



DICCIONARIO DE TÉRMINOS DE CATA



Asociación Enológica Cultural “Club de Catas Torrejón”

INDICE

A

-A-, 8
Abierto, 8
Abocado, 8
Aceitunas negras, 8
Acerado, 8
Acerbo, 8
Acetaldehído, 8
Acetato de etilo, 8
Acético, 8
Acetona, 8
Acidez, 8
Ácido, 9
Ácido sulfhídrico, 8
Ácidos, 9
Acorchado, 9
Acuoso, 9
Afinado, 9
Afrutado, 9
Agradable, 9
Agresivo, 9
Agriado, 9
Aguado, 9
Aguja, 9
Ahumado, 9
Ajerezado, 9
Ajo, 9
Alcalino, 10
Alcohólico, 10
Aldehídico, 10
Alegre, 10
Aliáceo, 10
Almendrado, 10
Almizcle, 10
Alquitrán, 10
Alterado, 10
Amable, 10
Amargo, 10
Amargar, 10
Amarillo, 10
Ambarino, 10
Amigdalino, 10
Amontillado, 11
Amoratado, 11
Amoscatelado, 11
Amplio, 11
Anhídrido sulfuroso, 11
Animal, 11
Anisado, 11
Anubado, 11
Añada, 11
Añejo, 11
Apagado, 11
Ardiente, 11
Aristas, 11
Armazón, 12
Armónico, 12
Aroma, 12

Aromático, 12
Asalmonado, 12
Áspero, 12
Astringente, 12
Ataque, 12
Atemperado, 12
Aterciopelado, 12
Austero, 12
Avinagrado, 12
Azahar, 12
Azúcares reductores, 12
Azúcares residuales, 12
Azufrado, 13

B

-B-, 13
Balsámico, 13
Banal, 13
Barniz, 13
Basto, 13
Bitartratos, 13
Blanco, 13
Blando, 13
Boca, 13
Bouquet, 13
Bozal, 13
Brett, 13
Breve, 14
Brillante, 14
Brut, 14
Buqué, 14
Burbuja, 14

C

-C-, 14
Cabezón, 14
Cacao., 14
Café, 14
Calidad global, 14
Caliente, 14
Canela, 14
Caoba, 14
Capa, 14
Carácter, 14
Caramelizado, 15
Cardenalicio, 15
Carmín, 15
Carnoso, 15
Cassis, 15
Casta, 15
Castañas asadas, 15
Cata, 15
Cata ciega, 15
Catador, 15
Catavino, 15
Caucho, 15
Caudalía, 15

Cava, 16
Cedro, 16
Cepas viejas, 16
Cereza, 16
Cerrado., 16

Ch

Chacolí., 16

C

Clarete., 16
Claro., 16
Clásico, 16
Clavo., 16
Cobre., 16
Cocido., 16
Coco., 17
Color, 17
Complejo., 17
Completo, 17
Común., 17
Concentrado, 17
Contraetiqueta, 17
Copa, 17
Corcho, 17
Corona, 17
Corpulento, 17
Corrompido, 17
Corto, 17
Cosecha, 17
Cosechero, 17
Coupage, 18
Cream, 18
Crianza, 18
Crianza biológica, 18
Crianza oxidativa, 18
Cristalino, 18
Crudo, 19
Crujiente, 19
Cubierto, 19
Cuero, 19
Cuerpo, 19

D

-D-, 19
De yema, 20
Débil, 19
Decolorado, 19
Decrépito, 19
Degustación, 19
Delgado, 19
Delicado, 19
Denso, 19
Depósito, 19
Desagradable, 19
Descarnado, 20
Descompuesto, 20
Desequilibrado, 19

Despojado., 20
Desvaído, 20
Desván, 20
Distinguido, 20
Dorado, 20
Dulzón, 20
Duro, 20

E

-E-, 20
Efervescencia, 20
Efervescente, 20
Elegante, 21
Empalagoso, 21
Empireumático, 21
Encabezado, 21
Encajes, 21
Enebro, 21
Eneldo, 21
Enmohecido, 21
Enófilo, 21
Enólogo, 21
Enoteca, 21
Enoturismo, 21
Envejecimiento, 21
Enverados, 21
Envinar, 22
Envolvente, 22
Equilibrado, 22
Esbelta, 22
Esmalte de uñas, 22
Especiado, 22
Espeso, 22
Espirituoso, 22
Espuma, 22
Espumoso, 22
Estabilización, 22
Establo, 22
Estructura, 23
Estructurado, 23
Etiqueta, 23
Eucalipto, 23
Evolucionado, 23
Expresivo, 23
Extracto seco, 23

F

-F-, 23
Fácil, 23
Fatigado, 23
Ficha de cata, 23
Final de boca, 23
Fino, 23
Finura, 23
Flaco, 24
Flojo, 24
Flor, 24
Floral, 24
Fluidez, 24
Fragante, 24

Franco, 24
Franqueza, 24
Frutal, 24
Frutas en sazón, 24
Frutas exóticas, 24
Frutas rojas, 24
Frutos secos, 25
Fuerte, 25

G

-G-, 25
Gama, 25
Garra, 25
Gasificado, 25
Genérico, 25
Generoso, 25
Geranio, 25
Glicerina, 25
Goloso, 25
Gomoso, 25
Gordo, 25
Graduación, 25
Gran Cru, 26
Gran reserva, 26
Granate, 26
Granel, 26
Granvas, 26
Graso, 26
Grueso, 26
Guarda, 26
Guía de vinos, 26
Gusto, 26

H

-H-, 26
Heces, 26
Hecho, 26
Heno, 27
Herbáceos, 27
Hierbabuena, 27
Honesto, 27
Hueco, 27
Huevos podridos, 27
Humedad, 27

I

-I-, 27
Impresión final, 27
Impureza, 27
Incisivo, 27
Inmaduro, 27
Insípido, 27
Intensidad positiva, 28
Intenso, 27
Irisaciones, 28

J

-J-, 28
Jazmín, 28
Jenjibre, 28
Joven, 28
Jugoso, 28

L

-L-, 28
Láctico, 28
Ladrillo, 28
Lágrimas, 28
Largo, 28
Levaduras, 28
Lías, 28
Licorosos, 29
Ligero, 29
Limón, 29
Límpido, 29
Limpio, 29

M

-M-, 29
Maderizado, 29
Madres, 29
Maduro, 29
Magro, 29
Malvasía Clásico, 30
Manchado, 30
Mantequilla, 29
Manzana, 30
Manzanilla, 30
Maridaje, 30
Matiz/tono, 30
Media crianza, 30
Medicina, 30
Melocotón, 30
Melón, 30
Meloso, 30
Membrillo, 30
Menisco, 30
Mermelada, 31
Metálico, 31
Miel, 31
Mistela, 31
Moho, 31
Morado, 31
Moscate, 31
Mudo, 31
Muerto, 31
Musculoso, 31
Muy afrutado, 31

N

-N-, 31
Naranja, 31
Nariz, 31

Nervio, 32
Neutro, 32
Nítido, 32
Noble, 32
Nuevo, 32
Nuez, 32
Nuez moscada, 32

O

-O-, 32
Ojo perdiz, 32
Olor, 32
Oloroso, 32
Opaco, 32
Opalescente, 33
Ordinario, 33
Oro viejo, 33
Oxidado, 33
Oxigenación, 33

P

-P-, 33
Pago, 33
Pajarete, 33
Pajarilla, 33
Pajizo, 33
Paladar, 33
Pálido, 33
Palo cortado, 33
Pasado, 34
Pasificación, 34
Paso de boca, 34
Pastelería, 34
Pasto, 33
Pastoso, 34
Pederal, 34
Peleón, 34
Penetrante, 34
Pera, 34
Perfumado, 34
Persistencia, 34
Persistente, 34
Personalidad, 34
Pesado, 34
Picado, 35
Picante, 35
Pimienta, 35
Pimiento verde, 35
Pino, 35
Pis de gato, 35
Plano, 35
Plátano, 35
Pleno, 35
Podredumbre noble, 35
Polifenoles, 35
Pomelo, 35
Posos, 35
Postgusto, 35
Potente, 36
Precipitación, 36

Primarios, 36
Profundo, 36
Propiedades organolépticas, 36
Punzante, 36

Q

-Q-, 36
Quiebra, 36
Quinado, 36

R

-R-, 36
Rama, en, 36
Rancio, 36
Raspón, a, 36
Rasposo, 36
Recio, 36
Recuerdo, 36
Redondo, 37
Reducción, 37
Reducido, 37
Reflejos, 37
Refrescante, 37
Refrescar, 37
Regaliz, 37
Removido, 37
Requemado, 37
Reserva, 37
Resina, 37
Retrogusto, 37
Retronasal, 37
Ribete, 38
Rico, 38
Roble, 38
Robusto, 38
Rojo, 38
Romero, 38
Rosa, 38
Rosado, vino, 38
Rosarios, 38
Roto, 38
Rubí, 38
Rueda de los aromas, 38
Rugoso, 38
Rústico, 38

S

-S-, 39
Sabor, 39
Sabroso, 39
Saco, 39
Salado, 39
Sano, 39
Seco, 39
Sedimento, 39
Sedoso, 39
Semidulce, 39
Semiseco, 39

Series aromáticas, 39
Siruposo, 39
Sofisticado, 39
Sólido, 40
Soso, 40
Suave, 40
Sucio, 40
Sulfídrico, 40
Sulfitado, 40
Sulfitos, 40
Sulfuroso, 40
Sutil, 40

T

-T-, 40
Tabaco, 40
Tacto, 40
Tandas, 40
Tánico, 40
Tanino, 40
Tapón, 40
Tastevin, 41
Teja, 41
Temperatura de servicio, 41
Tercarios, 41
Terpénico, 41
Terruño, 41
Tierno, 41
Tinta china, 41
Tinto, 41
Tipicidad, 41
Típico, 41
Tipificado, 41
Tofe, 41
Tomillo, 41
Torrefacto, 41
Tostado, 42
Tranquilo, 41, 42
Trasiego, 42
Trufas, 42
Turbio, 42

U

-U-, 42
Umami, 42
Umbral de diferencia, 42
Umbral de percepción, 42
Umbral de reconocimiento, 42
Umbral olfativo/gustativo, 42
Untuoso, 42

V

-V-, 42
Vacío, 42
VACPRD, 42
Vainilla, 42

Valor del aroma, 43
Varietal, 43
VCPRD, 43
VDN, 43
VECPRD, 43
Vegetal, 43
Velado, 43
Verde, 43
Verdor, 43
Viejo, 43
Vigoroso, 43
Vinazas, 45
Vinificación, 43

Vino, 43
Vino de aguja, 43
Vino de aguja de calidad producido en una región determinada, 43
Vino de crianza, 44
Vino de doble pasta, 44
Vino de gota, 44
Vino de la tierra, 44
Vino de licor, 44
Vino de licor de calidad producido en una región determinada, 44
Vino de mesa, 44
Vino de misa, 44
Vino de primicia, 44
Vino en rama, 44
Vino espumoso de calidad producido en una región determinada, 44
Vino gasificado, 44
Vino generoso, 44
Vino rosado, 44
Vino semidulce, 44
Vino tinto, 45
Vinos de España, 44
Vinoso, 45
Vinoteca, 45
Violetas, 45
Vista, 45
Vitis vinifera, 45
Vivacidad, 45
Vivo, 45
VND, 43
Volátil, 45
VORS, 45
VOS, 45
Vuelto, 45

Y

-Y-, 45
Yema, 45
Yodo, 45

Z

-Z-, 45
Zarzamora, 46

-A-

Abierto 1. Vino que se encuentra en una fase muy aromática, ya sea por una aireación prolongada, o por sus propias características o edad. (“el vino se está abriendo”, “el vino se ha abierto”). **2** Referido al color del vino, también claro, pálido o ligero. Vino con poca capa o intensidad de color más débil.

Abocado. Vino que contiene restos de azúcares, resultando ligeramente dulce o semidulce.

Aceitunas negras. Aroma cálido y especiado, propio de vinos tintos de alta graduación alcohólica elaborado en zonas soleadas y secas. (Por ejemplo: syrah).

Acerado. Matiz/tono de color de ciertos vinos blancos muy pálidos, cuyo brillo e intensidad recuerda a los metales blancos o el acero. “Blanco pálido y acerado”.

Acerbo. Se dice de un vino a la vez áspero, duro y ácido, que presenta los caracteres de las uvas recolectadas antes de su madurez. Un vino acerbo es desequilibrado y considerado como defectuoso.

Acetaldehído. Etanal, sustancia de olor penetrante que recuerda “manzana pasada, oxidada”, que se desarrolla en vinos que han tenido un contacto prolongado con el oxígeno durante la crianza o la fermentación.

Acetato de etilo. Ester que se forma mezclando etanol y ácido acético, y produce un olor que recuerda al pegamento, la laca de uñas. Este defecto también se denomina ascencia.

Acético. Dícese del vino que, a causa de la acción de bacterias acéticas u otros microorganismos, presenta niveles altos de acidez volátil (acético) y recuerdan el olor característico a vinagre.

Acetona Compuesto químico, de peculiar olor, que se utiliza como disolvente en lacas y barnices. Un olor similar presenta ciertos vinos, cuando se oxidan los alcoholes secundarios.

