

A

ABIERTO: cuando el vino tiene poco color y poco equilibrio en boca.

ABOCADO: vino moderadamente dulce.

ACERADO: color de los blancos que son pálidos y muestran pequeños reflejos de apariencia metálica.

ACETONAS: aroma suave que recuerda un poco a lacas.

ACIDEZ FIJA: es la acidez de un vino relativa a la suma de la cantidad de ácidos fijos, tanto orgánicos como minerales, que se encuentran en su composición.

ACIDEZ TOTAL: recoge el grado total de acidez de un vino, y que es el resultado de agregar a la acidez fija, la acidez volátil. La acidez está estrechamente relacionada con el proceso de crianza, ya que cuanto mayor es la acidez, más apto es para maduración.

ACIDEZ VOLÁTIL: concentración de ácidos libres de un vino. Si ésta es muy elevada, la calidad de ese vino se resiente.

ÁCIDO: sabor del vino procedente de los ácidos naturales derivados de la uva o de la fermentación.

ACODO: técnica que permite reemplazar cepas que faltan en las viñas plantadas. Consiste en enterrar a 25-30 cm. de profundidad, un sarmiento no separado de la planta madre del que se hace emerger al exterior el extremo que lleva dos yemas, en el emplazamiento de la planta a sustituir. Cuando las raíces están suficientemente desarrolladas se secciona el sarmiento que une el acodo al pie madre y se separan las dos plantas.

ACRITUD: carácter ácido elevado, acompañado de un olor particular que recuerda al vinagre. Este olor de "picado" es un defecto grave del vino, que ha seguido una desviación bacteriana indeseable.

AEROBIA: proceso biológico que requiere la presencia de oxígeno.

AFRUTADO: se dice de un vino que contiene presencia de frutas (melocotón, albaricoque, plátano, grosella, frambuesa, fresa, cereza, ciruela, mora, etc.).

AGÁRICO: olor a hongo, vegetal, picante, característico de algunos vinos que han sufrido una reacción de reducción.

AGUJA: presencia de carbónico natural burbujas, que aparece en ciertos vinos jóvenes.

AHOGADO: Vino dulce natural que se añade a ciertos oportos una vez fermentados. Vino tinto al que se le corta la fermentación con aguardiente y así queda dulce; para ello, emplean tres medidas de vino y una de aguardiente, y seguidamente lo tapan bien. Muchos de los licores que hoy se hacen en Galicia utilizan el aguardiente de orujo como base.

AIRÉN: uva mayoritaria de los blancos manchegos y la de mayor volumen de vino monovarietal a nivel mundial.

ALBARIÑO: uva blanca que se produce, en lo que toca a España, principalmente en la costa atlántica de Galicia. Esta uva de gran calidad, probablemente de origen centroeuropeo, es propia de zonas de menor insolación y húmedas. De sabor afrutado y floral.

ALCOHÓLICO: se considera como una característica importante de un vino que destaca por un aroma a alcohol que no se hace.

ALDEHÍDICO: aroma alcohólico que se da en reservas cuando se acompaña de un toque a rancio por la oxidación de la crianza.

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

ALGARROBO: olor a dulzor tostado de algunos brandies de reserva.

ALIÁCEO: aroma de algunos vinos que recuerda a los ajos.

ALMENDRADO: sabor a almendra que aparece en vinos tintos jóvenes elaborados con maceración carbónica. También puede reflejar algunas alteraciones como exceso de oxidación en los vinos blancos o el "gusto de luz" de los vinos espumosos mal conservados.

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

AMBARINO: tonalidad de algunos vinos blancos causada por la oxidación.

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

AMOROSO: un término español utilizado para vinos de Jerez de mucho cuerpo, oscuro de color pero más ligero que un oloroso.

AMPLIO: un vino completo, lleno, abundante en matices.

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

ANIMAL: defecto del aroma de un vino por haberse mantenido demasiado tiempo embotellado.

ANTOCIANOS: los pigmentos fenólicos presentes fundamentalmente en las variedades tintas y que determinan el color.

