

## Diccionario Del Vino

*ABIERTO ... Cuando el vino tiene poco color y poco equilibrio en boca.*

*ABOCADO ... Vino moderadamente dulce.*

*ACEITE ESENCIAL ... Aceites que forman parte de las pepitas de las uvas. Cuando pasan al vino, generalmente a causa de excesivas aplicaciones de la prensa, le confieren extrañas sensaciones de enranciamiento.*

*ACEITOSO ... Vino de aspecto oleoso (graso) debido a una enfermedad o al aporte de aceites esenciales.*

*ACERADO ... Matiz en la coloración de los vinos blancos jóvenes más pálidos, que recuerdan al brillo del acero.*

*ACERBO ... Vino a la vez áspero y ácido. Muy duro al paladar.*

*ACIDO ... Vino en el que predomina el sabor ácido debido a los ácidos naturales procedentes de la uva o de la fermentación.*

*AEROBLIA ... Proceso biológico que requiere la presencia de oxígeno.*

*AFRUTADO ... Se dice de un vino que tiene aromas de frutas (melocotón, albaricoque, plátano, fresa, grosella, frambuesa, ciruelas, moras..etc.).*

*AGUJA ... Presencia de carbónico natural, burbujas, que aparecen en ciertos vinos jóvenes.*

*ALBARIZA ... Suelo de color muy claro, rico en carbonato cálcico. Típico de la zona de Jerez.*

*ALEGRE ... Cuando un vino es vivaz, tiene un aroma limpio y acidez fresca. Se dice también de los vinos espumosos con una agradable burbuja.*

*ALMENDRADO ... Sabor a almendra que aparecen en vinos tintos jóvenes elaborados con maceración carbonica. Tambien puede reflejar algunas alteraciones como exceso de oxidación en los vinos blancos, o el "gustos de luz" de los vinos espumosos mal conservados.*

*AMARGO ... Se aprecia en la parte posterior de la lengua y no debe confundirse con el sabor del tanino.*

*AMBARINO ... Tonalidad de algunos vinos blancos causada por la oxidación.*

*AMONTILLADO ... Vino generoso de Jerez, de dorado a ambarino, con un sabor seco avellanado, y un contenido alcohólico entre 17 y 18°.*

*AMPLIO ... Un vino completo, lleno, abundante en matices.*

*ANDANA ... En la bodega, hilera de barricas o botas alineadas en las naves o cavas de crianza.*

*AÑADA ... Año en que el vino ha sido vendimiado.*

*AÑEJO ... Vino criado en barricas o en botellas, al menos durante tres años.*

*ASTRINGENCIA ... Sensación que provoca una contracción en las papilas y se engancha al paladar, debido a los taninos del vino, que va moderándose con la crianza.*

*ATAQUE ... Es la primera impresión sensorial que el vino produce en el paladar.*

*ATERCIOPELADO ... Suave, de tacto agradable y sedoso, sobre todo en los vinos tintos.*

*BALSAMICO ... Aroma resinoidé que puede deberse a la variedad, la tierra o a la crianza (incienso, pino, cedro ..). Es un aroma noble.*

*BARRICA ... Envase de madera que se utiliza para criar vinos. la barrica bordelesa (225 litros) es muy apreciada para la crianza de grandes vinos. Está compuesta por las duelas, de madera de roble, unos aros metálicos de ajuste y dos tapas.*

*BLANCO ... Estilo clásico de vino muy claro, con abundancia de amarillo matizado por una amplia gama de tonos verdes y dorados.*

*BOCOY ... Bota/Tonel. Envase de madera mayor que la barrica. Capacidad de 700 litros.*

*BUQUÉ ... Palabra de origen francés, que se utiliza para designar el conjunto de las sensaciones olfativas que ofrece el vino.*

*BRILLANTE ... Vino que presenta un aspecto visual esplendoroso y limpio, con reflejos luminosos.*

*BRUT ... Vino espumoso muy seco. Característica de los cavas. Admite diferentes matices dependiendo del contenido de azúcar, brut cero, brut salvaje, brut absoluto, brut nature.*

*CABECEO ... Mezcla de vinos de crianza jóvenes con otros maduros.*

*CARAMELIZADO ... Olor a caramelo quemado que se puede detectar en los vinos con mucha crianza, resevas y grandes reservas.*

