头当然是闻不到什么气味的，但如果我们两块石头磨擦，还是能够闻到石头的气味的。葡萄生长时会抽取土壤里的矿物质，所以酿成的葡萄酒中自然带有矿物质的气息。那矿石究竟是一种什么气味呢？的确，如果没有让你品尝到有这种气味的酒的话，是很难形容的。矿石也是分品种的，不同的矿石，气味也是不同的。比如说德国的板岩上种植的雷司令葡萄会带有这种板岩的气息，而波尔多格拉夫地区的白葡萄酒所带有的矿石气息明显具有当地矿石的特性，而夏布利产区的白葡萄酒带有当地石灰岩的气味。但在葡萄酒的品评术语里面，这种石头味通称为矿石味。

<Source>^吴 2012^: 84

<Concept field>嗅觉的分析

<Related words>^香^

<Type of relation>super.

<Related words>^花香气味^，^水果气味^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>profumo speziato
<Morphosyntax>noun group, m.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 108
<Definition>Termine che riconduce a sensazioni odorose di spezie, a volte piuttosto dolci (cannella, vaniglia...), altre più penetranti e pungenti (pepe nero...).
<Source>^Marzi 2013^: 108
<Context>I profumi speziati sono tra i più frequenti nel bouquet dei vini un po' evoluti, legati soprattutto a composti che si formano durante il passaggio in botte e il successivo affinamento in bottiglia.
<Source>^Marzi 2013^: 93
<Concept field>analisi olfattiva
<Related words>^profumo^
<Type of relation>super.
<Related words>^profumo floreale^, ^profumo fruttato
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “profumo speziato” e “香料气味” esiste un'identità concettuale parziale, in quanto il termine “香料气味” comprende sia i profumi speziati sia quelli di erbe aromatiche, mentre in italiano sono classificati in diversi raggruppamenti.

<zh>香料气味
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 104
<Definition>葡萄酒中的香料味比较丰富多样，大多集中在红葡萄酒之中，基本上红葡萄酒品种所酿造的酒都带有香料味。
<Source>^吴 2012^: 104

<Context>有很多的香料气味，比如说胡椒、丁香、甘草、香草、桂皮、陈皮和八角。
<Source>^吴 2012^: 104
<Concept field>
<Related words>^香^
<Type of relation>super.
<Related words>^花香气味^，^水果气味^，^草木气味^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>profumo tostato
<Morphosyntax>noun group, m.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 109
<Definition>Termine che riconduce a sfumature odorose di cacao, cioccolato, caffè, tabacco, mandorle e nocciole tostate.
<Source>^Marzi 2013^: 109
<Context>I profumi tostati sono collegati all'evoluzione del vino e sono il risultato della combinazione di tante molecole diverse. Alcuni sono molto piacevoli, come quelli di cacao, cioccolato, mandorla tostata, caffè, altri suscitano alcune perplessità. Su tutti il sentore di goudron, termine francese che traduce il più prosaico catrame, che rappresenta un insieme di profumi che ricordano sfumature di bruciato, legate anche a un'origine minerale di idrocarburi. Profumo molto particolare e di massima evoluzione, lo si può incontrare in bouquet di vini che hanno riposato per molto tempo in botte e in bottiglia, come alcuni Barolo.
<Source>^Marzi 2013^: 93
<Concept field>analisi olfattiva
<Related words>^profumo^
<Type of relation>super.
<Related words>^profumo floreale^, ^profumo fruttato

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “profumo tostato” e “熏烤气味” esiste piena identità concettuale.

<zh>熏烤气味

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 108

<Definition>酒中的熏烤味大多数是通过橡木桶得来的，因为橡木桶要用火熏烤后才能放酒，酒与桶接触后会带上一些熏烤的味道。

<Source>^吴 2012^: 108

<Context>熏烤气味是烟熏、烤面包、烟草、焦糖、烤栗子和咖啡。

<Source>^吴 2012^: 108

<Concept field>嗅觉的分析

<Related words>^香^

<Type of relation>super.

<Related words>^花香气味^，^水果气味^，^草木气味^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>profumo animale

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 94

<Definition>Termine che richiamano sfumature odorose di pellame, cuoio, lana bagnata, pelliccia e selvaggina.

<Source>^Marzi 2013^: 94

<Context>I profumi animali si incontrano nel bouquet di vini evoluti e strutturati, in grado di

regalare grandi emozioni. L'effetto del passaggio nel legno, i processi di ossidoriduzione in botte e in bottiglia, la formazione di sostanze sempre più complesse, portano a risultati molto interessanti e a volte anche strani, come ad esempio il profumo vegetale del bosso, un po' pungente e tipico del Sauvignon blanc che può ricondurre a quello animale della pipì di gatto.
<Source>^Marzi 2013^: 94
<Concept field>analisi olfattiva
<Related words>^profumo^
<Type of relation>super.
<Related words>^profumo floreale^, ^profumo fruttato
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “profumo animale” e “动物气味”esiste piena identità concettuale.

<zh>动物气味
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 114
<Definition>动物气味使很多，比如说皮革、动物皮毛、麝香、猫尿、狐狸和羊圈。
<Source>^吴 2012^: 114
<Concept field>嗅觉的分析
<Related words>^香^
<Type of relation>super.
<Related words>^花香气味^，^水果气味^，^草木气味^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>colore del vino
<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 46
<Definition>Il colore di un vino dipende dall'ambiente pedoclimatico, dal vitigno, dalle tecniche di lavorazione e dall'evoluzione.
<Source>^Marzi 2013^: 197
<Context>La sua valutazione serve per stabilire la tipologia del vino, bianco, rosato e rosso, e deve considerarne l'intensità, la tonalità o sfumature e la vivacità. Il colore è determinato dal complesso delle sostanze polifenoliche come antociani, flavoni, leucoantociani, catechine ecc, presenti soprattutto nella buccia degli acini. Per ottenere vini colorati la fermentazione deve necessariamente avvenire con il contatto tra la parte liquida del mosto e quella solida, soprattutto le bucce ricche di pigmenti. L'esame del colore è utile anche per accettare che nel vino non siano presenti alterazioni, come le casse ossidasica e fosfatica, ferrica e proteica, che potrebbero causare l'insolubilizzazione di alcune sostanze e la formazione di precipitati colorati.
<Source>^Marzi 2013^: 46
<Concept field>analisi visiva
<Related words>^giallo paglierino^, ^rosso rubino^
<Type of relation>sub.
<Related words>^sfumature di colore^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “colore del vino” e “葡萄酒的颜色” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的颜色
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 38
<Definition>观察葡萄酒的颜色是品酒的第一步,它能让品酒者了解葡萄酒的酿制及贮藏情况、年份以及酒精度.
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 38
<Context>视觉是品酒者与葡萄酒的初步联系,源自于最初的鉴赏愿望。葡萄酒的颜色、

光泽和厚薄度合称为酒裙。您可以根据两个明显因素来欣赏葡萄酒的颜色：厚薄度和外观色调。葡萄酒的颜色厚薄度是由酒中的色素含量决定的，它是指光线穿过葡萄酒时酒体颜色的深线。你可以倾斜酒杯，调整液面高度，保证日光从正面射入杯上，并从上方观察葡萄酒.

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 38

<Concept field>视觉的分析

<Related words>^草黄色^，^纯红色^

<Type of relation>sub.

<Related words>^颜色深浅^

<Type of relation>general.

**

<Subject>physics/fisica

<Subfield>enology/enologia

<it>limpidezza del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 41

<Definition>La limpidezza di un vino può essere definita come l'assenza di particelle in sospensione, anche se in alcuni casi (vini invecchiati, non filtrati o imbottigliati sui lieviti) una loro presenza limitata può essere accettabile.

<Source>^Marzi 2013^: 195

<Context>E' una caratteristica assoluta perché anche solo la presenza di pochissime particelle non permette di definire un vino limpido. Per valutare la limpidezza in modo rigoroso si dovrebbe realizzare un'analisi strumentale con un nefelometro, in grado di misurare la penetrazione e la dispersione di un raggio luminoso all'interno del vino. La valutazione della limpidezza può essere ostacolata dalla scarsa trasparenza del vino. Quest'ultima è la proprietà di un liquido di lasciarsi penetrare dai raggi luminosi, che dipende dalla quantità di sostanze coloranti presenti nel vino.

<Source>^Marzi 2013^: 41

<Concept field>analisi visiva
<Related words>^velato^, ^abbastanza limpido^, ^limpido^, ^cristallino^, ^brillante^
<Type of relation>sub.
<Related words>^consistenza del vino^, ^colore del vino^, ^intensità del vino^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “limpidezza del vino” e “葡萄酒的透明度” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的透明度
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 60
<Definition>手持杯茎，举杯向灯光，检查酒的健康状况。好的酒，会泛一层光，犹如挑子的光泽；暗哑的酒，酒质必定乏善足陈。
<Source>^吴 2012^: 60
<Context>酒如果有经微的色泽不均衡，可能只是入瓶时不小心造成的，关系不大；但如果有絮状混浊，有晕团、带蓝、带橙色等现象，都是酒已变坏的特征。如果葡萄酒的颜色很亮,说明酒的酸度好;反之,酒色暗淡则说明酸度不足。检测葡萄酒的PH值，PH值高的酒酸度低，PH值低则酸度高。
<Source>^吴 2012^: 60
<Concept field>视觉的分析
Related words>^比较清澈透明^， ^清澈透明^， ^晶^， ^光明^
<Type of relation>sub.
<Related words>^葡萄酒的颜色^
<Type of relation>general.

**

<Subject>physics/fisica
<Subfield>enology/enologia

<it>effervescenza del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 62

<Definition>L'effervescenza di un vino è dovuta alla presenza di bollicine di anidride carbonica, che sono valutate in base alla grana, numero e persistenza.

<Source>^Marzi 2013^: 203

<Context>La presenza di anidride carbonica è normalmente un fattore positivo in alcuni vini giovani, bianchi, rosati e rossi, grazie alla sua azione sinergica nei confronti dell'acidità, che ravviva la gradevole freschezza gustativa. L'anidride carbonica favorisce la liberazione delle sostanze volatili, enfatizza il profumo del vino e in bocca causa un leggero pizzicore, una sensazione tattile di pungenza che accentua la freschezza gustativa e le durezze in generale, attenuando la dolcezza e tutte le morbidezze.

<Source>^Marzi 2013^: 62

<Concept field>analisi visiva

<Related words>^grana delle bollicine^, ^numero delle bollicine^, ^persistenza delle bollicine^

<Type of relation>sub.

<Related words>^consistenza del vino^, ^limpidezza del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “effervescenza del vino” e “冒泡” esiste piena identità concettuale.

<zh>冒泡

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 61

<Definition>静止酒倒入杯中的时候，一般都会有气泡，而且产生的气泡比清水要多。

<Source>^吴 2012^: 61

<Context>如果是年轻的红葡萄酒，气泡还带有颜色；如果是陈年的老酒，则气泡一般没有颜色。静止酒倒入杯中无气泡，一般来说是不正常的，说明酒中含有较多的胶质，

可能是受到了细菌感染，但这种情况比较少见。气泡跟杯子里有无刮痕，杯壁粗糙与否，以及杯上残留的微粒、微生物等等也有关系。如果杯子具备以上两点，冒泡会很明显，如长笛型的起泡酒杯，人们故意使杯内底部粗糙一点，这样可以持续看到起泡。杯子的清洁程度跟起泡也有关系，如果清洁不彻底，留有洗洁剂会导致无法起泡的现象；如果杯子太干净，也不会起泡，因为二氧化碳被锁在了葡萄酒中。

<Source>^吴 2012^: 61

<Concept field>视觉的分析

<Related words>^纹理的起泡^，^数量的起泡^，^持久的起泡^

<Type of relation>sub.

<Related words>^葡萄酒的浓度^，^葡萄酒的透明度^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>persistenza gusto-olfattiva del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 158

<Definition>La persistenza gusto-olfattiva è legata alla complessità e alla ricchezza del gusto del vino, all'insieme delle sensazioni saporifere, tattili e soprattutto gusto-olfattive o retronasali. La persistenza gusto-olfattiva o persistenza aromatica intensa (PAI) è valutata in secondi a partire dalla deglutizione ed espirazione.

<Source>^Marzi 2013^: 226

<Context>La persistenza gusto-olfattiva è spesso prerogativa dei grandi vini, anche se la sua valutazione deve essere sempre fatta considerando la tipologia di vino che si sta degustando.

<Source>^Marzi 2013^: 158

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^corto^, ^poco persistente^, ^abbastanza persistente^, ^persistente^, ^molto persistente^

<Type of relation>sub.
<Related words>^morbidezza del vino^, ^durezza del vino^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “persistenza gusto-olfattiva del vino” e “葡萄酒的香气持久度” esiste un'identità concettuale parziale. Sulle fonti italiane consultate si specifica che il termine “persistenza gusto-olfattiva del vino” indica generalmente la ricchezza del gusto del vino, l'insieme delle sensazioni saporifere, tattili e soprattutto gusto-olfattive o retronasali. Non si registrano analoghe precisazioni in merito al termine cinese.

<zh>葡萄酒的香气持久度
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 178
<Definition>香气持久度是指香气从杯中散发出来，可以被品酒师轻易感知的时间长度。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 178
<Context>从化学领域而言，葡萄酒的香气来自芳香分子，其挥发性有强弱之分。复杂香气的组成成分不同，其挥发性也不尽相同。香气持久度会随着温度及挥发面积的提升而提高。芳香分子的质量和结构也会影响香气持久度。质量最轻的芳香分子会最先挥发。它们能让人感觉到葡萄酒香气轮中的新鲜、清新。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 178
<Concept field>味觉的分析
<Related words>^比较持久^，^很持久^
<Type of relation>sub.
<Related words>^柔软度酒^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia

<it>intensità olfattiva del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 97

<Definition>L'intensità olfattiva è l'insieme delle sfumature odorose percepite contemporaneamente.

<Source>^Marzi 2013^: 205

<Context>La sua valutazione è rapida, perché è sufficiente avvicinare il bicchiere al naso e fare una profonda inspirazione, per individuare un profumo delicato o forte e deciso. È quindi una caratteristica che può essere indipendente dal numero di sentori che successivamente saranno identificati, perché è data dall'impatto del profumo sulla mucosa olfattiva, cioè dall'insieme delle sensazioni percepite contemporaneamente, come sommate le une alle altre.

<Source>^Marzi 2013^: 97

<Concept field>analisi olfattiva

<Related words>^complessità olfattiva del vino^, ^qualità olfattiva del vino^

<Type of relation>general.

<Related words>^carente^, ^poco intenso^, ^abbastanza intenso^, ^intenso^, ^molto intenso^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “intensità olfattiva del vino” e “葡萄酒的香气强度” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的香气强度

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 177

<Definition>酒杯中散发出的气味强弱可以分为偏弱、适度、中等、充足；葡萄酒香气强度分为折中、平淡、隐秘、封闭、芳香、开放、富于表现力、强烈或极强。

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 177

<Concept field>嗅觉的分析

<Related words>^葡萄酒的香气的浓度^，^葡萄酒的香气的长度^

<Type of relation>general.

<Related words>^比较激烈^，^很激烈^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>complessità olfattiva del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 100

<Definition>La complessità olfattiva è la varietà dei profumi del vino, percepiti in successione dopo ripetute inspirazioni.

<Source>^Marzi 2013^: 206

<Context>La complessità olfattiva è una caratteristica determinata dalla varietà delle sfumature odorose che formano il profumo del vino.

<Source>^Marzi 2013^: 100

<Concept field>analisi olfattiva

<Related words>^carente^, ^poco complesso^, ^abbastanza complesso^, ^complesso^, ^ampio^

<Type of relation>sub.

<Related words>^intensità olfattiva del vino^, ^qualità olfattiva del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “complessità olfattiva del vino” e “葡萄酒的香气的浓度” esiste un'identità concettuale parziale. Sulle fonti italiane consultate si specifica che il termine “ complessità olfattiva del vino” indica generalmente la varietà dei profumi del vino. Non si registrano analoghe precisazioni in merito al termine cinese.

<zh>葡萄酒的香气的浓度

<Morphosyntax>noun term

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 75

<Definition>通过嗅酒可以判定酒香是浓还是轻，是持久还是短促，这都是判断酒质的重要方面。

<Source>^吴 2012^: 75

<Context>先淡后浓，因为感官也是容易疲劳的，如果先品尝的酒重而后品尝的酒淡，就会影响对淡酒的感官评判。如果先淡后浓，浓酒的气味刺激性也会加强。

<Source>^吴 2012^: 45

<Concept field>嗅觉的分析

<Related words>^比较复杂^，^很复杂^

<Type of relation>sub.

<Related words>^葡萄酒的香气强度^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>equilibrio gusto-olfattivo del vino

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 151

<Definition>L'equilibrio del vino è il risultato dell'interazione tra le sostanze che formano la struttura, in particolare della contrapposizione tra le morbidezza (zuccheri, alcoli, polialcoli) e le durezze (acidi, tannini, sostanze minerali).

<Source>^Marzi 2013^: 224

<Context>Le morbidezze arrotondano e rendono vellutato il gusto del vino, che deve però essere irrobustito e vivacizzato dalle durezze. Né le prime né le seconde devono prevaricare le altre, ma creare una perfetta fusione. Nella valutazione dell'equilibrio si deve sempre considerare la tipologia del vino che si sta degustando. Nei vini giovani, soprattutto se vivaci o frizzanti, è accettabile una leggera predominanza delle durezze sulle morbidezze, perché in genere sono molto ricchi di acidità e, se rossi, anche di tannini un po' aggressivi. Se si degusta uno spumante, un vino frizzante o vivace, l'effetto dell'anidride carbonica accentua

ulteriormente le durezze.
<Source>^Marzi 2013^: 151
<Concept field>analisi gusto-olfattiva
<Related words>^poco equilibrato^, ^abbastanza equilibrato^, ^equilibrato^
<Type of relation>sub.
<Related words>^struttura del vino^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “equilibrio gusto-olfattivo del vino” e “葡萄酒的味道的平衡” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的味道的平衡
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 69
<Definition>葡萄酒中含有甜、酸物质，单宁及各种盐类。不同味道在口腔中并置，相互叠加、强化，或是相互对立、中和。和谐的葡萄酒中的甜味是平衡的，酸苦两种味道也应该与之达成平衡。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 69
<Context>包括干型酒在内的所有葡萄酒都呈现这种平衡，因为酒精同样带有非常明显的温和甜味。甜味能同时平衡酸、苦两种味道，并能影响单宁的收敛性，延缓饮酒时的口干感觉，同时延缓人们对苦味的感知。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 69
<Concept field>味觉的分析
<Related words>^比较平衡^，^很平衡^，^平衡^
<Type of relation>sub.
<Related words>^葡萄酒的结构^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>dolcezza del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 121

<Definition>La dolcezza è una sensazione gustativa legata alla presenza di zuccheri nel vino.

<Source>^Marzi 2013^: 213

<Context>E' la sensazione più piacevole che si è abituati a valutare fin dall'infanzia. La dolcezza può essere definita una macrosensazione, perché nel vino è determinata da una quantità di zuccheri anche molto elevata. Se il residuo zuccherino è basso (5-10 g/l), non si percepisce una vera e propria dolcezza, ma una sfumata morbidezza, gradevole e vellutata. Se gli zuccheri sono i principali responsabili della dolcezza, anche i polialcoli e l'alcol etilico, in concentrazioni basse, determinano questa piacevole sensazione. L'alcol etilico, inoltre, rafforza la sensazione di dolcezza percepita nei vini passiti e nei liquorosi dolci.

