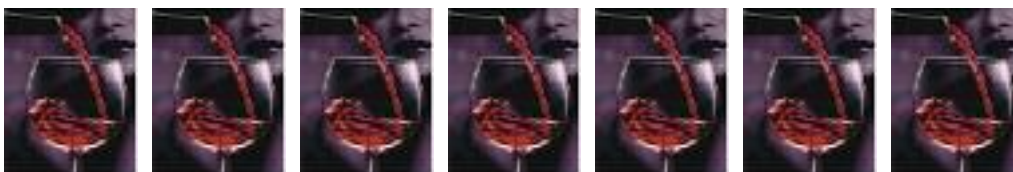




El vino: Glosarios



Glosarios

- ▶ 1 Imprescindible
- ▶ 2 Para dejar de ser novato
- ▶ 3 De tecnicismos
- ▶ 4 De términos franceses (usados profesionalmente en España)



RECLAM-VINOS

Vinos para empresas y colectividades /Entrega a domicilio gratuita

93 321 93 97

info@reclam-industry.com

1. GLOSARIO imprescindible (1)



Alcohol: EL etílico en que se transforma el azúcar del mosto.

Añada: Año en que el vino ha sido vendimiado. Debe figurar en la botella.

Capacidad estándar: La capacidad estándar de una botella de vino es de tres cuartos de litro. Las de litro ya solo se emplean para vinos de mesa sin denominación de origen.

Copa de caña: Copa troncocónica utilizada como catavino

Copa de flauta: Copa cónica, alta y estrecha, especial para el cava o los vinos espumosos.

Copa de tulipa: Especialmente diseñada para beber vino. Se llama así dado que su copa se asemeja a un tulipán.

Equilibrio: La relación preponderante entre las diferentes características de un vino, como la dulzura, la acidez, el contenido tánico, la graduación alcohólica y lo afrutado del mismo.

Huella: Color de las trazas que quedan en el borde de las copas

Lágrima: Traza de aspecto oleoso que deja en la copa un vino rico en alcohol, azúcares y glicerina. También se llama así a un vino dulce de gran calidad elaborado en Málaga.

Sabor acético: A menos que el vino esté protegido del oxígeno contenido en el aire, las bacterias de éste darán lugar rápidamente a ácido acético volátil, lo que imprimirá en el vino un sabor flojo y un olor avinagrado

Sabor amontillado: Es el vino de gran clase y alta riqueza alcohólica, de grato sabor amargo atenuado y aroma punzante, que se cosecha en las zonas de Jerez (Cádiz), de Montilla-Moriles (Córdoba) y del Condado (Huelva).

Sabor a corcho: Se dice del vino contaminado por el moho que da como resultado un mal sabor.

Sabor a dejo: El sabor que persiste una vez que se ha tragado el sorbo de vino.

Sabor afrutado: Sabor agradable a uva madura.

Sabor láctico: Elemento presente en el vino que aumenta simultáneamente con su añejamiento y contribuye a suavizarlo al paladar. Contiene aproximadamente de 0,90 a 1,50 g. por cada litro.

Sabor persistente: Duración de las sensaciones que el vino produce en la nariz y en el paladar.

Sabor punzante: Hacer alusión a la agradable cualidad penetrante que origina la presencia de demasiada acidez volátil.

1. GLOSARIO imprescindible (2)

Sabor a tanino: Es la cualidad o el sabor seco y fuerte. Los vinos ásperos denuncian posesión excesiva del mismo.

Venencia: Vulgarmente conocida como catavino. Es un contenedor cilíndrico de pequeño tamaño con un mango o asa que permite introducirlo en las barricas y extraer una muestra para su degustación.

Vino abocado: Es el vino de sabor algo azucarado por adición de otro vino dulce o arroje de mosto, por haber quedado incompleta su fermentación.

Vino astringente: Sequedad y acidez que causa en la boca el resultado de un componente tánico.

Vino de aguja: Se dice del que en su masa retiene restos de gas carbónico no tratados totalmente en la fermentación; semejante a los espumosos, sin serlo.

Vino blanco: Vino de color amarillo o verdoso

Vino con cuerpo: Se dice del vino alto en alcohol y extractos que sabe rotundo y denso. (corpulento)

Vino con carácter: Término elogioso que indica que un vino goza de un sello individual y distintivo.