Acidez 1. Cualidad de los vinos que tienen sabor ácido por la presencia de ácidos libres naturales contenidos en el vino o el mosto. La suma de la acidez fija (formado por el conjunto de los ácidos tartárico, málico, cítrico, láctico y succínico) y la acidez volátil (formado por el conjunto de los ácidos grasos de la serie acética) proporciona la acidez total. **2** Sensación en boca que se manifiesta en los laterales de la lengua provocando salivación, directamente relacionada con el frescor, y componente importante en el equilibrio y longevidad del vino. Para hablar de la bondad de la acidez, nos referimos a su sensación de frescor, de vivacidad, de alegría, etc. Si esta es excesiva el vino será acidulado, agresivo, anguloso, verde, cortante, mordiente, punzante, puntiagudo, etc. Pero si escasea será blando, plano, flojo, delgado, flaco, cálido, ardiente, etc.

Ácido sulfídrico. (Sulfídrico, sulfuro de hidrógeno). Olor desagradable a huevos podridos que se produce en vinos de elaboración descuidada.

Ácidos. Sustancias componentes del vino, que le confieren un sabor ácido. Los ácidos más importantes de la uva son el ácido tartárico, el málico y el cítrico, y, tras la fermentación del mosto, aparecen el ácido succínico, el láctico y el acético.

Ácido. Cuando el vino presenta una alta acidez total. Producto de una madurez insuficiente, una mala fermentación maloláctica, uva en mal estado.

Acorchado. Vino que tiene o huele a cierto olor a corcho, anulando la cata y su evaluación. En la mayoría de los casos, se debe a corchos contaminados con TCA (Tricloroanisoles), y que confieren olores a cartón, humedad, moho y cloro; y sabor agrio. Si realmente es el corcho, éste debe oler así. Además de que abriendo una segunda botella no tendría que aparecer nuevamente este problema.

Acuoso. Que tiene un desequilibrio análogo al del vino aguado. Escaso cuerpo y estructura, desequilibrado y débil.

Afinado. Vino brillante en el que resalta, en consecuencia, su aroma y sabor.

Afrutado. (frutal) Vino delicado y aromático que recuerda el sabor y el olor a frutas. Por extensión, puede designar al conjunto del aroma del vino. Es una característica propia de los vinos jóvenes y que desaparece con el tiempo. Indica una buena uva, uva bien madurada.

Agradable. Vino cuyos componentes mantienen la proporción.

Agresivo. Dícese del vino duro y áspero, con excesiva acidez y gran astringencia tánica con demasiadas aristas en boca. Suelen ser vinos que deben de pasar una crianza para afinarse.

Agriado. Vino que presenta una alta acidez volátil (avinagrado).

Agrillo. Vino verde con demasiada acidez.

Aguado. (diluido) Calificativo de vino muy débil en grado, color, acidez y cuerpo. Es por tanto muy neutro, asemejándose al agua. Puede deberse a diversas causas como adición fraudulenta o accidental de agua, cosecha diluida por exceso de lluvia o rendimientos excesivos.

Aguja. Ligera presencia de gas carbónico natural que aparece en ciertos vinos jóvenes.

Ahumado. Se refiere a los aromas a madera tostada que desprenden los vinos envejecidos en barricas nuevas o seminuevas de roble. Aroma y sabor similar a tostados, torrefactos, o café.

Ajerezado. Que recuerda a los vinos de Jerez/Sherry/Manzanilla que han tenido una larga crianza oxidativa en botas (barniz, aldehído, esmalte de uñas...). Suele ser peyorativo cuando se aplica a vinos no generosos

Ajo. Olor aliáceo negativo en el vino, debido a compuestos reducidos del azufre formados durante la elaboración, que suele acompañarse de otros no menos desagradables a cebollas o coles cocidas, causado por los mercaptanos (etanotioles), y que prácticamente son imposibles de eliminar por aireación.

Alcalino. Condición de vino de PH muy alto que muestra color poco vivo, pobreza de aroma y sabor muy soso. Son vinos vino de poca acidez que tiene abundantes sales minerales (principalmente, sodio y potasio).

Alcohólico. Vino que deja apreciar claramente su alcohol al olfato y al paladar. Ardiente o cabezón.

Aldehídico. Vino con fuertes olores rancios producto de una crianza oxidativa y un elevado contenido en alcohol.

Alegre. Vino de fácil ingesta y paladar fresco, pleno de aromas frutales y con buen color y acidez. Vivo.

Aliáceo. Ligero gusto u olor a ajos.

Almendrado. Vinos que recuerdan a almendras, apreciados aroma en vinos que han tenido largas crianzas (generosos,), mientras que en otros vinos aparecen por manipulaciones incorrectas.

Almizcle. Fuerte y grato perfume muy típico de los vinos elaborados con uvas moscateles.

Alquitrán. Brea. Aroma mineral y potente que tienen algunos vinos tintos densos y oscuros, como los elaborados con uvas syrah o monastrell.

Alterado. Dícese del vino que, por accidente, enfermedad u otra razón, ha sufrido alguna modificación perjudicial en su composición. Vino defectuoso al menos en una de las fases de la cata visual, olfativa o en boca.

Amable. Se dice del vino que entra muy bien en boca, con taninos dulces, y acidez y aromas discretos. Con una sensación dulzona discreta pero apreciable.

Amargo. Gusto específico que se aprecia en la parte posterior de la lengua, y que no debe ser confundido con la sensación de astringencia responsabilidad de los taninos, ni con el gusto metálico. Las principales causas del sabor amargo (y también de aspereza), se pueden deber a uvas agraceas, taninos verdes del raspón y las pepitas, o del uso de barricas nuevas mal preparadas.

Amargor. Característica del sabor de ciertos vinos tintos de abundante tanino y gran astringencia, que puede considerarse enfermedad cuando resulta excesiva

Amarillo. Color que con sus múltiples tonalidades (que llegan hasta el naranja pálido), y en muchas ocasiones combinados con el verde. Característico de los vinos blancos.

Ambarino. Color de algunos vinos blancos evolucionados por oxidación prolongada de la materia colorante y que suele ser indicativo de edad. Recuerda al ámbar (cercano al amarrillo anaranjado o dorado). Característicos de vinos amontillados y olorosos.

Amigdalino. Calificativo de sabor y aroma a almendras amargas que se da a veces en vinos obtenidos con rotura de pepitas. También accidentalmente en vinos acidulados y calentados que han sido tratados inadecuadamente con ferrocianuro.

Amontillado. Vino generoso producido en Andalucía Occidental (Jerez, Cádiz, Montilla-Moriles...). Su nombre proviene de la región vitivinícola de Montilla del siglo XVIII, y por enológicamente se halla entre el fino y el oloroso, de color ámbar, aroma punzante y atenuado (avellanado), suave y lleno al paladar, seco y con graduación alcohólica comprendida entre 17º y 18º.

Amoratado. Color propio de vinos tintos jóvenes con altos niveles de antocianos, que denotan reflejos violáceos o azulados.

Amoscatelado. Con perfume, aroma y sabor que recuerdan al moscatel.

Amplio. Aquel vino que llena los sentidos, completo, pleno en boca, rico en matices y muy armonioso. Llena la boca.

Anhídrido sulfuroso. Sulfuroso. Compuesto químico denominado dióxido de azufre, que se utiliza como antiséptico y conservante del vino y barricas. Este compuesto puede aparecer en el vino a modo de combinado (en otros compuestos) o de modo libre, y la suma de los dos forma el anhídrido sulfuroso total.

Animal. (Serie) Serie de aromas de vinos que recuerdan a productos como cuero, pieles mojadas, sudor, etc. Aparecen en la fase de reducción en botella o como resultado del metabolismo de unas levaduras llamadas Brettanomyces.

Anisado. Con sabor u olor que recuerda al anís. Aroma típico de algunos vinos blancos jóvenes.

Anubado. Vino blanco de aspecto empañado o grisáceo.

Añada. Cosecha. Año de producción de un vino. Término genérico que agrupa a todos los vinos elaborados en un año particular y las características de dicho año en una zona vitivinícola determinada. No pueden llevar la mención de añada en la etiqueta los vinos de mesa, los espumosos, generosos criados en soleras, algunos licorosos, etc. Da información sobre posible longevidad en botella, pero no es garantía de calidad, incluso si el vino pertenece a una añada considerada excelente en su zona de origen.

Añejo. Vino con prolongada estancia en barrica o botella. Envejecido, pero no tiene consideraciones peyorativas. Dentro de los vinos de mesa, similar mención a la de Reserva en vinos de denominación de origen, siendo como mínimo 24 meses de envejecimiento en total.

Apagado. Vino falto de brío, que muestra un color sin intensidad ni brillo, o bien es alcohólico, pero le falta aroma y sabor, de escasa personalidad.

Ardiente. Vino desequilibrado por un excesivo en contenido alcohólico, sensación de calor o ardor en boca.

Aristas. En vinos de cierta juventud y potencial de futuro describen las pequeñas desviaciones puntuales que deben aún pulirse durante la crianza (acidez no integrada, taninos duros no polimerizados, ...) Un buen vino sin aristas es armónico, redondo, pulido, suave o equilibrado.

Armazón. (o estructura) Pilar fundamental del vino sobre el que se asientan todos sus componentes. Habitualmente se refiere a la combinación de carga frutal, grado alcohólico, acidez, glicerol y taninos.

Armónico. (equilibrado o armonioso) Se dice del vino muy equilibrado en sus componentes. Que tiene bien acopladas sus características, de personalidad equilibrada y agradable. Está en momento óptimo de consumo.

Aroma. Conjunto de sustancias volátiles que dan perfume a un vino. Se distinguen: aromas primarios, que proceden del fruto; secundarios, que aparecen en la fermentación; terciarios, desarrollados en la crianza. En sentido estricto, sensación olorosa que se percibe por vía retronalosal, cuando el vino está en la boca; por extensión, olor agradable percibido en el vino incluida la olfacción directa. Los aromas suelen ser positivos, mientras los olores son negativos o defectuosos.

Aromático. Generalmente sinónimo de altos aromas. Destaca por su grata fragancia.

Asalmonado. Dícese del vino rosado que tiene un color que recuerda el rosa salmón.

Áspero. (duro) Vino rudo y astringente que da sensación de dureza, raspa la lengua y se agarra al paladar por exceso de taninos, que lo hacen astringente, duro y ácido. De mala calidad, que produce una fuerte sensación de astringencia debida a una excesiva extracción de taninos, inmadurez de la uva, presencia de taninos verdes (escobajo, pepitas) y/o demasiada madera nueva.

Astringente. Vino que deja una sensación de sequedad y amargor en la boca debido a una alta concentración de taninos que no se han integrado aún. Impide la salivación produciendo una sensación rugosa en la lengua y paladar. Sequedad de mucosas.

Ataque. Sensación organoléptica percibida al ponernos el vino en la boca en los primeros segundos (menos de 3 segundos). Se suele expresar que el vino es dulce o seco, si bien predominan los sabores dulces.

Atemperado. Vino colocado en el lugar donde se va a consumir para que iguale su temperatura con la de la habitación.

Aterciopelado. (sedoso) Lo contrario de astringente: vino suave y de textura agradable que acaricia el paladar, con taninos maduros y/o buena viscosidad.

Austero. Calificativo de vino correcto y grato, aunque parco en matices.

Avinagrado. (agrio o picado) Vino con acidez volátil muy alta por la acción de las bacterias acéticas, desagradable tanto en nariz como en boca. Defectuoso, no apto.

Azahar. Olor perfumado, penetrante y floral (del naranjo o limonero) muy típico de vinos blancos secos y dulces.

Azúcares reductores. V. azúcares residuales.

Azúcares residuales. Sin. azúcares reductores. Azúcares que no son fermentados por las levaduras y permanecen en el vino sin transformarse en alcohol.

Azufrado. Operación consistente en dar a las viñas en espolvoreo para prevenir enfermedades, y en combustión en forma de "mechas" a las barricas como tratamiento a modo de desinfección o antiséptico.

-B-

Balsámico. Aroma penetrante y persistente que recuerda a aceites aromáticos de plantas yárboles como pino, cedro, abeto, menta, eucalipto, tomillo, romero, o incienso. Con sabor a ciertas resinas de algunas maderas de árboles, como cedro, abeto; o de hierbas aromáticas.

Banal. Vino sin carácter, equilibrado en su pobreza.

Barniz. Aroma punzante y característico que adquieren los vinos viejos con larga crianza oxidativa en barrica, o en vinos jóvenes criados en barricas nuevas mal envinadas. Acetato de etilo. Recuerdo a pegamento.

Basto. Vino potente y duro al paladar, vulgar, sin finura ni elegancia.

Bitartratos. Cristales del vino. Sales naturales de la uva que precipita espontáneamente durante la fermentación y crianza del vino, por insolubilidad de sales del ácido tartárico en solución alcohólica y bajas temperaturas. El más abundante es el bitartrato potásico (cremora tartáro). Su presencia en los vinos de calidad cada vez es más aceptada por ser indicativo de menos manipulaciones en el proceso de elaboración, además de que encierran numerosos compuestos beneficiosos para la salud como polifenoles y taninos, bastando la decantación previa del vino. Sin embargo, muchos consumidores consideran la presencia de estos posos cristalinos como enturbiamientos.

Blanco. Tipo básico de vino, de color entre amarillo muy pálido y dorado oscuro y anaranjados que se suelen elaborar tanto con uva blanca como con negra, pero si se utiliza uva negra, no se deja el hollejo en maceración con el mosto durante la fermentación.

Blando. Dícese del vino de escasa acidez y carente de personalidad.

Boca. Sinónimo de paladar y paso de boca. Por extensión textura o sensaciones táctiles que el vino deja en ella.

Bouquet. Conjunto de sensaciones que presenta un vino en su punto óptimo de elaboración, crianza y guarda. Conjunto de aromas de un vino primarios (procedentes del fruto), secundarios (fermentativos) y terciarios o de crianza. Un vino sin crianza no tiene bouquet.

