

---

INNOVACIÓN DOCENTE

---

# Ejercicios sobre vocabulario del francés de la vid y el vino

Para hispanohablantes

Ignacio Iñarrea Las Heras  
Nuria Cabello Andrés  
Montserrat Benito Sánchez





Ignacio Iñarrea Las Heras

Nuria Cabello Andrés

Montserrat Benito Sánchez

**Ejercicios sobre vocabulario del  
francés de la vid y el vino**  
Para hispanohablantes

UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

2019

IÑARREA LAS HERAS, Ignacio

Ejercicios sobre vocabulario del francés de la vid y el vino [Recurso electrónico] : para hispanohablantes / Ignacio Iñarrea Las Heras, Nuria Cabello Andrés, Montserrat Benito Sánchez - Logroño : Universidad de La Rioja, Servicio de Publicaciones, 2019.

v. digital (83 p.) - (Innovación docente ; 2)

ISBN 978-84-09-07414-3

1. Francés (Lengua). 2. Estudio y enseñanza. 3. Lenguajes especializados. 4. Enología. 5. Viticultura. I. Cabello Andrés, Nuria. II. Benito Sánchez, Montserrat. III. Universidad de La Rioja. Servicio de Publicaciones. IV. Serie.

811.133.1'663.2

811.133.1'634.8

CJP -- THEMA 1.0

2ADF -- THEMA 1.0

4CT -- THEMA 1.0



***Ejercicios sobre vocabulario del francés de la vid y el vino para hispanohablantes***, de Ignacio Iñarrea Las Heras, Nuria Cabello Andrés y Montserrat Benito Sánchez, (publicada por la Universidad de La Rioja) se difunde bajo una

Licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Unported.

Permisos que vayan más allá de lo cubierto por esta licencia pueden solicitarse a los titulares del copyright.

© Los autores

© Universidad de La Rioja, Servicio de Publicaciones, 2019

publicaciones.unirioja.es

ISBN 978-84-09-07414-3

Edita: Universidad de La Rioja

# ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	5
EXERCICES .....	7
I. Viticulture .....	9
II. Fabrication du vin .....	15
III. Dégustation du vin, service du vin, gastronomie et vinothérapie .....	23
CORRIGÉS .....	31
I. Viticulture .....	33
II. Fabrication du vin .....	39
III. Dégustation du vin, service du vin, gastronomie et vinothérapie .....	45
GLOSSAIRE .....	53
I. Français / espagnol .....	55
II. Espagnol / français .....	67
BIBLIOGRAFÍA .....	79
WEBGRAFÍA .....	81



# INTRODUCCIÓN

El presente libro es resultado de la labor realizada en un proyecto perteneciente a la Convocatoria de Proyectos de Innovación Docente de la Universidad de La Rioja, 2016/2017. En dicho proyecto ha trabajado un equipo de profesores de lengua francesa vinculado a esta institución. Su título es *Aprendizaje del léxico francés específico del mundo de la vid y el vino: ejercicios y actividades*. Con él se ha pretendido ofrecer una herramienta de trabajo que puede resultar de utilidad para aquellos hispanohablantes estudiantes de enología o profesionales de la viticultura, la vinificación y la cata. Se considera que el conocimiento y manejo de la lengua francesa especializada en este mundo es muy necesario para ellos en su formación y su desempeño laboral. El vocabulario específico constituye, sin duda, su aspecto más claramente distintivo e identificador. Por ello mismo, es el elemento en cuyo aprendizaje hay que ejercer una insistencia especial.

Los contenidos de esta publicación han sido establecidos y articulados según dos criterios. Primeramente, se ha propuesto una estructura en tres grandes bloques vinculados con las actividades fundamentales que constituyen tradicionalmente el universo vitivinícola: la viticultura, la fabricación del vino y su apreciación sensorial. Cada una de las mismas se caracteriza por una notable riqueza y complejidad, lo cual ha sido tenido en cuenta en el diseño de los ejercicios. Así, en el ámbito propiamente agrícola se encuentran aspectos tan diversos (aunque estrechamente vinculados entre sí) como el conocimiento de la planta de la vid, su ciclo vegetativo y las etapas de que se compone; labores como el injerto o la poda; enfermedades y otras amenazas, etc. La vinificación abarca los procesos de elaboración de los diferentes vinos (tinto, blanco, rosado, espumosos, etc.). La cata comprende la apreciación completa del vino en sus tres dimensiones: visual, olfativa y gustativa. Este tercer bloque ha sido ampliado con la consideración de otras facetas estrechamente relacionadas también con el disfrute del vino: su adecuado servicio, el maridaje y la vinoterapia.

El segundo criterio ha servido para determinar el diseño concreto de los ejercicios. Se ha optado por la sencillez, sin por ello renunciar (obviamente) a la eficacia formativa. Todos los ejercicios han sido elaborados con una redacción clara y accesible para los usuarios y al mismo tiempo presentan una riqueza léxica específica notable. De modo general, se han propuesto sobre todo las siguientes clases de actividades:

- Ejercicios de respuesta múltiple.
- Ejercicios acerca de palabras y las definiciones que les corresponden.
- Ejercicios con frases para completar con vocabulario especializado.
- Ejercicios de producción escrita, consistentes en la elaboración de frases a partir del manejo de vocabulario especializado.

En consecuencia, los conocimientos de francés genérico necesarios para el adecuado manejo de esta publicación se situarían en torno al nivel A2/B1 del Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas. Aunque, como ya se ha señalado, los usuarios a los que está destinada son, sobre todo, hispanohablantes estudiantes de enología y profesionales del mundo de la vid y el vino, también podrá utilizarla cualquier persona simplemente familiarizada o interesada en dicho ámbito.

Parte imprescindible del presente libro es el solucionario. Muestra exactamente la misma estructura que el capítulo dedicado a los ejercicios. Esto facilitará su consulta, pues se podrá localizar de forma rápida la respuesta correcta de cada actividad.

Es igualmente importante el glosario francés/español, español/francés, compuesto únicamente por el léxico especializado que aparece en los ejercicios. Presenta, al igual que estos y que el solucionario, una organización basada en los tres bloques dedicados a viticultura, fabricación del vino y cata. Con esto se ha pretendido ofrecer una herramienta de trabajo útil y de manejo fácil. El usuario interesado por unos términos con unas significaciones concretas podrá acceder a ellos consultando directamente el bloque (o los bloques) en el que se situarían dichas palabras.

Con la presente publicación no se ha pretendido en absoluto llevar a cabo un trabajo enteramente cerrado y por ello inalterable. Por el contrario, el uso que, en un futuro, se haga de él permitirá identificar posibles equivocaciones y descubrir aspectos que puedan ser objeto de perfeccionamiento o actualización. Podría así darse la posibilidad de una reedición mejorada y ampliada de lo ya recogido en este volumen.

## **EXERCICES**



# I. VITICULTURE

## 1. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.

- A. Terrain planté de vignes.
- B. Ensemble des caractéristiques relatives à la terre, au climat et au travail de l'agriculteur, qui donnent à un vin sa personnalité.
- C. Agriculteur consacré à la culture de la vigne pour faire du vin.
- D. Récolte du raisin pour élaborer du vin.
- E. Variété de vigne caractérisée par des particularités propres (grains de raisin, feuilles).

## 2. Donnez la dénomination de quelques-unes des parties de la vigne.

- A.
- B.
- C.
- D.

## 3. Le jeune rameau porté par du bois de plus d'un an et qui ne donne pas de fruits s'appelle

- A. Rejet
- B. Gourmand.
- C. Pousse.

## 4. Un cep, c'est

- A. Une variété de vigne.
- B. Un type de champignon.
- C. Un pied de vigne.

**5. Les feuilles de vigne en forme de cœur s'appellent**

- A. Réniformes.
- B. Cunéiformes.
- C. Cordiformes.

**6. L'enveloppe qui couvre et protège les grains de raisin s'appelle**

- A. Écorce.
- B. Pellicule.
- C. Zeste.

**7. La ..... est l'organe du rameau de la vigne qui lui permet de s'accrocher à un support.**

- A. Brindille.
- B. Vrille.
- C. Nervure.

**8. Quel mot est synonyme de bourgeon?**

- A. Œil.
- B. Pétiole.
- C. Bourrelet.

**9. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

- A. Partie du sarment située entre deux nœuds consécutifs.
- B. Rameau secondaire qui provient du prompt-bourgeon.
- C. Opération qui consiste à enlever les rameaux secondaires qui proviennent du prompt-bourgeon.

**10. On appelle grappillon**

- A. Une grappe trop grande.
- B. Un raisin trop mûr.
- C. Une grappe de seconde génération.

**11. Trouver dans la grille suivante 10 noms de cépages.**

S	A	U	V	I	G	N	O	N	Y	B
Y	B	C	E	B	L	A	M	P	G	R
R	T	Z	W	N	Q	B	U	R	A	I
A	A	N	O	G	I	P	E	B	X	E
H	C	A	B	E	R	N	E	T	D	S
J	S	X	U	N	A	N	T	O	G	L
E	U	B	R	C	J	O	P	L	W	I
A	M	Q	H	L	N	T	A	R	U	N
H	D	E	I	I	N	U	S	E	P	G
M	X	B	P	E	H	Z	I	M	O	R
O	Y	A	N	N	O	D	R	A	H	C

**12. Indiquez quel est le mot ou l'expression qui correspond à chaque définition.**

- A. Lignes régulières de plants de vigne dans un vignoble.
- B. Collines dont les pentes sont cultivées en vignes.
- C. Paysage de vigne composé de banquettes qui s'échelonnent du haut en bas de la pente d'une colline.
- D. Disposition des plants de vignes en rangs.
- E. Pente d'une colline où l'on cultive des vignes.

**13. Proposez une définition pour chaque mot et/ou expression.**

- A. Système de conduite.
- B. Palissage.
- C. Brise-vent ou coupe-vent.
- D. Taille.
- E. Échalas.

**14. Donnez la dénomination de plusieurs types de taille de la vigne.**

- A.
- B.
- C.
- D.
- E.

