# Italia y el vino (2ª parte)

26/07/2019



Pese a todas las controversias que desde siempre han existido, Italia es considerada el país europeo europeo pionero al que llegaron las primeras cepas. En la actualidad ocupa el primer lugar como país productor y el segundo en vid cultivada, por detrás de España.

Por su importancia quisiera dar a conocer algunos términos imprescindibles para conocer un poco mejor el significado de sus vinos.

**Abboccato:** Es un vino ligeramente dulce el cual contiene azúcares naturales residuales en una proporción entre 5 y 15 gr./litro.

**Acre:** Se trata de un vino muy ácido y con poco equilibrio.

**Adega:** Es la bodega donde el vino se almacena en botellas o barriles.

**Amabile:** Es un vino bastante más dulce y con más cuerpo que el abboccato. Su contenido residual ronda entre los 12 y los 45 g/l.

**Annata:** Nos indica el año de la cosecha, lo que en nuestro país es la añada.

**Azienda vinícola:** Es la finca que produce vino de su propia cosecha, como así mismo de otras variedades que han sido adquiridas a otras fincas.

**Bottiglia:** Nombre con el que se conoce a la botella.

**Cantina sociale:** Lo que en nuestro país conocemos como una bodega cooperativa.

**Chiaretto:** Son vinos rosados muy ligeros.

**Classico:** Se asocia a vinos con DOC y DOCG para indicar una zona geográfica con una producción bastante

limitada pero protegida por su denominación.

**D O C:** Denominación de Origen Controlada.

**D O C G:** Es la máxima categoría de identificación que se le otorga a los vinos italianos. Su significado es de Denominación de origen Controlada y Certificada.

**Frizzante:** Su nombre significa "gaseoso". Es un vino ligero, dulzón y picante que procede de su fermentación.

**Fruttato:** Es un vino creado de uvas maduras y su sabor nos hace recordar diversas variedades de frutas.

**Imbottigliato all´origine:** Embotellado en origen.

**Liquoroso:** Es un vino con una alta graduación alcohólica, la cual se obtiene a partir de variedades de uvas adecuadas con adición de alcohol.

**Moscato d´Asti:** Es una DOCG de vino blanco que se produce en la provincia de Asti y en menor cantidad en las provincias vecinas de Alessandria y Cuneo. Se trata de un vino dulce con un bajo contenido alcohólico que se suele tomar en el postre.

**Riserva:** Son unos vinos con una calidad superior al resto y su envejecimiento debe de respetar un tiempo mínimo.

**Rosato:** Vino rosado.

**Roso:** Vino tinto.

**Spumante:** Vino efervescente que contiene gas disuelto, el cual se produce como consecuencia de una segunda fermentación en la botella cerrada.

**Superiore:** Vinos que proceden de los mejores viñedos de la región, siendo de la más antigua o con la mayor graduación alcohólica.

**Varietale:** Vino procedente de una sola variedad de uva.

**Vino de Tavolo:** Es un vino económico que carece de denominación de origen en el que no se hace ninguna referencia a su distinción geográfica o de las variedades que lo compone.

**Vino Novello:** Es un vino embotellado poco después de la cosecha.