AÑADA: año en que el vino ha sido vendimiado. Debe figurar en la botella.

AÑEJO: vino criado en barricas o en botellas, al menos durante tres años.

ARRUMBADOR: trabajador de bodega encargado de trasegar, cabecear y clarificar los vinos. Dado el sistema de crianza de los vinos del Marco, basado en las soleras y las criaderas, su papel es fundamental en la industria vinícola.

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

ATAQUE: es la primera impresión sensorial que el vino produce en el paladar.

ATERCIOPELADO: suave, de tacto agradable y sedoso, sobre todo en los vinos tintos.

B

BAGACEIRA: aguardiente de orujos portugués.

BAGO: grano de uva.

BALSÁMICO: aroma resinoide que puede deberse a la variedad, la tierra o a la crianza (incienso, cedro, pino, alcanfor, etc.). Es un aroma noble.

BALLING O BRIX: medida para la madurez de las uvas. Escala hidrométrica que permite medir el grado de azúcar en un mosto o en un vino. 1,8 ° Brix corresponden a 1° Baumé.

BALTASAR: botella de 12 litros, equivalente a 16 botellas normales.

BALUMAR: botella gigante que equivale a 16 botellas ordinarias de 0,75 litros.

BANDO DE VENDIMIAS: en Francia, fecha oficial fijada por orden gubernativa que autoriza el inicio de las vendimias; a menudo es ocasión de celebración.

BARBADOS: planta procedente de vivero con raíz con un año de vida aproximadamente

BARBERA: uva italiana que tiene poco tanino pero muy alta acidez.

BARNIZ: aroma que toma el vino viejo por el proceso de maduración en las barricas.

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

BAUMÉ: escala que sirve para medir el azúcar de un mosto o vino. Se calcula con un mustímetro, y corresponde a un valor constante de alcohol potencial, que permite determinar, con una precisión de dos décimas, la cantidad de azúcar de un mosto o de un vino. (Ejemplo:

la densidad de 1075 equivale a 10° B, es decir, a 180 gr de azúcar por litro, 18 gr=1° B o 1° % Vol.).

BAZUQUEO: consiste en sumergir el sombrero durante el proceso de fermentación con el objetivo de optimizar el aroma y el color.

BENTONITA: arcilla natural utilizada para la clarificación y acabado de los vinos blancos. Tiene la propiedad de eliminar las proteínas del vino, evitando su sedimentación y las quiebras debidas a la precipitación de prótidos. Su nombre deriva de Fort Benton (EE.UU.), en cuyos suelos se encuentra abundantemente este silicato hidratado de aluminio. Con 100 g de bentonita disuelta en 2 lts. de agua puede clarificarse un hectólitro de vino.

BITARTRATOS: químicamente son cristales de bitartrato potásico que se forman cuando se mantiene una botella de cristal a bajas temperaturas. El contenido de bitartratos de una botella no altera las características organolépticas.

BLANC DE BLANCS: expresión utilizada para los vinos blancos producidos con uvas blancas, y particularmente para cualificar los champanes elaborados sólo con cepa de Chardonnay Blanca, en contraposición con los blancos de tintos, obtenidos a partir de cepas de tinto Pinot Noir y Pinot Meunier.

BLANC DE NOIRS: expresión utilizada para cualificar los vinos blancos elaborados con cepas de tinto. Se trata en su mayor parte de champanes, elaborados con las cepas Pinot Noir y/o Pinot Meunier. Es posible obtener blancos de tintos, separando el jugo, siempre incoloro, de la piel de las uvas rojas. Un prensado controlado evita la difusión de colorantes de la piel hacia la pulpa.

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

BLANCO FUMADO: nombre que se da al Sauvignon en el valle del Loire, y especialmente en Pouilly-sur-Loire, de ahí la denominación "Pouilly-Fumé" (que no se debe confundir con las denominaciones Pouilly-sur-Loire y Pouilly-Fuissé de la región Bourgogne Châlonnais).

