

ALGUNOS TERMINOS A TENER EN CUENTA SOBRE EL VINO

ACIDEZ

Cualidad natural de las uvas que proporcionan a los vinos su estructura. El exceso de acidez hace que un vino sea demasiado agresivo, pero su carencia lo hace falto de consistencia y queda como más diluido.

AIREN

Variedad de uva blanca de presencia mayoritaria en Valdepeñas y la Mancha. Considerada como neutra en el pasado, hoy con modernas técnicas, se aprovecha para elaborar con ella, vinos afrutados y frescos aunque con cierta falta de acidez. Sus aromas típicos son los herbáceos, frutales y anisados.

ARMÓNICO

Es el término que se utiliza para describir definir un vino donde todas sus cualidades están perfectamente equilibradas.

ATAQUE

Es la primera impresión sensorial que el vino produce en el paladar nada más paladearlo.

BARRICA BORDALESA

Es el tonel de roble tradicional, de 225 litros, que sirve para realizar la crianza o envejecimiento de los vinos .En algunos casos, la barrica también se utiliza para que el vino realice su fermentación, adquiriendo así otras cualidades organolépticas.

BUQUÉ

Conjunto de aromas que adquiere el vino solo tras su crianza en barrica y botella, por esto, no se puede hablar de buque en un vino joven.

BOTRITIS

Es un hongo, botrytis cinerea, que ataca a las uvas de variedad blancas, secándolas y concentrando los azúcares. Ayuda a producir vinos dulces de gran calidad como el de Sauternes. Se reconoce también como “podredumbre noble “.

BOCA AMPLIA

Cuando se describe así un vino, quiere decir que sus matices de sabor se sienten en toda la boca y de forma muy localizada y nítida

CRIANZA

Esta es una tipología de vinos cuyos tiempos de permanencia en barrica y botella se corresponden con la reglamentación de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen. Por lo general, este tipo de vinos maduran en barrica y luego en botella, durante al menos dos años. También se llama así al proceso por el cual los vinos se crían o envejecen en barrica y posteriormente en botella, antes de salir al mercado.

CHAPTALIZAR

Es un proceso que consiste en añadir azúcar durante la fermentación del vino con el fin de aumentar el grado alcohólico. Es practica habitual en zonas vitícolas de clima frío donde la uva no madura suficientemente ni consigue un grado suficiente.

GRU

Término francés que se utiliza para referirse al vino que procede de un solo viñedo. En España, equivaldría a un Vino de Pago, elaborado así mismo con uvas de un viñedo identificado y demostrado.

CHECHENO, ROBLE

La crianza en barricas de roble francés y americano, consideradas de gran calidad, están presentes en toda nave de crianza de una bodega.

Actualmente, ante la escasez de roble y el alto precio que estas han alcanzado, se ha desarrollado mucho la tonelería con roble chechenio que también tiene sus adeptos y da otros matices olfativos al vino.

CHARDONNAY

La variedad de uva blanca mas popular y extendida del mundo, aunque en España se ha introducido hace relativamente poco. Originaria de Borgoña, Francia, se adapta a todo tipo de climas, lo que, junto con su calidad, explica su expansión. Da lugar a vinos con buena estructura y acidez.

CHATÉAU, VINO DE

Este tipo de vinos están elaborados únicamente con la uva que rodea la bodega o propiedad.

DESCARNADO

Vino con poco sabor y con poca consistencia en el paladar. También se define como desvaído y puede ser un vino muy viejo que ha perdido sus cualidades.

DECANTAR

Es el acto de trasvasar el vino de la botella a una frasca con el fin de dejar atrás posibles sedimentos y para oxigenarlo después de que este ha permanecido mucho tiempo en la botella, lo que impide apreciar inmediatamente sus cualidades.

DURO

Se dice del vino que peca de exceso de acidez o un vino con demasiados taninos, generalmente por exceso de crianza en roble. Se percibe como una rugosidad o aspereza desagradable en la boca.

DEGÜELLE

Es el proceso de eliminación de los depósitos formados durante la segunda fermentación en el cuello de la botella de un cava.

ECOLÓGICO

Es aquel vino que se ha elaborado con uva cuyo viñedo está acogido al Consejo Regulador de Agricultura Ecológica, que no admite la utilización de productos químicos de síntesis para tratar el campo. Por otra parte, contrario a lo que se puede pensar por desconocimiento, los productos químicos no intervienen en la elaboración de ningún vino de calidad.

ENSAMBLAR

Es el proceso de mezclar los vinos de distintos depósitos y variedades para el coupage, que es el nombre que recibe la mezcla final deseada.