Vino generoso: Término general de aprobación que denota calidad en su conjunto

Vino "Jerez": Es un tipo de vino originalmente producido en y alrededor de la ciudad de Jerez de la Frontera (Cádiz). El nombre árabe de la ciudad durante el periodo moro era Xerex (Sharish), de donde derivan tanto jerez como sherry.

Vino de mesa: En el uso común, significa vino no encabezado (vino común de media-baja graduación). En términos de la U.E.. significa un vino por debajo de la categoría de VQPRD.

Vino espumoso: Es el vino blanco, seco, semidulce o dulce provisto de anhídrido carbónico, del que proviene su sabor picante o de "agujas".

Vino orujo: Residuo o último prensado de la uva, al que también se llama torta de orujo.

Vino oxidado: Vino que posee un sabor rancio e insulso debido a una excesiva exposición al aire.

Vino rosado: Sinónimo de clarete o ligeramente menos coloreado que éste.

Vino redondo: Se llama al vino más depurado o completo por reunir las características más ajustadas en sabor, aroma y tonalidad, al patrón clásico.

Vino tinto: Vino de color rojo oscuro.

Vino varietal: Vino elaborado a partir de una sola variedad de uva. También se conoce como monovarietal.

Vino verde: Se llama así al vino blanco extraído de uvas poco maduras o que por contener exceso de ácido tartárico resulta acre o áspero. Son famosos los "vinos verdes" portugueses.

2. GLOSARIO para dejar de ser novato (1)



Vino cava: El Cava es un vino espumoso (contiene e anhídrido carbónico elaborado por el método champenoise que significa que su segunda fermentación la hace en la misma en la botella) elaborado fundamentalmente en la comarca del Penedés.

Vino doncel: Vino suave y de color claro.

Vino dulce: Se dice del vino de uvas muy maduras y expuestas al sol durante dos o tres semanas, que aumenta su concentración azucarada y cuya fermentación es detenida o "apagada" con alcohol vínico en cantidad adecuada para fijar la fuerza alcohólica de este vino entre 9 y 15º según las zonas de producción.

Vino encabezado: Vino fortalecido mediante la adicción de alcohol extra durante su producción.

Vino fino: Destaca entre los vino de pasto por ser equilibrado y armonioso En las zonas de Jerez y Montilla se llama fino al tipo menos alcohólico de todos ellos, entre 15,5 y 17º, más pálido, seco, poco ácido y de aroma punzante, aunque delicado y ligero.

Vino "Kosher": Vino para las celebraciones religiosas judías, elaborado bajo la supervisión de un rabino. Suele ser muy dulce.

Vino licoroso: Vino de alto grado alcohólico, aromático y dulce.

Vino ligero: Se dice del vino que posee baja graduación alcohólica o con menos exactitud, que carece de cuerpo.

Vino manzanilla: Vino muy fino, pálido y seco, de gran aroma y exquisito sabor, que se cosecha única y excepcionalmente en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) a principio de la vendimia y se cría en bodegas de temperaturas frescas.

Vino "Monopole": Vino cuya denominación es propiedad exclusiva de firma o cosechero determinado.

Vino monovarietal: Un vino Monovarietal es aquel que se elabora con una sola variedad de uva.

Vino moscatel: Es el vino dulce procedente de uva de ese nombre, o de uva para mesa.

Vino "nouveau" : Como el Beaujolais Nouveau, el vino de la última cosecha, durante su primer invierno.

Vino ojo de gallo: Vino de tonalidad más oscura que el clarete por su contacto, más prolongado, con hollejo o uvas, típico de la Rioja.

Vino oloroso: Vino fino de alta graduación alcohólica e intenso aroma que se cosecha en la zona de Jerez. Uno de los tipos inimitables por su extraordinaria clase.

2. GLOSARIO para dejar de ser novato (2)

Vino de "Oporto": Vino encabezado que se produce en las riveras del río Duero en el norte de Portugal.

Vino de "Palma": Vino típico jerezano. "Palma cortada" es el de tendencia a amontillado.

Vino palo cortado: Un raro y excelente tipo de Jerez, entre fino y oloroso.

Vino passito: Vino dulce de postre italiano, elaborado con uvas que han sido secadas después de la recolección durante un breve periodo de tiempo.