**15. La partie de la vigne soudée au porte-greffe, c'est le**

- A. Pied-mère.
- B. Greffon
- C. Rachis.

**16. Proposez la dénomination de plusieurs types de greffe.**

- A.
- B.
- C.
- D.
- E.

**17. L'opération d'ameublissement et aération du sol s'appelle**

- A. Labour.
- B. Débuttage.
- C. Sarclage.
- D. Fumure.

**18. Le ..... est une opération qu'on effectue en automne. Elle consiste à couvrir de terre les pieds de vigne, afin de protéger les ceps du froid et de l'humidité.**

- A. Chaussage.
- B. Défonçage.
- C. Piquetage.

**19. Donnez la dénomination de plusieurs types de plantation de la vigne.**

- A.
- B.
- C.

**20. L'élimination des feuilles de vigne qui sont proches des grappes et qui empêchent leur ensoleillement et leur aération, c'est**

- A. Le rognage.
- B. L'effeuillage.
- C. L'épamprage.

**21. La fixation des sarments à des tuteurs s'appelle**

- A. Ébornage.
- B. Évrillage.
- C. Accolage.

**22. Aspects du paysage viticole. Donnez une définition pour chaque mot et/ou expression.**

- A. Muret.
- B. Cabane de vigne.
- C. Chai.
- D. Murger.
- E. Clos de vigne.

**23. Comment est-ce qu'on appelle chacune des étapes du processus de développement de la vigne?**

- A. Période végétative.
- B. Étape viticole.
- C. Stade phénologique.

**24. L'étape du processus de développement de la vigne où le raisin commence à se colorer s'appelle**

- A. Véraison.
- B. Coloration.
- C. Pigmentation.

**25. La technique qui consiste à faire développer des racines à partir d'un fragment de sarment ou de rameau s'appelle**

- A. Bouturage.
- B. Provinage.
- C. Soudure.

**26. Écrivez la dénomination et la définition de plusieurs outils ou objets traditionnellement utilisés aux vendanges.**

- A.
- B.

- C.
- D.
- E.

**27. Trouvez les dénominations de plusieurs types d'ennemis de la vigne (climat, parasites, maladies, etc.).**

- A.
- B.
- C.
- D.
- E.

**28. Pour la fabrication de vins liquoreux, on peut utiliser la technique de .....**

- A. La nécrose.
- B. La pourriture noble.
- C. L'excoriose.

**29. La personne qui effectue la récolte du raisin à la vigne s'appelle**

- A. Vendangeur.
- B. Caviste.
- C. Tonnelier.

**30. Le ..... est l'opération qui consiste à enlever les raisins qui restent dans une vigne, après la réalisation de la vendange.**

- A. Triage.
- B. Épluchage.
- C. Grappillage.

## II. FABRICATION DU VIN

**1. Faites des phrases avec les mots et les expressions suivants, relatifs à la production du vin.**

- A. Élevage.
- B. Vieillissement.
- C. Fût.
- D. Moût.
- E. Vin de goutte.

**2. Proposez une définition pour chaque mot.**

- A. Caviste.
- B. Tonnelier.
- C. Œnologue.
- D. Maître-de-chai.

**3. Écrivez la dénomination et la définition de plusieurs opérations qui font partie du processus de fabrication du vin.**

- A.
- B.
- C.
- D.

**4. Complétez le texte avec les mots suivants: *collage, rafle, éraflage, fouloir, soutirage, cuve, fermentation, vinification, égrappoir, foulage.***

La ..... est l'ensemble d'opérations nécessaires à la fabrication du vin. Elle se déroule dans un chai. Voici quelques étapes importantes de ce processus:

L'égrappage ou ....., qui consiste à séparer les grains de raisin de la ..... Cette opération se fait avec un appareil nommé .....

Le ..... consiste à faire éclater les grains pour en libérer le jus. On fait cette opération au moyen d'un .....

La ..... alcoolique ou transformation du sucre contenu dans le moût en alcool. Elle se réalise dans une .....

Le ..... consiste à extraire le vin du récipient où il se trouve.

Le ..... est une opération qui permet de précipiter les particules du vin en suspension.

**5. L'endroit de la cave où l'on reçoit et où l'on pèse le raisin s'appelle**

- A. Salle d'attente.
- B. Accueil.
- C. Salle de réception.

**6. La machine utilisée avant le foulage pour sélectionner les grains de raisin en fonction de leur qualité s'appelle**

- A. Passoire.
- B. Table de trie.
- C. Cribleur.

**7. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

- A. Élimination des matières grossières présentes dans le moût.
- B. Ensemble de traitements appliqués au vin afin de bien maintenir ses qualités tout au long du temps.
- C. Opération qui consiste à mélanger plusieurs vins ou plusieurs moûts, afin d'obtenir un produit différent avec de nouvelles qualités.

**8. Écrivez la dénomination et la définition de plusieurs appareils, engins et ustensiles utilisés dans le chai pour la production du vin.**

- A.
- B.
- C.
- D.
- E.

**9. Proposez une définition pour chacun des mots et/ou expressions suivants, relatifs au processus de fabrication du vin.**

- A. Chapeau.
- B. Marc.
- C. Bourbes.
- D. Gâteau de marc.
- E. Écume.

**10. Le ..... est une opération consistant à ajouter de l'eau à la vendange, au moût ou au vin.**

- A. Bain.
- B. Mouillage.
- C. Baptême

**11. L'opération qui consiste à ajouter au moût des levures sélectionnées, c'est**

- A. Le levage.
- B. Le levurage.
- C. Le lessivage.

**12. Trouvez la dénomination de plusieurs types de macération.**

- A.
- B.
- C.

**13. Le ..... est l'addition de sulfites au vin, afin de le protéger des maladies et de faciliter sa conservation.**

- A. Sulfitage.
- B. Soufrage.
- C. Saupoudrage.

**14. L'opération par laquelle on ajoute du sucre au moût, pour augmenter le degré alcoolique du vin s'appelle**

- A. Adoucissement.
- B. Chaptalisation.
- C. Adoucissage.

**15. La transformation de l'acide malique du vin en acide lactique s'appelle**

- A. Fermentation lactique.
- B. Fermentation malolactique.
- C. Fermentation malique.

**16. L'opération qui consiste à ajouter du vin dans les tonneaux, au cours de l'élevage, afin de compenser la perte de vin causée par l'évaporation, c'est**

- A. L'adjonction.
- B. L'ouillage.
- C. Le remplissage.

**17. Le ..... est une technique vinicole de surmaturation du raisin, qui entraîne son dessèchement partiel et son enrichissement en sucre.**

- A. Passerillage.
- B. Dessèchement.
- C. Dessiccation.

**18. Le grand récipient fermé hermétiquement utilisé dans la fabrication des vins mousseux s'appelle**

- A. Cuve close.
- B. Futaille.
- C. Cuveau.

**19. Élaboration du champagne. Indiquez quel est le mot ou l'expression qui correspond à chaque définition.**

- A. Mouvement de rotation donné aux bouteilles de champagne mises sur pointes, pour faire tomber le dépôt sur le bouchon.
- B. Opération réalisée avec les bouteilles de champagne et qui a pour but l'extraction du dépôt tombé sur le bouchon.
- C. Placement des bouteilles de champagne sur pupitres, le goulot en bas.
- D. Placement des bouteilles de champagne en lits horizontaux qui s'effectue avant la mise sur pointes.
- E. Mélange de vin et de sucre utilisé pour régler le goût du champagne.

**20. Proposez une définition pour chacune des expressions suivantes, relatives à différents types de vin.**

- A. Vin mousseux.
- B. Vin de l'année.
- C. Vin ordinaire.
- D. Vin de dessert.

**21. Un grand cru est**

- A. Un vin excellent.
- B. Une bonne cuite.
- C. Un vin trop fort.

**22. Reliez chaque mot à sa définition.**

- |                |   |
|----------------|---|
| A. Bouchage.   | Fil de fer qui sert à retenir le bouchon d'une bouteille contenant un vin mousseux.           |
| B. Habillage.  | Action de poser un petit capuchon en métal malléable (capsule) sur le goulot d'une bouteille. |
| C. Collerette. | Ensemble d'éléments extérieurs dont on orne une bouteille.                                    |
| D. Capsulage.  | Action de fermer une bouteille avec une pièce faite généralement en liège.                    |
| E. Muselet.    | Étiquette qu'on met sur le col des bouteilles.  |

**23. Écrivez les dénominations de quelques éléments qui apparaissent sur l'étiquette d'une bouteille de vin.**

- A.
- B.
- C.
- D.

**24. .... représente l'année de récolte d'un vin.**

- A. Le milliardaire.
- B. Le millésime.
- C. La date.

**25. Quelle est la signification du sigle AOC?**

- A. Appellation Originale Contrôlée.
- B. Association d'Œnologues Certifiés.
- C. Appellation d'Origine Contrôlée.

**26. Le vin qui a moins d'un an s'appelle**

- A. Vin nouveau.
- B. Petit vin.
- C. Vin récent.

**27. Le vin qui a subi la transformation de l'alcool en acide acétique par l'action de bactéries, c'est un vin**

- A. Piqué.
- B. Aigri.
- C. Les deux adjectifs sont corrects.

**28. Donnez le nom de plusieurs maladies du vin.**

- A.
- B.
- C.

**29. Fabrication de tonneaux. Indiquez quel est le mot ou l'expression qui correspond à chaque définition.**

- A. Pièce conique en liège ou en bois qu'on utilise pour fermer l'orifice des fûts.
- B. Pièce en bois de chêne qui forme avec d'autres la paroi d'un tonneau et qui est fabriquée à partir d'un merrain.
- C. Opération qui consiste à donner aux douelles une forme concave à la face extérieure et convexe à la face intérieure.
- D. Opération qui consiste à rassembler les planches en bois qui forment un tonneau et à les maintenir unies avec des cercles en fer ou en bois.
- E. Cuisson de l'intérieur du tonneau avec une chaufferette, pour assouplir le bois et donner au récipient sa forme définitive.

**30. Nommez plusieurs régions vinicoles françaises.**

A.

B.

C.