<Source>^Marzi 2013^: 121

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^secco^, ^abboccato^, ^amabile^, ^dolce^, ^stucchevole^

<Type of relation>sub.

<Related words>^acidità del vino^ , ^sapidità del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “dolcezza del vino” e “葡萄酒的甜度” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的甜度

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 232

<Definition>分为两种，一是净甜，不会随陈年改变；另一种是来自熟透优质葡萄的甘美，随陈年而变得干，就是干白也会有甜美的蜜糖和葡萄的香气。

<Source>^吴 2012^: 232

<Context>先从干性酒开始，然后依次是半干、半甜、甜。如果是白葡萄酒，就要从干白开始，最后到甜酒。如果先品尝甜酒，再喝干白和干红，再好的酒也品不出了。
<Source>^吴 2012^: 44
<Concept field>味觉的分析
<Related words>^不甜^，^微甜^，^中度甜酒^，^甜^
<Type of relation>sub.
<Related words>^葡萄酒的酸度^，^葡萄酒的咸度^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>acidità del vino
<Morphosyntax>noun group, f.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 122
<Definition>L'acidità è una sensazione gustativa legata alla presenza di acidi nel vino, che determinano un tipico effetto di freschezza gustativa.
<Source>^Marzi 2013^: 218
<Context>L'acidità è definita una macrosensazione, legata agli acidi presenti nel vino (5-7 g/l). Presa a sé l'acidità non è piacevole, perché determina una sensazione aspra e aggressiva, che la fa inserire nel gruppo delle durezze del vino. Gli acidi irritano la mucosa orale, provocano una leggera contrazione gengivale e una abbondante salivazione fluida. In degustazione, l'acidità è valutata in base al senso di freschezza gustativa determinato dall'azione rinfrescante dell'acqua contenuta nella saliva.
<Source>^Marzi 2013^: 122
<Concept field>analisi gusto-olfattiva
<Related words>^piatto^, ^poco fresco^, ^abbastanza fresco^, ^fresco^, ^acidulo^
<Type of relation>sub.
<Related words>^dolcezza del vino^, ^sapidità del vino^

<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “acidità del vino” e “葡萄酒的酸度” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的酸度
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 178
<Definition>在香气里，它是吸引人的，清新如生苹果的气味，是酒应该有的清爽活力的感觉。好酒有天然的酸度，酸也是一种天然的防腐剂，能产生好的酒香，使酒有质感和收结。它还能刺激胃液，达到佐餐的功能。缺乏酸度的酒，松散呆带，收结如水，但酸度过分就会在口感上造成尖锐的感觉。
<Source>^吴 2012^: 218
<Context>大量词汇可以形容由高至低的酸度。酸度不足的葡萄酒可以用平淡、柔弱、松弛等词语来形容。酸度适中的形容词是柔和、新鲜、清凉、新明、强劲、强烈等。如果葡萄酒酸度过高，可以用青涩、生涩、尖锐、细瘦、过瘦、尖刻、发酸、生硬、酸涩、锐利、刺激、尖棱、锋利、刺口、扎口、呆板、收敛、乏味、冷硬等词语来形容。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 178
<Concept field>味觉的分析
<Related words>^比较新鲜^，^新鲜^，^很新鲜^，^酸溜溜^
<Type of relation>sub.
<Related words>^葡萄酒的甜度^，^葡萄酒的咸度^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>sapidità del vino

<Morphosyntax>noun group, f.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 123
<Definition>La sapidità è una sensazione gustativa legata alla presenza di anioni degli acidi organici e inorganici, oltre che di alcuni minerali.
<Source>^Marzi 2013^: 221
<Context>La sapidità è una microsensazione, legata alla presenza di piccole quantità di anioni inorganici (cloruri, solfati, nitrati, fosfati, ioduri...) e solo in minima parte di metalli e di anioni di acidi organici (tartrati, citrati, malati...). La sapidità è un'altra sensazione considerata tra le durezze del vino, ed esprime una piacevole e leggerissima mineralità, che provoca salivazione limacciosa e filante. Spesso è parzialmente mascherata dall'acidità, ma può anche agire in sinergia con questa stessa sensazione.
<Source>^Marzi 2013^: 123
<Concept field>analisi gusto-olfattiva
<Related words>^scipito^, ^poco sapido^, ^abbastanza sapido^, ^sapido^, ^salato^
<Type of relation>sub.
<Related words>^dolcezza del vino^, ^acidità del vino^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “sapidità del vino” e “葡萄酒的咸度” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的咸度
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 180
<Definition>除了菲诺斯或芒赞尼亚斯的赫雷斯酒之外，品鉴时很少能在其他葡萄酒中尝出咸味。品酒师用鲜味、咸味、海洋味等词语来形容这种感觉，如果属于味道缺陷，则使用洗涤剂或碱性溶液味道来形容。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 180
<Context>一般葡萄甜、酸、苦都有，就是欠鲜味。酿得好的西班牙雪莉酒，新鲜的时候有一点咸味。

<Source>^吴 2012^: 230

<Concept field>味觉的分析

<Related words>^小咸^，^咸^，^很咸^

<Type of relation>sub.

<Related words>^葡萄酒的甜度^，^葡萄酒的酸度^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>amarezza del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 123

<Definition>L'amarezza del vino è una microsensazione che fa parte delle durezze del vino, determinata prevalentemente dai tannini, da altri fenoli e polifenoli.

<Source>^Marzi 2013^: 123

<Context>Se, durante la degustazione di un vino, si avverte un pronunciato sapore amaro, ci si può trovare di fronte a un'anomalia, legata alla presenza di chinoni (tannini ossidati), che porta a una valutazione negativa.

<Source>^Marzi 2013^: 123

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^sapidità del vino, ^dolcezza del vino^, ^acidità del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “amarezza del vino” e “葡萄酒的苦味” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的苦味

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 179

<Definition>舌头后部尝到的口感，也可在酒的收结中尝到。但有些酒本身就是有一些苦味的，这包括一些不太大众的酒和苦艾酒。苦味来自化学盐或植物成分及色素，但后者应在酒成熟的过程中淡化。木桶，特别是不干净或污染的木桶，释放到酒里的多酚会因氧化而造成苦味。酒受细菌感染也会发苦，但不常见。

<Source>^吴 2012^: 219

<Context>该词在此处的意义较为有限。“苦的”只是一个简单的形容语，但品酒师可以将其比作植物，如鼠尾草、杏仁、菊苣、苦苣等。类似啤酒的粗糙感，表面苦味很重。

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 179

<Concept field>味觉的分析

<Related words>^葡萄酒的咸度^，^葡萄酒的甜度^，^葡萄酒的酸度^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimico

<Subfield>enology/enologia

<it>durezze del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 122

<Definition>La durezza è una sensazione saporifera legata soprattutto alla presenza di acidi, tannini e sostanze minerali.

<Source>^Marzi 2013^: 122

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^morbidezza del vino^

<Type of relation>general.

<Related words>^sapidità del vino^, ^acidità del vino^, ^dolcezza del vino^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “durezze del vino” e “葡萄酒的硬度” esiste piena identità

concettuale.

<zh>葡萄酒的硬度
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 224
<Definition>由于单宁和酸过强带来的刚烈感，在炎热的年份或发酵时果皮和果核浸泡时间过长，都会使酒过硬，陈年后会好转。
<Source>^吴 2012^: 224
<Concept field>味觉的分析
<Related words>^葡萄酒的轻柔^
<Type of relation>general.
<Related words>^葡萄酒的咸度^，^葡萄酒的酸度^，^葡萄酒的甜度^
<Type of relation>sub.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>morbidezza del vino
<Morphosyntax>noun group, f.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 125
<Definition>La morbidezza è una sensazione tattile legata soprattutto alla presenza di polialcoli, in particolare glicerolo, oltre che di gomme, mucillagini, pectine. Inoltre anche gli zuccheri e gli alcoli rendono il vino più morbido.
<Source>^Marzi 2013^: 216
<Context>La morbidezza è una sensazione tattile molto gradevole, che rende il vino vellutato e avvolgente. Le sostanze che arricchiscono la morbidezza del vino sono i polialcoli, in particolare la glicerina (5-15 g/l), seguita da alcol etilico (10-14%), eventuali zuccheri residui e sostanze colloidali (gomme, mucillagini e pectine).

<Source>^Marzi 2013^: 125

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^durezza del vino^

<Type of relation>general.

<Related words>^spigoloso^, ^poco morbido^, ^abbastanza morbido^, ^morbido^, ^pastoso^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “morbidezza del vino” e “葡萄酒的轻柔” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的轻柔

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 230

<Definition>多指红酒，单宁和酸已经完美结合而吸收。

<Source>^吴 2012^: 230

<Context>口感和谐。有时实为甜味的委婉说法。

<Source>^董 2012^: 105

<Concept field>味觉的分析

<Related words>^葡萄酒的硬度^

<Type of relation>general.

<Related words>^小轻柔^，^比较轻柔^，^轻柔^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>astringenza del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 125

<Definition>L'astringenza è una sensazione che si percepisce con rugosità sulla lingua e senso di asciutto in tutta la bocca, dovuta all'azione dei tannini presenti nei vini rossi.
<Source>^Marzi 2013^: 125
<Context>Questa sensazione è proporzionale al peso molecolare dei tannini. In particolare, quelli responsabili della sensazione astringente più decisa sono quelli di medio peso molecolare, che legano la mucina, una glicoproteina della saliva con effetto soprattutto fluidificante, e ne bloccano le funzioni.
<Source>^Marzi 2013^: 125
<Concept field>analisi gusto-olfattiva
<Related words>^pseudocalore del vino, ^polialcoli del vino^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “astringenza del vino” e “葡萄酒的干涩” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的干涩
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 219
<Definition>干性，通常是单宁造成的，伴随而来的是酸度高。随着陈年，酒的干涩会软化，这种感觉并不苦。
<Source>^吴 2012^: 219
<Context>由于酸度和单宁含量高而引起的麻辣的感觉。葡萄单宁会使口腔黏膜有干涩的感受，通常会出现在尚未成熟的高级红酒中。
<Source>^董 2012^: 107
<Concept field>味觉的分析
<Related words>^葡萄酒的热度^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>zucchero del vino

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 130

<Definition>Gli zuccheri sono dei composti organici che in natura si trovano in ogni tipo di frutta, quindi anche nel succo dell'uva matura, solitamente in quantità compresa tra 150-250 g/kg.

<Source>^Marzi 2013^: 130

<Context>Glucosio e fruttosio (monosaccaridi esosi), saccarosio e maltosio (disaccaridi), arabinosio e xilosio (monosaccaridi pentosi), sono gli zuccheri più importanti nel determinare la sensazione di dolcezza, anche se il loro potere dolcificante è diverso. Tra tutti, il fruttosio è il più dolce. Nella produzione del vino, i lieviti svolgono la fermentazione alcolica e trasformano gli zuccheri, in particolare glucosio e fruttosio, in alcol etilico, anidride carbonica e, parallelamente, si formano numerose sostanze secondarie. Se gli zuccheri non sono completamente trasformati, il vino risulta più o meno dolce.

<Source>^Marzi 2013^: 131

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^glucosio^, ^fruttosio^, ^saccarosio^

<Type of relation>sub.

<Related words>^pseudocalore del vino^, ^astringenza del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “zucchero del vino” e “葡萄酒的糖” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的糖

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 232

<Definition>葡萄的天然糖分，在发酵中转化为酒精，成熟的酒中有轻微的剩余糖分，是酒演变的主要元素。

<Source>^吴 2012^: 232

<Context>发酵后留在酒液中的天然糖分。通常会以每公升制成酒所含每克糖分的百分比计算。酒液若含剩余糖分少于 4% 时就称为干性酒。

<Source>^董 2012^: 16

<Concept field>味觉的分析

<Related words>^葡萄糖^，^果糖^，^蔗糖^

<Type of relation>sub.

<Related words>^葡萄酒的干涩^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>acido del vino

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 138

<Definition>Nel vino sono presenti diverse tipologie di acidi, organici e inorganici, fissi e volatili, prefermentativi e postfermentativi, che contribuiscono a determinare il sapore, ma che soprattutto sono responsabili della sensazione di freschezza gustativa.

<Source>^Marzi 2013^: 138

<Context>Tipologia e quantità degli acidi presenti, pH e la loro forza di penetrazione, sono le variabili che determinano la diversa sensazione di acidità.

<Source>^Marzi 2013^: 138

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^acido malico^, ^acido tartarico^

<Type of relation>sub.

<Related words>^pH^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “acido del vino” e “葡萄酒的酸” esiste piena identità

concettuale.

<zh>葡萄酒的酸
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^董 2012^: 107
<Definition>酒酸，是造成葡萄酒的结构及厚度的重要因素。若与单宁等其他元素不平衡，会造成瑕疵。通常以 Tart 或 Sour 来形容酸度过高的酒。甜酒的酸度会比不甜的酒略高。
<Source>^董 2012^: 107
<Context>在香气里，它是吸引人的，清新如生苹果的气味，是酒应该有清爽活力的感觉。好酒有天然的酸度，酸也是一种天然的防腐剂，能产生好的酒香，使酒有质感和收结。它还能刺激胃液，达到佐餐的功能。缺乏酸度的酒，松散呆带，收结如水，但酸度过分就会在口感上造成尖锐的感觉。
<Source>^吴 2012^: 218
<Concept field>味觉的分析
<Related words>^苹果酸^，^酒石酸^
<Type of relation>sub.
<Related words>^PH 值^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>pH
<Morphosyntax>noun.
<Category>initials
<Usage label>main term
<Origin>loan word

<Source>^Marzi 2013^: 139

<Variant of>potenziale idrogenionico

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>La forza degli acidi è espressa attraverso il pH o potenziale idrogenionico, definito anche acidità reale. La definizione chimica recita che il pH o potenziale idrogenionico è il cologaritmo della concentrazione idrogenionica.

<Source>^Marzi 2013^: 139

<Context>La scala del pH va da 0 a 14: una soluzione è definita acida se il pH è compreso tra 0-6.99, neutra se corrisponde a 7, basica se è compreso tra 7.01-14. Quindi, se aumenta l'acidità di una soluzione, il suo pH diminuisce. Il vino è una soluzione a pH acido, variabile in un intervallo compreso tra 3.0-3.7.

<Source>^Marzi 2013^: 140

<Concept field>indice di acidità o alcalinità

<Related words>^pH acido^, ^pH basico^, ^pH naturale^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “pH” e “酸碱” esiste piena identità concettuale.

<it>potenziale idrogenionico

<Morphosyntax>noun group, m.

<Category>full form

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Variant of>pH

<zh>酸碱

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 144

<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.

<Definition>PH值反映的是酸碱度，PH值范围从0-14，PH值为7表示中性，如纯净的水的PH值就为7，小于7为酸性，大于7为碱性。就葡萄酒本身来讲，葡萄酒是酸性的，因为它们的PH值通常在2.8-4之间；但根据营养医学上认定的酸性食品和碱性食

品定义来说并非如此。

<Source>^吴 2012^: 144

<Context>尽管葡萄酒也被称为酸性的酒精液体，但是 PH 值跟酸的强度并不是划等号的，如酒石酸比苹果酸和柠檬酸的强，而果酸又比乳酸强，但苹果酸的 PH 值是可以大于酒石酸的。PH 值在酿酒中起着关键的作用，它如同警卫一般呵护着酒的安全性，PH 值超过 3.3 时，葡萄溶液抗微生物的能力就会减弱，容易受细菌破坏；PH 值过低也不好，酵母的活力会降低，低到 2.8 以下再加二氧化硫就有可能终止发酵。而且 PH 值如果过低对葡萄酒的澄清会造成困难。

<Source>^吴 2012^: 144

<Concept field>酸度指标

<Related words>^酸性 pH 值^，^碱性 pH 值^，^自然的酸碱值^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>tannicità del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 219

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>La tannicità è una sensazione tattile legata alla presenza di tannini nel vino, polifenoli che determinano in bocca un senso di asciutto e ruvido.

<Source>^Marzi 2013^: 219

<Context>Il folto gruppo dei polifenoli è formato soprattutto dai tannini e dai pigmenti, che si trovano nei vinaccioli e nella buccia degli acini. Alcuni fattori come il clima e la zona di coltivazione, il terreno e il vitigno, i sistemi di vinificazione e la maturazione del vino, sono determinanti per la quantità e la qualità dei polifenoli presenti nel vino. La presenza di tannini nel vino crea una rugosità, astringenza e senso di asciutto in tutta la bocca, oltre, a volte, una leggera sensazione amarognola, percettibili nei vini rossi, che si arricchiscono di queste

sostanze (2-3 g/l) durante la fermentazione con macerazione. Nei vini bianchi la loro quantità è in genere trascurabile (0.50 mg/l) e impercettibile, anche se a volte un passaggio in barrique può lasciare una traccia delicata ma inconfondibile.

<Source>^Marzi 2013^: 143

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^molle^, ^poco tannico^, ^abbastanza tannico^, ^tannico^, ^astringente^

<Type of relation>sub.

<Related words>^acidità del vino^, ^sapidità del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “tannicità del vino” e “葡萄酒的单宁” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的单宁

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 128

<Definition>单宁又称为丹宁，化学名称叫鞣酸，化学分子式 $C_{76}H_{52}O_{46}$，因为属酸类，所以也叫单宁酸。

<Source>^吴 2012^: 128

<Context>如果我们将红葡萄酒比作一个人的话，但宁就是酒的骨架，红葡萄酒里没有单宁，就跟人没有了脊梁骨一般，酒自然就失去了风味。单宁也是葡萄酒里天然的防腐剂和抗氧化剂，红葡萄酒之所以能够在瓶里放很长时间不坏，主要是单宁的作用。单宁的口感一般是涩的感觉，当然这也取决于单宁的年龄，年轻的单宁是很涩的，甚至有涩住口的感觉决；而成熟的单宁就比较温和了。比如一些具有陈年潜质的红葡萄酒，太早喝会觉得酒很紧闭，没有开放，风味没有展开，喝的话反倒是浪费了，如果非要饮用，应该先醒酒，打开瓶塞两到三个小时，或者将酒倒入醒酒器里。

<Source>^吴 2012^: 128

<Concept field>味觉的分析

<Related words>^小单宁^，^比较单宁^，^单宁^，^干 涩^

<Type of relation>sub.

<Related words>^葡萄酒的酸度^，^葡萄酒的咸度^
<Type of relation>general.

**

<Subject>physics/fisica
<Subfield>enology/enologia
<it>struttura del vino
<Morphosyntax>noun group, f.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 149
<Definition>La struttura, o corpo, è legata alla presenza di tutte le sostanze solide presenti nel vino.
<Source>^Marzi 2013^: 222
<Context>Sottoponendo il vino a un'analisi quantitativa basata sull'eliminazione dell'acqua, dell'alcol etilico e di tutte le altre componenti volatili, rimarrebbe una specie di composto pastoso formato da zuccheri, acidi fissi, polifenoli, sali minerali, glicerina, gomme, sostanze pectiche e altro ancora. Tutto questo forma l'estratto secco, dal quale dipende la struttura, legata a tutto quanto c'è di solido nel vino.
<Source>^Marzi 2013^: 149
<Concept field>esame gusto-olfattivo
<Related words>^magro^, ^debole^, ^di corpo^, ^robusto^, ^pesante^
<Type of relation>sub.
<Related words>^equilibrio gusto-olfattivo del vino^ , ^intensità gusto-olfattiva del vino^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “struttura del vino” e “酒体” esiste piena identità concettuale.