ENCABEZAR

Adicionar alcohol puro de vino al mosto, con el fin de detener su fermentación. De este modo, se preserva también una dosis de azúcar residual muy característica de los vinos licorosos naturales y de los llamados generosos, que reciben este nombre precisamente por su alto contenido alcohólico.

FERMENTACION ALCOHÓLICA

Es el proceso bioquímico mediante el cual las levaduras naturales contenidas en la uva o las levaduras seleccionadas añadidas, convierten el azúcar de la uva en alcohol, transformando el mosto en vino.

FERMENTACION MALOLÁCTICA

Segundo proceso de fermentación, después de la fermentación alcohólica, en que el agresivo ácido málico del vino se convierte en ácido láctico. Suaviza mucho los vinos tintos y pierden su acidez. A los blancos les resta frescura.

FILOXERA

La filoxera, es un parásito originario de EEUU que constituyó una plaga que arrasó el viñedo mundial, salvo casos especiales en Chile, a mediados del siglo XIX. Es un pulgón diminuto que se fija en las hojas y raíces de la vid y chupa la savia de las plantas; al final se lesionan las raíces y la planta se seca. Se propaga por vía aérea, por el suelo e incluso en las herramientas de los viticultores.

FILTRADO

Eliminación de las levaduras, de las materias sólidas que pueden haberse quedado en suspensión y de las posibles impurezas de un vino, antes del embotellado. Debe hacerse con delicadeza para no restar atributos al vino. Muchas bodegas optan por no filtrar, arriesgándose a presentar posos, fácilmente eliminables al servir la botella.

GERANIO, RECUERDO DE

Cuando se encuentra un vino con aromas que recuerda a esta planta, muy probablemente sean vinos tratados con ácido sórbico, que le ha transmitido aroma y gusto. Se considera una característica negativa en un vino.

GRASO

Se dice que un vino tiene un carácter así cuando se trata de vino que en la cata da la sensación de ser untuoso, casi graso. En general se trata de vinos glicéricos, cuyo alto contenido de alcohol forma “lágrimas” que se deslizan y caen por el vidrio en el interior de la copa.

GARNACHA

Es la variedad tinta mas extendida en toda la Península por su fácil cultivo y buena producción y tiene una cierta tendencia a la oxidación. Es muy recomendable para realizar mezclas porque aporta cuerpo, frutuosidad y carnosidad al vino. También se conoce por aragonés, tinto de Navacarnero o lladoner.

HEMISFERIO NORTE Y SUR

El vino se produce mayoritariamente entre las franjas comprendidas entre los 30° y 50° latitud norte, y entre los 30° y 40° latitud sur, aunque el viñedo mundial no para de extenderse y ya casi no hay ningún lugar del mundo no se haga vino.

HERBACEO

Se refiere al olor y sabor de ciertos vinos que recuerdan a materias vegetales del orujo, sobre todo al raspón verde. Se dice que tiene toques herbáceos.

HECES DEL VINO

Son todas las materias espesas que se depositan en el fondo de los depósitos una vez acabada la fermentación. Es una cuestión negativa cuando en cata se aprecian estos olores que recuerdan a materia orgánica evolucionada con un fondo de podredumbre.

HOLLEJO

Es la piel que recubre las uvas. Contiene los pigmentos, los aromas y los taninos.

INCISIVO O MORDIENTE

Son los términos empleados para definir un vino con exceso de acidez y que por lo tanto está descompensado en aromas y sabores.

IRISACIONES

Son los reflejos o destellos de color que se aprecian en un vino, que no es una masa de color uniforme, ya que presenta matices más o menos afines a la tonalidad imperante del vino. Reaprecian perfectamente en cata, al inclinar ligeramente la copa y observar los bordes del vino que tocan el interior del cristal

ISOTERMA

La vid se cultiva en Europa entre las isotermas 9° y 21° C. Esta es la línea imaginaria que, en el mapa, une puntos geográficos en los que se registran idénticas temperaturas medias anuales y por lo tanto, comparten el mismo tipo de cultivos.

INTENSIDAD

Este calificativo se refiere básicamente a la cantidad de color, de un vino bien pigmentado, cubierto, y con una capa de intensidad alta.

JEROBOAM

Es la botella de vidrio cuya capacidad es de 3 litros. Las que le siguen en tamaño son la Rehoboam de 4,5 litros; la Matusalem de 6 litros, la Salmanazar de 9 litros, el Baltasar de 12 litros, y por último, el Nabucodonosor de 15 litros. Pero la más corriente es la de 75 cl. de capacidad y la botella magnum de 1,5 lt.

