



Sprachenzentrum FH Wiesbaden

FACHGLOSSAR

ENOLOGIA E VITICOLTURA

Italiano

tedesco

L'uva

Traube

l'acino

Traubenbeere

la bacca dell'uva

Traubenbeere

il grappolo

Weintraube

il raspo/graspo

Traubenkamm

il rachide

Traubenkamm

il tralcio

Trieb, Schössling

il peduncolo

Traubenstiel

il pampino

Blatt der Weinrebe

la buccia

Haut, Schale

la pellicola

Haut, Häutchen

la polpa

Fruchtfleisch

il vinacciolo

Kern

il seme

Kern

il vitigno

Weinstock, Weinrebe

la vite

Weinrebe, Weinstock

la viticoltura

Weinbau

il viticoltore

Weinbauer

la radice

Wurzel

il ceppo

Wurzelstock

la gemma

Knospe

il germoglio

Spross

l'infiorescenza

Blütenstand

il vigneto

Weinberg

la vigna

Weinberg

il filare

Reihe

l'allevamento

Zucht, Züchtung

l'innesto

Veredelung, Propfung

potare

beschneiden, stutzen

il concime

Dünger

inerbire

mit Gras bepflanzen

il suolo

Boden

il terreno

Boden

sabbioso

sandig

argilloso	tonhaltig
calcareo	kalkhaltig
il ciottolo	Kieselstein
alcalino	alkalisch
acido	sauer
la vendemmia	Weinlese
il raccolto	Ernte
vendemmiare	Wein lesen
raccogliere	ernten
diraspare	abbeeren
la diraspatrice	Abbeermaschine
il succo	Saft
il mosto	Most
la densità del mosto	Mostgewicht
il tannino	gerbstoff, Tannin
l'ammestamento	Maischen
la cantina	Gärkeller, Weinkeller
lo stabilimento vinicolo	Weinfirma
la cantina sociale	Winzer-, Kellereigenossenschaft
il consorzio	Genossenschaft
la cooperativa vinicola	Winzergenossenschaft
la vinificazione	Weinherstellung
fermentare	gären
la fermentazione	Gärung
il vaso vinario in	
acciaio inossidabile	rostfreier Edeltank
vetroresina	Glasfaserkunststoff
legno	Holz
il tino	Bottich
la bottiglia	Flasche
l'imbottigliamento	Flaschenabfüllung
la botte	Holzfass
il barrique	Eichenfass 225 l
l'elevazione in botti	Ausbau in Holzfässern
l'elevazione in barrique	Ausbau im Eichenfass
l'affinamento	Ausbau
il confezionamento	Verpackung
lo stoccaggio	Lagerung
la distribuzione	Auslieferung

Parametri chimici	Chemische Parameter
l'anidride carbonica	Kohlendioxid
l'anidride solforosa	Schwefeldioxid
l'acido citrico	Zitronensäure
l'acido lattico	Milchsäure
l'acido malico	Apfelsäure
l'acido tartarico	Weinsäure
gli antociani	Farbstoffe
gli enzimi	Enzyme
l'ossigeno	Sauerstoff
l'ossidazione	Oxidierung
precipitare	ausfällen
i sali minerali	Steinsalze
i tannini	Gerbstoffe
i terpeni	Terpene

vinificazione in bianco	Weißwein-
	bereitung
la diraspatura	Abbeeren
la pigiatura	Keltern
la solfitazione	Schwefeln
la cromomacerazione	Farb-Maische-
	vergärung
la sgrondatura	Abtropfen,
	Entfernung des Tresters
l' illimpidimento	Klärung
la filtrazione	Filterung
la centrifugazione	Zentrifugation
la fermentazione alcolica	alkoholische Gärung
la svinatura	Abstich des Mostes
spillare	abstechen
il travaso	Umfüllen

vinificazione in rosso	Rotwein-
	bereitung
la macerazione carbonica	Kohlensäure-
	maischung
la macerazione a freddo	Kaltmazeration
il vino fiore	Vorlaufwein
le vinacce	Trester
il cappello	Tresterhut
affondare il cappello	Trsterhut untertauchen
la follatura	Walken

il rimontaggio	Überschwallen, Überpumpen
la fermentazione malolattica	malolaktische Gärung
la torchiatura	Auspressen
il vino da torchio	Presswein
l'invecchiamento tannico	Reifung tanninhalting, gerbstoffreich
il vino novello	jung zu trinkender Wein
la vinificazione in rosato	Rosébereitung
la spumantizzazione il metodo classico	Sektbereitung traditionelle Flaschen- Gärung
Il taglio/coupage	Verschnitt
l'assemblaggio/la cuvée	Mischung mehrerer Weine
il tiraggio	Tiragefüllung
il lievito	Hefe
aggiungere	hinzufügen
la spuma	Schaum
la presa di spuma	Schaumbildung
la rastrelliera/pupitre	Rüttelpult
mettere a testa in giù	hier: mit dem Hals nach unten
il remuage	Remuage
le fecce	Trubstoffe
il deposito feccioso	natürliche Hefeablagerung
l'affinamento sulle fecce	Flaschenreifung
il sedimento	Ablagerung
il residuo zuccherino	Restzucker
l'alcol (m)	Alkohol
il titolo alcolometrico	Alkoholgehalt
le sostanze in sospensione	Schwebstoffe
il tappo a corona	Kronkorken
il collo della bottiglia	Flaschenhals
la sboccatura	Enthefen, dégorgement
lo scioppo di dosaggio (liquor d'expédition)	Versanddosage
rabboccare	auffüllen
la tappatura	Verkorken