BLANDOS: aquellos vinos que poseen una acidez demasiado baja y carecen de frescura.

BLENDING: palabra inglesa para mezcla o coupage.

BOBAL: uva típica de las zonas altas de Levante y muy abundante en Uriel-Requena, España. De intenso color, con tonos muy brillantes por su gran acidez, aunque de poco grado. Su aroma es fresco, no demasiado intenso y da lugar a buenos vinos rosados. Sólo cuando la uva es de viña vieja puede aparecer un carácter más acentuado de frutos silvestres.

BOCOY: bota-tonel. Envase de madera mayor que la barrica. Capacidad de 700 litros.

BODEGA: las instalaciones donde tiene lugar alguna o todas las fases de elaboración de vinos, esto es obtención, crianza, embotellado, almacenamiento, etc. También se denominan así a las empresas que se dedican a dichas actividades.

BODEGA PASIVA: bodega bajo el nivel de la tierra, aislada por espesos muros de piedra que contiene naturalmente los niveles idóneos de temperatura y humedad.

BOJO: la parte más abultada del tonel o barrica.

BORBA: variedad de cepa propia de la región extremeña.

BOTANA: tapón en la parte superior del tonel.

BOTELLERO: armarios o estructuras en general, fabricadas en hierro, madera u otro material, donde se almacenan botellas de vino con la finalidad de conservarlas.

BOUCHONNÉ: se dice de un vino con sabor a corcho. Este gusto lo produce un moho microscópico del corcho y puede verse incrementado por una mala higiene o por los productos de tratamiento del corcho.

BOUQUET: palabra de origen francés que se utiliza para designar el conjunto de sensaciones olfativas que ofrece un vino.

BRILLANTE: vino que presenta un aspecto visual esplendoroso y limpio, con reflejos luminosos.

BROTACIÓN: etapa del ciclo de vida de la vid en el que tiene lugar el brote de las hojas.

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

C

CABECEAR: añadir una pequeña cantidad de vino añejo al nuevo para reforzarlo.

CABECEO: consiste en armonizar las calidades de los distintos tipos de vinos antes de proceder al embotellado.

CABERNET FRANC TINTA: uva de origen bordelés como la Cabernet Sauvignon.

CABERNET SAUVIGNON TINTA: uva de origen francés, típica de los tintos de Burdeos. Tiene un color intenso, taninos vigorosos y un aroma penetrante a violetas y bayas. Se ha aclimatado perfectamente en España a zonas como Penedès, Navarra y la Ribera del Duero, aunque es difícil encontrar una zona productora de tintos en la que no se haya cultivado esta variedad en los últimos años.

CABEZA DE MORO: parte del alambique de cobre, situada encima de la caldera, que tiene forma de cebolla. Su forma, como la del cuello de cisne, influye decisivamente en la calidad del destilado, ya que facilita que algunos vapores se condensen y vuelvan a la caldera.

CABEZAS: extremos de las vasijas, botas o barriles. También tiestas. Aguardientes de baja graduación (22 a 30 grados) que resultan de la primera destilación de un vino. Esta porción del destilado está cargada de sustancias volátiles y no se utiliza en los brandies de calidad.

CABEZÓN: vino desequilibrado por un exceso de alcohol.

CALADO: cueva subterránea con mucha humedad ambiente y temperatura constante todo el año que se utiliza para criar y envejecer vinos.

CALDERA: parte del alambique de cobre, con una panza dilatada como una calabaza donde se introducen los vinos que deben ser destilados para convertirse primero en holandas y luego en brandies.

CALIENTE: sensación de calor debida al alcohol, glicerina y otras materias extractivas, de un vino bien elaborado, sin asperezas, pero alcohólico.

CALLET: uva autóctona de Mallorca.