JOVEN

Es un vino que ha sido embotellado sin crianza. Destaca por su frescura y su acidez y las características que más se valoran en él son las cualidades frutales. Este es un vino para beber en el año, no sirve para guardar puesto que no mejora.

JEREZ

Se refiere a los vinos elaborados bajo el amparo de la Denominación de Origen Jerez. Pueden ser secos o dulces, generosos, elaborados con uvas asoleadas, con crianza biológica bajo velo de flor y criados en el sistema de criaderas soleras.

KABINETT

Es una clasificación de vinos alemanes que se corresponde con el escalafón mas bajo de la segunda categoría Qualitätswein mit Prädikat. Los vinos alemanes, se clasifican por el contenido de azúcares que presenta la uva en el momento de la vendimia, siguiendo el criterio de que mientras mas madura este, mejor el vino.

KILO DE UVA/HECTAREA

El rendimiento de uva de un viñedo esta legislado y recogido en los reglamentos de las Denominaciones de Origen. En general las cantidades están fijadas entre 6 y 8 mil K/Ha aunque en cosechas puntuales, el Consejo Regulador puede ajustar estas cantidades.

KOSHER

Vino elaborado bajo la supervisión de un rabino judío especializado en el proceso de elaboración desde la vendimia al embotellado para garantizar que el vino esta dentro de las normas dispuestas por la religión hebrea.

LICOR DE EXPEDICION

Es el que se utiliza para completar la botella de cava tras el degüelle. Esta ultima, es la operación de rellenado que se hace tras eliminar las levaduras que han quedado en la botella tras la segunda fermentación. Puede ser cava, vino dulce algún licor o un poco de azúcar. Este licor, con más o menos azúcar, es el que diferencia los distintos tipos de cava que se elaboran.

LARGO

Es un vino cuyo recuerdo dura mucho tiempo en la boca. Vino persistente, por la duración de las sensaciones que produce en la nariz y en el paladar

LÁGRIMA

Traza de aspecto oleoso que deja en la copa un vino rico en alcohol, azúcares y glicerina, al presentar posos, fácilmente eliminable al servir la botella.

LEVADURA

Son los hongos unicelulares que se encuentran en los propios hollejos de la uva y que desencadenan el proceso de la fermentación alcohólica. Se elabora vino con la reacción de estas levaduras en el mosto.

MADERIZO

Vino que presenta un exceso de notas aromáticas de madera como consecuencia de su permanencia en barrica.

MARCO DE PLANTACION

Forma y la distancia entre cepas, sobre el terreno donde se realiza el cultivo. De él depende la optimización de su rendimiento.

METODO CHAMPENOISE O TRADICIONAL

Es el método de elaboración de los vinos espumosos de calidad que deben realizar una segunda fermentación dentro de la botella.

MACERACION CARBÓNICA

Es una técnica de elaboración de vinos tintos en la que la uva entera sufre una fermentación intracelular enzimática. Se utiliza para obtener vinos jóvenes suaves y aromáticos.

MOSTO FLOR

También llamado mosto yema o lágrima. Es el obtenido de las uvas por estrujado, sin presión.

NERVIO

Término utilizado para indicar que un vino es punzante y ácido. Un vino nervioso es un vino joven, ácido y tánico, que aun no ha madurado.

NATURE

Es un tipo de cava al que no se le ha añadido licor de expedición y por lo tanto no tiene azúcares añadidos. La clasificación de nature, brut, semi-seco y seco obedece a la cantidad de azúcar que contiene el cava, siendo el nature el más seco y, curiosamente, el denominado seco, el más dulce de todos.

NEGOCIANT

Es la figura del comerciante francés que se dedica a comprar a los viticultores para después almacenarlo y venderlo. Es un tipo de distribución típicamente francesa. Hasta hace poco años, él mezclaba y embotellaba los vinos con la marca de la bodega y otras de su propiedad. En España, no es habitual este tipo de distribución.

OXIDACIÓN

Alteración que sufre un vino en contacto con el oxígeno. Afecta al color (se vuelve color asalmonado en blancos, y teja en tintos).

OLOROSO

Oloroso Vino generoso de alta graduación alcohólica (18° a 20°) obtenido por crianza oxidativa. Su color es caoba, es aromático y con cuerpo. Tiene notas aromáticas que recuerdan a los frutos secos. Se obtiene por crianza oxidativa.

OBRADA

Es la medida de la superficie que abarca las viñas que puede recolectar un hombre en un día de vendimia.

