

ВИНСКИ РЕЧНИК

in Vin
veritas



А

- **аерација, проветрување** - оставање на виното пред послужувањето, најчесто за да испарат непожелните мириси од постарите вина, а младите да омекнат.

- **американски даб** - дабода американските шуми и буриња направени од него. Иако најценет е францускиот даб, американскиот станува популарен и во Европа.

- **АОС** - скратеница за **Appellation d'origine controlee** значи контролирано географско потекло во повеќе земји претставува официјална, законска категорија за најквалитетните вина, а чии имиња, потекло, сортите грозје и други елементи се пропишани со закон.

- **арома** - мирисот на виното. Некаде овој термин се користи само за основните мириси на виното, а за покомплексните се користи зборот – буке, но и тој се губи од употреба.

- **ароматски соединенија** - вински супстанции по потекло од грозјето, од процесот на производството или одлежувањето, а кои се факторот за аромите и вкусот на виното.

- **ароматично** - поим со кој се опишува вино со нагласена миризма. Се користи особено за овошни и цветни мириси. За некои сорти бело грозје исто така се вели дека се ароматични (темјаника, на пример), а вината направени од нив имаат посебно силни ароми.

Б

- **баланс или рамнотежа** - односот на алкохолот, киселините, резидуалниот шеќер и танините во виното. Кога ниедна од нив не се издвојува посебно, се вели дека виното е избалансирано или рамнотежено.

- **барик** - буре чиј волумен варира од област до област, најчесто од 225 литри во Бордо, направено од дабово дрво кое служи за одлежување на виното. Се користи најповеќе за две до три реколти.

- **буре** - релативно голем вински сад од дрво за правење чување и созревање на виното.
- **блан де блан (фр. blanc de blancs)** - ознака на бело вино добиено исклучиво од бело грозје.
- **блан де нуар (фр. blanc de noirs)** - бело вино добиено од црно грозје.
- **бодега (bodega)** - шпански збор за винарска визба.
- **богато** - вино кое нуди повеќе вкусови, текстури и сензорски доживувања.
- **буке** - збир на аромите кои се ослободуваат од виното кои се пријатни и комплексни. Се повеќе наместо буке се употребува зборот - ароми.
- **бујно или полно** - се именува виното кое остава впечаток на полнотија и ширење во устата.
- **брут (brut)** - термин за пенливи вина то означува слаба присутност на шеќер (од 0 до 15 грама на литар)

В

- **вкус** - поим за одредување на впечатокот кој го остава виното во устата или поконкретно, за општиот вкус кој е одреден од слаткоста, киселоста или горчливоста.
- **вкусови** - ароматичните компоненти кои се забележуваат додека е вното во устата.
- **винификација** - процесот на претворањето на гроздовиот сок во вино.
- **вино од едно лозје** - вино направено од само едно лозје по правило исклучително добра парцела. Најчесто името на етикетата е името на лозјето. Терминот не е регулиран зашто

нема одредница ни за тоа колкав може да биде тој терен ниту дали е сопственост на винарот.

- **витикултура** - одгледување на грозје, виногарадарство.
- **vitis vinifera** -вид на лоза која припаѓа на лозите од кои се прави вино.

Г

- **garrafeira** -португалски термин за резерва вино со специфични барања во одлежувањето. Најмалку три години за црвените вина.
- **gran reserva** -ознака на шпанските црвени вина и означува вино кое одлежало најмалку пет години во даб и шише пред пуштањето во продажба

Д

- декантирање** -пресипување на виното од шишето во специјаен сад. Намената е проветрување на виното и двоене на талогот кај црвениот вина.
- **домен** -француски збор за озанчување на едно винарско стопанство.
- **длабочина** -особеноста на префинетите вина кои даваат еднакво чувство по должината на целиот јазик.