Bozal. Sinónimo de morrión. Estructura o armazón de alambre, que se coloca en el extremo de las botellas de los vinos espumosos cubriendo el tapón, para que éste pueda resistir la presión de los gases carbónicos.

Brett. Gama de olores típicos de vinos envejecidos largo tiempo en barrica causadas por levaduras del género *Brettanomyces*, que pueden ir de aromas positivos y complejos como el cuero, hasta olores desagradables a establos y sudor animal.

Breve. Vino con sensaciones de poca duración, sin persistencia.

Brillante Vino perfectamente límpido y transparente; al ser atravesado por la luz parece brillar. Contrario a apagado.

Brut Vino espumoso natural seco con azúcares en cantidad inferior a 15 gr/L. Cuando el contenido en azúcares no sobrepasa los 6 gr/l puede aparecer la expresión extra brut en la etiqueta. El espumoso brut nature es el que se comercializa sin adición de licor de expedición, y por lo tanto muy seco.

Buqué Del francés “bouquet”. Término impreciso utilizado para englobar los aromas positivos que se generan durante la crianza del vino.

Burbuja Cada uno de los glóbulos de gas que produce el gas carbónico que está disuelto en el vino.

-C-

Cabezón. Alcohólico. Vino desequilibrado por un exceso de alcohol, que puede producir rápidos efectos en la cabeza de los consumidores.

Cacao. Muy apreciado aroma desplegado por vinos tintos potentes y complejos envejecidos en maderas de mucha calidad y tostado medio o alto.

Café. Aroma positivo que aporta complejidad (ahumados, torrefactos, empireumáticos), desarrollado por vinos tintos criados en barricas de roble nuevas o seminuevas.

Calidad global. (en boca) Es la integración de todas las sensaciones percibidas en boca, de conformidad con las cualidades tradicionales de calidad demandadas por los consumidores y el mercado: evolución, persistencia, complejidad, equilibrio (armonía) y singularidad (interés, poder y elegancia).

Caliente. Cálido. Sensación de calor en boca debida al alcohol y otras materias extractivas, de un vino sin asperezas, pero alcohólico.

Canela. Muy apreciado y sutil aroma a la especie del mismo nombre que tiene un punto dulce, y puede darse tanto en tintos como en blancos.

Caoba. Color muy oscuro que muestran muchos vinos licorosos y generosos dulces, como los Pedro Ximénez.

Capa. Medida de la cantidad de color en vinos tintos, alusiva a la intensidad y profundidad del color, con su vestido. Puede ser baja, media o alta.

Carácter. Vino que posee una cierta personalidad y calidad. Rasgo distintivo de un vino (personalidad), tanto por la variedad de uva, como por estilo y clase.

Caramelizado. Olor (y a veces sabor) dulce que recuerda el azúcar quemado que se puede dar en: vinos secos fermentados sin control de temperatura, vinos viejos con exceso de crianza en barrica, o en vinos generosos y licorosos dulces.

Cardenalicio. Morado, púrpura o violeta. Matiz/tono del color rojo que tiende al azul.

Carmín. Cereza, rubí, guinda o carmesí. Matiz/tono del color rojo intenso y vivo de muchos vinos.

Carnoso. Sabroso, masticable. De mucho extracto y glicérico, circunstancia que se suele dar en muchos vinos tintos meridionales del hemisferio norte. Vino completo, consistente, graso, lleno y bien estructurado. Vino que resulta denso en boca y de gran cuerpo, por lo que es una característica relacionada con el tacto más que con el sabor. Hay determinados vinos y zonas que, por tradición, uvas o por características de los vinos, suelen ser más carnosos que otros. Un vino no necesita un determinado grado de carnosidad para ser bueno, sólo estamos hablando de una característica y no de una cualidad, por lo que dependerá del propio gusto del catador.

Cassis. Grosellas, grosella negra. Fina esencia frutal, a veces muy intensa en vinos tintos de alta extracción (por ejemplo, cabernet sauvignon), que generalmente se incluye dentro de las frutas rojas, pero a la vez recuerda a frutas tropicales.

Casta. Vino noble, elaborado de forma que resalte los valores de la cepa.

Castañas asadas. Olor afrutado y muy agradable que poseen algunos blancos y tintos con crianzas largas en barricas de roble.

Cata. Acción encaminada a examinar, valorar e identificar vinos por su color, aroma, sabor y sensaciones táctiles en boca, y por extensión evento organizado para tal fin.

Cata ciega. Formato de cata de uso común en catas comerciales realizada por profesionales, periodistas, consumidores, concursos, o simplemente por diversión; y tiene por principal objetivo evitar subjetividades para que la marca y la bodega no influyan en la valoración del vino. Los vinos se agrupan en tandas homogéneas (edad, origen, variedad, ...) y se tapan las botellas y se enumeran.

Catador. Persona que realiza la cata del vino. Que degusta vinos para su comparación, evaluación, valoración y/o identificación. Requiere cierto grado de preparación y conocimientos técnicos.

Catavino. Copa especial para catar el vino, de pie largo y boca estrecha. En particular la normalizada según norma ISO (3591:1977, Afnor). Ver también copa.

Caucho. (sabor a) Defecto a goma quemada, que es un olor molesto en vinos que se produce por compuestos azufrados volátiles (mercaptanos), por degradación del glicerol en acroleína, o por contacto prolongado con goma nueva o depósitos de plástico.

Caudalía. Unidad para medir el tiempo en el que, tras tragar el vino, perduran las sensaciones creadas por el mismo en la boca y en la vía retronal (1 caudalía = 1 segundo). Ver final de boca.

Cava 1. Sinónimo de bodega, Lugar, normalmente subterráneo, donde se conserva el vino criándose en barricas o botellas. 2 Vino espumoso natural español elaborado según el método tradicional (champenoise) y con denominación de origen. Según el contenido en azúcar residual se clasifican en: Brut Nature: 0-3 g/l (sólo si no se añade azúcar después del degüelle); Extra Brut: hasta 6 g/l; Brut: hasta 12 g/l; Extra Seco, entre 12 y 17 g/l; Seco: entre 17 y 32 g/l; Semi Seco: entre 32 y 50 g/l; Dulce, más de 50 g/l.

Cedro. Aroma a caja de puros, muy agradables y penetrante, de algunos vinos tintos con crianza que recuerdan a la madera aromática del mismo nombre.

Cepas viejas. Mención muy amplia e imprecisa, cada vez más frecuente en las etiquetas para resaltar la calidad del vino y de la uva de que procede. Se basa en que las cepas viejas producen menos uvas y de mayor calidad, si bien no hay una relación directa ni baremo que contraste esta opinión en cuanto a calidad se refiere.

Cereza 1. Matiz/tono carmín, rubí, guinda o carmesí. El color rojo oscuro intenso y vivo de muchos vinos, parecido al de dicha fruta. 2 Aroma típico y potente de muchos vinos tintos jóvenes que recuerdan a esta fruta y se enmarca dentro de la gama de frutas rojas.

Cerrado. Dícese del vino que por diversos motivos se encuentra reducido privado del aire, siendo preciso abrirlo y oxigenarlo para que muestre su total complejidad y potencial, sobre todo en nariz. Para abrirlos por aireación recurrimos a decantarlos, jarrearlos, o agitarlos en la copa.

Chacolí. (Véase enverados, vinos). Vino blanco y verde que se elabora en las denominaciones de origen vascas Arabako Txakolina, Bizkaiko Txakolina y Getariako Txakolina: con la variedad de uva Hondarribi zuri cuya uva no suele alcanzar una madurez total (agraces, y por tanto son ligeros, ácidos y de baja graduación alcohólica (inferior a 9º, pero nunca inferior a 7º).

Clarete. Vino procedente de la fermentación del mosto obtenido de la mezcla de uvas tintas y blancas, o de sus mostos, cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de la uva tinta.

Claro. Referido al color ver abierto. Vino de color claro, pálido o ligero. Vino con poca capa o intensidad de color más débil.

Clásico. Vino de estilo ligero y acidez refrescante en los que predominan los valores aromáticos de una larga crianza por encima del aspecto frutal.

Clavo. Especia muy buscada en el aroma de los vinos tintos de calidad con crianza en madera, de aroma punzante y rico.

Cobre. (sabor a) Vino rico en este metal que manifiesta un sabor áspero y penetrante a la vez, que recubre el paladar y manifiesta matiz amargo después de desaparecer el vino.

Cocido. Descriptor negativo de vinos tintos tranquilos que muestran acidez baja, así como fuertes aromas y sabores dulces y confitados, debido a una fermentación a temperaturas sensiblemente altas o por exceso de azúcar residual.

Coco. Notas típicas de esta fruta que aparecen en los vinos criados en barricas de roble americano por ser ricos en metiloctalactona.

Color. Impresión que sobre los órganos del sentido de la vista producen las sustancias coloreadas del vino que sirve para su evaluación y puede dar una indicación rápida de su edad o estado de conservación. Se valora limpieza, tono/matiz y menisco o reflejos.

Complejo. Descriptor para grandes vinos que combinan a la perfección una amplia gama de sensaciones aromáticas, flavor, armonía y carácter.

Completo. Calificativo de un vino que satisface por su equilibrio, armonía y plenitud.

Común. Ordinario, vulgar. Exento de cualidades específicas. Sin defectos, ni partes destacables.

Concentrado. Con sensación de riqueza en sabor, aroma y tacto.

Contraetiqueta. Documento complementario de la etiqueta, que se adhiere en la zona trasera de la botella, y familiarmente llamamos “contra”. Puede contener mucha información que deben ser controlados por los consejos reguladores o los órganos que las legitimen, estando expresamente prohibido cualquier dato que induzca a confusión.

Copa. Recipiente de vidrio para beber, degustar o catar vino, que consta de pie o fuste, base de apoyo y depósito. Hay múltiples formas, tamaños y materiales, aunque el más apreciado para su fabricación es el cristal fino, transparente e incoloro. De recipiente abombado en su base, cerrándose ligeramente hacia los bordes. Deben evitarse de boca ancha y cristal grueso, así como las talladas con relieves. Existen copas de cata normalizadas tanto para vinos tranquilos como para espumosos.

Corcho 1. Tapón para cerrar botellas, hecho de corteza de alcornoque. 2 Olores y sabores anormales comunicados al vino por tapones de cocho contaminado por hongos productores de TCA.

Corona. Agrupación circular de las burbujas que se forma en la superficie de los vinos espumosos junto a la pared de la copa.

Corpulento. Dícese del vino con cuerpo, estructura y pronunciada personalidad.

Corrompido. Vino desagradable, fétido, estropeado.

Corta-gotas. Instrumento para evitar derramarse gotas de vino que a la hora de servir el vino y que las gotas no ensucien la etiqueta o el mantel. Hay “argollas” en acero inoxidable que se pone sobre el cuello de la botella; o films de plástico que se enrollan en la boca de la botella.

Corto. De sabor y/o aromas débil y fugaz, breves, que duran poco. Vinos faltos de complejidad.

Cosecha. Sinónimo de añada. Año en el que se vendimia la uva.

Cosechero. Nombre que suelen recibir los vinos tintos jóvenes del año que no se someten a crianza en barrica.

Coupage. Mezcla de distintos vinos para obtener uno homogeneizado.

Cream. 1. Vino generoso de licor propio del Marco de Jerez y del Condado de Huelva, obtenido a partir de una mezcla de vino seco oloroso y vino dulce PX, y ensoleraido para continuar crianza, con graduación alcohólica sobre 17,5º. De color ámbar, olor dulzón que evoca a olores de pasa y a uvas negras muy dulces, aroma punzante y atenuado; el gusto dulce y cremoso -de ahí de Cream-, con mucho cuerpo. Este vino es ligeramente menos dulce que el Pedro Ximénez y algo más alcohólico que éste, por lo que se emplea como aperitivo o para acompañar un postre, tartas, cremas o helado. 2 Pale Cream, (Pale, término inglés que define el matiz de color de los vinos de finos de Jerez) es un vino fino que ha sido dulcificado con PX. Por tanto, Pale Cream es un vino dulce de color oro pálido. Este vino tiene la frescura característica de un Fino, pero con la dulzura de un Cream. Puede ser consumido frío o a temperatura ambiente como aperitivo. 3.- Pale dry, equivale a un fino, es vino de licor elaborado sin adición de arrope, con un contenido total de azúcar no superior a 45 gr/l.

Crianza 1. Serie de procesos por los que el vino, mediante prácticas especiales y con el transcurso del tiempo, evoluciona adquiriendo cualidades positivas o mejorando las que ya tenía. Se debe distinguir entre crianza en madera y crianza en botella. 2 Apelativo legal que pueden aportar en sus etiquetas (no obligatorio) en algunos vinos españoles con denominación de origen al igual que reservas y gran reserva. Son vinos con un total de 24 meses de crianza, de los que 6 meses mínimos serían de estancia en barrica de roble de capacidad máxima 330 litros para vinos tintos; mientras que, para blancos y rosados, el periodo mínimo es de 18 meses de los que al menos 6 serían en barricas de roble de igual capacidad. Cada denominación de origen puede modificar al alza los tiempos anteriormente señalados, si bien otras no hacen uso de esta mención (Priorato). Es un concepto no equiparable en ningún otro país del mundo, y nada indica sobre la calidad final del vino, ni si quiera de la barrica.

Crianza biológica. (vinos) Vinos con especiales y singulares atributos organolépticos proporcionados por la acción de determinadas levaduras que forman el velo de flor, autóctonas de las zonas de producción del género *Saccharomyces*. Se trata de los inconfundibles vinos Finos y Manzanillas. En España los vinos de crianza biológica están amparados por las siguientes DO: Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Condado de Huelva y Rueda. Las tres primeras denominaciones son las de mayor importancia, tanto por la calidad incuestionable de sus vinos como por su notable significación económica.