Vino "rosé": Vino rosado elaborado con uva negra prensada rápidamente para permitir que sólo el color del hollejo tiña el vino en parte. Los vinos rosé varían de color, desde el rosa intenso, casi rojo, hasta el pálido, casi blanco.

Vino de saquillo: Es un caldo de baja calidad resultante del prensado de las heces o lías, depositadas tras la fermentación en las vasijas, encerradas en pequeños sacos de lona tupida, y que son destinados para su destilación.

Vino seco: Vino que ha realizado plenamente su fermentación, transformando todo el azúcar en alcohol.

Vino supurado: Vino cocido en calderas a fuego directo. Supurado de la Rioja, se dice del que allí se obtiene de pasas.

Vino "Torito": Mezcla de vino aromático con otro dulce o Moscatel, que suelen tomar en algunas regiones en el curso de la mañana.

Vino untuoso: Sedoso, rico en glicerina.

3. GLOSARIO de tecnicismos (1)



Aireación: trasegar un vino añejo de la botella a otro recipiente para airearlo.

Albarizas: Tierras blancas y calizas donde se cultivan las cepas cuyos frutos son utilizados para la elaboración del vino de Jerez.

Albillo: Variedades de esta vitis-vinífera llamadas Albillo Castellano, Cagalón y Albueta, desde color verde pálido al dorado, de mostos muy azucarados.

Albúmina: Parte transparente e incolora del huevo de gallina que se emplea para clarificación de vinos en algunas regiones.

Alcohol vínico: El destilado de vino puro, que alcanza graduación de 90 a 96° y bidestilado produce alcohol especial más fino.

Aldehído: Sustancia volátil del vino que influye en la creación de sus aromas y tipos.

Amielado: Dícese del vino dulzón con sabor reminiscente a miel. Los vinos amielados empalagan un poco y siempre hay que tomarlos a sorbos muy cortos.

Arrope: Se llama al mosto concentrado o sometido a fuego directo en calderas, hasta caramelizar, quedando reducido a su quinta parte y con una densidad Baumé de 35 a 4011. Si se aparta cuando ha quedado en una tercera parte, con 30 a 320 Baumé, recibe el nombre de sancocho.

Buqué: Galicismo que indica el olor peculiar de cada vino cuando está armónicamente combinado con su sabor. Si el vino tiene un aroma superior al gusto, es sólo perfumado. El bouquet se desarrolla muy distintamente según los vinos.

Calimochó: Mezcla de vino corriente con una bebida de cola

Casta: Cierta tipo de refinamiento y distinción en un vino. Se encuentra sólo en los vinos impecablemente elaborados de excelentes cosechas

Cava: Bodega o nave subterránea destinada para la crianza (ver también "vino cava")

Costra: Tipo de poso denso que se encuentra singularmente en botellas de Oporto vintage.

Decantación: Sedimentar las lías del vino. (Ver "Lías)

Fermentar: Se desarrolla en dos fases; La tumultuosa o primaria, con expulsión del anhídrido carbónico durante la transformación del azúcar del mosto en alcohol. Y la secundaria, o lento proceso bioquímico, que determinará el carácter del nuevo vino.

Fudre: Grandes cubas metálicas ubicadas en la bodega o montadas sobre un camión o vagón de ferrocarril.

3. GLOSARIO de tecnicismos (2)

Glicerina: Componente del vino que contribuye a suavizar su fuerza en el paladar y se reduce notablemente en el añejamiento.

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

Floral: Aroma agradable de ciertos vinos que recuerda al perfume de determinadas flores como la rosa, el jazmín, violeta, madreselva, etc.

Hollejo: Piel de la uva. Contiene la materia que da color al vino.

Lagar: Son cubetas o balsas - de forma rectangular o cuadrada- ubicadas en el interior de las bodegas, próximas a su entrada y aptas para recoger el depósito de la uva recién vendimiada. Están cercadas por un muro (en general de 70 a 1,20 cm. de altura) y su capacidad convencional oscila entre los 50 - 100 metros, según las regiones. Su piso presenta el desnivel necesario para que tras la manipulación de estrujadores o prensas el mosto corra fácilmente hacia el sumidero, el cual está preparado para retener en su rejilla el hollejo y dar paso al líquido.

Levadura: Conjunto de micro organismos que causan la fermentación. Las levaduras naturales se hallan presentes en el hollejo, aunque suelen emplearse además Levaduras especias.