D.

E.



### **III. DEGUSTATION DU VIN, SERVICE DU VIN, GASTRONOMIE ET VINOTHERAPIE**

#### **1. Trouvez la dénomination de plusieurs modalités de dégustation.**

- A.
- B.
- C.

#### **2. Indiquez quelles sont les trois phases de la dégustation.**

- A.
- B.
- C.

#### **3. Quand on déguste un vin, on peut noter les impressions éprouvées**

- A. Dans un dossier de dégustation.
- B. Sur une fiche de dégustation.
- C. Dans un cahier de dégustation.

#### **4. Reliez chaque mot à sa définition.**

- |                     |  |
|---------------------|--|
| A. Intense.         | Richesse du vin en nuances aromatiques.                                      |
| B. Rond.            | Perception des arômes du vin en bouche, au moyen des fosses nasales.         |
| C. Rétro-olfaction. | Se dit d'un vin avec une couleur très puissante.                             |
| D. Expression.      | Vin équilibré, avec toutes ses caractéristiques en harmonie.                 |
| E. Complexité.      | Capacité du vin à exprimer la qualité du cépage utilisé dans sa fabrication. |

**5. L'analyse du ..... permet de connaître la viscosité du vin.**

- A. Cercle.
- B. Plat.
- C. Disque.

**6. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

- A. Couleur et aspect extérieur du vin présent dans le verre.
- B. Se dit d'un vin sans transparence, à cause des particules en suspension.
- C. Capacité d'un vin à refléter la lumière.

**7. Les traces formées à l'intérieur du verre par les gouttes de vin et qui glissent lentement s'appellent**

- A. Pattes.
- B. Jambes.
- C. Griffes.

**8. Complétez les phrases avec les mots et les expressions suivants, relatifs à la couleur du vin: *fané, brillant, rubis, cerise, vieil or.***

- A. C'est un vin ....., parce qu'il est parfaitement limpide et transparent.
- B. Ces vins rouges ont une tonalité ..... profond.
- C. Pierre nous a servi un vin rouge aux nuances de ..... noire.
- D. Quand un vin a perdu son éclat, on dit que ce vin est .....
- E. Nous avons des vins blancs très vieux, qui ont une couleur .....

**9. Reliez les mots suivants, relatifs à la couleur du vin, à leur définition.**

- |                     |   |
|---------------------|---|
| A. Paillé.          | Couleur de certains vins blancs, qui rappelle celle de l'or.    |
| B. Tuilé.           | Couleur rosée de certains vins vieux.                           |
| C. Pelure d'oignon. | Se dit d'un vin dont la couleur rappelle celle de l'ambre.      |
| D. Doré.            | Se dit d'un vin rouge dont la couleur tire sur le jaune paille. |
| E. Ambré.           | Se dit d'un vin rouge vieux avec une couleur rouge brique.      |

**10. La couleur d'un vin rosé très âgé présente un ton**

- A. Rose violacé.
- B. Orange.
- C. Saumon

**11. Pour exhaler le bouquet,**

- A. On hume le vin sans remuer le verre (premier nez).
- B. On fait tourner le vin dans le verre (second nez).
- C. On fait les deux opérations, de manière successive.

**12. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

- A. Arôme qui rappelle l'odeur d'un fruit.
- B. Arôme qui rappelle une odeur en rapport avec le règne animal.
- C. Arôme qui rappelle l'odeur d'un arbre.
- D. Arôme qui rappelle l'odeur d'une épice.
- E. Arôme qui rappelle les odeurs des laitages.

**13. L'odeur développée à partir de l'élevage du vin en fut de chêne s'appelle**

- A. Arôme primaire.
- B. Arôme secondaire.
- C. Arôme tertiaire, bouquet.

**14. Reliez les mots suivants, relatifs à l'odeur du vin, à leur définition.**

- |               |   |
|---------------|---|
| A. Fleuri.    | Arôme qui rappelle l'humus, la terre humide, le champignon de Paris, la fougère, etc. |
| B. Putride.   | Se dit d'un vin à l'odeur semblable au vernis à ongles.                               |
| C. Acescent.  | Se dit d'un vin nauséabond.   |
| D. Sous-bois. | Odeur rance, propre à quelques vins altérés.  |
| E. Butyrique. | Se dit d'un vin ayant un arôme qui rappelle l'odeur d'une fleur.                      |

**15. De manière générale, les arômes du vin qui rappellent le citron, la lime (ou citron vert), l'orange ou la pamplemousse s'appellent**

- A. Baies blanches.
- B. Agrumes.
- C. L'arrière-goût.

**16. L'odeur du vin produite par la levure brettanomyces (ou brett) s'appelle**

- A. Sueur de cheval.
- B. Melon.
- C. Framboise.

**17. .... est le moment où le vin entre en bouche.**

- A. L'entrée.
- B. L'attaque.
- C. l'introduction.

**18. Le vin acide qui produit en bouche une sensation rafraîchissante et agréable est identifié comme**

- A. Vin rafraîchissant.
- B. Vin frais.
- C. Vin froid.

**19. Reliez chaque expression à sa définition.**

- |                 |   |
|-----------------|---|
| A. Vin suave    | Vin riche en sucres issus du raisin.  |
| B. Vin soyeux   | Vin qui ne contient plus de sucre.  |
| C. Vin généreux | Vin fin, délicat et harmonieux.   |
| D. Vin sec      | Vin de haut degré alcoolique, bien constitué et qui a du corps.               |
| E. Vin doux     | Vin onctueux et souple, qui permet de bien apprécier ses qualités gustatives. |

**20. Écrivez la dénomination de plusieurs goûts défectueux du vin.**

- A.
- B.
- C.

**21. Trouvez dans la grille suivante 10 mots relatifs à la dégustation du vin en bouche.**

A	E	X	J	F	S	A	V	E	U	R
M	Q	B	I	P	Y	D	R	C	Z	M
E	U	V	M	E	K	Q	A	N	L	F
R	I	N	G	R	S	U	Y	E	B	R
T	L	Z	O	P	D	T	L	G	W	A
U	I	A	S	A	H	C	O	N	X	I
M	B	K	L	U	Q	W	P	I	K	C
E	R	I	B	F	J	D	U	R	E	H
P	E	T	I	L	L	A	N	T	L	E
H	W	O	V	E	G	Z	K	S	B	U
S	N	I	N	N	A	T	Q	A	M	R

**22. Écrivez la définition des mots suivants, relatifs au goût du vin:**

- A. Dur.
- B. Souple.
- C. Maigre.

**23. Un vin très riche en alcool, c'est un vin**

- A. Tenace.
- B. Rétif.
- C. Capiteux.

**24. Quand un vin manque d'arôme et de goût, on dit que c'est un vin**

- A. Fade.
- B. Gâté.
- C. Bref.

**25. Un vin bien constitué, riche en alcool et en tannins, c'est un vin**

- A. Chaud.
- B. Charpenté.
- C. Agressif.

**26. .... est la sensation gustative qui reste dans la bouche après l'ingestion du vin.**

- A. Le dégoût.
- B. La douceur.
- C. L'arrière-goût.

**27. La persistance des arômes en bouche après l'ingestion du vin, c'est**

- A. La longueur.
- B. La durée.
- C. L'étendue.

**28. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

- A. Ouvrir une bouteille de vin.
- B. Mettre le vin au contact de l'air.
- C. Récipient cylindrique ou tronconique où l'on met les bouteilles de vin blanc, avec de la glace et de l'eau, pour les rafraîchir.

**29. Le récipient utilisé par les dégustateurs pour expulser les vins dégustés et éviter de s'enivrer, c'est**

- A. La cruche.
- B. Le crachoir.
- C. Le pot.

**30. Quels accessoires peut-on utiliser pour le service du vin dans un restaurant?**

- A.
- B.
- C.
- D.
- E.

**31. La pâte rouge qu'on peut voir au fond des vieilles bouteilles, c'est**

- A. La déposition.
- B. Le dépôt.
- C. La nappe.

**32. Pour éliminer la p<sup>â</sup>te rouge qu'on trouve au fond des vieilles bouteilles, on verse délicatement le vin dans une carafe. Cette opération s'appelle**

- A. Chute.
- B. Décantage.
- C. Versement.

**33. Nommez quelques-unes des parties d'un verre à vin.**

- A.
- B.
- C.
- D.
- E.

**34. Le champagne se boit dans**

- A. Des canettes.
- B. Des flûtes.
- C. Des tasses.

**35. L'opération qui consiste à laisser le vin séjourner quelques heures dans une pièce tempérée, pour qu'il soit moins froid et meilleur à déguster s'appelle**

- A. Chambrier le vin.
- B. Dorloter le vin.
- C. Emprisonner le vin.

**36. La serviette que le personnel des restaurants utilise pour bien faire le service du vin (essuyer les gouttes qui peuvent se former au goulot de la bouteille au moment de servir le vin aux clients), c'est**

- A. Le linceul.
- B. Le torchon.
- C. Le chiffon.

**37. Mariage des mets et des vins. Les fruits de mer appellent**

- A. Un vin généreux.
- B. Un vin liquoreux.
- C. Un vin blanc sec.

**38. Mariage des mets et des vins. Les viandes rouges appellent**

- A. Un vin rouge puissant.
- B. Un vin doux.
- C. Un vin mousseux.

**39. Écrivez la définition des mots et expressions suivants, relatifs aux bienfaits du vin et du raisin:**

- A. Ampélothérapie.
- B. Œnothérapie.
- C. Vinothérapie.
- D. Eau de raisin.
- E. Huile de pépins.

**40. Nommez quelques-uns des soins que comprend la vinothérapie.**

- A.
- B.
- C.
- D.
- E.

## **CORRIGÉS**



## **I. VITICULTURE**

**1. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

- A. Vignoble.
- B. Terroir.
- C. Vigneron, viticulteur.
- D. Vendange.
- E. Cépage.

**2. Donnez la dénomination de quelques-unes des parties de la vigne.**

Exemple de corrigé:

- A. Grappe.
- B. Sarment.
- C. Souche.
- D. Feuille de vigne.