Crianza oxidativa. (vinos) Es un método de envejecimiento basado en la oxidación del vino, para lo que se enriquece el grado alcohólico del vino hasta 18º para impedir desarrollo de levaduras, y durante el cual existe un intercambio de sustancias entre el aire, el vino y la madera. El vino adquiere mayor cuerpo y unos atributos organolépticos únicos que recuerdan al tostado y la vainilla. Es la crianza típica de los Amontillados, Olorosos, Rayas, Palo cortado, Pedro Ximénez, o Condado Viejo. La maduración del vino se produce en la barrica, al abrigo de las grandes oxidaciones, donde el aire llega por los poros de la madera o de los trasiegos, favoreciendo el añejado más rápido con un color oscuro, aromas y sabores del roble, y un sofisticado bouquet (vainilla, frutos secos, pasas,) y sabor que los distinguen. Un largo periodo de crianza oxidativa asegura, por otra parte, una buena integración del alcohol y dota al vino de mayor complejidad.

Cristalino. Vino límpido en grado máximo. Brilla como el cristal.

Crudo. Concepto de vino muy joven, verde y con sabor aún a levadura, pero sin carácter negativo perdurable.

Crujiente. Cuando queda algo de carbónico y el vino chisporrotea al pasar por boca.

Cubierto. Tinto oscuro y poco transparente, de color compacto y pleno.

Cuero. Agradable olor en general a pieles curtidas que da complejidad a los vinos con largas crianzas en barrica. Puede deberse a una ligera presencia de Brett.

Cuerpo. Sensación positiva ligada a la textura e impresión que deja el vino en boca, que está relacionado con su grado alcohólico, extracto (taninos), acidez y contenido en glicerol. En función de las sensaciones percibidas y la combinación creciente de los componentes mencionados el vino tendrá poco cuerpo, medio mucho, o gran cuerpo.

-D-

Débil. Con caracteres poco pronunciados. Similar a corto, delgado, aunque más peyorativo. Vinos que el faltan prácticamente de todo.

Decolorado. Vino bajo de capa de color.

Decrépito. Muerto. Vino no apto para el consumo por exceso de edad sin conservar virtud alguna.

Degustación. Ocación para deleitarse tomando una copa de vino.

Delgado. Descarnado. Similar a aguado, aunque menos fuerte. Vino de baja graduación alcohólica, poco extracto y baja acidez. Escaso cuerpo y estructura.

Delicado. Vino que da en la boca sensación armoniosa. Caracteres sutiles, elegantes, poco intensos, pero vivos y agradables. O bien, un vino muy viejo, de cuerpo medio y redondo, a punto de pasar a una fase descendente en su ciclo de vida.

Denso. Describe un vino concentrado en aromas, con suficiente viscosidad, armazón y cuerpo.

Depósito. Sedimento sólido que se posan en el recipiente tras la fermentación, o los que permanecen tras el filtrado y la centrifugación y pueden aparecer precipitados en la botella (bitartratos y materia colorante en tintos).

Desagradable. Dícese del vino que, por alguna característica defectuosa, produce mala impresión, bien por una percepción concreta del vino, o en su conjunto.

Desequilibrado. Desprovisto de armonía entre sus caracteres organolépticos, unos elementos se encuentran en exceso y otros en defecto.

Descarnado. Flaco. Vino al que le falta cuerpo y la intensidad que se le presupone, por alguna razón anómala o puntual de falta de calidad de las uvas o defectos durante la elaboración.

Descompuesto. Vino que mal conservado se ha enturbiado, perdiendo a la vez aroma y mostrando mal gusto.

Desequilibrado (deslavazado): Vino que no muestra armonía o equilibrio entre sus componentes, ya sea por exceso o defecto de alguno de ellos.

Despojado. Corto de sabor por exceso en el proceso de clarificación.

Desvaído. Vino corto en aromas y sabor, poco consistente en el paladar.

Desván. En el paladar se refiere a la sensación causada por partículas de polvo, mientras en la nariz denota aromas de lugares cerrados y polvorrientos.

De yema. Vino de lágrima. Vino obtenido de uvas de mucha calidad, y de un primer prensado entre el 5 y el 10% de rendimiento en volumen, obteniéndose un mosto enriquecido en sustancias colorantes o taninos, mientras que el resultante del mosto restante de los siguientes prensados es un vino vasto, herbáceo etc.

Distinguido. Conjunto armónico agradable y destacable por su finura.

Dorado. Importante matiz/tono del color amarillo que recuerda al oro.

Dulce 1. Uno de los cuatro sabores principales percibidos en boca, influenciada por la cantidad de azúcar residual, el alcohol, la glicerina, la acidez, el carbónico, los taninos. 2 Vino tranquilo y no licoroso que contiene azúcares residuales en cantidad superior a 45 g/l. Si se trata de vinos espumosos, son aquellos que tienen más de 50 gramos de azúcar residual por litro.

Dulzón. Impresión que puede dejar un vino supuestamente seco en boca, debido generalmente a niveles altos de alcohol y glicerina, acompañado de una acidez débil.

Duro. Áspero, crudo, verde. Vino que aún se encuentra en fase joven, con taninos y acidez por pulir.

-E-

Efervescente. Que desprende carbónico en la superficie al ser servido. Se suele juzgar más positivamente su finura y elegancia que su potencia.

Efervescencia. Efecto que forman las burbujas al dispersarse, como perlas, en la copa.

En el caso de vinos tipo cava o champán, el desprendimiento de burbujas constituye un factor de calidad que podemos descubrir en la cata de vinos en función de los siguientes criterios:

1.Finura: se refiere al diámetro de las burbujas. Cuanto más pequeñas sean éstas, mayor calidad tendrá el producto. Esto se debe a que la segunda fermentación ha sido más cuidada.

2.Formación de rosarios y cordones: se denomina así a las filas de burbujas ascendentes que se forman en la copa. A mayor número de esta más calidad tendrá el producto.

3. Persistencia: se refiere a la duración del desprendimiento de burbujas. También es directamente proporcional a la calidad.

4. Formación de encajes: se denominan así a las isletas de burbujas, que se forman en la superficie del vino en la copa. Está muy relacionada con la persistencia.

5. Formación de corona: este fenómeno se suele producir además de los encajes, en vinos espumosos de alta calidad. Se trata de una corona de burbujas que se forman en la superficie del vino en la copa, formando un anillo en el perímetro interior de ésta.

Elegante. Vino con clase y refinado que no es excesivamente potente (más bien sutil, pero que deja un largo y agradable recuerdo).

Empalagoso. Vino que se pega al paladar por dulzor excesivo y falta de acidez que lo contrarreste.

Empireumático. Nombre genérico de una amplia gama de aromas tostados y especiados como: ahumados, café, castañas asadas, pimienta, cacao, torrefactos, caramelo, chocolate, cacao, coco, tabaco, etc. Descriptores que, si no están presentes con una intensidad excesiva, son deseables y aportan complejidad al vino. La intensidad con que estos olores estén presentes en el vino dependerá en gran medida del grado de tostado al que haya sido sometida la barrica, así como de la especie de roble utilizada y del tiempo que el vino permanezca en la barrica.

Encabezado. Operación o práctica que consiste en adicionar alcohol vírico al mosto o bien al vino para detener la fermentación y elevar su graduación. Vino al que se ha añadido alcohol vírico.

Encajes. Se denominan así a las isletas de burbujas que se forman en la superficie del vino espumoso en la copa. Está muy relacionada con la persistencia.

Enebro. Muy especiado y agradable olor a conífera en vinos blancos, parecido al que emana del arbusto del mismo nombre.

Eneldo. Olor anisado muy penetrante que se da en algunos vinos blancos secos de calidad.

Enmohecido. Vino defectuoso con olor y/o sabor a moho y humedad.

Enófilo. Aficionado a la cultura y el conocimiento del vino y que disfruta de un consumo moderado.

Enólogo. Persona experta en enología, responsable de elaborar, analizar y conservar el vino.

Enoteca. (vinoteca) Locales especializados en el servicio y degustación de vinos con personal especializado y amplias y variadas cartas de vinos.

Enoturismo. Actividades turísticas con el vino como eje principal, que constituye una herramienta de promoción y mercadotecnia para las bodegas y sus vinos.

Envejecimiento. Proceso por el que determinados vinos y en determinadas condiciones alcanzan su plenitud a través del tiempo.

Enverados. (vinos) El procedente de uva que por las condiciones climáticas propias de la zona no madura normalmente. Suele tener graduación alcohólica inferior a 9 y no menor a 7. También llamados Chacolís.

Envinar. Añadir un poco de vino en el recipiente que vamos a utilizar, para limpiarlo o para adecuarlo al nuevo vino. Se hace para no tener que estar lavando continuamente las copas entre vino y vino, soliéndose pasar el contenido de un catador a otro. Este término se emplea igualmente para enjuagar decantadores por el mismo procedimiento.

Envolvente. Cuando coma los distintos matices del gusto y del tacto.

Equilibrado Vino que en su conjunto es armónico, sin que ningún carácter sobresalga sobre los otros. Está en momento óptimo de consumo. La temperatura del vino también puede enmascarar su equilibrio, a más frío menos notaremos el calor del alcohol y la sensación dulce, y la acidez de expresarla mejor, pero disminuirá su aroma y aumentará la sensación tánica y amarga.

Esbelto. Similar a delicado. Vino con ligera acidez que proporciona estructura y finura, muy agradable y conjuntado.

Esmalte de uñas. Agudo olor a acetona, muy propio de vinos viejos con altos niveles de acetato de etilo. No es positivo si se da en vinos jóvenes.

Especiado. Vinos con complejos aromas a maderas, plantas o especies finas (canela, cedro, clavo, nuez moscada, regaliz, sándalo, aceitunas negras, jengibre, tabaco, vainilla o pimienta); y que además tiene un deje picante en el paladar. Estas características pueden provenir de la uva o desarrollarse durante la crianza.

Espeso. Vino común y recio. Vino grueso, gran cuerpo, estructura compacta y mucho color; sin llegar a ser pesado.

Espirituoso. (vinoso) Vinos donde el alcohol despunta en nariz y en boca, típico de algunos generosos y licorosos. Define el carácter y no es peyorativo, y en su caso el vino sería alcohólico.

Espuma. Fenómeno que se produce al servirse los vinos espumosos por el gran desprendimiento de gas carbónico: La persistencia de la espuma es un parámetro muy buscado, al igual que el porcentaje de superficie cubierta, el color y el aspecto.

Espumoso. Es el procedente de uvas de variedades adecuadas que contienen, como consecuencia de su especial elaboración, gas carbónico de origen endógeno, y que al ser descorchada la botella y escanciado el vino forma por un desprendimiento continuo de burbujas, una espuma de sensible persistencia. El gas carbónico habrá de proceder de una segunda fermentación de los azúcares agregados o naturales del vino, realizada en envase cerrado, y el producto terminado deberá tener una presión mínima de 4 atmósferas, medidas a 20 °C.

Estabilización. Proceso mediante el que se añaden ciertos productos o se realizan otro tipo de operaciones, con el objetivo de impedir que se produzcan alteraciones en la naturaleza física del vino.

Establo. Olor relacionado con el sudor animal que recuerda a granja. Se atribuye a la presencia de Brett, y puede tolerarse en tintos si no es muy pronunciado.

Estructura. Armazón. Pilar fundamental del vino sobre el que se asientan todos sus componentes. Habitualmente se refiere a la combinación de carga frutal, grado alcohólico, acidez, glicerol y taninos.

Estructurado. Vigoroso y potente en su conjunto.

Etiqueta. Documento frontal que vístela botella y constituye un importante medio de mercadotecnia del elaborador para comunicarse con el consumidor final, además de ser un requerimiento legal de garantía que contiene varios datos identificativos e información necesaria. Esta información variará en función del tipo de vino, reglamentación, mercado de destino, etc. En la medida que se pueda la mayor parte de esta información se reserva para la contraetiqueta, al objeto de dejar limpia y sencilla la etiqueta para que destaque únicamente la marca y logotipo.

Eucalipto. Aroma balsámico y cálido, parecido al de romero y tomillo, propios de vinos tintos de zonas cálidas. En ocasiones se debe a la presencia de estos árboles próximos al viñedo.

Evolucionado. Dícese del vino que, por el paso del tiempo o por factores de la conservación, ha acelerado el proceso de oxidación y ha sufrido alteraciones en su estructura, sobre todo en color y aromas. Resulta negativo si se trata de un vino joven.

Expresivo. Dícese del vino de gran personalidad, que muestra sus características de forma manifiesta y directa.

Extracto seco. Conjunto de componentes sólidos solubles no volátiles presentes en el vino.

-F-

Fácil. Vino suave en boca, con taninos y acidez integrados, que puede estar evolucionado, o no serviejo. También uno vino sencillo en aromas (rústico, sin gran complejidad).

Fatigado. Vino que no se encuentra en buen estado y ha pasado su momento óptimo de consumo, debido a que ha sido sometido a demasiadas operaciones de vinificación o a un viaje demasiado largo. Está apagado y cercano a su final.

Ficha de cata. Ficha en la que el catador anota observaciones sobre el vino.

Final de boca. Postgusto. Últimas sensaciones que provoca el vino en boca, y que redondea su valoración. Se aprecia que el final de boca sea largo, placentero y distintivo.