*CARACTER... Conjunto de características de ciertos vinos que los convierten en inconfundible. Elogio del vino.*

*CARBONATED WINE ... Vino espumoso de inferior calidad, gasificado industrialmente.*

*CARNOSO ... Vinos plenos, grasos, ricos, que tiene materia y producen en el paladar una sensación de cuerpo denso.*

*CAVA ... Nave subterránea de crianza. Vino espumoso español de gran calidad, elaborado por el método "Champenoise", haciendo su segunda fermentación en la misma botella que llega al consumidor.*

*CEPA ... Planta. Tronco de la vid, del que salen los sarmientos se conocen más de 3.000 cepas diferentes..*

*CHACOLI ... Vino ligero y ácido procedente de uvas que no alcanzan suficiente madurez. Vol 9º. País Vasco.*

*CHAPTALIZACIÓN ... Adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento y consecución de grado de alcohol.*

*CLARETE ... Vino tinto afrutado y ligero en cuya fermentación se han macerado muy levemente los hollejos. Consumir pronto.*

*COMPLEJO ... Vino rico en matices sensoriales, bien armonizado y elaborado, bueno y expresivo.*

*CORCHO ... Tapón de la botella, En cata, sabor y olor desagradable que puede detectarse en los vinos cuyo tapón no está en buenas condiciones.*

*CORONA ... Figura que forma las burbujas de un buen vino espumoso o cava en la copa al llegar a la superficie.*

*COSECHA ... Año de la vendimia de que procede un vino.*

*COUPAGE ... Mezcla de diferentes vendimias, mostos o vinos. Puede ser de la misma cosecha o de otros años.*

*CRIADERAS ... Botas en las que se realiza la crianza de los vinos de Jerez (Sherry) por el sistema soleras.*

*CRIANZA ... Envejecimiento controlado de un vino, en bodega, en bota o en botella. La crianza implica un moderado aporte de oxígeno que facilita la evolución del vino, así como la presencia de la madera y sus perfumados aromas de especias. La crianza del vino en botella es importante para conseguir su redondez.*

*CUERO ... Aroma noble de algunos vinos tintos procedentes de su crianza reductora en la botella.*

*CUERPO ... Untuosidad, carnosidad, materia y estructura del vino.*

*DECANTACIÓN ... Sedimentar las lías del vino. Consumo, trasegar un vino añejo de la botella a otro recipiente para airearlo.*

*DEGÜELLE ... Eliminación de los depósitos formados durante la segunda fermentación en una botella de vino espumoso.*

*DESCUBE ... Operación de vaciar la cuba para separar el vino de los orujos.*

*DESPALILLADO ... Separar el escobajo o raspón (racimo) del mosto.*

*DUELA ... Pieza de madera trabajada que forma la estructura de la bodega.*

*DULCE ... Designación que se aplica a vinos cuyo nivel de azúcar es superior a 45g por litro.*

*ELÉGANTE ... Calidad del vino distinguido, con linaje de variedad noble, armonioso en el color y el aroma, equilibrado en el gusto, con bouquet y la justa crianza.*

*ENCABEZADO ... Adición de alcohol puro de vino al mosto para detener su fermentación, preservado así una dosis de azúcar residual, característica de los vinos licorosos naturales. Los vinos generoso también se encabezan.*

*ENVERO ... Época del año en el que la uva comienza a tomar color.*

*EQUILIBRADO ... Calidad de un vino redondo, que muestra armonía entre todos sus componentes.*

*ESCOBAJO ... Parte leñosa o verde del racimo que sirve de soporte a los granos de uva*

*ESTRUCTURA ... Constitución corpórea del vino, en la que deben conjugarse todos sus componentes acidez, alcohol, taninos, densidad etc.*

*EVOLUCIONADO ... Vino que ha sufrido modificaciones con el paso del tiempo.*

*FERMENTACIÓN ALCOHOLICA ... Proceso biológico y químico que determina la transformación de los azúcares del mosto en alcohol y en otros componentes del vino, por acción de las levaduras. Los grandes vinos espumosos hacen fermentación especial en botella, desarrollando sus burbujas.*

*FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ... Segunda fermentación de algunos vinos, por acción de las bacterias, en la que el ácido málico se transforma en ácido láctico, aunque no siempre se produce.*

*FLORES... Capa de levaduras que contribuye a la formación de aldehídos durante la crianza biológica o anaerobia de algunos vinos como el Jerez, Moriles, Montilla, Rueda y de la zona del Jura (Francia).*

*FINO ... Tipo de vino generoso de crianza biológica propio de Andalucía.*

*FILOXERA ... Pulgón que ataca las raíces de la vid.*

*FLOREAL ... Aroma agradable de ciertos vinos que recuerda al perfume de determinadas flores como la rosa, el jazmín, violeta, madreleña, etc.*

*FRESA ... Aroma frutal que aparece en ciertos vinos tintos o rosados y en algunos oportos. También puede encontrarse en vinos espumosos elaborados con uva Pinot Noir.*

*FRESCO ... Vino blanco o rosado que muestra armonía entre alcohol y acidez. Puede aplicarse al clarete o al tinto joven.*

*FRUTAL ... Calidad aromática de los vinos. Presencia de aromas que recuerdan a la fruta (moras, frambuesa, plátano, piña, melocotón, etc.).*

*GRADUACIÓN ALCOHOLICA ... Porcentaje del volumen de alcohol etílico contenido en el vino.*

*GENEROSO ... Vino especial cuyo contenido alcohólico está entre 15° y 23°. También se aplica, por extensión, a los vinos de mesa con fuerte contenido alcohólico.*

*GRAN RESERVA ... Nombre que se concede a los vinos largamente criados en bariica de roble y botella. Aunque varía, según las zonas, debe de tener una crianza de más de tres años.*

*HÍBRIDO ... Cruce de dos especies de vid.*

*HERBACEOS ... Olor y sabor de ciertos vinos que recuerdan a materias vegetales del orujo, sobre todo al rapón verde.*

*HOLLEJO ... Piel de la uva.*

*JOVEN ... Vino sin crianza en el que se han buscado las cualidades afrutadas y más frescas.*

*LAGAR ... Recipiente donde antiguamente se pisaba la uva. Lugar de la bodega donde están las prensas.*

*LAGRIMA ... Trazas de aspecto oleoso que deja en la copa un vino rico en alcohol, azúcares y glicerina.*

*LEVADURA ... Hongos unicelulares que se encuentran en los hollejos de la uva y que desencadenan el proceso de la fermentación alcohólica.*

*LIAS ... Sedimentos que deja el vino tras su fermentación primaria.*

*MACERACIÓN ... Inmersión, más o menos prolongada, de los hollejos en el mosto que fermenta.*

*MACERACIÓN CARBONICA ... 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.*

*MACERACIÓN EN FRIO ... Técnica utilizada para enriquecer en aromas primarios los vinos blancos. Consiste en mantener el mosto en contacto con sus hollejos evitando que inicie la fermentación mediante la aplicación de frío.*

*MADERIZADO ... Defecto de un vino blanco oxidado, apagado y oscurecido, que recuerda a vinos generosos, sin poseer sus cualidades.*

*MADRE ... Sedimento o lío que se deposita en el fondo de la bariica. Vino concentrado por ebullición, que puede añadirse a los vinos comunes para darles cuerpo.*

*MADURO ... Vino que ha desarrollado convenientemente su evolución en la botella.*

*MAGNUM ... Botella que tiene el doble de contenido de una normal (75 cl).*

*MANCHADO ... Es un vino blanco de color ligeramente rosado por haber estado en depósitos que antes contuvieron vino tinto.*

*MANTEQUILLA ... Aroma noble que puede detectarse en vinos de calidad, sobre todo si han hecho la fermentación maloláctica.*

*MANZANILLA ... Vino fino generoso, criado en Sanlúcar de Barrameda.*

*MENTOL ... Aroma noble de algunos vinos tintos de crianza.*

*MISTELA ... Mezcla de alcohol vínico puro con mosto.*

*MOSTO ... Zumo de la uva sin fermentar.*

*OLOROSOS ... Vino generoso de Jerez, entre 18 y 20 grados de alcohol y con un perfume que recuerda a nueces. Se obtiene por crianza oxidativa. Color oro oscuro, vinoso y corpulento.*