<zh>酒体
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 170

<Definition>也叫酒身，这是酒在口中的分量，取决于酒液从葡萄中抽取的精华的多寡、酒精含量的高低，以及其他物质的含量。年份和地域的差异，都影响酒的结构是否丰厚，也直接影响酒的质量和风格。一般来说，热带地区的酒要比赛冷地带的酒丰厚。
<Source>^吴 2012^: 220
<Context>酒体，又称为酒身，字面意思是酒的体形，其实酒体包含着酒的骨架和肉身两个方面。酒的身体是对酒的一种拟人的说法，其实葡萄酒的酒体也如同人的身体一般，有胖的、瘦的、苗条的、中等的、粗壮的、魁梧的等等不同形态。从酿造术语角度看，酒体是指干浸出物含量的多少，通俗地讲是通过发酵从葡萄中抽取的精华的多寡。在这里，我们还是从口腔内的味觉和触觉意义上讨论酒体。酒体的主要部分是酒精和残糖，其他部分则由酸、矿物质、酸类物质等等。酒体的具体感受是口腔内的粘调度。
<Source>^吴 2012^: 170
<Concept field>味觉的分析
<Related words>^瘦弱的^, ^轻盈的^, ^庞大的^, ^粗壮的^, ^肥胖的^
<Type of relation>sub.
<Related words>^嗅味的平衡^, ^嗅味的强烈^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>stato evolutivo del vino
<Morphosyntax>noun group, m.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 166
<Definition>Lo stato evolutivo è l'espressione della qualità del vino in funzione della sua evoluzione.
<Source>^Marzi 2013^: 228
<Context>L'evoluzione del vino può essere paragonata alle tappe della vita dell'uomo.

All'inizio è immaturo, poi giovane, pronto, maturo e vecchio. Tutti i vini, seppure con modalità e tempi differenti, percorrono questa curva evolutiva: per alcuni vini si conclude nel giro di pochi mesi o uno-due anni, per altri dura molto più a lungo, fino decenni. Durante l'evoluzione, l'equilibrio del vino si sposta più o meno lentamente da una predominanza delle durezze a quella delle morbidezze, passando attraverso il periodo di migliore qualità.
<Source>^Marzi 2013^: 166
<Concept field>valutazione complessiva del vino
<Related words>^immaturo^, ^giovane^, ^pronto^, ^maturo^, ^vecchio^
<Type of relation>sub.
<Related words>^armonia del vino^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “stato evolutivo del vino” e “葡萄酒的演变” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的演变
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 181
<Definition>葡萄酒在不同年龄段有不同的整体状况。观色时所见的色调和酒缘，可以帮助判断演变阶段；闻香时也可以根据香气复杂程度加以判断。根据葡萄酒的种类，其演变可能正常、过快或过慢。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 181
<Context>常用的形容语有年轻、演变不足、成熟、充分演变等。演变到最高点时，即达到巅峰。然后葡萄酒的品质会下降，即变得衰老。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 181
<Concept field>葡萄酒的总体评价
<Related words>^未成熟的^，^年轻的^，^演变不足^，^成熟^，^充分演变^
<Type of relation>sub.
<Related words>^葡萄酒的协调^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>armonia del vino
<Morphosyntax>noun group, f.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 171
<Definition>L'armonia rappresenta la sintesi di tutte le caratteristiche del vino, valutate durante le tre fasi della degustazione e legata a due parametri: la coerenza tra le osservazioni e soprattutto il loro livello qualitativo.
<Source>^Marzi 2013^: 230
<Context>L'armonia è quel termine che deve sintetizzare l'osservazione del vino nel bicchiere, la scomposizione del suo profumo nelle diverse sfumature odorose, la scansione delle sensazioni saporifere, tattili e gusto-olfattive, la valutazione della struttura e dell'equilibrio, dell'intensità e della persistenza gusto-olfattiva, i giudizi espressi sulla qualità olfattiva e gusto-olfattiva. Coerenza tra le osservazioni fatte durante l'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo, e soprattutto elevato livello qualitativo, sono quindi i due ingredienti che compongono l'armonia di un vino, in grado di mettere in mostra un'adeguata e elegante proporzione tra i suoi elementi.
<Source>^Marzi 2013^: 171
<Concept field>valutazione complessiva del vino
<Related words>^poco armonico^, ^abbastanza armonico^, ^armonico^
<Type of relation>sub.
<Related words>^stato evolutivo del vino^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “armonia del vino” e “葡萄酒的协调” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的协调
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term

<Source>^董 2012^: 112

<Definition>各方面非常平均，完美的酒。

<Source>^董 2012^: 112

<Concept field>葡萄酒的总体评价

<Related words>^不太协调^，^比较协调^，^协调^

<Type of relation>sub.

<Related words>^葡萄酒的演变^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>intensità gusto-olfattiva del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 156

<Definition>L'intensità gusto-olfattiva è legata all'impatto esercitato sulla mucosa della bocca di tutte le sostanze responsabili del gusto del vino.

<Source>^Marzi 2013^: 225

<Context>L'intensità gusto-olfattiva è una caratteristica legata a tutto ciò che compone il vino, dagli elementi che danno struttura, all'alcol etilico e alle sostanze aromatiche.

<Source>^Marzi 2013^: 156

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^carente^, ^poco intenso^, ^abbastanza intenso^, ^intenso^, ^molto intenso^

<Type of relation>sub.

<Related words>^persistenza gusto-olfattiva del vino^, ^qualità gusto-olfattiva del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “intensità gusto-olfattiva del vino” e “葡萄酒的余香强度” esiste un'identità concettuale parziale, in quanto il termine “葡萄酒的余香强度” non indica solo l'intensità di un aroma, ma anche la sua persistenza.

<zh>葡萄酒的余香强度

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 76

<Definition>余香强度是饮入葡萄酒之后，能够感觉到香味的时间持久度。

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 76

<Context>这是最有可能感觉到那些最为沉重、不易挥发的香气，因为最轻盈的香气最初就已经消失不见了。葡萄酒在口中香气越丰富，说明它越是稠厚、浓烈，它就越可能铺满口腔粘膜，品酒者获得的感觉刺激也就越持久。因此，这种记录非常重要，它能将品酒感觉与葡萄酒品质直接联系起来。

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 76

<Concept field>味觉的分析

<Related words>^少激烈^，^比较激烈^，^激烈^，^很激烈^

<Type of relation>sub.

<Related words>^葡萄酒的嗅味持久^，^葡萄酒的嗅味质量^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>umami

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 123

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Può essere tradotto come saporito o carnaceo, ed è una sensazione gustativa legata alla presenza del glutammato (sale dell'aminoacido acido glutammico), impiegato come esaltatore di sapidità sotto forma di glutammato monosodico.

<Source>^Marzi 2013^: 123

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^dolcezza del vino^, ^sapidità del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “umami” e “鲜味” esiste piena identità concettuale.

<zh>鲜味

<Morphosyntax>noun.

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 154

<Definition>在葡萄酒行业，目前将鲜味定义为口腔和舌头的感觉，感受鲜味最明显的部位位于上腭的后面部分，口腔的其他部位如舌头和两侧对鲜味的感觉都不很明显。因此通常将上腭的后部称为鲜味区。

<Source>^吴 2012^: 154

<Context>鲜味主要来自海鲜、河鲜、肉类、奶酪、酱类等，只要有蛋白质都有鲜味。最普通的鲜味物质就是味精，化学名称叫谷氨酸酯。

<Source>^吴 2012^: 154

<Concept field>味觉的分析

<Related words>^葡萄酒的甜度^，^葡萄酒的咸度^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>mosto

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 72

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Il mosto è il succo che si ottiene dalla pigiatura o pressatura delle uve, nel quale centinaia di sostanze si trovano disperse in acqua, che ne rappresenta il 70-80%.

<Source>^Romani 2013^: 72

<Context>Zuccheri, acidi organici e inorganici, polifenoli e sostanze odorose, sostanze pectiche e azotate, minerali e vitamine, enzimi e microrganismi, completano la sua composizione, simile a quella dell'uva. Altre sostanze si troveranno pressoché invariate nel vino, altre saranno trasformate, prima tra tutti gli zuccheri, altre ancora si formeranno ex-novo, arricchendo il prodotto finale di profumi e sapori diversi. La quantità di zucchero nel mosto può variare moltissimo, perché dipende direttamente dalla quantità presente negli acini dell'uva. Nei mosti destinati alla produzione dei vini secchi, questa è in genere compresa tra il 18-25%; nel caso di uve raccolte in sovramaturazione aumenta fino a raggiungere il 28-30%, addirittura il 40% dopo appassimento.
<Source>^Romani 2013^: 72
<Concept field>fase di trasformazione dell'uva
<Related words>^ammostatura^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “mosto” e “葡萄汁” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄汁
<Morphosyntax>noun.
<Usage label>main term
<Source>^董 2012^: 15
<Definition>当葡萄除去枝叶，磨碎及压挤时制造出的未发酵葡萄汁。
<Source>^董 2012^: 15
<Concept field>葡萄酒的相变
<Related words>^糖化^
<Type of relation>general.

**

<Subject>science/scienze
<Subfield>enology/enologia
<it>sensibilità olfattiva
<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 73

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Le ciglia della mucosa olfattiva sono formazioni filiformi in grado di rilevare con grande sensibilità centinaia di sostanze odorose presenti in alimenti e bevande in concentrazioni anche molto inferiori rispetto a quelle necessarie per essere riconosciute a livello gusto-olfattivo. Dalla parte opposta alle ciglia, le cellule olfattive si collegano direttamente con il bulbo olfattivo cerebrale. Gli impulsi sono trasmessi al cervello attraverso il nervo olfattivo e quindi decodificati e tradotti in percezioni odorose. La sensibilità olfattiva, già così efficiente, è aumentata dall'azione concomitante delle terminazioni di altri nervi, soprattutto il trigemino, in grado di rilevare le sensazioni tattili e termiche.

<Source>^Marzi 2013^: 73

<Context>Si è stimato che l'uomo possa riconoscere circa 10.000 diversi odori, e che la soglia della loro percezione sia compresa tra 10-100 milioni di miliardi di molecole odorose per ogni centimetro cubo di aria. L'olfatto, inoltre, è circa 10.000 volte più sensibile del gusto, anche se questa stima varia in funzione delle diverse sensazioni odorose e della predisposizione di ogni persona.

<Source>^Marzi 2013^: 73

<Concept field>senso

<Related words>^esame olfattivo^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “sensibilità olfattiva” e “嗅觉的灵敏度” esiste piena identità concettuale.

<zh>嗅觉的灵敏度

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 31

<Definition>人的嗅觉是一种天份，有的人嗅觉特别灵敏，有的则特别迟钝。

<Source>^吴 2012^: 31

<Context>但嗅觉也是可以经过后天培养的，只要没有嗅觉上的缺陷，通常是可以训练

成才的。通过训练，人的嗅觉会变得敏锐，品酒时，不单是酒中的主要香气，即使浓度不高的香气也能嗅得出来。虽然大部分品酒师和厨师都是男性，但从男女生理来看，女性的嗅觉通常比男性要敏锐。

<Source>^吴 2012^: 31

<Concept field>感

<Related words>^嗅觉的分析^

<Type of relation>general.

**

<Subject>cronologia

<Subfield>enology/enologia

<it>orario di degustazione

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 16

<Definition>L'orario della degustazione ha la sua importanza, le ore più favorevoli sono quelle del mattino, perché il degustatore si trova al meglio delle sue condizioni psicofisiche.

<Source>^Marzi 2013^: 16

<Context>Se la degustazione fosse prevista nel pomeriggio, sarebbe meglio non farla subito dopo pranzo. Questo però non basta, perché il degustatore deve seguire alcune regole comportamentali. In prossimità di una degustazione, non si devono usare profumi troppo intensi o saponi molto profumati, che potrebbero interferire nell'identificazione delle diverse sfumature odorose. Si deve anche evitare di ingerire cibi dal sapore forse e persistente (cipolla, aglio...) o speziato (pepe, peperoncino...), così come caramelle di liquirizia, menta e anice. Per lo stesso motivo non si deve fumare prima di una degustazione, né tanto meno bene una tazzina di caffè.

<Source>^Marzi 2013^: 16

<Concept field>regole della degustazione

<Related words>^sala di degustazione^, ^sequenza di vini^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “orario di degustazione” e “品尝时间” esiste piena identità concettuale.

<zh>品尝时间
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 49
<Definition>由于品尝活动是由人来完成的，自然与人的生理和精神状况有关联，在什么时候品酒最好呢？根据行业内公认的说法，人饥饿时的嗅觉和味觉会更加敏锐，因此在饭前品尝酒为最佳，如上午 10：30~12：30，下午 5：00~6：00。
<Source>^吴 2012^: 49
<Context>当然，还要根据人们饮食时间的习惯不同来确定。
<Source>^吴 2012^: 49
<Concept field>品尝规则
<Related words>^品尝室^，^酒的顺序^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>sequenza di vini
<Morphosyntax>noun group, f.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 16
<Definition>La sequenza dei vini in degustazione deve prevedere di partire dai bianchi giovani fino ad arrivare ai rossi evoluti e a quelli da dessert, con tutte le tipologie intermedie.
<Source>^Marzi 2013^: 16
<Context>Si deve iniziare dai vini più delicati, meno ricchi di alcol etilico e di struttura, perché se questi fossero degustati dopo quelli dotati di spiccata personalità, le loro caratteristiche sarebbero percepite in modo ancora più attenuato. La capacità di percepire le

sensazioni date dal vino è condizionata dalla temperatura di servizio. Poiché le basse temperature accentuano le sensazioni più aspre e aggressive, mentre attenuano quelle più morbide, coma la dolcezza e la sensazione pseudocalorica, è opportuno che i vini bianchi siano serviti a temperature inferiori rispetto a quelle dei rossi.

<Source>^Marzi 2013^: 16

<Concept field>regole della degustazione

<Related words>^orario di degustazione^, ^sala di degustazione^

<Type of relation>general.

<Related words>^vino bianco^, ^vino rosso^, ^vino da dessert^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “sequenza di vini” e “酒的顺序” esiste un'identità concettuale parziale, in quanto il termine “酒的顺序” è basato sul contenuto zuccherino di un vino, mentre il termine “sequenza di vini” è basato su una classificazione di colore e di gradazione alcolica.

<zh>酒的顺序

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 49

<Definition>品尝葡萄酒和饮用葡萄酒的顺序基本上差不多，先干白后干红，接着是半干、干甜、甜和加强酒精葡萄酒，而且是先清淡后浓郁。

<Source>^吴 2012^: 49

<Context>如果有老酒和新酒，又是同一级别的酒，通常要“尊老”，从老酒开始品尝。

<Source>^吴 2012^: 49

<Concept field>品尝规则

<Related words>^品尝时间^，^品尝室^

<Type of relation>general.

<Related words>^白葡萄酒^，^红葡萄酒^，^甜葡萄酒^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>physics/fisica

<Subfield>enology/enologia

<it>sala di degustazione

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 15

<Definition>La sala di degustazione deve possedere precisi requisiti affinché l'identificazione delle caratteristiche del vino non si trasformi in un esercizio di deduzione, o peggio, di fantasia. A questo scopo sono allestite vere e proprie sale con banchi di degustazione, con misure e parametri precisi, completamente bianchi e adeguatamente attrezzati.

<Source>^Marzi 2013^: 15

<Context>Raramente il degustatore può avere a disposizione un luogo con queste caratteristiche, ma la sala di degustazione deve essere sempre confortevole, spaziosa, arieggiata, ben illuminata e lontana da fonti odorose, come per esempio cucine. Le pareti devono essere bianche o tinteggiate con colori tenui, poiché quelli scuri o forti potrebbero condizionare l'osservazione del colore e delle sfumature del vino durante l'esame visivo.

<Source>^Marzi 2013^: 15

<Concept field>regole della degustazione

<Related words>^orario di degustazione^, ^sequenza di vini^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “sala di degustazione” e “品尝室” esiste piena identità concettuale.

<zh>品尝室

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 50

<Definition>品尝室内一定要光线充足，最好是白天的自然光和白色的灯光，避免用黄色灯光和霓虹灯。品尝室内要保持安静和空气清洁，避免有任何杂味，严禁抽烟和烹调食物。

<Source>^吴 2012^: 50

<Concept field>品尝规则

<Related words>^品尝时间^，^酒的顺序^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>sentore di pipì di gatto

<Morphosyntax>noun group.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 95

<Definition>Il profumo vegetale del bosso, un po' pungente e tipico del Sauvignon blanc, può ricondurre a quello animale della pipì di gatto.

<Source>^Marzi 2013^: 95

<Concept field>esame olfattivo

<Related words>^profumo animale^

<Type of relation>super.

<Related words>^profumo di cuoio^, ^profumo di lana^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “sentore di pipì di gatto” e “猫尿气味” esiste piena identità concettuale.

<zh>猫尿气味

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 115

<Definition>这主要指的是长相思这个品种酿造的酒，如果酸过重则有可能出现这种味，在罗纳河谷和澳大利亚的长相思中有可能会发现。

<Source>^吴 2012^: 115

<Concept field>嗅觉的分析

<Related words>^动物气味^

<Type of relation>super.

<Related words>^皮革气味^，^羊毛气味^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>science/scienze

<Subfield>enology/enologia

<it>retrogusto del vino

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 158

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Insieme delle sensazioni che restano dopo la deglutizione e l'espirazione e che sfumano più o meno lentamente.

<Source>^Marzi 2013^: 158

<Context>E' legata alla complessità e alla ricchezza del gusto del vino, all'insieme delle sensazioni che restano in bocca dopo la deglutizione, sia saporifere sia tattili. È spesso prerogativa di grandi vini anche se la sua valutazione deve essere sempre fatta considerando la tipologia di vino che si sta degustando.

<Source>^Marzi 2013^: 158

<Concept field>esame gusto-olfattivo

<Related words>^morbidezza del vino^

<Type of relation>general.

<Related words>^analisi gusto-olfattiva^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “retrogusto del vino” e “葡萄酒的余味” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的余味

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 172

<Definition>余味又称尾味、回味、后味、余韵，主要是在葡萄酒咽下喉咙或者吐掉后在口鼻腔里持续的香气、味道和触觉感受。当我们喝下酒或者吐掉酒以后，口腔里虽然没有了酒，但我们口腔和鼻子对酒的感觉并没有失掉，因为酒经过口腔加热后会产生看不见的蒸汽，酒的气味和其他感觉依然会存在，然后慢慢减弱，直到最后消失，这种感觉我们称其为余味。

<Source>^吴 2012^: 172

<Context>余味之所以存在，一是因为口腔内依然有少量的酒残留，香味物质并末散去，此时发挥作用的是挥发性小的芳香物质，到最后才呈现出来，又称为尾香；二是我们的感官对酒这种刺激物的回忆，因为感官受到刺激后并不会像酒咽下或者吐掉一般马上消失。

<Source>^吴 2012^: 172

<Concept field>味觉的分析

<Related words>^柔软度酒^

<Type of relation>general.

<Related words>^味觉的分析^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>anidride solforosa

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 78

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Sostanza gassosa addizionata al mosto soprattutto sotto forma di metabisolfito di potassio, che svolge il maggior numero di funzioni all'interno dei trattamenti applicati al

mosto.
<Source>^Romani 2013^: 78
<Context>Grazie alle sue proprietà antiossidanti e antiossidasiche, l'anidride solforosa limita i danni causati rispettivamente dall'ossigeno e dagli enzimi ossidativi, riducendo i fenomeni di imbrunimento, particolarmente dannosi nei mosti bianchi. La sua azione favorisce la chiarificazione del mosto e inibisce lo sviluppo dei batteri e dei lieviti selvaggi, favorendo di conseguenza quello dei Saccharomyces.
<Source>^Romani 2013^: 78
<Concept field>trattamenti e correzioni del mosto
<Related words>^zolfo^
<Type of relation>super.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “anidride solforosa” e “二氧化硫” esiste piena identità concettuale.