Е

- **елеганција** - се однесува на вината кои даваат добар впечаток, не се ниту силни , ниту агресивни.
- **живо** - вино кое се чувствува со сите сетила. Може да биде јасно, и да има јасни ароми и вкусови. Спротивниот термин би бил – збркано

З

- **заокружено** - се однесува на вината кои не се сметаат за рамни, односно безлични или пак на оние вина кои немаат изразита особина. Се однесува на структурата на виното односно на неговата специфична комбинација на киселост, слаткост, танини или алкохол.

- **збркано** - вино со нејасен и заматен карактер. Се однесува на изгледот, аромите и вкусовите, па и на неговиот општ стил.

- **зелкасто** - вино чии ароми и вкусови потсетуват на зеленчук, како што се зелените пиперки или аспарагус. Ова не се ценети ароми.

- **земјасто** - вино чии ароми и вкусови потсетуваат на земја, на мокра земја, на сува почва, на некои ароми и минерали. Не е комплимент за виното. Се корсита за да се опише вино кое е робусно, недоработено, нерафинирано.

- **згодно** - вино кое е привлечно заради својата деликатност и префинетост.

- **зреење** - периодот на одлежувањето на виното во винаријата до моментот кога е подготвено за ставање во шише, но и периодот потоа, особено за подобрите вина.

И

- **интензитет на вкусови** - степен на изразитост и леснотија во регистрирањето на вкусот на виното.

- **интензивно** - термин за означување на силни вина. Кога се работи за опишување на ароми и вкусови терминот се употребува за да го опише нивниот интензитет (силен мирис на цитрус, на пример). Ако се употреби за општиот впечаток се употребува за означување на целосната слика за јакоста на виното.

- **филоксера** - паразит кој се храни со коренот на лозата. Најтешката болесет за лозјата која во почетокот на 20 век

буквално го уништило лозарството во Европа.

- **искричаво, свежо** - вино кое остава впечаток на свежина во устата, на чистотија и слабо пецкање. Спротивно од меко. Искричавоста е обично резултат на киселоста и затоа ваквите вина имаат лесно тело. Овие вина одат добро со разни видови храна.

- **изражајно** - вина со изразени и лесно воочливи карактеристики.

- **интензивно** - термин за означување на силни вина. Кога се работи за опишување на ароми и вкусови терминот се употребува за да го опише нивниот интензитет (силен мирис на цитрус, на пример). Ако се употреби за општиот впечаток се употребува за означување на целосната слика за јакоста на виното.

- **искричаво, свежо** - вино кое остава впечаток на свежина во устата, на чистотија и слабо пецкање. Спротивно од меко. Искричавоста е обично резултат на киселоста и затоа ваквите вина имаат лесно тело. Овие вина одат добро со разни видови храна.

- **изражајно** - вина со изразени и лесно воочливи карактеристики.

- **Кастело (castello)**- италијански збор за замок, во смисла на винарска визба

К

- **камено** - вино со ароми или вкусови кои потсетуваат на камен. Понекогаш се вели дека виното потсетува на мокар камен.

- **карактер** - за својство кое се употребува за означување на матерјалноста и интегритетот на виното.

- **катран** - вкус кај виното кој потсетува на катран

- **кедар или цедрус** - вино со ароми кои потсетуваат на цедрус

- **киселост** - една од главните компоненти на виното која ја дава природната винска киселина, содржана во грозјето. Во виното има приближно помеѓу 0,5 и 0,7 волуменски проценти од оваа киселина.