**3. Le jeune rameau porté par du bois de plus d'un an et qui ne donne pas de fruits s'appelle**

- B. Gourmand.

**4. Un cep, c'est**

- C. Un pied de vigne.

**5. Les feuilles de vigne en forme de cœur s'appellent**

- C. Cordiformes.

**6. L'enveloppe qui couvre et protège les grains de raisin s'appelle**

B. Pellicule.

**7. La vrille est l'organe du rameau de la vigne qui lui permet de s'accrocher à un support.**

**8. Quel mot est synonyme de bourgeon?**

A. Œil.

**9. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

A. Entre-nœud.

B. Entre-cœur.

C. Rebiochage.

**10. On appelle grappillon**

C. Une grappe de seconde génération.

**11. Trouvez dans la grille suivante 10 noms de cépages.**

S	A	U	V	I	G	N	O	N	Y	B
Y	B	C	E	B	L	A	M	P	G	R
R	T	Z	W	N	Q	B	U	R	A	I
A	A	N	O	G	I	P	E	B	X	E
H	C	A	B	E	R	N	E	T	D	S
J	S	X	U	N	A	N	T	O	G	L
E	U	B	R	C	J	O	P	L	W	I
A	M	Q	H	L	N	T	A	R	U	N
H	D	E	I	I	N	U	S	E	P	G
M	X	B	P	E	H	Z	I	M	O	R
O	Y	A	N	N	O	D	R	A	H	C

**12. Indiquez quel est le mot ou l'expression qui correspond à chaque définition.**

A. Rangs.

B. Côtes.

C. Terrasse de vigne ou vigne en escalier.

D. Alignement.

E. Coteau.

**13. Proposez une définition pour chaque mot et/ou expression.**

Exemple de corrigé:

- A. Système de conduite: ensemble de techniques choisies pour déterminer la forme de la plante et la structure du vignoble, en vue de régulariser la production et la qualité des raisins.
- B. Palissage: opération viticole qui consiste à attacher le cep à un support, afin qu'il ne soit pas au contact du sol.
- C. Brise-vent ou coupe-vent: plantation ou dispositif artificiel destiné à protéger la vigne contre le vent.
- D. Taille: opération viticole qui a pour but de contrôler la croissance de la vigne, afin de régulariser la production des raisins et maintenir leur qualité.
- E. Échalas: piquet de métal, de bois ou de ciment enfoncé dans le sol, qui sert à soutenir les ceps.

**14. Donnez la dénomination de plusieurs types de taille de la vigne.**

Exemple de corrigé:

- A. Taille Guyot.
- B. Taille en gobelet.
- C. Taille en cordon.
- D. Taille en lyre.
- E. Taille en espalier.

**15. La partie de la vigne soudée au porte-greffe, c'est le**

- B. Greffon

**16. Proposez la dénomination de plusieurs types de greffe.**

Exemple de corrigé:

- A. Greffe oméga.
- B. Greffe en fente.
- C. Greffe anglaise.
- D. Greffe en écusson.
- E. Greffe majorquine.

**17. L'opération d'ameublissement et aération du sol s'appelle**

- A. Labour.

**18. Le *chaussage* est une opération qu'on effectue en automne. Elle consiste à couvrir de terre les pieds de vigne, afin de protéger les ceps du froid et de l'humidité.**

**19. Donnez la dénomination de plusieurs types de plantation de la vigne.**

Exemple de corrigé:

- A. Plantation à la fiche.
- B. Plantation en chaintre.
- C. Plantation en quiconce.

**20. L'élimination des feuilles de vigne qui sont proches des grappes et qui empêchent leur ensoleillement et leur aération, c'est**

- B. L'effeuillage.

**21. La fixation des sarments à des tuteurs s'appelle**

- C. Accolage.

**22. Aspects du paysage viticole. Donnez une définition pour chaque mot et/ou expression.**

Exemple de corrigé:

- A. Muret: mur bas, fait de pierres, qui sert à soutenir les terrasses où l'on cultive des vignes.
- B. Cabane de vigne: construction modeste, bâtie dans un vignoble, qui permettait autrefois au vigneron de garder des outils ou de s'abriter quand il faisait une pause.
- C. Chai: bâtiment dans lequel s'effectuent la production, l'élevage et la conservation des vins.
- D. Murger: mur constitué des pierres issues des épierrages et des défrichements pour planter de la vigne.
- E. Clos de vigne: propriété viticole ceinte d'un mur, généralement d'origine monacale ou aristocratique.

**23. Comment est-ce qu'on appelle chacune des étapes du processus de développement de la vigne?**

- C. Stade phénologique.

**24. L'étape du processus de développement de la vigne où le raisin commence à se colorer s'appelle**

- A. Véraison.

**25. La technique qui consiste à faire développer des racines à partir d'un fragment de sarment ou de rameau s'appelle**

A. Bouturage.

**26. Écrivez la dénomination et la définition de plusieurs outils ou objets traditionnellement utilisés aux vendanges.**

Exemple de corrigé:

A. Couteau à vendange: instrument tranchant qui sert à couper le raisin.

B. Hotte: récipient profond, en bois ou en métal, utilisé pour transporter des raisins et porté sur le dos des vendangeurs.

C. Serpette: petite serpe utilisée pour certaines opérations de taille et aussi comme couteau à vendange.

D. Baillot: panier en osier ou en bois utilisé pour transporter la vendange.

E. Benne: petite cuve en bois utilisée pour le transport de la vendange.

F. Vendangette: petit sécateur pour vendanger.

**27. Trouvez les dénominations de plusieurs types d'ennemis de la vigne (climat, parasites, maladies, etc.).**

Exemple de corrigé:

A. Gelées.

B. Phylloxéra.

C. Mildiou.

D. Oïdium.

E. Pourriture grise.

**28. Pour la fabrication de vins liquoreux, on peut utiliser la technique de *la pourriture noble*.**

**29. La personne qui effectue la récolte du raisin à la vigne s'appelle**

A. Vendangeur.

**30. Le *grappillage* est l'opération qui consiste à enlever les raisins qui restent dans une vigne, après la réalisation de la vendange.**



## II. FABRICATION DU VIN

### 1. Faites des phrases avec les mots et les expressions suivants, relatifs à la fabrication du vin:

Exemple de corrigé:

- A. Élevage. L'élevage du vin s'effectue en cuves ou en barriques.
- B. Vieillissement. Je crois que le vieillissement améliore les vins.
- C. Fût. Les meilleurs vins sont conservés en fûts de chêne.
- D. Moût. Il se trompe. Il pense que le moût est le jus de raisin fermenté.
- E. Vin de goutte. Nous avons obtenu un vin de goutte très aromatique.

### 2. Proposez une définition pour chaque mot.

Exemple de corrigé:

- A. Caviste: personne chargée des opérations nécessaires à la fabrication du vin en cave.
- B. Tonnelier: professionnel qui fabrique et répare des fûts en bois.
- C. Œnologue: professionnel qui supervise la fabrication et le conditionnement du vin.
- D. Maître-de-chai: professionnel qui assure toute la gestion de la cave.

### 3. Écrivez la dénomination et la définition de plusieurs opérations qui font partie du processus de fabrication du vin.

Exemple de corrigé:

- A. Égouttage: écoulement du jus de la vendange foulée, avant le pressurage.
- B. Pressurage: opération qui consiste à presser la vendange ou le marc, afin d'en obtenir la partie liquide.
- C. Encuvage: opération qui consiste à remplir les cuves ou tonneaux avec du moût ou du vin.
- D. Décuvage: opération qui consiste à séparer le vin du marc, à la fin de la fermentation.

**4. Complétez le texte avec les mots suivants: *collage, rafle, éraflage, fouloir, soutirage, cuve, fermentation, vinification, égrappoir, foulage.***

- La *vinification* est l'ensemble d'opérations nécessaires à la fabrication du vin. Elle se déroule dans un chai. Voici quelques étapes importantes de ce processus:
- L'égrappage ou *éraflage*, qui consiste à séparer les grains de raisin de la *rafle*. Cette opération se fait avec un appareil nommé *égrappoir*.
- Le *foulage* consiste à faire éclater les grains pour en libérer le jus. On fait cette opération au moyen d'un *fouloir*.
- La *fermentation* alcoolique ou transformation du sucre contenu dans le moût en alcool. Elle se réalise dans une *cuve*.
- Le *soutirage* consiste à extraire le vin du récipient où il se trouve.
- Le *collage* est une opération qui permet de précipiter les particules du vin en suspension.

**5. L'endroit de la cave où l'on reçoit et où l'on pèse le raisin s'appelle**

C. Salle de réception.

**6. La machine utilisée avant le foulage pour sélectionner les grains de raisin en fonction de leur qualité s'appelle**

B. Table de trie.

**7. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

- A. Débourbage.
- B. Stabilisation.
- C. Coupage, égalisation.

**8. Écrivez la dénomination et la définition de plusieurs appareils, engins et ustensiles utilisés dans le chai pour la production du vin.**

Exemple de corrigé:

- A. Conquet: cavité utilisée pour recevoir le raisin qui arrive de la vigne, avant de le distribuer aux différents appareils de la cave.
- B. Trémie: partie du fouloir en forme d'auge, où l'on jette le raisin pour le conduire vers le mécanisme de cette machine.
- C. Égouttoir: appareil utilisé pour séparer le moût de la vendange foulée.
- D. Pressoir: machine qui sert à extraire le jus de la grappe ou du marc par pression.
- E. Pompe à moût: machine utilisée pour faire circuler le moût et la vendange foulée.

**9. Proposez une définition pour chacun des mots et/ou expressions suivants, relatifs au processus de fabrication du vin.**

Exemple de corrigé:

- A. Chapeau: ensemble de matières solides du raisin qui montent à la surface du moût pendant la fermentation.
- B. Marc: matières solides de la vendange, imprégnées de vin après le décuvage.
- C. Bourbes: matières solides du moût qui se déposent au fond des récipients, à cause de la pesanteur.
- D. Gâteau de marc: masse compacte, constituée par la vendange comprimée après le pressurage.
- E. Écume: mousse et liquide qui débordent des cuves où se trouve le moût en fermentation.