<zh>二氧化硫
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^吴 2012^: 188
<Lexica>按^中国大百科全书：化学Ⅰ 1990^.
<Definition>硫在空气中燃烧所形成的气体。当二氧化硫溶解于水时形成亚硫酸，能够使碘还原。二氧化硫作为抗氧化剂和杀菌剂而加入葡萄汁或葡萄酒中。
<Source>^Queruli 2001^: 91
<Context>说起二氧化硫，总给人以下愉悦的印象，但是二氧化硫在葡萄酒中既有负面的作用，还能起到正面的作用。酿造葡萄酒时，二氧化硫的正面作用要明显大于它的副作用，通常只要不使用过量，二氧化硫对酿酒利大于弊。当然，我们饮酒时闻到二氧化硫总是会觉得不舒服，而对其的敏感性，也是因人而导的，有的人对二氧化硫格外敏感，甚至会头痛而对其深恶痛绝。
<Source>^吴 2012^: 188
<Concept field>葡萄汁的改正
<Related words>^硫^

<Type of relation>super.

**

<Subject>certificazione
<Subfield>enology/enologia
<it>DOC
<Morphosyntax>noun.
<Category>acronym
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 226
<Variant of>Denominazione di Origine Controllata
<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.
<Definition>Il riconoscimento della DOC è riservato ai vini provenienti da zone già riconosciute, anche con denominazione diversa.
<Source>^Romani 2013^: 226
<Context>Il riconoscimento di una DOCG deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della DOC di provenienza e, analogamente, il riconoscimento di una DOC deve prevedere una disciplina viticola ed enologia più restrittiva rispetto a quello di una IGT precedentemente rivendicata. L'uso delle DOCG, DOC e IGT è consentito solo per i vini ottenuti totalmente o parzialmente da vitigni classificati tra gli idonei alla coltivazione o che derivano da ibridi interspecifici tra la Vitis vinifera e altre specie americane o asiatiche.
<Source>^Romani 2013^: 226
<Concept field>disciplinare di produzione
<Related words>^DOCG^, ^IGT^
<Equivalence it-zh>Tra i termini “DOC” e “法定产区酒” esiste piena identità concettuale.

<it>denominazione di origine controllata
<Morphosyntax>noun group, m.
<Category>full form
<Source>^董 2012^: 79

<Variant of>DOC

<zh>法定产区酒
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^董 2012^: 132
<Definition>目前，意大利有数百个葡萄酒产区属于DOC的等级，大部分都是传统的产区。
<Source>^董 2012^: 79
<Context>依据当地的传统特色制定生产的条件，约略等同于法国AOC等级的葡萄酒。
<Source>^董 2012^: 79
<Concept field>生产条例
<Related words>^高级法定产区酒^，^IGT级^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>certificazione
<Subfield>enology/enologia
<it>DOCG
<Morphosyntax>noun.
<Category>initials
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 225
<Variant of>Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.
<Definition>Il riconoscimento della DOCG è riservato ai vini già riconosciuti DOC e a zone espressamente delimitate o tipologie di una DOC da almeno 10 anni, ritenuti di particolare pregio per le caratteristiche qualitative intrinseche e per la rinomanza commerciale acquisita, e che nell'ultimo biennio siano stati rivendicati da almeno il 51% dei soggetti che conducono vigneti dichiarati allo schedario viticolo e che rappresentino almeno il 51% della superficie

totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa denominazione.

<Source>^Romani 2013^: 225

<Context>Nel caso di passaggio di tutta una denominazione da DOC a DOCG, anche le sue zone caratteristiche e/o tipologie sono riconosciute come DOCG, indipendentemente dalla data del loro riconoscimento. Il riconoscimento di una DOCG deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della DOC di provenienza e, analogamente, il riconoscimento di una DOC deve prevedere una disciplina viticola ed enologia più restrittiva rispetto a quello di una IGT precedentemente rivendicata. L'uso delle DOCG, DOC e IGT è consentito solo per i vini ottenuti totalmente o parzialmente da vitigni classificati tra gli idonei alla coltivazione o che derivano da ibridi interspecifici tra la Vitis vinifera e altre specie americane o asiatiche.

<Source>^Romani 2013^: 226

<Concept field>disciplinare di produzione

<Related words>^DOC^, ^IGT^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “DOCG” e “高级法定产区酒” esiste piena identità concettuale.

<it>denominazione di origine controllata e garantita

<Morphosyntax>noun group, m.

<Category>full form

<Source>^董 2012^: 79

<Variant of>DOCG

<zh>高级法定产区酒

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^董 2012^: 132

<Definition>这是意大利等级系统中的最高等级，目前只有十几个葡萄酒产区获此殊荣。

<Source>^董 2012^: 79

<Context>这一等级的葡萄酒不论在土地的选择、品种的采用还是单位公顷产量等方面的规定都非常严格，而且必须具有相当的历史条件。

<Source>^董 2012^: 79

<Concept field>生产条例

<Related words>^法定产区酒^，^IGT级^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>certificazione

<Subfield>enology/enologia

<it>IGT

<Morphosyntax>noun.

<Category>initials

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 226

<Variant of>Indicazione Geografica Tipica

<Definition>Il riconoscimento della IGT è riservato ai vini provenienti dalla rispettiva zona viticola a condizione che la relativa richiesta sia rappresentativa di almeno il 20% dei viticoltori interessati e del 20% della superficie totale dei vigneti oggetto di dichiarazione produttiva nell'ultimo biennio.

<Source>^Romani 2013^: 225

<Context>Il riconoscimento di una DOCG deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della DOC di provenienza e, analogamente, il riconoscimento di una DOC deve prevedere una disciplina viticola ed enologia più restrittiva rispetto a quello di una IGT precedentemente rivendicata. L'uso delle DOCG, DOC e IGT è consentito solo per i vini ottenuti totalmente o parzialmente da vitigni classificati tra gli idonei alla coltivazione o che derivano da ibridi interspecifici tra la Vitis vinifera e altre specie americane o asiatiche.

<Source>^Romani 2013^: 226

<Concept field>disciplinare di produzione

<Related words>^DOCG^, ^DOC^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “IGT” e IGT 级” esiste piena identità concettuale.

<it>Indicazione Geografica Tipica

<Morphosyntax>noun group, f.

<Category>full form

<Source>^董 2012^: 79

<Variant of>IGT

<zh>IGT 级

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^董 2012^: 132

<Definition>这一等级的葡萄酒相当于法国的 Vins de Pays，可以标示产区以及品种等细节，相关的生产规定比 DOC 以上等级宽松，弹性较大。

<Source>^董 2012^: 79

<Context>这一等级的葡萄酒在意大利并不普遍，相当少见。

<Source>^董 2012^: 79

<Concept field>生产条例

<Related words>^高级法定产区酒^，^法定产区酒^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>acido acetico

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 139

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Si forma durante la fermentazione alcolica, ma c'è da augurarsi che questa sia condotta correttamente, in modo che la sua quantità sia molto ridotta (0.1-0.2 g/l), perché risulta acre e pungente.
<Source>^Marzi 2013^: 139
<Context>Se non supera il valore di 0.2-0.5 g/l, la situazione può essere giudicata normale, ma se a causa di accidentali fermentazioni svolte da batteri acetici raggiungesse un valore più elevato, addirittura superiore a 1 g/l, si dovrebbe parlare di vini affetti da spunto o acescenza, quindi inaccettabili.
<Source>^Marzi 2013^: 139
<Concept field>tipologia degli acidi
<Related words>^acido lattico^, ^acido malico^
<Type of relation>coord.
<Related words>^acido^
<Type of relation>super.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “acido acetico” e “醋酸” esiste piena identità concettuale.

<zh>醋酸
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^董 2012^: 107
<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.
<Definition>醋中的主要酸。在正常的葡萄酒中有少量存在，在受乙酸菌侵害的葡萄酒中含量较高。
<Source>^Queruli 2001^: 47
<Context>所有酒都含有轻微而不易察觉的醋酸（约 0.03%~0.06%）。如果比例超过 0.1%，酸味会变得明显，就有如指甲油般的味道。
<Source>^董 2012^: 107
<Concept field>酸的类型
<Related words>^乳酸^，^苹果酸^
<Type of relation>coord.
<Related words>^酸^

<Type of relation>super.

**

<Subject>physics/fisica
<Subfield>enology/enologia
<it>cantina
<Morphosyntax>f.
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 359
<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.
<Definition>Luogo dove deve avvenire la perfetta conservazione della qualità del vino.
<Source>^Romani 2013^: 361
<Context>La perfetta conservazione del vino è legata a numerosi fattori, tra i quali luce, temperatura, umidità relativa, vibrazioni e odori presenti nella cantina. La cantina ideale deve avere una temperatura compresa tra gli 11-15 °C, ma ancora più importante è che questa non subisca oscillazioni: nulla danneggia il vino più degli sbalzi termici. Queste condizioni sono favorite da una posizione sotterranea, posta 4-5 m sotto il livello del pianterreno, meglio se scavata nella roccia o costruita con pareti in mattoni o pietre. Anche il pavimento deve essere allestito in modo particolare, per favorire il mantenimento di un adeguato livello di umidità.
<Source>^Romani 2013^: 361
<Concept field>funzioni del sommelier
<Related words>^cantina del giorno^
<Type of relation>sub.
<Related words>^illuminazione^, ^temperatura^, ^umidità^, ^vibrazioni^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “cantina” e “酒窖” esiste piena identità concettuale.

<zh>酒窖
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^李 2014^: 115

<Definition>依据传统，阴暗湿冷的地窖是贮存葡萄酒的最佳场所，但现代化的城市生活不易找到这样的空间。

<Source>^董 2012^: 250

<Context>尽管如此，以下还是提供存酒的最佳条件，让有心人好好宝见爱酒。温度：酒窖最理想的温度约在 11°C 左右，不过最重要的是温度须恒常稳定，因为温度变化所造成的热胀冷缩最易让葡萄酒渗出软木塞外使酒加速氧化。湿度：70%左右的湿度对酒的贮存最佳，太湿容易使软木塞及酒的标签腐烂，太干则容易让软木塞变干失去弹性，无法紧封瓶口。光度：酒窖中最好不要留任何的光线，因为光线容易造成酒的变质，特别是日光灯和霓虹灯易让酒产生还原变化，发出浓重难闻的味道。通风：葡萄酒像海绵，常将周围的味道吸到瓶中去，酒窖中最好能够通风以防霉味太重。摆置：传统摆放酒的方式习惯将酒平放，使葡萄酒和软木塞接触以保持其湿润。

<Source>^董 2012^: 250

<Concept field>斟酒的服务员的职能

<Related words>^当天的酒窖^

<Type of relation>sub.

<Related words>^光度^，^温度^，^湿度^，^震动^

<Type of relation>general.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>whisky

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Origin>loan word

<Source>^Romani 2013^: 302

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Il whisky, nato in Irlanda o in Scozia, è il più nobile dei distillati di cereali, vario e multiforme, che gli intenditori amano gustare liscio, come dovrebbe essere per tutte le

acquaviti, anche se alcuni preferiscono aggiungere qualche goccia di acqua pura.
<Source>^Romani 2013^: 302
<Context>Whisky di malto, di cereali e blended, sono le tipologie più significative, dalle quali si ottengono ulteriori varianti. Il primo si ottiene solo dal malto ricavato dall'orzo, il secondo da cereali diversi dall'orzo, soprattutto mais ma anche avena, segale e frumento, il terzo dalla miscela di distillati di cereali diversi.
<Source>^Romani 2013^: 302
<Concept field>distillati
<Related words>^whisky di malto^, ^whisky di cereali^
<Type of relation>sub.
<Related words>^vodka^, ^grappa^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “whisky” e “威士忌” esiste piena identità concettuale.

<zh>威士忌
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 143
<Definition>是一个粮食的蒸馏的。纯麦威士忌有多种制作方法，风土对其也有影响。这类威士忌通常直接饮用，或加少量水稀释，不需要加入冰块或兑入其他酒，否则会掩盖其本来的特点。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 143
<Context>纯麦威士忌的原料是大麦芽。首先将其置于露天泥煤上烘烤，再重置于软水中捣浆成麦芽汁，最后进行发酵。麦芽汁需要用罐式蒸馏器进行蒸馏。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 143
<Concept field>蒸馏
<Related words>^纯麦威士忌^，^粮食威士忌^
<Type of relation>sub.
<Related words>^伏特加^，^烈酒^
<Type of relation>general.

**

<Subject>agriculture/agricoltura
<Subfield>enology/enologia
<it>rum
<Morphosyntax>m.
<Usage label>main term
<Origin>loan word
<Source>^Romani 2013^: 333
<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.
<Definition>Il rum è l'acquavite ottenuta dalla distillazione della melassa della canna da zucchero.
<Source>^Romani 2013^: 333
<Context>Il Saccharum officinarum, nome scientifico della canna da zucchero, è una pianta erbacea che ha il suo habitat naturale nei paesi subtropicali, con condizioni climatiche temperate e senza forti sbalzi termici. La maggior parte dei rum è ottenuta da un sottoprodotto della lavorazione dello zucchero, la melassa, che contiene ancora zuccheri residui e che è fermentata dopo addizione di acqua e lieviti selezionati.
<Source>^Romani2013^: 333
<Concept field>distillati
<Related words>^canna da zucchero^
<Type of relation>general.
<Related words>^whisky^, ^vodka^, ^grappa^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “rum” e “朗姆酒” esiste piena identità concettuale.
<zh>朗姆酒
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 146
<Definition>是一个蒸馏提取从甘蔗糖蜜。虽然通常用于佐餐，但根据其酿造方式及产地不同，朗姆酒也会带有专属于自己的典型特征。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 146

<Context>根据明显不同的酿制方式，朗姆酒可分为两大类: 农业型朗姆酒由天然甘蔗榨汁蒸馏而来，即将甘蔗汁直接进行发酵；工业型朗姆酒由生产蔗糖中的废糖蜜蒸馏而来。

<Source>^卡萨梅耶 2014^: 146

<Concept field>蒸馏

<Related words>^甘蔗^

<Type of relation>general.

<Related words>^威士忌^，^伏特加^，^烈酒^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>vino di ghiaccio

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 167

<Definition>Lasciati tutto l'autunno e tutto l'inverno sulle viti, i grappoli sono raccolti solo in gennaio, avvolti da un velo ghiacciato, quando l'acqua congela all'interno degli acini.

<Source>^Romani 2013^: 167

<Context>Durante la raccolta e la pigiatura la temperatura è bassissima, sotto i -7 °C, per ottenere un mosto molto povero di acqua ma denso di zuccheri, acidi, sali e altre sostanze estrattive. Dorati o ambrati, profumati di miele e mele cotte, frutta esotica molto matura e sciroppata, confetture e spezie dolci, spesso ravvivati da una vena minerale che si fonde in una lunga scia finale, questi vini sono dolcissimi ma equilibrati grazie a una spiccata sapidità e, soprattutto se ottenuti da riesling, da una vivace e rinfrescante acidità.

<Source>^Romani 2013^: 167

<Concept field>vino passito

<Related words>^vendemmia tardiva^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino di ghiaccio” e “冰酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>冰酒
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^李 2014^: 137
<Definition>冰酒是由在 12 月末，在零下 7 摄氏度时采摘的冻得硬硬的葡萄酿制而成的。这时葡萄果肉的水分已经冻上，糖分原封不动地保留在内。除去水分酿制出的葡萄酒，和贵腐酒一样，有着浓郁的甜味。
<Source>^李 2014^: 137
<Context>本来冰酒的始祖是德国，但后来加拿大引进了新设备，运用科学酿制方法，酿制出了超越德国冰酒的高品质葡萄酒，在各种品酒会上受到品酒专家们的好评，并获得很多奖项。加拿大遂成为和德国齐头并进的酿制冰酒的国家。德国产的冰酒和加拿大产的冰酒还是有些区别的。首先，使用的葡萄品种不同。德国冰酒大部分使用雷司令品种，而加拿大冰酒使用的则是以维达尔为首的品丽珠、霞多丽，特别是最近连西拉等红葡萄品种也使用了。
<Source>^李 2014^: 137
<Concept field>葡萄干酿的酒
<Related words>^晚摘葡萄^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>decantazione
<Morphosyntax>f.
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 408
<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>I vini rossi importanti e molto evoluti richiedono a volte un servizio particolare, per eliminare il sedimento che potrebbe essersi formato nella bottiglia e che deve essere separato per evitare che finisca nel bicchiere. Inoltre, chiuso per anni nella bottiglia, il vino deve ossigenarsi e liberare tutta la complessità del suo profumo.
<Source>^Romani 2013^: 408
<Context>Il sommelier travasa lentamente il vino nella caraffa, interrompendo il movimento quando si vede che il sedimento sta per arrivare al collo della bottiglia. Concluso il travaso, il sommelier deve verificare la limpidezza del vino nel decanter, osservandolo contro la luce della candela, che alla fine deve essere spenta senza soffiare sulla fiamma. Il travaso in caraffa può servire per eliminare qualche leggerissimo difetto olfattivo, come per esempio quello di anidride carbonica.
<Source>^Romani 2013^: 410
<Concept field>strumenti del sommelier
<Related words>^cavatappi^, ^decanter^
<Type of relation>general.
<Related words>^ossigenazione^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “decantazione” e “醒酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>醒酒
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^李 2014^:87
<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.
<Definition>葡萄酒按照不同的酿造、贮藏及熟化方式，会产生各种香味。葡萄酒与氧气之间有着密不可分的关系，这使得它具有与其它酒类不同的特性：与氧气不同程度的接触，会使其味道和色泽发生变化。
<Source>^李 2014^: 87
<Context>在酒瓶中长期沉睡的葡萄酒，即使开封之后也不易清醒。只有使其与氧气接触后，才能将之唤醒，散发出真正的味道和芳香。就像我们从睡梦中醒来时要揉眼睛、伸懒腰一样，唤醒葡萄酒也需要一连串的动作和时间。这个过程就叫做醒酒。特别需

要醒酒的是生产没多久的新制葡萄酒。新制葡萄酒尚未熟化，粗涩的同时也含有强烈的单宁和香味，以及较为刺激的酸度与酒精浓度。不过令其与氧气接触后，粗涩强劲的味道与香味得到暖和，会变得更加柔和均衡。

<Source>^李 2014^: 87

<Concept field>斟酒的服务员的工具

<Related words>^起子^，醒酒器^

<Type of relation>general.

<Related words>^充氧作用^

<Type of relation>general.

**

<Subject>design

<Subfield>enology/enologia

<it>decanter

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Origin>loan word

<Source>^Romani 2013^: 395

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Oltre che per separare i sedimenti e permettere l'apertura dell'ampio bouquet dei grandi vini rossi, il decanter è una caraffa che può servire per arieggiare anche vini più giovani e per favorire la volatilizzazione di qualche sostanza che determina una leggera imperfezione olfattiva.

<Source>^Romani 2013^: 395

<Context>Può essere di forme diverse, lineari e molto pulite, che ne delineano il profilo con eleganza. In cristallo purissimo o in vetro cristallino, il decanter assume sempre più spesso anche una valenza estetica, diventando così prezioso e sofisticato da essere esposto e ammirato per la sua intrinseca bellezza.

<Source>^Romani 2013^: 395

<Concept field>strumenti del sommelier

<Related words>^decantazione^, ^cavatappi^

<Type of relation>general.