Fino. Vino noble de aroma y sabor delicado y sutil. Tipo de vino generoso elaborado en Andalucía con la variedad Palomino y crianza biológica, de color oro pajizo, aroma punzante, y delicado; paladar ligero, seco y poco ácido, de graduación alcohólica entre 15,5 y 17.

Finura. Característica que distingue a un vino por su aroma y sabor. Vinos elegantes, con armonía y fácil paso de boca.

Flaco. Descarnado.

Flauta. Copa larga y estrecha para degustar vinos espumosos.

Flojo. Similar a desequilibrado o deslavazado. Generalmente se aplica a vino cuyos caracteres no resaltan; especialmente con baja graduación alcohólica.

Flor. (en los vinos de Jerez y otros de crianza biológica) Nombre que recibe el velo blanquecino que es una capa de microorganismos que durante la crianza biológica flota en la superficie del vino guardado en las botas, de manera permanente o sólo en ciertas épocas.

Floral. Aromas primarios delicados que recuerdan el perfume de las flores.

Fluidez. Del vino cuando se mueve dentro de un catavinos es consecuencia de su viscosidad, la cual puede venir determinada por su riqueza en extracto, y el contenido en alcoholes y azúcares, e incluso en algunos casos por causa de una alteración conocida como “grasa” o “ahilado”, donde las bacterias lácticas se rodean de una cápsula mucilaginosa, que confiere al vino este aspecto tan característico. Salvando este último defecto, la fluidez deberá corresponder con cada tipo de vino analizado, pudiendo establecerse el siguiente vocabulario y clasificación: Ligero, Fluido, Ligero, Suelto, Espeso, Graso, Viscoso, Denso, Oleaginoso.

Fragante. Que sus componentes olorosos están acentuados. Aromático.

Franco. (honesto) Vino que ofrece cierto equilibrio y frutosidad, sin más matices ni complejidad, y que no defrauda por su precio, ni por olores o sabores extraños.

Franqueza. Vino sin alteraciones ni defectos, sin falsos o inadecuados olores o sabores.

Fresas. Aroma frutal y penetrante, muy común en vinos tintos jóvenes, rosados y de maceración carbónica.

Fresco. Que da agradable sensación de frescor a la boca, refrescante, de cuerpo medio y fácil paso de boca. Se trata por lo general de vinos jóvenes.

Frutal. Frutoso. Carácter o aroma de un vino que recuerda el frescor y fragancia de las frutas en nariz y boca.

Frutas en sazón. Gama de esencias licorosas y frutales en vinos glicéricos que tienen buen cuerpo y armazón.

Frutas exóticas. (tropicales) Aromas marcados a frutas asociadas a latitudes cercanas al ecuador y climas cálidos – húmedos o secos-, como son guayaba, mango, higos, maracuyá,... Se encuentran más abundantes en vinos blancos fermentados con levaduras seleccionadas (LSA), las cuales actúan como precursores de los olores.

Frutas rojas. (o negras) Olores primarios que recuerdan a cerezas, guindas, ciruelas, frutas del bosque (grosellas, fresas, frambuesas, zarzamoras o arándanos). Suelen ser paradigmáticas de ciertas variedades tintas y de sus vinos.

Frutos secos. Complejos aromas tostados del roble, así como típicos de ciertas variedades blancas y vinos generosos, que recuerdan a las almendras, nueces, cacahuates, castañas asadas o pistachos.

Fuerte. Potente. Tiene dos sentidos: Fuerte color (con color acentuado) y fuerte referido a su cuerpo y alto contenido alcohólico.

-G-

Gama. Conjunto de matices de las características del vino.

Garra. Es aquel vino que tiene un paso de boca potente, con buena estructura y taninos marcados.

Gasificado. (vino) Vino al que se ha incorporado artificialmente la totalidad o parte del gas carbónico que contiene.

Genérico. Dícese del vino que, aun siendo de una determinada región, no es de un cru o terreno en concreto.

Generoso. (vino) (Véase vino licoroso) Vino elaborado con prácticas especiales (adición de mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uvas pasificadas o mosto de uva concentrado, incluida la adición de alcohol vírico), a partir de variedades selectas, y con graduación alcohólica de 14º a 23º. En España son mundialmente famosos las denominaciones de origen: Jerez-Xérès- Sherry, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Málaga y Montilla-Moriles. Están elaborados bajo velo de levaduras y a partir de cepas como: palomino fino, pedro ximénez, verdejo, zalema y garrido fino. A este grupo pertenecerían los finos y las manzanillas, los condados pálidos y los pálidos de Rueda. Dentro de esta tipología de vinos se encuentran los Vinhos generosos: Denominación portuguesa exclusivamente dedicada a cuatro vinos (vlcprd): Oporto, Madeira, moscatel de Setúbal y Carcavelos. Los tres primeros, encabezados, y el último con adición de aguardiente y mosto separado previamente.

Geranio. Aroma desagradable en el vino que recuerda a hojas de geranio al romperse, producido por la degradación del ácido sórbico, adicionado al vino, por acción de bacterias lácticas.

Glicerina. Sustancia dulce que se forma durante la fermentación, que le confiere al vino un carácter suave y sedoso. Por extensión, glicérico es un vino rico en glicerol, suave, aterciopelado y untuoso.

Goloso. Cuando los matices dulces se perciben, pero sin ser protagonistas.

Gomoso. Vino blanco denso y sin brillo.

Gordo. Vino muy coloreado, espeso y áspero.

Graduación. Porcentaje de alcohol en el vino (12º = 12 litros de alcohol en 100 litros de vino).

Granate. Intenso tono/matiz del color rojo en vinos tintos que tienden hacia el marrón.

Gran reserva. Categoría regulada para algunos vinos españoles con denominación de origen, al igual que crianzas y reservas. Vino tinto que ha tenido una crianza de 2 años como mínimo en barrica y otros 3 años como mínimo en botella, o vino blanco que ha tenido una crianza de 6 meses como mínimo en barrica y el resto hasta completar 4 años en botella, o cava que ha tenido un proceso de crianza superior a 30 meses (aunque cada QUÉ HACER puede establecer sus propios límites).

Gran Cru. En Francia, “cru” o terreno especial de extrema calidad.

Granel. Vinos que son transportados en grandes contenedores cisternas para que sean envasados en su lugar de destino.

Granvas. Vino espumoso cuya segunda fermentación ha sido realizada en grandes envases de cierre hermético, de los que se traspasa a botellas para su comercialización. Esta segunda fermentación no suele durar mucho más de 21 días.

Graso. Vino de tacto untuoso y gran cuerpo.

Grueso. Vino ordinario de fuerte color y extracto, robusto.

Guarda. Sinónimo de almacenamiento del vino, siempre en botella. Un vino de guarda es aquel que es grande y que, bajo las condiciones de almacenamiento, temperatura y humedad, tiene potencial para envejecer y mejorar en botella. La guarda de vinos tranquilos debe hacerse con las botellas en posición horizontal, para que el corcho permanezca húmedo y se impida una oxidación excesiva; mientras que en espumosos ha dado mejores resultados las botellas guardadas de pie o posición vertical, donde la propia emisión de carbónico mantiene la humedad del tapón tipo roseta.

Guía de vinos. Libros de edición anual realizados por expertos y/o críticos especializados donde aparecen notas de cata y valoraciones de un amplio número de vinos por tipos zonas, etc.; o solamente vinos seleccionados de los mejores. Cuando tiene éxito, muy ligado a su independencia, constituyen importantes puntos de apoyo para los clientes, pudiendo condicionar sus decisiones de compra. Una alternativa a las guías tradicionales en papel, son las elaboradas en internet.

Gusto. Sentido que reside en la lengua donde se encuentran los receptores capaces de detectar los cinco sabores primarios: dulce, ácido, salado, amargo y umami.

-H-

Heces. (sabor a) sabor y olor desagradable adquirido por uno vino con excesivo tiempo en contacto con ellas.

Hecho. Dícese de un vino que ha llegado a su plenitud, al momento y estado para ser consumido. No mejorará más y conviene tomarse pronto, antes de que empiece a perder su valor y calidad.

Heno. (hierba recién cortada) Sutil aroma herbáceo que desprenden algunos vinos blancos jóvenes, como los elaborados con verdejo (Rueda) o listan blanco (Canarias).

Herbáceos. (Hierbas) Agradables aromas a hierbas frescas, que sin llegar a ser vegetales verdes, añaden complejidad al vino. Algunos muy distintivos son el heno, hierbabuena, albahaca, anís, menta, hinojo, etc.

Hierbabuena. Potente fragancia mentolada, típicas de algunos vinos tintos de zonas cálidas y/o sobremadurados.

Honesto. Dícese del vino que, sin tener grandes cualidades, tampoco tiene defectos.

Hueco. Vacío, sin contenido especial de aroma y sabor. Con poco cuerpo y profundidad, que desaparece y se olvida rápido. Similar a plano.

Huevos podridos. Olor nauseabundo causado por la presencia de trazas de sulfuro de hidrógeno en el vino, que cuando persiste impide la cata del vino.

Humedad. Olores a moho que pueden considerarse como aromas que añaden complejidad al vino (Brett, trufas, terroso, ...); aunque en general se emplea más para designar olores desagradables que apuntan a contaminaciones fúngicas de uvas y barricas.

-I-

Impresión final. Sensaciones organolépticas en boca cuando el vino lleva al menos 5 segundos en la cavidad bucal donde predominan los sabores ácidos y, en mayor medida, los amargos. Además, se perciben sensaciones tánicas de la uva y/o la madera. En esta fase de la boca es donde se suelerefzar la calidez del vino, De acuerdo por exceso de alcohol o por falta de acidez en Uno vino sin alcohol excesivo.

Impureza. Materia sólida que por alguna razón puede aparecer en el vino.

Incienso. Aroma agradable y complejo que dan algunos vinos tintos de calidad similar al que emite los preparados de esta hierba cuando se quema, y que puede combinar notas de varios aceites esenciales. Conjuga fragancias como alcanfor, clavo, cedro, rosas, almizcle, mirra o nuez moscada.

Incisivo. Con exceso de acidez.

Inmaduro. (sin hacer) Vino bien hecho con uvas inmaduras (agraces), o bien que le falta crianza, o muestra verdor en la cata.

Insípido. Soso, vino con poco carácter y que no marca ninguna virtud.

Intenso. (intensidad) Cualidad de un vino potente en color, nariz o boca, y que deja un largo recuerdo.

Intensidad positiva. Hace referencia a la magnitud de aromas percibidos por el olfato o sabores por el gusto.

Irisaciones. (reflejos) Matices brillantes de los colores en los vinos, más comunes en vinos blancos.

-J-

Jazmín. Olor floral intenso y persistente, que se da sobre todo en vinos blancos dulces con mucho cuerpo, estructura y cierto grado de reducción.

Jenjibre. Aroma muy especiado y con deje de dulzor, característico de vinos blancos aromáticos elaborados con variedades de climas húmedos y fríos (albariño, gerwürztraminer.).

Joven. Vino del año y en el que resalta su frescura y frutosidad, con aristas por pulir y al que le queda tiempo para mejorar en botella. Vino sin crianza, que es preciso consumir pronto para apreciar adecuadamente sus características.

Jugoso. Que tiene la jugosidad heredada de la fruta.

-L-

Láctico. (lácteos) Conjunto de aromas secundarios que se originan tras la fermentación maloláctica y con presencia de diacetilo: mantequilla, yogur queso fresco,...

Ladrillo. Color de los vinos tintos viejos.

Lágrimas. (que forma) Gotas adheridas a las paredes de la copa que después de agitarla caen lentamente. Huellas en forma de gotas que caen en el interior de la copa después de agitada en los vinos ricos en alcohol y glicerina. No afectan a las características sensoriales del vino y depende fundamentalmente del contenido alcohólico.

Largo. Persistente, que deja en la boca una sensación agradable y prolongada.

Levaduras. (aroma y sabor a) Aroma que en su vertiente positiva dan notas de pastelería ahumados, setas o lácteos, típicas de vinos criados sobre lías (autolisis). En negativo, son olores muy desagradables producidos por aminas biógenas (putrefactos), mercaptanos, fenoles volátiles (Brett).

Lías 1. Fangos, heces o lías gruesas que se depositan en el fondo de los depósitos después de la fermentación, y de los procesos de clarificación y estabilización. Entre estas sustancias sólidas predominan las levaduras muertas sedimentadas. Cuando se separan las lías finas de las más groseras, incorporándose a los vinos recién fermentados (crianza sobre lías). Los fenómenos de autolisis de estas levaduras proporcionan a los vinos mayor complejidad aromática y sápida, así como estructura en boca. Durante este tiempo se suspenden periódicamente las lías (bastoneo) controlando los fenómenos de autolisis, que pueden generar olores desagradables reductivos debidos

a compuestos azufrados. En ese momento las lías finas se convierten en heces y deben ser retiradas rápidamente (deslío).

Licorosos. (vino de licor) Grupo amplio vinos con grado alcohólico superior a 15 grados, que pueden ser dulces o secos, y a los que se les ha añadido alcohol vírico (generosos), y/o mezcla de vinos dulces o por añadido de arrope antes, durante o después de la fermentación. Las mistelas (alcohol añadido antes de la fermentación), o los vinos rancios, suelen llevar esta denominación en su etiqueta. Los vinos licorosos se podrían clasificar como: Vinos dulces naturales (V.D.N.) /'Vins doux naturels' franceses; Vinos generosos: Vinos generosos de licor, y Vinhos generosos; Mistelas; otros vinos tradicionales de Andalucía occidental: Amontillados, Olorosos, Pedro Ximénez dulces, Palo cortado, Cream, Pale Cream y Pale Dry; Vinos de Málaga; o los vinos de Marsala.

