

ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ di BOLOGNA

SCUOLA DI LINGUE E LETTERATURE, TRADUZIONE E INTERPRETAZIONE  
SEDE DI FORLÌ

CORSO di LAUREA IN

MEDIAZIONE LINGUISTICA INTERCULTURALE (Classe L-12)

ELABORATO FINALE

***DeepL*: LA NUOVA FRONTIERA DELLA TRADUZIONE  
AUTOMATICA NEURALE A CONFRONTO CON IL  
LINGUAGGIO ENOLOGICO.  
UNO STUDIO BASATO SULLA TRADUZIONE DEL SITO DELLA  
CANTINA DI CESENA.**

CANDIDATO

Francesca Giavelli

RELATORE

Christine Heiss

Anno Accademico 2016/2017

Terzo Appello



## Ringraziamenti

È mio desiderio ricordare tutti coloro che mi hanno aiutato nella stesura di questa tesi con suggerimenti e critiche, ma anche coloro che mi hanno sostenuto nel corso di questi tre anni: a loro va la mia gratitudine.

Ringrazio *in primis* la mia relatrice, la Prof.ssa Christine Heiss, che ha accolto la mia proposta di tesi e, con i suoi suggerimenti, ne ha reso un lavoro interessante e completo a partire dall'aspetto della traduzione, passando per la gestione dei siti web, fino allo studio della qualità dei nuovi traduttori automatici; con lei, ringrazio anche il Prof. Marcello Soffritti, che ha contribuito ad indirizzarmi nella stesura del glossario.

Voglio poi ringraziare i miei genitori, che mi sostengono sempre, non importa in quale avventura (o DISAVVENTURA) mi portino le mie stramberie, e la sorte; lo stesso vale per il resto della mia famiglia che fa sempre il tifo per me: "...e su le maaaani!!!".

Ringrazio LA Letizia, la mia *problem-solver*, il mio pozzo di saggezza, che *no matter what* lei sa dirti cosa fare. Sempre.

Ovviamente ringrazio tutti quanti i miei amici, che - mi perdoneranno - non menzionerò uno a uno, ma vorrei sapessero che ogni momento che hanno allietato è stato fondamentale per arrivare fin qua *felix felicis*; con loro ringrazio pure la *truppa*, senza la quale i miei andirivieni a Forlì non sarebbero stati così divertenti. O forse non ci sarebbero stati per niente.

Una menzione speciale va a Francesco, che si è sempre messo a disposizione per migliorare la parte tecnica di questo lavoro ed è riuscito a correggere i miei strafalcioni enologici addirittura per telefono.

...

*A Peter Pan, perché non crescere mai, in realtà, aiuta a crescere.*



## Indice

Introduzione

1. Siti web e localizzazione
2. *DeepL*
3. Traduzione con *DeepL*
  - 3.1. Entrate schede dei vini
  - 3.2. Nomi propri
  - 3.3. Denominazioni
  - 3.4. Area di produzione
  - 3.5. Ripetizioni
  - 3.6. Terminologia enologica
  - 3.7. Testi a carattere discorsivo

Conclusioni

Bibliografia

Appendice:

Glossario

- I. Glossario enologico
  - I.I. Ita-Ted
  - I.II. Ted-Ita
- II. Glossario gastronomico
  - II.I. Ita-Ted
  - II.II. Ted-Ita

Screenshots



## Introduzione

L'idea di questa tesi nasce dalla voglia di portare a compimento un lavoro iniziato nell'estate del 2016, durante il mio tirocinio curricolare presso la *Cantina di Cesena*. Durante tale tirocinio, mi era stato richiesto di tradurre, verso l'inglese e verso il tedesco, vari testi riguardanti la storia della *Cantina* e i vini da essa prodotti, che poi io stessa caricai sulle rispettive versioni (tedesca e inglese) del sito web dell'azienda. Quando a Novembre 2017 ho cominciato a pensare alla mia idea di tesi, ho deciso di voler portare a compimento il lavoro di traduzione del sito della *Cantina di Cesena*, rivedendo ciò che era già stato tradotto, e lavorando *ex novo* su quello che no. La mia relatrice, la prof.ssa Heiss, mi ha poi consigliato di lavorare e confrontare le mie traduzioni, vecchie e nuove, con il nuovo traduttore automatico *DeepL*: si riteneva interessante rilevare quali risultati questo avrebbe potuto produrre quando messo a confronto con diversi tipi di testi (sia informativi, come quelli di presentazione dell'azienda, sia più schematici, quali le schede tecniche dei vini) e con un linguaggio assai specifico, come quello enologico. Il lavoro che ne è risultato è assai ampio e variegato, e questa tesi ne riporta solo una parte, quella dell'analisi di *DeepL* a confronto con questo tipo di traduzione, che ora illustrerò; il resto si può trovare in Appendice e, parzialmente, on-line all'indirizzo: [www.cantinacesena.it](http://www.cantinacesena.it).

Nel primo capitolo, "Siti web e localizzazione", si introduce in modo breve e coinciso il mondo dei siti web e, in particolare, il "problema" della loro traduzione, o localizzazione, ritenendo giusto fornire una nozione teorica di base prima di approntarsi al lavoro pratico di traduzione.

Nel secondo capitolo, "*DeepL*", si presenta il nuovo traduttore automatico e la sua tecnologia neurale, che lo ha portato ad essere acclamato, dopo vari test e confronti, il miglior traduttore automatico in rete.

Il terzo e ultimo capitolo, "Traduzione con *DeepL*", racchiude la parte sostanziale di questa tesi: durante il processo di traduzione cominciato a Novembre si è tenuta traccia, per quanto possibile, degli errori - che chiameremo "tipi di variazione" - in cui il traduttore è incorso, prima nel confronto con le schede dei vini, poi con i testi più discorsivi. Si è cercato di raccogliere i casi più "gravi" e degni di nota e trovare un tipo di categorizzazione che permettesse di illustrarli e commentarli nel modo più chiaro possibile: ecco, allora, i sette sottocapitoli, in cui tale schema ha preso forma - "Entrate schede dei vini", "Nomi propri", "Denominazioni", "Area di produzione", "Ripetizioni", "Terminologia enologica" e "Testi discorsivi". Questo studio ha comportato anche una "seconda traduzione" delle schede dei vini a Gennaio 2018, per constatare l'eventuale comparsa di ulteriori tipi di variazione dovuti all'avanzamento o alla modifica dei processi o degli archivi alla base di *DeepL*; per tenere traccia di ciò, ogni esempio di scheda tradotta riporta: originale italiano, prima traduzione, seconda traduzione e traduzione finale in tedesco.

Per rispetto verso me stessa e verso la mole di tempo di cui l'intero lavoro ha necessitato, ci tengo a precisare che, per motivi di spazio, il *corpus* di questa tesi contiene solo una modesta parte dell'intero lavoro. La traduzione delle schede dei vini, infatti, ha portato alla creazione di un breve glossario bilingue nel quale si sono raccolti i termini specifici utilizzati; questo è poi stato suddiviso in due parti, una che riguarda la terminologia enologica, e l'altra, che riguarda la terminologia gastronomica utilizzata nelle schede dei vini sotto la voce "Abbinamenti:", in cui vengono suggeriti i piatti tipici da accostare ad ogni vino. Il Glossario (entrambe le parti) è consultabile in Appendice, introdotto da una breve spiegazione per la consultazione. Va inoltre detto che, a fine lavoro, tutti i testi sono stati caricati sul sito, grazie al permesso concessomi dai dirigenti della *Cantina di Cesena*

di lavorare nuovamente, come due anni fa, all'interno di esso; *l'upload* on-line ha avuto, purtroppo, però, delle limitazioni: in alcune pagine è possibile individuare errori, anche gravi, e parti non tradotte rimaste in italiano (come le voci di entrata delle schede dei vini), poiché le credenziali fornitemi non permettono la modifica della struttura fondamentale del sito, ma solamente la modifica dei contenuti - tutto il resto è, come è giusto che sia, nelle mani del grafico responsabile, con cui questa volta non ho -ahimè- potuto interagire. Tali errori saranno spero perdonati, e, in ogni caso, se ne dà una breve illustrazione in Appendice, dove sono inserite alcune pagine (*Screenshot*) salvate dal sito web.

Prima di iniziare con i contenuti, vorrei dedicare qualche parola ad introdurre l'azienda che ha dato il via a questo lavoro e che mi ha passato l'interesse per i vini al punto da frequentare, sempre nel 2016, subito dopo la fine del tirocinio, il primo livello del corso da Sommelier tenuto dall'*AIS (Associazione Italiana Sommelier)*.

## **La Cantina di Cesena**

La *Cantina Sociale di Cesena* è una Società Agricola Cooperativa con sede a Diegaro, Cesena.

“La *Cantina di Cesena* nasce nel 1933 dalla comune volontà di alcuni viticoltori di conferire l'intera produzione in una realtà nuova, in grado di esprimere al meglio i valori e la vocazione enologica del territorio romagnolo“ ([www.cantinadicesena.it](http://www.cantinadicesena.it)). Ad oggi, l'azienda conta più di 500 soci, di cui l'80% sono piccoli conferitori, e vanta una produzione di eccellenza. Alla base della sua produzione c'è la filosofia dell'innovazione, in particolare nell'ambito vitivinicolo, sempre nel rispetto dell'ambiente e delle qualità vinicole tipiche della Romagna.

A partire dalla lavorazione delle uve, fino all'imbottigliamento, il processo produttivo ha luogo nel moderno e funzionale stabilimento di Diegaro (FC), dove si trova anche l'*Enoteca del Vino*, il punto vendita della *Cantina di Cesena*: a sottolineare l'avanzamento tecnologico e l'attenzione per l'ambiente su cui l'azienda basa il proprio lavoro, lo stabilimento è totalmente autosufficiente a livello energetico, grazie a un nuovissimo impianto fotovoltaico che è in grado di generare 100.000 kw/anno. La sensibilità ambientale è confermata anche dalla produzione, che è in gran parte certificata come biologica, e dalla certificazione aziendale ISO 9001 (standard internazionale per la qualità): tali numeri e attestati permettono alla *Cantina* di presentarsi come un riferimento sicuro per la conservazione, la lavorazione e la trasformazione in comune dei prodotti agricoli conferiti dai suoi soci.

Nel 1988 la *Cantina di Cesena* ha acquisito il marchio *Tenuta Amalia*: “un marchio che mantiene viva l'identità e la cultura vinicola del nostro territorio, la Romagna, guardando avanti, senza dimenticare la storia che gli ha dato forma.” ([www.cantinadicesena.it](http://www.cantinadicesena.it))

Da qualche anno, la *Cantina di Cesena* ha cominciato ad interessarsi anche ai mercati internazionali ed ha cominciato, quindi, ad esportare i suoi prodotti, non solo vino, ma anche olio, grappa e miele, oltre i confini europei e extra-europei.





## 1. Siti Web e localizzazione

Quando si parla di siti web non si parla solamente di software, hardware e del *WWW (World Wide Web)*: seppure tale caratteristica passi rispetto alle altre inosservata, i siti web fanno parte della categoria dei prodotti *embedded*, cioè prodotti (o sistemi) hardware e software progettati per una specifica applicazione e che, quindi, offrono prestazioni migliori a prezzi più bassi. Ciò è esplicativo del fatto che i siti web sono sia prodotti che servizi, la cui efficacia dipende dalla qualità degli stessi, in ogni singolo aspetto, dall'hardware e il software, ai contenuti, all'offerta: non a caso, da tempo le aziende e le organizzazioni ritengono il sito web parte integrante del loro modello di business, con un ruolo fondamentale (Mich, 2003: 2). La qualità dei siti dipende, a sua volta, dall'unità delle varie componenti e, in primis, dalle funzioni e dagli obiettivi che essi si propongono.

Il siti web di tipo aziendale hanno, in genere, lo scopo di presentare le aziende, i servizi che esse offrono e i prodotti che esse commercializzano. A capo di ciò, tuttavia, c'è sempre anche l'obiettivo fondamentale di far crescere il proprio numero di clienti: i siti aziendali ben sviluppati promuovono il business on-line, aumentando la visibilità delle aziende in una rete di cui tutti oggi fanno parte; ciò incrementa le visite ai siti da parte degli utenti, che rappresentano potenziali nuovi clienti. Il grado e il tipo di interazione che le aziende puntano ad avere on-line con i propri utenti hanno delineato diverse tipologie di siti aziendali; a tal proposito, bisogna dire che l'enorme successo del marketing on-line ha, già da più di un decennio (e la diffusione del fenomeno è tuttora in crescita esponenziale), cambiato radicalmente le modalità di interazione tra aziende e clienti, creando modelli di business tutt'altro che tradizionali ed estremamente mirati (Mich, 2003: 2). Lo sviluppo di siti web aziendali di tipo e-commerce crea canali di vendita aggiuntivi che, se ben organizzati, sono di valore unico: su tali piattaforme di vendita, i prodotti sono disponibili 24 ore su 24, 365 giorni all'anno, caratteristica che non è imputabile a nessun'altra forma di rivendita.

La continua evoluzione della rete e delle attività ad essa collegate ha portato, negli ultimi due/tre anni, a mettere in dubbio l'effettivo valore dei siti web aziendali, a favore dei *social network*, una forma particolare di siti web, che permette la creazione di reti sociali virtuali, in cui la l'attività interattiva tra i vari utenti è massima (Bortolotti). Per lo meno per il momento, però, la figura dei siti web rimane: i social network svolgono un ruolo di avamposto per le aziende, attirando nuovi clienti, interagendo con essi e mantenendoli al corrente degli sviluppi e dei progressi, ma non sono, per ora, in grado di sostituire con la stessa completezza il carattere informativo dei siti web, né tanto meno di riproporre l'aspetto dell'e-commerce. Nella pagina informativa delle aziende *social* continua ad essere presente il rimando al sito aziendale: "Per maggiori info, visita il nostro sito".

Se lo sviluppo dei siti internet è fondamentale per l'affiliazione di nuovi clienti on-line, altrettanto fondamentale è, nel caso di aziende internazionali o che operano nel settore dell'esportazione, rendere le informazioni presenti sul sito disponibili anche per gli utenti di altre lingue e di altre culture (a seconda del target), senza incorrere in incomprensioni o barriere culturali di alcun tipo. È a questo punto che si comincia a parlare di *localizzazione*.

Il concetto di localizzazione è un concetto che si è sviluppato in ambito economico per identificare il processo di conversione di contenuti e prodotti digitali (software, sito web, guida in linea, etc.) provenienti da una determinata sfera linguistico-culturale, per l'uso degli stessi in un'altra sfera linguistico-culturale. La localizzazione riassume [...] sia la traduzione dei testi, sia l'adattamento di contenuti non testuali (immagini, grafici,

documenti multimediali, etc...), così come tutti i passaggi necessari all'utilizzo del prodotto nella nuova sfera linguistico-culturale (Sandrini, 2009: 238).

In molti casi, la traduzione viene vista solamente come una parte del processo di localizzazione, assieme alla progettazione e all'adattamento visivo; tale visione, che vede la traduzione come parte dell'intero processo, determina una relazione sovraordinata in cui la traduzione è subordinata alla localizzazione. Tradurre siti web, tuttavia, coinvolge problemi e decisioni di traduzione su diversi livelli: l'adattamento culturale, la sequenza informativa dei segmenti ipertestuali, l'uso della lingua, etc... Seppure il ruolo del traduttore all'interno del processo di localizzazione venga ridotto a ciò, la comunicazione interculturale richiede più della semplice sostituzione grammatico-lessicale di stringhe di linguaggio naturale. Se, infatti, prendiamo in considerazione una definizione più ampia di traduzione, che includa l'integrazione di documenti multimediali e ipertesti, allora la definizione di localizzazione può essere inclusa in quella di traduzione: in questo caso, tradurre significa trasformare, trasportare un materiale di partenza - una conoscenza o una parte di testo (nel senso più ampio) - in un altro materiale - un'altra conoscenza o un altro testo - , non curanti del fatto che il prodotto finale sia nella stessa lingua o no, che sia scritto, orale, o segnato, in una forma lineare o non lineare, che sia basato sulla tecnologia e supportato o meno da contenuti multimediali; in questo caso allora la localizzazione può essere vista come un tipo di *traduzione multidimensionale* (Nauert, 2007: 5).

Considerare la localizzazione come un tipo di Traduzione Multimediale rende possibile applicare teorie traduttive e metodologiche alla localizzazione: ciò significherebbe poter sviluppare un procedimento passo-a-passo per localizzare un sito web.

## 2. DeepL

*DeepL* è il nuovo traduttore automatico gratuito lanciato on-line lo scorso 29 Agosto dall'azienda tedesca DeepL GmbH.

L'azienda, con sede a Colonia, aveva già progettato negli anni passati *Linguee*, uno dei più importanti motori di ricerca per la traduzione e conosciuto in tutto il mondo (2 miliardi di visualizzazioni da parte di 300 milioni di utenti) (Guerrini), in cui vengono messe a confronto frasi contenenti la stessa parola per trovare il maggior numero di sfumature possibili. Negli ultimi dieci anni, DeepL GmbH ha raccolto oltre un miliardo di testi tradotti di alta qualità, un corpus che poi ha messo a disposizione come materiale da addestramento anche della rete neurale di *DeepL* (oltre che di *Linguee*), il quale esamina i testi e impara a tradurli in maniera indipendente, con una grammatica e una formulazione (il più possibilmente) corrette. Come si può rintracciare nel nome, *DeepL* sfrutta la tecnologia del *deep learning* e delle reti neurali: si tratta di un modello matematico utilizzato nello sviluppo dei software che si basa su dei "neuroni" artificiali. L'azienda tedesca ha raggiunto miglioramenti incredibili nell'architettura neurale: disponendo i neuroni e le loro connessioni in modo diverso e grazie all'uso di un supercomputer (23esimo più grande al mondo) localizzato in Islanda con capacità di 5,1 petaFLOPS (5 100 000 000 000 000 di operazioni al secondo,  $5,1 \times 10^{15}$ ) (Cavalcoli), sufficienti a tradurre un milione di parole in meno di un secondo, le sue reti sono riuscite a mappare il linguaggio naturale in modo più completo rispetto a quanto qualsiasi altra rete neurale sia riuscita a fare fino ad oggi.

Il funzionamento è simile a quello degli altri traduttori automatici disponibili in rete: si sceglie la lingua di input, che può essere anche rilevata automaticamente dal programma, e quella di output, si inserisce il testo nella colonna di sinistra e il traduttore ci restituisce la sua traduzione nella colonna di destra; *DeepL*, diversamente da altri traduttori, ci dà anche la possibilità di scegliere la "nostra" traduzione: basta cliccare sulle parole del testo di output e scegliere tra la lista di sinonimi e riformulazioni che il programma ci propone (Pakalski). Il traduttore, disponibile all'indirizzo [DeepL.com](http://DeepL.com), sembra essere di conseguenza più preciso rispetto alle altre piattaforme, cogliendo più sfumature di significato, evitando la traduzione letterale e le formulazioni sgrammaticate, traducendo raramente modi di dire in modo errato e azzeccando le concordanze (Cavalcoli); ciò è dimostrato anche dalle statistiche: nei test che hanno messo a confronto *DeepL* con la concorrenza, le traduzioni del nuovo traduttore automatico sono state scelte tre volte più spesso, oltre ad aver battuto il record nei punteggi BLEU ("*Arriva DeepL*"), lo standard di riferimento che valuta le prestazioni dei sistemi automatici di traduzione rispetto a quelle di un traduttore umano.

Al contrario di altri traduttori automatici, *DeepL* è stato lanciato in sole sette lingue: tedesco, inglese, italiano, francese, spagnolo, olandese e polacco, per un totale di 42 combinazioni possibili. I suoi sviluppatori però stanno già "allenando" le reti neurali in vari altre lingue e annunciano l'ampliamento linguistico a cinese, giapponese, russo e portoghese nei prossimi mesi. Inoltre è già stato rilasciato da *DeepL* un'API, *Application Programming Interface* (in italiano, interfaccia di programmazione di un'applicazione) che permette, a chi l'acquista, di potenziare con le sue traduzioni neurali altri prodotti come assistenti digitali, dizionari, app per l'apprendimento delle lingue e programmi di traduzione.

### 3. Traduzione con *DeepL*

Il lavoro di traduzione ha riguardato il sito web della *Cantina di Cesena* e in particolare i testi lì pubblicati, che sono stati tradotti, o revisionati, verso il tedesco; parte del materiale era stato, infatti, da me tradotto nel 2016, durante la mia attività da tirocinante presso la *Cantina*. Il materiale tradotto è stato successivamente caricato sul sito [cantinacesena.it/de](http://cantinacesena.it/de), ma solo in parte, poiché le credenziali editoriali, cortesemente fornitemi, limitano il mio lavoro alla modifica dei contenuti del sito, non permettendomi di modificarne la struttura (solo il grafico ha l'autorizzazione), per cui è stato per me impossibile, per esempio, modificare errori sui menù a tendina o sulle voci di entrata delle schede dei vini.

La traduzione è cominciata a Novembre 2017 e ha incluso l'utilizzo del traduttore automatico *DeepL* (introdotto nel Cap. 2) e l'analisi delle traduzioni da esso fornite; durante tale processo, si è tenuta traccia degli errori - chiamati qui "tipologie di variazione" - in cui il traduttore è incorso, prima nella traduzione delle schede dei vini della *Cantina*, poi nei testi più discorsivi. Di tali variazioni, si è cercato poi di raccogliere i casi più "gravi" o degni di nota e di categorizzarli in modo da poterli illustrare e commentare nel modo più chiaro possibile. La categorizzazione comprende sette tipologie di variazione, ciascuna delle quali occupa un diverso sottocapitolo - "Entrate schede dei vini", "Nomi propri", "Denominazioni", "Area di produzione", "Ripetizioni", "Terminologia enologica" e "Testi discorsivi"; ovviamente, non è stato possibile dare spiegazione di tali errori, o variazioni, ma solo elencarli: non essendo a conoscenza dell'algoritmo sui cui *DeepL* si basa, anche i linguisti più esperti non potrebbero tracciare a ritroso il percorso che sta alla base di ogni scelta del programma, ma dovrebbero limitarsi a fare supposizioni senza alcuna base scientifica.

Questo studio ha comportato anche una "seconda traduzione" delle schede dei vini a Gennaio 2018, per constatare la comparsa di ulteriori tipi di variazione dovuti alla modifica dei processi o all'ampliamento degli archivi su cui *DeepL* si basa; per tenere traccia di ciò, ogni esempio di scheda tradotta riporta: (da sinistra a destra) originale italiano, prima traduzione (con indicate data e ora della traduzione) e, seconda traduzione (con indicate data e ora della traduzione) (per esempi identici estratti da schede diverse con: *DeepL* 1 - prima trad. - o 2 - seconda trad.) e traduzione finale in tedesco.

Per la traduzione finale, ho attinto a diverse fonti lessicali, tra le quali due glossari bilingue presenti in "*Weinsprache: Terminologie zur Organoleptischen Sinnesprüfung von Wein*" di Monika Hellrigl e "*La viticoltura e l'enologia: il linguaggio dell'esperto. Glossario terminologico bilingue (Italiano-Tedesco)*" di Tiziana Di Miceli, due glossari monolingue tedeschi online, [glossar.wein-plus.eu](http://glossar.wein-plus.eu) e [www.weinkenner.de/wein-lexik](http://www.weinkenner.de/wein-lexik).

#### 3.1. Voci schede dei vini

Gran parte del lavoro ha comportato la traduzione delle schede tecniche dei vini prodotti dalla *Cantina di Cesena*. Le schede sono divise in tre gruppi, a seconda del marchio: *Tenuta Amalia*, che raccoglie i vini più pregiati della *Cantina* (19) (*Albana Secco*, *Amalia*, *B10-571*, *Barone*, *Barone Bartolomeo*, *Biancamalia*, *Burdél*, *Dolceviola*, *Donna Sandra*, *Firmamento*, *Gea della Garisenda*, *Gentilino delle Lampare*, *Le Case Rosse*, *Oro Puro*, *Pergami*, *Regina Carolina*, *Rosamalia*, *Tre Bien*, *Trebbiano DOC*), *I Vigneti dei tre Papi* (6) (*Chiaromonte*, *Chiaromonte Bag in Box*, *Focoso*, *Focoso Bag in Box*, *Primo Raggio*, *Sole di mezzogiorno*) e *Le Tavolozze* (4) (*Gocce d'oro*, *Montegiove*, *Pian dell'Aia*,

*Pietroso*) per un totale di 29 schede tecniche. Ogni scheda è composta da un titolo, che corrisponde al nome proprio del vino, seguito dalla sua denominazione, cioè una designazione particolare che contraddistingue il vitigno, il tipo di coltivazione, la provenienza delle uve e le certificazioni ottenute da tale vino; a seguire, le caratteristiche del vino, suddivise in 11 voci, introdotte dalla dicitura “Caratteristiche”, in tale ordine: “Tipo”, “Vitigno”, “Gradazione”, “Area di produzione”, “Vinificazione”, “Colore”, “Profumo”, “Sapore”, “Abbinamenti”, “Temperatura di servizio”, “Imballo”. In figura [fig. 1.1], si dà esempio di una delle schede tecniche originali.



Tenuta Amalia

## Rosamalia

Rosato Frizzante



**Vitigno:** 100% sangiovese

**Alcol:** 11,5% vol.

**Zona di produzione:** terreni della fascia collinare romagnola

**Vinificazione:** Dopo una soffice pigia-diraspatura, il mosto viene estratto lentamente senza contatto con le bucce. Quindi la massa parte con una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata

**Colore:** rosa intenso

**Profumo:** bouquet intenso e fruttato

**Sapore:** morbido, di corpo, armonico, sapido

**Accostamenti gastronomici:** ottimo con antipasti a base di pesce e con tutte le carni bianche, eccellente come aperitivo

**Temperatura di servizio:** 8°- 10° C.

**Formato cartoni:** 6 bottiglie da 0,750 lt.

REV.0 del 07.01.2018



Cantina di Cesena  
vini e profumi di Romagna

Cantina di Cesena Soc. Agr. Coop.  
via Emilia Ponente, 2619 - Cesena (fc)  
t +39.0547.347037 - f +39.0547.347187  
info@cantinacesena.it - www.cantinacesena.it

fig.: 1.1 - *Rosamalia*

Di seguito, vengono riportate le traduzioni in tedesco delle voci delle schede tecniche fornite da *DeepL*: a sinistra la voce in italiano, seguite da “—” e la traduzione in tedesco; nei casi in cui alla stessa voce corrispondano traduzioni diverse, queste vengono elencate sotto l’italiano, una dopo l’altra, con a lato, tra parentesi, il numero di volte in cui tale traduzione è stata riproposta; in grassetto, compare la traduzione corrispondente alla versione finale tedesca. Dove non specificato, la traduzione di *DeepL* è stata univoca e corrispondente alla traduzione finale.

Caratteristiche: — Eigenschaften:

Tipo: — Typ:

Vitigno: — Rebsorte:

Gradazione: — Alkoholgehalt:

Area di produzione:

- Produktionsgebiet: (16)
- **Anbaugebiet:** (11)
- Erzeugungsgebiet: (1)
- Produktionsfläche: (1)

Vinificazione: —

- Ausbau: (1)
- **Vinifikation:** (15)
- Weinbereitung: (2) (nella seconda traduzione di *Trebbiano DOC*, “Weinbereitung” è stato sostituito da “Vinifikation”) [fig.: 1.1]
- Vinifizierung: (10) (6: *I Vigneti dei tre Papi*, 4: *Le Tavolozze*) (in tutti i casi, la voce “Vinifizierung:” era vuota) [fig.: 1.2]

Colore: — Farbe:

Profumo: —

- Bouquet: (16) (per la versione finale, si è scelta la versione tedesca “**Bukett**”)
- Duft: (2)
- Geruch: (1)
- Sapore: — Geschmack:

Abbinamenti: —

- Gastronomische Verbindung: (4) (nella seconda traduzione di *Trebbiano DOC*, “Gastronomische Verbindung” è stato sostituito da “Passt hervorragend zu”) [fig.: 1.3]
- Kombinationen: (10) (nella seconda traduzione di *B10-571*, “Kombinationen” è stato sostituito da “Paarung”) [fig.: 1.4]
- Passt hervorragend zu (8) (non seguito da “:”, ma unito alla descrizione in un’ unica proposizione) [fig.: 1.5]
- Speisenkombinationen: (1) (nella seconda traduzione di *Barone*, “Speisenkombinationen” è stato sostituito da “Kombinationen”) [fig.: 1.6]
- Gastronomie: (2)

- Speisenempfehlung: (1)
- **Passt zu:** (1)
- Pairing: (1)
- Passt sehr gut zu: (1)
- Paarung: (vd.: “Kombinationen”)

Temperatura di servizio: — Serviertemperatur:

Imballaggio: — Verpackung:

ITA	<i>DeepL</i> (22/11/17 17:47)	<i>DeepL</i> (23/01/18 18:06)	TED
<b>Vinificazione:</b> 15-20 giorni di fermentazione in fermentini a temperature controllata e successiv[e]o affinamento in botti di acciaio inox per 5 mesi	<b>Weinbereitung:</b> 15-20 Tage Gärung in Fermentern bei kontrollierter Temperatur und anschließende Reifung in Edelstahlfässern für 5 Monate.	<b>Vinifikation:</b> 15-20 Tage Gärung in Fermentern bei kontrollierter Temperatur und anschließende Reifung in Edelstahlfässern für 5 Monate.	<b>Vinifikation:</b> 15-20 Tage Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahlfermentern und 5 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

fig.: 1.1 - *Trebbiano DOC*

ITA	<i>DeepL</i> 1	<i>DeepL</i> 2	TED
<b>Vinificazione:</b>	<b>Vinifizierung:</b>	<b>Vinifizierung:</b>	<b>Vinifikation:</b>

fig.: 1.2 - *I Vigneti dei tre Papi e Le tavolozze*

ITA	<i>DeepL</i> (22/11/17 17:47)	<i>DeepL</i> (23/01/18 18:06)	TED
<b>Abbinamenti:</b> eccellente l'abbinamento con tutte le carni bianche, primi piatti di pesce e verdure	<b>Gastronomische Verbindung:</b> ausgezeichnet zu allen Vorspeisen aus weißem Fleisch, Fisch und Gemüse.	<b>Passt hervorragend zu</b> allen Vorspeisen aus weißem Fleisch, Fisch und Gemüse.	<b>Genussempfehlung</b> : Ausgezeichnet zu allen weißen Fleischsorten, Nudelgerichten mit Fisch und Gemüse

fig.: 1.3 - *Trebbiano DOC*

ITA	<i>DeepL</i> (02/11/17 13:31)	<i>DeepL</i> (23/01/18 13:41)	TED
-----	----------------------------------	----------------------------------	-----

<b>Abbinamenti:</b> piadina romagnola con prosciutto e salumi in genere, lasagne al forno, tagliatelle al ragù, cappelletti in brodo, polli e conigli al tegame con patate, pomodorini e rosmarino, tagliata di manzo	<b>Kombinationen:</b> Piadina romagnola mit Schinken und Aufschnitt im Allgemeinen, gebackene Lasagne, Tagliatelle mit Ragout, Cappelletti in Brühe, Hühner und Kaninchen mit Kartoffelsauce, Tomaten und Rosmarin, geschnittene Manzo	<b>Paarung:</b> piadina romagnola mit Schinken und Wurstwaren im Allgemeinen, gebackene Lasagne, Tagliatelle mit Ragout, Cappelletti in Brühe, Hühner und Kaninchen mit Kartoffelsauce, Tomaten und Rosmarin, geschnittene Manzo	<b>Passt zu:</b> Piadina Romagnola mit Schinken und allen Wurstwaren, Lasagne, Tagliatelle mit Ragout, Cappelletti in Brühe, gebratenen Huhn und Kaninchen mit Kartoffeln, Tomaten und Rosmarin, Tagliata vom Rind.
--	---	--	---

fig.: 1.4 - B10-571

ITA	DeepL (24/11/2017 17:26)	DeepL (23/01/18 13:39)	TED
<b>Abbinamenti:</b> eccellente l'abbinamento con tutte le carni bianche, primi piatti di pesce e verdure	<b>Passt hervorragend zu</b> allen Vorspeisen aus weißem Fleisch, Fisch und Gemüse.	<b>Passt hervorragend zu</b> allen Vorspeisen aus weißem Fleisch, Fisch und Gemüse.	<b>Passt zu:</b> Passt sehr gut zu allen Fleischsorten, Nudelgerichten mit Fisch und Gemüse

fig.: 1.5 - Amalia

ITA	DeepL (22/11/17 18:06)	DeepL (23/01/18 13:52)	TED
<b>Abbinamenti:</b> arrosti di carne, bianca e rossa, paste al ragù	<b>Speisenkombinationen:</b> Fleischbraten, weiß und rot, Nudeln mit Ragout	<b>Kombinationen:</b> Fleischbraten, weiß und rot, Nudeln mit Ragout	<b>Passt zu:</b> Braten weißes und rotes Fleisch, Nudeln mit Ragout

fig.: 1.6 - Barone

### 3.2. Nomi propri

Nella traduzione delle schede tecniche dei vini, oltre ai tecnicismi propri del linguaggio eno-gastronomico, che saranno analizzati nei capitoli successivi, *DeepL* si è dovuto confrontare anche con i nomi propri dei 29 vini. È chiaro fin da subito che questo è uno dei punti deboli di *DeepL*, che in pochissimi casi riconosce i nomi propri, anche di persona, nonostante la scrittura con la lettera maiuscola.