<Related words>^ossigenazione^

<Type of relation>general.

<Synonyms>Si utilizza anche il termine caraffa da decantazione

<Equivalence it-zh>Tra i termini “decanter” e “醒酒器” esiste piena identità concettuale.

<it>caraffa da decantazione

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^Romani 2013^: 395

<zh>醒酒器

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^李 2014^: 88

<Definition>醒酒器根据用途和设计，有各式各样的形状。大体上讲，需要许多氧气的新制葡萄酒，应尽量选用颈口宽大的醒酒器；而需要避免与氧气接触的陈年葡萄酒，应选择颈口窄小的醒酒器。

<Source>^李 2014^: 88

<Concept field>斟酒的服务员的工具

<Related words>^醒酒^，^起子^

<Type of relation>general.

<Related words>^充氧作用^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>fermentazione malolattica

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 94

<Definition>Si utilizzano colture selezionate di batteri lattici, Pediococcus Lactobacillus e Leuconostoc, in grado di trasformare una molecola di acido malico in una di acido lattico e una di anidride carbonica, con una conseguente diminuzione dell'acidità del vino, che risulta più morbido ed equilibrato.

<Source>^Romani 2013^: 95

<Context>Per tradizione questa fermentazione è più gradita nei vini rossi, ma attualmente è indotta anche in alcuni bianchi importanti e con particolari doti di morbidezza, magari fermentati o fatti riposare in barrique. Oltre che meno acido, dopo la fermentazione malolattica il vino risulta più persistente e ricco di corpo, grazie a una maggiore concentrazione di polisaccaridi. Anche il suo profumo può trarne vantaggio, risultando meno marcato da toni erbacei e con sfumature di burro, noci, vaniglia, spezie, cuoio e tostature.

<Source>^Romani 2013^: 95

<Concept field>processo chimico

<Related words>^fermentazione^

<Type of relation>super.

<Related words>^fermentazione alcolica^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “fermentazione malolattica” e “乳酸发酵” esiste piena identità concettuale.

<zh>乳酸发酵

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^ 董 2012^: 15

<Definition>细菌发酵程序，其间青苹果酸转化成乳酸及二氧化碳，使酒液浑厚及柔顺。

<Source>^董 2012^: 15

<Concept field>化工流程

<Related words>^发酵^

<Type of relation>super.

<Related words>^酒精发酵^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>acido tartarico

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 138

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>L'acido tartarico è un acido organico cristallino bianco. È tipico dell'uva, presente in maggiore quantità (2-5 g/l) e definito spalla dell'acidità. Il suo sapore è duro e un po' aspro.

<Source>^Marzi 2013^: 138

<Context>La correzione più frequente dell'acidità del mosto consiste nell'addizione di acido tartarico. Durante le fermentazioni alcolica e malolattica, la maturazione e l'affinamento del vino, gli acidi tendono a essere in parte trasformati, con una conseguente diminuzione della vivacità del colore e della percezione di freschezza gustativa.

<Source>^Romani 2013^: 79

<Concept field>acidi del vino

<Related words>^acido malico^, ^acido lattico^

<Type of relation>coord.

<Related words>^acido^

<Type of relation>super.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “acido tartarico” e “酒石酸” esiste piena identità concettuale.

<zh>酒石酸

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 232

<Lexica>按^中国大百科全书：化学丨1990^.

<Definition>葡萄酒中必有的好酸，蔬菜和水果多含有此酸，以葡萄最多。它能使酒尝起来有新鲜的活力，收结爽冽。酒的储存温度如果过低也会出现。

<Source>^吴 2012^: 232

<Concept field>葡萄酒的酸

<Related words>^苹果酸^，^乳酸^

<Type of relation>coord.

<Related words>^酸^

<Type of relation>super.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>acido malico

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 138

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>L’acido malico, noto anche come acido di mela o acido fruttico, in quanto si ritrova nelle mele ed in altra frutta, è un acido organico alfa-idrossilato.

<Source>^Marzi 2013^: 138

<Context>Molto abbondante nella frutta poco matura e nelle uve ottenute in zone fredde, quest'ultimo può essere presente nel vino in quantità molto variabili. A volte è del tutto trascurabile, soprattutto se il vino ha subito la fermentazione malolattica, mentre una concentrazione piuttosto elevata determina una sensazione poco piacevole, acerba e verde. È proprio l'acido malico quello che incide di più dal punto di vista del sapore acido e dell'abbassamento del pH.

<Source>^Marzi 2013^: 138

<Concept field>acidi del vino

<Related words>^acido^

<Type of relation>super.

<Related words>^acido lattico^, ^acido tartarico^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “acido malico” e “苹果酸” esiste piena identità concettuale.

<zh>苹果酸

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^吴 2012^: 226

<Lexica>按^中国大百科全书：化学 II 1990^.

<Definition>没有气味，但未熟的葡萄酿的酒内有苹果酸，味道像煮熟的苹果，也是吸引人的。有的酒会进行乳酸发酵。

<Source>^吴 2012^: 226

<Concept field>葡萄酒的酸

<Related words>^酸^

<Type of relation>super.

<Related words>^乳酸^，^酒石酸^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>cognac

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Origin>loan word

<Source>^Romani 2013^: 322

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^.

<Definition>Il cognàc è un'acquavite francese tutelata da una Appellation d'origine contrôlée

(AOC), ricavata dalla distillazione di vino bianco.
<Source>^Romani 2013^: 322
<Context>Il Cognac è prodotto in un'area delimitata con un decreto del 1909, a cavallo tra i dipartimenti della Charente e della Charente-Maritime, 130 km a nord di Bordeaux. 300 anni di tradizione ed esperienza, l'incontro del clima atlantico con quello continentale, il terreno con formazioni argillose e calcaree che contraddistinguono le sei zone degli 80.000 ettari coltivati a vigna, hanno creato la magia del Cognac.
<Source>^Romani 2013^: 322
<Concept field>distillati
<Related words>^whisky^, ^vodka^
<Type of relation>coord.
<Related words>^distillato^
<Type of relation>super.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “cognac” e “干邑白兰地” esiste piena identità concettuale.

<zh>干邑白兰地
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 140
<Definition>干邑白兰地必须以铜制蒸馏器双重蒸馏，并在法国橡木桶中密封酿制 2 年，才可称作干邑白兰地。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 140
<Context>干邑白兰地的制作过程漫长而复杂，是陈年白兰地与各种列级葡萄酒的完美结合。干邑白兰地必须陈年至少两年半才能够出售。干邑的区采用“间歇式”蒸馏法。葡萄酒在鹅颈式蒸馏器中进行初次蒸馏，得到低度的“初蒸酒”。这种初蒸酒经过再次蒸馏，得到提纯的白兰地，其酒精度可达到 70 度，经历漫长的还原过程，得到适宜出售的、酒精度为 40 度的白兰地。
<Source>^卡萨梅耶 2014^: 140
<Concept field>蒸馏酒
<Related words>^威士忌^，^伏特加^

<Type of relation>coord.

<Related words>^蒸馏酒^

<Type of relation>super.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>vino novello

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 90

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Vino ottenuto dalla macerazione carbonica, applicata prima della vinificazione vera e propria.

<Source>^Romani 2013^: 90

<Context>I grappoli interi sono posti in vasche sature di anidride carbonica, dove sono lasciati per periodi compresi tra 5-10 giorni a circa 30 °C, per favorire la produzione di sostanze profumate e di glicerina, la migrazione di pigmenti e altri componenti dalla buccia alla polpa e la demolizione di parte dell'acido malico. Queste condizioni favoriscono una parziale fermentazione intracellulare.

<Source>^Romani 2013^: 90

<Concept field>bevanda alcolica

<Related words>^vino giovane^, ^vino rosso^

<Type of relation>super.

<Related words>^vino bianco^, ^vino frizzante^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino novello” e “新酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>新酒

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 131

<Definition>在发酵后直接推向市场的最近一个酿酒年度生产的葡萄酒。

<Source>^Queruli 2001^: 131

<Concept field>酒精性

<Related words>^年轻葡萄酒^，^红葡萄酒^

<Type of relation>super.

<Related words>^白葡萄酒^，^起泡酒^

<Type of relation>general.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>alterazione del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 120

<Lexica>Attestato in ^Devoto-Oli 2012^, ma con accezione più ampia

<Definition>Modificazione della sostanza o dell'aspetto di qualcosa, per lo più dovuta a falsificazione, contraffazione, adulterazione.

<Source>^Devoto-Oli 2012^.

<Context>Le alterazioni si manifestano con variazione del colore e della limpidezza del vino, dovute a trasformazioni di natura chimico-fisica o enzimatica, associate per lo più all'eccesso di qualche metallo.

<Source>^Romani 20013^: 120

<Concept field>valutazione organolettica

<Related words>^malattia del vino^, ^difetto del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “alterazione del vino” e “葡萄酒的病害” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的病害

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 156

<Definition>葡萄酒所发生的导致其品质降低的不正常变化，特别是指由微生物引起的令人不快的变化。

<Source>^Queruli 2001^: 156

<Concept field>感官评价

<Related words>^葡萄酒的病^，^葡萄酒的缺陷^

<Type of relation>general.

**

<Subject>physics/fisica

<Subfield>enology/enologia

<it>refrigerazione del vino

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 42

<Definition>Processo di mantenimento del vino a temperatura di poco superiore a quella di congelamento per almeno 5-6 giorni.

<Source>^Marzi 2013^: 42

<Context>La refrigerazione del vino alla temperatura di -3°/-5°C per un certo periodo di tempo, favorisce l'insolubilizzazione dei tartrati, che precipitano e sono eliminati con una filtrazione prima dell'imbottigliamento.

<Source>^Marzi 2013^: 42

<Concept field>filtraggio del vino

<Related words>^tartrati^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “refrigerazione del vino” e “葡萄酒的冷却” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄酒的冷却

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 87

<Definition>将温度降到或以下的操作，用于加快酒石酸氢钾的沉淀，以增加葡萄酒的稳定性。

<Source>^Queruli 2001^: 87

<Concept field>葡萄酒的过滤

<Related words>^酒石酸^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>polifenoli

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 73

<Definition>I ponifenoli sono antiossidanti naturali presenti nelle piante e sono utili nella prevenzione dell'ossidazione.

<Source>^Romani 2013^: 73

<Context>I polifenoli sono ancora più determinanti nel caratterizzare la personalità del vino. Il colore, la struttura, la tannicità e la sua stessa longevità, dipendono in parte dalla quantità e dalla tipologia dei polifenoli del mosto.

<Source>^Romani 2013^: 73

<Concept field>polimero

<Related words>^tannino^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “polifenoli” e “多酚” esiste piena identità concettuale.

<zh>多酚

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^董 2012^: 55

<Definition>包括葡萄酒中的色素和单宁在内的一组物质。当葡萄酒在酒桶中陈酿时它们经历氧化过程。

<Source>^Queruli 2001^: 44

<Concept field>聚合物

<Related words>^单宁^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>muffa nobile

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 76

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Fungo chiamato Botrytis Cinerea che attacca e metabolizza la buccia dell'uva formando una muffa che conferisce al vino sentori del tutto particolari.

<Source>^Romani 2013^: 76

<Concept field>micelio

<Synonyms>muffa grigia

<Related words>^fungo^

<Type of relation>super.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “muffa nobile” e “贵腐” esiste piena identità concettuale.

<it>muffa grigia

<Morphosyntax>noun group, f.

<Source>^Romani 2013^: 76

<zh>贵腐
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^Queruli 2001^: 40
<Definition>在特殊的气候条件下灰霉菌侵害某些品种的成熟葡萄产生有利的结果，使风味、糖和酸豆被高度浓缩。
<Source>^Queruli 2001^: 40
<Concept field>菌丝
<Synonyms>灰霉腐烂病
<Related words>^蘑菇^
<Type of relation>super.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>vino abboccato
<Morphosyntax>noun group, m.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 132
<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.
<Definition>Si dice di un vino in cui si percepisce una leggerissima sensazione di dolcezza, dovuta a un residuo zuccherino piuttosto basso (indicativamente 15-30 g/l).
<Source>^Marzi 2013^: 132
<Concept field>esame gusto-olfattivo
<Related words>^morbidezza^
<Type of relation>super.
<Related words>^secco^, ^dolce^
<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “abboccato” e “圆熟的葡萄酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>圆熟的葡萄酒
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^Queruli 2001^: 153
<Definition>优质葡萄酒经多年陈酿而获得的平顺品质，经常伴随着提取物丰富和甘油含量高而存在。
<Source>^Queruli 2001^: 153
<Concept field>味觉的分析
<Related words>^葡萄酒的轻柔^
<Type of relation>super.
<Related words>^不甜^，^甜^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>human biology/biologia umana
<Subfield>enology/enologia
<it>sommelier
<Morphosyntax>m.
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 353
<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.
<Definition>Il sommelier è colui che conosce le tecniche di servizio del vino e le applica alla perfezione nella sala di un ristorante.
<Source>^Romani 2013^: 353
<Context>Le sue conoscenze e la sua esperienza risultano di fondamentale importanza anche nel momento in cui si deve stabilire un piano finanziario e organizzativo per la cantina di un nuovo ristorante, rinnovare la carta dei vini in locali in cui non operi un sommelier fisso,

realizzare la selezione dei vini in una cantina della grande distribuzione.
<Source>^Romani 2013^: 353
<Concept field>degustatore professionale
<Related words>^enologo^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “sommelier” e “侍酒师” esiste piena identità concettuale.

<zh>侍酒师
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^Queruli 2001^: 6
<Definition>在饭店或餐馆负责照管葡萄酒并提供侍酒服务的人。
<Source>^Queruli 2001^: 6
<Concept field>专业的品酒师
<Related words>^酿酒师^
<Type of relation>general.

**

<Subject>biology/biologia
<Subfield>enology/enologia
<it>Saccharomyces cerevisiae
<Morphosyntax>m.
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 75
<Lexica>Attestato in ^Zanichelli 1987^.
<Definition>Fungo microscopico, unicellulare, degli Ascomiceti, che si riproduce per gemmazione o per spora e provoca le fermentazioni.
<Source>^Zanichelli 1987^: 1671
<Context>Oltre che nel vino, essi sono impiegati anche nella produzione del pane e della birra, per questo chiamati comunemente lievito di birra.
<Source>^Romani 2013^: 75

<Concept field>microrganismi del mosto
<Related words>^lieviti ellittici^
<Type of relation>sub.
<Related words>^fungo^
<Type of relation>super.
<Synonyms>lievito di birra
<Equivalence it-zh>Tra i termini “Saccharomyces cerevisiae” e “酿酒酵母” esiste piena identità concettuale.

<it>lievito di birra
<Morphosyntax>noun group, m.
<Source>^Romani 2013^: 75

<zh>酿酒酵母
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^Queruli 2001^: 59
<Lexica>按^中国大百科全书：生物学 I 1990^
<Definition>酵母菌中最重要的一个属，它包括绝大多数葡萄酒酵母以及其他在工业上有重要价值的酵母种类。
<Source>^Queruli 2001^: 59
<Concept field>葡萄汁的微生物
<Related words>^酵母椭圆形^
<Type of relation>sub.
<Related words>^蘑菇^
<Type of relation>super.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia

<it>vinificazione in rosso

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 81

<Definition>E' il contatto delle bucce con il mosto liquido, che a poco a poco si trasforma in vino.

<Source>^Romani 2013^: 81

<Context>Il tempo di macerazione è uno dei fattori decisivi per permettere la dissoluzione dei pigmenti e delle altre sostanze presenti nelle bucce. La pigiatura iniziale deve essere sempre soffice, per evitare un'eccessiva estrazione di tannini, e per questo la diraspatura è realizzata contemporaneamente anche prima della pigiatura.

<Source>^Romani 2013^: 81

<Concept field>trattamenti del mosto

<Related words>^macerazione^

<Type of relation>sub.

<Related words>^vinificazione in bianco^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “vinificazione in rosso” e “带皮发酵” esiste piena identità concettuale.

<zh>带皮发酵

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 67

<Definition>发酵时果皮被留在葡萄汁中的发酵方法，该方法常用于红葡萄酒的生产。

<Source>^Queruli 2001^: 67

<Concept field>葡萄汁的治疗

<Related words>^浸渍^

<Type of relation>sub.

<Related words>^不带皮发酵^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>vinificazione in bianco
<Morphosyntax>noun group, f.
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 91
<Lexica>Attestato in ^Zanichelli 1987^.
<Definition>Durante la fermentazione non c'è alcun contatto tra mosto e vinacce, che sono state eliminate nelle fasi precedenti.
<Source>^Romani 2013^: 91
<Context>Dopo i consueti trattamenti e le eventuali correzioni del mosto, la fermentazione è realizzata a una temperatura inferiore a quella della vinificazione in rosso, intorno ai 18-20 °C, per garantire le migliori doti di finezza dei profumi e dei sapori del vino bianco, più soggetto alle ossidazioni. Se si vogliono ottenere vini bianchi di maggiore personalità e destinati a evoluzione, la vinificazione in bianco può prevedere una breve macerazione pellicolare del succo a contatto con le bucce, per permettere l'estrazione di pigmenti e sostanze odorose.
<Source>^Romani 2013^: 91
<Concept field>trattamenti del mosto
<Related words>^macerazione pellicolare^
<Type of relation>sunb.
<Related words>^vinificazione in rosso^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “vinificazione in bianco” e “不带皮发酵”esiste piena identità concettuale.

<zh>不带皮发酵
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^Queruli 2001^: 68

<Definition>葡萄酒酿造的一种方法，在葡萄破碎后将果皮与葡萄汁分离，发酵过程不带果皮。
<Source>^Queruli 2001^: 68
<Context>这种方法常用于白葡萄酒的生产。
<Source>^Queruli 2001^: 68
<Concept field>葡萄汁的治疗
<Related words>^浸渍^
<Type of relation>sub.
<Related words>^带皮发酵^
<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica
<Subfield>enology/enologia
<it>vino brillante
<Morphosyntax>noun group, m.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 45
<Definition>E' un vino che presenta una bellissima lucentezza e che riflette con vivacità i raggi luminosi che lo investono.
<Source>^Marzi 2013^: 45
<Context>Questa situazione è favorita dalla presenza delle bollicine di anidride carbonica che rifrangono i raggi di luce, quindi è più frequente nei vini frizzanti e ancora di più negli spumanti. Nonostante l'assenza di bollicine, anche alcuni vini bianchi importanti, passiti e liquorosi, presentano una spettacolare luminosità, grazie a un colore particolarmente splendente, che permette di definirli con il termine brillante.
<Source>^Marzi 2013^: 45
<Concept field>analisi visiva
<Related words>^limpidezza^
<Type of relation>super.

<Related words>^abbastanza limpido^, ^limpido^, ^cristallino^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “brillantezza del vino” e “葡萄酒的闪亮”esiste piena identità concettuale.

<zh>闪亮的葡萄酒

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 137

<Definition>用于猫述葡萄酒尤其是白葡萄酒中没有任何肉眼可见的悬浮物质，表现闪闪发亮的清澈特征。

<Source>^Queruli 2001^: 137

<Concept field>视觉的分析

<Related words>^透明度^

<Type of relation>super.

<Related words>^比较清澈的^，^清澈的^，^晶的^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>vino velato

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 195

<Lexica>Attestato in ^Zanichelli 1987^.

<Definition>E' un vino che presenta accentuata opalescenza e forte torbidità, dovute alla presenza di numerose particelle in sospensione.