Ligero. Con sensación de levedad al tacto. Con poco cuerpo, extracto y alcohol; que es joven, fresco y se bebe fácil. Puede ser peyorativo si se emplea el diminutivo “ligerito”.

Limón 1. Aroma asociado a la sensación de acidez en boca, típico del ácido cítrico que es muy común en vinos blancos y ligeros. Cuando se hace más complejo puede describirse como “lima”. 2 Matiz/tono del color amarillo: “color amarillo limón”.

Límpido. (limpidez): 1 Dícese del vino que muestra un aspecto claro y brillante, sin ninguna impureza, turbidez o poso. Pero puede haber vinos con posos como signo de calidad y de filtraciones no excesivas, como los Oportos y tintos recios. 2 que presenta una nariz sin aromas extraños.

Limpio. 1. A la vista, No contiene nada suspendido ni precipitado. 2 (En nariz o boca) Cualidad de un vino que muestra limpidez, o es nítido a la vista. También referido a la nariz, vino con pocos, pero marcados aromas; que es franco y sin olores desagradables.

-M-

Maderizado. (tablón) Vino que ha pasado demasiado tiempo en madera y posee excesivo sabor a roble (astringencia, amargor, sequedad de taninos, etc.) y olor (vainilla, tostados, caramelizado). Un excesivo tiempo en barrica, utilización de barricas nuevas mal envinadas, un tueste demasiado alto, o incapacidad del vino para soportar la madera, pueden ser algunas de las causas. Ciertos vinos pueden recuperarse con el tiempo e integrar la madera, aunque puede ser prácticamente imposible si además de maderizados, vienen acompañados con notas de evolución u oxidación.

Madres. Heces del mosto, que se asientan en el fondo de la tina o cuba de vinificación, y conviene eliminarlas con un primer trasiego rápido tras la fermentación.

Maduro. Hecho.

Magro. Vino bien dotado de color y aroma, pero sin cuerpo.

Mantequilla. Aroma láctico y potente que puede generarse por formación de diacetilo en la fermentación alcohólica, o bien durante la crianza. A concentraciones bajas da notas sutiles apreciadas de pastelería y ahumados (mantequilla fundida), pero cuando se hace dominante y rancio es considerado negativo.

Malvasía Clásico. Vino naturalmente dulce selecto elaborado con uvas de esta variedad sobremaduradas en la planta con 15º vol. y más de 45 g/l de azúcar.

Manchado. Vino blanco ligeramente coloreado por proceder de uvas tintas, o por haber contenido los envases vino tinto con anterioridad.

Manzana. Aroma común y fresco de vinos blancos jóvenes, relacionado con el ácido málico y otros compuestos generados durante la fermentación alcohólica.

Manzanilla. Vino generoso de crianza biológica elaborado en Sanlúcar de Barrameda, es un fino, muy pálido, de aroma punzante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con graduación alcohólica comprendida entre 15,5º y 17º.

Maridaje. Es el arte de combinación o suma de las características organolépticas de un vino y otro alimento. Armonización vino-plato, para determinar el mejor acompañamiento de un vino con un plato concreto al objeto de que ambos se realcen.

Matiz/tono. Tonalidad que toman los colores básicos de los vinos (amarillos, rosas y rojos), o colores más oscuros como marrón e incluso el negro, que dan distintas gamas cromáticas. El matiz/ tono diferencia entre claro y oscuro: Amarillo dorado: amarillo limón, rosa salmón, rosa fres, rojo rubí, rojo cereza-picota.

Media crianza. Expresión comercial sin ningún refrendo legal, (que no puede ponerse en la etiqueta) utilizada para designar vinos que han pasado un tiempo en barrica pero que no han llegado al tiempo para ser crianzas. Técnicamente son vinos jóvenes que han pasado por barrica y se intentan diferenciar de los que no han tenido envejecimiento. En algunas denominaciones de origen suelen llevar la mención de “roble” o “barrica” en la etiqueta.

Medicina. Detección de sabor o aroma extraño asimilable a sustancia medicinal o droga.

Melocotón. Aroma dulzón, afrutado y muy agradable, característico de algunos vinos blancos, espumosos, dulces, botrizados. Similar al aroma de albaricoque o al de orejones.

Meloso. Vino suave y agradable.

Melón. Olor sutil que recuerda a la fruta del mismo nombre, típico de algunos vinos blancos jóvenes, como los elaborados con chardonnay o gual.

Membrillo. Fragancia ordinaria por una fuerte reducción en botella de vinos generosos y licorosos dulces.

Menisco. Ribete. Reflejos. Borde del vino que se pega a las paredes de la copa, y que progresivamente va perdiendo color conforme se inclina ésta. Su anchura y matiz/tono son aspectos importantes durante la fase visual de la cata ya que proporcionan información de la edad o estado de conservación.

Mercaptano. Olores muy desagradables en los vinos causados por compuestos volátiles azufrados (ajo, cebolla cola cocida, coliflor, espárragos, agua estancada, vegetales cocidos, etc. Algunos en concentraciones muy pequeñas, como el mercaptohexanol, son responsables de caracteres ahumados y frutales que aportan complejidad.

Mermelada. Cálido aroma caramelizado, generalmente debido a uvas sobremaduras, que incluso pueden provocar la sensación negativa de “cocido” en el vino.

Metálico. Sensación olfativa y gustativa negativa, motivada por compuestos azufrados o una contaminación por contacto con metales.

Miel. (meloso) Aroma muy complejo y amable, cún en algunos vinos blancos dulces (moscateles) y generosos con cuerpo que han tenido un largo periodo de crianza en botella.

Mistela. Son los mostos a los que se les añade todo el alcohol y no hay fermentación. Algunas son: dulces Pedro Ximénez, vinos de licor franceses de zonas productoras de aguardientes (Pineau alguno Charentes, por la adición de Coñac; Floc de Gascuña que se obtiene con 2/3 de mosto y 1/3 de Armagnac; el Macvin del Ley hecho con Uno tercio de 'marc' (aguardiente de orujo).

Moho. (humedad) Sabor desagradable que adquieren a veces los vinos y que recuerdan a humedad.

Morado. Cardenalicio, púrpura o violeta. Matiz/tono del color rojo que tiende al azul.

Moscatel 1. Uva de mesa y de vinificación de sabor y aroma característicos. 2 Vinos dulces elaborados con esta variedad.

Mudo. Dícese del vino carente de aromas.

Muerto. Decrépito. Vino no apto para el consumo por exceso de edad sin conservar virtud alguna.

Musculoso. Vino con mucho cuerpo, taninos o garra, que es muy perceptible en boca y raspa la lengua.

Muy afrutado. Cuando los aromas frutales del vino destacan sobre los demás como los elaborados por maceración carbónica.

-N-

Naranja. Aroma cítrico que con frecuencia se refiere a la corteza o a su flor (azahar). Eso muy complejo y se da en vinos que han tenido una buena y larga crianza, tanto en barrica como en botella, tanto tintos secos como blancos dulces (elaborados con moscateles de Trigo menudo).

Nariz. Órgano del sistema respiratorio y olfativo y que comunica con la faringe. Posee un epitelio olfativo donde se aloja la pituitaria amarilla, constituida por células nerviosas que tienen receptores sensibles a las moléculas odoríferas, y emiten señales que llegan vía nerviosa al cerebro. El vino en nariz primero se huele a copa parada (se mide la intensidad), luego a copa agitada (determinamos la complejidad) y, por último, en boca (por retroolfacción). Los vinos se distinguen más por su olor más que por su sabor, aunque muchas veces se confunden ambos sentidos.

Nervio. (vigoroso) Vino con carácter, que tiene nervio, aquel con buena acidez y vivo, que tiene recorrido para mejorar.

Neutro. (ordinario) Vino que no es ni flojo ni ácido; que no es desagradable, pero que no aporta nada interesante o nuevo.

Nítido. Referido al color, olor o sabor del vino, se utiliza cuando cualquiera de ellos es muy marcado y/o limpio.

Noble 1. Son vinos elaborados con variedades de uvas preferentes, con riqueza alcohólica exclusivamente natural y criados con prácticas esmeradas que determinan su calidad. A menudo este término se utiliza indebidamente en las etiquetas. 2 En la cata, son vinos que es o ha sido grande, y muestra signos de haber envejecido bien. Nota de cata: Registros escritos de una cata comercial de vinos cuando están preparados para salir o han salido al mercado, realizados por comerciales, expertos, y/o aficionados, ya fuera para su utilización comercial (guías de vinos...) o para uso privado. Las primeras suelen incorporar una valoración, son publicadas por los medios o prensa especializada, y llegan a ser extremadamente largas y poéticas, con poca o ninguna utilidad para el consumidor final.

Nuez. (nueces) Aroma muy agradable y valorado de algunos vinos blancos, generosos y espumosos, que suelen desarrollar tras prolongada crianza en botella. Puede evolucionar hacia la nuez caramelizada o tostada.

Nuez moscada. Olor potente y penetrante que depende de la especie aromática del mismo nombre, y que normalmente se desarrolla en vinos que han pasado larga crianza en madera nueva.

Nuevo. Vino recién fermentado, vino joven.

-0-

Ojo perdiz. (ojo de gallo) Galicismo traducido al castellano que describe un tono muy abierto del rojo mostrado por algunos vinos rosados, o incluso "Blancos de negro".

Olor. Sensación detectada por el sentido del olfato cuando ciertos compuestos volátiles del vino estimulan los receptores olfativos. Los olores pueden ser negativos (oleros, hedores, tufos) y positivos (aromas).

Oloroso. Vino generoso propio del Marco de Jerez y de Montilla-Moriles, en Andalucía (España) que no se somete a crianza biológica. Obtenido a partir de la uva palomino, pedro ximénez o zalema; de color oro oscuro, realmente aromático y con mucho cuerpo, seco o ligeramente abocado y con una graduación alcohólica de entre 18º y 20º, llegando los muy viejos (de entre 30 a 40 años) a los 25º. Hoy en día existen olorosos menos secos incluso dulces.

Opaco. Velado, ligeramente alterado en su limpidez, con reflejos irisados.

Opalescente. Vino con una capa muy alta que no deja pasar la luz a su través, como es el caso de tintos de mucho extracto seco, o de vinos generosos elaborados con uvas pasas.

Ordinario. (Neutro) Vino corriente, sin atributos.

Oro viejo. Color dorado oscuro, próximo al marrón, que presentan ciertos vinos.

Oxidado. Alteración del aroma, color y sabor de los vinos con excesivo contacto con el aire en cualquier etapa de su vida (elaboración, crianza, guarda, servicio, etc.). Para la mayoría de los vinos representa un aspecto negativo y denota pérdida de frescura (acidez), color o vivacidad; salvo para generosos secos y dulces cuyas personalidades son ciertamente oxidativas (olorosos, rancios o PX).

Oxigenación. Aireación, decantación y jarreo.

-P-

Pago. (vino de) Categoría de vinos otorgada bajo criterios muy exigentes. El vino porta el nombre del viñedo o parcela donde crecen las cepas de viñedo que confiere especiales características o personalidad al vino que está amparado como denominación de origen protegida (DOP).

Pajizo. Tono/matiz levemente apagado del color amarillo similar a la paja, típico de muchos blancos jóvenes dulces y secos, así como generosos secos (manzanillas).

Pasto. Vino de Vinos a granel, de la tierra.

Paladar. Pared superior de la boca que la separa de las fosas nasales. En ella, al igual que en la lengua se perciben sensaciones táctiles, especialmente astringencia y suavidad.

Pálido. (abierto) Dícese del vino color muy débil. Falta de color en blancos o rosados.

Pajarete. Vino licoroso, muy fino y delicado, obtenido según elaboración tradicional del antiguo Monasterio de Pajarete, cerca de Jerez.

Pajarilla. Tipo de vino pálido obtenido de uva blanca, propio de la zona de Cariñena.

Palo cortado Vino generoso de Andalucía (Jerez /Sherry/Manzanilla) elaborado con uvas palomino fino, es un oloroso que nos recuerda el amontillado por su aroma. Su elaboración y crianza es similar al amontillado, salvo que es un vino más robusto y con más cuerpo (pero sin llegar a ser un oloroso). Conjuga las características de ambos estilos, destacando a nariz notas de naranja amarga y lácteos. Poseen graduaciones alcohólicas entre 17 y 22º en volumen, y despliegan colores entre ámbar y caoba. Su producción es muy escasa, porque no hay una receta definida para su elaboración. Un palo cortado puede “suceder”; de varias maneras. Puede ser detectado como tal en las primeras clasificaciones del vino, incluso antes de que esté en las distintas soleras de fino/ manzanilla u oloroso. Se le encabeza como los olorosos a 18º y es sometido a crianza oxidativa. Éste sería un palo cortado a la antigua usanza. Desgraciadamente, desde la filoxera, este fenómeno sucede cada vez con menor frecuencia. Es más normal que alguna

bota de las soleras de oloroso, empiecen a desarrollar, por razones muy variadas la nariz propia de un palo cortado.

Pasado. Vinos cuyas características no han resistido la prueba del tiempo; que ha perdido su valor óptimo. Que se encuentra al borde de la decrepitud al haber superado el momento idóneo de consumo.

Pasificación. Proceso de deshidratación de la uva, que aumenta la concentración del azúcar.

Paso de boca. Conjunto de sensaciones que provoca el vino al pasar por la boca, denominado también evolución o desarrollo. Suele durar de 5 a 10 segundos, y en ellas hay disminución de sabores dulces iniciales, excepto en los vinos dulces, y aumentan sensaciones ácidas y amargas. También se aprecia aspectos de textura, cuerpo, untuosidad, aspereza o suavidad.