A seguire, la lista dei nomi (19) che *DeepL* ha provato a tradurre (a sinistra l'italiano, seguito da “—“ e il tedesco), completa di un'analisi, tra parentesi e in grassetto, del tipo di traduzione che (si ipotizza) esso possa aver adottato; la categorizzazione per tale analisi è la seguente: Traduzione letterale, Trasposizione di nome proprio, Traduzione per assonanza con parola simile (in questo caso, con “da:”, tra virgolette, si indica la

presupposta parola simile), Traduzione casuale; ogni nome tradotto può corrispondere a più di una categoria.

- Albana Secco — Getrocknete Albana (**Traduzione letterale**)
- Barone — Baron (**Traduzione letterale**)
- Barone Bartolomeo — Baron Bartholomäus (**Traduzione letterale**)
- Dolceviola — Süßes Violet (**Traduzione letterale**)
- Donna Sandra — Frau Sandra (**Traduzione letterale**)
- Firmamento — Unterschrift (**Traduzione per assonanza con parola simile, da: “firma”**) (è interessante notare come “firmamento”, così come “firmazione”, risulti tra le traduzioni possibili suggerite da *DeepL* (DE-ITA) di “Unterschrift”)
- Focoso — Fokussierung (**Traduzione per assonanza con parola simile, da: “focus”**)
- Gea della Garisenda — Garisenda Gea (**Trasposizione di nome proprio**)
- Gentilino delle Lampare — Pentilino delle Lampare (**Casuale**)
- Gocce d’oro — Goldene Tropfen (**Traduzione letterale**)
- Le Case Rosse — Die Roten Häuser (**Traduzione letterale**)
- Oro Puro — Pures Gold (**Traduzione letterale**)
- Pergami — Pergamas (**Trasposizione di nome proprio da: “Pergamo”/Casuale**) (in tedesco la città di Pergamo è detta “Pergamon”, l’originale greco è “Πέργαμος”, cioè “Pergamos”; l’unico risultato della ricerca della parola “Pergamas” è la traduzione del nome della città in lituano)
- Pian dell’Aia — Der Haager Plan (**Traduzione letterale**)
- Pietroso — Petrus (**Traduzione per assonanza con parola simile, da: “Pietro” + Trasposizione di nome proprio**)
- Primo Raggio — Erster Radius (**Traduzione letterale**)
- Regina Carolina — Königin Carolina (**Traduzione letterale**)
- Sole di mezzogiorno — Mittagssonne (**Traduzione letterale**)
- Tre Bien: Drei Bien (**Traduzione letterale/Casuale**)

In questo capitolo possiamo illustrare anche i tipi di variazione che *DeepL* ha riportato nelle traduzioni dei testi a carattere discorsivo [vd.: cap. 3.7] per il nome proprio della *Cantina di Cesena*, intraducibile. Non sempre infatti il traduttore ha riconosciuto “Cantina di Cesena” o “Cantina” come nome proprio, nonostante le lettere maiuscole; di seguito si riportano i tipi di variazione che sono occorsi, preceduti dalle corrispettive espressioni originali in italiano:

Cantina — Weingut (2)

Cantina di Cesena —

- **Cantina di Cesena** (8)
- Weingut Cesena (3)
- Cesena Weinkellerei (2)

Cantina Sociale di Cesena— Kellerei Cantina Sociale di Cesena

Cantina Sociale di Cesena Soc. Agr. Coop. — Genossenschaftliches Weingut von Cesena Soc. agr. (da questo esempio e da quello che segue, è possibile notare come *DeepL* abbia difficoltà a riconoscere le abbreviazioni; qui, riconosce solo “Coop.” come abbreviazione per “Cooperativa”) [fig.: 2.1]

ITA	DeepL (30/11/17 12:05)	TED
Cantina Sociale di Cesena <b>Soc. Agr. Coop.</b>	<b>Genossenschaftliches</b> Weingut von Cesena <b>Soc.</b> <b>agr.</b>	Cantina Sociale di Cesena <b>Agrargenossenschaft</b>

### 3.3. Denominazioni

Come già detto, le denominazioni sono delle particolari designazioni che servono a contraddistinguere il vitigno, il tipo di coltivazione, la provenienza delle uve e le certificazioni ottenute da ciascun vino e, essendo composte per lo più da nomi propri e sigle, sono spesso intraducibili. In questa categoria *DeepL* ha riconosciuto i nomi propri molto più frequentemente che non con i nomi propri dei vini; i tipi di variazione più evidenti sono stati, invece, la presenza nelle traduzioni di ripetizioni e di parole, o parti di parole, che non figurano nel testo originale italiano.

Le combinazioni di “Romagna DOC Sangiovese”:

- la traduzione di tale denominazione, *Romagna DOC Sangiovese (Barone e Focoso)*, di seguito alla resa identica all’italiano, che costituisce la corretta traduzione, ha presentato la comparsa della parola “Käse”, nonostante la parola “formaggio” (né sinonimi, né parole simili, né altre parole, né segni di punteggiatura che potrebbero alterare la comprensione del testo da parte del sistema neurale) non compaia nel testo italiano [fig.: 3.1];
- nella combinazione *Romagna Sangiovese DOC Riserva (Pergami)*, la parola “Riserva”, intraducibile, è stata erroneamente tradotta con il tedesco “Naturschutzgebiet” — “riserva naturale” [fig.: 3.2];
- nella combinazione *Romagna DOC Sangiovese Superiore (Le Case Rosse, Barone Bartolomeo)* “Superiore” è tradotto con “Superior” e si presenta la ripetizione della dicitura DOC [fig. 3.3];
- nella combinazione *Romagna DOC Sangiovese Novello (Burdél)*, invece, la traduzione è identica all’italiano, cioè corretta [fig.: 3.4];

ITA	DeepL 1	DeepL 2	TED
Romagna DOC Sangiovese	Romagna DOC Sangiovese <b>Käse</b>	Romagna DOC Sangiovese <b>Käse</b>	Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese

fig.: 3.1 - *Barone e Focoso*

ITA	DeepL (23/11/17 11:46)	DeepL (23/01/18 14:17)	TED
Romagna DOC Sangiovese Riserva	Romagna DOC Sangiovese <b>Naturschutzgebiet</b>	Romagna DOC Sangiovese <b>Naturschutzgebiet</b>	Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese Riserva

fig.: 3.2 - *Pergami*

ITA	DeepL 1	DeepL 2	TED
Romagna DOC Sangiovese Superiore	Romagna <b>DOC</b> Sangiovese <b>Superior DOC</b>	Romagna <b>DOC</b> Sangiovese <b>Superior DOC</b>	Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese Superiore

fig.: 3.3 - *Barone Bartolomeo, Le Case Rosse*

ITA	DeepL (24/11/17 18:24)	DeepL (23/01/18 14:03)	TED
Romagna DOC Sangiovese Novello	Romagna DOC Sangiovese Novello	Romagna DOC Sangiovese Novello	Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese Novello

fig.: 3.4 - *Burdél*

Nel caso di *Sangiovese Gentile*, il nome di tale vitigno compare in 3 schede:

- in una scritto con entrambe le lettere maiuscole, “Sangiovese Gentile” e correttamente riconosciuto e tradotto da *DeepL (Barone Bartolomeo)* [fig.: 3.5];
- nei due casi invece in cui la scrittura era minuscola, “sangiovese gentile”, *DeepL* ha dato un’altra soluzione: “Sangiovese”, nella prima traduzione di Novembre, e “Sangiovese Sangiovese”, nella seconda traduzione di Gennaio (*Le Case Rosse e Pergami*) [fig.: 3.6].

ITA	DeepL (22/11/17 18:06)	DeepL (23.01 13:52)	TED
Vitigno: 100% <b>Sangiovese Gentile</b>	Rebsorte: 100% <b>Sangiovese Gentile</b>	Rebsorte: 100% <b>Sangiovese Gentile</b>	Rebsorte: 100% <b>Sangiovese Gentile</b>

fig.: 3.5 - *Barone Bartolomeo*

ITA	DeepL 1	DeepL 2	TED
Vitigno: 100% <b>sangiovese gentile</b>	Rebsorte: 100% <b>Sangiovese</b>	Rebsorte: 100% <b>Sangiovese</b> <b>Sangiovese</b>	Rebsorte: 100% <b>Sangiovese Gentile</b>

fig.: 3.6 - *Le Case Rosse e Pergami*

Il nome del vitigno *Rubicone* (intraducibile) compare in 9 schede, in varie combinazioni, che hanno portato a due traduzioni diverse:

- “Rubicon” nelle combinazioni *Chardonnay Rubicone Frizzante Igt (Biancamalia)*, *Cabernet-Merlot Rubicone Igt (Firmamento)* e *Trebbiano Rubicone Igt (Chiaromonte Bag in Box, Gocce d’oro, Sole d mezzogiorno)* [fig.: 3.7];
- “Rubikon” nelle combinazioni *Rubicone Chardonnay Igt (Regina Carolina)* e *Sangiovese Rubicone IGT (Focoso Bag in Box, Pietroso, Primo Raggio)* [fig.: 3.8].

ITA	DeepL (25/11/17 19:13)	DeepL (23/01/18 14:07)	TED
-----	---------------------------	---------------------------	-----

Cabernet–Merlot <b>Rubicone Igt</b>	Cabernet-Merlot <b>Rubicon Igt.</b>	Cabernet-Merlot <b>Rubicon Igt.</b>	Cabernet–Merlot <b>Rubicone IGT</b> (Landwein)
--	--	--	--

fig.: 3.7 - *Firmamento*

ITA	<i>DeepL</i> (25/11/17 17:42)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:21)	TED
<b>Rubicone</b> Chardonnay Igt	<b>Rubikon</b> Chardonnay Igt.	<b>Rubikon</b> Chardonnay Igt.	<b>Rubicone</b> Chardonnay IGT (Landwein)

fig.: 3.8 - *Regina Carolina*

Dalle stesse denominazioni, si possono notare anche le variazioni (3) della resa di “IGT”, a partire dalle diverse scritture (2) in italiano:

**Igt** —

- Igt (*Biancamalia, Gocce d’oro, Sole di mezzogiorno, Chiaromonte Bag in Box, Pietroso*) [fig.: 3.9];
- Igt. (*Regina Carolina, Firmamento*) [fig.: 3.8];

**IGT** — IGTone (*Focosso Bag in Box, Primo Raggio*) [fig.: 3.10].

ITA	<i>DeepL</i> (7/12/17 21:37)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:33)	TED
Sangiovese Rubicone <b>Igt</b>	Sangiovese Rubicon <b>Igt</b>	Sangiovese Rubicon <b>Igt</b>	Sangiovese Rubicone <b>IGT</b> (Landwein)

fig.: 3.9 - *Pietroso*

ITA	<i>DeepL</i> 1	<i>DeepL</i> 2	TED
Sangiovese Rubicone <b>IGT</b>	Sangiovese Rubikon <b>IGTone</b>	Sangiovese Rubikon <b>IGTone</b>	Sangiovese Rubicone <b>IGT</b> (Landwein)

fig.: 3.10 - *Focosso Bag in Box e Primo Raggio*

Nel caso di “IGT” e dell’inspiegabile risultato restituito da *DeepL*, “IGTone”, è interessante studiare la dominazione e la traduzione restituita per intero:

**Sangiovese Rubicone IGT** — Sangiovese Rubikon IGTone

Sembra presentarsi, in effetti, una specie di “rima” interna alla traduzione stessa (Rubikon (Rubicone) IGTone) [fig.: 3.10]; lo stesso fenomeno si presenta anche in un altro caso,

**Romagna DOC Cagnina Dolce** — Romagna DOC Cagnina Dolceina

dove la “rima” interna alla traduzione è ancora più evidente (Cagnina Dolceina) [fig.: 3.11].

ITA	DeepL (24/11/17 18:05)	DeepL (23/01/18 14:26)	TED
Romagna DOC <b>Cagnina Dolce</b>	Romagna DOC <b>Cagnina Dolceina</b>	Romagna DOC <b>Cagnina Dolceina</b>	Romagna DOC (Q.b.A.) <b>Süßer Cagnina</b>

fig.: 3.11 - *Dolceviola*

Il nome del vitigno *Terrano* viene tradotto con “Teran” in *Dolceviola* e *Gea della Garisenda* [fig.: 3.12].

ITA	DeepL 1	DeepL 2	TED
Vitigno: 100% <b>terrano</b>	Rebsorte: 100% <b>Teran</b>	Rebsorte: 100% <b>Teran</b>	Rebsorte: 100% <b>Terrano</b>

fig.: 3.12 - *Dolceviola* e *Gea della Garisenda*

Per quanto riguarda gli errori di *DeepL* nella traduzione delle denominazioni dei vini, ci sono altri 2 casi, elencati di seguito in ordine di importanza.

Il caso di “Frizzante”, nelle varie (3) combinazioni, tradotto con:

- “Funkelndes” nella denominazione *Rosato Frizzante (Rosamalia)*: “Funkendels”, in italiano “scintillante”, non è usato nel linguaggio enologico (anche “Rosato” viene erroneamente tradotto con “Rosa”) [fig.: 3.13];
- “Sparkling” in *Chardonnay Rubicone Frizzante Igt (Biancamalia)*: strana la scelta del vocabolo inglese, quando esiste l’esatto corrispondente tedesco, “Spritzig” [fig.: 3.14];
- “Sekt” in *Vino Frizzante Rosso Dolce (Gea della Garisenda)*: traduzione non casuale, ma in ogni modo errata, in quanto “Sekt” indica un vino “simil-Spumante” [vd. sotto] secco, secondo criteri specifici (un vino frizzante non è uno Spumante, né viceversa) [fig.: 3.15].

ITA	DeepL (22/11/17 17:25)	DeepL (23/01/18 14:23)	TED
Rosato <b>Frizzante</b>	<b>Funkelndes</b> Rosa	<b>Funkelndes</b> Rosa	<b>Spritziger</b> Roséwein

fig.: 3.13 - *Rosamalia*

ITA	DeepL (30/11/17 12:30)	DeepL (23/01/18 14:00)	TED
Chardonnay Rubicone <b>Frizzante</b> Igt	Chardonnay Rubicon <b>Sparkling</b> Igt	Chardonnay Rubicon <b>Sparkling</b> Igt	<b>Spritziger</b> Chardonnay Rubicone IGT (Landwein)

fig.: 3.14 - *Biancamalia*

ITA	DeepL (24/11/17 18:11)	DeepL (23/01/18 14:08)	TED
-----	---------------------------	---------------------------	-----

Vino <b>Frizzante</b> Rosso Dolce	Süßer roter <b>Sekt</b>	Süßer roter <b>Sekt</b>	Roter <b>spritziger</b> Süßwein
--------------------------------------	-------------------------	-------------------------	------------------------------------

fig.: 3.15 - *Gea della Garisenda*

Nel secondo caso, si ha di nuovo una denominazione resa in tedesco con “Sekt”, usato per “Spumante Brut” (*Tre Bien*) (qui l’errore è sovrassedibile, ma parlando qui specificatamente di linguaggio enologico, è giusto dare spiegazioni. “Spumante” è termine proprio di vini che producono spuma, chiamati in tedesco “Schaumweine”, ma rigorosamente italiani: per tale motivo ritengo incorretto qualsiasi tentativo di traduzione di tale denominazione; “Sekt”, come accennato sopra, indica uno “Schaumwein” che deve rispettare determinati standard di secchezza. A difesa di *DeepL*, e per coerenza, a mio parere l’utilizzo della combinazione “Spumante” e “Brut” (“secco” in francese) nella denominazione di un vino italiano è incorretta.); l’errore di *DeepL* è però senz’altro quello di accostare “Brut” a “Sekt”, creando un’inutile ridondanza di senso, per di più data da termini appartenenti a due lingue diverse (francese e tedesco) [fig.: 3.16].

ITA	<i>DeepL</i> (25/11/17 18:31)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:24)	TED
<b>Spumante Brut</b>	<b>Brut Sekt</b>	<b>Brut Sekt</b>	<b>Trockener Spumante</b>

fig.: 3.16 - *Tre Bien*

Esistono altri casi riguardanti le traduzioni delle denominazioni dei vini, ma non essendo erronee, presentando bensì delle anomale ripetizioni, le analizzeremo nel capitolo proprio ad esse dedicato, “Ripetizioni” [vd.: 2.2.5].

### 3.4. Area di produzione

Nella traduzione delle caratteristiche del vino, la voce “Area di produzione” è forse quella che ha dato non solo un numero di tipi di variazione più alto (anche in base alle 9 diverse descrizioni originali in italiano), ma anche un numero di errori più alto.

In particolare, “fascia collinare”, a seconda delle combinazioni, è stata tradotta con: “Hügellandschaft” (11), “Hügelgürtel” (3), “(auf) den Hügeln” (11), “(im) hügeligen Gürtel” (1). A seguire tutte le entrate alla voce “Area di produzione”.

- **colline cesenati** — Cesena Hügel (*B10-571*)
- **fascia collinare cesenate** — Hügellandschaft Cesenate (8)
- **fascia collinare di Cesena (e Bertinoro)** — Hügelgürtel von Cesena und Bertinoro (*Donna Sandra, Pergami*) (*Regina Carolina*) [fig.: 4.1]
- **terreni della fascia collinare cesenate** — Land in der Hügellandschaft von Cesenate (*Gea della Garisenda, Burdél, Firmamento*) [fig.: 4.2]
- **terreni della fascia collinare romagnola/di Cesena/Bertinoro e Cesena/Cesena e Bertinoro** — Land auf den Hügeln der Romagna/von Cesena/Bertinoro und Cesena/Cesena und Bertinoro (11)
- **terreni della fascia collinare del comprensorio di Cesena e Bertinoro** — Land im hügeligen Gürtel der Bezirke Cesena und Bertinoro (*Oro Puro*) [fig.: 4.3]
- **terreni della fascia cesenate** — Land in der Cesenat-Region (*Gentilino delle Lampare*) [fig.: 4.4]

- **terreni del cesenate** — Grundstück, auf dem sich die Anlagen befinden (*Dolceviola*) (è impossibile dire da cosa sia dovuta tale traduzione, ma è comunque interessante notare, che provando a ritradurre la singola entrata “terreni del cesenate”, la resa di DeepL non migliora, anzi: “Kaiserschnitte”) [fig.: 4.5]

ITA	DeepL 1	DeepL 2	TED
Area di produzione: <b>fascia collinare di Cesena e Bertinoro</b>	Produktionsgebiet: <b>Hügelgürtel von Cesena und Bertinoro</b>	Produktionsgebiet: <b>Hügelgürtel von Cesena und Bertinoro</b>	Anbaugebiet: <b>Hügelland von Cesena und Bertinoro</b>

fig.: 4.1 - Donna Sandra, Pergami e Regina Carolina

ITA	DeepL 1	DeepL 2	TED
Area di produzione: <b>terreni della fascia collinare cesenate</b>	Produktionsgebiet: <b>Land in der Hügellandschaft von Cesenate</b>	Produktionsgebiet: <b>Land in der Hügellandschaft von Cesenate</b>	Anbaugebiet: <b>Hügelland von Cesena</b>

fig.: 4.2 - Gea della Garisenda, Burdél e Firmamento

ITA	DeepL (25/11/17 18:58)	DeepL (23/01/18 14:27)	TED
Area di produzione: <b>terreni della fascia collinare del comprensorio di Cesena e Bertinoro</b>	Produktionsgebiet: <b>Land im hügeligen Gürtel der Bezirke Cesena und Bertinoro.</b>	Produktionsgebiet: <b>Land im hügeligen Gürtel der Bezirke Cesena und Bertinoro.</b>	Anbaugebiet: <b>Hügelland von Cesena und Bertinoro</b>

fig.: 4.3 - Oro Puro

ITA	DeepL (25/11/17 18:40)	DeepL (23/01/18 14:15)	TED
Area di produzione: <b>terreni della fascia cesenate</b>	Erzeugungsgebiet: <b>Land in der Cesenat-Region</b>	Erzeugungsgebiet: <b>Land in der Cesenat-Region</b>	Anbaugebiet: <b>Hügelland von Cesena</b>

fig.: 4.4 - Gentilino delle Lampare

ITA	DeepL (25/11/17 18:05)	DeepL (23/01/18 14:26)	TED
Area di produzione: <b>terreni del cesenate</b>	Produktionsfläche: <b>Grundstück, auf dem sich die Anlagen befinden.</b>	Produktionsfläche: <b>Grundstück, auf dem sich die Anlagen befinden.</b>	Anbaugebiet: <b>Hügelland von Cesena</b>

fig.: 4.5 - Dolceviola

### 3.5. Ripetizioni

Numerosi sono i casi in cui, nelle traduzioni fornite da *DeepL*, si trovano delle parole ripetute due, o più volte: si tratta per lo più delle denominazioni *DOC* e *DOCG*, in determinate combinazioni, e di alcuni aggettivi (intensiv, trocken, mild). A seguito gli esempi:

Il caso di *DOC*, solo nelle seguenti combinazioni:

- Romagna **DOC** Trebbiano — Romagna DOC Trebbiano DOC (*Amalia, Chiaromonte, Pian dell’Aia, Trebbiano DOC*) [fig.: 5.1]
- Romagna **DOC** Sangiovese Superiore — Romagna DOC Sangiovese Superior DOC (*Le Case Rosse, Barone Bartolomeo*) [fig.: 5.2];

ITA	<i>DeepL</i> 1	<i>DeepL</i> 2	TED
Romagna <b>DOC</b> Trebbiano	Romagna <b>DOC</b> Trebbiano <b>DOC</b>	Romagna <b>DOC</b> Trebbiano <b>DOC</b>	Romagna <b>DOC</b> (Q.b.A.) Trebbiano

fig.: 5.1 - *Amalia, Chiaromonte, Pian dell’Aia, Trebbiano DOC*

ITA	<i>DeepL</i> 1	<i>DeepL</i> 2	TED
Romagna DOC Sangiovese Superiore	Romagna <b>DOC</b> Sangiovese <b>Superior DOC</b>	Romagna <b>DOC</b> Sangiovese <b>Superior DOC</b>	Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese Superiore

fig.: 5.2 - *Le Case Rosse, Barone Bartolomeo*

Il caso di *DOCG*, nell’unico caso (*Albana Secco*):

Romagna **DOCG** Albana Secco — Romagna DOCG Albana Trocken DOCG (dove si nota anche una mancata declinazione di “Trocken”) [fig.: 5.3]

Nell’altro unico caso dove compare la sigla *DOCG* (*Donna Sandra*), questa non è raddoppiata, ma viene raddoppiata la parola che segue, “Albana” (forse *DeepL* intuisce che “Süßes” è attributo di “Albana”):

Romagna DOCG **Albana** Dolce — Romagna DOCG **Albana** Süßes **Albana** [fig. 5.4]

ITA	<i>DeepL</i> (24/11/17 17:43)	<i>DeepL</i> (23/01/18 13:31)	TED
Romagna <b>DOCG</b> Albana Secco	Romagna <b>DOCG</b> Albana Trocken <b>DOCG</b>	Romagna <b>DOCG</b> Albana Trocken <b>DOCG</b>	Romagna <b>DOCG</b> (Prädikatswein) Trockener Albana

fig.: 5.3 - *Albana Secco*

ITA	<i>DeepL</i> (25/11/17 17:11)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:04)	TED

Romagna DOCG <b>Albana Dolce</b>	Romagna DOCG <b>Albana Süßes Albana</b>	Romagna DOCG <b>Albana Süßes Albana</b>	Romagna DOCG (Prädikatswein) Süßer <b>Albana</b>
-------------------------------------	--	--	--

fig: 5.4 - Donna Sandra

Come già detto, il fenomeno di ripetizione ha riguardato specialmente particolari aggettivi; qui la lista dei casi.

Il caso di “intensiv”, nelle due combinazioni:

- delicato, **intenso**, fruttato — delikat, intensiv, fruchtig, intensiv (*Gea della Garisenda*) [fig.: 5.5]
- **intenso**, speziato: intensiv, würzig, intensiv (*Le Case Rosse*) [fig.: 5.6]

ITA	DeepL (24/11/17 18:11)	DeepL (23/01/18 14:08)	TED
Profumo: delicato, <b>intenso</b> , fruttato	Bouquet: delikat, <b>intensiv</b> , fruchtig, <b>intensiv</b>	Bouquet: delikat, <b>intensiv</b> , fruchtig, <b>intensiv</b>	Bukett: Delikat, <b>kräftig</b> , fruchtig

fig.: 5.5 - Gea della Garisenda

ITA	DeepL (23/11/17 12:17)	DeepL (23/01/18 14:17)	TED
Profumo: <b>intenso</b> , speziato, di vaniglia e liquirizia, ampio e ricco, con sentori di confettura di amarene e frutta ben matura	Bouquet: <b>intensiv</b> , würzig, <b>intensiv</b> , nach Vanille und Lakritze, reichhaltig und reichhaltig, mit Noten von schwarzer Kirschmarmelade und reifen Früchten.	Bouquet: <b>Intensiv</b> , würzig, <b>intensiv</b> , nach Vanille und Lakritze, reichhaltig und reichhaltig, mit Noten von Schwarzkirschmarmelade und reifen Früchten.	Bukett: <b>Kräftig</b> , würzig nach Vanille und Lakritze, ausgeprägt und reich, mit Noten von Sauerkirsche-Marielade und reifen Früchten

fig.: 5.6 - Le Case Rosse

Il caso di “harmonisch”, ma solo nella seconda traduzione di Gennaio, nella seguente combinazione:

morbido, di corpo, **armonico**, sapido: — weich, vollmundig, harmonisch, harmonisch, würzig (*Rosamalia*) [fig.: 5.7]

ITA	DeepL (22/11/17 17:25)	DeepL (23/01/18 14:23)	TED
Sapore: morbido, di corpo, <b>armonico</b> , sapido	Geschmack: weich, vollmundig, <b>harmonisch</b> , würzig	Geschmack: weich, vollmundig, <b>harmonisch</b> , <b>harmonisch</b> , würzig	Geschmack: Geschmeidig, körperreich, <b>harmonisch</b> und saftig

fig.: 5.7 - Rosamalia

Il caso di “trocken”, nella seguente combinazione, che viene ripetuto 3 volte, anche a causa dell’italiano che riporta di seguito due sinonimi “secco, asciutto”, entrambi tradotti da *DeepL* con “trocken”:

**secco, asciutto** — trocken, trocken, trocken (*Albana Secco, Biancamalia, Tre Bien*) [fig.: 5.8]

ITA	<i>DeepL</i> 1	<i>DeepL</i> 2	TED
Sapore: <b>secco, asciutto</b> , sapido e armonico	Geschmack: <b>trocken, trocken, trocken</b> , schmackhaft und harmonisch.	Geschmack: <b>trocken, trocken, trocken</b> , schmackhaft und harmonisch.	Geschmack: <b>Trocken</b> , saftig und harmonisch

fig.: 5.8 - *Albana Secco, Biancamalia, Tre Bien*

Caso simile in cui la ripetizione è data anche da termini sinonimi è quello del sostantivo “Wild”, ripetuto 3 volte (nella seconda traduzione 4), che va a tradurre sia “cacciagione” che “selvaggina”, ma solo nel caso in cui i due aggettivi sono divisi da virgola:

- **cacciagione, selvaggina** — Wild, Wild, Wild (Wild, Wild, Wild, Wild) (*Le Case Rosse*) [fig.: 5.9]
- **cacciagione e selvaggina** — Wild und Wild (*Pergami*) [fig.: 5.10]

ITA	<i>DeepL</i> (23/11/17 12:17)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:17)	TED
Abbinamenti: arrostiti di carne rosse, <b>cacciagione, selvaggina</b> e bistecche di chianina alla griglia	Passt zu: Braten von rotem Fleisch, <b>Wild, Wild, Wild</b> und gegrillten Chianina-Steaks.	Passt zu: Braten von rotem Fleisch, <b>Wild, Wild, Wild</b> und gegrillten Chianina-Steaks.	Passt zu: Braten rotes Fleisch, <b>Wildbraten</b> und Chianina-Steak

fig.: 5.9 - *Le Case Rosse*

ITA	<i>DeepL</i> (23/11/17 11:46)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:17)	TED
Abbinamenti: arrostiti di carne rossa, <b>cacciagione e selvaggina</b> , da meditazione	Pairing: Braten von rotem Fleisch, <b>Wild und Wild</b> , für die Meditation	Pairing: Braten von rotem Fleisch, <b>Wild und Wild</b> , für die Meditation	Passt zu: Braten rotes Fleisch und <b>Wildbraten</b> ; Meditationswein, der allein zum Genießen konsumiert werden soll.

fig.: 5.10 - *Pergami*

### 3.6. Terminologia enologica

In questo paragrafo, si elencano ulteriori tipi di variazione strettamente collegati al linguaggio enologico, non analizzati nei sottocapitoli precedenti. Si elencano in ordine alfabetico i termini italiani con, tra parentesi, i nomi dei vini (delle rispettive schede tecniche) in cui tali variazioni si sono presentate. Per ciascun caso viene riportato l'esempio tratto dalla scheda tecnica (in figura); all'intero di essa, sono in grassetto i termini in discussione e le loro traduzioni (*DeepL 1*, *DeepL 2* e finale tedesca). Non vengono dati ulteriori commenti, poiché come già detto, è impossibile tracciare, specialmente in questi casi, la causa delle scelte del traduttore automatico.