**10. Le *mouillage* est une opération consistant à ajouter de l'eau à la vendange, au moût ou au vin.**

**11. L'opération qui consiste à ajouter au moût des levures sélectionnées, c'est**

- B. Le levurage.

**12. Trouvez la dénomination de plusieurs types de macération.**

Exemple de corrigé:

- A. Macération carbonique.
- B. Macération pelliculaire.
- C. Macération pré-fermentaire.

**13. Le *sulfitage* est l'addition de sulfites au vin, afin de le protéger de maladies et de faciliter sa conservation.**

**14. L'opération par laquelle on ajoute du sucre au moût, pour augmenter le degré alcoolique du vin s'appelle**

- B. Chaptalisation.

**15. La transformation de l'acide malique du vin en acide lactique s'appelle**

- B. Fermentation malolactique.

**16. L'opération qui consiste à ajouter du vin dans les tonneaux, au cours de l'élevage, afin de compenser la perte de vin causée par l'évaporation, c'est**

B. L'ouillage.

**17. Le *passerillage* est une technique vinicole de surmaturation du raisin, qui entraîne son dessèchement partiel et son enrichissement en sucre.**

**18. Le grand récipient fermé hermétiquement utilisé dans la fabrication des vins mousseux s'appelle**

A. Cuve close.

**19. Élaboration du champagne. Indiquez quel est le mot ou l'expression qui correspond à chaque définition.**

A. Remuage.

B. Dégorgement.

C. Mise sur pointes.

D. Mise sur lattes.

E. Liqueur d'expédition.

**20. Proposez une définition pour chacune des expressions suivantes, relatives à différents types de vin.**

Exemple de corrigé:

A. Vin mousseux: vin caractérisé, au moment du débouchage de la bouteille, par la production de mousse et de bulles provoquée par la libération de gaz carbonique.

B. Vin de l'année: vin produit et consommé pendant la même campagne.

C. Vin ordinaire: vin courant, qui n'est identifié que par sa couleur et son degré.

D. Vin de dessert: vin spécial, doux, riche en alcool, qui est consommé à la fin des repas.

**21. Un grand cru est**

C. Un vin excellent.

**22. Reliez chaque mot à sa définition.**

A. Bouchage.

Action de fermer une bouteille avec une pièce faite généralement en liège.

- |                |   |
|----------------|---|
| B. Habillage.  | Ensemble d'éléments extérieurs dont on orne une bouteille.                                    |
| C. Collerette. | Étiquette qu'on met sur le col des bouteilles.  |
| D. Capsulage.  | Action de poser un petit capuchon en métal malléable (capsule) sur le goulot d'une bouteille. |
| E. Muselet.    | Fil de fer qui sert à retenir le bouchon d'une bouteille contenant un vin mousseux.           |

**23. Écrivez les dénominations de quelques éléments qui apparaissent sur l'étiquette d'une bouteille de vin.**

Exemple de corrigé:

- A. Nom de l'Appellation d'Origine Contrôlée.
- B. Degré alcoolique.
- C. Nom de l'embouteilleur.
- D. Lieu de mise en bouteille.

**24. Le millésime représente l'année de récolte d'un vin.**

**25. Quelle est la signification du sigle AOC?**

- C. Appellation d'Origine Contrôlée.

**26. Le vin qui a moins d'un an s'appelle**

- A. Vin nouveau.

**27. Le vin qui a subi la transformation de l'alcool en acide acétique par l'action de bactéries, c'est un vin**

- C. Les deux adjectifs sont corrects.

**28. Donnez le nom de plusieurs maladies du vin.**

Exemple de corrigé:

- A. Fleur.
- B. Tourne.
- C. Casse.

**29. Fabrication de tonneaux. Indiquez quel est le mot ou l'expression qui correspond à chaque définition.**

- A. Bonde.
- B. Douelle, douve.
- C. Dolage.
- D. Mise en rose.
- E. Chauffe.

**30. Nommez plusieurs régions viticoles françaises.**

Exemple de corrigé:

- A. Bourgogne.
- B. Alsace.
- C. Bordeaux.
- D. Jura.
- E. Beaujolais.

### **III. DEGUSTATION DU VIN, SERVICE DU VIN, GASTRONOMIE ET VINOTHERAPIE**

#### **1. Trouvez la dénomination de plusieurs modalités de dégustation.**

Exemple de corrigé.

- A. Dégustation anonyme.
- B. Dégustation horizontale.
- C. Dégustation verticale.

#### **2. Indiquez quelles sont les trois phases de la dégustation.**

- A. Examen visuel.
- B. Examen olfactif.
- C. Examen gustatif.

#### **3. Quand on déguste un vin, on peut noter les impressions éprouvées**

- B. Sur une fiche de dégustation.

#### **4. Reliez chaque mot à sa définition.**

- |                     |   |
|---------------------|---|
| A. Intense.         | Se dit d'un vin avec une couleur très puissante.                            |
| B. Rond.            | Vin équilibré, avec toutes ses caractéristiques en harmonie.                |
| C. Rétro-olfaction. | Perception des arômes du vin en bouche, au moyen des fosses nasales.        |
| D. Expression.      | Capacité du vin à montrer la qualité du cépage utilisé dans sa fabrication. |
| E. Complexité.      | Richesse du vin en nuances aromatiques.                                     |

#### **5. L'analyse du *disque* permet de connaître la viscosité du vin.**

**6. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

- A. Robe.
- B. Trouble.
- C. Brillance.

**7. Les traces formées à l'intérieur du verre par les gouttes de vin et qui glissent lentement s'appellent**

- B. Larmes (ou jambes).

**8. Complétez les phrases avec les mots et les expressions suivants, relatifs à la couleur du vin: *fané, brillant, rubis, cerise, vieil or*:**

- A. C'est un vin *brillant*, parce qu'il est parfaitement limpide et transparent.
- B. Ces vins rouges ont une tonalité *rubis* profond.
- C. On nous a servi un vin rouge aux nuances de *cerise* noire.
- D. Quand un vin a perdu son éclat, on dit qu'il est *fané*.
- E. Nous avons des vins blancs très vieux, qui ont une couleur *vieil or*.

**9. Reliez les mots suivants, relatifs à la couleur du vin, à leur définition.**

- |                     |   |
|---------------------|---|
| A. Paillé.          | Se dit d'un vin rouge dont la couleur tire sur le jaune paille. |
| B. Tuilé.           | Se dit d'un vin rouge vieux avec une couleur rouge brique.      |
| C. Pelure d'oignon. | Couleur rosée de certains vins vieux.                           |
| D. Doré.            | Couleur de certains vins blancs, qui rappelle celle de l'or.    |
| E. Ambré.           | Se dit d'un vin dont la couleur rappelle celle de l'ambre.      |

**10. La couleur d'un vin rosé très âgé présente un ton**

- B. Orange.

**11. Pour exhaler le bouquet,**

- C. On fait les deux opérations, de manière successive.

**12. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

- A. Fruité.
- B. Animal.
- C. Boisé.
- D. Épicé.
- E. Lacté.

**13. L'odeur développée à partir de l'élevage du vin en fut de chêne s'appelle**

- C. Arôme tertiaire, bouquet.

**14. Reliez les mots suivants, relatifs à l'odeur du vin, à leur définition.**

- |               |   |
|---------------|---|
| A. Fleuri.    | Se dit d'un vin ayant un arôme qui rappelle l'odeur d'une fleur.                      |
| B. Putride.   | Se dit d'un vin nauséabond.   |
| C. Acescent.  | Se dit d'un vin à l'odeur semblable au vernis à ongles.                               |
| D. Sous-bois. | Arôme qui rappelle l'humus, la terre humide, le champignon de Paris, la fougère, etc. |
| E. Butyrique. | Odeur rance, propre à quelques vins altérés.  |

**15. De manière générale, les arômes du vin qui rappellent le citron, la lime (ou citron vert), l'orange ou la pamplemousse s'appellent**

- B. Agrumes.

**16. L'odeur du vin produite par la levure brettanomyces (ou brett) s'appelle**

- A. Sueur de cheval.

**17. L'attaque est le moment où le vin entre en bouche.**

**18. Le vin acide qui produit en bouche une sensation rafraîchissante et agréable est identifié comme**

- B. Vin frais.

**19. Reliez chaque expression à sa définition.**

- |              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| A. Vin suave | Vin fin, délicat et harmonieux. |
|--------------|---------------------------------|

- B. Vin soyeux Vin onctueux et souple, qui permet de bien apprécier ses qualités gustatives.
- C. Vin généreux Vin de haut degré alcoolique, bien constitué et qui a du corps.
- D. Vin sec Vin qui ne contient plus de sucre.
- E. Vin doux Vin riche en sucres issus du raisin.

**20. Écrivez la dénomination de plusieurs goûts défectueux du vin.**

Exemple de corrigé:

- A. Goût de bouchon.
- B. Goût de résine.
- C. Goût de lies.

**21. Trouver dans la grille suivante 10 mots relatifs à la dégustation du vin en bouche.**

A	E	X	J	F	S	A	V	E	U	R
M	Q	B	I	P	Y	D	R	C	Z	M
E	U	V	M	E	K	Q	A	N	L	F
R	I	N	G	R	S	U	Y	E	B	R
T	L	Z	O	P	D	T	L	G	W	A
U	I	A	S	A	H	C	O	N	X	I
M	B	K	L	U	Q	W	P	I	K	C
E	R	I	B	F	J	D	U	R	E	H
P	E	T	I	L	L	A	N	T	L	E
H	W	O	V	E	G	Z	K	S	B	U
S	N	I	N	N	A	T	Q	A	M	R

**22. Écrivez la définition des mots suivants, relatifs au goût du vin:**

Exemple de corrigé:

- A. Dur: vin qui a une forte acidité par rapport au niveau d'alcool.
- B. Souple: vin qui est agréable à boire, qui a du moelleux et peu de tannin.
- C. Maigre: vin pauvre en alcool et en substance, avec un peu d'acidité.

**23. Un vin très riche en alcool, c'est un vin**

- C. Capiteux.