- **клон** - сорта изведена од некоја друга, потсорта.
- **компактно** - збор за опишување на вина кои даваат впечаток на јаки вина, но не и полни.
- **комплексно** - спротивно на едноставно. Вино со бројни и разновидни ароми и вкусови.
- **компоненти на вкусот** - органски соединенија од грозјето заслужни за аромите и вкусовите кои се сретнуваа во виното.
- **концентрација, концентрирано** - карактеристика на виното чии вкусови и овошен карактер се добро искомпонирани и испреплетени. Значи дека не се разблажени или воденести.
- **контакт со кожичката** - процес во кој гроздовиот сок останува во допир со кожичката на зрното. За црвените вина тоа е процесот со кој тие ја апсорбираат бојата, танинот и некои други супстанции. Ова не се користи кај белите вина, но се применува за збогатување на ароматскиот карактер на виното.
- **конзумно вино** - вино на некоја винарија кое го следи главното вино. Пратечки бренд, кој не е толку добар како главниот.
- **colheita** - берба, на португалски.
- **cosecha** - берба, на шпански
- **камено** - вино со ароми или вкусови кои потсетуваат на камен. Понекогаш се вели дека виното потсетува на мокар камен.
- **карактер** - за својство кое се употребува за означување на матерјалноста и интегритетот на виното.
- **катран** - вкус кај виното кој потсетува на катран
- **кедар или цедрус** - вино со ароми кои потсетуваат на цедрус
- **киселост** - една од главните компоненти на виното која ја дава природната винска киселина, содржана во грозјето. Во виното има приближно помеѓу 0,5 и 0,7 волуменски проценти од оваа киселина.
- **клон** - сорта изведена од некоја друга, потсорта.
- **компактно** - збор за опишување на вина кои даваат впечаток на јаки вина, но не и полни.

- **комплексно** - спротивно на едноставно. Вино со бројни и разновидни ароми и вкусови.
- **компоненти на вкусот** - органски соединенија од грозјето заслужни за аромите и вкусовите кои се сретнуваа во виното.
- **концентрација, концентрирано** - карактеристика на виното чии вкусови и овошен карактер се добро искомпонирани и испреплетени. Значи дека не се разблажени или воденести.
- **контакт со кожичката** - процес во кој гроздовиот сок останува во допир со кожичката на зрното. За црвените вина тоа е процесот со кој тие ја апсорбираат бојата, танинот и некои други супстанции. Ова не се користи кај белите вина, но се применува за збогатување на ароматскиот карактер на виното.
- **конзумно вино** - вино на некоја винаријакое го следи главното вино. Пратечки бренд, кој не е толку добар како главниот.
- **купажа, мешање** - мешање на два или повеќе вида вино добиено од различни сорти на грозје. Овој термин може да се употреби и за мешавина од различни лозја, региони или берби.
- **квасци** - едноќелиски организми кои грозјето го претвораат во вино.

М

- **мацерација** - процес на потопување на кожинките на црното грозје во неговиот гроздов сок за да танините, бојата и другите супстанции преминат од кожинките во сокот.
- **малолактиска (малолактозна) ферментација** - природно пренесувањена остарта јаболкова киселина во поблага, млечна киселина, со што се ублажува вкупната киселост на виното; опционен процес во производството на белите вина.
- **меко** - опишува вино со текстура во која алкохолот и шеќерот доминираат над киселините и танинот и со тоа дава вино на кое мунедостасува тврдост и грубост.

- **млитаво**-колоквијален израз за вина кои се премногу меки.

- **меснато**- со овој термин се опишува впечатокот за тесктурата кај некои вина.

- **минерално**-вино кое по ароми потсетува на минерали. Се мисли на тоа дека виното потсетува на ароми како камен, челик, железо или креда.

Н

- **нагорено** -вино каде аромите и вкусовите потсетуваат на нагорено дрво

- **напад** - првиот впечаток кој го прави виното при дегустацијата во предниот дел на устата. Најчесто на врвот на јазикот. Се вели: "добар напад" или "слаб напад".

- **непце** - овој термин дегустаторите го користат како синоним за уста.

- **нишка од даб** -особини на виното кои доаѓаат од дабот со кој било во контакт (вкус на потпечено, на чад, на нагорено дрво, арома на ванила или пак поголема концентрација на танини од вообичаеното). Овие особини се добиваат додека виното стои во дабовото буре. Вакви вкусови се додаваат во многу ефтини вина, но вештачки.