**contatti pellicolari** (*Gentilino delle Lampare*) [fig.: 6.1];

**contatto con le bucce** (*Rosamalia*) [fig.: 6.2]

ITA	<i>DeepL</i> (25/11/17 18:40)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:15)	TED
Vinificazione: fermentazione in rosso con brevi <b>contatti pellicolari</b> e quindi proseguimento del processo fermentativo a freddo	Vinifikation: Rotgärung mit kurzen <b>Filmkontakten</b> und anschließender Fortsetzung des Kaltfermentationsprozesses.	Vinifikation: Rotgärung mit kurzen <b>Filmkontakten</b> und anschließender Fortsetzung des Kaltfermentationsprozesses.	Vinifikation: Rotweinbereitung mit kurzer <b>Hülsenmaischung</b> und folgende Kaltmaischung

fig.: 6.1 - *Gentilino delle Lampare*

ITA	<i>DeepL</i> (22/11/17 17:25)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:23)	TED
Vinificazione: Dopo una soffice pigia-diraspatura, il mosto viene estratto lentamente senza <b>contatto con le bucce</b> . Quindi la massa parte con una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata	Vinifikation: Nach einem sanften Taubenstiel wird der Most langsam und ohne <b>Kontakt mit den Schalen</b> extrahiert. Dann beginnt die Masse mit einer langsamen Gärung in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur.	Vinifikation: Nach einem sanften Taubenstiel wird der Most langsam und ohne <b>Kontakt mit den Schalen</b> extrahiert. Dann beginnt die Masse mit einer langsamen Gärung in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur.	Vinifikation: Nach weichen Pressen und Abbeeren, wird der Most ohne <b>Hülsenmaischung</b> langsam gewonnen; dann folgt eine langsame Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahlfässern

fig.: 6.2 - *Rosamalia*

**corposo** (*Rosamalia*) [fig.: 6.3]

ITA	<i>DeepL</i> (22/11/17 17:25)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:23)	TED

Sapore: morbido, di <b>corpo</b> , armonico, sapido	Geschmack: weich, <b>vollmundig</b> , harmonisch, würzig	Geschmack: weich, <b>vollmundig</b> , harmonisch, würzig	Geschmack: Geschmeidig, <b>körperreich</b> , harmonisch und saftig
---	--	--	--

fig.: 6.3 - *Rosamalia*

**fermentazione in rosso** (*Gentilino delle Lampare*) [fig.: 6.4]

ITA	DeepL (25/11/17 18:40)	DeepL (23/01/18 14:15)	TED
Vinificazione: <b>fermentazione in rosso</b> con brevi contatti pellicolari e quindi proseguimento del processo fermentativo a freddo	Vinifikation: <b>Rotgärung</b> mit kurzen Filmkontakten und anschließender Fortsetzung des Kaltfermentationsprozesses.	Vinifikation: <b>Rotgärung</b> mit kurzen Filmkontakten und anschließender Fortsetzung des Kaltfermentationsprozesses.	Vinifikation: <b>Rotweinbereitung</b> mit kurzer Hülsenmaischung und folgende Kaltmaischung

fig.: 6.4 - *Gentilino delle Lampare*

**(ri)fermentazione naturale** (*Biancamalia*)

ITA	DeepL (30/11/17 12:30)	DeepL (23/01/18 14:00)	TED
Vinificazione: pressatura soffice con successiva <b>rifermentazione naturale</b> in autoclave	Vinifikation: sanfte Pressung mit anschließender <b>natürlicher Nachgärung</b> im Autoklaven.	Vinifikation: sanfte Pressung mit anschließender <b>natürlicher Nachgärung</b> im Autoklaven.	Vinifikation: Weiches Pressen und <b>Spontangärung</b> im Autoklav

fig.: 6.5 - *Biancamalia*

**fermenti selezionati** (*Albana Secco*) [fig.: 6.6];

**lieviti selezionati** (*Donna Sandra*) [fig.: 6.7]

ITA	DeepL (24/11/17 17:43)	DeepL (23/01/18 13:31)	TED
Vinificazione: 15-20 giorni con <b>fermenti selezionati</b> e affinamento in botti di acciaio inox per 4 mesi	Ausbau: 15-20 Tage mit <b>ausgewählten Gärungen</b> und 4 Monate Lagerung in Edelstahlfässern.	Ausbau: 15-20 Tage mit <b>ausgewählten Gärungen</b> und 4 Monate Lagerung in Edelstahlfässern.	Vinifikation: 15-20 Tage Gärung mit <b>Reinzuchthefen</b> und 4 Monate Ausbau in Edelstahlfässern.

fig.: 6.6 - *Albana Secco*

ITA	DeepL (25/11/17 17:11)	DeepL (23/01/18 14:04)	TED
Vinificazione: fermentazione a freddo con <b>lieviti selezionati</b> in fermentini di acciaio inox. La fermentazione viene successivamente bloccata una volta raggiunti 60 gr/l di residuo zuccherino. Affinamento in botti di acciaio inox per 3 mesi	Vinifikation: Kaltgärung mit <b>ausgewählten Hefen</b> in Edelstahl-Fermentern. Die Gärung wird dann gestoppt, wenn 60 g/l Zuckerrest erreicht sind. Reifung in Edelstahlfässern für 3 Monate	Vinifikation: Kaltgärung mit <b>ausgewählten Hefen</b> in Edelstahl-Fermentern. Die Gärung wird dann gestoppt, wenn 60 g/l Zuckerrest erreicht sind. Reifung in Edelstahlfässern für 3 Monate	Vinifikation: Kaltmaisung mit <b>Reinzuchthefen</b> in Edelstahlfermentern. Die Gärung wird dann blockiert, wenn 60 g/l Restsüße erreicht wird. 3 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

fig.: 6.7 - Donna Sandra

**fermentini** (di acciaio inox) (*Trebbiano DOC*) [fig.: 6.8]; (*Pergami, Le Case Rosse, Barone Bartolomeo, Dolceviola, B10-571, Firmamento*) [fig.: 6.9]; (*Donna Sandra, Barone, Gea della Garisenda*) [fig.: 6.10]

ITA	DeepL (22/11/17 17:47)	DeepL (23/01/18 18:06)	TED
Vinificazione: 15-20 giorni di fermentazione in <b>fermentini</b> a temperature controllata e successivo affinamento in botti di acciaio inox per 5 mesi	Weinbereitung: 15-20 Tage Gärung in <b>Fermentern</b> bei kontrollierter Temperatur und anschließende Reifung in Edelstahlfässern für 5 Monate.	Vinifikation: 15-20 Tage Gärung in <b>Fermentern</b> bei kontrollierter Temperatur und anschließende Reifung in Edelstahlfässern für 5 Monate.	Vinifikation: 15-20 Tage Gärung in temperaturkontrollierten <b>Edelstahlfermentern</b> und 5 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

fig.: 6.8 - Trebbiano DOC

ITA	DeepL 1	DeepL 2	TED
-----	---------	---------	-----

Vinificazione: in <b>fermentini di acciaio a</b> temperatura controllata con tempi di macerazione di 10-15 gg. Affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia per 12 mesi e successivo riposo in bottiglia per almeno 6 mesi	Vinifikation: in temperaturkontrollierten <b>Stahlfermentinen</b> mit Mazerationszeiten von 10-15 Tagen. 12 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche lagern und anschließend mindestens 6 Monate in der Flasche ruhen lassen.	Vinifikation: in temperaturkontrollierten <b>Stahlfermentinen</b> mit Mazerationszeiten von 10-15 Tagen, 12 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche, danach mindestens 6 Monate in der Flasche.	Vinifikation: In temperaturkontrollierten <b>Edelstahlfermentern</b> mit einer Maischestandzeit von 10 bis 15 Tagen. 12 Monate Ausbau in großen Fässern aus slawonischer Eiche; dann mindestens 6 Monate Lagerung in der Flasche.
---	--	---	---

fig.: 6.9 - Pergami, Le Case Rosse, Barone Bartolomeo, Dolceviola, B10-571, Firmamento

ITA	DeepL 1	DeepL 2	TED
Vinificazione: fermentazione a freddo con lieviti selezionati in <b>fermentini di acciaio inox</b> . La fermentazione viene successivamente bloccata una volta raggiunti 60 gr/l di residuo zuccherino. Affinamento in botti di acciaio inox per 3 mesi	Vinifikation: Kaltgärung mit ausgewählten Hefen in <b>Edelstahl-Fermentern</b> . Die Gärung wird dann gestoppt, wenn 60 g/l Zuckerrest erreicht sind. Reifung in Edelstahlfässern für 3 Monate	Vinifikation: Kaltgärung mit ausgewählten Hefen in <b>Edelstahl-Fermentern</b> . Die Gärung wird dann gestoppt, wenn 60 g/l Zuckerrest erreicht sind. Reifung in Edelstahlfässern für 3 Monate	Vinifikation: Kaltmaischung mit Reinzuchthefen in <b>Edelstahlfermentern</b> . Die Gärung wird dann blockiert, wenn 60 g/l Restsüße erreicht wird. 3 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

fig.: 6.10 - Donna Sandra, Barone, Gea della Garisenda

### intensità gustativa (Oro Puro) [fig.: 6.11]

ITA	DeepL (25/11/17 18:58)	DeepL (23/01/18 14:27)	TED
Sapore: vellutato, di avvolgente <b>intensità gustativa</b>	Geschmack: samtig, umhüllende <b>Geschmacksintensität</b>	Geschmack: samtig, umhüllende <b>Geschmacksintensität</b>	Geschmack: Samtig, ???

fig.: 6.11 - Oro Puro

### intenso (di colore) (Rosamalia) [fig.: 6.12]; (Le Case Rosse) [fig.: 6.13]; (Burdél) [fig.: 6.14]; (B10-571) [fig.: 6.15]

ITA	DeepL (22/11/17 17:25)	DeepL (23/01/18 14:23)	TED

Colore: rosa <b>intenso</b>	Farbe: <b>intensives</b> Rosa	Farbe: <b>intensives</b> Rosa	Farbe: <b>Tiefrosa</b>
-----------------------------	----------------------------------	----------------------------------	------------------------

fig.: 6.12 - *Rosamalia*

ITA	<i>DeepL</i> (23/11/17 12:17)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:16)	TED
Colore: rosso <b>intenso</b> , con riflessi granato	Farbe: <b>intensives</b> Rot mit granatroten Reflexen	Farbe: <b>intensives</b> Rot mit granatroten Reflexen	Farbe: <b>Tief Rubinrot</b> , mit granatroten Reflexen

fig.: 6.13 - *Le Case Rosse*

ITA	<i>DeepL</i> (24/11/17 18:24)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:03)	TED
Colore: rosso rubino <b>intenso</b> , con orli violacei	Farbe: <b>intensives</b> Rubinrot, mit violetten Rändern	Farbe: <b>intensives</b> Rubinrot, mit violetten Rändern	Farbe: <b>Tief Rubinrot</b> mit violetten Rändern

fig.: 6.14 - *Burdél*

ITA	<i>DeepL</i> (02/11/17 18:06)	<i>DeepL</i> (23/01/18 13:41)	TED
Colore: rosso rubino <b>inteso</b> con riflessi violacei e buona vivacità	Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen und guter Lebendigkeit.	Farbe: rubinrot mit violetten Reflexen und guter Lebendigkeit.	Farbe: <b>Tief Rubinrot</b> mit violetten Reflexen und wohl leuchtend

fig.: 6.15 - *B10-571*

**intenso** (di profumo e sapore) (*Regina Carolina*) [fig.: 6.16]

ITA	<i>DeepL</i> (25/11/17 17:42)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:21)	TED
Profumo: delicato, <b>intenso</b> , fruttato, con una nota di vaniglia	Bouquet: delikat, <b>intensiv</b> , fruchtig, mit einem Hauch von Vanille.	Bouquet: delikat, <b>intensiv</b> , fruchtig, mit einem Hauch von Vanille.	Bukett: Delikat, <b>kräftig</b> , fruchtig, mit einem Hauch von Vanille
Sapore: <b>intenso</b> , persistente, sapido e armonico	Geschmack: <b>intensiv</b> , anhaltend, aromatisch und harmonisch.	Geschmack: <b>intensiv</b> , anhaltend, aromatisch und harmonisch.	Geschmack: <b>Kräftig</b> , andauernd, saftig und harmonisch

fig.: 6.16 - *Regina Carolina*

**da meditazione** (*Pergami*) [fig.: 6.17]; (*Oro Puro*) (errore di comprensione dell'italiano da parte di *DeepL*) [fig.: 6.18]

ITA	<i>DeepL</i> (23/11/17 11:46)	<i>DeepL</i> (23/01/18 14:17)	TED
-----	----------------------------------	----------------------------------	-----

Abbinamenti: arrosti di carne rossa, cacciagione e selvaggina, <b>da meditazione</b>	Pairing: Braten von rotem Fleisch, Wild und Wild, für <b>die Meditation</b>	Pairing: Braten von rotem Fleisch, Wild und Wild, für <b>die Meditation</b>	Passt zu: Braten rotes Fleisch und Wildbraten; <b>Meditationswein</b> , der allein zum Genießen konsumiert werden soll.
--	---	---	---

fig.: 6.17 - Pergami

ITA	DeepL (25/11/17 18:58)	DeepL (23/01/18 14:27)	TED
Abbinamenti: pasticceria secca, dolci alle mandorle, <b>da meditazione</b>	Kombinationen: Trockengebäck, Mandelkuchen, <b>Meditationsdesserts</b>	Kombinationen: Trockengebäck, Mandelkuchen, <b>Meditationsdesserts</b>	Passt zu: Gebäck, Mandelkuchen; <b>Meditationswein</b> , der allein zum <b>Genießen</b> konsumiert werden soll.

fig.: 6.18 - Oro Puro

**pigia-diraspatura** (*Rosamalia*) [fig.: 6.19] (la traduzione “Taubenstiel” risulta assai anomala, visto che tale vocabolo è inesistente in tedesco; l’unica ipotesi plausibile è che il programma sia stato traviato dalla parola composta, unita dal trattino, e abbia dato una traduzione per assonanza basata sulla prima parola “pigia-“, che ha portato ad un collegamento con il tedesco “Taube”, “piccione”. Facendo la prova contraria, traducendo cioè “Taubenstiel” dal tedesco all’italiano, DeepL propone come traduzione “manico di piccione”.)

ITA	DeepL (22/11/17 17:25)	DeepL (23/01/18 14:23)	TED
Vinificazione: Dopo una soffice <b>pigia-diraspatura</b> , il mosto viene estratto lentamente senza contatto con le bucce. Quindi la massa parte con una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata	Vinifikation: Nach einem sanften <b>Taubenstiel</b> wird der Most langsam und ohne Kontakt mit den Schalen extrahiert. Dann beginnt die Masse mit einer langsamen Gärung in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur.	Vinifikation: Nach einem sanften <b>Taubenstiel</b> wird der Most langsam und ohne Kontakt mit den Schalen extrahiert. Dann beginnt die Masse mit einer langsamen Gärung in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur.	Vinifikation: Nach weichen <b>Pressen und Abbeeren</b> , wird der Most ohne Hülsenmischung langsam gewonnen; dann folgt eine langsame Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahlfässern

fig.: 6.19 - Rosamalia

tannico: **un po’ tannico** (*Le Case Rosse, Pergami, Dolceviola*) [fig.: 6.20]; **lievemente tannico** (*B10-571*) [fig.: 6.21]; **pocotannico** (*Gentilino delle Lampare*) [fig.: 6.22]

ITA	DeepL 1	DeepL 2	TED
Sapore: dolce, un po' <b>tannico</b> , armonico	Geschmack: süß, leicht <b>tanninhalzig</b> , harmonisch	Geschmack: süß, leicht <b>tanninhalzig</b> , harmonisch	Geschmack: Süß, etwas <b>tanninreich</b> , harmonisch

fig.: 6.20 - *Dolceviola, Le Case Rosse, Pergami*

ITA	DeepL (24/11/17 18:05)	DeepL (23/01/18 14:26)	TED
Sapore: armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo, lievemente <b>tannico</b> , che col trascorrere del tempo si affina raggiungendo un piacevole equilibrio	Geschmack: harmonisch mit einem angenehm bitteren Nachgeschmack, leicht <b>tanninhalzig</b> , mit der Zeit verfeinert, um eine angenehme Ausgewogenheit zu erreichen.	Geschmack: harmonisch, mit einem angenehm bitteren Nachgeschmack, leicht <b>tanninhalzig</b> , mit der Zeit verfeinert, um eine angenehme Balance zu erreichen.	Geschmack: Harmonisch mit einem angenehm zartbitteren Nachgeschmack, leicht <b>tanninreich</b> , der sich im Laufe der Zeit verbessert, um eine wohlige Ausgewogenheit zu erreichen.

fig.: 6.21 - *B10-571*

ITA	DeepL (25/11/17 18:40)	DeepL (23/01/18 14:15)	TED
Sapore: delicatamente avvolgente, morbido e <b>pocotannico</b>	Geschmack: sanft umhüllend, weich und <b>ungeschminkt</b> .	Geschmack: sanft umhüllend, weich und <b>ungeschminkt</b> .	Geschmack: Kräftig, geschmeidig und leicht <b>tanninreich</b>

fig.: 6.22 - *Gentilino delle Lampare*

**pressatura soffice** (*Biancamalia, Oro Puro*) [fig.: 6.23]

ITA	DeepL 1	DeepL 2	TED
Vinificazione: l'uva viene adagiata in graticci e messa ad appassire per 60-70 gg. ad umidità e temperatura controllata. Poi il mosto ottenuto con <b>pressatura soffice</b> viene fatto fermentare in barriques	Vinifikation: Die Trauben werden in Spaliere gelegt und 60-70 Tage lang bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit und Temperatur getrocknet. Anschließend wird der durch <b>sanftes Pressen</b> gewonnene Most in Barriques vergoren.	Vinifikation: Die Trauben werden in Spaliere gelegt und 60-70 Tage lang bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit und Temperatur getrocknet. Anschließend wird der durch <b>sanftes Pressen</b> gewonnene Most in Barriques vergoren.	Vinifikation: Die Trauben werden auf Gitter gelegt und für 60-70 Tage bei kontrollierten Temperatur und Feuchtigkeit trocknen gelassen. Der durch <b>weiches Pressen</b> erhaltete Most gärt in Barriques

fig.: 6.23 - *Biancamalia, Oro Puro*

### processo fermentativo a freddo (*Gentilino delle Lampare*) [fig.: 6.24]

ITA	DeepL (25/11/17 18:40)	DeepL (23/01/18 14:15)	TED
Vinificazione: fermentazione in rosso con brevi contatti pellicolari e quindi proseguimento del <b>processo fermentativo a freddo</b>	Vinifikation: Rotgärung mit kurzen Filmkontakten und anschließender Fortsetzung des <b>Kaltfermentationsp rozesses.</b>	Vinifikation: Rotgärung mit kurzen Filmkontakten und anschließender Fortsetzung des <b>Kaltfermentationsp rozesses.</b>	Vinifikation: Rotweibereitung mit kurzer Hülsenmaisung und folgende <b>Kaltmaisung</b>

fig.: 6.24 - *Gentilino delle Lampare*

### residuo zuccherino (*Donna Sandra*) [fig.: 6.25]

ITA	DeepL (23/11/17 11:46)	DeepL (23/01/18 14:17)	TED
Vinificazione: fermentazione a freddo con lieviti selezionati in fermentini di acciaio inox. La fermentazione viene successivamente bloccata una volta raggiunti 60 gr/l di <b>residuo zuccherino.</b> Affinamento in botti di acciaio inox per 3 mesi	Vinifikation: Kaltgärung mit ausgewählten Hefen in Edelstahl- Fermentern. Die Gärung wird dann gestoppt, wenn 60 g/l <b>Zuckerrest</b> erreicht sind. Reifung in Edelstahlfässern für 3 Monate	Vinifikation: Kaltgärung mit ausgewählten Hefen in Edelstahl- Fermentern. Die Gärung wird dann gestoppt, wenn 60 g/l <b>Zuckerrest</b> erreicht sind. Reifung in Edelstahlfässern für 3 Monate	Vinifikation: Kaltmaisung mit Reinzuchthefen in Edelstahlfermentern . Die Gärung wird dann blockiert, wenn 60 g/l <b>Restsüße</b> erreicht wird. 3 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

fig.: 6.25 - *Donna Sandra*

## 3.7. Testi a carattere discorsivo

Per quanto riguarda la traduzione dei testi riguardanti la storia della *Cantina di Cesena* e dei suoi marchi, testi che quindi hanno un carattere molto più discorsivo, si possono mettere in evidenza alcuni aspetti in cui la traduzione di *DeepL* è ancora debole (ovviamente, si parla della traduzione dall'italiano al tedesco). In particolare, si possono evidenziare: la traduzione dei titoli e il forte calco della struttura delle frasi, specialmente in riguardo a punteggiatura e ipotassi. Di seguito si riportano alcuni dei casi sopraccitati.

La **traduzione dei titoli** è, di per sé, problematica, anche per i traduttori "umani" dovendo essi, i titoli, assolvere a più funzioni contemporaneamente (referenziale, espressiva, appellativa, etc.), con un numero di parole assai limitato.

Nell'esempio della fig.: 7.1, "guardare lontano" viene erroneamente tradotto in modo letterale con "weg schauen", che in tedesco significa in realtà "guardare dall'altra parte,

far finta di niente”; una soluzione più esatta sarebbe “eine Geschichte, die die Zukunft schaut”, ma che comunque in tedesco non sembra appropriata. Si è optato, allora, per un titolo meno allegorico che espliciti il contenuto del paragrafo.

ITA	DeepL (27/11/17 18:30)	TED
Un storia che guarda lontano	Eine Geschichte, die weit weg schaut	Die Geschichte der Cantina di Cesena

fig.: 7.1 - *Una storia che guarda da lontano (Azienda-Storia)*

Nell’esempio di fig.: 7.2, “Profumi” viene tradotto con “Düfte”, che in tedesco, al plurale, prende una connotazione negativa; si è optato allora per il singolare “Duft” e, per linearità sintattica, anche per il rifiuto di “Weine” a favore del singolare “Wein”.

ITA	DeepL (7/11/2017 12:13)	TED
Vini e Profumi della Romagna	Weine und Düfte der Romagna	Wein und Duft der Romagna

fig.: 7.2 - *Vini e profumi della Romagna (homepage)*

Nell’esempio di fig.: 7.3, il titolo viene completamente stravolto, diventando “Sperchen wir über die Erde” (“Parliamo della terra”), mentre potrebbe essere tradotto letteralmente come in figura.

ITA	DeepL (30/11/17 11:18)	TED
Facciamo parlare la terra	Sprechen wir über die Erde	Lassen wir die Erde sprechen

fig.: 7.3 - *Facciamo parlare la terra (Marchi - I nostri Marchi)*

Per quanto riguarda il **calco della struttura**: nell’esempio di fig.: 7.4, possiamo vedere come il testo originale sia un testo piuttosto retorico e poetico, uno stile consono in italiano, specie in testi di questo genere; la traduzione di tale estratto che DeepL ci restituisce in tedesco è altrettanto retorica e complicata, ma tale stile non è proprio di questa lingua, che predilige una scrittura più lineare e semplice nella struttura, a carattere informativo, come nella traduzione finale, dove è possibile notare una diversa segmentazione della proposizione, in cui l’ordine tema-rema è stato invertito.

ITA	DeepL (30/11/17 11:18)	TED
-----	------------------------	-----

<p>Sono le dolci colline romagnole ad accogliere i vigneti dei soci di Cantina di Cesena: la conformazione del terreno e il clima mite consentono una ottima resa media (circa 80 quintali per ettaro) favorendo le locali varietà di Sangiovese DOC, Trebbiano DOC e Albana DOCG.</p>	<p>Es sind die sanften Hügel der Romagna, die die Weinberge der Mitglieder der Cantina di Cesena willkommen heißen: Die Beschaffenheit des Bodens und das milde Klima ermöglichen einen ausgezeichneten Durchschnittsertrag (ca. 80 Doppelzentner pro Hektar), der die lokalen Sorten Sangiovese DOC, Trebbiano DOC und Albana DOCG begünstigt.</p>	<p>Die Weinberge der Mitglieder der <i>Cantina di Cesena</i> liegen auf den sanften Hügeln der Romagna: Die Beschaffenheit des Bodens und das milde Klima erlauben einen exzellenten Durchschnittsertrag (ca. 80 Doppelzentner pro Hektar), der die lokalen Sorten <i>Sangiovese DOC</i> (Q.b.A.), <i>Trebbiano DOC</i> (Q.b.A.) und <i>Albana DOCG</i> (Prädikatswein) begünstigt.</p>
--	---	---

fig.: 7.4 - *Facciamo parlare la terra (Marchi - I nostri Marchi)*

L'esempio che segue, infine, è l'unico della serie in cui *DeepL* si è confrontato con la **traduzione di una citazione**: il traduttore automatico ha, in parte legittimamente, tradotto letteralmente l'estratto di "Romagna" di Giovanni Pascoli, ignorando del tutto le virgolette che lo racchiudevano, che non ha nemmeno riproposto nel tedesco; nella versione definitiva si è preferito lasciare l'estratto in lingua originale, che però potrebbe essere accompagnato dalla traduzione poetica "ufficiale" nel caso essa esistesse. Molto più curioso è il fatto che *DeepL* non abbia minimamente riconosciuto il nome proprio del ben noto autore, "(G. Pascoli)", scritto tra parentesi e con le iniziali maiuscole, e lo abbia tradotto letteralmente, "G. Weiden" fig.: 7.5.

ITA	<i>DeepL</i> (7/11/17 18:16)	TED
<p>"Romagna solatia, dolce paese, cui regnarono Guidi e Malatesta, cui tenne pure il Passator cortese, re della strada, re della foresta." (G. Pascoli)</p>	<p>Romagna solatia, süßes Dorf, in dem Guidi und Malatesta herrschten, die auch den höflichen Passator, König der Straße, König des Waldes, hielten. (G. Weiden)</p>	<p>"Romagna solatia, dolce paese, cui regnarono Guidi e Malatesta, cui tenne pure il Passator cortese, re della strada, re della foresta." (G. Pascoli)</p>

fig.: 7.5 - *Vini e profumi della Romagna (Home)*





## Conclusioni

A seguito del lavoro di traduzione svolto e dell'analisi svolta sulle traduzioni con *DeepL*, emergono diverse osservazioni, in particolare sull'approccio alla traduzione dei siti web, sulle prestazioni di *DeepL* e, ancora, sulla relazione traduttore umano-traduttore automatico.

A riguardo della traduzione dei siti web aziendali, è fondamentale per le aziende che operano o esportano all'estero rendere il proprio sito fruibile anche da utenti stranieri, provenienti dai paesi (e quindi dalle lingue e culture) in cui, e con cui, l'azienda opera. Per far ciò, è necessario innanzitutto che il lavoro sia svolto da un traduttore professionale, poiché in nessun caso, nemmeno per le aziende più piccole, è accettabile che la traduzione sia svolta da personale non esperto nelle lingue target: una traduzione "a braccio" da parte di chi pensa di aver capacità linguistiche sufficienti sarà senz'altro più economica nell'immediato, ma agli occhi dei possibili clienti madrelingua non risulterà mai un lavoro ben svolto e, di conseguenza, non restituirà un'immagine seria e rigorosa dell'azienda, a prescindere dalle qualità dei prodotti/servizi che essa offre (faccio questo appunto anche in riferimento al lavoro svolto da me stessa sullo stesso sito della *Cantina di Cesena* durante il mio tirocinio nel 2016, lungi dal soddisfare uno standard qualitativo raccomandabile). In secondo luogo, l'azienda deve decidere il tipo di traduzione: se avere un sito bilingue (una o più lingue oltre a quella originale), e nel caso se riproporre di esso tutti i contenuti e le pagine in ogni lingua (ciò, in base al piano di vendita estera), o se dedicare un nuovo sito nella lingua target, che abbia un indirizzo web, una struttura e un design interamente dedicato (consigliabile in caso di grandi aziende con reti di vendita estere importanti e costanti). Per aver un risultato ottimale, che integri quindi contenuti utili, link funzionali e traduzione linguistico-culturale, ovvero che comprenda tutti i vari passaggi che interessano la localizzazione dei siti web, sarebbe consigliabile che la traduzione cominciasse con, anzi facesse parte dell'idealizzazione e progettazione della campagna di vendita o pubblicizzazione dei prodotti e servizi che l'azienda offre: "the localization process of commercial communication has to start at campaign concept level" (Nauert, 2007: 3). Nel caso del sito della *Cantina di Cesena*, la traduzione è stata effettuata a posteriori ed è stato riproposto in tedesco tutto il materiale esistente nella versione italiana del sito (cambiamenti nella struttura dei vari menù sono dovuti a permessi editoriali restrittivi, come già spiegato all'inizio).