<Source>^Marzi 2013^: 195

<Context>In genere si tratta di vini nei quali si sono verificate alterazioni, fermentazioni

sgradite, un'eventuale fermentazione malolattica o altro ancora. È una situazione inaccettabile.
<Source>^Marzi 2013^: 195
<Concept field>esame visivo
<Related words>^limpidezza^
<Type of relation>super.
<Related words>^abbastanza limpido^, ^limpido^, ^cristallino^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino velato” e “暗淡的葡萄酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>暗淡的葡萄酒
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^Queruli 2001^: 138
<Definition>葡萄酒中含有明显的胶状薄雾，但不存在肉眼可见的悬浮物质。朦胧的：葡萄酒表现轻微的浑浊。
<Source>^Queruli 2001^: 138
<Concept field>视觉的分析
<Related words>^透明度^
<Type of relation>super.
<Related words>^比较清澈的^，^清澈的^，^晶的^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>physics/fisica
<Subfield>enology/enologia
<it>distillazione
<Morphosyntax>f.
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 286

<Lexica>Attestato in ^Zanichelli 1987^.

<Definition>La distillazione è un procedimento fisico che permette di separare i componenti volatili di un fermentato in base al loro diverso punto di ebollizione. Il riscaldamento del fermentato provoca il loro passaggio allo stato di vapore, seguito dalla loro successiva ricondensazione a liquido, con oppurtuni sistemi di raffreddamento.

<Source>^Romani 2013^: 286

<Context>Con la distillazione si raggiunge un duplice obiettivo: si concentra l'alcol etilico presente nel fermentato, dal 5-12% fino al 65-94%, e si selezionano le sostanze che rendono pregiato il distillato, eliminando quelle sgradevoli. Il primo passo è quello di separare le frazioni volatili, soprattutto acqua e alcol etilico, da quelle fisse come sali e varie sostanze organiche. Successivamente l'alcol etilico deve essere separato dall'acqua; infine, dalla miscela idroalcolica si devono eliminare le teste, i composti più leggeri, e le code, i più pesanti, di scarso valore organolettico o addirittura sgradevoli.

<Source>^Romani 2013^: 286

<Concept field>distillati

<Related words>^distillazione continua^, ^distillazione discontinua^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “distillazione” e “蒸馏” esiste piena identità concettuale.

<zh>蒸馏

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 163

<Lexica>按^中国大百科全书：化学 II 1990^.

<Definition>将葡萄酒中的酒精及其他挥发性物质通过加热转化成蒸汽，经浓缩这种蒸汽获得更高浓度的酒精。

<Source>^Queruli 2001^: 163

<Context>也用于测定葡萄酒中的酒精含量。

<Source>^Queruli 2001^: 163

<Concept field>蒸馏酒

<Related words>^连续蒸馏^，^间歇蒸馏^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>agriculture/agricoltura
<Subfield>enology/enologia
<it>acquavite
<Morphosyntax>f.
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 317
<Lexica>Attestato in ^Zanichelli 1987^.
<Definition>E' un distillato di mosto d'uva, dove uve ammostate e fermentate, soprattutto molto ricche di aromi, sono la materia prima dalla quale si distilla l'acquavite d'uva. .
<Source>^Romani 2013^: 317
<Context>La sua qualità è legata alla ricchezza e alla fragranza dei suoi profumi floreali e fruttati, da perfezionare con un riposo di alcuni mesi in cisterne di acciaio, dopo la consueta riduzione di grado al 40-45% e al refrigerazione con filtrazione. Questi distillati, a volte, riposano in legno, in piccole barrique di essenza pregiate, a volte reimpiegate dopo aver contenuto vini liquorosi come lo Sherry, acquisendo colori, profumi e sapori intensi e raffinati.
<Source>^Romani 2013^: 318
<Concept field>distillati
<Related words>^vodka^, ^whisky^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “acquavite” e “烈酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>烈酒
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^Queruli 2001^: 165
<Definition>从葡萄酒中蒸馏出的高浓度乙醇的通称。
<Source>^Queruli 2001^: 165

<Context>也指由各种发酵物质(如：葡萄酒、各种发酵果汁、粮食发酵等）经蒸馏所获得的酒精饮料。
<Source>^Queruli 2001^: 165
<Concept field>蒸馏酒
<Related words>^伏特加酒^，^威士忌 ^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>agriculture/agricoltura
<Subfield>enology/enologia
<it>liquore
<Morphosyntax>m.
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 341
<Lexica>Attestato in ^Zanichelli 1987^.
<Definition>Bevanda alcolica edulcorata con zucchero, caramello o miele, in modo che nel prodotto finale siano presenti almeno 100 g zucchero/l. Essi hanno un titolo alcolometrico normalmente compreso tra 15-55% vol.
<Source>^Romani 2013^: 341
<Context>Ci sono diversi tipi di liquori. Un primo gruppo di liquori è prodotto con l'infusione a freddo o con la macerazione a caldo in alcol etilico o acquavite, di piante, erbe aromatiche, frutti, grani, cortecce, scorze o radici. Un secondo gruppo comprende i liquori prodotti dalla distillazione di un fermentato, di un liquido ottenuto per macerazione di frutti o piante erbacee, di un alcolato o di acquaviti. Un terzo gruppo di liquori è ottenuto con un sistema veloce ed economico, molto usato nelle preparazioni industriali, che prevede una semplice miscelazione a freddo di oli essenziali, alcol etilico, zucchero e acqua.
<Source>^Romani 2013^: 341
<Concept field>bevande alcoliche
<Related words>^brandy^
<Type of relation>sub.
<Related words>^distillati^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “liquore” e “利口酒” esiste piena identità concettuale.

<zh>利口酒

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 165

<Definition>通过向浸渍过果实、芬芬植物成分或添加了植物精华的烈酒中加入糖而获得的酒精饮料。

<Source>^Queruli 2001^: 165

<Concept field>酒精饮料

<Related words>^白兰地^

<Type of relation>sub.

<Related words>^蒸馏酒^

<Type of relation>.

**

<Subject>biology/biologia

<Subfield>enology/enologia

<it>acescenza

<Morphosyntax>f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 121

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Malattia che normalmente fa seguito alla fioretta, che causa la trasformazione dell'alcol etilico in acqua e in acido acetico, il quale raggiunge una concentrazione superiore a quella consentita dalla legge.

<Source>^Romani 2013^: 121

<Context>Deriva da batteri acetici (aerobi) e il vino attaccato da essa ha un aspetto velato, un odore pungente di aceto e un sapore dure e aspro. I vini ad esserne più colpiti sono i vini

deboli, con basso contenuto in alcol.
<Source>^Romani 2013^: 121
<Concept field>malattie del vino
<Related words>^fioretta^, ^filante^
<Type of relation>coord.
<Related words>^alterazioni del vino^, ^difetti del vino^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “acescenza” e “醋酸病” esiste piena identità concettuale.

<zh>醋酸病
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^Queruli 2001^: 157
<Definition>葡萄酒的一种病害，特征是由醋酸属的细菌在葡萄酒中产生醋酸和醋酸乙酯。
<Source>^Queruli 2001^: 157
<Concept field>葡萄酒的疾病
<Related words>^酒花病^，^油脂菌病害^
<Type of relation>coord.
<Related words>^葡萄酒的破败^，^葡萄酒的缺点^
<Type of relation>general.

**

<Subject>biology/biologia
<Subfield>enology/enologia
<it>filante
<Morphosyntax>m.
<Usage label>main term
<Source>^Romani 2013^: 121
<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Malattia del vino dovuta ad una specie batterica (batteri lattici, anaerobi) che decompone lo zucchero.
<Source>^Romani 2013^: 121
<Context>Il vino attaccato da esso ha un aspetto simile all'olio, dovuto alla presenza di sostanze vischiose e mucillaginose, ha un odore di rancido e un sapore fiacco. I vini che vengono attaccati maggiormente sono vini bianchi e rosati con residuo zuccherino, poco alcol e scarsa acidità fissa.
<Source>^Romani 2013^: 121
<Concept field>malattie del vino
<Related words>^fioretta^, ^acescenza^
<Type of relation>coord.
<Related words>^alterazione del vino^, ^difetti del vino^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “filante” e “油脂菌病害” esiste piena identità concettuale.

<zh>油脂菌病害
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^Queruli 2001^: 158
<Definition>一类葡萄酒的细菌病害，以酒液浑浊、粘滞化和产生二氧化碳为特征。
<Source>^Queruli 2001^: 158
<Concept field>葡萄酒的疾病
<Related words>^酒花病^，^醋酸病^
<Type of relation>coord.
<Related words>^葡萄酒的破败^，^葡萄酒的缺点^
<Type of relation>general.

**

<Subject>biology/biologia
<Subfield>enology/enologia

<it>fioretta

<Morphosyntax>f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 121

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Malattia del vino dovuta ad una specie di lieviti (Pichia, Candida, Hansenula).

<Source>^Romani 2013^: 121

<Context>Il vino attaccato dalla fioretta ha un velo biancastro superficiale, un odore di svanito e un sapore piatto. Il vino che viene maggiormente attaccato è un vino debole.

<Source>^Romani 2013^: 121

<Concept field>malattie del vino

<Related words>^acescenza^, ^filante^

<Type of relation>coord.

<Related words>^alterazioni del vino^, ^difetti del vino^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “fioretta” e “酒花病” esiste piena identità concettuale.

<zh>酒花病

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 158

<Definition>由假丝酵母、异常汉逊氏酵母、膜醭毕赤氏酵母和其他种类的酵母在葡萄酒表面产生的菌膜的俗称，这类酵母在酒精含量低并暴露在空气中的葡萄酒中生长。

<Source>^Queruli 2001^: 158

<Concept field>葡萄酒的疾病

<Related words>^醋酸病^，^油脂菌病害^

<Type of relation>coord.

<Related words>^葡萄酒的破败^，^葡萄酒的缺点^

<Type of relation>general.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>buccia degli acini

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 51

<Definition>Strato protettivo esterno degli acini dell'uva.

<Source>^Romani 2013^: 51

<Context>La buccia rappresenta solo il 10-15% del peso dell'acino, ma la sua composizione è importante quanto quello della polpa. Spessa o sottile, tenera o consistente, contiene una grande percentuale di acqua, oltre a pectine e cellulosa che ne formano la struttura, ma è ricca soprattutto di sostanze aromatiche e di molti polifenoli, questi ultimi decisivi per il colore e per alcune caratteristiche tattili e gustative del vino.

<Source>^Romani 2013^: 51

<Concept field>uva

<Related words>^acino^, ^polpa^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “buccia degli acini” e “果皮” esiste la piena identità concettuale.

<zh>果皮

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 26

<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.

<Definition>葡萄果实的外皮。

<Source>^Queruli 2001^: 26

<Concept field>葡萄

<Related words>^果粒^，^果内^

<Type of relation>general.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>acino

<Morphosyntax>m.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 50

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>L'acino è quella parte del grappolo che è formata da buccia, polpa e vinaccioli.

<Source>^Romani 2013^: 50

<Context>Nell'acino si concentra tutto ciò che contribuirà a comporre il vino e può avere forma a corno, ovale, ellissoidale o sferica e differenti colori, profumi e sapori.

<Source>^Romani 2013^: 50

<Concept field>uva

<Related words>^polpa^, ^buccia^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “acino” e “果粒” esiste piena identità concettuale.

<zh>果粒

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 25

<Definition>葡萄的单个果实。

<Source>^Queruli 2001^: 25

<Concept field>葡萄

<Related words>^果内^，^果皮^

<Type of relation>general.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>enology/enologia

<it>uva

<Morphosyntax>f.

<Usage label>main term

<Source>^Romani 2013^: 47

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Frutto della vite (Vitis vinifera).

<Source>^Romani 2013^: 47

<Context>I colori, i profumi e i sapori dei vini sono influenzati dal terreno e dal clima, dalle tecniche di vigna e in cantina, ma è la composizione degli acini dei grappoli di ogni uva che ne traccia il profilo sensoriale in modo spesso inconfondibile.

<Source>^Romani 2013^: 47

<Concept field>frutta

<Related words>^acino^, ^polpa^, ^buccia^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “uva” e “葡萄” esiste piena identità concettuale.

<zh>葡萄

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 25

<Lexica>按^中国大百科全书：农业 I 1990^

<Definition>葡萄藤上的果实。

<Source>^Queruli 2001^: 25

<Concept field>水果

<Related words>^果粒^，^果内^，^果皮^

<Type of relation>general.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>vino pastoso

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 137

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>Si dice che un vino è pastoso quando si percepisce una spiccata e predominante morbidezza, dovuta a un'elevata concentrazione glicerica e alcolica.

<Source>^Marzi 2013^: 137

<Context>In genere è una sensazione che si percepisce in alcuni grandissimi vini da dessert, come passiti, liquorosi dolci e vini ottenuti da uve botritizzate.

<Source>^Marzi 2013^: 137

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^morbido^, ^poco morbido^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino pastoso” e “浆状的葡萄酒” esiste un'identità concettuale parziale. Sulle fonti italiane consultate si specifica che il termine “vino pastoso” indica generalmente un vino con una spiccata morbidezza dovuta da una elevata concentrazione glicerica e alcolica. Non si registrano analoghe precisazioni in merito al termine cinese.

<zh>浆状的葡萄酒

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 147

<Definition>用于猫述某些颜色非常浓郁，富含干提取物的葡萄酒。

<Source>^Queruli 2001^: 147

<Concept field>味觉的分析

<Related words>^柔顺的^，^比较柔顺的^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>vino morbido

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 137

<Definition>Si dice di un vino in cui si percepisce una decisa morbidezza, con una gradevole sensazione vellutata, dovuta a una buona concentrazione glicerica e alcolica.

<Source>^Marzi 2013^: 137

<Context>In genere si tratta di vini dotati di una bella struttura.

<Source>^Marzi 2013^: 137

<Concept field>analisi gusto-olfattiva

<Related words>^poco morbido^, ^pastoso^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “vino morbido” e “柔顺的葡萄酒”esiste piena identità concettuale.

<zh>柔顺的葡萄酒

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 151

<Definition>用于猫述结构细腻圆润、适饮性好的优质葡萄酒。

<Source>^Queruli 2001^: 151

<Concept field>味觉的分析

<Related words>^比较柔顺^，^浆状的^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>chemistry/chimica

<Subfield>enology/enologia

<it>assaggio alla cieca

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 13

<Definition>Degustare alla cieca, ovvero senza conoscere il vino che si degusta, i vitigni impiegati, il produttore, l'annata, il titolo alcolometrico.

<Source>^Marzi 2013^: 13

<Context>Solo in questo modo gli organi di senso riusciranno a perfezionare la propria sensibilità, le capacità sensoriali ad affinarsi e il cervello a costruire un archivio nel quale sistemare in modo ordinato colori, profumi e sapori dei vini. Al termine della degustazione sarà molto utile scoprire tutti i dati relativi ai vini assaggiati, per poterli riesaminare e collegare tra loro e con quelli di altre degustazioni.

<Source>^Marzi 2013^: 14

<Concept field>degustazione

<Related words>^assaggio^

<Type of relation>super.

<Related words>^imparzialità^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “assaggio alla cieca” e “盲品” esiste piena identità concettuale.

<zh>盲品

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 135

<Definition>不事先告知品尝者葡萄酒来源及身份的品尝。

<Source>^Queruli 2001^: 135

<Concept field>品尝

<Related words>^尝^

<Type of relation>super.

<Related words>^中立性^

<Type of relation>general.

**

<Subject>physics/fisica
<Subfield>enology/enologia
<it>giallo dorato
<Morphosyntax>noun group, m.
<Usage label>main term
<Source>^Marzi 2013^: 198
<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.
<Definition>E' una tonalità che si riscontra nei vini bianchi più evoluti, spesso con un rapporto morbidezza/acidità a favore della prima.
<Source>^Marzi 2013^: 198
<Context>Questi vini sono in genere ottenuti da uve perfettamente mature o leggermente sovramaturate, con eventuale breve macerazione prima della vinificazione, con fermentazione e/o maturazione in botti di legno. Questa tonalità, calda e dorata, ricorda l'oro giallo; se è priva di vivacità può indicare un'evoluzione negativa delle caratteristiche del vino, dovuta a un avanzato stato di ossidazione.
<Source>^Marzi 2013^: 198
<Concept field>analisi visiva
<Related words>^colore^
<Type of relation>super.
<Related words>^giallo paglierino^, ^giallo ambrato^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “giallo dorato” e “金黄色” esiste piena identità concettuale.

<zh>金黄色
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^Queruli 2001^: 140
<Lexica>按^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013^.
<Definition>一种黄色，是某些白葡萄酒悦人心意的颜色。
<Source>^Queruli 2001^: 140

<Concept field>视觉的分析

<Related words>^颜色^

<Type of relation>super.

<Related words>^淡黄色^，^琥珀黄色^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>physics/fisica

<Subfield>enology/enologia

<it>rosso rubino

<Morphosyntax>noun group.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 201

<Lexica>Attestato in ^Zingarelli 1987^.

<Definition>E' una tonalità che si riscontra in vini rossi tendenzialmente giovani, con un rapporto morbidezza/durezza in genere in buon equilibrio.

<Source>^Marzi 2013^: 201

<Context>Questo colore ricorda l'omonima pietra preziosa e normalmente corrisponde a un vino in buono stato di salute e conservazione, molto frequente in degustazione.

<Source>^Marzi 2013^: 201

<Concept field>analisi visiva

<Related words>^colore^

<Type of relation>super.

<Related words>^rosso granato^, ^rosso aranciato^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “rosso rubino” e “宝石红” esiste piena identità concettuale.

<zh>宝石红

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 139

<Definition>一些葡萄酒所拥有的亮丽的红色，这类葡萄酒不带有棕色或紫色的色调。

<Source>^Queruli 2001^: 139

<Concept field>视觉的分析

<Related words>^颜色^

<Type of relation>super.

<Related words>^石榴石红^，^橙红色^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>physics/fisica

<Subfield>enology/enologia

<it>rosso granato

<Morphosyntax>noun group, m.

<Usage label>main term

<Source>^Marzi 2013^: 201

<Lexica>Attestato in ^Zanichelli 1987^.

<Definition>E' una tonalità che si riscontra nei vini rossi più evoluti, con un rapporto morbidezza/durezza in genere leggermente a favore della prima.

<Source>^Marzi 2013^: 201

<Context>Questo colore può essere più o meno profondo: se è compatto ricorda quello del sangue, mentre se è più trasparente ricorda quello della melagrana.

<Source>^Marzi 2013^: 201

<Concept field>analisi visiva

<Related words>^colore^

<Type of relation>super.

<Related words>^rosso rubino^, ^rosso aranciato^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “rosso granato” e “石榴石红” esiste piena identità concettuale.

<zh>石榴石红

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>main term

<Source>^Queruli 2001^: 138

<Definition>一些红葡萄酒经过陈酿后所具有的典型色泽，它类似于珍贵的石榴石的颜色。

<Source>^Queruli 2001^: 138

<Concept field>视觉的分析

<Related words>^颜色^

<Type of relation>super.

<Related words>^宝石红^，^橙红色^

<Type of relation>coord.

SCHEDE BIBLIOGRAFICHE

文献目录

<source>Marzi 2013

<Reference>Marzi F. M. (2013): *La Degustazione*, Milano, Associazione Italiana Sommeliers Editore.

**

<source>Romani 2013

<Reference>Romani R. (2013): *Il mondo del Sommelier*, Milano, Associazione Italiana Sommeliers Editore.

**

<source>李 2014

<Reference>Li Jitai 李基泰 (2014), *Zuiai putaojiu: putaojiu pinjian daquan 醉爱葡萄酒：葡萄酒品鉴大全 (La passione del vino: una degustazione di vini completa)*, Beijing, Beijing lianhe chuban gongsi chuban.