- **нов даб** - термин за нови дабови буриња или за буриња кои се користат само три пати.

- **Нов свет** - заедничко именување на земјите вон Европа кои прават вино.

О

-**област**- географски поим посспецифичен од поимот регион.

- **одлежано во буре** - вина кои ферментирале во садови од инертен материјал како што е иноксот, а потоа се ставени во дрвени буриња за да созреат во одреден период.

- **одлежување во шише** - созревање на виното после ставањето во шише. Поголемиот дел од вината одлежуваат извесно време во шише пред да се изнесат на пазар. Врвните вина треба да одлежат уште повеќе.

- **остро** - вино кое предизвикува чувство на суво и грубо во устата, што се случува заради високата содржина на танини, киселини или и на двете.

- **оригинално полнето** - ознака на вината од стопанства кои произведуваат грозје и прават вино, односно прават вино од сопствените лозја. Вината кои ја носат оваа ознака се направени од сопствено грозје на сопствени поседи или на поседи кои се долгорочно под директна управа на винаријата. Во најголем број случаи ваквото означување е регулирано со закон.

- **остро** - опишува ароми или вкусови на незрело овошје. Терминот се користи за вината кои имаат преголемо количество на киселина.

- **овошен карактер** - особините на виното кои потекнуваат од грозјето, аромите и вкусовите.

- **овошно** - вино чии ароми и вкусови потсетуваат на овошје. Ова е широк поим зашто во некои вина ова не може да се опише прецизно. Може да потсетува на свежо , на сушено или на вварено овошје. Прецизното одредување се сведува на опис - свежо јаболко , сува смоква, џем од јагода.

- **овошен карактер** - особините на виното кои потекнуваат од грозјето, аромите и вкусовите.

- **овошно** - вино чии ароми и вкусови потсетуваат на овошје. Ова е широк поим зашто во некои вина ова не може да се опише прецизно. Може да потсетува на свежо , на сушено или на вварено овошје. Прецизното одредување се сведува на опис - свежо јаболко, сува смоква, џем од јагода.

П

- **полусуво** - општ термин за вина кои не се сосема суви, но не и слатки.
- **примарни ароми** - свежи ароми на виното кои потекнуваат од грозјето од кое потекнува виното.
- **полно** - ги опишува вината кои оставаат впечаток на полнотија во устата. Полнотијата на виното може да биде од високиот процент на алкохол или од другите состојки на виното.

Р

- **раскошно** - термин кој ја опишува текстурата на виното која остава богати вкусови во дегустацијата.
- **разблажено** - опишува вина чии ароми и вкусови се слаби, тенки и воднести, а не концентрирани.
- **регион** - географски поим со помала специфика од “област”, но поспецифичен од “земја”.
- **резерва (reserva)** - ознака на шпанските вина која означува дека виното одлежало во винаријата и тоа во дабово буре и во шише, подолго од оние шишиња кои не ја носат таа ознака. По правило тоа одлежување не смее да биде помало од три години пред пуштањето во продажба. Кај португалските вина овој термин означува вино со висок квалитет и направено од грозје од една берба.
- **резидуален шеќер** - шеќер кој останува во виното после ферментацијата, а не се претворил во алкохол.
- **рисерва (riserva)** - италијанска ознака за вино кое одлежало извесно време пред пуштањето во продажба и е од подобар квалитет. Времето на одлежување е утврдено со прописи на одредени апелации.