Pastelería. Conjunto de aromas secundarios (de fermentación) que incluyen: lácteos, ahumados, levaduras, mantequilla, pan, galletas, pasteles, ... Son típicos de vinos criados sobre lías y/o por autolisis de levaduras como ocurre en los espumosos elaborados por método tradicional.

Pastoso. Dícese del vino denso, dulce y de gran cuerpo, que llena la boca.

Pedernal. (piedra de mechero) Aroma mineral, asociado al terruño o a la composición del suelo que es atribuido a ciertas metoxipirazinas o a variedades específicas como pueden ser sauvignon blanc, garnacha tinta o cabernet sauvignon. (“Un Priorato que huele a pedernal”).

Peleón. (o vino de batalla) Apelativo despectivo que suele recibir el vino barato para consumo diario y cuya elaboración es industrial. Vino vulgar.

Penetrante. Dícese del vino de gran viveza e intensidad aromática.

Pera. Aroma fresco y dulzón, muy característico de vinos blancos de zonas frías y tintos de maceración carbónica.

Perfumado. Sinónimo de aromático, aunque generalmente relacionado con vinos elaborados con variedades blancas de olores potentes, especiados y con notas dulzonas, como el moscatel romano o la malvasía.

Persistente. Largo. Dícese del vino que mantiene mucho tiempo en boca la intensidad del sabor y los aromas.

Persistencia. Duración y calidad de las sensaciones que siguen apreciándose en la boca después de la ingestión del vino

Personalidad. Conjunto de características que hace un vino distinto de los demás. Que tiene carácter, y no necesariamente es potente.

Pesado. Vino poco agradable, difícil de tomar, muy alcohólico y con exceso de taninos y azúcares, y falta evidente de acidez.

Picado. Avinagrado, vino con ácido acético en exceso.

Picante. Sensación cálida y especiada en el paladar (sobre todo a temperatura de servicio alta), provocado por niveles de alcohol (calidez), acompañado de notas saladas, minerales y/o tánicas, como ocurre en los vinos tintos con crianzas largas en roble, o en el fino o la manzanilla.

Pimienta. Aroma muy marcado de la especie en todas sus variantes (blanca, roja, negra), típico de algunas cepas blancas (gerwüstraminer) y tintas (syrah) que han tenido una larga crianza en barrica y botella.

Pimiento verde. Fragancia herbácea que puede llegar a ser molesta para algunos catadores (lores vegetales), y que puede estar asociada a niveles altos de pirazinas. Común en vinos de verdejo, sauvignon blanc, tempranillo, cabernet sauvignon e madurez insuficiente.

Pino. Aroma balsámico que añade complejidad a vinos blancos y tintos mediterráneos con elevado grado alcohólico, como los elaborados con garnacha blanca y monastrel.

Pis de gato. Del francés “pipi de chat”. Aroma sutil y herbáceo típico de algunos vinos blancos, especialmente jóvenes elaborados con sauvignon blanc.

Plano. (vacío) Apagado, hueco. Dícese del vino de escaso de acidez, cuerpo, estructura y viveza. Es más peyorativo que neutro. Un espumoso plano además ha perdido la efervescencia.

Plátano. Aroma secundario de muchos vinos jóvenes, (tanto blancos como tintos), debido a niveles altos de acetatos de isoamilo producido por levaduras seleccionadas. Puede ser precursor de aromas empireumáticos tras larga crianza en botella.

Pleno. Lleno. Vino rico, potente y grande, que llena la boca y los sentidos con agradables sensaciones táctiles causada por la buena integración de taninos alcohol y/o glicerol.

Podredumbre noble. Enfermedad causada en la vid por el hongo *Botrytis cinerea*; aumenta la concentración de azúcares y ácidos en el fruto y crea un tipo de uva especial para elaborar vinos licorosos muy apreciados (Sauternes, Tokay, ...).

Polifenoles. Conjunto de compuestos de función fenol (taninos, antocianos, diversas sustancias colorantes, etc.), muy importantes en la estructura de los vinos.

Pomelo. Olor cítrico de algunos vinos blancos con buena acidez, como los elaborados con malvasía, albillo o chardonnay.

Posos. Depósitos. Sedimentos sólidos que se producen en las botellas de vino compuestos generalmente por taninos y polifenoles polimerizados, bitartratos y proteínas, que se han insolabilizado tras una larga crianza en botella, o en aquellos con mucho extracto seco. Normalmente para el servicio de estos vinos se aconseja la decantación.

Postgusto. Retrogusto. Conjunto de sensaciones que deja el vino en boca, después de ser escupido o ingerido al estómago, percibiéndose sensaciones sápidas y aromáticas. Es un indicador de calidad muy valorado. También llamado longitud del vino: Vinos

“largos” o “cortos”. Está relacionado con la persistencia. Es superior en los vinos de mayor calidad.

Potente. Recio, fuerte. Vino de alto contenido alcohólico, acidez muy perceptible y rico en taninos (tintos), con aromas penetrantes y marcados.

Precipitación. Proceso en el que las partículas insolubles caen al fondo de la cuba o recipiente.

Primarios. Dícese de los aromas que producen las propias variedades de uva.

Profundo. Adjetivo que implica intensidad alta, tanto en color como en aromas.

Propiedades organolépticas. Efectos o impresiones producidos por el vino en los órganos de la visión, el tacto, el gusto y el olor, así como también en todo el organismo.

Punzante. Dícese del vino de aroma intenso y sabor muy penetrante.

-Q-

Quiebra. Alteración perjudicial y profunda en la estructura del vino.

Quinado. Vino aperitivo aromatizado con quina

-R-

Rama, en. Vino nuevo que aún no ha aclarado, ni se ha terminado de estabilizar.

Rancio 1. Expresión tradicional que designa algunos vinos generosos, tanto dulces como seco, que son oxidados a conciencia, bien por aplicación de calor por estufado (madeira), como dejándolos añejar en garrafas de vidrio a la intemperie. Estos vinos suelen desplegar notas de nuez y mantequilla rancia. Fuera de estos vinos es un defecto.

Raspón, a. Sabor desagradable al escobajo del racimo debido a una defectuosa elaboración.

Rasposo. Vino muy tónico o ácido que pica en la lengua (duro, picante) y seca la boca (astringente). Puede mejorar con el tiempo y pulir las aristas.

Recio. Sinónimo de “con cuerpo”. Vino bastante consistente y alcohólico.

Recuerdo. Sensación que produce un vino trayendo a la memoria determinados olores o sabores. También, el tiempo que el vino es recordado (caudalía), o permanece en la mente tras ser ingerido (retrogusto). Un vino que deja un recuerdo a...

Redondo. A la vez equilibrado y amplio, vino en plenitud, con todas sus virtudes destacadas. Vino sin aristas, se refiere a los sabores como a las restantes sensaciones: suave, voluminoso, largo y persistente.

Reducción. Durante la cata del vino, olores generalmente asociados a compuestos volátiles azufrados, formados por falta de oxígeno durante la elaboración. Pueden ser elegantes en pequeña medida (membrillo, trufa o caucho), o desagradables, como los provocados por el sulfuro de hidrógeno y los mercaptanos.

Reducido. Aromas de reducción.

Reflejos. (irisaciones, iridiscencias) Borde del vino que se pega a las paredes de la copa, y que progresivamente va perdiendo color conforme se inclina ésta. Su anchura y matiz/tono son aspectos importantes durante la fase visual de la cata ya que proporcionan información de la edad o estado de conservación.

Refrescante. Dícese del vino vivo y fácil de beber, con un fresco punto de acidez. Característica muy distinguida en vinos de aguja, espumosos y blancos secos.

Refrescar. Añadir un poco de vino joven a los vinos viejos, para darles viveza.

Regaliz. Perfume profundo y especiado, típicos de algunas variedades tintas (tempranillo), o de variedades blancas pasificadas (moscatel romano) y de sus vinos.

Removido. Acción de girar o eliminar ligeramente las botellas del vino espumoso en elaboración tradicional que se hace en pupitres o jaulones automatizados para acumular poco a poco las lías de la segunda fermentación en el cuello de la botella antes del degüelle.

Requemado. Condición de gusto caramelizado en vinos calentados en presencia de aire.

Reserva. Categoría regulada para algunos vinos españoles con denominación de origen, al igual que crianzas y gran reserva. Vino tinto que ha tenido una crianza de 3 años en bodega, y de ellos 12 meses como mínimo en botella, o vino blanco o rosado que ha tenido como mínimo una crianza de 6 meses en barrica y otros 18 meses en botella (aunque cada DO puede establecer sus propios límites).

Resina. (sabor a) Sabor a madera agudo y penetrante, propio de impregnación de resina. Vinos conservados en madera inadecuada.

Retrogusto. Postgusto. Final de boca. Conjunto de sensaciones que deja el vino en boca, después de ser escupido o ingerido al estómago, percibiéndose sensaciones sápidas y aromáticas. Es un indicador de calidad muy valorado. También llamado longitud del vino: Vinos “largos” o “cortos”. Está relacionado con la persistencia. Es superior en los vinos de mayor calidad.

Retronasal. Sensaciones olfativas en boca por la que los aromas, a través de la rinofaringe, pasan de la cavidad bucal a la nariz ensalzando la fase aromática ya que al aumentar la temperatura se aprecian mejor los compuestos volátiles. Estas sensaciones junto a la percepción del sabor del vino en boca constituyen el “flavor” (flavour).

Ribete. (menisco) Reflejos. Borde del vino que se pega a las paredes de la copa, y que progresivamente va perdiendo color conforme se inclina ésta. Su anchura y matiz/tono son aspectos importantes durante la fase visual de la cata ya que proporcionan información de la edad o estado de conservación.

Rico. Apelativo que se utiliza para un vino abierto que desprende multitud de aromas frutales, fermentativos y de crianza. Rico, también puede significar que un vino sea sabroso o carnoso en boca.

Roble. Madera de la que se construyen los envases de crianza de la mayoría de los vinos. Aroma y sabor característico de la madera de roble que siendo joven confiere cierta aspereza.

Robusto. Vino fuerte y de gran armazón; de buena consistencia rico en extracto seco, sólido de cuerpo y buena estructura.

Rojo. Color básico del vino tinto y de las uvas de las que procede, que va desde el rojo pálido al morado oscuro (casi negro), y que se obtiene por maceración de los hollejos y extracción de materia colorante.

Romero. Penetrante olor balsámico, típico de muchos vinos tintos mediterráneos con altos contenidos de alcohol.

Rosa. Matiz/tono muy transparente del rojo, por debajo del rojo pálido, que es el color básico de los vinos rosados. Va del rosa fuerte o frambuesa, al “ojo de perdiz”.

Rosas. Fragancia, muy elegante y varietal, que se da tanto en tintos (touriga nacional) como en blancos (gewürztraminer), debido fundamentalmente a concentraciones altas de damascenona.

Rosado, vino. Vino que se elabora dejando macerar el mosto de uvas negras (o de mezcla de negras y blancas) con el hollejo durante unas horas y, después, dejándolo fermentar sin partes sólidas.

Rosarios. Cordones. Cadena de burbujas que se forma desde abajo hacia la superficie en los vinos espumosos, como un hilo continuo de burbujas, una detrás de otra, como si se tratase de un rosario. Cuanto más fino y largo sea el rosario, mejor.

Roto. Vino con defecto de limpieza. Vino turbio que en consecuencia muestra aroma amortiguado y sabor áspero. Poco agradable, defectuoso.

Rubí. Color rojizo brillante similar al de esa piedra preciosa.

Rueda de los aromas. Representación gráfica en círculos concéntricos de los diferentes familias y componentes del aroma del vino desarrollado por Ann C. Noble, antigua profesora de la Universidad de California Davis al objeto de normalizar la terminología. Esta se ha adaptado a tipos de vinos, zonas productoras e incluso se ha elaborado la rueda del gusto y de la textura del vino en la boca.

Rugoso. Áspero.

Rústico. Vino normalmente tinto simple y poco sofisticado, muy basto en boca, sin finura.

-S-

Sabor. Impresión que se percibe al digerir un vino y es detectada por el sentido del gusto en la boca, Sí De acuerdo en Uno porcentaje altísimo se debe al aroma del vino en boca (sabor a fresa, a regaliz, a plátano,).

Sabroso. Carnoso. Dícese del vino rico en matices gustativas, complejo y agradable.

Salado. Sabor básico detectado por el sentido del gusto, relacionado con un alto contenido en sodio, que se da en algunos tintos con carácter mineral, así como en generosos secos (manzanilla, fino).

Sano. Dícese del vino sin defectos o características de alteración.

Sabor. Impresión que sobre los órganos del gusto producen las sustancias sápidas del vino. Pueden ser agradables (virtudes) o desagradables (sabores que indican defectos o alteraciones).

Saco. Aroma extraño de arpillerías los tejidos.

Seco 1. Vino sin restos de azúcar, con menos de 2 g de azúcar residual por litro. Legalmente el contenido en azúcares para vinos tranquilos debe ser igual o inferior a 4g/l, o a 9 g/litro si la acidez total en gramos de ácido tartárico por litro no es inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcar residual. Si se trata de vinos espumosos, son aquellos que tienen entre 17 y 32 gramos de azúcar residual por litro. 2 En la cata, vino que no es dulce, o sus taninos son astringentes y secan la lengua o la boca, o vinos donde los restos de azúcares están compensados con una acidez elevada.

Sedoso. Suave, aterciopelado. Lo contrario de astringente.

Sedimento. Contiene material precipitado en el fondo de la copa.