Per quanto riguarda invece la traduzione con *DeepL*, bisogna senz'altro riconoscere che le capacità di questo traduttore automatico sono impressionanti, non solo per la fluidità dei testi di output, ma anche per la possibilità che esso dà agli utenti di poter "modificare" a piacimento le traduzioni che esso offre, scegliendo tra lunghe liste di sinonimi e traduzioni equivalenti. Durante lo svolgimento del presente lavoro di tesi, *DeepL* è stato messo a confronto con diversi tipi di testi e terminologie: inaspettatamente, le problematiche più rilevanti non hanno riguardato la terminologia enologica e la mancanza di corrispondenze italiano-tedesco, per cui invece il traduttore ha prodotto risultati molto buoni, ma per lo più la traduzione di nomi propri (indipendentemente dalla scrittura con la lettera iniziale maiuscola) e la presenza di immotivate ripetizioni nei testi di output; altri casi, meno gravi, sono stati quello delle traduzioni delle sigle, spesso non riconosciute da *DeepL* anche se usate nei formati standard, così come quello delle denominazioni dei vini e, ancora, quello delle numerose traduzioni "equivalenti" (di cui alcune totalmente errate) restituite per lo stesso testo di input; da notare, anche il caso in

cui *DeepL* ha tradotto la citazione virgolettata di *Romagna* di Giovanni Pascoli, traducendo addirittura il cognome del poeta.

Al termine di questo lavoro la questione che sorge spontanea (che poi è anche la ragione per cui si è voluto mettere alla prova il nuovo traduttore automatico *DeepL*) è quale sia oggi la relazione tra traduttori umani e traduttori automatici e, in particolare, visto il costante e straordinario avanzamento di questi ultimi, se la figura del traduttore umano continuerà ad essere una realtà. Inutile dire che gli avanzamenti della tecnologia di traduzione automatica hanno raggiunto, di fatto, dei livelli qualitativi altissimi (questa tesi ne dà un piccolissimo, ma emblematico esempio) e di sicuro continueranno ad essere perfezionati. La crisi che sta investendo la figura del traduttore, come professionista, è quindi reale. Tra le cause, la globalizzazione, per cui tutte le culture e le lingue s'incontrano e si scontrano e, più o meno lentamente, si amalgamano e uniformano; a maggior ragione, poiché l'avanzata di quest'era di globalizzazione è guidata non da un'ideale, non da una religione o da una cultura, ma da una lingua, l'inglese: la conoscenza dell'inglese, se pur a livelli assai diversi di padronanza, è ormai una competenza che tutti hanno o hanno la possibilità di avere, vuoi per educazione scolastica, per esperienze di vita o per passioni personali per cui tale lingua è l'unico mezzo di comunicazione (un esempio tra tutti, la musica). I traduttori automatici, a mio parere, stanno semplicemente imprimendo più velocità a questo momento di cambiamento, oscurando sempre più la figura del traduttore umano di professione. Ammettendo pure che in un vago futuro tale figura conoscerà un declino per poi, forse, andare a scomparire, se la traduzione potrà essere totalmente affidata ai traduttori automatici, assolutamente necessaria rimarrà la figura del revisore: senza dubbio rimarrà il bisogno di un esperto di lingua che si occupi di rivedere le traduzioni restituite dalle macchine, le corregga e, in base a ciò, rilevi gli errori in modo tale da poter migliorare anche i sistemi automatici.





## Bibliografia

Angelini P., E. Boccardi, G. Legnani, M. Marconi, B. Piccioni, R. Romani, P. Tamagnini e T. Zangrando a cura di (2004). *Il mondo del Sommelier*. Milano: Associazione Italiana Sommelier Editore.

Marzi F. M. e R. Romani a cura di (2004). *La Degustazione*. Milano: Associazione Italiana Sommelier Editore.

Milch, L. (2003). *La valutazione della qualità dei siti Web*. Università di Trento. <http://etourism.economia.unitn.it/publications/463268608.pdf>.

Nauert, S. (2007) "Translating Websites" in Gerzymisch-Arbogast, H. & Budin, G. (eds.): *Mutra Conference Proceedings: LSP Translation Scenarios*. EU High Level Scientific Conference Series Multidimensional Translation: LSP Translation Scenarios – Vienna 30 aprile – 1 maggio 2007. MuTra 2007 (ISBN 978-3-00-022141-5). [http://www.euroconferences.info/proceedings/2007\\_Proceedings/2007\\_proceedings.html](http://www.euroconferences.info/proceedings/2007_Proceedings/2007_proceedings.html)

Sandrini, P. (2009). "Zu viel, zu wenig oder wie viel an Lokalisierung? Ergebnisse einer empirischen Studie zur Lokalisierung von Webauftritten". *Fachsprache, elektronische Wörterbücher, multimediale Datenbanken. Empirische Forschungsansätze der Sprach- und Übersetzungswissenschaft. Festschrift für Marcello Soffritti zum 60. Geburtstag*. Heinrich, W. e C. Heiss (Hg.). München: Iudicium. 237-248.

## Tesi non pubblicate

Di Miceli, T. *La viticoltura e l'enologia: il linguaggio dell'esperto. Glossario terminologico bilingue (italiano - tedesco)*. Tesi quadriennale, Università di Bologna, Forlì, 2002.

Hellrigl, M. *Weinsprache: Terminologie zur Organoleptischen Sinnesprüfung von Wein*. Tesi di quadriennale, Università di Bologna, Forlì, 1998.

## Sitografia

Bortolotti, M. Consulenze webmarketing [blog su Internet] *Siti web aziendali: ha ancora senso spendere?* (29 Agosto 2011). <http://www.consulenzewebmarketing.it/siti-web-aziendali-ha-ancora-senso-spendere/898> (visitato il: 30 Dicembre 2017)

Cavalcoli, D. *DeepL, il traduttore online che batte quello di Google (con le reti neurali)* (29/08/2017) Corriere.it. [http://www.corriere.it/tecnologia/cyber-cultura/cards/deepl-tradutto...reti-neurali/nuovo-traduttore-che-sfida-concorrenza\\_principale.shtml](http://www.corriere.it/tecnologia/cyber-cultura/cards/deepl-tradutto...reti-neurali/nuovo-traduttore-che-sfida-concorrenza_principale.shtml)

Guerrini, F. *DeepL traduttore: dalla Germania un'alternativa a Google Translate. Grazie a intelligenza artificiale e deep learning, garantisce traduzioni di ottimo livello. Funziona per ora in sette lingue, italiano compreso*. (29.08.2017). La Stampa Tecnologia. <http://www.lastampa.it/2017/08/29/tecnologia/news/deepl-traduttore-dalla-germania-unalternativa-a-google-translate-uHXifbhISKzsB5uN8LYknO/pagina.html>

Pakalski, I. *DeepL im Hands On: Neues Tool übersetzt viel besser als Google und Microsoft* (29.8.2017). golem.de. <https://www.golem.de/news/deepl-im-hands-on-neues-tool-uebersetzt-viel-besser-als-google-und-microsoft-1708-129715.html>

[www.cantinacesena.it](http://www.cantinacesena.it) (ultima visita: 29 Gennaio 2018)

[www.deepl.com](http://www.deepl.com) (ultima visita: 29 Gennaio 2018)

[www.dwds.de](http://www.dwds.de) (ultima visita: 23 Gennaio 2018)

[www.glossary.wein-plus.eu](http://www.glossary.wein-plus.eu) (ultima visita: 23 Gennaio 2018)

[www.repubblica.it](http://www.repubblica.it): *Arriva DeepL, il traduttore automatico che sfida Google* (29 Agosto 2017). <http://www.repubblica.it/tecnologia/prodotti/2017/08/29/news/arriva-deepl-il-traduttore-automatico-che-sfida-google-174078830/>

[www.treccani.it](http://www.treccani.it) (ultima visita: 23 Gennaio 2018)

[www.weinkenner.de/wein-lexikon](http://www.weinkenner.de/wein-lexikon) (ultima visita: 23 Gennaio 2018)





## Appendice:

### Glossario

In questo ultimo capitolo, viene presentato il glossario bilingue (Italiano-Tedesco e Tedesco-Italiano) raccolto al termine della traduzione; non si tratta del glossario dell'intera traduzione del sito web, ma solamente di quella delle schede (o etichette) dei vini prodotti dalla *Cantina di Cesena* e presentati sul sito. Tale glossario riguarda l'ambito enologico ma non è totalizzante rispetto all'argomento, riguarda solamente la terminologia utilizzata, spaziando in vari aspetti dell'ambito: dalla coltivazione, alla produzione del vino, fino alla degustazione. A seguito del glossario enologico, si trova un più piccolo glossario in ambito gastronomico: i termini qui inseriti fanno anch'essi parte delle schede dei vini, ma ho ritenuto utile separare la terminologia strettamente enologica da quella gastronomica per motivi di chiarezza e fluidità di consultazione di entrambi; se il glossario enologico raccoglie la parte fondamentale della terminologia enologica, la parte più specializzata, il glossario gastronomico non è secondario, ma parte integrante della traduzione e dell'aspetto degustativo dei vini, che sempre, salvo rarissime eccezioni di superba qualità, vengono affiancati da prelibatezze gastronomiche di pari qualità, completandosi vicendevolmente.

Per quanto riguarda il glossario enologico: la parte Italiano-Tedesco rappresenta il corpus fondamentale, non per numero di termini, ma per quantità e qualità di informazioni date. Vengono indicati, per ogni entrata, categoria sintattica, e nel caso di sostantivi il genere, la fase enologica, con cui si intende specificare in quale momento della "vita" o dell'analisi del vino tale termine viene utilizzato (...), la definizione del termine, che sia il più possibile accurata (ma in alcuni casi, si tratta di citazioni da cui è possibile comprendere il modo in cui il termine viene usato), vengono elencati i sinonimi, se presenti, e infine si dà la corretta traduzione (o le traduzioni in caso di termini sinonimici) in tedesco. Per definizioni e traduzioni sono rigorosamente indicate le fonti scelte a seguito di un'accurata ricerca terminologica, sia in italiano che, in particolare, in tedesco; a tale proposito, vanno menzionate le principali fonti di questo glossario: per le definizioni, la fonte più consultata, e sicuramente la più precisa, è l'*Associazione Italiana Sommelier (AIS)*, nei due manuali "*Il mondo del Sommelier*" e "*La Degustazione*"; per le traduzioni, il glossario di Monika Hellrigl "*Weinsprache: Terminologie zur Organoleptischen Sinnesprüfung von Wein*" e quello di Tiziana Di Miceli "*La viticoltura e l'enologia: il linguaggio dell'esperto. Glossario terminologica bilingue (Italiano-Tedesco)*", nonché le due risorse on-line Wein-Plus.eu ([www.wein-plus.eu](http://www.wein-plus.eu)) e [weinkenner.de](http://weinkenner.de) ([www.weinkenner.de](http://www.weinkenner.de)), che mettono a disposizione degli utenti i loro glossari sul vino (quello di Wein-Plus.eu è consultabile nella sua totalità solamente ai soci). La parte tedesca riporta lo stesso numero di entrate, ma senza definizione; viene indicata la categoria sintattica per mezzo degli articoli, nel caso di sostantivi, per cui si indica anche il plurale, con il paradigma, per tutti i verbi, mentre gli aggettivi riportano la dicitura (*Adj.*) a lato dell'entrata.

Per quanto riguarda, invece, il glossario gastronomico: anche questo è bilingue (Ita-Ted e Ted-Ita), ma in nessuno dei due casi vengono riportate spiegazioni di alcun tipo; nella parte Italiano-Tedesco, si indicano categoria sintattica e genere nel caso di sostantivi, i sinonimi se esistono, e la traduzione in tedesco; nella parte Tedesco-Italiano viene indicata la categoria con gli stessi criteri usati nel glossario enologico per sostantivi, verbi e aggettivi, viene indicata la traduzione italiana e infine, se presenti, i sinonimi.

## 3.8. Glossario enologico

### 3.8.1. Italiano-Tedesco

#### A

##### **Abbinamento:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* degustazione

*Definizione:* l' AIS applica una tecnica di a. cibo-vino [...] che si basa sull'analisi organolettica di entrambi sulla valutazione dell'**intensità** [—> vd.] delle loro sensazioni gustative, tattili e gusto-olfattive. (*fonte:* AIS, Il mondo del Sommelier)

*Tedesco\*:* zu etw. gut passen

\* nelle schede dei vini

##### **Affinamento:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* affinamento

*Definizione:* è un processo fondamentale che consente di ottenere un vino con qualità organolettiche più ricche e complesse, un processo che dipende dal tipo di uva e di vino [...] La fase compresa fra la **fermentazione alcolica** [—> vd.] e l'imbottigliamento prende il generico nome di a., periodo durante il quale il vino si trasforma, anche grazie al determinante ruolo dell'ossigeno, diviene più stabile perdendo tutte le qualità spigolose tipiche della gioventù. (*fonte:* [diwinetaste.com](http://diwinetaste.com))

*Sinonimo:* **maturazione** [—> vd.]

*Tedesco:* -r Ausbau, -e Verfeinerung (*fonte:* [weinkenner.de](http://weinkenner.de)); -e Reifung (*fonte:* De Miceli); -e Reife (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

##### **Amabile:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, valutazione generale (*fonte:* Hellrigl)

*Definizione:* si dice di un vino in cui si percepisce chiaramente la sensazione di dolcezza, ma in modo ancora delicato, dovuta a un discreto **residuo zuccherino** [—> vd.] (indicativamente 30-50 g/l). (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* lieblich

##### **Amarognolo:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gustativo (*fonte:* Hellrigl)

*Definizione:* vino in cui si avverte una lieve sensazione di amaro. (*fonte:* [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Tedesco:* leicht bitter (*fonte:* [icewien.at](http://icewien.at))

##### **Ambrato:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Definizione:* **giallo a.**: è una tonalità che si riscontra nei vini **bianchi** [—> vd.] **passiti** [—> vd.] o liquorosi, con un rapporto morbidezza/acidità decisamente a favore della prima. Questa ricorda quella delle pietre come l'ambra e il topazio; anche in questo caso, se il giallo a. si presenta cupo e spento, corrisponde a una situazione negativa,

caratteristica di vini che, non rientrando nei casi precedenti, presentano una decisa ossidazione delle sostanze coloranti. (*fonte*: AIS, La Degustazione)  
*Tedesco*: bernsteinfarben (*fonte*: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Ampio:**

*Categoria sintattica*: aggettivo

*Fase enologica*: degustazione, esame olfattivo, complessità olfattiva (*fonte*: AIS, La Degustazione)

*Definizione*: si dice di vino con numerosissime sfumature odorose, variegata e diversificate tra molti gruppi di **profumi** [—> vd.], percepite in modo chiaro definito, riconoscibili con successive ispirazioni; è una situazione legata alla degustazione di grandi vini, spesso sottoposti a lunga evoluzione, ottenuti da **vitigni** [—> vd.] importanti (*fonte*: AIS, La Degustazione)

*Sinonimo*: largo, **avvolgente** [—> vd.]

*Tedesco*: ausgeprägt (*fonte*: Hellrigl)

### **Appassimento:**

*Categoria sintattica*: sostantivo m.

*Fase enologica*: vinificazione

*Definizione*: tecnica di parziale essiccazione dell'uva per ottenere vini dal gusto più ricco e **aromi** [—> vd.] caratteristici di frutta matura. Dalle uve appassite quasi interamente si ricava il **passito** [—> vd.], un vino ad alto contenuto alcolico e ricco di zuccheri. (*fonte*: [agricamping.it](http://agricamping.it))

*Tedesco*: -s Eintrocknen (*fonte*: [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

### **Appassire:**

*Categoria sintattica*: verbo

*Fase enologica*: vinificazione

*Definizione*: —> vd.: **appassimento**

*Tedesco*: eintrocknen (*fonte*: [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

### **Armonico:**

*Categoria sintattica*: aggettivo

*Fase enologica*: degustazione, esame gusto-olfattivo, armonia (AIS, La Degustazione)

*Definizione*: si dice di un vino in cui tutte le caratteristiche valutate nelle tre fasi dell'analisi sensoriale (visiva, olfattiva, gusto-olfattiva) si combinano in modo ottimale, componendo un quadro completo e armonioso. In genere si tratta di vini di ottima qualità, a volte addirittura eccellenti e in grado di regalare grandi emozioni. (*fonte*: AIS, La Degustazione)

*Tedesco*: harmonisch (*fonte*: Hellrigl)

### **Aroma:**

*Categoria sintattica*: sostantivo m.

*Fase enologica*: degustazione, esame olfattivo (*fonte*: Hellrigl)

*Definizione*: termine utilizzato per descrivere l'odore del vino proveniente dalla **fermentazione** [—> vd.] dell'uva, o meglio la sensazione olfattiva che si percepisce attraverso la via retronasale dopo aver deglutito il vino; l'odore del vino. (*fonte*: TASTE14 - wine and food commerce)

*Tedesco*: -s Aroma

### **Aromatico:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo, descrizione (AIS, La Degustazione)

*Definizione:* aggettivo che si usa per descrivere il **profumo** [—> vd.] di un vino ottenuto da un **vitigno** a. (moscati, malvasie, brachetto, gewürztraminer); proprio perché identifica il **vitigno** [—> vd.] di origine e inquadra immediatamente la tipologia del vino, deve essere il primo nella descrizione olfattiva del vino. Solo successivamente si entrerà nel dettaglio delle singole sfumature odorose. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* aromatisch (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Asciutto:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo, dolcezza (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Definizione:* e *Tedesco* —> vd.: **secco**

*Sinonimo:* **secco** [—> vd.]

### **Autoclave:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* fermentazione

*Definizione:* (auto- + clavis) [...] in senso stretto un tipo di chiusura ermetica in cui la differenza di pressione positiva tra l'interno e l'esterno del recipiente agevola la tenuta. Il sistema cioè si "chiude da solo". [...] in senso esteso per indicare i contenitori e gli apparecchi che utilizzano questo sistema di chiusura, come [...] i grandi contenitori industriali per la **fermentazione** [—> vd.] del **mosto** [—> vd.] e i forni per la sterilizzazione usati in ambito ospedaliero e nell'industria alimentare. (*fonte:* [it.wikipedia.org](http://it.wikipedia.org))

*Tedesco:* -r Autoklav (*fonte:* [icewien.at](http://icewien.at))

### **Avvolgente:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **ampio**

## **B**

### **Barrique (bordolese):**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* affinamento

*Definizione:* barile di rovere francese con doghe piegate a fuoco, della capacità di circa 225 litri. Dona un **aroma** [—> vd.] caratteristico ai vini che vi maturano. (*fonte:* TASTE14 - wine and food commerce)

*Tedesco:* -e Barrique (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Biologico:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* coltivazione

*Definizione:* —> **coltivazione biologica:** esclude l'utilizzo di diserbanti per il controllo delle erbe infestanti e quello di prodotti chimici di sintesi per la difesa fitosanitaria. [...]

sono consentiti solamente interventi con prodotti a base di rame e zolfo, [...] di formulati a base di argille e solfiti, [...] oltre che del Bacillus Thuringensis [...] (fonte: AIS, Il mondo del Sommelier)

Tedesco: ökologisch, biologisch (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Bianco:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* tipologia del vino

*Definizione:* s'intende per vino b. il prodotto ottenuto dal **mosto** [—> vd.] di uve b. o nere, trattato con particolari accorgimenti tecnici. Nei vini b. le sostanze coloranti contenute nelle bucce dell'acino sono in quantità minima e di qualità differente da quelle dei vini **rossi** [—> vd.]. I vini genericamente definiti b. hanno in realtà una gamma vastissima di **colori** [—> vd.], dal b. carta, trasparente e quasi incolore, attraverso il paglierino con **riflessi** [—> vd.] gialli o verdognoli, al **giallo dorato** [—> vd.: **giallo oro**], che tende all'oro antico o all'**ambrato** [—> vd.] coll'invecchiamento. (fonte: [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

Tedesco: weiß (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Botte:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* affinamento, conservazione

*Definizione:* recipiente in legno tenuto insieme da cerchi in ferro impiegato per l'elaborazione, la conservazione e l'invecchiamento dei vini. (fonte: [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

Tedesco: -s Fass (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Botte di acciaio inox:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* fermentazione, conservazione

*Sinonimo:* **vasca di acciaio inox** [—> vd.]

*Definizione:* e Tedesco: —> vd.: **vasca di acciaio inox**

### **Botte di rovere:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* affinamento

*Definizione:* [...] il rovere della Quercus sessilis, usato anche per la produzione di grandi **botti** [—> vd.] destinate alla **maturazione** [—> vd.] dei vini **rossi** [—> vd.] piemontesi e toscani, con capacità fino a 150 hl. (fonte: AIS, La Degustazione)

Tedesco: -s Eichenfass (fonte: [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

### **Bouquet:**

*Categoria sintattica:* sostantivo

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo

*Definizione:* l'insieme degli **aromi** [—> vd.] e dei **profumi** [—> vd.] acquisiti dal vino dopo il periodo di **affinamento** [—> vd.] (fonte: TASTE14 - wine and food commerce)

Tedesco: -s Bukett (fonte: Hellrigl); -s Bouquet (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Brut:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* vinificazione

*Definizione:* **spumante** [—> vd.] **secco** [—> vd.], con una minima aggiunta di liqueur d'expédition e con **zucchero residuo** [—> vd.] inferiore a 15 g/l. (*fonte:* [agricamping.it](http://agricamping.it))  
*Tedesco:* trocken, brut (*fonte:* [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

## C

### Colore:

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo

*Definizione:* il c. di un vino dipende dall'ambiente pedoclimatico, dal **vitigno** [—> vd.], dalle tecniche di lavorazione e dall'evoluzione. La sua valutazione serve per stabilire la tipologia del vino, **bianco**, **rosato** o **rosso** [—> vd.], e deve considerarne l'intensità, la tonalità e la **vivacità** [—> vd.]. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* -e Farbe (*fonte:* Hellrigl)

### Consistente:

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, consistenza (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Definizione:* è un vino che scende nel bicchiere in modo poco scorrevole, con lacrime lente e archetti fitti. Questa situazione si riscontra in vini ricchi di alcol etilico e **struttura** [—> vd.] (a volte di zuccheri), con un rapporto morbidezza/durezza a favore della prima. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* schmelzig, fleischig (*fonte:* [glossary.wein-plus.eu](http://glossary.wein-plus.eu))

### Contatti pellicolari:

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* macerazione

*Definizione:* —> **macerazione pellicolare:** questo tipo di **macerazione** [—> vd.] riguarda la produzione di vini **bianchi** [—> vd.] di maggiore personalità e destinati ad evoluzione. In questo caso la **vinificazione in bianco** [—> vd.] viene fatta precedere da una breve **macerazione** di qualche ora per consentire l'estrazione dei pigmenti e delle sostanze odorose presenti nelle bucce. In questo caso la temperatura, durante la **macerazione**, per evitare possibili danni alla qualità del **mosto** [—> vd.], viene portata intono ai 8-10 °C. (*fonte:* [vinoway.com](http://vinoway.com))

*Tedesco:* -e Hülsenmaisung (*fonte:* De Miceli)

### Corpo:

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo (AIS, La Degustazione)

*Definizione:* la **struttura** [—> vd.] - o c. - è legata alla presenza di tutte le sostanze solide presenti nel vino. In base alla **struttura** un vino può essere definito: magro - debole - di c. - robusto - pesante. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Sinonimo:* **struttura** [—> vd.]

*Tedesco:* -r Körper, -e Struktur (*fonte:* Hellrigl)

### Corposo:

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo, struttura o corpo (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Definizione:* vino in cui le sostanze che costituiscono il **corpo** [—> vd.] sono sufficientemente presenti dal punto di vista quantitativo, in particolare vino ricco di alcool e estratto secco dove **sapore** [—> vd.] e **colore** [—> vd.] sono strutturalmente in armonia tra loro. (*fonte:* [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Tedesco:* körperreich (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

## D

### **Delicato:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo e gusto-olfattivo

*Definizione:* vino in cui, per quanto difficile rilevare **profumo** [—> vd.] e/o gusto, ha caratteristiche di armonia, finezza [—> vd.: **fine**] e pregio (*fonte:* [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Tedesco:* delikat (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Diraspapigiatura:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* diraspatura e pigiatura

*Definizione:* —> **diraspapigiatrici:** contemporaneamente eliminano i raspi e schiacciano gli acini, evitando così il rilascio nel **mosto** [—> vd.] dei tannini **erbacei** [—> vd.] che lo potrebbero rendere troppo astringente. (*fonte:* AIS, Il mondo del Sommelier)

*Sinonimo:* pigiadiraspatura [—> vd.]

*Tedesco:* Abbeeren und Pressen (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Diraspatura:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* diraspatura

*Definizione:* operazione che separa gli acini dell'uva dai raspi al momento della **vinificazione** [—> vd.]. (*fonte:* [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Tedesco:* -s Abbeeren (*fonte:* De Miceli)

### **DOC:**

*Categoria sintattica:* sigla (*fonte:* [traccani.it](http://traccani.it))

*Fase enologica:* coltivazione

*Definizione:* sigla storica [...] È stata storicamente utilizzata come marchio per i vini di qualità prodotti in aree geografiche di dimensioni piccole o medie, con caratteristiche attribuibili al **vitigno** [—> vd.], all'ambiente e ai metodi di produzione [...] Dal 2010 [...] per la legge europea la denominazione è ora compresa nella sigla **DOP** [—> vd.] — ma l'utilizzo è ancora consentito come menzione specifica tradizionale. (*fonte:* [agrodolce.it](http://agrodolce.it))

*Tedesco:* Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.) (*fonte:* [icewien.at](http://icewien.at)); Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (per **DOC** prodotte nella provincia di Bolzano) (*fonte:* AIS, Il mondo del Sommelier)

### **DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita):**

*Categoria sintattica:* sigla (*fonte:* [traccani.it](http://traccani.it))

*Fase enologica:* coltivazione

*Definizione:* riservato ai vini già conosciuti **DOC** [—> vd.] da almeno 10 anni, ritenuti di particolare pregio per le caratteristiche qualitative intrinseche e per la rinomanza commerciale acquisita, e che nell'ultimo biennio sono stati rivendicati da almeno il 51% sei 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. (*fonte:* AIS, Il mondo del Sommelier)

*Tedesco:* Prädikatswein (*fonte:* [icewien.at](http://icewien.at)); Kontrollierte und Garantierte Ursprungsbezeichnung (per **DOCG** prodotte nella provincia di Bolzano) (*fonte:* AIS, Il mondo del Sommelier)

### **Dolce:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Definizione:* si dice di vino in cui la sensazione di dolcezza è molto spiccata, dovuta a un **residuo zuccherino** [—> vd.] anche molto elevato; questo può esser di 50-100 g/l in alcuni vini d. come *Oltrepò Pavese Sangue di Giuda*, *Brachetto d'Acqui* e altri ancora, fino a 100-180 g/l nei **passiti** [—> vd.] e liquorosi d. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* süß (*fonte:* Hellrigl)

### **DOP (Denominazione di Origine Protetta):**

*Categoria sintattica:* sigla (*fonte:* [traccani.it](http://traccani.it))

*Fase enologica:* coltivazione

*Definizione:* il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata, utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse essenzialmente o esclusivamente all'ambiente naturale e ai fattori umani. La denominazione può riportare l'indicazione del **vitigno** [—> vd.], è regolata dal disciplinare di produzione e può prevedere l'indicazione di una *Sottozona* - comune, frazione, fattoria, podere, vigna - che identifica una migliore qualità e prevede dei vincoli produttivi più restrittivi. [...] il vino deve essere ottenuto da varietà appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*. [...] Il Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010 prevede l'utilizzo delle *menzioni specifiche tradizionali* - rappresentate in Italia dalle sigle **DOCG**, **DOC** e **IGT** [—> vd.] - che possono essere indicate in etichetta da sole o congiuntamente alla corrispondente espressione europea **DOP** e **IGP** [—> vd.]. (*fonte:* AIS, Il mondo del Sommelier)

*Tedesco:* geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) (*fonte:* [icewien.at](http://icewien.at))

### **Dorato:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo

*Definizione:* **colore** [—> vd.] di vini bianchi di **corpo** [—> vd.] od invecchiati in **barrique** [—> vd.] (*fonte:* [agricamping.it](http://agricamping.it))

*Tedesco:* golden (*fonte:* [icewien.at](http://icewien.at))

## **E**

### **Elegante:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, valutazione generale

*Definizione:* vino di classe indiscussa, con pregevoli doti e aspetti non facilmente riscontrabili in altri vini. (fonte: Hellrigl)

*Tedesco:* elegant (fonte: Hellrigl), stilvoll (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Equilibrato:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo, equilibrio gusto-olfattivo. (fonte: AIS, La Degustazione)

*Definizione:* si dice di un vino in cui si riscontra un'adeguata e piacevole proporzione tra le sensazioni di durezza e di morbidezza, compatibilmente con la tipologia di vino preso in esame. (fonte: AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* ausgeglichen (fonte: Hellrigl); ausgewogen (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Equilibrio:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* degustazione, equilibrio gusto-olfattivo (fonte: AIS, La Degustazione)

*Definizione:* l'e. del vino è il risultato dell'interazione tra le sostanze che formano la **struttura** [—> vd.], in particolare della contrapposizione tra le morbidezze (zuccheri, alcoli, polialcoli) e le durezza (acidi, tannini, sostanze minerali). In base all'e. gustativo un vino può essere definito: poco equilibrato - abbastanza equilibrato - equilibrato (fonte: AIS, La Degustazione)

*Sinonimi:* ben bilanciato (fonte: [icewien.at](http://icewien.at))

*Tedesco:* -e Ausgewogenheit (fonte: [suedtiroler-weinstrasse.it](http://suedtiroler-weinstrasse.it))

### **Erbaceo:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo, descrizione (fonte: AIS, La Degustazione)

*Definizione:* aggettivo che si usa per descrivere il **profumo** [—> vd.] che ricorda quello di essenze vegetali verdi, come il bosso, l'erba, il peperone verde, la foglia di pomodoro, il fieno sfalciato, il mallo della noce e altre ancora. Questi **sentori** [—> vd.] sono spesso una po' pungenti e penetranti, e caratterizzano particolari **vitigni** [—> vd.] come *cabernet franc* e *sauvignon*, *merlot*, *sauvignon blanc*, *riesling* e altri ancora, rendendoli spesso facilmente identificabili. (fonte: AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* grasig (fonte: Hellrigl)