С

- **содржина на алкохол** - волуменска содржина на алкохол во виното. Најголемиот дел од белите содржат помеѓу 9 и 14 проценти алкохол, а кај црвените од 11 до 14 проценти
- **седимент, талог** - тврда материја која се формира во виното во тек на созревањето.
- **сериозно** - метафоричен опис на вино со висок квалитет.
- **скудно** - опис за вино кое се чини безизарзно. Се однесува и на аромите, вкусовите и структурата.
- **слаткост** -чувството на вкусот на шеќер во виното кое може да биде од резидуалниот шеќер или од присуството на други слатки супстанции во виното. На пример- од алкохолот.
- **снажно** -антропоморфен атрибут за вина кои оставаат впечаток на сила и јачина.
- **сорта грозје** - тип грозје кој припаѓа на одреден вид.
- **сортна карактеристика** -особина на одреден вид на сорта грозје; особина на одредена сорта грозје од кое е направено виното.
- **сортно** - вино наречено по единствената или главната сорта грозје од кое е направено (мерло , каберне совинјон...)
- **средно слатко** - се озанчуваат вина кои се послатки од средно сувите вина, но не се потполно слатки.
- **стара дабовина** - дабови буриња или бочви кои се доволно стари и ги изгубиле својствата на дабот. Се мисли на садови стари пет-шест години.
- **стара лоза** - неодреден термин за лоза која би требала да дава квалитетно грозје затоа што е стара. Се работи обично за старост од 40 или повеќе години и раѓа многу малку грозје.
- **Стариот свет** -заедничко именување на европските земји кои произведуваат вино.
- **стил** - збир на особености преку кои се манифестира виното.

- **структура** -дел од впечатокот за виното кое доаѓа од забелешките за неговите структурни компоненти.

- **структурни компоненти** -тоа се елементите-алкохол, киселини, танини и шеќер (ако го има).

- **суво** -вино кое не е слатко или кое има одреден степен на шеќерност (до 4 грама на литар).

- **свиленкасто** -вино кое има нежна мазна тесктура.

Т

- **талог** -цврстите остатоци од грозјето и мртвите ќелии од квасците кои се таложат на дното на белото вино после ферментацијата.

- **танин** -супстанца од кожинката, гранчињата и семките од грозјето; главната компонента на црвените вина.

- **танин од дрво** - танините во виното кои потекнуваат од дабово буре во кое одлежало виното, за разлика од танините од грозјето.

- **танинско** - вино кое има и во кое се чувствуваат танините.

- **тенко** -опис за вино на кое му недостасува супстанца.

- **текстура** -чувството кое виното го остава во устата.

- **тело (понотија)** -впечаток за тежината на виното во устата. Според оваа квалификација телото може да биде лесно, средно и полно.

- **terroir (теруар)** - француски термин за условите кои владеат во некое лозје, а тие се - клима, почва, дренажа, косина надморска височина, топографија и сл.

- **тврдо, дебело** -општ поим за да се опише вино кое е полно или јако.

Ф

- **ферментација** -природен процес со кој шеќерот од гроздовиот

сок се претвора во алкохол под дејство на квасците и така се претвора во вино.

- **ферментирано во буре** - ознака за бели вина кои ферментирале во дабово буре . Вкусот и мирисот од бурето во вакви вина се посуптилни од оние кои само одлежувале во буре.

- **финиш, заостанат вкус** -конечниот впечаток во устата кој останува по дегустацијата.

- **филоксера** -паразиткој се храни со коренот на лозата. Најтешката болесет за лозјата која во почетокот на 20 век буквално го уништило лозарството во Европа.

- **француски даб** - дабово дрво од француските шуми кое се смета за најдобар вид даб за одлежување на вино.

Х

- **хармонично** - ги опишува вината кои не само се добро избалансирани , но оставаат и впечаток на префинетост

Ц

- **црно овошје** -општ поим за ароми и вкусови на вино, а кои потестуваат на боровинка, капина, црна цреша, црни рибизли и друго црно, односно темно овошје.

- **цврсто** - вина кои не се меки, но не се ни груби. Се употребува за да се изрази содржината на танини во црвените или кислеините во белите вина.

Ш

- **шато (chateau)** - француско именување на поголемите вински куќи. Особено се користи во областа Бордо.