**

<source>董 2012

<Reference>Dong Shuguo 董树国 (2012), *Putaojiu shidian 葡萄酒事典 (Dictionary of Wine – Il dizionario del vino)*, Beijing, Huaxue gongye chubanshe.

**

<source>成美堂出版编辑部 2011

<Reference>Chengmei tang chuban bianjibu 成美堂出版编辑部 (2011), *Xiangshou xiangchun putaojiu 享受香醇葡萄酒 (Godersi un bicchiere di buon vino)*, Shengyang, Liaoning kexue jishu chubanshe.

**

<source>吴 2012

<Reference>Wu Shuxian 吴书仙 (2012), *Putaojiu pinjian yishu 葡萄酒品鉴艺术 (L'arte di degustare il vino)*, Shanghai, Shanghai renmin chubanshe.

**

<source>Queruli 2001

<Reference>Queruli C. (2001), *Ying, Han, Yi, Fa putao niangjiu cidian 英汉意法葡萄酿酒词典 (Inglese, cinese, italiano, francese dizionario di enologia),* Beijing, Zhongguo qing gongye chubanshe.

**

<source>卡萨梅耶 2014

<Reference>Kasameiye (Casamayor) 卡萨梅耶 (2014), *Putaojiu pinjian wanquan zhinan 葡萄酒品鉴完全指南 (Guida completa alla degustazione del vino)*, Beijing, Huaxue gongye chubanshe.

**

<source>中国大百科全书 1990

<Reference>Zhongguo dabai kequanshu *中国大百科全书：农业，生物学，化学 (Enciclopedia della Cina: agricoltura, biologia, chimica)* (1990), Shanghai, Zhongguo dabai kequanshu chubanshe bianjibu bian.

**

<source>中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2013

<Reference>Zhongguo shehui kexueyuan yuyan yanjiusuo cidian bianjishi 中国社会科学院语言研究所词典编辑室 （2013): *Xiandai hanyou cidian 现代汉语词典 (Dizionario di cinese contemporaneo)*, Beijing, Shangwu yinshuguan.

**

<source>Zingarelli 1987

<Reference>Zingarelli N. (1987), *Il Nuovo Zingarelli: Vocabolario della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli editore.

**

<source>Devoto-Oli 2012

<Reference>Devoto G., Oli G. C. (2012), *Devoto-Oli: Vocabolario della lingua italiana*, Mondadori Education S.p.A.

**

<source>Tasso 1995

<Reference>Tasso G. (1995), D*izionario Enciclopedico Universale*, Milano, New Interlitho S.p.A.

**

<source>Zingarelli 1998

<Reference>Zingarelli N. (1998), *Lo Zingarelli minore: Vocabolario della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli editore.

SEZIONE III

COMMENTO LINGUISTICO

1. Sovrapposizione di classi grammaticali

Il cinese moderno è stato spesso erroneamente classificato come una lingua "monosillabica". In realtà, sebbene la maggior parte dei morfemi siano sillabe uniche, rispetto al passato oggi il cinese moderno ha una struttura assai meno monosillabica, in quanto sostantivi, aggettivi e verbi sono in gran parte bisillabici. Una distinzione fondamentale tra la lingua italiana e quella cinese è che la prima è una lingua flessiva fusiva, mentre la seconda è una lingua isolante.

Nel caso della prima, categorie come caso, numero, tempo e modo vengono segnalate mediante l'aggiunta di suffissi al tema.

Nel caso della seconda, totalmente priva di declinazioni o flessioni, le unità lessicali, oltre a essere portatrici solo di significato e non di determinazioni morfologiche, sono invariabili indipendentemente dalla posizione che assumono nella frase[1].

Inoltre, in cinese non esiste una precisa distinzione tra classi grammaticali. Infatti, durante le mie ricerche sono comparsi casi in cui uno stesso termine può assumere funzioni grammaticali diverse. Ad esempio, *xǐngjiǔ* 醒酒 in *xǐngjiǔ qì* 醒酒器, è un composto verbo-oggetto che può avere funzione nominale ("decanter") e verbale ("decantare"). Un altro caso è *pǐncháng* 品尝, tradotto nel seguente elaborato come sostantivo "degustazione", tuttavia il medesimo termine può avere anche funzione verbale, "degustare"; oppure *fājiào* 发酵 che come sostantivo significa "fermentazione" e come verbo "fermentare".

Sono il contesto e la posizione occupata all'interno della frase a permettere di dedurre la classe grammaticale a cui una parola appartiene.

2. Morfologia

Se in italiano una frase può essere suddivisa parola per parola, in cinese la suddivisione più immediata avviene per morfemi, e quindi per sillabe. Identificare le parole è un compito più incerto, poiché, anche in questo caso dipende dal contesto. Tutti (o quasi) i morfemi possono ricorrere come unità indipendenti, ossia come parole, ma possono anche unirsi per formare

1 Enciclopedia Treccani online. http://www.treccani.it/enciclopedia/tag/lingua.

parole composte[2].

Alcune parole possono formarsi mediante l'utilizzo di affissi, le parole derivate, in cui dei morfemi legati si uniscono a una base. Gli affissi si distinguono in grammaticali e lessicali. I primi perdono il loro, pur limitato, contenuto semantico nella formazione di un'unità polimorfemica, oltre che il tono nel caso dei suffissi. Spesso la loro funzione è quella di creare una parola bisillabica, ovviando così al problema della grande quantità di omofoni monomorfemici.

All'interno degli affissi compare poi la categoria degli affissi lessicali, che mantengono il tono originario e il loro specifico contenuto semantico, contribuendo al significato della nuova parola formata. Un esempio di questa tipologia è il suffisso *qì* 器 ("strumento", "macchinario") se aggiunti a un'azione motoria definiscono l'attrezzo che consente di svolgerla. In questo elaborato ho trovato la parola *xǐngjiǔ* 醒酒, ovvero decantare, che con l'aggiunta del suffisso *qì* 器 (*xǐngjiǔ qì* 醒酒器 diventa un sostantivo dal significato "decanter").

2.1 Parole polimorfemiche e polisillabiche

Le parole polimorfemiche polisillabiche costituiscono la grande maggioranza delle parole cinesi. Si tratta o di parole derivate tramite affissazione o di parole composte.

2.2 Parole composte

La posizione di due o più morfemi, nessuno dei quali è un affisso, è il metodo più frequente per creare delle unità polisillabiche polimorfemiche, come dimostrato nell'insieme dei termini analizzati. Si parla in questo caso di parole composte.

Nel corso del mio studio ho riscontrato soprattutto composti modificatore-elemento reggente e composti verbo-oggetto.

2 Magda ABBIATI, *La lingua cinese*, Venezia, Cafoscarina, 2001, p.120.

Tra i primi si annoverano, ad esempio, *suāndù* 酸度 (acido-grado) che significa "acidità", *píngguǒ suān* 苹果酸 (mela-acido) che significa "acido malico" o *cùsuān* 醋酸 (aceto-acido) che significa "acido acetico".

Tra i composti verbo-oggetto, invece, si riscontrano *jiàomǔ* 酵母 (fermentare-femmina) che significa "lievito" o *xǐngjiǔ* 醒酒 (risvegliare-vino) che significa "decantazione".

3. Prestiti linguistici

Nel presente elaborato si annoverano, inoltre, alcuni prestiti linguistici, in particolare calchi fonetici di nomi di bevande inglesi riferiti all'ambito alimentare.

Essi sono: 威士忌 wēishìjì, e i nomi dei vini francesi e italiani, come *méilè* 梅乐, *nèibǐàoluó* 内比奥罗 e *huīībǐnuò* 灰比诺. Tali termini richiamano, rispettivamente, le seguenti parole: whisky, Merlot, Nebbiolo e Pinot grigio. Sono tutti esempi di prestiti puramente fonetici, in quanto non si riscontra alcuna associazione semantica. Infatti, i diversi morfemi che costituiscono le parole sopracitate creano un suono simile a quello della forma di origine, senza però contribuire alla creazione del significato finale.

4. Lingua naturale e lingua speciale

Il lessico specialistico non è un semplice sistema di etichette attribuite a oggetti e concetti individuabili indipendentemente, ma è una strategia di denominazione e concettualizzazione che nasce nell'uso e nei testi.

Ciò che distingue un termine da un lessema non è la struttura, ma l'ambito di condivisione. Per i lessemi naturali, ciò che legittima il legame tra significato e significante è la condivisione da parte di una comunità di parlanti. Nel caso del termine specialistico, invece, questo legame è legittimato da parte di un gruppo di utenti specializzati, più ristretto rispetto a una comunità linguistica naturale.

Idealmente i termini indicano concetti esocentrici, appartenenti alla struttura di un'esperienza indipendente. Nella realtà, lingua naturale e lingua speciale interagiscono l'una con l'altra, di modo che il confine tra le due sfuma: da un lato, all'interno del lessico naturale

compare una parte terminologica; dall'altro, il lessico specialistico presenta fenomeni tipici della lingua naturale, ovvero polisemie e sinonimie.

4.1 Anisomorfismo

E' un fenomeno per cui due lingue differenti danno forma linguistica diversa agli stessi concetti, di modo che due segni con un ambito d'uso assai simile presentano spesso significati non perfettamente sovrapponibili[3]. L'anisomorfismo si rivela però anche un osservatorio privilegiato sulla relazione estremamente complessa e imprevedibile tra segni liguistici, significati, e uno strato più profondo di concetti condivisi e riconoscibili al di là delle frontiere linguistiche.

4.2 Polisemia

Un termine, per essere considerato tale, deve essere riconosciuto nel testo specialistico di una determinata disciplina. Di conseguenza, il lessico specialistico può essere caratterizzato da polisemia: è possibile che parole comuni o termini già istituiti siano adottati dagli specialisti per descrivere un nuovo significato, senza che si crei alcuna ambiguità.

Mentre l'omonimia riguarda il significante, il fenomeno della polisemia riguarda il significato, che si ramifica in diversi concetti correlati tra loro. Si tratta di un fenomeno fisiologico e funzionale che permette di esprimere più significati senza aumentare il numero dei significanti, sfruttando la creatività dei parlanti.

La polisemia è basata, infatti, su relazioni di tipo metaforico o metonimico, costituisce una risorsa della lingua e non danneggia la comunicazione univoca: il contesto d'uso del lessema ne esplicita il significato.

Nel corso dei miei studi ho riscontrato due termini cinesi polisemici, ovvero *cù* 醋 e *fājiào* 发酵. Il primo, a seconda del contesto, può significare "aceto" o "gelosia, invidia"; il secondo,

3 Enciclopedia Treccani online. http://www.treccani.it/enciclopedia/ricerca/anisomorfismo/.

invece, può essere utilizzato con il significato di “fermentare” o con quello di “lievitare”.

4.3 Sinonimia

Nella lingua naturale, i sinonimi sono lessemi che, sul piano semantico, presentano una lieve differenza relativa a registro linguistico, stile o contesto sociale.

Sul piano funzionale, ho riscontrato casi di sinonimia soprattutto tra i termini italiani, entrambi resi in cinese con un unico termine. Ad esempio, “fermentare” e “lievitare” sono resi in cinese con *fājiào* 发酵.

GLOSSARIO ITALIANO – CINESE

意/汉辞典

<it> 意大利语	<zh> 中文	Pinyin 拼音
Acescenza	醋酸病	Cùsuān bìng
Acidità del vino	葡萄酒的酸度	Pútáojiǔ de suāndù
Acido acetico	醋酸	Cùsuān
Acido del vino	葡萄酒的酸	Pútáojiǔ de suān
Acido malico	苹果酸	Píngguǒ suān
Acido tartarico	酒石酸	Jiǔshísuān
Acino	果粒	Guǒ lì
Acquavite	烈酒	Liè jiǔ
Alcol etilico	酒精	Jiǔjīng
Alterazione del vino	葡萄酒的病害	Pútáojiǔ de bìnghài
Amarezza del vino	葡萄酒的苦味	Pútáojiǔ de kǔwèi
Analisi gusto-olfattiva	味觉的分析	Wèijué de fēnxī
Analisi olfattiva	嗅觉的分析	Xiùjué de fēnxī
Analisi visiva	视觉的分析	Shìjué de fēnxī
Anidride carbonica	二氧化碳	Eryǎnghuàtàn
Anidride solforosa	二氧化硫	Èryǎnghuàliú
Armonia del vino	葡萄酒的协调	Pútáojiǔ de xiétiáo
Assaggio alla cieca	盲品	Máng pǐn
Astringenza del vino	葡萄酒的干涩	Pútáojiǔ de gānsè
Barrique	橡木桶	Xiàngmù tǒng
Bicchiere da degustazione	品尝的玻璃	Pǐncháng de bōlí
Botte	木桶	Mù tǒng

Bouquet	香味	Xiāngwèi
Buccia degli acini	果皮	Guǒpí
Cantina	酒窖	Jiǔ jiào
Cognac	干邑白兰地	Gàn yì báilándì
Colore del vino	葡萄酒的颜色	Pútáojiǔ de yánsè
Complessità olfattiva del vino	葡萄酒的香气的浓度	Pútáojiǔ de xiāngqì de nóngdù
Decantazione	醒酒	Xǐngjiǔ
Decanter	醒酒器	Xǐngjiǔ qì
Degustazione	品尝	Pǐncháng
Difetto del vino	葡萄酒的缺陷	Pútáojiǔ de quēxiàn
Distillazione	蒸馏	Zhēngliú
DOC	法定产区酒	Fǎdìng chǎn qū jiǔ
DOCG	高级法定产区酒	Gāojí fǎdìng chǎn qū jiǔ
Dolcezza del vino	葡萄酒的甜度	Pútáojiǔ de tián dù
Durezze del vino	葡萄酒的硬度	Pútáojiǔ de yìngdù
Effervescenza del vino	冒泡	Mào pào
Enologia	酿酒学	Niàngjiǔ xué
Equilibrio gusto-olfattivo del vino	葡萄酒的味道的平衡	Pútáojiǔ de wèidào de pínghéng
Fermentazione	发酵	Fājiào
Fermentazione malolattica	乳酸发酵	Rǔsuān fājiào
Filante	油脂菌病害	Yóuzhī jùn bìnghài
Fioretta	酒花病	Jiǔhuā bìng
Flûte	长笛	Chángdí
Giallo dorato	金黄色	Jīn huángsè
IGT	IGT级	IGT jí
Intensità gusto-olfattiva del vino	葡萄酒的余香强度	Pútáojiǔ de yú xiāng qiángdù
Intensità olfattiva del vino	葡萄酒的香气强度	Pútáojiǔ de xiāngqì qiángdù
Lacrima del vino	葡萄酒眼泪	Pútáojiǔ yǎnlèi
Lievito	酵母	Jiàomǔ

Limpidezza del vino	葡萄酒的透明度	Pútáojiǔ de tòumíngdù
Liquore	利口酒	Lìkǒu jiǔ
Macerazione	离析作用	Líxī zuòyòng
Morbidezza del vino	葡萄酒的轻柔	Pútáojiǔ de qīngróu
Mosto	葡萄汁	Pútáo zhī
Muffa nobile	贵腐	Guì fǔ
Orario di degustazione	品尝时间	Pǐncháng shíjiān
Persistenza gusto-olfattiva del vino	葡萄酒的香气持久度	Pútáojiǔ de xiāngqì chíjiǔ dù
PH	酸碱	Suān jiǎn
Polifenoli	多酚	Duō fēn
Profumo animale	动物气味	Dòngwù qìwèi
Profumo erbaceo	草木气味	Cǎomù qìwèi
Profumo erbe aromatiche	香料气味	Xiāngliào qí wèi
Profumo floreale	花香气味	Huāxiāng qìwèi
Profumo fruttato	水果气味	Shuǐguǒ qìwèi
Profumo minerale	矿物质气味	Kuàng wùzhí qìwèi
Profumo speziato	香料气味	Xiāngliào qìwèi
Profumo tostato	熏烤气味	Xūn kǎo qìwèi
Refrigerazione del vino	葡萄酒的冷却	Pútáojiǔ de lěngquè
Retrogusto del vino	葡萄酒的余味	Pútáojiǔ de yúwèi
Rosso granato	石榴石红	Shíliú shí hóng
Rosso rubino	宝石红	Bǎoshí hóng
Rotazione del bicchiere	摇动酒杯	Yáodòng jiǔbēi
Rum	朗姆酒	Lǎng mǔ jiǔ
Saccharomyces cerevisiae	酿酒酵母	Niàngjiǔ jiào mǔ
Sala di degustazione	品尝室	Pǐncháng shì
Sapidità del vino	葡萄酒的咸度	Pútáojiǔ de xián dù
Sensibilità olfattiva	嗅觉的灵敏度	Xiùjué de língmǐndù
Sentore di pipì di gatto	猫尿气味	Māo niào qìwèi
Sequenza di vini	酒的顺序	Jiǔ de shùnxù

Sfumature di colore del vino	葡萄酒颜色的深浅	Pútáojiǔ yánsè de shēnqiǎn
Sommelier	侍酒师	Shì jiǔ shī
Stato evolutivo del vino	葡萄酒的演变	Pútáojiǔ de yǎnbiàn
Struttura del vino	酒体	Jiǔ tǐ
Tannicità del vino	葡萄酒的单宁	Pútáojiǔ de dān níng
Temperatura di servizio	品尝的温度	Pǐncháng de wēndù
Tipologia di vino	葡萄酒的类型	Pútáojiǔ de lèixíng
Umami	鲜味	Xiān wèi
Uva	葡萄	Pútáo
Vinificazione in bianco	不带皮发酵	Bù dài pí fājiào
Vinificazione in rosso	带皮发酵	Dài pí fājiào
Vino	葡萄酒	Pútáojiǔ
Vino abboccato	圆熟的葡萄酒	Yuánshú de pútáojiǔ
Vino brillante	闪亮的葡萄酒	Shǎn liàng de pútáojiǔ
Vino di ghiaccio	冰酒	Bīngjiǔ
Vino frizzante	起泡酒	Qǐ pào jiǔ
Vino liquoroso	强化葡萄酒	Qiánghuà pútáojiǔ
Vino morbido	柔顺的葡萄酒	Róushùn de pútáojiǔ
Vino novello	新酒	Xīnjiǔ
Vino pastoso	浆状的葡萄酒	Jiāng zhuàng de pútáojiǔ
Vino rosato	玫瑰红葡萄酒	Méi gui hóng pútáojiǔ
Vino rosso	红葡萄酒	Hóng pútáojiǔ
Vino velato	暗淡的葡萄酒	Àndàn de pútáojiǔ
Viticoltura	葡萄种植	Pútáo zhòngzhí
Whisky	威士忌	Wēishìjì
Zucchero del vino	葡萄酒的糖	Pútáojiǔ de táng

GLOSSARIO CINESE - ITALIANO

中/意辞典

Pinyin 拼音	<zh> 中文	<it> 意大利语
Àndàn de pútáojiǔ	暗淡的葡萄酒	Vino velato
Bǎoshí hóng	宝石红	Rosso rubino
Bīngjiǔ	冰酒	Vino di ghiaccio
Bù dài pí fājiào	不带皮发酵	Vinificazione in bianco
Cǎomù qìwèi	草木气味	Profumo erbaceo
Chángdí	长笛	Flûte
Cùsuān	醋酸	Acido acetico
Cùsuān bìng	醋酸病	Acescenza
Dài pí fājiào	带皮发酵	Vinificazione in rosso
Dòngwù qìwèi	动物气味	Profumo animale
Duō fēn	多酚	Polifenoli
Èryǎnghuàliú	二氧化硫	Anidride solforosa
Eryǎnghuàtàn	二氧化碳	Anidride carbonica
Fǎdìng chǎn qū jiǔ	法定产区酒	DOC
Fājiào	发酵	Fermentazione
Gàn yì báilándì	干邑白兰地	Cognac
Gāojí fǎdìng chǎn qū jiǔ	高级法定产区酒	DOCG
Guì fǔ	贵腐	Muffa nobile
Guǒ lì	果粒	Acino
Guǒpí	果皮	Buccia degli acini
Hóng pútáojiǔ	红葡萄酒	Vino rosso
Huāxiāng qìwèi	花香气味	Profumo floreale
IGT jí	IGT级	IGT