## **F**

### **Fermentare:**

*Categoria sintattica:* verbo

*Fase enologica:* fermentazione

*Definizione:* subire un processo di **fermentazione** [—> vd.] (fonte: [treccani.it](http://treccani.it))

*Tedesco:* gären (fonte: De Miceli)

### **Fermentazione (alcolica):**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* fermentazione

*Definizione:* processo chimico, ad opera dei **lieviti** [—> vd.], per cui gli zuccheri vengono trasformati in alcol e anidride carbonica. (fonte: TASTE14 - wine and food commerce)

*Tedesco*: -e Gärung (*fonte*: De Miceli)

### **Fermentazione a freddo:**

*Categoria sintattica*: locuzione sostantivale

*Fase enologica*: fermentazione

*Definizione*: —> **macerazione pre-fermentativa a freddo**: questa tecnica enologica, come è noto, si basa sull'applicazione di basse temperature ai mosti per consentire un'estrazione differenziale di sostanze polifenoliche nobili e precursori di **aromi** [—> vd.] in soluzione acquosa anziché idroalcolica, quindi in assenza di **fermentazione** [—> vd.]. (*fonte*: [vigneviniequalita.edagricole.it](http://vigneviniequalita.edagricole.it))

*Sinonimo*: criomacerazione (*fonte*: AIS, Il mondo del Sommelier)

*Tedesco*: -e Kaltmaischung (*fonte*: De Miceli); Kaltmazeration, Cryomazeration (*fonte*: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Fermentazione carbonica:**

*Categoria sintattica*: locuzione sostantivale

*Fase enologica*: fermentazione

*Definizione*: —> **macerazione carbonica**: i grappoli interi sono posti in vasche saturate di anidride carbonica, dove sono lasciati per periodi compresi tra 5-10 giorni a circa 30°C [...] i vini avranno colpi intensi [...] **profumi** [—> vd.] floreali, fruttati [...] **equilibrati** [—> vd.], con tannini **delicati** [—> vd.], inadatti all'invecchiamento [...] i **Novelli** [—> vd.] [...] (*fonte*: AIS, Il mondo del Sommelier)

*Tedesco*: -e Kohlendensäuremaischtechnik (*fonte*: De Miceli); -e Kohlendensäuremaischung, -e Kohlendensäuregärung (*fonte*: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Fermentazione in rosso:**

*Categoria sintattica*: locuzione sostantivale

*Fase enologica*: vinificazione

*Definizione*: e *Tedesco*: —> vd.: **vinificazione in rosso**

### **Fermentazione naturale:**

*Categoria sintattica*: locuzione sostantivale

*Fase enologica*: fermentazione

*Definizione*: la f. richiede due cose: zuccheri e **lieviti** [—> vd.]. Un acino d'uva **biologico** [—> vd.] e maturo è ricco di zuccheri naturali e ci sono i **lieviti** indigeni, naturali, che vivono sulla sua buccia. Non appena la buccia dell'uva viene rotta, la fermentazione può iniziare. (*fonte*: [vininaturali.it](http://vininaturali.it))

*Tedesco*: -e Spontangärung (*fonte*: De Miceli)

### **Fermentino (in acciaio inox):**

*Categoria sintattica*: locuzione sostantivale

*Fase enologica*: fermentazione

*Definizione*: [...] questi apparecchi, oltre a consentire una **fermentazione** [—> vd.] continua, permettono una buona estrazione del **colore** [—> vd.], che può venire regolata con opportuni rimontaggi programmati del **mosto**-vino [—> vd.] a metà del serbatoio. (*fonte*: [fermentini.it](http://fermentini.it))

*Tedesco*: -r (Edelstahl)fermenter (*fonte*: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Fermento:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* fermentazione

*Definizione:* organismi viventi presenti naturalmente sulla buccia degli acini d'uva: quando si pigiano le uve, i **lieviti** [—> vd.] entrano a contatto con il **mosto** [—> vd.], si riproducono velocemente e provocano la **fermentazione alcolica** [—> vd.] che trasforma lo zucchero in alcol, cosicché il **mosto** diventa vino. (fonte: [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Sinonimo:* —> vd.: **lievito**

*Tedesco:* -e Hefe (fonte: De Miceli)

### **Fermenti selezionati:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* fermentazione

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **lieviti selezionati**

### **Fine:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, valutazione generale (fonte: Hellrigl)

*Definizione:* si dice di un vino di buona qualità gusto-olfattiva, gradevolmente **equilibrato** [—> vd.] con gusto finale piacevolmente sottile ed **elegante** [—> vd.]. (fonte: Hellrigl)

*Tedesco:* fein (fonte: Hellrigl)

### **Flo reale:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo, descrizione (fonte: AIS, La Degustazione)

*Definizione:* aggettivo che si usa per descrivere il profumo dei fiori. Le essenze riconosciute possono essere numerose, diverse secondo la zona di origine e i **vitigni** [—> vd.] impiegati, la tipologia e l'evoluzione del vino. Per esempio, nei vini giovani si percepiscono profumi freschi di fiori bianchi e gialli (biancospino, zagare, ginestre...) oppure rossi (viola, rosa...), secondo il **colore** [—> vd.] del vino. Se si degustano vini più evoluti, i profumi percepiti possono ricondurre a fiori appassiti o a fiori secchi. (fonte: AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* blumig (fonte: Hellrigl)

### **Frizzante:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* tipologia del vino

*Definizione:* un vino effervescente, ma non **spumante** [—> vd.] (fonte: TASTE14 - wine and food commerce); [...] prodotti con il **metodo Charmat** [—> vd.] [...] il vino f. è ottenuto da vino con titolo alcolometrico totale non inferiore al 9% vol e titolo alcolometrico effettivo non inferiore al 7% vol [...] anidride carbonica non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar [...] (fonte: AIS, Il mondo del Sommelier)

*Tedesco:* spritzig (fonte: Hellrigl)

### **Giallo oro:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore (fonte: AIS, La degustazione)

*Definizione:* —> **giallo dorato:** è una tonalità che si riscontra nei vini bianchi più evoluti, spesso con un rapporto morbidezza/acidità a favore della prima. Questi vini sono in genere ottenuti da uve perfettamente mature o leggermente sovrastare, con eventuale breve **macerazione** [—> vd.] prima della **vinificazione** [—> vd.], con **fermentazione** [—> vd.] e/o **maturazione** [—> vd.] in **botti** [—> vd.] di legno. Questa tonalità, calda e dorata, ricorda l'oro giallo; se è priva di **vivacità** [—> vd.] può indicare un'evoluzione negativa delle caratteristiche del vino, dovuta a un avanzato stato di ossidazione. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* goldgelb (*fonte:* [icewien.at](http://icewien.at))

### **Giallo paglierino:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore (*fonte:* AIS, La degustazione)

*Definizione:* è una tonalità che si riscontra nella maggior parte dei vini **bianchi** [—> vd.] ancora piuttosto giovani, con un rapporto morbidezza/acidità spesso dotato di buon **equilibrio** [—> vd.]. In genere si tratta di vini ottenuti dalla **vinificazione in bianco** [—> vd.] di uve raccolte in piena maturazione fisiologica, quindi con un buon rapporto acidi/zuccheri. Questa tonalità si può descrivere come un **colore** [—> vd.] simile a quello della paglia: le diverse intensità di giallo, così come dei **riflessi** [—> vd.] **verdognoli** [—> vd.] o **dorati** [—> vd.], dipende dall'ambiente pedoclimatico, dal **vitigno** [—> vd.], dalle tecniche di lavorazione e dall'evoluzione del vino. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* strohgelb (*fonte:* Hellrigl)

### **Gradazione (alcolica):**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* degustazione

*Definizione:* —> **titolo alcolometrico volumico effettivo** (o grado alcolico svolto): la percentuale di alcool effettivamente contenuta nella bevanda alcolica (*fonte:* [alchimissa-wine.it](http://alchimissa-wine.it))

*Tedesco:* -s Alkoholgehalt (*fonte:* Hellrigl); -e Alkoholgradation (*fonte:* [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

## **H**

## **I**

### **IGT (Indicazione Geografica Tipica):**

*Categoria sintattica:* sigla

*Fase enologica:* coltivazione

*Definizione:* costituisce la menzione specifica tradizionale utilizzata dall'Italia per designare i vini **IGP** [—> vd.] regolamentati dal Comunità europea. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* -r Landwein (*fonte:* [icewien.at](http://icewien.at) e AIS, Il mondo del Sommelier)

### **IGP (Indicazione Geografica Protetta):**

*Categoria sintattica:* sigla

*Fase enologica:* coltivazione

*Definizione:* il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva e che ne possiede qualità, notorietà e caratteristiche specifiche attribuibili a tale zona. In genere si tratta di una zona con un'estensione geografica più ampia rispetto a

quella circoscritta dalla **DOP** [—> vd.]. [...] il vino deve essere ottenuto da varietà appartenenti alla specie *Vitis Vinifera* o da un incrocio tra la *Vitis Vinifera* e altre specie del genere *Vitis*. [...] Il Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010 prevede l'utilizzo delle menzioni specifiche tradizionali - rappresentate in Italia dalle sigle **DOCG**, **DOC** e **IGT** [—> vd.] - che possono essere indicate in etichetta da sole o congiuntamente alla corrispondente espressione europea **DOP** e **IGP** [—> vd.]. (fonte: AIS, Il mondo del Sommelier)

Tedesco: geschützte geografische Angabe (g.g.A.) (fonte: [icewien.at](http://icewien.at))

### **Intensità gustativa:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo (fonte: AIS, La Degustazione)

*Definizione:* —> **i. gusto-olfattiva:** è legata all'impatto esercitato sulla mucosa della bocca di tutte le sostanze responsabili del gusto del vino. In base all'i. gusto-olfattiva un vino può essere definito: carente - poco intenso - abbastanza intenso - intenso - molto **intenso** [—> vd.]. (fonte: AIS, La Degustazione)

Tedesco: -r Gesamteindruck (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu)); Intensität (fonte: [suedtiroler-weinstrasse.it](http://suedtiroler-weinstrasse.it))

### **Intenso (1):**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo e gusto-olfattivo, intensità gusto-olfattiva (fonte: AIS, La Degustazione)

*Definizione:* si dice di vino in cui si percepiscono sensazioni olfattive, tattili e gusto-olfattive spiccate e ben definite. In genere si tratta di vini di buona **struttura** [—> vd.] e **intensità** [—> vd.]. (fonte: AIS, La Degustazione)

Tedesco: kräftig (fonte: [Flitsch, Wilhelm - Wein. Verstehen und genießen](http://Flitsch, Wilhelm - Wein. Verstehen und genießen))

### **Intenso (2):**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore

*Definizione:* nel **colore** [—> vd.] indica la tonalità (—> **Intensità:** [...] carico, **intenso**, coperto, fino ad essere scuro, denso e cupo) (fonte: [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

Tedesco: tief

## **L**

### **Lievito:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* fermentazione

*Definizione:* e Tedesco: —> vd.: **fermento**

### **Lievi selezionati:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* fermentazione

*Definizione:* I l. s. si distinguono tra di loro per le molteplici proprietà fermentative ed enologiche. In funzione del **vitigno** [—> vd.] e degli obiettivi della **vinificazione** [—> vd.] si possono impiegare ceppi tecnici specifici, l. varietali ed **aromatici** [—> vd.]. (fonte: [asti.coldiretti.it](http://asti.coldiretti.it))

*Sinonimo:* **fermenti selezionati** [—> vd.]  
*Tedesco:* -e Reinzuchthefen (*fonte:* De Miceli)

### **Lungo:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo, persistenza gusto-olfattiva (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Definizione:* si dice di un vino in cui si avverte una persistenza gusto-olfattiva indicativamente di 8-12 secondi. In genere si tratta di vini di buona **struttura** [—> vd.] e complessità. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Sinonimo:* **persistente** [—> vd.] (*fonte:* [farum.it](http://farum.it))

*Tedesco:* andauernd (*fonte:* Hellrigl); lang (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

## **M**

### **Macerazione:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* macerazione

*Definizione:* processo di **fermentazione** [—> vd.] di **mosto** [—> vd.] con vinacce, che cedono al **mosto** tannini, **colore** [—> vd.] e **profumi** [—> vd.] particolari. L'operazione consiste nel contatto tra il **mosto** e le parti solide dell'uva, atta a ottenerne **aromi** [—> vd.] e **colori** caratteristici. Durante la m. le sostanze coloranti vengono gradualmente cedute alla massa in **fermentazione** [—> vd.], periodicamente rimescolata tramite le follature. (*fonte:* [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Tedesco:* -e Mazeration (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Maturazione:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* affinamento

*Sinonimo:* **affinamento** [—> vd.]

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **affinamento**

### **Metodo Charmat (o Martinotti o Martinotti-Charmat):**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* spumantizzazione (*fonte:* [treccani.it](http://treccani.it))

*Definizione:* fu il villanovese Federico Martinotti, direttore per l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, a inventare e brevettare nel 1895 il metodo di **rifermentazione** [—> vd.] controllata in grandi recipienti, poi adottato dal francese Eugène Charmat intorno al 1910, che costruì e brevettò tale attrezzatura; da qui il doppio nome *Martinotti-Charmat*. (*fonte:* [it.wikipedia.org](http://it.wikipedia.org)) Come nel metodo champenois, al vino vengono aggiunti dei **lieviti** [—> vd.] che provocano la **rifermentazione** con conseguente produzione di anidride carbonica la quale, grazie all'ermeticità del recipiente, rimane disciolta nel vino. Il tempo di **rifermentazione** può essere più o meno lungo e viene gestito regolando la temperatura della massa sul tipo di **spumante** [—> vd.] che si vuole ottenere. Il definitivo imbottigliamento avviene dopo che il vino è stato refrigerato e quindi filtrato. (*fonte:* [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Sinonimo:* **metodo italiano** [—> vd.]

*Tedesco:* Méthode Charmat (*fonte:* [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

**Metodo italiano :**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* spumantizzazione (fonte: [treccani.it](http://treccani.it))

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **metodo Charmat**

**Migliorare col tempo:**

*Categoria sintattica:* locuzione verbale

*Fase enologica:* affinamento

*Definizione:* —> vd.: **affinamento**

*Tedesco:* “im Laufe der Zeit sich verfeinern/verbessern” (fonte: [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

**Morbido:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo, morbidezza (fonte: AIS, La degustazione)

*Definizione:* si dice di un vino in cui si percepisce una decisa morbidezza, con una gradevole sensazione **vellutata** [—> vd.], dovuta a una buona concentrazione glicerica e alcolica. In genere si tratta di vini dotati di una bella **struttura** [—> vd.]. (fonte: AIS, La Degustazione)

*Sinonimo:* **suadente** [—> vd.], **vellutato** [—> vd.]

*Tedesco:* geschmeidig (fonte: Hellrigl), weich (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

**Mosto:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* vinificazione

*Definizione:* succo d'uva ottenuto dopo la **torchiatura** [—> vd.] o la **pigiatura** [—> vd.]. Il m. è composto in gran parte da acqua (quasi l'80%), zuccheri e acidi. Con la **pigiatura** il m. entra in contatto con i **lieviti** [—> vd.] (presenti naturalmente sulle bucce) e inizia la **fermentazione alcolica** [—> vd.], che trasforma gli zuccheri in alcol, e il m. diventa vino (fonte: [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Sinonimo:* -r Most (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

**N****Nota:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo

*Definizione:* stimolo olfattivo e/o gustativo che consente l'identificazione e condiziona il gradimento (fonte: [lucamaroni.com](http://lucamaroni.com))

*Sinonimo:* **sentore** [—> vd.] (Gardoni, Silvia - Descrivere il vino)

*Tedesco:* -e Note (fonte: [icewien.at](http://icewien.at)); -r Hauch (fonte: [deutsche-weine-und-weinstrassen.de](http://deutsche-weine-und-weinstrassen.de))

**Novello:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* tipologia del vino

*Definizione:* vino prodotto con la tecnica della **macerazione carbonica** [—> vd.], immesso al consumo dopo circa due mesi dalla vendemmia. (fonte: [farum.it](http://farum.it))

*Tedesco:* -r Novello, -r Nouveau (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu) e [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

## O

### **Orlo:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo

*Sinonimo:* bordo, **unghia** [—> vd.]

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **unghia**

## P

### **palato, al:**

*Categoria sintattica:* locuzione avverbiale

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo

*Definizione:* —> **palato:** l'insieme delle sensazioni gustative di un vino (*fonte:* [lucamaroni.com](http://lucamaroni.com))

*Sinonimo:* bocca (*fonte:* [lucamaroni.com](http://lucamaroni.com)); **sapore** [—> vd.]

*Tedesco:* “am Gaumen” (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Passito:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* vinificazione

*Definizione:* termine utilizzato per indicare vini forti, spesso **dolci** [—> vd.], ottenuti con uve semi-essiccate o passite. (*fonte:* TASTE14 - wine and food commerce)

*Tedesco:* -r Passito (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Persistente:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo, persistenza gusto-olfattiva (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **lungo**

*Sinonimo:* lungo (*fonte:* [farum.it](http://farum.it))

### **Pigia-diraspatura:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* diraspatura e pigiatura

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **diraspapigiatura**

### **Pigiatura (soffice):**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* pigiatura

*Definizione:* realizzata con macchine munite di cilindri dentati, schiaccia delicatamente i grappoli, che contemporaneamente sono inviati a un cilindro forato. All'interno, un albero munito di palette stacca gli acini dal raspo, che fuoriescono dai fori del cilindro, mentre i raspi sono espulsi. (*fonte:* [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Sinonimo:* **pressatura soffice** [—> vd.]

*Tedesco:* -s Mahlen (*fonte:* De Miceli); -e Sanftpressung, -s weiche Pressen (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Pressatura:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* vinificazione e pressatura

*Definizione:* **a.** nella **vinificazione in bianco** [—> vd.] [...] si potrebbe ricorrere alla p. diretta delle uve [...] all'interno della pressa una membrana di gomma comprime i grappoli e gli acini rilasciano il loro succo, ma poiché le bucce e i raspi non sono lacerati, non cedono alcuna sostanza gradita; **b.** nella **vinificazione in rosso** [—> vd.] [...] al termine della **fermentazione** [—> vd.] [...] si procede con la **svinatura** [—> vd.] [...] le vinacce, ancora imbibite di **mosto-vino** [—> vd.], sono asciugate con la **torchatura** [—> vd.] o p. -, operazione che deve essere svolta in modo delicato. [...] si utilizzano presse orizzontali a membrana [...] oppure torchi continui (*fonte:* AIS, Il mondo del Sommelier)

*Tedesco:* -s Pressen (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Pressatura soffice:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* pigiatura

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **pigiatura**

### **Profumo:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo

*Definizione:* sinonimo di odore con accezione più qualificante (*fonte:* Hellrigl)

*Sinonimo:* odore (*fonte:* Hellrigl)

*Tedesco\*:* -s Parfüm (*fonte:* Hellrigl); -r Duft (*fonte:* [icewein.at](http://icewein.at))

\* Schede Vino: Profumo—> -s Bukett

## **Q**

## **R**

### **Raffinarsi:**

*Categoria sintattica:* verbo

*Fase enologica:* affinamento

*Definizione:* diventare più fine nell'animo, nei modi, ecc. ≈ affinarsi [—> vd.: **affinamento**], [...] ingentilirsi.

*Tedesco:* sich verfeinern (*fonte:* [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

### **Residuo zuccherino:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* fermentazione

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **zucchero residuo**

### **Retrogusto:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo,

*Definizione:* sensazione che resta in bocca dopo la deglutizione di un vino e che si rivela differente dalle impressioni registrate nelle precedenti fasi gustative. (*fonte:* Hellrigl)

*Tedesco*: -r Nachgeschmack (*fonte*: Hellrigl)

### **Rifermentazione naturale:**

*Categoria sintattica*: locuzione sostantivale

*Fase enologica*: fermentazione

*Definizione*: e *Tedesco*: —> vd.: **fermentazione naturale**

### **Ricco:**

*Categoria sintattica*: aggettivo

*Fase enologica*: degustazione, esame olfattivo

*Definizione*: (r. di profumi)

*Tedesco*: reich

### **Ricordi:**

*Categoria sintattica*: aggettivo

*Fase enologica*: degustazione, esame olfattivo

*Definizione*: e *Tedesco*: —> vd.: **nota, sentore**

### **Riflesso:**

*Categoria sintattica*: sostantivo m.

*Fase enologica*: degustazione, esame visivo

*Definizione*: sfumatura dei **colori** [—> vd.] del vino. [...] Il **colore** di un vino si valuta al centro del bicchiere mentre l'eventuale **riflesso** [—> vd.] (tendenza) si riscontra sull'**unghia** [—> vd.], cioè sulla parte più stretta di liquido che si viene a formare una volta inclinato il bicchiere [—> vd.: **orlo**]. (*fonte*: [farum.it](http://farum.it))

*Tedesco*: -s Reflex (*fonte*: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Riposo:**

*Categoria sintattica*: sostantivo m.

*Fase enologica*: affinamento

*Definizione*: ricordiamoci, infatti, che il r. in bottiglia è parte del processo di **affinamento** [—> vd.] del vino, che terminerà solo una volta stappato. (*fonte*: [chianti.it](http://chianti.it))

*Tedesco*: -e Lagerung (*fonte*: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Riserva:**

*Categoria sintattica*: aggettivo

*Fase enologica*: denominazione

*Definizione*: denominazione data a vini di pregio particolare in funzione dell'annata, della cantina di provenienza e dell'invecchiamento. (*fonte*: [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Tedesco*: Riserva (*fonte*: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Rosa intenso:**

*Categoria sintattica*: aggettivo

*Fase enologica*: degustazione, esame visivo, colore, il colore dei vini rosati (*fonte*: AIS, La Degustazione)

*Definizione*: —> **rosa cerasuolo**: è una tonalità che si riscontra in vini rosati dotati di un **colore** [—> vd.] più intenso rispetto al precedente [**rosa charetto**], simile a quello della polpa di alcune varietà di ciliegie. Questi vini sono in genere ottenuti con una

**macerazione** [—> vd.] un po' più lunga rispetto al caso precedente. (fonte: AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* tiefrosa (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Rosato:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo, descrizione

*Definizione:* tipo di vino il cui **colore** [—> vd.] occupa la gamma che va dal rosa pallido all'aranciato chiaro e i cui caratteri sia chimici sia organolettici, sono intermedi tra quelli dei vini **bianchi** [—> vd.] e dei vini **rossi** [—> vd.]. I r. si ottengono utilizzando uve di **colore** rosso chiaro o rosa (grignolino), uve **bianche** [—> vd.] e uve rosse assieme, o uve rosse in modo da estrarne poco **colore**. In quest'ultimo caso si separano le bucce ricche di **colore** [—> vd.] dal resto del **mosto** [—> vd.] quando questo ha raggiunto la colorazione voluta. (fonte: [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Tedesco:* -r Roséwein (fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Rosso:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* tipologia del vino

*Definizione:* è una bevanda alcolica che si ottiene dalla **fermentazione** [—> vd.] del **mosto** [—> vd.] dell'uva nera. [...] Nel corso del processo produttivo, che si chiama **vinificazione in rosso** [—> vd.], le uve vengono pigiate e le bucce vengono lasciate a macerare nel succo per un periodo di 6-10 giorni (anche se alcuni vini richiedono una **macerazione** [—> vd.] più lunga, fino a 40 giorni) ad una temperatura compresa tra 26-30°C, in modo che queste possano passare al vino alcuni importanti componenti. Dopo la **svinatura** [—> vd.] avviene la **torchiatura** [—> vd.], per estrarre tutto il succo rimasto a contatto con le bucce, e si procede con l'**affinamento** [—> vd.] e l'invecchiamento. (fonte: [artimondo.it](http://artimondo.it))

*Tedesco:* rot (fonte: Hellrigl)

### **Rosso granato:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore

*Definizione:* è una tonalità nei vini **rossi** [—> vd.] più evoluti, con un rapporto morbidezza/durezza in genere leggermente a favore della prima. Questo **colore** [—> vd.] può essere più o meno profondo: se è compatto ricorda quello del sangue, mentre se è più trasparente ricorda quello della melagrana. (fonte: AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* granatrot (fonte: Hellrigl)

### **Rosso rubino:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore (fonte: AIS, La Degustazione)

*Definizione:* è una tonalità che si riscontra in vini **rossi** [—> vd.] tendenzialmente e giovani, con un rapporto morbidezza/durezza in genere in buon **equilibrio** [—> vd.]. Questo **colore** [—> vd.] ricorda l'omonima pietra preziosa e normalmente corrisponde a un vino in buono stato di salute e conservazione, molto frequente in degustazione. (fonte: AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* rubinrot (fonte: Hellrigl)

**Rotondo:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, valutazione generale (*fonte:* Hellrigl)

*Definizione:* vino che si distingue per buona morbidezza, per contenuto di zuccheri e per la moderata acidità. Tipica caratteristica dei vini con discreto contenuto zuccherino [—> vd.: **residuo zuccherino**]. (*fonte:* [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Tedesco:* rund (*fonte:* Hellrigl)

**Rovere di Slavonia:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* affinamento

*Definizione:* comunemente per r. di S. si intende il legno di farnia (*Quercus pedunculata*). È la quercia di pianura, cresce a bassa quota e in zone umide. [...] I produttori e gli enologi più tradizionalisti sono sempre stati convinti, almeno per i vini **rossi** [—> vd.], della superiorità del rovere dei Balcani o di S. rispetto al rovere francese. (*fonte:* [vignaioli.it](http://vignaioli.it))

*Tedesco:* slawonische Eiche (*fonte:* [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

**S****Sapido:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo, sapidità (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Definizione:* si dice di un vino in cui si percepisce una netta e gradevole sensazione minerale. In generale si tratta di vini nei quali viene ad attenuarsi l'azione coprente degli acidi, oppure di vini strutturati, ottenuti da uve provenienti da zone calde. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* saftig (*fonte:* Hellrigl)

**Sapore:**

*Categoria sintattica:* sostantivo, m.

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo

*Definizione:* —> **Sapore finale:** Questo termine viene usato per descrivere l'**intensità** [—> vd.] e la natura della sensazione del s. f. una volta che il vino è stato inghiottito o sputato. (*fonte:* [bereilvino.it](http://bereilvino.it))

*Tedesco:* -s Geschmack (*fonte:* [icewien.at](http://icewien.at))

**Secco:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo, dolcezza (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Definizione:* si dice di un vino in cui non si percepisce alcuna sensazione di dolcezza, dovuta a un **residuo zuccherino** [—> vd.], se c'è, molto basso (indicativamente 1-15 g/l), che può contribuire ad accentuare la morbidezza. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Sinonimo:* **asciutto** [—> vd.]

*Tedesco:* trocken (*fonte:* Hellrigl)

### **Sentore:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo

*Definizione:* **profumo** [—> vd.], odore diffuso, gradevole o anche sgradevole (*fonte: [treccani.it](http://treccani.it)*)

*Sinonimo:* nota

*Tedesco:* —> vd.: **nota**

### **Speziato:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo, descrizione (*fonte: AIS, La Degustazione*)

*Definizione:* aggettivo che riconduce a sensazioni odorose di spezie, a volte piuttosto dolci (vaniglia, cannella, ...), altre più pungenti (pepe nero,...). Questi **profumi** [—> vd.] si possono riscontrare sia nei vini **bianchi** [—> vd.] che in quelli **rossi** [—> vd.], soprattutto dopo passaggio in **botti** [—> vd.] di legno e **affinamento** [—> vd.] in bottiglia. Soprattutto il passaggio in **barrique** nuove [—> vd.] può determinare uno spiccato **profumo di vaniglia** [—> vd.]. (*fonte: AIS, La Degustazione*)

*Tedesco:* würzig (*fonte: Hellrigl*)

### **Spumante:**

*Categoria sintattica:* sostantivo

*Fase enologica:* tipologia

*Definizione:* vino **bianco** [—> vd.] o **rosato** [—> vd.] che produce una spuma abbondante e leggera una volta stappato, grazie alla seconda fermentazione. (*fonte: AIS, La Degustazione*)

*Tedesco:* Spumante (*fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu)*)

### **Struttura:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo

*Sinonimo:* **corpo** [—> vd.]

*Definizione:* e Tedesco: —> vd.: **corpo**

### **Suadente:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo

*Definizione:* —> **suadenza:** carattere proprio del vino **equilibrato** [—> vd.] e **morbido** [—> vd.], che esprime la levigatezza del suo tocco e la dolcezza tendenziale dei suoi **profumi** [—> vd.] e del suo **sapore** [—> vd.]; pregio accrescitivo (*fonte: [lucamaroni.com](http://lucamaroni.com)*)

*Sinonimo:* **morbido** [—> vd.], **vellutato** [—> vd.]

*Tedesco:* geschmeidig (*fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu)*)

### **Superiore:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* denominazione

*Definizione:* la menzione S. è attribuita ai vini **DOC** e **DOCG** [—> vd.] dotati di caratteristiche qualitative più elevate, con una regolamentazione più restrittiva che

prevede una resa per ettaro delle uve inferiore di almeno il 10% rispetto alla tipologia non classificata con tale menzione; inoltre, questi vini devono avere: un titolo alcolometrico minimo potenziale naturale delle uve superiore di almeno 0,5% vol; un titolo alcolometrico minimo totale dei vini al consumo superiore di almeno 0,5%. (*fonte*: AIS, Il mondo del Sommelier)

*Tedesco*: Superiore (*fonte*: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Svinatura:**

*Categoria sintattica*: sostantivo f.