Lías: Son las heces sedimentadas por el mosto tras su fermentación primaria, de las que se extraen sus materias tartáricas. Suelen destinarse a dotar al vino de riqueza aromática aunque su característico olor denota falta de "finura. Se conoce como "olor a lías" el aroma herbáceo y ligeramente tostado.

Lebrija: Tierra gris oscura, muy gelatinosa, que se disuelve amasándola con vino, para agregarla a la masa del mismo contenida en las cubas y clarificarlo. Término de la provincia de Sevilla donde se extraen dichas tierras

Macerar: Dejar las pieles de las uvas con el prensado durante un tiempo.

Magnum: Botella que tiene el doble de contenido de una normal (75 cl).

Mosto: Zumo de la uva antes de fermentar, o el preparado expresamente para ser consumido sin presencia de alcohol. También se dice en algunas regiones, indebidamente, del vino flamante todavía en contacto con las heces

Organoléptico: Un tecnicismo para decir "sensorial". Una evaluación organoléptica es la apreciación de un vino con arreglo a la medida de sus efectos en diferentes sentidos.

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.

Premium: Término californiano para referirse a los vinos que superan un precio bastante modesto; lo contrario de vinos de "jub".

Punzante: Palabra útil para hacer alusión a la agradable cualidad penetrante que origina la presencia de demasiada acidez volátil.

Raya: Es el vino pronunciado, de la especie más inferior del oloroso y su mismo grado alcohólico, con más cuerpo. Es antagónico del Palo Cortado, de impresión amontillado más fina y seco.

Resabio: El sabor que permanece en la boca después de un sorbo.

3. GLOSARIO de tecnicismos (3)

Ruby: Nombre que recibe el oporto tinto joven, envejecido en madera durante no mucho tiempo.

Sancocho: Ver "arope"

Tanino: Uno de los componentes del vino, que debe contenerlo en proporción de unos dos gramos por litro. El tanino actúa como preservador y, por tanto, constituye un ingrediente importante si el vino va a envejecer durante largo periodo de tiempo.

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

Vinificar:

La vinificación de blanco y rosado es "en virgen", sin hollejos. La de los tintos es con hollejos, por lo tanto, supone fermentar y macerar.

Vinificar blanco y rosado es solo fermentar.

Vinificar tinto es fermentar y macerar.

Cuando se trata de tinto joven la maceración es más corta que la fermentación.

Para vino de crianza la maceración y la fermentación son iguales en tiempo.

Para vino de reserva y gran reserva la maceración es más larga que la fermentación.

Vinosidad: Se dice del vino que impregna el paladar de un buen sabor acentuado vínico.

Yema: Primera fracción del mosto, obtenida mediante escurrido, sin que la pasta sufra presión alguna.

Yeso: La adición de sulfato cálcico (yeso de París) estimula el contenido ácido de un vino. La práctica es más común en los países mediterráneos, en especial en la elaboración del Jerez, donde el contenido ácido natural del vino tiende a ser escaso.

Zurracapote: Preparado de vino dulce o seco con adicción de azúcar, canela y limón, popularizado en las fiestas o ferias del Norte de España.

4. GLOSARIO de términos franceses (1) (de uso profesional en España)



Bâtonnage: bastoneo, es la acción de 'remover' las lías (partículas sólidas) en los vinos en barrica, acción que normalmente los enriquece, pues las lías 'nutren' al vino.

Blanc de blancs: Vino blanco de (uvas) blancas. Normalmente 'blanc de blancs' se suele aplicar al champaña para indicar que no lleva pinot.

Blanc de noirs: Vino blanco de (uvas) tintas. Se suele referir al cava o champagne en el que se usa también uvas tintas de pinot noir y/o de pinot meunier. No se deja apenas macerar el vino con las pieles, para evitar la extracción de color. En realidad casi todos los vinos blancos tranquilos son 'blanc de blancs' exceptuando unos pocos.

Bouquet: Es el complejo aroma desarrollado por el paso del tiempo en botella.

Brut: Crudo o 'en bruto'. Se utiliza para designar a los champagnes, cavas y otros espumosos a los que -casi- no se les añade azúcar en el licor de expedición.

Chai : Es la sala de crianza de barricas de una bodega. El encargado se llama 'maître de chai', el equivalente a 'bodeguero'.