Jiāng zhuàng de pútáojiǔ	浆状的葡萄酒	Vino pastoso
Jiàomǔ	酵母	Lievito
Jīn huángsè	金黄色	Giallo dorato
Jiǔ de shùnxù	酒的顺序	Sequenza di vini
Jiǔ jiào	酒窖	Cantina
Jiǔ tǐ	酒体	Struttura del vino
Jiǔhuā bìng	酒花病	Fioretta
Jiǔjīng	酒精	Alcol etilico
Jiǔshísuān	酒石酸	Acido tartarico
Kuàng wùzhí qìwèi	矿物质气味	Profumo minerale
Lǎng mǔ jiǔ	朗姆酒	Rum
Liè jiǔ	烈酒	Acquavite
Lìkǒu jiǔ	利口酒	Liquore
Líxī zuòyòng	离析作用	Macerazione
Máng pǐn	盲品	Assaggio alla cieca
Māo niào qìwèi	猫尿气味	Sentore di pipì di gatto
Mào pào	冒泡	Effervescenza del vino
Méi gui hóng pútáojiǔ	玫瑰红葡萄酒	Vino rosato
Mù tǒng	木桶	Botte
Niàngjiǔ jiào mǔ	酿酒酵母	Saccharomyces cerevisiae
Niàngjiǔ xué	酿酒学	Enologia
Pǐncháng	品尝	Degustazione
Pǐncháng de bōlí	品尝的玻璃	Bicchiere da degustazione
Pǐncháng de wēndù	品尝的温度	Temperatura di servizio
Pǐncháng shì	品尝室	Sala di degustazione
Pǐncháng shíjiān	品尝时间	Orario di degustazione
Píngguǒ suān	苹果酸	Acido malico
Pútáo	葡萄	Uva
Pútáo zhī	葡萄汁	Mosto
Pútáo zhòngzhí	葡萄种植	Viticoltura
Pútáojiǔ	葡萄酒	Vino

Pútáojiǔ de bìnghài	葡萄酒的病害	Alterazione del vino
Pútáojiǔ de dān níng	葡萄酒的单宁	Tannicità del vino
Pútáojiǔ de gānsè	葡萄酒的干涩	Astringenza del vino
Pútáojiǔ de kǔwèi	葡萄酒的苦味	Amarezza del vino
Pútáojiǔ de lèixíng	葡萄酒的类型	Tipologia di vino
Pútáojiǔ de lěngquè	葡萄酒的冷却	Refrigerazione del vino
Pútáojiǔ de qīngróu	葡萄酒的轻柔	Morbidezza del vino
Pútáojiǔ de quēxiàn	葡萄酒的缺陷	Difetto del vino
Pútáojiǔ de suān	葡萄酒的酸	Acido del vino
Pútáojiǔ de suāndù	葡萄酒的酸度	Acidità del vino
Pútáojiǔ de táng	葡萄酒的糖	Zucchero del vino
Pútáojiǔ de tián dù	葡萄酒的甜度	Dolcezza del vino
Pútáojiǔ de tòumíngdù	葡萄酒的透明度	Limpidezza del vino
Pútáojiǔ de wèidào de pínghéng	葡萄酒的咸度	Sapidità del vino
Pútáojiǔ de xián dù	葡萄酒的香气持久度	Persistenza gusto-olfattiva del vino
Pútáojiǔ de xiāngqì chíjiǔ dù	葡萄酒的香气的浓度	Complessità olfattiva del vino
Pútáojiǔ de xiāngqì de nóngdù	葡萄酒的味道的平衡	Equilibrio gusto-olfattivo del vino
Pútáojiǔ de xiāngqì qiángdù	葡萄酒的香气强度	Intensità olfattiva del vino
Pútáojiǔ de xiétiáo	葡萄酒的协调	Armonia del vino
Pútáojiǔ de yǎnbiàn	葡萄酒的演变	Stato evolutivo del vino
Pútáojiǔ de yánsè	葡萄酒的颜色	Colore del vino
Pútáojiǔ de yìngdù	葡萄酒的硬度	Durezze del vino
Pútáojiǔ de yú xiāng qiángdù	葡萄酒的余香强度	Intensità gusto-olfattiva del vino
Pútáojiǔ de yúwèi	葡萄酒的余味	Retrogusto del vino
Pútáojiǔ yǎnlèi	葡萄酒眼泪	Lacrima del vino
Pútáojiǔ yánsè de shēnqiǎn	葡萄酒颜色的深浅	Sfumature di colore del vino
Qǐ pào jiǔ	起泡酒	Vino frizzante
Qiánghuà pútáojiǔ	强化葡萄酒	Vino liquoroso

Róushùn de pútáojiǔ	柔顺的葡萄酒	Vino morbido
Rǔsuān fājiào	乳酸发酵	Fermentazione malolattica
Shǎn liàng de pútáojiǔ	闪亮的葡萄酒	Vino brillante
Shì jiǔ shī	侍酒师	Sommelier
Shìjué de fēnxī	视觉的分析	Analisi visiva
Shíliú shí hóng	石榴石红	Rosso granato
Shuǐguǒ qìwèi	水果气味	Profumo fruttato
Suān jiǎn	酸碱	PH
Wèijué de fēnxī	味觉的分析	Analisi gusto-olfattiva
Wēishìjì	威士忌	Whisky
Xiān wèi	鲜味	Umami
Xiāngliào qìwèi	香料气味	Profumo erbe aromatiche
Xiāngliào qìwèi	香料气味	Profumo speziato
Xiàngmù tǒng	橡木桶	Barrique
Xiāngwèi	香味	Bouquet
Xǐngjiǔ	醒酒	Decantazione
Xǐngjiǔ qì	醒酒器	Decanter
Xīnjiǔ	新酒	Vino novello
Xiùjué de fēnxī	嗅觉的分析	Analisi olfattiva
Xiùjué de língmǐndù	嗅觉的灵敏度	Sensibilità olfattiva
Xūn kǎo qìwèi	熏烤气味	Profumo tostato
Yáodòng jiǔbēi	摇动酒杯	Rotazione del bicchiere
Yóuzhī jùn bìnghài	油脂菌病害	Filante
Yuánshú de pútáojiǔ	圆熟的葡萄酒	Vino abboccato
Zhēngliú	蒸馏	Distillazione

BIBLIOGRAFIA

ABBIATI, Magda, *La lingua cinese*, Venezia, Cafoscarina, 2001.

CASACCHIA Giorgio, BAI Yukun, *Grande dizionario cinese-italiano* 汉意大词典, Roma, ISIAO, 2008.

CHARALAMBOUS, George, *The Analysis and Control of Less Desirable Flavors in Foods and Beverages*, USA, Academic Press, Inc., 1980.

Chengmei tang chuban bianjibu 成美堂出版编辑部, *Xiangshou xiangchun putaojiu 享受香醇葡萄酒 (Godersi un bicchiere di buon vino)*, Shengyang, Liaoning kexue jishu chubanshe 2011.

CHEVALIER Michel, LU Pierre, *Luxury China: Market Opportunities and Potential*, Singapore, John Wiley & sons Pte. Ltd., 2009.

DEVOTO Giacomo, OLI Gian Carlo, *Devoto-Oli: Vocabolario della lingua italiana*, Mondadori Education S.p.A., 2012.

DONG Shuguo 董树国, *Putaojiu shidian 葡萄酒事典 (Dictionary of Wine – Il dizionario del vino)*, Beijing, Huaxue gongye chubanshe, 2012.

FAN Wenlai, SHEN Haiyue, XU Yan, Quantification of volatile compounds in Chinese soy sauce aroma type liquor by stir bar sorptive extraction and gas chromatography-mass spectrometry, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 10 dicembre 2010, p. 1187-1198.

GRANT, Marcus, *Alcohol and Emerging Markets. Patterns, Problems and Responses*, USA, Taylor & Francis Group, 1998.

HAO Wen-Bo, YOUNG Dale, Drinking patterns and problems in China, *Journal of Substance Use*, 29 settembre 1999, p. 71-78.

HEATH, Dwinght B., *International Handbook on Alcohol and Culture*, USA, Greenwood Publishing Group, Inc., 1995.

HUI Y. H., *Handbook of Food Science, Technology and Engineering*, Vol. 4, USA, Taylor & Francis Group, 2006.

KASAMEIYE (Casamayor) 卡萨梅耶, *Putaojiu pinjian wanquan zhinan 葡萄酒品鉴完全指南 (Guida completa alla degustazione del vino)*, Beijing, Huaxue gongye chubanshe, 2014.

LI Jitai 李基泰, *Zuiai putaojiu: putaojiu pinjian daquan 醉爱葡萄酒：葡萄酒品鉴大全 (La passione del vino: una degustazione di vini completa)*, Beijing, Beijing lianhe chuban gongsi chuban, 2014.

LI Zhengping, *Chinese Wine*, USA, Cambridge University Press, 2011.

LIU Keshun, HUANG Yao-Wen, *Asian Foods: Science and Technology*, USA, Technomic Publishing Company, Inc., 1999.

MARZI, Fabrizio Maria, *La Degustazione*, Milano, Associazione Italiana Sommeliers Editore, 2013.

QUERULI, Carlo, *Ying, Han, Yi, Fa putao niangjiu cidian 英 汉 意 法 葡萄酿酒词典 (Inglese, cinese, italiano, francese dizionario di enologia),* Beijing, Zhongguo qing gongye chubanshe, 2001.

ROMANI, Rossella, *Il mondo del Sommelier*, Milano, Associazione Italiana Sommeliers Editore, 2013.

ROSSELLA, Romani, *Il Vino nel Mondo*, Milano, Associazione Italiana Sommeliers Editore, 2014

SANDHAUS, Derek, *Baijiu*, Chengdu, 2013.

SIMOONS, Frederick, *Food in China: A cultural and historical Inquiry*, US, CRC Press, Inc., 1991.

TASSO, Gilberto, D*izionario Enciclopedico Universale*, Milano, New Interlitho S.p.A., 1995.
TJU Lik Ng, Soo On Woo, Characterisation of Chinese Alcoholic Beverages by their Congener Contents, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 9 agosto 1979, p. 503.

WANG Qingbin, HALBRENDT Catherine Chan, JENSEN Helen H., China's Beer Consumption and Barley Imports, *Agribusiness*, 1997, Vol. 13, No 1, p. 73-84.

WU Shuxian 吴书仙, *Putaojiu pinjian yishu 葡萄酒品鉴艺术 (L'arte di degustare il vino)*, Shanghai, Shanghai renmin chubanshe, 2012.

XU Yueshen, CHEN Libao, Diversity of yeast species during fermentative process contributing to Chinese Maotai-flavour liquor making, *Letters in Applied Microbiology*, 26 luglio 2012, p. 301-307.

ZHANG Ya, KUN He, Colorimetric artificial nose for baijiu identification, *Flavor and Fragrance Journal*, 21 novembre 2011, p. 165-170.

ZHAO Xiuying 赵秀英, *Il dizionario di Cinese. Dizionario cinese-italiano e italiano-cinese 汉意-意汉 双解词典*, Bologna, Zanichelli editore S.p.A., 2013.

ZHONGGUO DABAI KEQUANSHU *中国大百科全书 ：农业，生物学，化学 (Enciclopedia della Cina: agricoltura, biologia, chimica)*, Shanghai, Zhongguo dabai kequanshu chubanshe bianjibu bian, 1990.

ZHONGGUO SHEHUI KEXUEYUAN YUYUAN YANJIUSUO CIDIAN BIANJISHI 中国社会科学院语言研究所词典编辑室: *Xiandai hanyou cidian 现代汉语词典 (Dizionario di cinese contemporaneo)*, Beijing, Shangwu yinshuguan, 2013.

ZINGARELLI, Nicola, *Il Nuovo Zingarelli: Vocabolario della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli editore, 1987.

ZINGARELLI, Nicola, *Lo Zingarelli minore: Vocabolario della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli editore, 1998.

SITOGRAFIA

Academy of Wine Business Research: *Testing lexical equivalences for Chinese consumers: Do hawthorns taste like blackberries?* (2014), <http://academyofwinebusiness.com/wp-content/uploads/2014/07/CH05_Corsi_Armando.pdf>

Baidu, <http://baike.baidu.com/>

China Cultur Tour: *Chinese Liquor and Its Culture (2015)*, <http://www.chinaculturetour.com/culture/wine.htm>

China Daily: *Chinese Alcohol, Chinese Spririts (2010),* <http://www.chinadaily.com.cn/life/2010-10/27/content_11692216_2.htm>

China Daily: *Define wine with an Asian vocabulary, enjoy it more* (2011), <http://usa.chinadaily.com.cn/life/2011-09/17/content_13734377.htm>

CNBC: *The popular alcoholic drink you've probably never heard of* (2013), <http://www.cnbc.com/id/100968080>

CNN: *18 drinks China can't live without* (2013), <http://travel.cnn.com/drinks-china-410151>

CNN: *How Chinese learn to drink wine* (2011), <http://travel.cnn.com/shanghai/drink/how-chinese-learn-drink-wine-715327>

Cultural China: *Drinking Customs in China,* <http://traditions.cultural-china.com/en/214T9276T13297.html>

Forbes/Food and Drink: *How Do You Say Sangiovese In Chinese? The Language Of Wine, Translated* (2014), <http://www.forbes.com/sites/cathyhuyghe/2014/10/28/how-do-you-say-sangiovese-in-chinese-the-language-of-wine-translated/>

Global Agricultural Information Network (2011): *Distilled Spirits and Theri Integrated Alcoholic Beverages*, <http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Distilled%20Spirits%20and%20Their%20Integrated%20Alcoholic%20Beverages%20(Draft)_Beijing_China%20-%20Peoples%20Republic%20of_9-2-2011.pdf>

Grub Street: *Chinese Wine Drinkers Baffled by Western Tasting Notes* (2013), <http://www.grubstreet.com/2013/03/chinese-wine-drinkers-tasting-notes-translation-problems.html>

Iciba, <http://www.iciba.com/>

Intravino: *Lezioni di marketing: gli Australiani sì che sanno come vendere il vino ai cinesi*, <http://www.intravino.com/grande-notizia/lezioni-di-marketing-gli-australiani-si-che-sanno-come-vendere-il-vino-ai-cinesi/>

Lost Laowai (2006): *A Guide to Chinese Alcohol*, <https://www.lostlaowai.com/guides/basics/guide-chinese-alcohol/>

Metador network: *A Westerner's guide to Chinese drinking culture* (2012), <http://matadornetwork.com/nights/a-westerners-guide-to-chinese-drinking-culture/>

On Comparable Cross-Cultural Terms For Wine Tasting, <http://www.tiburon-acupuncture.com/on-comparable-cross-cultural-terms-for-wine-tasting.html>

Rise of the Dragon: The Chinese Wine Market (2012), <http://www.capewineacademy.co.za/dissertations/Rise-of-the-Dragon-The-Chinese-Wine-Market-Raymond-Paul-Noppe.pdf>

Society for the Study of Addiction (2005): *China: Alcohol today*, <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1360-0443.2005.01036.x/epdf>

The drinks business: *Chinese drink wine for health benefits, not flavour* (2013), <http://www.thedrinksbusiness.com/2013/11/chinese-drink-wine-for-health-benefits-not-flavour/>

The drinks business: *Christie's unveils Chinese names for Bordeaux* (2012), <http://www.thedrinksbusiness.com/2012/02/christies-unveils-chinese-names-for-bordeaux/>

The Paris Review: *One Wine, Two Wine, Red Wine, Blue Wine* (2015): <http://www.theparisreview.org/blog/2015/02/10/one-wine-two-wine-red-wine-blue-wine/>

The Wall Street Journal: *Lost in Translation: The Lingo for Tasting Wine* (2013), <http://www.wsj.com/articles/SB10001424127887324735304578354481799586190>

Travel China Guide: *Chinese Alcohol*, <http://www.travelchinaguide.com/intro/cuisine_drink/alcohol/>

UC Berkeley: *Tip of the Tongue: The Words We Use to Describe Wine "Changes" How it Tastes* (2011), <http://alumni.berkeley.edu/california-magazine/winter-2011-taste/tip-tongue-words-we-use-describe-wine-changes-how-it-tastes>

Univerisity of Pennsylvania: *Uncorking China's Wine Market* (2012), <http://knowledge.wharton.upenn.edu/article/uncorking-chinas-wine-market/>

University of South Australia: *Understanding Chinese sensory preferences for varied wine styles and the language used to describe them*, <http://research.wineaustralia.com/wp-content/uploads/2014/11/20141026-Final-Report.pdf>

University of South Australia: *Understanding Chinese sensory preferences for varied wine styles and the language used to describe them, Final Report* (2014), <http://research.agwa.net.au/wp-content/uploads/2014/11/20141026-Slide-Deck.pdf>

Wine Assist: *KISAR* (2015), <http://www.wineassist.com.au/_blog/Blog/post/k-i-s-a-r/>

Wine Australia: *Chinese lexicon: Discovering wine descriptors for China* (2014), <http://research.agwa.net.au/chinese-lexicon-discovering-chinese-wine-descriptors/>

Wine Australia: *Understanding Chinese sensory preferences for varied wine styles and the language used to describe them* (2014), <http://research.agwa.net.au/completed_projects/understanding-chinese-sensory-preferences-for-varied-wine-styles-and-the-language-used-to-describe-them/>

Wine Business Monthly: *Who Can Change Chinese People's Consumption Patterns?* (2003),<http://www.winebusiness.com/wbm/?go=getArticleSignIn&dataId=27898>

Wine in China: its History and Contemporary Develpments (2000), <http://www.eykhoff.nl/Wine%20in%20China.pdf>

Wine Intelligence: *Back labels in China II: the taste of Wolfberry* (2013), <http://www.wineintelligence.com/back-labels-in-china-ii-the-taste-of-wolfberry/>

Wine Intelligence: *Is your back label right for China?* (2013), <http://www.wineintelligence.com/wp-content/uploads/2013/08/Wine-Intelligence-Whitepaper-China-Back-Labels-2013.pdf>

You Tube: *Wine Tasting in China: Lost in Translation* (2013), <https://www.youtube.com/watch?v=jddnaFotFPc>

糖酒食品：*黄酒的种类*, <http://www.allnet.cn/1107/candy/tj/tjf6.htm>

Ringraziamenti

Desidero ringraziare il Professor Gatti, relatore di questa tesi, per la disponibilità dimostratami e per tutto l'aiuto fornitomi durante la stesura.

Un sincero ringraziamento va alla mia famiglia: ai miei genitori che con il loro costante sostegno e i loro consigli mi hanno permesso di raggiungere questo traguardo, alle mie due nonne che non hanno mai smesso di credere in me e a mio nonno per l'incoraggiamento incondizionato e l'interesse dimostratomi nella lettura e revisione dell'elaborato.

Un ultimo ringraziamento ai miei compagni di studi e amici, per aver condiviso con me le gioie e i dolori del percorso universitario.

Sara Mazzucato