*Fase enologica*: vinificazione

*Definizione*: operazione vinicola mediante la quale si estrae il vino dal **mosto** [—> vd.] al termine della **fermentazione** [—> vd.], il primo travaso. Nella **vinificazione in rosso** [—> vd.] significa la separazione del vino dalle vinacce al termine della fermentazione. (*fonte*: TASTE14 - wine and food commerce)

*Tedesco*: -s Abwirzen (*fonte*: De Miceli)

## **T**

### **Tannico:**

*Categoria sintattica*: aggettivo

*Fase enologica*: degustazione, esame gusto-olfattivo, tannicità (*fonte*: AIS, La Degustazione)

*Definizione*: si dice di un vino in cui si percepisce una netta sensazione di secchezza e ruvidità, prerogativa di vini **rossi** [—> vd.] giovani, ricchi di tannini o di altri, meno giovani, destinati a un ulteriore periodo di **affinamento** [—> vd.]. (*fonte*: AIS, La Degustazione)

*Tedesco*: tanninreich (*fonte*: Hellrigl); tanninhaltig (*fonte*: [icewien.at](http://icewien.at))

### **temperatura controllata, a:**

*Categoria sintattica*: locuzione avverbiale

*Fase enologica*: vinificazione

*Definizione*: il periodo in cui i **lieviti** [—> vd.] sono più sensibili a sbalzi termici è quando essi sono in fase di crescita, all'inizio della fase fermentativa, bisogna evitare un grande sbalzo termico tra i **lieviti** secchi attivi ed il **mosto** [—> vd.] da lievitare. (max 10-12°C) [...] Se non controllata si rischia l'inibizione dei **lieviti**. (*fonte*: [qualitywine.it](http://qualitywine.it))

*Tedesco*: temperaturkontrolliert (Adj.\*) (*fonte*: [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

\* es.: in temperaturkontrollierten Edehlstahlfermentern

### **Temperatura di servizio:**

*Categoria sintattica*: locuzione sostantivale

*Fase enologica*: servizio e degustazione

*Definizione*: la t. di s. del vino è un aspetto fondamentale che consente di apprezzare le sue qualità organolettiche in modo appropriato. La tabella che segue riassume le temperature di servizio per le varie tipologie di vini. (*fonte*: [diwinetaste.com](http://diwinetaste.com))

*Tedesco*: -e Serviertemperatur (*fonte*: [weinkenner.de](http://weinkenner.de)); Servier-Temperatur (*fonte*: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Tempi di macerazione:**

*Categoria sintattica*: locuzione sostantivale

*Fase enologica*: macerazione

*Definizione:* il t. di m. è uno dei fattori che influenza l'estrazione delle sostanze e la loro abbondanza relativa. (*fonte: [infowine.com](http://infowine.com)*)

*Tedesco:* Maischestandzeit (*fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu)*)

#### **tendere a:**

*Categoria sintattica:* locuzione avverbiale

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore

*Definizione:* con riferimento a cosa, avere disposizione, essere sul punto di evolversi, di modificarsi in un determinato modo [...] Con sign. più particolare, avvicinarsi a una certa gradazione di **colore** [—> vd.], di **sapore** [—> vd.] o di odore, ecc. (*fonte: [treccani.it](http://treccani.it)*)

*Tedesco:* “tendieren zu” (*fonte: [dwds.de](http://dwds.de)*)

#### **Torchiatura:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* vinificazione in rosso, svinatura, pressatura

*Definizione:* —> vd.: **Pressatura**

*Tedesco:* -s Mahlen (*fonte: [weinkenner.de](http://weinkenner.de)*)

## **U**

#### **Umidità:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* vinificazione

*Definizione:* uno dei momenti più critici nella produzione di vini **passiti** [—> vd.] è l'**appassimento** [—> vd.] dell'uva dopo la vendemmia. Per evitare il proliferare di microrganismi patogeni i grappoli vengono appesi o adagiati su graticci in condizioni di temperatura e u. controllate. (*fonte: [weintaste.it](http://weintaste.it)*)

*Tedesco:* -e Feuchtigkeit (*fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu)*)

#### **Unghia:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo

*Definizione:* l'**orlo** [—> vd.] della superficie vinosa prossimo alla parete del bicchiere; sinonimo di bordo disco (*fonte: [lucamaroni.com](http://lucamaroni.com)*)

*Sinonimo:* bordo, **orlo**

*Tedesco:* -s Rand

#### **uve biologiche, da:**

*Categoria sintattica:* locuzione avverbiale

*Fase enologica:* coltivazione

*Definizione:* —> vd.: **biologico**

*Tedesco:* "aus ökologisch erzeugten Trauben" (*fonte: [weinkenner.de](http://weinkenner.de)*); "aus ökologisch/biologischem Anbau" (*fonte: [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu)*)

## **V**

#### **Vasca di acciaio inox:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* fermentazione

*Definizione:* usate sia per la **fermentazione** [—> vd.] delle uve pigiate che per la conservazione del vino. [...] hanno fra i loro pregi quello di avere una durata praticamente illimitata e di essere predisposte con un'intercapedine che serve per far circolare un fluido di riscaldamento o raffreddamento. (*fonte:* [blog.xtrawine.com](http://blog.xtrawine.com))

*Tedesco:* -r Edeltank (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Vellutato:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo,

*Definizione:* vino scarsamente acido, **armonico** [—> vd.] e **morbido** [—> vd.] per il più alto contenuto di glicerina. (*fonte:* TASTE14 - wine and food commerce)

*Sinonimo:* **armonico** [—> vd.], **morbido** [—> vd.]

*Tedesco:* samtig (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Verdognolo:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo

*Definizione:* di **colore** [—> vd.] tendente al verde: un liquore, un vino v. (*fonte:* [treccani.it](http://treccani.it))

*Tedesco:* grünlich (*fonte:* [wein-info.eu](http://wein-info.eu))

### **Vinificazione:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* vinificazione

*Definizione:* operazione di trasformazione del **mosto** [—> vd.] in vino, complesso dei processi chimici e di **affinamento** [—> vd.] eseguiti per ricavare il vino dall'uva. Esistono diverse tecniche di v. [...] (*fonte:* TASTE14 - wine and food commerce)

*Tedesco:* -e Weinbereitung (*fonte:* De Miceli); -e Vinifikation (*fonte:* [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

### **Vinificazione in bianco:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* vinificazione

*Definizione:* tecnica usata per produrre vino **bianco** [—> vd.] da uve rosse: si evita il contatto di vinacce bucce e vinaccioli con il **mosto** [—> vd.] durante la **fermentazione** [—> vd.]. (*fonte:* [vini.tipici.info](http://vini.tipici.info))

*Tedesco:* -e Weißweinbereitung (*fonte:* De Miceli)

### **Vinificazione in rosé:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* vinificazione

*Definizione:* i sistemi per produrre vini **rosati** [—> vd.] sono diversi [...] una breve **macerazione** [—> vd.] delle vinacce nella parte liquida del **mosto** [—> vd.]. [...] utilizzare uve a bacca nera poco pigmentate e povere di tannini [...] mescolare in uvaggio uve a bacca nera e **bianca** [—> vd.]. (*fonte:* AIS, Il mondo del Sommelier)

*Tedesco:* -e Roséweinbereitung (*fonte:* De Miceli)

### **Vinificazione in rosso:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* vinificazione

*Definizione:* v. in cui **macerazione** [—> vd.] e **fermentazione** [—> vd.] avvengono in contemporanea e l'estrazione degli elementi utili è ottenuta dalla durata della **macerazione** e dall'aumento progressivo della **gradazione alcolica** [—> vd.] e della temperatura dovuta anche alla fermentazione. (*fonte:* [farum.it](http://farum.it))

*Tedesco:* -e Rotweibereitung (*fonte:* De Miceli)

### **Vino da meditazione:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* degustazione

*Definizione:* i v. da m. sono dei vini [...] di lungo invecchiamento (Barolo, Brunello di Montalcino). Si tratta di una tipologia di vini difficilmente accostabile a un determinato piatto poiché si presentano gradevoli [—> vd.] da sé, grazie ai forti **sapori** [—> vd.] e ai **profumi** [—> vd.] che emanano. Sono dei vini, quindi, che vanno gustati da soli, in estremo relax, sorseggiandoli con calma e assaporandoli lentamente. (*fonte:* [ideavino.net](http://ideavino.net))

*Tedesco:* -r Meditationswein (“der allein zum Genießen konsumiert werden soll”) (*fonte:* [wein-plus.eu](http://wein-plus.eu))

### **Vinoso:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame olfattivo, descrizione (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Definizione:* aggettivo che si usa per descrivere il **profumo** [—> vd.] che ricorda quello della cantina nella quale il **mosto** [—> vd.] sta fermentando o, ancora più, al momento della **svinatura** [—> vd.]; si riscontra principalmente nei vini **rossi** [—> vd.] giovani. (*fonte:* AIS, La Degustazione)

*Tedesco:* weinig (*fonte:* Hellrigl)

### **Violaceo:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore

*Definizione:* con **riflessi** [—> vd.] v. il vino è giovane. (*fonte:* [vinoway.com](http://vinoway.com))

*Tedesco:* violett (*fonte:* [wein-info.eu](http://wein-info.eu))

### **Vitigno:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Fase enologica:* coltivazione

*Definizione:* esiste una molteplicità di v., tipi di piante con proprie caratteristiche che diano al vino, insieme alla **vinificazione** [—> vd.], **struttura** [—> vd.] e **aromi** [—> vd.]. (*fonte:* TASTE14 - wine and food commerce)

*Tedesco:* -e Rebsorte (*fonte:* De Miceli)

### **Vivace (1):**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame gusto-olfattivo

*Definizione:* viene utilizzato nella degustazione per indicare un vino che è gradevolmente deciso e fresco, con tracce di anidride carbonica. (*fonte:* TASTE14 - wine and food commerce)

*Tedesco:* lebhaft, lebendig (*fonte:* Hellrigl)

**Vivace (2):**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore

*Definizione:* di **colore** [—> vd.] , che è molto **intenso** [—> vd.] (*fonte:* [treccani.it](http://treccani.it))

*Tedesco:* leuchtend (*fonte:* [dwds.de](http://dwds.de))

**Vivacità:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **vivace (2)**

**Vivo:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Fase enologica:* degustazione, esame visivo, colore

*Definizione:* e *Tedesco:* —> vd.: **vivace (2)**

**Z****Zucchero residuo:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Fase enologica:* fermentazione

*Definizione:* è la quantità di zucchero rimasto nel vino, quando è pronto per essere imbottigliato (*fonte:* TASTE14 - wine and food commerce)

*Sinonimo:* **residuo zuccherino** [—> vd.]

*Tedesco:* -r Restzucker (*fonte:* De Miceli); -e Restsüße (*fonte:* [weinkenner.de](http://weinkenner.de))

**3.8.2. Tedesco-Italiano****A****-s Abbeeren, (wird nur im Singular verwendet) :**

*Italienisch:* diraspatura.

**-s Abbeeren und Pressen:**

*Italienisch:* diraspapigiatura.

**-s Abwirzen, (wird nur im Singular verwendet) :**

*Italienisch:* svinatura.

**-s Alkoholgehalt, kein Pl. :**

*Italienisch:* gradazione (alcolica), titolo alcolometrico volumico effettivo.

*Synonym:* **-s Alkoholgradation** [—> vd.]

**-s Alkoholgradation, kein Pl. :**

*Italienisch:* gradazione (alcolica), titolo alcolometrico volumico effettivo.

*Synonym:* **-s Alkoholgehalt** [—> vd.]

**(aus ökologisch/biologischem) Anbau:**

*Italienisch*: da uve biologiche, da coltivazione biologica

**-s Anbaugebiet, -e:**

*Italienisch*: area di produzione

**andauernd (Adj.):**

*Italienisch*: lungo, persistente

*Synonym*: **lang** [—> vd.]

**-s Aroma, -en/-es:**

*Italienisch*: aroma

**aromatisch (Adj.):**

*Italienisch*: aromatico

**-r Ausbau, kein Pl.:**

*Italienisch*: affinamento

*Synonym*: **-e Verfeinerung** [—> vd.]

**ausgeglichen (Adj.):**

*Italienisch*: equilibrato

*Synonym*: **ausgewogenen** [—> vd.]

**ausgeprägt (Adj.):**

*Italienisch*: ampio, largo, avvolgente

**ausgewogen (Adj.):**

*Italienisch*: equilibrato

*Synonym*: **ausgeglichen** [—> vd.]

**-e Ausgewogenheit, kein Pl.:**

*Italienisch*: equilibrio

**-s Autoklav, -en:**

*Italienisch*: autoclave

## B

**-e/-s Barrique, -s:**

*Italienisch*: barrique

**bernsteinfarben (Adj.):**

*Italienisch*: ambrato

**biologisch (Adj.):**

*Italienisch*: biologico

*Synonym*: **ökologisch** [—> vd.]

**leicht bitter(Adj.):**

*Italienisch: amarognolo*

**blumig (Adj.):**

*Italienisch: floreale*

**Brut:**

*Italienisch: Brut*

**-s Bukett, -e/-s:**

*Italienisch\*: Bouquet*

\* Schede Vino: -s Bukett → Profumo

## C

**-e Cryomazeration, (wird nur im Singular verwendet):**

*Italienisch: (fermentazione a freddo), macerazione pre-fermentativa a freddo, criomacerazione*

*Synonym: -e Kaltmazeration [→ vd.], -e Kaltmazeration [→ vd.]*

## D

**delikat (Adj.):**

*Italienisch: delicato*

**-r Duft, -e:**

*Italienisch: profumo*

*Synonym: -s Parfüm [→ vd.]*

## E

**-r Edelstahltank, s :**

*Italienisch: vasca (o botte) di acciaio inox*

**-r (Edelstahl)fermenter, - :**

*Italienisch: fermentino di acciaio inox*

**-s Eichenfass, -er:**

*Italienisch: botte di rovere*

**-s Eintrocknen, -:**

*Italienisch: appassimento*

**eintrocknen (trocknete ein, eingetrocknet):**

*Italienisch: appassire*

**elegant (Adj.):**

*Italienisch: elegante*

*Synonym: stilvoll [→ vd.]*

## F

**-e Farbe, -en:**

*Italienisch:* colore

**-s Fass, -'er:**

*Italienisch:* botte

**fein (Adj.):**

*Italienisch:* fine

**-e Feuchtigkeit, kein Pl.:**

*Italienisch:* umidità

**-e Flasche, -en:**

*Italienisch:* bottiglia

**fleischig (Adj.):**

*Italienisch:* consistente

*Synonym:* **schmelzig** [—> vd.]

## G

**gären (gren, gegoren *anche* gärten, gegärt):**

*Italienisch:* (far) fermentare

**-e Gärung, -en (*wird nur im Singular verwendet*):**

*Italienisch:* fermentazione

**-r Gaumen, - :**

*Italienisch:* palato

**-r Gesamteindruck, -'e:**

*Italienisch:* intensità gustativa

*Synonym:* **-e Intensität** [—> vd.]

**-r Geschmack, -'e (als Abstraktum nur im Sing., in Form von konkreten Exemplaren auch im Pl.):**

*Italienisch:* sapore

**geschmeidig (Adj.):**

*Italienisch:* morbido, suadente

*Synonym:* **weich** [—> vd.]

**geschützte geografische Angabe (g.g.A.):**

*Italienisch:* IGP (Indicazione Geografica Protetta)

**geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.):**

*Italienisch:* DOP (Denominazione di Origine Protetta)

**golden (Adj.):**

*Italienisch:* dorato

**goldgelb (Adj.):**

*Italienisch:* giallo oro

**granatrot (Adj.):**

*Italienisch:* rosso granato

**grasig (Adj.):**

*Italienisch:* erbaceo

**grünlich (Adj.):**

*Italienisch:* verdognolo

## H

**harmonisch (Adj.):**

*Italienisch:* armonico

**-r Hauch, -e:**

*Italienisch:* sentore, nota, ricordi

*Synonym:* **-e Note** [—> vd.]

**-e Hefe, -n:**

*Italienisch:* fermento, lievito

**-e Hülsenmischung, -en:**

*Italienisch:* **contatti pellicolari** [—> vd.]

## I

**-e Intensität, -en (wird hier nur im Sing. verwendet):**

*Italienisch:* intensità gustativa

*Synonym:* **-r Gesamteindruck** [—> vd.]

## J

## K

**-e Kaltmischung, -en (wird meist im Sing. verwendet):**

*Italienisch:* (fermentazione a freddo), macerazione pre-fermentativa a freddo, criomacerazione

*Synonym:* **-e Cryomazeration** [—> vd.], **-e Kaltmazeration** [—> vd.]

**-e Kaltmazeration, -en (wird meist im Sing. verwendet):**

*Italienisch:* (fermentazione a freddo), macerazione pre-fermentativa a freddo, criomacerazione

*Synonym:* -e **Cryomazeration** [—> vd.], -e **Kaltmischung** [—> vd.]

**-r Körper, - (wird meist im Sing. verwendet):**

*Italienisch:* corpo, struttura

*Synonym:* -e **Struktur** [—> vd.]

**körperreich (Adj.):**

*Italienisch:* corposo

**-e Kohlensäuremaisgärung, kein Pl.:**

*Italienisch:* fermentazione carbonica

*Synonym:* -e **Kohlensäuremaischtechnik** [—> vd.]; -e **Kohlensäuremischung** [—> vd.]

**-e Kohlensäuremaischtechnik, kein Pl.:**

*Italienisch:* fermentazione carbonica

*Synonym:* -e **Kohlensäuremaisgärung** [—> vd.]; -e **Kohlensäuremischung** [—> vd.]

**-e Kohlensäuremischung, kein Pl.:**

*Italienisch:* fermentazione carbonica

*Synonym:* -e **Kohlensäuremaisgärung** [—> vd.]; -e **Kohlensäuremaischtechnik** [—> vd.]

**Kontrollierte und Garantierte Ursprungsbezeichnung:**

*Italienisch:* DOCG

*Synonym:* -r **Prädikatswein** [—> vd.]

**Kontrollierte Ursprungsbezeichnung:**

*Italienisch:* DOC (Dominazione di Origine Controllata)

*Synonym:* **Qualität bestimmter Anbaugebiet (Q.b.A.)** [—> vd.]

**Kräftig:**

*Italienisch:* intenso (1)

## L

**-e Lagerung, kein Pl.:**

*Italienisch:* riposo

**-r Landwein, -e:**

*Italienisch:* IGT (indicazione Geografica Tipica)

**lang (Adj.):**

*Italienisch:* lungo, persistente

*Synonym:* **andauernd** [—> vd.]

**lebendig (Adj.):**

*Italienisch:* vivace (1)

Synonym: **lebhaft** [—> vd.]

**lebhaft (Adj.):**

*Italienisch:* vivace (1)

Synonym: **lebendig** [—> vd.]

**leuchtend (Adj.):**

*Italienisch:* vivace (2), vivo, (vivacità)

**lieblich (Adj.):**

*Italienisch:* amabile

**M**

**-s Mahlen, kein Pl.:**

*Italienisch:* pigiatura (soffice)

Synonym: **-e Sanftpressung** [—> vd.], **-s weiche Pressen** [—> vd.]

**-e Maischestandzeit, -en:**

*Italienisch:* tempi di macerazione

**-e Mandel, -n:**

*Italienisch:* mandorla

**-e Mazeration, -en (wird meist im Sing. verwendet):**

*Italienisch:* macerazione

**-r Meditationswein, -e:**

*Italienisch:* vino da meditazione

**-r Méthode Charmat:**

*Italienisch:* Metodo Charmat (o Martinotti o Martinotti-Charmat), Metodo Italiano

**-r Most, -e:**

*Italienisch:* mosto

**N**

**-r Nachgeschmack, (wird meist im Sing. verwendet):**

*Italienisch:* retrogusto

**-e Note, -n:**

*Italienisch:* nota, sentore, ricordi

Synonym: **-r Hauch** [—> vd.]

**-r Nouveau, kein Pl.:**

*Italienisch:* novello

Synonym: **-r Novello** [—> vd.]

**-r Novello:**

*Italienisch:* novello

*Synonym:* **-r Nouveau** [—> vd.]

**O**

**ökologisch:**

*Italienisch:* biologico

*Synonym:* **biologisch** [—> vd.]

**P**

**-s Parfüm, -s/-e:**

*Italienisch:* profumo

*Synonym:* **-r Duft** [—> vd.]

**-r Passito, Passito-Weine:**

*Italienisch:* Passito

**(zu etw) passen (passte, gepasst):**

*Italienisch:* abbinamento, abbinarsi

**-r Prädikatswein, -e:**

*Italienisch:* DOCG

*Synonym:* **Kontrollierte und Garantierte Ursprungsbezeichnung** [—> vd.]

**-s Pressen, kein Pl.:**

*Italienisch:* pressatura

**Q**

**Qualität bestimmter Anbaugebiet (Q.b.A.):**

*Italienisch:* DOC

*Synonym:* **Kontrollierte Ursprungsbezeichnung** [—> vd.]

**R**

**-r Rand, -er:**

*Italienisch:* orlo

**-e Rebsorte, -n:**

*Italienisch:* vitigno

**-s Reflex, -e:**

*Italienisch:* riflesso

**reich (Adj.):**

*Italienisch:* ricco

**-e Reife:**

*Italienisch:* maturazione

*Synonym:* **-e Reifung** [—> vd.]

**-e Reifung:**

*Italienisch:* maturazione

*Synonym:* **-e Reife** [—> vd.]

**-e Reinzuchthefer, -n:**

*Italienisch:* lieviti selezionati, (fermenti selezionati)

**-e Restsüße (wird nur im Sing. verwendet):**

*Italienisch:* residuo zuccherino, zucchero residuo

*Synonym:* **-r Restzucker** [—> vd.]

**-r Restzucker (wird nur im Sing. verwendet):**

*Italienisch:* residuo zuccherino, zucchero residuo

*Synonym:* **-r Restsüße** [—> vd.]

**Riserva:**

*Italienisch:* Riserva

**-r Roséwein, -e:**

*Italienisch:* vino rosato

**-e Roséweinbereitung, (wird nur im Singular verwendet):**

*Italienisch:* vinificazione in rosé

**rot (Adj.):**

*Italienisch:* rosso

**-e Rotweinbereitung, (wird nur im Singular verwendet):**

*Italienisch:* vinificazione in rosso

**rubinrot (Adj.):**

*Italienisch:* rosso rubino

**rund (Adj.):**

*Italienisch:* rotondo

**S**

**saftig (Adj.):**

*Italienisch:* sapido

**samtig (Adj.):**

*Italienisch:* vellutato

**-e Sanftpressung, (wird nur im Singular verwendet):**

*Italienisch:* pigiatura soffice

*Synonym:* **-s Mahlen** [—> vd.], **-s weiche Pressen** [—> vd.]

**schmelzig (Adj.):**

*Italienisch:* consistente

*Synonym:* **fleischig** [—> vd.]

**-e Serviertemperatur (auch Servier-Temperatur), (wird nur im Singular verwendet):**

*Italienisch:* temperatura di servizio

**slawonische Eiche, -n (meist im Sing. verwendet):**

*Italienisch:* rovere di slavonia

**-e Spontagärung, (wird nur im Singular verwendet):**

*Italienisch:* fermentazione naturale

**spritzig (Adj.):**

*Italienisch:* frizzante

**-r Spumante, -s:**

*Italienisch:* spumante

**stilvoll (Adj.):**

*Italienisch:* elegante

*Synonym:* **elegant** [—> vd.]

**strohgelb (Adj.):**

*Italienisch:* giallo paglierino

**-e Struktur, -en (wird meist im Singular verwendet):**

*Italienisch:* struttura

*Synonym:* **-r Körper** [—> vd.]

**Superiore:**

*Italienisch:* Superiore

**süß (Adj.):**

*Italienisch:* dolce

## T

**tanninhaltig (Adj.):**

*Italienisch:* tannico

*Synonym:* **tanninreich** [—> vd.]

**tanninreich:**

*Italienisch:* tannico

*Synonym:* **tanninhaltig** [—> vd.]

**temperaturkontrolliert (Adj.):**

*Italienisch:* a temperatura controllata

**tendieren zu (tendierte, tendiert):**

*Italienisch:* tendere a

*Synonym:* **tief** [—> vd.]

**tief (Adj.):**

*Italienisch:* intenso (2)

**tiefrosa (Adj.):**

*Italienisch:* rosa intenso

**(aus ökologisch erzeugten) Trauben:**

*Italienisch:* da uve biologiche, da coltivazione biologica

**Trocken:**

*Italienisch:* Secco (*französisch:* Brut)

**trocken (Adj.):**

*Italienisch:* secco

**U**

**V**

**verbessern (sich) (verbesserte, verbessert):**

*Italienisch:* migliorare/si

*Synonym:* **verfeinern (sich)** [—> vd.]

**verfeinern (sich) (verfeinerte, verfeinert):**

*Italienisch:* migliorare/si

*Synonym:* **verbessern (sich)** [—> vd.]

**-e Verfeinerung, -en (wird nur im Singular verwendet):**

*Italienisch:* affinamento

*Synonym:* **-r Ausbau** [—> vd.]

**-e Vinifikation, kein Pl.:**

*Italienisch:* vinificazione

**violett (Adj.):**

*Italienisch:* violaceo

**W**

**weich (Adj.):**

*Italienisch:* morbido

**weiches Pressen:**

*Italienisch:* pigiatura soffice

*Synonym:* **-s Mahlen** [—> vd.], **-e Sanftpressung** [—> vd.]

**-r Weihrauch, kein Pl.:**

*Italienisch:* incenso

**-e Weinbereitung:**

*Italienisch:* vinificazione

*Synonym:* **-e Vinification** [—> vd.]

**weinig (Adj.):**

*Italienisch:* vinoso

**weiß (Adj.):**

*Italienisch:* bianco

**-e Weißweinbereitung, kein Pl.:**

*Italienisch:* vinificazione in bianco

**würzig (Adj.):**

*Italienisch:* speziato

**Z**

**3.9. Glossario Gastronomico**

**3.9.1. Ita-Ted**

**A**

**Affettato:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Sinonimi:* **Salume** [—> vd.]

*Tedesco:* -e Wurstware

**Antipasto:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* -e Vorspeise

**Arrosto:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* -r Braten

**Asparago:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* -r Spargel

## B

### **Baccalà:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* -r Kabeljau

### **Biscotto:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* -r/-s Kekes

### **Bistecca (di Chianina):**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Tedesco:* -s (Chianina-)Steak

### **Brodetto (—> brodo):**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* -e Brühe

## C

### **Cacciagione:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Sinonimo:* **Selvaggina** [—> vd.]

*Tedesco:* -s Wildbret

### **Caldarrosta:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Tedesco:* -e Röstkastanie

### **Cappelletto:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* Cappelletto

### **Carne:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Tedesco:* -s Fleisch

### **Carne bianca:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Tedesco:* weißes Fleisch

### **Carne rossa:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Tedesco:* rotes Fleisch

### **Castagna:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Tedesco:* -e Kastanie

### **Ciambella romagnola:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.  
*Tedesco:* Ciambella Romagnola

**Coniglio:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.  
*Tedesco:* -s Kaninchen

**Couscous (cuscus):**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.  
*Tedesco:* -r/-s Couscous/Kuskus

**Crostaceo:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.  
*Tedesco:* -s Krustentier

**Crostino:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.  
*Tedesco:* Crostino

**D**

**Dolce:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.  
*Tedesco:* -s Dessert

**E**

**F**

**Formaggio:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.  
*Tedesco:* -r Käse

**forno, al:**

*Categoria sintattica:* locuzione avverbiale  
*Tedesco:* gebacken

**Fresco (formaggio):**

*Categoria sintattica:* aggettivo  
*Tedesco:* frisch

**G**

**griglia, alla:**

*Categoria sintattica:* locuzione avverbiale  
*Tedesco:* gegrillt

**Grigliata (di):**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.  
*Tedesco:* —> vd.: **griglia (alla)**

H

I

L

**Lasagne (al forno):**

*Categoria sintattica:* sostantivo f. pl.

*Tedesco:* -e Lasagne

M

**Mandorla:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Tedesco:* -e Mandel

**Manzo:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* -r Rind

**Melanzana:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Tedesco:* -e Aubergine

N

O

P

**Pandoro:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* Pandoro

**Panettone:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* Panettone

**Pasta:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Tedesco:* -e Nudeln

**Pasticceria (secca):**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Tedesco:* -s Gebäck

**Patata:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Tedesco: -e Kartoffel*

**Pesca:**

*Categoria sintattica: sostantivo f.*

*Tedesco: -e Pfirsich*

**Pesce:**

*Categoria sintattica: sostantivo m.*

*Tedesco: -r Fisch*

**Pesce azzurro:**

*Categoria sintattica: sostantivo m.*

*Tedesco: -r Fettfisch*

**Pesce spada:**

*Categoria sintattica: sostantivo m.*

*Tedesco: -r Schwertfisch*

**Piadina romagnola:**

*Categoria sintattica: sostantivo f.*

*Tedesco: Piadina romagnola*

**Pisello:**

*Categoria sintattica: sostantivo m.*

*Tedesco: -e Erbse*

**Pollo:**

*Categoria sintattica: sostantivo m.*

*Tedesco: -s Huhn*

**Pomodoro:**

*Categoria sintattica: sostantivo m.*

*Tedesco: -e Tomate*

**Primo piatto (di pasta):**

*Categoria sintattica: locuzione sostantivale*

*Tedesco: -s Nudelgericht\**

**Prosciutto:**

*Categoria sintattica: sostantivo m.*

*Tedesco: -r Schinken*

**Q**

**R**

**Ragù:**

*Categoria sintattica: sostantivo m.*

*Tedesco: -s Ragout*

**Ripieno:**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Tedesco:* -e Füllung

**Risotto:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* -r/-s Risotto

**Rosmarino:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.

*Tedesco:* -r Rosmarin

**S****Salume:**

*Categoria sintattica:* sostantivo pl.