*ORUJOS ... Residuo procedente de la prensada de las uvas. Después de obtenido el vino de prensa, los orujos pueden utilizarse como abono para destilarlos y elaborar el aguardiente de orujo.*

*OXIDACIÓN ... Alteración que sufren los vinos al recibir un aporte de oxígeno. Afecta al color y al frescor de los vinos blancos. Los vinos tintos se oxigenan moderadamente durante los trasiegos de la crianza, pero un exceso de oxidación quiebra su color y sus cualidades.*

*PAJIZO ... Se dice del vino blanco de color claro, como la paja.*

*PALE CREAM ... Es un vino dulce con color del fino.*

*PALIDO ... Se aplica a los vinos blancos de baja intensidad cromática.*

*PALO CORTADO ... Categoría intermedia entre el jerez amontillado y el oloroso. Tiene el perfume del primero y el paladar del segundo.*

*PASIFICACIÓN ... Olores que recuerdan a los de las uvas pasas desarrollados en vinos elaborados con uvas demasiado maduras.*

*PERSISTENCIA ... Duración de las sensaciones que el vino produce en la nariz y en el paladar.*

*POSGUSTO ... Aroma y sabor que permanece en la garganta y en la vía retronasal después de tragar el vino.*

*POSO ... Partículas sólidas que se encuentran en el vino.*

*REDONDO ... Vino equilibrado, que muestra armonía entre todos sus componentes, pigmento, aromas primarios y secundarios, color, sabor y olor característico.*

*REDUCCIÓN ... Proceso de crianza en botella en el que el vino consume sólo el oxígeno contenido en el envase y madura lentamente. Falto de aire. Contribuye al afinamiento de los vinos.*

*RESERVA ... Mención que distingue a los vinos de la larga crianza.*

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

*ROBLÉ ... Olor y sabor derivado de la crianza en bodega de roble aromático, que debe estar en perfecta armonía con la redondez del vino.*

*ROSADO ... Tipo de vino elaborado a partir de uvas tintas cuya fermentación se realiza en ausencia de los hollejos, alcanzando los vinos cierta coloración.*

*SECO ... Vino que ha realizado plenamente su fermentación, transformando todo el azúcar en alcohol. Cualidad gustativa de los vinos.*

*SOLERA ... La fila inferior de una escala de botas, donde se crían los vinos más viejos. Además, es un sistema de crianza que consiste en mejorar el vino joven con más viejo. Es el sistema de crianza de los vinos generosos de Jerez.*

*TABACO ... Evocación apreciable en los aromas de algunos grandes vinos de crianza.*

*TANINO ... Sustancia orgánica de sabor astringente, contenido en los hollejos y pepitas de la uva. También la madera de roble aporta, durante la crianza, los taninos propios de su corteza vegetal.*

*TIERNO ... Se dice del vino poco ácido, ligero y con poco extracto.*

*TINTO ... Tipo básico de vino elaborado a partir de uvas tintas y fermentado en presencia de los hollejos. Presenta un color que va desde el rojo guinda hasta el negro azulado.*

*TRASIEGO ... Operación en la bodega que consiste en airear el vino y separarlo de las lías que se depositan en los envases de crianza o almacenamiento.*

*UNTUOSO ... Sedoso, rico en glicerina. Un vino amplio y muy suave.*

*VAINILLA ... Aroma especiado aportado por el roble nuevo durante la crianza.*

*VARIEDAD ... Tipo de uva de características distintivas. Todos los tipos de uva pertenecen a una misma especie : Vitis Vinífera.*

*VARJETAL ... Vino elaborado a partir de una sola variedad de uva.*

*VENDIMIA ... Recolección de los racimos de uva.*

*VERDOR... Sensación de vino inmaduro, que aún no ha evolucionado hasta armonizar su acidez.*

*VINIFICACIÓN ... Conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas.*

*VINO ... Bebida natural obtenida por fermentación del mosto de las uvas.*

*VIVAZ ... Fresco, brillante en el color, limpio de aroma y con savia.*

*YEMA ... Primera fracción del mosto, Obtenida mediante escurrido, sin que la pasta sufra presión alguna.*

*YODADO ... Aroma y sabor de algunos vinos criados cerca del mar.*