il contenuto zuccherino	Zuckergehalt
gli estratti	Restextrakt
la tannicità	Astringenz
Metodo Martinotti-Charmat	Tankgärung
La filtrazione	Filterung
il travaso	Umfüllung
l'autoclave	Drucktank
la fermentazione in autoclave	Tankgärung
il prodotto intermedio	hier: Rohsekt
il tappo di sughero	Naturkorken
il tappo a fungo	Pilzkorken
il tappo di plastica	Kunststoffkorken
il cavatappi	Korkenzieher
il tappo raso	niedergebundener Korken
la gabbia	Drahtkäfig
lo spago	Kordel
effervescente/frizzante	prickelnd
gassificato	mit Kohlensäure versetzt
la bollicina	Bläschen
il vino frizzante	Perlwein
il vino passito	Strohwein
il graticcio	Strohmatte
l'appassimento	Verwelken
evaporare	verdunsten
la muffa nobile	Edelschimmel
la glicerina	Glyzerin
L'etichettatura	Etikettieren
l'etichetta	Etikett
l'indicazione	Angabe
indicazioni obbligatorie	verpflichtend vorgeschriebene Angaben
indicazioni facoltative	wahlweise zu gebrauchende Angaben
il nome del vitigno	Rebsorte
la tipologia	Weinart
l'azienda produttrice	Weinbetrieb

la denominazione di origine	Herkunfts- bezeichnung
il vino da tavola	Tafelwein
IGT (Indicazione geografica tipica)	Landwein
DOC (Denominazione di origine controllata)	QbA
DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita)	Prädikatswein
VQPRD (Vino di qualità prodotto in una regione determinata)	QbA
l'imbottigliatore	Abfüller
la tenuta	Weinbaubetrieb
l'annata	Jahrgang
il contenuto in alcol	Alkoholgehalt
il contenuto in volume	Nennvolume
La degustazione	Verkostung, Weinprobe
gli organi di senso	Sinnesorgane
le sensazioni	Empfindungen
percepire	wahrnehmen
la percezione	Wahrnehmung
l'occhio	Auge
la vista	Sehkraft
l'esame visivo	Sehtest
l'olfatto	Geruchssinn
l'odore	Geruch
l'aroma (m)	Aroma
il profumo	Duft
il bouquet	Bukett
il sentore	Geruch (negativ)
la bocca	Mund
la lingua	Zunge
il gusto	Geschmack, Geschmackssinn
il sapore	Geschmack
il retrogusto	Nachgeschmack
il tatto	Tastsinn

L'analisi visiva

visuelle Beurteilung

le sfumature di colore	Farbnuancen	limpidezza e trasparenza	Klarheit und Transparenza	intensità	Farbintensität
rosso porpora	purpurn	torbido	trüb	carico	beladen, kräftig
rosso rubino	rubinrot	velato	mit Schleiern	scuro	dunkel
rosso cerasuolo	kirschrot	limpido	klar	cupo	tief
rosso granato	granatrot	brillante, cristallino	kristallklar	chiaro	hell
rosso aranciato	rotbraun			luminoso	strahlend
rosato	rosé			debole	schwach
giallo verdolino	grüngelb			pallido	blass
giallo paglierino	strohgelb				
giallo dorato	goldgelb				
giallo ambrato	bernsteinfarben				

l'analisi olfattiva

Beurteilung der Geruchseindrücke

L'intensità olfattiva	Geruchsintensität	La qualità olfattiva	Geruchsqualität
carente	mangelnd	franco	aufrechtig
persistente	anhaltend	fine	fein
intenso	stark	complesso	umfassend

la descrizione dei profumi

Beschreibung der Geruchsempfindungen

aromatico	aromatisch
fruttato	fruchtig
floreale	blumig
erbaceo	grasig
speziato	würzig
fragrante	duftend
profumato	bukettreich
vinoso	weinig
fresco	frisch
etereo	ätherisch, flüchtig
legnoso (boisée)	holzig

L'analisi gustativa
Beschreibung der Geschmackseindrücke

Morbidezza Süße **Acidità** Säure

secco	trocken	sapido	würzig
rotondo	rund, füllig	fresco	frisch
abboccato	halbtrocken	acidulo	säuerlich
amabile	leicht süß	acido	sauer
pastoso	pappig	nervoso	nervig, fest
dolce	süß	acerbo	grün, unreif
		insipido	fad

Alcolicità Alkohol Gehalt **Astringenza** Astringenz

leggero	leicht	pesante	schwer
caldo	rund, voll, warm	robusto	kräftig
generoso	großzügig	di corpo	extraktreich
		pieno	vollmundig
		magro	mager
		vuoto	körperarm

Stato evolutivo Reifegrad

immaturo	unreif
giovane	jung
pronto	trinkfertig
maturo	reif
vecchio	alt