*Sinonimi:* *Tedesco:* —> vd.: **Affettato**

**ai sapori di mare:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Tedesco:* mit Fisch und/oder Krustentiere

**ai sapori di terra:**

*Categoria sintattica:* locuzione sostantivale

*Tedesco:* mit Fleisch und/oder Gemüse, Pilzen, Trüffeln

**Selvaggina:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Sinonimi:* e *Tedesco:* —> vd.: **Cacciagione**

**Seppia:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Tedesco:* -r Tintenfisch

**Stagionato (formaggio):**

*Categoria sintattica:* aggettivo

*Tedesco:* reif

**T****Tagliata:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.

*Tedesco:* Tagliata

**Tagliatelle:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f. pl.

*Tedesco:* Tagliatelle

**Tonno:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.  
*Tedesco:* -r Tuhnfisch

**Tortello:**

*Categoria sintattica:* sostantivo m.  
*Tedesco:* Tortello

**U**

**V**

**Verdura:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.  
*Tedesco:* -s Gemüse

**Zucca:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.  
*Tedesco:* -e Kürbis

**Zuppa:**

*Categoria sintattica:* sostantivo f.  
*Tedesco:* -e Suppe

**Z**

**3.9.2. Ted-Ita**

**A**

**-e Aubergine, -n:**

*Italienisch:* melanzana  
*Synonym:* -e Eierfrucht, -'e

**B**

**-r Braten, - :**

*Italienisch:* arrosto

**-e Brühe, -n:**

*Italienisch:* brodetto, brodo

**C**

**Cappelletto:**

*Italienisch:* cappelletto

**Ciambella romagnola:**

*Italienisch: ciambella romagnola*

**-r/-s Couscous (auch -r/-s Kuskus): (Duden)**

*Italienisch: couscous, cuscus*

**Crostino:**

*Italienisch: crostino*

**D**

**-s Dessert, -s:**

*Italienisch: dolce*

**E**

**-e Erbse, -n:**

*Italienisch: pisello*

**F**

**-r Fettfisch, -e:**

*Italienisch: pesce azzurro*

**-r Fisch, -e:**

*Italienisch: pesce*

**-s Fleisch, kein Pl.:**

*Italienisch: carne*

**frisch (Adj.) (vom Käse):**

*Italienisch: fresco*

**-e Füllung, -en:**

*Italienisch: ripieno*

**G**

**-s Gebäck, kein Pl.:**

*Italienisch: pasticceria secca*

**gebacken (Adj.):**

*Italienisch: al forno*

**gegrillt (Adj.):**

*Italienisch: alla griglia; grigliata di*

**-s Gemüse, - :**

*Italienisch: verdura*

## H

**-s Huhn, -er:**  
*Italienisch: pollo*

## I

## J

## K

**-r Kabeljau, -e:**  
*Italienisch: baccalà*

**-s Kaninchen, - :**  
*Italienisch: coniglio*

**-e Kartoffel, -n:**  
*Italienisch: patata*

**-r Käse, - :**  
*Italienisch: formaggio*

**-e Kastanie, -n:**  
*Italienisch: castagna*

**-r/-s Keks, -/-e:**  
*Italienisch: biscotto*

**-s Krustentier, -e:**  
*Italienisch: crostaceo*

**-r Kürbis, -se:**  
*Italienisch: zucca*

## L

**-e Lasagne, -n:**  
*Italienisch: lasagne (al forno)*

## M

**-e Mandel, -n:**  
*Italienisch: mandorla*

## N

**-s Nudelgericht, -e:**  
*Italienisch: primo piatto*

**-e Nudeln (Pl.):**  
*Italienisch: pasta*

**O**

**P**

**Pandoro:**  
*Italienisch: Pandoro*

**-r Panettone, i:**  
*Italienisch: panettone*

**in der Pfanne:**  
*Italienisch: in padella*

**-r Pfirsich, -e:**  
*Italienisch: pesca*

**Piadina romagnola:**  
*Italienisch: Piadina romagnola*

**Q**

**R**

**-s Ragout, -s:**  
*Italienisch: ragù*

**reif (Adj.) (vom Käse):**  
*Italienisch: stagionato*

**-r Rind, -er:**  
*Italienisch: manzo*

**-r/-s Risotto, kein Pl.:**  
*Italienisch: risotto*

**-r Rosmarin, kein Pl.:**  
*Italienisch: rosmarino*

**-e Röstkastanie, -n:**  
*Italienisch: caldarrosta*

**rotes Fleisch:**  
*Italienisch: carne rossa*

**S**

**-r Schinken, - :**

*Italienisch: prosciutto*

**-r Schwertfisch, -e:**

*Italienisch: pesce spada*

**-r Spargel, -:**

*Italienisch: asparago*

**-s (Chianina-)Steak, -s:**

*Italienisch: bistecca (di Chianina)*

**-e Suppe, -n:**

*Italienisch: zuppa*

## T

**Tagliata:**

*Italienisch: tagliata*

**Tagliatelle:**

*Italienisch: tagliatelle*

**-r Tintenfisch, -e:**

*Italienisch: seppia*

**-e Tomate, -n:**

*Italienisch: pomodoro*

**Tortello:**

*Italienisch: tortello*

**-r Tuhnfisch, -e:**

*Italienisch: tonno*

## U

## V

**-e Vorspeise, -n:**

*Italienisch: antipasto*

## W

**weißes Fleisch:**

*Italienisch: carne bianca*

**-s Wildbret, kein Pl.:**

*Italienisch:* cacciagione, selvaggina

**-e Wurstware, -n:**

*Italienisch:* affettato, salume

**Z**

## Bibliografia glossario

Fabbriciani, I. a cura di. *Il glossario del vino. Una guida per orientarsi fra le parole del settore*. TASTE14 - wine and food commerce. [www.taste14.com/mot/lo-sai](http://www.taste14.com/mot/lo-sai)

Flitsch, W. (1994). *Wein. Verstehen und genießen*. Heidelberg: Springer-Verlag Berlin Heidelberg. <https://books.google.it/books?id=bFuoBgAAQBAJ&pg=PA30&lpg=PA30&dq=kräftiges+Bukett+wein&source=bl&ots=FdCFgKBUC&sig=oihD09O-loMLa5K2AP7zmzHgrOg&hl=it&sa=X&ved=0ahUKEwiVsNzpx-zYAhVShqQKHcPCCMQ6AEIdjAT#v=onepage&q=kräftiges%20Bukett%20wein&f=false>  
22.01

Gardoni, S. (2007). *Descrivere il vino: Analisi semantico-lessicale di una terminologia specialistica*. Università cattolica del sacro cuore - Diritto allo studio, Milano. [https://books.google.it/books?id=y6\\_4CQAAQBAJ&pg=PA38&lpg=PA38&dq=nota+o+sentore&source=bl&ots=C91HB9\\_oe&sig=7sBFBkAKPVldqHpOJKtgcYLrq\\_w&hl=it&sa=X&ved=0ahUKEwjrlzUU3YAhWBYpoKHeJwCC4Q6AEIYDAJ#v=onepage&q=nota%20o%20sentore&f=false](https://books.google.it/books?id=y6_4CQAAQBAJ&pg=PA38&lpg=PA38&dq=nota+o+sentore&source=bl&ots=C91HB9_oe&sig=7sBFBkAKPVldqHpOJKtgcYLrq_w&hl=it&sa=X&ved=0ahUKEwjrlzUU3YAhWBYpoKHeJwCC4Q6AEIYDAJ#v=onepage&q=nota%20o%20sentore&f=false)

Merlini, J. (2016). *Il vino: passione, scienza e arte. Tricase (LE): Youcanprint Self-Publishing*. <https://books.google.it/books?id=eLo7DQAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=it#v=onepage&q&f=false>

## Tesi non pubblicate

Di Miceli, T. *La viticoltura e l'enologia: il linguaggio dell'esperto. Glossario terminologico bilingue (italiano - tedesco)*. Tesi quadriennale, Università di Bologna, Forlì, 2002.

Hellrigl, M. *Weinsprache: Terminologie zur Organoleptischen Sinnesprüfung von Wein*. Tesi di quadriennale, Università di Bologna, Forlì, 1998.

## Sitografia glossario

[www.agricamping.it](http://www.agricamping.it) (ultima visita: 21 Gennaio 2018)

[www.agrodolce.it](http://www.agrodolce.it) (ultima visita: 14 Gennaio 2018)

[www.alchimissa-wine.it](http://www.alchimissa-wine.it) (ultima visita: 14 Gennaio 2018)

[www.artimondo.it](http://www.artimondo.it) (ultima visita: 13 Gennaio 2018)

[www.asti.coldiretti.it](http://www.asti.coldiretti.it) (ultima visita: 14 Gennaio 2018)

[www.bereilvino.it](http://www.bereilvino.it) (ultima visita: 21 Gennaio 2018)

[www.blog.xtrawine.com](http://www.blog.xtrawine.com) (ultima visita: 13 Gennaio 2018 21:14)

[www.chianti.it](http://www.chianti.it) (ultima visita: 13 Gennaio 2018)

[www.cronacheidgusto.it](http://www.cronacheidgusto.it) (ultima visita: 19 Gennaio 2018)

[www.der-weinsnob.de](http://www.der-weinsnob.de) (ultima visita: 19 Gennaio 2018)

[www.deutsche-weine-und-weinstrassen.de](http://www.deutsche-weine-und-weinstrassen.de) (ultima visita: 7 Febbraio 2018)

[www.diwinetaste.com](http://www.diwinetaste.com) (ultima visita: 17 Gennaio 2018)

[www.dwds.de](http://www.dwds.de) (ultima visita: 23 Gennaio 2018)

[www.farum.it](http://www.farum.it) (ultima visita: 20 Gennaio 2018)

[www.fermentini.it](http://www.fermentini.it) (ultima visita: 14 Gennaio 2018)

[www.fisarvicenza.it](http://www.fisarvicenza.it) (ultima visita: 19 Gennaio 2018)

[www.glossary.wein-plus.eu](http://www.glossary.wein-plus.eu) (ultima visita: 29 Gennaio 2018)

[www.icewien.at](http://www.icewien.at) (ultima visita: 22 Gennaio 2018)

[www.ideavino.net](http://www.ideavino.net) (ultima visita: 17 Gennaio 2018)

[www.infowine.com](http://www.infowine.com) (ultima visita: 17 Gennaio 2018)

[www.it.wikipedia.org](http://www.it.wikipedia.org) (ultima visita: 29 Gennaio 2018)

[www.lucamaroni.com](http://www.lucamaroni.com) (ultima visita: 18 Gennaio 2018) ??

[www.madeinvino.com](http://www.madeinvino.com) (ultima visita: 19 Gennaio 2018)

[www.onavnews.it](http://www.onavnews.it) (ultima visita: 22 Gennaio 2018)

[www.qualitywine.it](http://www.qualitywine.it) (ultima visita: 17 Gennaio 2018)

[www.taste14.com](http://www.taste14.com) (ultima visita: 19 Gennaio 2018)

[www.suedtiroler-weinstrasse.it](http://www.suedtiroler-weinstrasse.it) (ultima visita: 19 Gennaio 2018)

[www.treccani.it](http://www.treccani.it) (ultima visita: 23 Gennaio 2018)

[www.vignaioli.it](http://www.vignaioli.it) (ultima visita: 20 Gennaio 2018)

[www.vigneviniequalita.edagricole.it](http://www.vigneviniequalita.edagricole.it) (ultima visita: 22 Gennaio 2018)

[www.vini.tipici.info](http://www.vini.tipici.info) (ultima visita: 22 Gennaio 2018)

[www.vininaturali.it](http://www.vininaturali.it) (ultima visita: 17 Gennaio 2018)

[www.vinitalyclub.com](http://www.vinitalyclub.com) (ultima visita: 20 Gennaio 2018)

[www.vinocondiviso.it](http://www.vinocondiviso.it) (ultima visita: 16 Gennaio 2018)

[www.vinosano.com](http://www.vinosano.com) (ultima visita: 14 Gennaio 2018)

[www.vinoway.com](http://www.vinoway.com) (ultima visita: 23 Gennaio 2018)

[www.weine.de](http://www.weine.de) (ultima visita: 19 Gennaio 2018)

[www.wein-info.eu](http://www.wein-info.eu) (ultima visita: 7 Febbraio 2018)

[www.weinkenner.de/wein-lexikon](http://www.weinkenner.de/wein-lexikon) (ultima visita: 22 Gennaio 2018)

[www.weinologen.de](http://www.weinologen.de) (ultima visita: 16 Gennaio 2018)

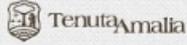
[www.weintaste.it](http://www.weintaste.it) (ultima visita: 20 Gennaio 2018)



# Screenshot

IT EN DE

 **Cantina di Cesena**  
vini e profumi di Romagna

 **Tenuta Amalia**

Homepage Kellerei Tenuta Amalia Newsletter Kontaktpersonen Blog

## Wein und Duft der Romagna

"Romagna solatia, dolce paese, cui regnarono Guidi e Malatesta, cui tenne pure il Passator cortese, re della strada, re della foresta."  
(G. Pascoli)

Die Weinberge der Mitglieder der Cantina di Cesena liegen auf den sanften Hügeln der Romagna: die Beschaffenheit des Bodens und das milde Klima begünstigen die lokalen Sorten Sangiovese DOC (Q.b.A., Qualitätswein bestimmter Anbauggebiete), Trebbiano DOC (Q.b.A.) und Albana.

### news

**Die Vier Jahreszeiten der Emilia-Romagna**  
Weinverkostung mit saisonalen & regionalen Köstlichkeiten aus dem Herzen Italiens Entdecken & probieren Sie die (Emilia-)Romagna! Die Cantina di Cesena freut sich mitzuteilen, dass an ["Die Vier continue »](#)

Cantina Sociale di Cesena Soc. Agr. Coop.  
via Emilia Ponente, 2619 47522 Cesena (FC)  
tel. 0547.347037 / fax 0547.347187  
iscrizione Registro Imprese prov. Forlì-Cesena  
C.F. e P.IVA 00143880409 / R.E.A. 15576

[Disclaimer](#)  
[Credits](#)

fig.: A.1 - *Wein und Duft der Romagna* (Homepage)



[Cantina di cesena](#) > [Die Geschichte der Cantina di Cesena](#)

## Die Geschichte der Cantina di Cesena



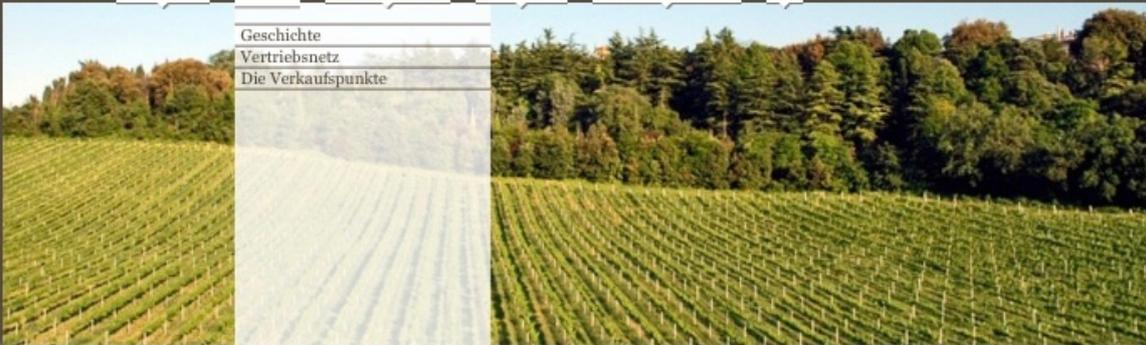
Die **Cantina Sociale di Cesena** wurde 1933 von einigen Winzern gegründet, um die gesamte Produktion in eine neue Realität zu überführen, die der Wertigkeit und der speziellen Eignung des Weinbaugebiets Ausdruck verleihen kann. Die Philosophie der *Cantina di Cesena* wird sofort klar: Innovation im Weinbau der Romagna in Bezug auf Terroir und typische Weine. Tag für Tag lebt der Traum der ersten Pioniere durch zahlreiche Projekte und ständige Investitionen in modernste Weinbereitungstechnologien weiter.

**Nach mehr als 80 Jahren Geschichte** hat die *Cantina di Cesena* 500 Mitglieder (80% von ihnen sind kleine Beitragszahler) und eine hervorragende Produktion in einer modernen und funktionellen Anlage, die dank eines modernen Photovoltaik- Systems, das 100.000 kW/Jahr erzeugen kann, vollkommen autark ist. Die weitgehend als ökologische Produktion und die **Zertifizierung nach ISO 9001** (Qualitätsmanagementnorm) bestätigt dieses Umweltbewusstsein. Diese Zahlen und Zertifikate ermöglichen es es der *Cantina*, einen sicheren Bezugspunkt zur Lagerung, Verarbeitung und Weiterverarbeitung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu bilden, die von den Mitgliedern (Bauern und Direktanbauern) geliefert werden.

Im Jahr **1988** wurde die Marke **Tenuta Amalia** Teil des Weinguts Cesena mit dem Ziel, sich ständig weiterzuentwickeln: eine Akquisition, die die Aufwertung von Weinen und eine Produktion ermöglicht, die sich perfekt an das Territorium und die Tradition anpasst. Die sorgfältige Verteilung und Verbesserung von Anbaukulturen und die technische Produktion haben zu einem wachsenden Interesse an neuen Märkten geführt.

**Heute trägt die Cantina di Cesena** ihre Exzellenz über europäische und außereuropäische Grenzen hinaus. Eine Herausforderung, der wir uns heute wie gestern mit Qualität, Engagement und Innovation stellen müssen.

fig.: A.2 - Die Geschichte der Cantina di Cesena (Kellerei/Geschichte)



[Cantina di cesena](#) > [Vertriebsnetz](#)

## Vertriebsnetz

Die **Cantina di Cesena** vertreibt ihre Produkte und Handelsmarken über ein Vertriebsnetz mit eigenen Handelsvertretern.

Die sorgfältige Verteilung und die Verbesserung von Anbaukultur und technischer Produktion haben zu einem wachsenden Interesse an neuen Märkten geführt. Heute trägt die *Cantina di Cesena* ihre Exzellenz über europäische und außereuropäische Grenzen hinaus. Wenn Sie unsere Weine kennenlernen oder bestellen möchten, wenden Sie sich bitte direkt an unsere lokalen Vertretungen oder unser Verkaufsbüro.

---

**Für Gebiete, die nicht von unseren Agenten abgedeckt werden oder für den internationalen Vertrieb.**

**Verkaufsbüro der *Cantina di Cesena***

tel: +390547/347037  
[info@cantinacesena.it](mailto:info@cantinacesena.it)

---

**Pesaro/Urbino Gebiet**

**Bruno Ballarini**  
tel: +390541.921815  
[ballarini.b@libero.it](mailto:ballarini.b@libero.it)

---

**Reggio Emilia Gebiet**

**Antonio D'Alterio**  
tel: +39328.0747694  
[dalterio.antonio70@gmail.com](mailto:dalterio.antonio70@gmail.com)

---

**Rimini/Riccione Gebiet**

**F.lli Malfatti**  
tel: +39/0549.909785  
[fratellimalfatti@tiscali.it](mailto:fratellimalfatti@tiscali.it)

---

fig.: A.3 - *Vertriebsnetz* (Kellerei/Vertriebsnetz)



[Cantina di cesena](#) > Die Verkaufspunkte

## Die Verkaufspunkte

### **Enoteca *La Corte del Vino***

Hier findet sich der Verkaufspunkt der *Cantina di Cesena*.  
Neben den offenen Weinen aus dem Keller können Sie hier alle Weine von der Marke *Tenuta Amalia* kaufen und verkosten.  
Auch landwirtschaftliche Produkte wie Grappa, Öl, Honig und vieles mehr finden Sie hier.

**Adresse:** Via Emilia Ponente 2619 – Cesena (FC)

#### **Öffnungszeiten**

Montag bis Samstag  
8:00 – 13:00 / 14:00 – 19:00  
Sonntag geschlossen

### **Geschäft in Gatteo Mare**

Von Mai bis September finden Sie die Produkte der *Cantina di Cesena* auch am Meer.

**Adresse:** Viale Gramsci 10 – Gatteo a Mare (Fc)  
tel. +390547.680314

fig.: A.4 - Die Verkaufspunkte (Kellerei/Verkaufspunkte)



[Cantina di cesena](#) > [Die Geschichte der Tenuta Amalia](#)

## Die Geschichte der Tenuta Amalia



Die Marke **Tenuta Amalia** entstand aus der Begegnung von Adligen und Künstlern, Politikern und Dichtern an einem magischen Ort, an dem Geschichte bis ins kleinste Detail auftaucht.

Der Name stammt von Carolina aus Braunschweig, der Gattin von Georg IV. und späteren Königin von England. 1819 stiftete Carolina aus Braunschweig ihrem Begleiter Bartolomeo Pergami ein Anwesen aus dem 18. Jahrhundert im Marecchia-Tal. Um ihr zu huldigen, beschließt sie, sie "Amalia" zu nennen, nach den zweiten Vornamen der Königin.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde die Geschichte mit einem neuen suggestiven Kapitel bereichert. Im Jahre 1925 wurde das Anwesen von Alessandra Drudi erworben, deren von Gabriele D'Annunzio persönlich entworfener Künstlernamen Gea Della Garisenda war. Sie war eine berühmte Sängerin und die Frau von Teresio Borsalino, dem weltberühmten Hutmacher.

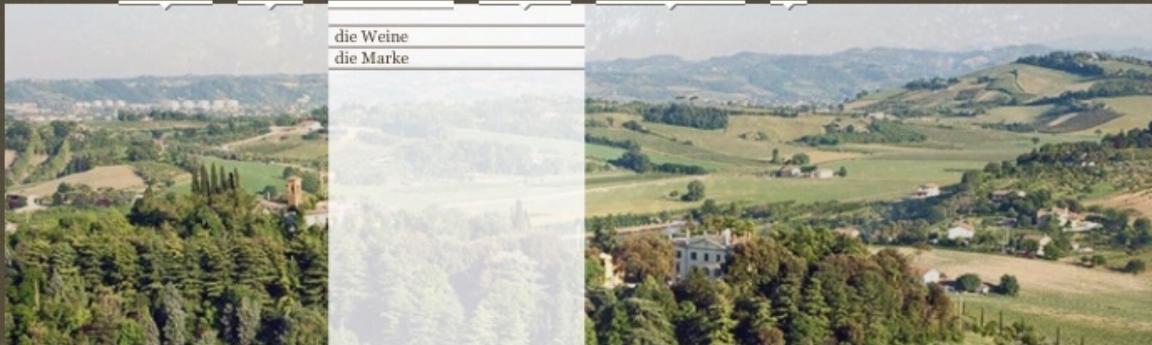
Mit Gea della Garisenda kehrt die Villa Amalia zum Glanz der Carolina von Braunschweig zurück und wird zum guten Wohnzimmer für Kunst und Kultur, besucht von zahlreichen Dichtern und Künstlern: von Carducci bis Leoncavallo, von Pascoli über Trilussa bis Marcello Dudovich, einem berühmten Maler und Plakatsmaler, der die berühmte "Sala delle Bandiere" mit Fresken von Landschaften und Rittermotiven versehen wird.

Heute bleibt **Tenuta Amalia** eine Marke, die die Identität und Weinkultur unseres Territoriums, der Romagna lebendig hält, ohne dabei die Geschichte zu vergessen, die sie geprägt hat.

### Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gea della Garisenda](#)  
[Burdèl](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.5 - Die Geschichte der Tenuta Amalia (Tenuta Amalia/Die Marke)



die Weine  
die Marke

[Cantina di cesena](#) > [Die Weine](#)

## Die Weine

In der Marke **Tenuta Amalia** finden sich Natur und Kultur, Geschmack und Geschichte der Romagna.

Eine Qualitätsmarke, die immer für die Zukunft offen ist und besondere Weine aus der Tradition eines einzigartigen Gebiets anbietet.

**Die Tenuta Amalia-Weine** werden aus Trauben hergestellt, die aus den Gebieten mit der größten önologischen Erfahrung und aus einer Weinbereitung gewonnen werden, die mit den besten Techniken hergestellt wird.

*Sangiovese, Albana und Trebbiano* der Marke **Tenuta Amalia** vermitteln den Charakter dieser Trauben und des Territoriums der Romagna und verbinden von der ersten Verkostung an Harmonie mit Eleganz.

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gaa della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.6 - *Die Weine* (tenuta Amalia/die Weine)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > [Albana Secco](#)



## Albana Secco

Romagna DOCG (Prädikatswein) Trockener Albana



[Scheda PDF](#)

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Albana

**Alkoholgehalt:** 12,5% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** 15-20 Tage Gärung mit Reinzuchthefen und 4 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** Kräftig, delikater Hauch von Pfirsich, Hundsrose und Mandel

**Geschmack:** Trocken, saftig, harmonisch

**Genussempfehlung:** Passt sehr gut zu Vorspeisen, Risotto, Suppen und gegrilltem Fisch

**Serviertemperatur:** 8°-10° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Rosamalia](#)

[Trebiano DOC](#)

[Barone](#)

[B10-571](#)

[Barone Bartolomeo](#)

[Pergami](#)

[Le Case Rosse](#)

[Donna Sandra](#)

[Amalia](#)

[Regina Carolina](#)

[Albana Secco](#)

[Dolceviola](#)

[Gea della Garisenda](#)

[Burdél](#)

[Tre Bien](#)

[Gentilino delle Lampare](#)

[Oro Puro](#)

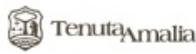
[Firmamento](#)

[Biancamalia](#)

fig.: A.7 - Albana Secco (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > [Amalia](#)



[Scheda PDF](#)

## Amalia

Romagna DOC (Q.b.A.) Trebbiano

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 12% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** 15-20 Tage temperaturkontrollierte Gärung und 4 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** Delikat, fruchtig nach Mandel und grünem Apfel

**Geschmack:** Saftig, harmonisch, rund und mit einer angenehm zartbitteren Note

**Genussempfehlung:** Passt sehr gut zu allen Fleischsorten, Nudelgerichten mit Fisch und Gemüse

**Serviertemperatur:** 8°-10° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen 0,750 L / 12 Flaschen 0,375 L.

## Wines

[Rosamalia](#)

[Trebiano DOC](#)

[Barone](#)

[B10-571](#)

[Barone Bartolomeo](#)

[Pergami](#)

[Le Case Rosse](#)

[Donna Sandra](#)

[Amalia](#)

[Regina Carolina](#)

[Albana Secco](#)

[Dolceviola](#)

[Gaa della Garisenda](#)

[Burdél](#)

[Tre Bian](#)

[Gentilino delle Lampare](#)

[Oro Puro](#)

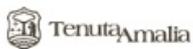
[Firmamento](#)

[Biancamalia](#)

fig.: A.8 - Amalia (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > B10-571



[Scheda PDF](#)

## B10-571

Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese aus ökologisch erzeugten Trauben

Caratteristiche

**Type:** Rot

**Rebsorte:** 100% Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 12,5% vol.

**Anbaubeit:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** In temperaturkontrollierten Edelstahlfermentern mit einer Maischestandzeit von 10 bis 15 Tagen und 8 Monate Ausbau in Barriques

**Farbe:** Tief Rubinrot mit violetten Reflexen und wohl leuchtend

**Geruch:** Kräftig, andauernd, würzig, mit einem Hauch von roten Früchten und Vanille

**Geschmack:** Harmonisch mit einem angenehm zartbitteren Nachgeschmack, leicht tanninreich, der sich im Laufe der Zeit verbessert, um eine wohlige Ausgewogenheit zu erreichen

**Genussempfehlung:** Piadina Romagnola mit Schinken und allen Wurstwaren, Lasagne, Tagliatelle mit Ragout, Cappelletti in Brühe, gebratenen Huhn und Kaninchen mit Kartoffeln, Tomaten und Rosmarin, Tagliata vom Rind

**Serviertemperatur:** 16°-18° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gaa della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.9 - B10-570 (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Barone Bartolomeo](#)



[Scheda PDF](#)

## Barone Bartolomeo

Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese Superiore

Caratteristiche

**Type:** Rot

**Rebsorte:** 100% Sangiovese Gentile

**Alkoholgehalt:** 13% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Bertinoro und Cesena

**Weinbereitung:** In temperaturkontrollierten Edelstahlfermentern und mit einer Maischestandzeit von 10 bis 15 Tagen

**Farbe:** Rubinrot, manchmal mit violetten Rändern, die zu granatrot tendiert

**Geruch:** Kräftig, delikates, blumig nach Veilchen, mit Noten vom Unterholz und reifen Früchten

**Geschmack:** Geschmeidig und weich am Gaumen

**Genussempfehlung:** Nudeln mit Ragout, Braten weißes und rotes Fleisch, Wurstwaren und Käse

**Serviertemperatur:** 18° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen 0,750 L. / 12 Flaschen 0,375 L.

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gaa della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Bian](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.10 - Barone Bartolomeo (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Barone](#)



## Barone

Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese



[Scheda PDF](#)

Caratteristiche

**Type:** Rot

**Rebsorte:** 100% Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 12% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** 10-15 Tagen Mazeration in Edelstahlfermentern und 4 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

**Farbe:** Rubinrot, manchmal mit violetten Rändern

**Geruch:** Kräftig, delikates, blumig nach Veilchen, mit Noten vom Unterholz

**Geschmack:** Weich und geschmeidig am Gaumen

**Genussempfehlung:** Braten weißes und rotes Fleisch, Nudeln mit Ragout

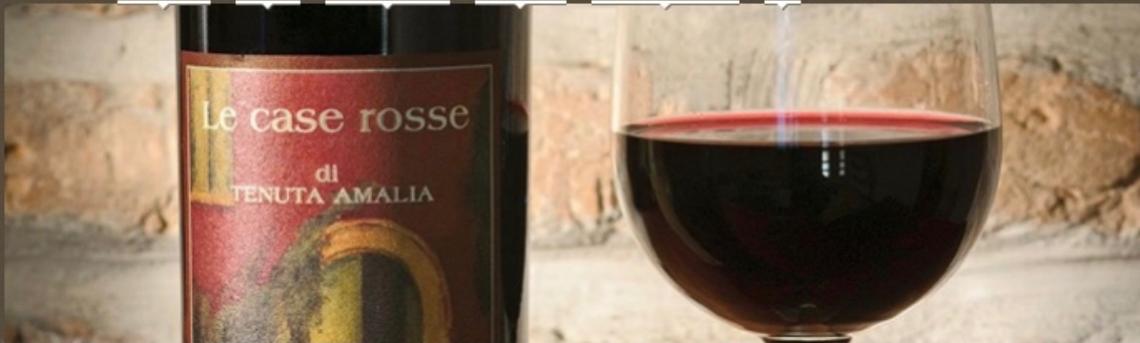
**Serviertemperatur:** 18° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen 0,750 L

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gaa della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Bian](#)  
[Gentilino della Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.11 - Barone (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > [Biancamalia](#)



[Scheda PDF](#)

## Biancamalia

Spritziger Chardonnay Rubicone IGT (Landwein)

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 11% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland der Romagna

**Weinbereitung:** Weiches Pressen und Spontangärung im Autoklav

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** Kräftig und delikates

**Geschmack:** Trocken, saftig und harmonisch

**Genussempfehlung:** Passt sehr gut zu Fischvorspeisen und allen weißen Fleischsorten; ausgezeichnet als Aperitif

**Serviertemperatur:** 8- 10 °C

**Verpackung:** 6 Flaschen 0,750 Ltr. / 12 Flaschen 0,375 Ltr.

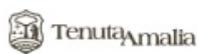
## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DQC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gaa della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.12 - *Biancamalia (Tenuta Amalia)*



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Burdél](#)



[Scheda PDF](#)

## Burdél

Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese Novello

Caratteristiche

**Type:** Rot

**Rebsorte:** 100% Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 12% vol.

**Anbauggebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** 12-15 Tagen  
Kohlensäuremaischtchnik

**Farbe:** Rubinrot mit violetten Rändern

**Geruch:** Fruchtig, kräftig und delikat

**Geschmack:** Harmonisch, delikat, angenehm

**Genussempfehlung:** Gerösteten Kastanien, Piadina  
mit Wurstwaren, frischem Käse, gegrilltem Fisch

**Serviertemperatur:** 10-12 °C

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gea della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.13 - Burdél (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Dolceviola](#)