**24. Quand un vin manque d'arôme et de goût, on dit que c'est un vin**

A. Fade.

**25. Un vin bien constitué, riche en alcool et en tannins, c'est un vin**

B. Charpenté.

**26. L'arrière-goût est la sensation gustative qui reste dans la bouche après l'ingestion du vin.**

**27. La persistance des arômes en bouche après l'ingestion du vin, c'est**

A. La longueur.

**28. Indiquez quel est le mot qui correspond à chaque définition.**

A. Déboucher.

B. Oxygéner, aérer.

C. Seau.

**29. Le récipient utilisé par les dégustateurs pour expulser les vins dégustés et éviter de s'enivrer, c'est**

B. Le crachoir.

**30. Quels accessoires peut-on utiliser pour le service du vin dans un restaurant?**

Exemple de corrigé:

A. Tire-bouchon.

B. Décanteur.

C. Panier-verseur.

D. Dessous-de-bouteille.

**31. La pâte rouge qu'on peut voir au fond des vieilles bouteilles, c'est**

B. Le dépôt.

**32. Pour éliminer la pâte rouge qu'on trouve au fond des vieilles bouteilles, on verse délicatement le vin dans une carafe. Cette opération s'appelle**

B. Décantage.

**33. Nommez quelques-unes des parties d'un verre à vin.**

Exemple de corrigé:

- A. Base.
- B. Tige.
- C. Calice.
- D. Cheminée.
- E. Buvant.

**34. Le champagne se boit dans**

- B. Des flûtes.

**35. L'opération qui consiste à laisser le vin séjourner quelques heures dans une pièce tempérée, pour qu'il soit moins froid et meilleur à déguster s'appelle**

- A. Chambrer le vin.

**36. La serviette que le personnel des restaurants utilise pour bien faire le service du vin (essuyer les gouttes qui peuvent se former au goulot de la bouteille au moment de servir le vin aux clients), c'est**

- A. Le linge.

**37. Mariage des mets et des vins. Les fruits de mer appellent**

- C. Un vin blanc sec.

**38. Mariage des mets et des vins. Les viandes rouges appellent**

- A. Un vin rouge puissant.

**39. Écrivez la définition des mots et expressions suivants, relatifs aux bienfaits du vin et du raisin:**

Exemple de corrigé:

- A. Ampélothérapie: cure de revitalisation de l'organisme qui dure plusieurs jours et pendant laquelle on ne consomme que du raisin et de l'eau.
- B. Œnothérapie: traitement préventif des maladies à base de vin rouge.
- C. Vinothérapie: traitement d'esthétique ou de bien-être, réalisé avec du marc de raisin et des extraits de vigne.
- D. Eau de raisin: eau végétale, extraite du raisin frais.
- E. Huile de pépins: huile obtenue des pépins de raisin après extraction et raffinement.

**40. Nommez quelques-uns des soins que comprend la vinothérapie.**

Exemple de corrigé:

- A. Enveloppement au vin.
- B. Bain au marc.
- C. Massage aux extraits de raisin.
- D. Soins du visage aux vignes rouges.
- E. Gommage aux pépins de raisin.



## **GLOSSAIRE**



## I. FRANÇAIS / ESPAGNOL

### 1. Viticulture

Accolage.	Enrodrigamiento.
Alignement.	Alineación.
Baillot.	Cesta, banasta de vendimia.
Benne.	Portadera, gamella, espuerta.
Bourgeon, œil.	Yema.
Bouturage.	Estaquillado.
Brise-vent, coupe-vent.	Paraviento.
Buttage, chaussage.	Aporcado.
Cabane de vigne.	Guardaviñas.
Cabernet.	Cabernet.
Cep, pied de vigne, souche.	Cepa, planta, pie de viña.
Cépage.	Variedad.
Chardonnay.	Chardonnay.
Clos de vigne.	Cercado, viñedo rodeado por muros.
Cordiforme.	Cordiforme.
Côte.	Ladera.
Coteau.	Colina.
Couteau à vendange.	Navaja uvera, casqueta.
Cunéiforme.	Cuneiforme.
Débuttage.	Desaporcado.
Défonçage.	Desfondamiento.
Ébornage.	Desyemado.
Échalas.	Piquete, poste, tutor.

Effeuillage.	Desfollonado.
Entre-cœur.	Nieto.
Entre-nœud.	Entrenudo.
Épamprage.	Despampanado.
Épluchage.	Expurgo.
Évrillage.	Deszarcillado.
Excoriose.	Excoriosis.
Feuille de vigne.	Hoja de la vid.
Fumure.	Abonado.
Gelée.	Helada.
Gourmand.	Chupón.
Grappe.	Racimo.
Grappillage.	Racima, rebusca.
Grappillon.	Rebusco.
Greffe.	Injerto.
Greffe anglaise.	Injerto inglés.
Greffe en écusson.	Injerto de escudete.
Greffe en fente.	Injerto de hendidura.
Greffe majorquine.	Injerto mallorquín.
Greffe oméga.	Injerto omega.
Greffon.	Púa
Grenache.	Garnacha.
Hotte.	Cuévano.
Labour.	Labor.
Malbec.	Malbec.
Merlot.	Merlot
Mildiou.	Mildíu.
Muret.	Murete.
Murger.	Muro en seco.
Nécrose.	Necrosis.
Oïdium.	Oídio.
Palissage.	Empalizamiento.
Pellicule.	Hollejo, piel.

Pépin.	Pepita.
Période végétative.	Periodo vegetativo.
Phylloxéra.	Filoxera.
Pied-mère.	Pie madre.
Pinot.	Pinot.
Piquetage.	Marqueo.
Plantation.	Plantación.
Plantation à la fiche.	Plantación a barrón
Plantation en chaintre.	Plantación en bordura.
Plantation en quiconce.	Plantación al tresbolillo.
Porte-greffe.	Porta-injerto, patrón.
Pourriture grise.	Podredumbre gris.
Pourriture noble.	Podredumbre noble.
Prompt-bourgeon.	Brote anticipado.
Provinage.	Amugronamiento.
Rachis.	Raquis.
Raisin.	Uva.
Rameau.	Brazo.
Rang.	Fila.
Rebiochage.	Desnietado.
Réniforme.	Reniforme.
Riesling.	Riesling.
Rognage.	Despunte.
Sarclage.	Escarda.
Sarment.	Sarmiento.
Sauvignon.	Sauvignon.
Serpette.	Corquete.
Soudure.	Soldadura.
Stade phénologique.	Estado fenológico.
Syrah.	Syrah.
Système de conduite.	Sistema de conducción.
Taille.	Poda.
Taille en cordon.	Poda en cordón.

Taille en espalier.	Poda en espaldón o en espaldera.
Taille en gobelet.	Poda en vaso.
Taille en lyre.	Poda en lira.
Taille Guyot.	Poda Guyot.
Terrasse de vigne, vigne en escalier.	Viña en terraza.
Terroir.	Terroir.
Triage.	Escogido.
Vendange.	Vendimia.
Vendangette.	Tijeras de vendimia.
Vendangeur.	Vendimiador.
Véraison.	Envero.
Vigne.	Viña, vid.
Vignerón, viticulteur.	Viticultor.
Vignoble.	Viñedo.
Vrille.	Zarcillo.

## 2. Fabrication du vin

Alsace.	Alsacia.
Appellation d'Origine Contrôlée.	Denominación de Origen Calificada.
Beaujolais.	Beaujolais.
Bonde.	Tapón.
Bordeaux.	Burdeos.
Bouchage.	Encorchado, taponado.
Bourbes.	Burbas, fangos.
Bourgogne.	Borgoña.
Capsulage.	Capsulado.
Capsule.	Cápsula.
Casse.	Quiebra.
Caviste.	Bodeguero.
Chai.	Bodega.
Chapeau.	Sombrero.

Chaptalisation.	Chaptalización.
Chauffe.	Calentamiento.
Collage.	Clarificación.
Collerette.	Collarín.
Conquet.	Tolva de descarga.
Coupage, égalisage.	Coupage, igualación.
Cuve.	Cuba, tino.
Cuve close.	Cuba cerrada.
Cuveau.	Cubeta.
Débourbage.	Desfangado.
Décuvage.	Descube.
Dégorgement.	Degüelle.
Degré alcoolique.	Grado alcohólico.
Dolage.	Dolado.
Douelle, douve.	Duela.
Écume.	Espuma del mosto.
Égouttage.	Ecurrido.
Égouttoir.	Ecurridor.
Égrappage, éraflage.	Despalillado.
Égrappoir.	Despalilladora.
Élevage.	Crianza.
Embouteilleur.	Embotellador.
Encuvage.	Encubado.
Fermentation.	Fermentación.
Fermentation malolactique.	Fermentación maloláctica.
Fleur.	Nata del vino, flor.
Foulage.	Estrujado, pisado.
Fouloir.	Estrujadora, pisadora.
Fût.	Barrica.
Futaille.	Piperia.
Gâteau de marc.	Pastel de orujo.
Grand cru.	Grand cru.
Habillage.	Presentación.

Jura.	Jura.
Levurage.	Siembra del mosto.
Liqueur d'expédition.	Licor de expedición.
Macération carbonique.	Macération carbonique.
Macération pelliculaire.	Maceración pelicular.
Macération pré-fermentaire.	Maceración prefermentativa.
Maître-de-chai.	Maestro bodeguero.
Marc.	Orujo.
Merrain.	Plancha de madera de roble destinada a la fabricación de toneles.
Millésime.	Añada.
Mise en bouteille.	Embotellado.
Mise en rose.	Montaje.
Mise sur lattes.	Disposición en rima.
Mise sur pointes.	Puesta en pupitre.
Mouillage.	Aguado.
Moût.	Mosto.
Muselet.	Morrión.
Oenologue.	Enólogo.
Ouillage.	Relleno.
Passerillage, passerillage.	Pasificación.
Petit vin.	Vinillo.
Piqué, aigre.	Picado.
Pompe à moût.	Bomba de vendimia.
Pressoir.	Prensa.
Pressurage.	Prensado.
Rafle.	Raspón, escobajo.
Remuage.	Removido.
Soutirage.	Trasiego.
Stabilisation.	Estabilización.
Sulfitage.	Sulfitación.
Table de trie.	Mesa de selección.
Tonneau.	Tonel.