Semidulce. Vinos con nivel de azúcar residual superior al de los semisecos (12 o 18 g/l) hasta poder tener un máximo de 45 g/litro con independencia de la acidez total.

Semiseco. En vinos tranquilos con un contenido superior que no le permite ser seco, pudiendo llegar hasta 12 g/l, o de 18 g/l con una acidez total en gramos de ácido tartárico por litro que no debe ser inferior en más de 2 g/l al contenido de azúcar residual. Si se trata de vinos espumosos, son aquellos que tienen entre 32 y 50 gramos de azúcar residual por litro.

Series aromáticas. Conjunto de sensaciones olfativas agrupadas por familias aromáticas u origen: frutal, floral, vegetal, especiados, empireumáticos, químicos, microbiológicos, mineral, balsámico, ...

Siruposo. Aspecto del vino con excesiva viscosidad; aspecto de jarabe.

Sofisticado. Vino con aromas foráneos.

Sólido. Dícese del vino robusto y de buena estructura.

Soso. Insípido. Vino cuyo sabor o sensaciones táctiles en boca no corresponden con las expectativas generadas en nariz, por dar impresión de diluido o falta de acidez, cuerpo o viscosidad.

Suave. Armonioso, vino sedoso y aterciopelado, de tacto muy agradable al paladar, sin aristas, incluso que tiene poco cuerpo.

Sucio. Vino de cualidades muy desagradables, tanto a la vista como el olfato.

Sulfídrico. Olor desagradable a huevos podridos que se produce en vinos de elaboración descuidada.

Sulfitado. Operación que consiste en añadir anhídrido sulfuroso al mosto o al vino.

Sulfitos. Compuestos del vino que contienen el ión sulfito (SO^{2-}), que se pueden formar de manera natural o adicionarse en los sulfitados. En concentraciones muy altas pueden tener efectos muy negativos en personas asmáticas y mujeres embarazadas.

Sulfuroso. (sabor a, olor a) Defecto de olor y sabor en vinos con concentraciones excesivas de anhídrido sulfuroso, por lo que existen límites legales que no se deben sobrepasar, así como la obligatoriedad de indicarlo en las etiquetas como medida de prevención.

Sutil. Aroma o sabor de baja intensidad y agradable, fino y delicado, que hace al vino elegante.

-T-

Tabaco. Aroma terciario muy apreciado en vinos tintos con crianza en barrica y botella, con notas especiadas que recuerdan al tabaco de pipa. Al igual que el aroma a rosas, está relacionado con altos niveles de damascenona.

Tacto. 1. Conjunto de sensaciones táctiles que provoca el vino al pasar por la boca. 2. Sentido que reside en la piel del cuerpo, que permite percibir el contacto, presión, aspereza, temperatura y otras características físicas de los objetos.

Tandas. Agrupamiento de vinos en diferentes lotes para ser catados, según tipos de vinos, variedades, añadas, zonas de producción, etc.

Tánico. Vino con tanino, astringente. Vino con demasiados taninos, generalmente por exceso de crianza en roble.

Tanino. Sustancia astringente contenida en el hollejo y en el raspón de la uva, como igualmente en otras partes de ciertos vegetales.

Tapón. Pieza de corcho, cristal, madera, etc... para cerrar botellas u otros recipientes.

Tastevin. Pequeño recipiente metálico ancho y poco profundo, generalmente de plata, utilizado por los sumilleres para catar los vinos. Hoy en día tiene un uso limitado, aunque suelen llevarlo colgado del cuello por una cadena como homenaje a la profesión.

Teja. Matiz muy abierto del rojo que se aproxima al marrón anaranjado, que suele aparecer como reflejos en los vinos tintos viejos de prolongada crianza.

Temperatura de servicio. Influye en la percepción olfativa y gustativa del vino.

Terciarios. Dícese de los aromas que se producen en la crianza del vino en barricas o botellas.

Terpénico. Aromas originados en las uvas sobre todos las más aromáticas como moscateles, gewürztraminer, torrontés, etc. Que son responsabilidad de monoterpenos y se caracterizan por tener un fuerte poder odorífero muy importante relacionado con la miel, flores, cera, etc. Y responsables de los aromas amoscatelados,

Terroso. (tierra mojada) Dícese del vino que recuerda el olor y sabor a tierra. Defecto que evidencia generalmente una mala filtración.

Terruño 1. Terroir, parcela o terreno que le confiere un carácter especial al vino producido en él. **2.-** Sabor propio de la tierra, que recuerda a la naturaleza y a la composición del terreno sobre el que la uva ha crecido.

Tierno. Vino ligero, con poco extracto.

Tinta china. Generalmente se refiere a un aroma mineral típico de tintos con mucho cuerpo y densos elaborados en zonas cálidas.

Tinto. Vino tinto.

Tipicidad. Concepto muy amplio para referirse al carácter de una variedad, de un terruño, de un tipo de vino, de una zona, de una bodega, etc. Está relacionada con lo que se espera de ese vino, que lo caracteriza, que lo hace diferente.

Típico. Con características de una variedad, tipo de vino o zona de producción de donde procede.

Tipificado. Vino que mantiene uniformemente sus cualidades y caracteres, independientemente de las cosechas.

Tranquilo. (vino) Vino que no es efervescente (espumoso o aguja).

Tofe. Olor dulce similar a los caramelos de café con leche.

Tomillo. Fragancia balsámica que con frecuencia se encuentra en vinos españoles, tanto blancos como tintos.

Torrefacto. Aroma noble que recuerda el olor a tostado.

Tostado. Vino obtenido a partir de mostos concentrados por el calor. En Galicia, vino elaborado con uvas pasificadas.

Trasiego. Operación de bodega que consiste en pasar el vino de un envase a otro.

Tranquilo. Que ha terminado su fermentación y no desprende gas carbónico.

Trufas. Aroma reductivo debido a compuestos azufrados generados tras una larga crianza en barrica. Es valorado positivamente porque aporta complejidad en muchos vinos tintos.

Turbio. Velado, vino sin limpidez, con materias coloidales en suspensión que se aprecia con facilidad en el menisco, poco transparente, mal estabilizado.

-U-

Umami. “delicioso”, en japonés. Quinto gusto debido a la presencia de aminoácidos en los alimentos, más particularmente el ácido glutámico y glutamatos, considerados potenciadores del sabor. Particularmente en vinos eso difícil de percibirse por encontrarse mezclado con el resto de los sabores primarios.

Umbral de percepción. Nivel máximo o mínimo que tiene una persona para percibir impresiones sensoriales.

Umbral olfativo/gustativo. Mínima concentración de un aroma/gusto/sabor percibido por al menos un 50 por 100 de la población.

Umbral de diferencia. Cantidad de aroma que hay que añadir a un producto que ya contiene dicho aroma para que se produzca un cambio sensorial percibido por el 50 por 100 de una población.

Umbral de reconocimiento. Concentración de aroma mínimo necesario para que su olor sea claramente reconocido como tal.

Untuoso. Vino fluido oleoso, que impregna la mucosa bucal y la lubrifica.

-V-

Vacío. Sin sabor, sin cuerpo.

VACPRD. Vino de aguja de calidad producido en una región determinada.

Vainilla. (aroma de) Aroma dulce y especiado asimilable a la vainilla que se percibe en ciertos vinos, y algunas variedades tras estar en madera de roble.

Valor del aroma. Concentración del compuesto/umbral de percepción. Nos da una idea del impacto sensorial del compuesto en el aroma del vino.

Varietal. Vino elaborado a partir de una sola variedad de uva, y que responde a sus características (en una proporción del 85 % como mínimo).

VCPRD. Vino de calidad producido en una región determinada.

VECPRD. Vino espumoso de calidad producido en una región determinada.

VDN. (Vinos Dulces Naturales) Tipo de vino licoroso donde el 85% mínimo deben de ser cepas autorizadas.

Velado. Turbio, ligeramente alterado en su limpidez.

VND. (Vino Naturalmente Dulce) No son vinos licorosos por no haber adición de alcohol vírico, pero si tienen más de 15 grados alcohólicos y naturales. Son aquellos donde el contenido alcohólico y el dulzor provienen exclusivamente de la uva. Los altos contenidos en azúcar se deben a la sobremaduración en la planta (Malvasía Clásico de Canarias), pasificación natural (Vinos Dulces Andalucía Occidental, Reciotos, Passitos, Vinos de paja...), por el efecto de la deshidratación favorecida por el desarrollo de la podredumbre noble (Sauternes, Tokaji, ..), por congelación de la uva (Eiswein alemanes, austriacos, ...)

Vegetal. Vino con aromas y gustos de herbáceos pronunciados.

Verde. Verdor, vino con exceso de acidez debido a la falta de madurez en las uvas y a no haber sufrido la fermentación maloláctica. Exceso de ácido málico.

Verdor. Descriptor de denota aromas vegetales frescos no muy positivos en el vino aunque también puede expresar sensaciones táctiles como aspereza, acidez, astringencia, sequedad de mucosas, que tanto pueden provenir de las uvas, angazos o de la madera.

Viejo. Característica, conjunta o parcial, que denota edad.

Vigoroso. Vino con cuerpo.

Vinificación. Conjunto de todas las operaciones enológicas que tienen como objetivo obtener vino a partir del zumo o mosto de las uvas.

Vino. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o parcial, de la uva fresca o del mosto.

Vino de aguja. Vino de especial frescura y viveza, al que en boca, o a simple vista, se le percibe una ligera presencia de gas carbónico (el gas tiene que producir una presión de entre 1 y 2,5 bares, a 20 °C).

Vino de aguja de calidad producido en una región determinada. VACPRD. Vino de aguja que cumple las normas (europeas o estatales) para ciertos tipos de vino de calidad. En Francia VPQPRD; Vino de calidad producido en una región determinada: VCPRD. Vino que cumple las normas (europeas o estatales) para ciertos tipos de vino de

calidad: EJPKA (eskualde jakin batean produzitutako); francia VQPRD (vin de qualité produit dans une région déterminée).

Vino de crianza. Crianza, vino que tiene un mínimo tiempo de crianza (generalmente, 2 años naturales, y, de ellos, como mínimo 12 meses en barrica, aunque cada DO puede establecer sus propios límites).

Vino de doble pasta. Vino que se elabora con doble proporción de materia sólida de la uva.

Vinos de España. Marca creada por el ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior) para agrupar distintas actividades promocionales orientadas a difundir los vinos españoles en los mercados exteriores. (www.wines-fromspain.com).

Vino de gota. Vino de lágrima, vino que se elabora con el primer mosto que se vierte por gravedad, sin el uso de presión mecánica.

Vino de la tierra. Vino de inferior categoría que la Denominación de Origen, producido en un territorio que reúne ciertas características peculiares. En la nueva normativa es similar a IGP (indicación geográfica protegida).

Vino de licor. Vino que tiene una graduación alcohólica de entre 15 y 22°.

Vino de licor de calidad producido en una región determinada. VLCPRD.

Vino de mesa. Término genérico usado por todo el mundo para indicar la categoría más básica de vinos que no han sido encabezados con alcohol, elaborado con variedades autorizadas, y tienen una graduación entre 9 y 15° en volumen, y una acidez total en tartárico no inferior a 3,5 g/l. En la Unión Europea es la categoría más baja de vinos sin derecho a indicación geográfica y que a menos regulaciones está sometida.

Vino de misa. Vino dulce natural elaborado según las normas canónicas de la Iglesia, para ser utilizado en la liturgia.

Vino de primicia. Vino que se embotella y vende justo después de la fermentación.

Vino en rama. Vino nuevo en el que no se ha concluido el proceso de limpieza y estabilización.

Vino espumoso de calidad producido en una región determinada. VECPRD.

Vino gasificado. Dícese del vino espumoso al que se le ha añadido artificialmente gas carbónico.

Vino generoso. Generoso.

Vino rosado. Rosado.

Vino semidulce. Semidulce

Vino tinto. Tinto. Vino que se elabora macerando y fermentando el mosto de uva negra junto con el hollejo.

Vinoso. Condición de un vino que muestra cierto impacto de aroma alcohólico y de extracto, sin carácter afrutado.

Vinoteca. Tienda o almacén donde se conserva o vende el vino.

Vinazas. (Olor y sabor a) Mal gusto de suciedad, poco penetrante pero muy adherente, que persiste después de desaparecer el vino de la cavidad bucal.

Violetas. Aroma floral de ciertos vinos.

Vista. Sentido que reside en los ojos, que permite percibir el aspecto, color y luminosidad de los objetos.

Vitis vinífera. Vitis europea, única especie autorizada de uva para hacer vino.

Vivacidad. Cualidad de cualquier color de vino que es nítido y acentuado, sin evolución ni degradación. También en boca.

Vivo. Color que muestra vivacidad. Vino que en boca tiene una buena acidez y es fresco, o simplemente joven.

Volátil. Se refiere a la acidez volátil, y se emplea para indicar vinos con este valor alto, generalmente defectuoso.

VORS. (del latín, Vinum Optimum Rare Signatum). Categoría de vinos generosos de crianza oxidativa (amontillado, oloroso, palo cortado y PX) con vejez calificada de más de 30 años elaborados en Jerez y criados por sistema de soleras y criaderas.

VOS. (del latín, Vinum Optimum Signatum). Son vinos VORS, pero con una vejez de más de 20 años.

Vuelto. Vino alterado por bacterias que disminuyen la acidez fija y aumentan la acidez volátil.

-Y-

Yema. (vino de) Mosto yema, sinónimo de mosto lágrima.

Yodo. Olor que recuerda ciertos aromas químicos.

-Z-

Zarzamora. (a moras)