[Scheda PDF](#)

## Dolceviola

Romagna DOC (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) Süßer Cagnina

Caratteristiche

**Type:** Rot

**Rebsorte:** 100% Terrano

**Alkoholgehalt:** 9% vol.

**Anbaugewelt:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** 10 Tage Ziehenlassen der Maische in Edelstahlfermentern; Lagerung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks für 2 Monate

**Farbe:** Rubinrot mit violetten Reflexen

**Geruch:** intensiv, fruchtig nach reifem Granatapfel

**Geschmack:** süß, etwas tanninreich, harmonisch

**Genussempfehlung:** passt sehr gut zu Keksen, Gebäck, Pandoro und Panettone; ideal zu Kastanien

**Serviertemperatur:** 10°-12° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen 0,750 L

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebbiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gua della Garisenda](#)  
[Burdèl](#)  
[Tre Bian](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.14 - Dolceviola (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > [Donna Sandra](#)



[Scheda PDF](#)

## Donna Sandra

Romagna DOCG (Prädikatswein) Süßer Albana

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Albana

**Alkoholgehalt:** 9% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena und Bertinoro

**Weinbereitung:** Kaltmaischung mit Reinzuchthefen in Edelstahlfermentern. Die Gärung wird dann blockiert, wenn 60 g/l Restsüße erreicht wird. 3 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

**Farbe:** Strohgelb

**Geruch:** Kräftig, elegant, mit einem Hauch von Pfirsich und Hundrose

**Geschmack:** Fruchtig, süß, angenehm

**Genussempfehlung:** Passt sehr gut zu Gebäck und Ciambella Romagnola

**Serviertemperatur:** 8°-10° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen je 0,750 L

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano D.O.C.](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gua della Garisenda](#)  
[Burdèl](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.15 - Donna Sandra (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Firmamento](#)



## Firmamento

Cabernet-Merlot Rubicone IGT (Landwein)

Caratteristiche

**Type:**Rot

**Rebsorte:** 50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot

**Alkoholgehalt:** 13% vol.

**Anbauggebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** In temperaturkontrollierten Edelstahlfermentern mit einer Maischestandzeit von 10 bis 15 Tagen und Ausbau in Barriques

**Farbe:** Rubinrot mit violetten Reflexen

**Geruch:** Kräftig, würzig, ausgeprägt, mit einem Hauch von reifen Früchten und Sauerkirsche-Marmelade

**Geschmack:** Trocken, herb, harmonisch und geschmeidig mit einem angenehm zartbitteren Nachgeschmack

**Genussempfehlung:** Wurstwaren, Crostini, reifem Käse

**Serviertemperatur:** 16-18 °C

**Verpackung:** 6 Flaschen



[Scheda PDF](#)

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gua della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.16 - Firmamento (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Gea della Garisenda](#)



## Gea della Garisenda

Roter spritziger Süßwein



[Scheda PDF](#)

Caratteristiche

**Type:** Rot

**Rebsorte:** 100% Terrano

**Alkoholgehalt:** 9,5% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** 10 Tage Mazeration in Edelstahlfermentern und ein Monat Ausbau in temperaturkontrollierten Edelstahlautoklaven

**Farbe:** Rubinrot, das zu violett tendiert

**Geruch:** Delikat, kräftig, fruchtig

**Geschmack:** Süß, saftig, harmonisch

**Genussempfehlung:** Gebäck und typischen Desserts der Romagna

**Serviertemperatur:** 8°-10° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen 0,750 L

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DQC](#)  
[Barone](#)  
[BIO-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gea della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.17 - Gea della Garisenda (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Gentilino delle Lampare](#)



[Scheda PDF](#)

## Gentilino delle Lampare

Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese

Caratteristiche

**Type:** Rot

**Rebsorte:** 100% Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 12% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** Rotweinbereitung mit kurzer Hülsenmaischung und folgende Kaltmaischung

**Farbe:** Rubinrot mit sehr leuchtenden Reflexen

**Geruch:** Kräftig, weinig, blumig nach Veilchen, mit Noten vom Unterholz, fruchtig nach Johannisbeere und Himbeere

**Geschmack:** Kräftig, geschmeidig und leicht tanninreich

**Genussempfehlung:** Passt sehr gut zu Fischgerichten, wie z.B. gegrilltem oder gebackenem Fisch, Suppen, Risotto, Nudelgerichten, Meeresfrüchte-Couscous, Kabeljau, Tintenfisch mit Erbsen, Schwertfisch, gegrilltem Thunfisch und Fettsfisch

**Serviertemperatur:** 10°-12° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen

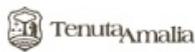
## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trabbiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gaa della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Rien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.18 - *Gentilino delle Lampare* (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Le Case Rosse](#)



## Le Case Rosse

Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese Superiore

Caratteristiche

Type: Rot

Rebsorte: 100% Sangiovese

Alkoholgehalt: 13% vol.

Anbaugebiet: Hügelland von Cesena und Bertinoro

Weinbereitung: In temperaturkontrollierten Edelstahlfermentern mit einer Maischestandzeit von 10 bis 15 Tagen und 12 Monate Ausbau in Barriques

Farbe: Tief Rubinrot, mit granatroten Reflexen

Geruch: Kräftig, würzig nach Vanille und Lakritze, ausgeprägt und reich, mit Noten von Sauerkirsche-Marielade und reifen Früchten

Geschmack: Trocken, harmonisch, manchmal etwas tanninreich, mit einem angenehm zartbitteren Nachgeschmack, der sich im Laufe der Zeit verbessert, um eine angenehme Harmonie zu erreichen

Genussempfehlung: Braten rotes Fleisch, Wildbraten und Chianina-Steak

Serviertemperatur: 16-18 °C; in weiten Kelchgläsern servieren

Verpackung: 6 Flaschen

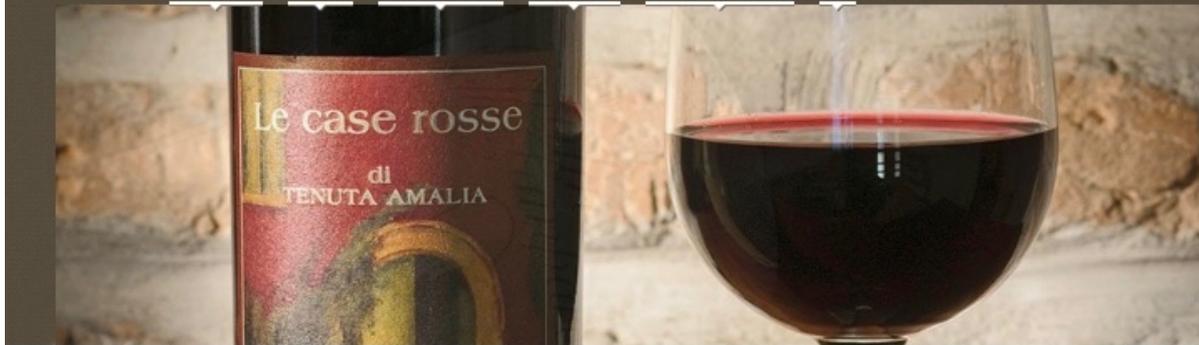


[Scheda PDF](#)

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gaa della Garisenda](#)  
[Burdèl](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.19 - Le Case Rosse (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > [Oro Puro](#)



[Scheda PDF](#)

## Oro Puro

Romagna DOCG (Prädikatswein) Albana Passito

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Albana

**Alkoholgehalt:** 13,5% Vol.

**Anbaugebiet:** Hüggelland von Cesena und Bertinoro

**Weinbereitung:** Die Trauben werden auf Gitter gelegt und für 60-70 Tage bei kontrollierten Temperatur und Feuchtigkeit trocknen gelassen. Der durch weiches Mahlen erhaltete Most gärt in Barriques

**Farbe:** Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen

**Geruch:** Intensiv, delikater, andauernd mit einem Hauch von Dörrobst

**Geschmack:** Samtig, mit einem ausgeprägten Gesamteindruck

**Genussempfehlung:** Gebäck, Mandelkuchen; Meditationswein, der allein zum Genießen konsumiert werden soll

**Serviertemperatur:** 10-14 °C

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Rosamalia](#)

[Trebiano DOC](#)

[Barone](#)

[B10-571](#)

[Barone Bartolomeo](#)

[Pargami](#)

[Le Case Rosse](#)

[Donna Sandra](#)

[Amalia](#)

[Regina Carolina](#)

[Albana Secco](#)

[Dolceviola](#)

[Gaa della Garisenda](#)

[Burdél](#)

[Tre Bien](#)

[Gentilino delle Lampare](#)

[Oro Puro](#)

[Firmamento](#)

[Biancamalia](#)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Pergami](#)



[Scheda PDF](#)

## Pergami

Romagna DOC (Q.b.A.) Sangiovese Riserva

Caratteristiche

Type: Rot

Rebsorte: 100% Sangiovese Gentile

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Anbaugebiet: Hügelland von Cesena und Bertinoro

**Weinbereitung:** In temperaturkontrollierten Edelstahlfermentern mit einer Maischestandzeit von 10 bis 15 Tagen. 12 Monate Ausbau in großen Fässern aus slawonischer Eiche; dann mindestens 6 Monate Lagerung in der Flasche

**Farbe:** Rubinrot mit granatroten Reflexen nach der Reifung in Eichenfässern

**Geruch:** Kräftig, leicht würzig, ausgeprägt und reich, mit einzigartigen Noten vom Weihrauch

**Geschmack:** Trocken, harmonisch, manchmal etwas tanninreich mit einem angenehm zartbitteren Nachgeschmack, der sich im Laufe der Zeit verbessert, um eine angenehme Harmonie zu erreichen

**Genussempfehlung:** Braten rotes Fleisch und Wildbraten; Meditationswein, der allein zum Genießen konsumiert werden soll

**Serviertemperatur:** 16-18 °C; in weiten Kelchgläser servieren

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Rosamalia](#)

[Trebiano DOC](#)

[Barone](#)

[BIO-571](#)

[Barone Bartolomeo](#)

[Pergami](#)

[Le Case Rosse](#)

[Donna Sandra](#)

[Amalia](#)

[Regina Carolina](#)

[Albana Secco](#)

[Dolceviola](#)

[Gaa della Garisenda](#)

[Burdèl](#)

[Tre Bien](#)

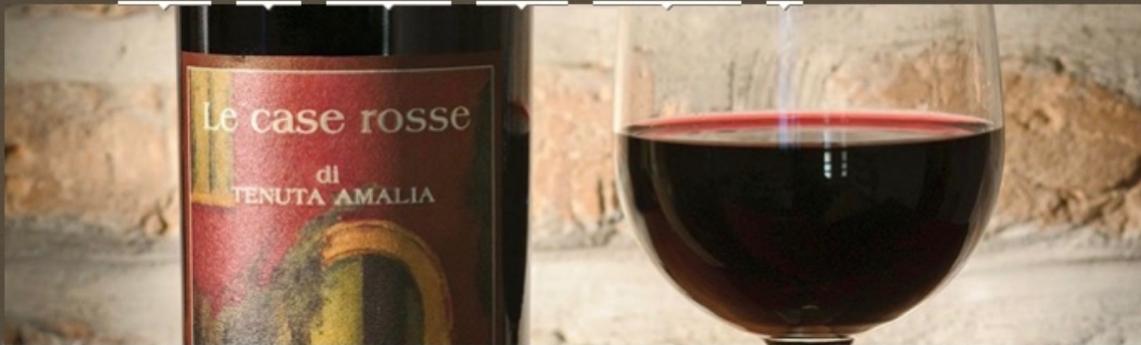
[Gentilino delle Lampare](#)

[Oro Puro](#)

[Firmamento](#)

[Biancamalia](#)

fig.: A.21 - Pergami (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > [Regina Carolina](#)



## Regina Carolina

Rubicone Chardonnay IGT (Landwein)

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 12,5% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** 15-20 Tage temperaturkontrollierte Gärung und 4 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

**Farbe:** Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen

**Geruch:** Delikat, kräftig, fruchtig, mit einem Hauch von Vanille

**Geschmack:** Kräftig, andauernd, saftig und harmonisch

**Genussempfehlung:** Passt sehr gut zu allen weißen Fleischsorten, Risotto mit Spargeln, Nudeln mit Aubergine, Tortelli mit Kürbisfüllung, Krustentieren

**Serviertemperatur:** 10°-12° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen 0,750 L



[Scheda PDF](#)

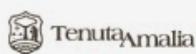
## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gaa della Garisenda](#)  
[Burdèl](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.22 - Regina Carolina (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Rosamalia](#)



[Scheda PDF](#)

## Rosamalia

Spritziger Roséwein

Caratteristiche

**Type:**Rot

**Rebsorte:** 100% Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 11,5% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland der Romagna

**Weinbereitung:** Nach weichen Pressen und Abbeeren, wird der Most ohne Hülsmischung langsam gewonnen; dann folgt eine langsame Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahlfässern

**Farbe:** Tiefrosa

**Geruch:** Kräftig und fruchtig

**Geschmack:** Geschmeidig, körperreich, harmonisch und saftig

**Genussempfehlung:** Passt sehr gut zu Fischvorspeisen und allen weißen Fleischsorten; ausgezeichnet als Aperitif

**Serviertemperatur:** 8°- 10° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[BIO-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Cea della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.23 - Rosamalia (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Spumante](#) > [Tre Bien](#)



## Tre Bien

Trockener Spumante



Caratteristiche

**Type:** Spumante

**Rebsorte:** Chardonnay - Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 11,5% vol.

**Anbauggebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** Langer Méthode Charmat durch Spontagärung mit Reinzuchthefen im Autoklav

**Farbe:** Strohgelb, mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** Elegant und harmonisch

**Geschmack:** Trocken, saftig, harmonisch

**Genussempfehlung:** Fischvorspeisen, sehr gut zu weißem Fleisch, ausgezeichnet als Aperitif

**Serviertemperatur:** 8-10 °C

**Verpackung:** 6 Flaschen

[Scheda PDF](#)

## Wines

[Rosamalia](#)  
[Trebiano DOC](#)  
[Barone](#)  
[B10-571](#)  
[Barone Bartolomeo](#)  
[Pergami](#)  
[Le Case Rosse](#)  
[Donna Sandra](#)  
[Amalia](#)  
[Regina Carolina](#)  
[Albana Secco](#)  
[Dolceviola](#)  
[Gua della Garisenda](#)  
[Burdél](#)  
[Tre Bien](#)  
[Gentilino delle Lampare](#)  
[Oro Puro](#)  
[Firmamento](#)  
[Biancamalia](#)

fig.: A.24 - Tre Bien (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > [Trebiano DOC](#)



## Trebiano DOC

Romagna DOC (Q.b.A.) Trebbiano



[Scheda PDF](#)

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 12% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:** 15-20 Tage Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahlfermentern und 5 Monate Ausbau in Edelstahlfässern

**Farbe:** Strohgelb, mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** Delikat, fruchtig nach Mandel und grünem Apfel

**Geschmack:** Saftig, harmonisch, rund und angenehm zartbitter

**Genussempfehlung:** Ausgezeichnet zu allen weißen Fleischsorten, Nudelgerichten mit Fisch und Gemüse

**Serviertemperatur:** 8°-10° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen 0,750 L

## Wines

[Rosamalia](#)

[Trebiano DOC](#)

[Barone](#)

[B10-571](#)

[Barone Bartolomeo](#)

[Pergami](#)

[Le Case Rosse](#)

[Donna Sandra](#)

[Amalia](#)

[Regina Carolina](#)

[Albana Secco](#)

[Dolceviola](#)

[Gaa della Garisenda](#)

[Burdél](#)

[Tre Bien](#)

[Gentilino delle Lampare](#)

[Oro Puro](#)

[Firmamento](#)

[Biancamalia](#)

fig.: A.25 - Trebbiano DOC (Tenuta Amalia)



[Cantina di cesena](#) > Lassen wir die Erde sprechen

## Lassen wir die Erde sprechen

Die Weinberge der Mitglieder der *Cantina di Cesena* liegen auf den sanften Hügeln der Romagna: Die Beschaffenheit des Bodens und das milde Klima erlauben einen exzellenten Durchschnittsertrag (ca. 80 Doppelzentner pro Hektar), der die lokalen Sorten *Sangiovese DOC* (Q.b.A.), *Trebbiano DOC* (Q.b.A.) und *Albana DOCG* (Prädikatswein) begünstigt.

Die Weine (ob offen oder in Flaschen) werden unter verschiedenen Marken angeboten: "**Tenuta Amalia**", unsere Spitzenprodukte, "**I Vigneti dei Tre Papi**" (Die Weinberge der drei Päpste aus Cesena), Pius VI Braschi, Pius VII Chiaramonti und Pius VIII Castiglioni, und die Marke "**Le Tavolozze**" (wörtlich: Farbpalette).

fig.: A.26 - *Lassen wir die Erde sprechen (Marchi/I nostri Marchi)*



[Cantina di Cesena](#) > Die Weinberge der drei Päpste

## Die Weinberge der drei Päpste



Im Herzen des Produktionsgebiets des **Sangiovese di Romagna DOC (Q.b.A)**, **Trebbiano di Romagna DOCG (Prädikatswein)** und der berühmten **Albana di Romagna DOCG (Prädikatswein)**, wollte die *Cantina di Cesena* die Qualität ihrer traditionellen Produkte steigern und erneuern, indem sie die Linie "**I Vigneti dei Tre Papi**" (Die Weinberge der Drei Päpste) kreierte, eine neue Marke, die eine lange Geschichte hinter sich hat: Cesena ist bekannt als die Stadt der drei Päpste, Pius VI. Braschi, Pius VII. Chiaromonti und Pius VIII. Castiglioni, die aus der Stadt stammen.

**Eine neue Marke, die im Bild der Tre Papi (der drei Päpste) die Exzellenz, Perfektion, Natürlichkeit und Ursprünglichkeit der Weine der Romagna garantiert.**

### Wines

[Sole di mezzogiorno](#)  
[Primo Raggio](#)  
[Focoso Bag in Box](#)  
[Focoso](#)  
[Chiaromonte Bag in Box](#)  
[Chiaromonte](#)

fig.: A.27 - Die Weinberge der Drei Päpste (Marchi/I Vigneti dei Tre Papi)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > Chiaromonte



## Chiaromonte

Romagna DOC (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) Trebbiano

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 11% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:**

**Farbe:** Strohgelb, mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** Delikat, fruchtig nach Mandel und grünem Apfel

**Geschmack:** Saftig, harmonisch, rund und angenehm zartbitter

**Genussempfehlung:** Ausgezeichnet zu allen weißen Fleischsorten, Nudelgerichten aus Fisch oder Fleisch

**Serviertemperatur:** 8°-10°C

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Sole di mezzogiorno](#)

[Primo Raggio](#)

[Focoso Bag in Box](#)

[Focoso](#)

[Chiaromonte Bag in Box](#)

[Chiaromonte](#)

fig.: A.28 - Chiaromonte (Die Weinberge der Drei Päpste)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > Chiaromonte Bag in Box



## Chiaromonte Bag in Box

Trebbiano Rubicone IGT (Landwein)

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 11,5% vol.

**Anbaugelände:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:**

**Farbe:** Strohgelb, mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** Delikat, fruchtig nach Mandel und grünem Apfel

**Geschmack:** Saftig, harmonisch, rund und angenehm zartbitter.

**Genussempfehlung:** Ausgezeichnet zu allen weißen Fleischsorten, Nudelgerichten aus Fisch und Gemüse

**Serviertemperatur:** 8°-10°C

**Verpackung:** Bag in Box

## Wines

[Sole di mezzogiorno](#)

[Primo Raggio](#)

[Focoso Bag in Box](#)

[Focoso](#)

[Chiaromonte Bag in Box](#)

[Chiaromonte](#)

fig.: A.29 - Chiaromonte Bag in Box (Die Weinberge der Drei Päpste)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Focoso](#)



## Focoso

Romagna DOC (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) Sangiovese

### Caratteristiche

**Type:** Rot

**Rebsorte:** 100% Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 12% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:**

**Farbe:** Rubinrot, manchmal mit violetten Rändern

**Geruch:** Kräftig, delikates, erinnert an Veilchen und Unterholz

**Geschmack:** Geschmeidig und weich am Gaumen

**Genussempfehlung:** Braten weißes und rotes Fleisch, Nudeln mit Ragout

**Serviertemperatur:** 18° C

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Sole di mezzogiorno](#)

[Primo Raggio](#)

[Focoso Bag in Box](#)

[Focoso](#)

[Chiaromonte Bag in Box](#)

[Chiaromonte](#)

fig.: A.30 - Focoso (Die Weinberge der Drei Päpste)



[Cantina di cesena](#) > [Notizie](#) > [vini](#) > [rosso](#) > [Focoso Bag in Box](#)



[Scheda PDF](#)

## Focoso Bag in Box

Sangiovese Rubicone IGT

**Caratteristiche**

**Tipo:** rosso

**Vitigno:** 100% sangiovese

**Gradazione:** 11,5% vol.

**Area di produzione:** terreni della fascia collinare di Cesena

**Vinificazione:**

**Colore:** rosso rubino, talora con orli violacei

**Profumo:** intenso, delicato, ricorda la viola, il sottobosco

**Sapore:** suadente e morbido al palato

**Abbinamenti:** arrostiti di carne, bianca e rossa, paste al ragù

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Imballo:**

## Vini

[Sole di mezzogiorno](#)

[Primo Raggio](#)

[Focoso](#)

[Focoso Bag in Box](#)

[Chiaromonte](#)

[Chiaromonte Bag in Box](#)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Primo Raggio](#)



## Primo Raggio

Sangiovese Rubicone IGT (Landwein)

Caratteristiche

**Type:** Rot

**Rebsorte:** 100% Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 11% vol.

**Anbaugelände:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:**

**Farbe:** Rubinrot, manchmal mit violetten Rändern

**Geruch:** Kräftig, delikates, erinnert an Veilchen und Unterholz

**Geschmack:** Geschmeidig und weich am Gaumen

**Genussempfehlung:** Braten weißes und rotes Fleisch, Nudeln mit Ragout

**Serviertemperatur:** 18° C

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Sole di mezzogiorno](#)

[Primo Raggio](#)

[Focoso Bag in Box](#)

[Focoso](#)

[Chiaromonte Bag in Box](#)

[Chiaromonte](#)

fig.: A.32 - *Primo Raggio (Die Weinberge der Drei Päpste)*



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > [Sole di mezzogiorno](#)



## Sole di mezzogiorno

Trebbiano Rubicone IGT (Landwein)

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 11% vol.

**Anbaugelände:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:**

**Farbe:** Strohgelb, mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** Delikat, erinnert an Mandel und grünen Apfel

**Geschmack:** Saftig, harmonisch, rund und angenehm zartbitter

**Genussempfehlung:** Allen weißen Fleischsorten, Nudelgerichten aus Fisch und Gemüse

**Serviertemperatur:** 8°-10° C.

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Sole di mezzogiorno](#)

[Primo Raggio](#)

[Focoso Bag in Box](#)

[Focoso](#)

[Chiaromonte Bag in Box](#)

[Chiaromonte](#)

fig.: A.33 - Sole di mezzogiorno (Die Weinberge der Drei Päpste)



[Cantina di cesena](#) > [Le Tavolozze](#)

## Le Tavolozze



Diese Marke wurde kreiert, um die Bedürfnisse aller Kunden zu erfüllen, die einen Qualitätswein zu günstigen Preisen wünschen. Diese Linie repräsentiert die beiden Hauptreben der Romagna, *Sangiovese* und *Trebbiano*, sowohl mit der Qualitätsbezeichnung DOC (Q.b.A.) als auch IGT (Landwein), mit der Variante eines praktischen, eleganten Schraubverschlusses.

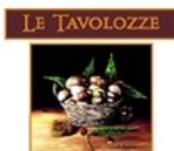
## Wines

[Pietroso](#)  
[Pian dell'Aia](#)  
[Montegiove](#)  
[Gocce d'oro](#)

fig.: A.34 - *Le Tavolozze* (Marchi/Le Tavolozze)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > [Gocce d'oro](#)



## Gocce d'oro

Trebbiano Rubicone IGT (Landwein)

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 11% vol.

**Anbauggebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:**

**Farbe:** Strohgelb, mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** Delikat, fruchtig nach Mandel und grünem Apfel

**Geschmack:** Saftig, harmonisch, rund und angenehm zartbitter

**Genussempfehlung:** Ausgezeichnet zu allen weißen Fleischsorten, Nudelgerichten aus Fisch und Gemüse

**Serviertemperatur:** 8°-10°C

**Verpackung:** 6 Flaschen

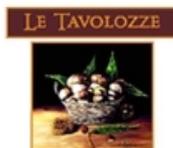
## Wines

[Pietroso](#)  
[Pian dell'Aia](#)  
[Montegiove](#)  
[Gocce d'oro](#)

fig.: A.35 - Gocce d'oro (Le Tavolozze)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Montegiove](#)



## Montegiove

Romagna DOC (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) Sangiovese

Caratteristiche

**Type:** Rot

**Rebsorte:** 100% Sangiovese Gentile

**Alkoholgehalt:** 12% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:**

**Farbe:** Rubinrot, manchmal mit violetten Rändern, die zu granatroten tendieren

**Geruch:** Intensiv, delikat, erinnert an Veilchen und Unterholz

**Geschmack:** Geschmeidig und weich am Gaumen

**Genussempfehlung:** Braten weißes und rotes Fleisch, Nudeln mit Ragout

**Serviertemperatur:** 18° C

**Verpackung:** 6 Flaschen

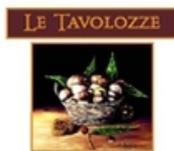
## Wines

[Pietrosò](#)  
[Pian dell'Aia](#)  
[Montegiove](#)  
[Gocce d'oro](#)

fig.: A.36 - Montegiove (Le Tavolozze)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Weiß](#) > [Pian dell'Aia](#)



## Pian dell'Aia

Romagna DOC (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) Trebbiano

Caratteristiche

**Type:** Weiß

**Rebsorte:** 100% Trebbiano

**Alkoholgehalt:** 12% vol.

**Anbaugebiet:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:**

**Farbe:** Strohgelb, mit grünlichen Reflexen

**Geruch:** Delikat, erinnert an Mandel und grünen Apfel

**Geschmack:** Saftig, harmonisch, rund und angenehm zartbitter

**Genussempfehlung:** Ausgezeichnet zu allen weißen Fleischsorten, Nudelgerichten aus Fisch und Gemüse

**Serviertemperatur:** 8°-10°C

**Verpackung:** 6 Flaschen

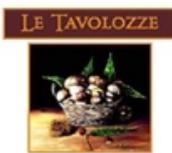
## Wines

[Pietroso](#)  
[Pian dell'Aia](#)  
[Montegiove](#)  
[Gocce d'oro](#)

fig.: A.37 - Pian dell'Aia (Le Tavolozze)



[Cantina di cesena](#) > [Nachrichten](#) > [vini](#) > [Rot](#) > [Pietroso](#)



## Pietroso

Sangiovese Rubicone IGT (Landwein)

Caratteristiche

**Type:**Rot

**Rebsorte:** 100% Sangiovese Gentile

**Alkoholgehalt:** 11% vol.

**Anbaugelände:** Hügelland von Cesena

**Weinbereitung:**

**Farbe:** Rubinrot, manchmal mit violetten Rändern

**Geruch:** Kräftig, delikates, erinnert an Veilchen und Unterholz

**Geschmack:** Geschmeidig und weich am Gaumen

**Genussempfehlung:** Braten weißes und rotes Fleisch, Nudeln mit Ragout

**Serviertemperatur:** 18° C

**Verpackung:** 6 Flaschen

## Wines

[Pietroso](#)  
[Pian dell'Aia](#)  
[Montegiove](#)  
[Gocce d'oro](#)

fig.: A.38 - Pietroso (Le Tavolozze)



[Cantina di cesena](#) > Newsletter

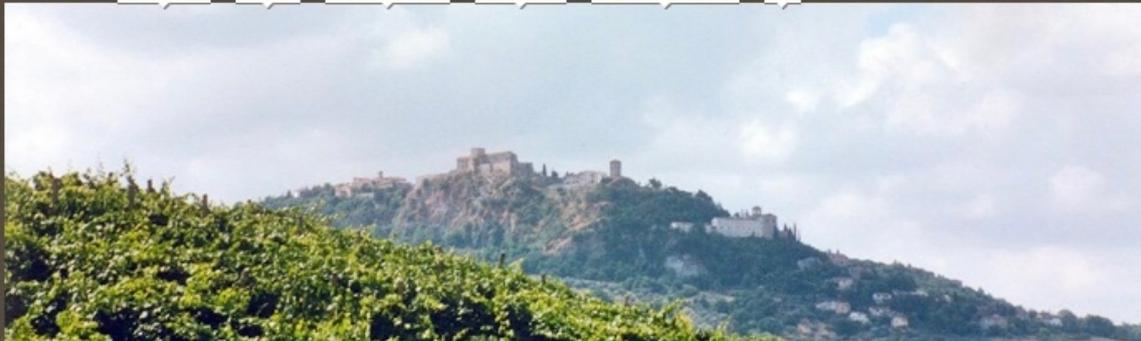
## Newsletter

**Abonnieren Sie unsere Mailingliste, um alle Updates, Promotionen, Events und auch unseren kostenlosen Guide über Weinnamen zu erhalten!**

Sie erhalten maximal eine E-Mail pro Monat

**Abonnieren**

fig.: A.39 - Newsletter



[Cantina di cesena](#) > [Kontaktpersonen](#)

## Kontaktpersonen

**Cantina Sociale di Cesena** Agrargenossenschaft

**Rechtlicher und operativer Hauptsitz**  
via Emilia Ponente, 2619 47522 Cesena (FC)

**Handelsregistereintrag Firmenbuch Provinz Forlì-Cesena**  
C.F. und MwSt. 0014388080409 / R. E. E. A. 15576

**Für weitere Informationen**  
Tel. +390547.347037 / fax 0547.347187  
[info@cantinacesena.it](mailto:info@cantinacesena.it)

---

**Bestellen Sie unsere Produkte**  
[export@cantinacesena.it](mailto:export@cantinacesena.it)

---

**Für administrative Informationen**  
[amministrazione@cantinacesena.it](mailto:amministrazione@cantinacesena.it)

---

**Informationen für Mitglieder**  
[soci@cantinacesena.it](mailto:soci@cantinacesena.it)

---

**Geschäft in Gatteo Mare (geöffnet von Mai bis September)**  
Frau Belli Nadia – Tel. +390039 0547 680314

fig.: A.40 - *Kontaktpersonen*