Tonnelier.	Tonelero.
Tourne.	Vuelta, escaldado.
Trémie.	Tolva (de la estrujadora).
Vieillessement.	Envejecimiento.
Vin de dessert.	Vino de postre.
Vin de goutte.	Vino de yema.
Vin de l'année.	Vino de año.
Vin mousseux.	Vino espumoso.
Vin nouveau.	Vino nuevo.
Vin ordinaire.	Vino corriente.
Vinification.	Vinificación.

### **3. Dégustation du vin, service du vin, gastronomie et vinothérapie**

Acescent.	Acescente.
Agrumes.	Cítricos.
Ambré.	Ambarino.
Amertume.	Amargor.
Ampélothérapie.	Ampeloterapia.
Animal.	Animal.
Âpre.	Áspero.
Arôme.	Aroma.
Arôme primaire.	Aroma primario.
Arôme secondaire.	Aroma secundario.
Arôme tertiaire, bouquet.	Aroma terciario, buqué.
Arrière-goût.	Retrogusto.
Astringence.	Astringencia.
Attaque.	Ataque.
Baies blanches.	Bayas blancas.
Base.	Base, pie.
Boisé.	Madera.

Bref.	Breve.
Brettanomyces, Brett.	Brettanomyces.
Brillance.	Brillo.
Brillant.	Brillante.
Butyrique.	Butírico.
Buvant.	Boca.
Calice.	Cáliz.
Capiteux.	Cabezón.
Caudalie.	Caudalia.
Cerise.	Cereza.
Chambrer.	Atemperar.
Charpenté.	Equilibrado.
Chaud.	Caliente.
Cheminée.	Chimenea.
Citron.	Limón.
Complexité.	Complejidad.
Crachoir.	Escupidera.
Débouchage.	Descorche.
Déboucher.	Descorchar.
Décantage.	Decantado.
Décanteur.	Decantador.
Dégoût.	Desagrado.
Dégustation anonyme.	Cata a ciegas.
Dégustation horizontale.	Cata horizontal.
Dégustation verticale.	Cata vertical.
Dépôt.	Poso.
Dessous-de-bouteille.	Posavasos para botella.
Disque.	Disco.
Doré.	Dorado.
Douceur.	Abocado.
Dur.	Duro.
Eau de raisin.	Agua de uva.
Enveloppement.	Envoltura.

Épicé.	Especiado.
Équilibre.	Equilibrio.
Examen gustatif.	Examen gustativo.
Examen olfactif.	Examen olfativo.
Examen visuel.	Examen visual.
Expression.	Expresión.
Extrait.	Extracto.
Fade.	Insípido.
Fané.	Apagado.
Fiche de dégustation.	Ficha de cata.
Fleuri.	Florido.
Flûte.	Flauta.
Fort.	Fuerte.
Fraîcheur.	Frescor.
Framboise.	Frambuesa.
Fruité.	Afrutado.
Gâté.	Deteriorado.
Gommage.	Exfoliación.
Goulot.	Cuello (de una botella).
Goût de bouchon.	Gusto a corcho.
Goût de lies.	Gusto a heces.
Goût de résine.	Gusto a resina.
Huile de pépins.	Aceite de pepita de uva.
Intense.	Intenso.
Lacté.	Lácteo.
Larme, jambe.	Lágrima.
Lime, citron vert.	Lima.
Limpide.	Límpido, claro.
Liteau.	Lito.
Longueur, persistance.	Persistencia.
Maigre.	Descarnado, flaco, débil.
Mariage.	Maridaje.
Melon.	Melón.

Œnothérapie.	Enoterapia.
Orange.	Naranja.
Oxygéner, aérier.	Oxigenar, airear.
Paillé.	Pajizo.
Pamplemousse.	Pomelo.
Panier-verseur.	Cesta para vino.
Pelure d'oignon.	Piel de cebolla.
Premier nez.	A copa parada.
Putride.	Corrompido.
Rétro-olfaction.	Olfacción retronasal.
Robe.	Capa.
Rond, gouleyant.	Redondo, completo.
Rose violacé.	Rosa violáceo.
Rubis.	Rubí.
Saumon.	Salmón.
Saveur.	Sabor, gusto, paladar.
Seau.	Cubo.
Second nez.	A copa movida.
Souple.	Suave, ligero.
Sous-bois.	Sotobosque.
Sueur de cheval.	Sudor de caballo.
Tannin.	Tanino.
Tige.	Tallo, pierna.
Tire-bouchon.	Sacacorchos.
Trouble.	Turbio.
Tuilé.	Tela de cebolla.
Vieil or.	Oro viejo.
Vif.	Vivo.
Vin blanc.	Vino blanco.
Vin doux.	Vino abocado o embocado.
Vin frais.	Vino fresco.
Vin généreux.	Vino generoso.
Vin liquoreux.	Vino licoroso.

Vin mousseux.

Vin pétillant.

Vin rosé.

Vin rouge.

Vin sec.

Vin soyeux.

Vin suave.

Vinothérapie.

Viscosité.

Vino espumoso.

Vino con aguja.

Vino rosado.

Vino tinto.

Vino seco.

Vino sedoso.

Vino suave.

Vinoterapia.

Viscosidad.



## II. ESPAGNOL / FRANÇAIS

### 1. Viticulture

Abonado.	Fumure.
Alineación.	Alignement.
Amugronamiento.	Provinage.
Aporcado.	Buttage, chaussage.
Brazo.	Rameau.
Brote anticipado.	Prompt-bourgeon.
Cabernet.	Cabernet.
Cepa, planta, pie de viña.	Cep, pie de viña, souche.
Cercado, viñedo rodeado por muros.	Clos de vigne.
Cesta, banasta de vendimia.	Baillot.
Chardonnay.	Chardonnay.
Chupón.	Gourmand.
Colina.	Coteau.
Cordiforme.	Cordiforme.
Corquete.	Serpette.
Cuévano.	Hotte.
Cuneiforme.	Cunéiforme.
Desaporcado.	Débuttage.
Desfollonado.	Effeillage.
Desfondamiento.	Défonçage.
Desnietado.	Rebiochage.
Despampanado.	Épamprage.
Despunte.	Rognage.
Desyemado.	Ébornage.
Deszarcillado.	Évrillage.

Empalizamiento.	Palissage.
Enrodrigamiento.	Accolage.
Entrenudo.	Entre-nœud.
Envero.	Véraison.
Escarda.	Sarclage.
Escogido.	Triage.
Estado fenológico.	Stade phénologique.
Estaquillado.	Bouturage.
Excoriosis.	Excoriose.
Expurgo.	Épluchage.
Fila.	Rang.
Filoxera.	Phylloxéra.
Garnacha.	Grenache.
Guardaviñas.	Cabane de vigne.
Helada.	Gelée.
Hoja de la vid.	Feuille de vigne.
Hollejo, piel.	Pellicule.
Injerto.	Greffe.
Injerto de escudete.	Greffe en écusson.
Injerto de hendidura.	Greffe en fente.
Injerto inglés.	Greffe anglaise.
Injerto mallorquín.	Greffe majorquine.
Injerto omega.	Greffe oméga.
Labor.	Labour.
Ladera.	Côte.
Malbec.	Malbec.
Marqueo.	Piquetage.
Merlot.	Merlot.
Mildíu.	Mildiou.
Murete.	Muret.
Muro en seco.	Murger.
Navaja uvera.	Couteau à vendange.
Necrosis.	Nécrose.

Nieto.	Entre-cœur.
Oídio.	Oïdium.
Paraviento.	Brise-vent, coupe-vent.
Pepita.	Pépin.
Periodo vegetativo.	Période végétative.
Pie madre.	Pied-mère.
Pinot.	Pinot.
Piquete, poste, tutor.	Échalas.
Plantación.	Plantation.
Plantación a barrón.	Plantation à la fiche.
Plantación al tresbolillo.	Plantation en quiconce.
Plantación en bordura.	Plantation en chaintre.
Poda.	Taille.
Poda en cordón.	Taille en cordon.
Poda en espaldón o en espaldera.	Taille en espalier.
Poda en lira.	Taille en lyre.
Poda en vaso.	Taille en gobelet.
Poda Guyot.	Taille Guyot.
Podredumbre gris.	Pourriture grise.
Podredumbre noble.	Pourriture noble.
Portadera, gamella, espuerta.	Benne.
Porta-injerto, patrón.	Porte-greffe.
Púa.	Greffon.
Racima, rebusca.	Grappillage.
Racimo.	Grappe.
Raquis.	Rachis.
Rebusco.	Grappillon.
Reniforme.	Réniforme.
Riesling.	Riesling.
Sarmiento.	Sarment.
Sauvignon.	Sauvignon.
Sistema de conducción.	Système de conduite.
Soldadura.	Soudure.

Syrah.	Syrah.
Terroir.	Terroir.
Tijeras de vendimia.	Vendangette.
Uva.	Raisin.
Variedad.	Cépage.
Vendimia.	Vendange.
Vendimiador.	Vendangeur.
Viña, vid.	Vigne.
Viña en terraza.	Terrasse de vigne, vigne en escalier.
Viñedo.	Vignoble.
Viticultor.	Vigneron, viticulteur.
Yema.	Bourgeon, œil.
Zarcillo.	Vrille.

## 2. Fabrication du vin

Aguado.	Mouillage.
Alsacia.	Alsace.
Añada.	Millésime.
Barrica.	Fût.
Beaujolais.	Beujolais.
Bodega.	Chai.
Bodeguero.	Caviste.
Bomba de vendimia.	Pompe à moût.
Borgoña.	Bourgogne.
Burbas, fangos.	Bourbes.
Burdeos.	Bordeaux.
Calentamiento.	Chauffe.
Cápsula.	Capsule.
Capsulado.	Capsulage.
Chaptalización.	Chaptalisation.
Clarificación.	Collage.