CANOPO MANAGMENT: se podría traducir como “gestión del toldo vegetal” y es la palabra acuñada para describir un conjunto de técnicas que se practican en el viñedo. Básicamente se centra en el estudio del microclima de la planta y la búsqueda de una buena exposición de las hojas y los racimos al sol, importante factor de calidad que ayuda a mejorar los rendimientos y permite obtener mejores uvas y combatir enfermedades como el mildú y la botritis. Para conseguir esa exposición deseada se trabaja con distintas conducciones de viñas y todo el trabajo de poda, poda en verde y aclareo de hojas se orienta en el sentido de permitir una mejor exposición solar.

CAÑA: en ciertas zonas se denomina así al aguardiente de orujo. Vaso para degustar algunos vinos generosos. Parte del sarmiento que se encuentra entrenudos.

CÁNTARA: medida de capacidad para líquidos equivalente a unos 16 litros. Esta capacidad es aproximada, puede cambiar de unas zonas a otras.

CÁNTARO: medida para vinos y otros líquidos, variable de unas zonas a otras. La medida más usada equivale a 16 litros.

CAOBA: color que toma un reserva en fases avanzadas de crianza.

CAPA: intensidad del color de un vino.

CAPRILATO: olor aportado por los ésteres de ácidos grasos (que dan, principalmente, aromas pesados).

CÁPSULA: cubretapón clásico de las botellas de vino. En los vinos de calidad se suele utilizar una cápsula de estaño puro. También son frecuentes las cápsulas de estaño-plomo (aunque tienden a desaparecer), retráctiles de material plástico, las de papel de aluminio y las llamadas de complejo, integradas por capas de papel de aluminio o estaño y plástico.

CARÁCTER: conjunto de características de ciertos vinos que lo convierten en inconfundible. Elogio del vino.

CARAMELIZADO: olor a caramelo quemado que se puede detectar en los vinos con mucha crianza, reservas y grandes reservas.

CARBONATED WINE: vino espumoso de inferior calidad, gasificado industrialmente.

CARBÓN ENOLÓGICO: carbón de origen animal o vegetal, que sirve para la decoloración y desodorización de los mostos y los vinos blancos manchados o tintados. Se utiliza a veces para decolorar los vinos espumosos elaborados con uvas tintas de Pinot Noir, cuando han quedado manchados por el pigmento de la uva.

CARBÓNICO: gas generado en grandes cantidades durante la fermentación alcohólica. Un vino ya terminado puede contener cantidades variables de carbónico, que aporta frescor y produce un cierto cosquilleo en la lengua. Si el gas tiene un origen endógeno, el vino puede ser un vino de aguja o bien un vino espumoso natural, según la presión a que se encuentre. Si se trata de gas añadido, será un vino gasificado.

CARIGNAN: cepa de tinto del viñedo mediterráneo que da vinos muy estructurados, productivos en azúcar y bien colorados. Aunque es una cepa maltratada porque se asocia con los vinos de mesa producidos en el llano, está siendo objeto de un redescubrimiento desde que se ha llegado a conocer bien y se ha empezado a cultivar en mejores terrenos. Cepa poco ácida, con aromas de frutos rojos, de especias y carrascal (vegetación mediterránea).

CARIÑENA: uva predominante de los vinos catalanes, forma parte asimismo de las elaboraciones en Rioja -donde recibe el nombre de Mazuelo- y Aragón.

CARMÉNÈRE: variedad de uva tinta. En Francia hasta la segunda mitad del siglo XIX, el Carménère estaba muy extendida en el Medoc. Con la aparición de la filoxera (1868) la variedad prácticamente se extingue en toda Europa. Actualmente su cultivo se está fomentando en Chile, donde aspira a convertirse en la variedad estrella. En 1991, el ampelógrafo francés Claude Valat señala, por primera vez, que la variedad denominada Merlot en Chile no corresponde a ella, señalando que probablemente se trataría de Cabernet franco. Esta identificación se transformó en la práctica en un verdadero secreto,

y estuvo sólo en conocimiento de unas pocas personas. En noviembre de 1994, durante el desarrollo del "VI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología", organizado por la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile y la Facultad de Agronomía de la Pontificia Universidad Católica de Chile, el profesor Jean-Michel Boursiquot, ampelógrafo del ENSA de Montpellier e invitado al Congreso, volvió a identificar la variedad como Carménère, divulgándose dicha información a partir de ese momento.