Château (châteaux si es más de uno): Es una de las formas que tienen en Francia de denominar a sus vinos se asimilaría a pago, viña, finca, hacienda, etcétera.

Climat: ('clima') es el equivalente borgoñón a cru, es decir un pago o viña.

Côte: Ladera o ribera. Las más conocidas de Francia las Côtes du Rhône, y la Côte d'Or (literalmente ladera de oro, la mejor parte de la Borgoña, donde te haces de oro si tienes unas buenas parcelas...), compuesta por la famosas Côte de Beaune y Côte de Nuits.

Crémant: es un vino espumoso elaborado por el método 'champenois', pero que generalmente no es champaña. Con una excepción: existe un vino ligeramente espumoso, el crémant de Champagne, que se distingue porque su presión es sólo de tres atmósferas en vez de seis como el champaña 'verdadero'.

Cru : Suele aplicarse a los que están dentro de una clasificación jerárquica. Algunos lo traducen como 'crudo', que parece ser la traducción literal, pero que es errónea. Hay 'grand cru', 'premier cru', 'cru bourgeois' (burgués)... Algo importante: en el Médoc los 'mejores' vinos son los 'premiers crus', mientras que en Borgoña son los 'grands crus', siendo los 'premiers crus' la segunda categoría.

Cuvée: es literalmente un tanque, depósito o cuba seleccionada, pero que se aplica ya para significar un vino de -supuestamente- más calidad.

Délestage: es una técnica de fermentación bastante reciente para intentar capturar el carácter frutal de los vinos a la vez que se minimiza la extracción de sustancias más agresivas, principalmente de las pepitas.

4. GLOSARIO de términos franceses (2)

Domaine: bodega, pero como más prestigioso. Así como hacienda, dominio o palabra noble similar. Se utiliza principalmente en Borgoña, ya que allí sí que no hay muchos castillos.

Élevage: es el proceso de la crianza.

Millésime = añada. (Millésimé = con añada)

Mis(e) en bouteille au (domaine, château, propriété): suele aparecer en las etiquetas de los vinos más prestigiosos. Es el conocido 'embotellado en la propiedad', que en España quiere decir poco.

Moëlleux: aplicado a vinos semidulces, la traducción libre sería algo así como 'blandito'. Menos dulce que el 'liquoreux' o licoroso.

Muté: acción de añadir alcohol a un vino en fermentación para parar ésta. En nuestro país los llamamos vinos "encabezados"

Pigeage: Bazuqueo o mecido. Es la acción de mezclar y agitar "violentamente" con un palo o similar al 'sombrero' (masa de pieles, pepitas y posiblemente raspones que flota en el depósito durante la fermentación de los mostos) para hundirlo y "romperlo" y aumentar la extracción de sustancias de las pieles durante la fermentación.

Sommelier: Galicismo empleado para nominar al "chef" o camarero responsable de la bodega de un establecimiento hotelero o de un restaurante.

Terroir: es el equivalente a terruño, aunque en francés tal vez tiene un significado más amplio, casi ecosistema, incluyendo no sólo el suelo o la composición de éste, sino también el microclima, orientación, las castas presentes, vegetación, fauna, etcétera.

Vino "claret": Denominación genérica de los vinos tintos de Burdeos.

Vino "coulant": Se aplica a los vinos que se dejan beber con facilidad, como el Beaujolais.

Vino "liquoreux": Se dice de un vino que es raro, dulce y también bastante fuerte. El Sauternes es el ejemplo clásico.

Vino "nerveux": Término elogioso que supone elegancia combinada con firmeza y vitalidad.

Vino "perlant" : Vino que muestra una ligera efervescencia ("hace perlas"), menos que un crémant y mucha menos que un mousseux.

Vino "pétillant": Vino que presenta una efervescencia muy ligera y natural (por restos de dióxido de carbono) incluso menor que la de un vino perlant.

Vino "pied": Término particular para denominar a un vino sencillo.

Vino "sec": Significa seco o de fermentación concluida; pero en relación con el cava o el champagne se utiliza en un sentido algo especializado. Un cava o champagne muy seco se denomina "brut". "Sec" significa que contiene algún azúcar adicional.

V.Q.P.R.D.: *Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée* (vino de calidad producido en una zona determinada). Es una categoría de calidad establecida por la U.E.