ORUJOS

Residuos sólidos de las uvas sin fermentar que proceden de la prensada de estas. Después de obtenido el vino de prensa, los orujos pueden utilizarse como abono, para destilados y elaborar el aguardiente de orujo.

OIDIO

Enfermedad de hongos que ataca a la planta deteniendo su crecimiento. Origina que los vinos tengan poco grado y mal gusto.

POLIFENOLES

Sustancias químicas orgánicas naturales contenidas en los hollejos y raspones de las uvas que luego, en el vino, comprenden las materias colorantes y taninos del vino. Sufren modificaciones por oxidación en el proceso de envejecimiento. Tienen gran importancia pues son fundamentales para el color, características organolépticas, y envejecimiento del vino.

PIE DE CUBA

Cantidad de mosto en fermentación que se utiliza para comenzar otra fermentación en otra barrica.

PODA EN VERDE

La que se efectúa en primavera con el fin de controlar la producción de uva de la cepa.

POTAINJERTO

Se trata del procedimiento por el cual se injerta un brote de otra variedad en la raíz de una viña. La causa de este sistema fue la plaga de la filoxera. La mayoría de viñas están establecidas sobre pota injertos procedentes de híbridos americanos.

QUIEBRA

Es la alteración de las características de un vino. Se dice que esta quebrado cuando el vino se presenta a la vista y tiene una marcada textura áspera en la boca.

QUEMADO

Cuando se manifiesta que el vino se presenta quemado, se quiere decir que tiene un olor a madera quemada, que puede venir dado por el alto grado de tueste interior de la barrica donde ha hecho la crianza.

QUERCUS SUBER

Es el árbol conocido como el **alcornoque**, de cuya corteza se obtiene el corcho. Tiene una corteza gruesa y rugosa que con el tiempo llega a tener un grosor considerable lo que permite recolectarlo cada 10 o 12 años como corcho. La recolección no daña el árbol pero su lento crecimiento hace del corcho un elemento escaso. Portugal tiene el 50 % de la producción mundial, y en este país la tala está prohibida excepto por gestión forestal.

REDUCCIÓN

Proceso de crianza en botella en el que el vino consume solo el oxígeno contenido en el envase y madera lentamente. Falta de aire. Contribuye al afinamiento de los vinos.

ROBUSTO

Vino de alta graduación natural bien dotado de cuerpo (cargado de taninos, untuoso, estructurado, alcohólico y carnoso).

RETROGUSTO

Es el conjunto de sensaciones que deja el vino después de saborearlo.

RAMA, VINO EN

Así se denominan los vinos nuevos que aun no han sido clasificados.

RESVERATROL

Vino armónico, maduro, pleno y con equilibrio entre todas sus cualidades.

REDONDO

Compuesto con poder antioxidante que encontramos en los hollejos y las pepitas de la uva y por lo tanto también presente en el vino.

RANCIO

Vino oxidado, licoroso y seco. Es un defecto en los vinos de mesa pero no en los vinos Generosos

SISTEMA DE CODUCCIÓN

Forma de dirigir la estructura de las viñas. Puede hacerse en emparrado, elevando las vides sobre un plano horizontal; en espaldera, levantándolas por un conjunto de alambres paralelos y horizontales, sostenidos por postes verticales equidistantes; o por cualquier sistema tradicional que controle su crecimiento.

SEDOSO

Sabor suave y aterciopelado que presentan los vinos de calidad.

SOLERA BOTA

(Barrica jerezana) de roble, situada en la fila inferior de una andanada o escala de bota, donde se crían los vino mas viejos. Además, es un sistema de crianza que consiste en mejorar el vino joven covinándolo con otro mas viejo. Es el sistema de crianza de los vinos generosos de Jerez.

SOLEO

(Asoleo) Exposición al sol de las uvas para extraer el agua y aumentar la concentración de azúcares.

TANINO

Sustancia astringente, de naturaleza vegetal, que se encuentra en las pepitas de las uvas , en los raspones y hollejos. También la madera de roble aporta, durante la crianza, los taninos propios de su corteza vegetal. Se dice que el vino es tanino cuando se presenta astringente debido al exceso de taninos.

TRANQUILO

Vino que ya desprende gas carbónico porque ha completado la fermentación. Todos los vinos se dividen entre tranquilos, generosos, o espumosos.

TIERNOS

Se dice del vino poco ácido, ligero y con poco extracto. No es una característica positiva del vino.