Collarín.	Collerette.
Coupage, igualación.	Coupage, égalisage.
Crianza.	Élevage.
Cuba, tino.	Cuve.
Cuba cerrada.	Cuve close.
Cubeta.	Cuveau.
Degüelle.	Dégorgement.
Denominación de Origen Calificada.	Appellation d'Origine Contrôlée.
Descube.	Décuvage.
Desfangado.	Débourbage.
Despalillado.	Égrappage, éraflage.
Despalilladora.	Égrappoir.
Disposición en rima.	Mise sur lattes.
Dolado.	Dolage.
Duela.	Douelle, douve.
Embotellado.	Mise en bouteille.
Embotellador.	Embouteilleur.
Encorchado, taponado.	Bouchage.
Encubado.	Encuvage.
Enólogo.	Œnologue.
Envejecimiento.	Vieillessement.
Ecurrido.	Égouttage.
Ecurridor.	Égouttoir.
Espuma del mosto.	Écume.
Estabilización.	Stabilisation.
Estrujado, pisado.	Foulage.
Estrujadora, pisadora.	Fouloir.
Fermentación.	Fermentation.
Fermentación maloláctica.	Fermentation malolactique.
Grado alcohólico.	Degré alcoolique.
Grand cru.	Grand cru.
Jura.	Jura.
Licor de expedición.	Liqueur d'expédition.

Maceración carbónica.	Macération carbonique.
Maceración pelicular.	Macération pelliculaire.
Maceración prefermentativa.	Macération pré-fermentaire.
Maestro bodeguero.	Maître-de-chai.
Mesa de selección.	Table de trie.
Montaje.	Mise en rose.
Morrión.	Muselet.
Mosto.	Moût.
Nata del vino, flor.	Fleur.
Orujo.	Marc.
Pasificación.	Passerillage, passerillage.
Pastel de orujo.	Gâteau de marc.
Picado.	Piqué, aigre.
Piperia.	Futaille.
Plancha de madera de roble destinada a la fabricación de toneles.	Merrain.
Prensa.	Pressoir.
Prensado.	Pressurage.
Presentación.	Habillage.
Puesta en pupitre.	Mise sur pointes.
Quiebra.	Casse.
Raspón, escobajo.	Rafle.
Relleno.	Ouillage.
Removido.	Remuage.
Siembra del mosto.	Levurage.
Sombrero.	Chapeau.
Sulfitación.	Sulfitage.
Tapón.	Bonde.
Tolva (de la estrujadora).	Trémie.
Tolva de descarga.	Conquet.
Tonel.	Tonneau.
Tonelero.	Tonnelier.
Trasiego.	Soutirage.

Vinificación.	Vinification.
Vinillo.	Petit vin.
Vino corriente.	Vin ordinaire.
Vino de año.	Vin de l'année.
Vino de postre.	Vin de dessert.
Vino de yema.	Vin de goutte.
Vino espumoso.	Vin mousseux.
Vino nuevo.	Vin nouveau.
Vuelta, escaldado.	Tourne.

### 3. Dégustation du vin, service du vin, gastronomie et vinothérapie

A copa movida.	Second nez.
A copa parada.	Premier nez.
Abocado.	Douceur.
Aceite de pepita de uva.	Huile de pépins.
Acescente.	Acescent.
Afrutado.	Fruité.
Agua de uva.	Eau de raisin.
Amargor.	Amertume.
Ambarino.	Ambré.
Ampeloterapia.	Ampélothérapie.
Animal.	Animal.
Apagado.	Fané.
Aroma.	Arôme.
Aroma primario.	Arôme primaire.
Aroma secundario.	Arôme secondaire.
Aroma terciario, buqué.	Arôme tertiaire, bouquet.
Áspero.	Âpre.
Astringencia.	Astringence.
Ataque.	Attaque.

Atemperar.	Chambrier.
Base, pie.	Base.
Bayas blancas.	Baies blanches.
Boca.	Buvant.
Brettanomyces.	Brettanomyces, Brett.
Breve.	Bref.
Brillante.	Brillant.
Brillo.	Brillance.
Butírico.	Butyrique.
Cabezón.	Capiteux.
Caliente.	Chaud.
Cáliz.	Calice.
Capa.	Robe.
Cata a ciegas.	Dégustation anonyme.
Cata horizontal.	Dégustation horizontale.
Cata vertical.	Dégustation verticale.
Caudalia.	Caudalie.
Cereza.	Cerise.
Cesta para vino.	Panier-verseur.
Chimenea.	Cheminée.
Cítricos.	Agrumes.
Complejidad.	Complexité.
Corrompido.	Putride.
Cubo.	Seau.
Cuello (de una botella).	Goulot.
Decantado.	Décantage.
Decantador.	Décanteur.
Desagrado.	Dégoût.
Descarnado, flaco, débil.	Maigre.
Descorchar.	Déboucher.
Descorche.	Débouchage.
Deteriorado.	Gâté.
Disco.	Disque.

Dorado.	Doré.
Duro.	Dur.
Enoterapia.	Œnothérapie.
Envoltura.	Enveloppement.
Equilibrado.	Charpenté.
Equilibrio.	Équilibre.
Escupidera.	Crachoir.
Especiado.	Épicé.
Examen gustativo.	Examen gustatif.
Examen olfativo.	Examen olfactif.
Examen visual.	Examen visuel.
Exfoliación.	Gommage.
Expresión.	Expression.
Extracto.	Extrait.
Ficha de cata.	Fiche de dégustation.
Flauta.	Flûte.
Florido.	Fleuri.
Frambuesa.	Framboise.
Frescor.	Fraîcheur.
Fuerte.	Fort.
Gusto a corcho.	Goût de bouchon.
Gusto a heces.	Goût de lies.
Gusto a resina.	Goût de résine.
Insípido.	Fade.
Intenso.	Intense.
Lácteo.	Lacté.
Lágrima.	Larme, jambe.
Lima.	Lime, citron vert.
Limón.	Citron.
Límpido, claro.	Limpide.
Lito.	Liteau.
Madera.	Boisé.
Maridaje.	Mariage.

Melón.	Melon.
Naranja.	Orange.
Olfacción retronasal.	Rétro-olfaction.
Oro viejo.	Vieil or.
Oxigenar, airear.	Oxygéner, aérer.
Pajizo.	Paillé.
Persistencia.	Longueur, persistance.
Piel de cebolla.	Pelure d'oignon.
Pomelo.	Pamplemousse.
Posavasos para botella.	Dessous-de-bouteille.
Poso.	Dépôt.
Redondo, completo.	Rond, gouleyant.
Retrogusto.	Arrière-goût.
Rosa violáceo.	Rose violacé.
Rubí.	Rubis.
Sabor, gusto, paladar.	Saveur.
Sacacorchos.	Tire-bouchon.
Salmón.	Saumon.
Sotobosque.	Sous-bois.
Suave, ligero.	Souple.
Sudor de caballo.	Sueur de cheval.
Tallo, pierna.	Tige.
Tanino.	Tannin.
Tela de cebolla.	Tuilé.
Turbio.	Trouble.
Vino abocado o embocado.	Vin doux.
Vino blanco.	Vin blanc.
Vino con aguja.	Vin pétillant.
Vino espumoso.	Vin mousseux.
Vino fresco.	Vin frais.
Vino generoso.	Vin généreux.
Vino licoroso.	Vin liquoreux.
Vino rosado.	Vin rosé.

Vino seco.

Vino sedoso.

Vino suave.

Vino tinto.

Vinoterapia.

Viscosidad.

Vivo.

Vin sec.

Vin soyeux.

Vin suave.

Vin rouge.

Vinothérapie.

Viscosité.

Vif.



## BIBLIOGRAFÍA

- Cadieu, Paul: *Lexivino = Lexivin = Lexiwine*. Pernand-Vergelesses: C. Et P. Cadieu. 1998.
- Corbeau, Sophie (et al.): *Hôtellerie-restauration.com*. París: CLE International. 2013.
- Coutier, Martine: *Dictionnaire de la langue du vin*. París: CNRS Éditions. 2007.
- Glatre, Éric: *Lexique multilingüe de la vigne et du vin*. París: Dunod. 2014. Versión en línea disponible (parcialmente) en: <https://books.google.es/books?id=avGkAwAAQBAJ&lpg=PA1&dq=Lexique%20multilingue%20de%20la%20vigne%20et%20du%20vin&hl=es&pg=PA1#v=onepage&q=Lexique%20multilingue%20de%20la%20vigne%20et%20du%20vin&f=false>
- Lexique de la vigne et du vin: français, italiano, español, deutsch, portugés, english пycckнн*. París: Office International de la Vigne et du Vin. 1963.
- Marc, James (et al.): *The winemakers' essential phrasebook = Les mots et le phrases des hommes du vin = Wichtige redewendungen für winzer = La fraseología essenziale del produttore di vini Fraseología del bodeguero = Guia essencial do enólogo*. Londres: Mitchell Beazley. 2004.
- Renouil, Yves (dir.): *Dictionnaire du vin*. Boulogne-Sur-Seine: Sésame. 1988.



## WEBGRAFÍA

*ABC du Vin.* <<http://www.abcdvin.com>>.

*Dico du Vin. Le Dictionnaire du vin en ligne.* <<http://www.dico-du-vin.com>>.

Centre de Recherches Inter-langues sur la Signification en Contexte (CRISCO). *Dictionnaire Electronique des Synonymes (DES).* <<http://www.crisco.unicaen.fr/des>>.

*Diccionario del vino.* <<http://www.diccionariodelvino.com>>.

*Vin-Vigne: le guide des vins et des vignes de France.* <<http://www.vin-vigne.com/lexique>>.

*Vitiplace. Tout l'univers du vin.* <<https://apprendre.vitiplace.com>>.







**UNIVERSIDAD  
DE LA RIOJA**

Servicio de Publicaciones  
Biblioteca Universitaria  
C/ Piscinas, 1  
26006 Logroño (La Rioja)  
Teléfono: 941 299 187

<http://publicaciones.unirioja.es>  
[www.unirioja.es](http://www.unirioja.es)