TRASIEGO/ A

Es la operación que se lleva acabo en la bodegas y que consite en airear el vino y separarlo de las lías que se depositan en los envases de almacenamiento o crianza, pasando el vino de una barrica a otra.

UNTUOSO

Vino sedoso, dulzón, que deja rastro en la boca. Sedoso, rico en glicerina. Un vino amplio y muy suave.

Umbral de percepción. Niveles mínimos y máximo entre los que somos capaces de detectar las cualidades del vino.

UVERO

Se llama a la rama de la vid, el sarmiento, que tiene un racimo de uvas.

UTIEL-REQUENA

Aunque formalizada como Denominación de origen en 1987, su tradición vitivinícola le viene del siglo V antes de nuestra era, en los asentamientos ibéricos de la zona donde ya se practicaba la vinicultura, actividad que se vio reforzada con la llegada de fenicios y griegos. La variedad de uva mas extendida es la tinta Bodal que supone casi el 90% de toda la plantación de viñedos, y que ha encontrado en esta zona un nicho ecológico apropiado para su cultivo y desarrollo.

VARIETAL

Es el vino elaborado a partir de una sola variedad de uva. Se dice que un vino tiene carácter varietal, cuando predominan los aromas de una determinada variedad.

VENENCIA

Utensilio utilizado para poder extraer pequeñas cantidades de vino de la barrica.

VOLUMEN

Cualidad que poseen algunos vinos de dar la sensación de llenar la boca.

VITIS VINIFERA

Especie a la que pertenecen todas las variedades de uva capaces de proporcionar la materia prima para elaborar vino.

VUELTO

Vino alterado, con sabor agrio y olor característico a col fermentada. Es un defecto claro y desagradable que se aprecia inmediatamente.

VAINILLA

Aroma a esta especia que tienen algunos vinos que han estado en contacto con madera de roble de calidad.

WO

Son las iniciales que aparecen en los vinos de calidad de Sudáfrica. Representan la clasificación mas alta de estos vinos y corresponden a “wine of origin”, equivalente a las Denominaciones de origen. Solo puede aparecer en la etiquetas de los vinos que se elaboran en regiones reconocidas. Todos los países que elaboran vinos de calidad cuentan con una mención similar.

WINEMAKER

Enólogo, en ingles. Coloquialmente, se utiliza este término en ingles al referirse a un enólogo que desempeña un trabajo de asesor volante y elabora vino en distintas bodegas y lugares del mundo.

XAREL-LO o XARELLO

Variedad de uva blanca. Junto con las variedades Macabeo y Parellada, forma la trilogía de las uvas que se encuentran en los cavas. Da lugar a vinos muy aromáticos y está considerada variedad principal en las Denominaciones de Origen Alella donde se la conoce como Pansá; Costers del Segre; Penedés y Tarragona.

XARMANT o GRANVAS

Método de elaboración de vinos espumosos que realizan la segunda fermentación en grandes depósitos (el cava lo hace en la botella).

YEMA, LÁGRIMA o MOSTO EN FLOR

Es el primer mosto, obtenido mediante escurrido, solo con el estrujado de las uvas, sin que la pasta sufra presión alguna. También se llama yema al botón de la vid que nace en el tallo.

YODADO

Es el aroma que presentan algunos vinos criados cerca del mar, como los andaluces y que recuerdan al yodo. Cuando se refiere solamente al color, es por el parecido que ofrece con este y de forma especial en las irisaciones que se perciben en el borde del vino contra las paredes interiores de la copa.

YECLA

Denominación de Origen de 7.000 hectáreas. Esta situada al suroeste de España y al noreste de la región de Murcia, limitando con las provincias de Albacete y Alicante. Lo comprende únicamente el término municipal de Yecla. Con presencia mayoritaria de la variedad monastrell.

ZALEMA

Variedad de uva blanca de difícil elaboración, con tendencia a una rápida oxidación. Da lugar a vinos ligeros y alto neutros. Se encuentra en viñedos de Huelva (95%) y Sevilla. Es la variedad más abundante en la D. O. Condado de Huelva.

ZARZAMORA

Aroma a esta fruta que presentan algunos vinos tintos y rosados. En realidad, es un recuerdo que también agrupa las notas aromáticas de los frutos del bosque como la moras.

ZURRACAPOTE

Bebida refrescante a base de vino, azúcar, canela y limón. Popular de Aragón.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Amparada por una Denominación de Origen, es la que está constituida por terrenos ubicados en los terrenos municipales que el Consejo Regulador considera aptos para la producción de uva con la calidad necesaria para producir vino de las características específicas protegidas por dicha D. O.