Es una variedad vigorosa. Su entrada en producción es lenta. En climas fríos se muestra muy sensible a la "corredura" de sus racimos, situación que afecta su capacidad productiva. Su brotación es relativamente tardía. Está comprendida entre la del Cabernet franco y el Cabernet sauvignon, lo cual hace que no presente demasiada sensibilidad frente a las heladas tardías de primavera. No presenta una sensibilidad particular frente al Oidio o la Botrytis cinerea. Sin embargo, su sensibilidad es alta respecto a ácaros, tales como la araña roja de la vid o la eriosis y presenta una extrema sensibilidad a plagas del suelo, en particular a filoxera, la cual contribuyó a su rápida desaparición en Francia. Sus racimos son de tamaño pequeño, relativamente suelto. Las bayas son esféricas, de color negro azulado y sabor herbáceo. Dado su alto potencial de acumulación de azúcares, produce vinos alcohólicos, de color muy intenso (aproximadamente un tercio más de antocianas que el Cabernet sauvignon), con un alto contenido de taninos, generalmente suaves y redondos, aun cuando a veces es posible obtener un pequeño grado de amargor. Por lo general son vinos faltos de acidez. Otros nombres: Cabernella, Bouton blanc, Grande vidure, Grand camernet, Carbouet, Cabernet carmenere, Karmene.

CARNOSO: se dice de los vinos plenos, grasos, ricos, que tienen materia y producen en el paladar una sensación de cuerpo denso.

VINOS CARRILEROS: con este apelativo se alude a los vinos que estando amparados una Denominación de Origen, compiten por la franja más baja del mercado.

CASCA: hollejos, orujos.

CASCO: tonel, pipa o botella que sirve para contener líquidos.

CASIS: baya aromática, especie de grosella negra cuyo olor y sabor pueden detectarse en vinos de gran calidad (Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo).

CATA: acción de valorar el vino por medio de los sentidos de forma técnica, analítica y objetiva. No debe ser confundida con la degustación, en la que intervienen elementos más subjetivos y no se procede de manera sistemática (se rellena una ficha de cata entre otras cosas). Sinónimos: análisis sensorial, análisis organoléptico.

CATA A CIEGAS: degustación en la que los vinos se presentan sin ninguna identidad aparente, con la botella enfundada y cubierta, para que los catadores no puedan ser influenciados por la marca, la añada, la procedencia, etc.

CATA VARIETAL: degustación de diferentes vinos elaborados con la misma variedad de uva.

CAVA: nave subterránea de crianza. Vino espumoso español de gran calidad elaborado por el método "champenoise" haciendo su segunda fermentación en la misma botella que llega al consumidor.

CAYETANA BLANCA: uva blanca que en España, se cultiva principalmente en Extremadura -Tierra de Baños-. De fácil adaptación a terrenos arcillosos y a climas cálidos; posee una agradable frescura, aunque la pierde rápidamente al segundo año de su cosecha.

CEDRO: aroma que recuerda a esta madera, en muchas ocasiones disfrazada con un suave perfume.

CEMENTERIO: la parte de la bodega donde se almacena los vinos de crianza que pertenecen a cosechas muy antiguas. Lo normal es que se halle bajo tierra y el espacio reservado sea más bien pequeño.

CENCIBEL: tipo de uva tinta de gran similitud con el tempranillo. Posee un excelente aroma y es muy adecuado para elaborar vinos destinados a crianza. Se utiliza este término en las zonas de Castilla- La Mancha.

CEPAS VIEJAS: por la mayor cantidad de madera que poseen, son capaces de proporcionar un fruto más regular y una calidad más constante. Influye también la mayor cantidad de raíces (masa radicular) y por tanto, el mayor poder de retención de sustancias

nutritivas que preservan la planta frente a los desequilibrios del aporte hídrico.

CEREZA: fruta con la que se compara el color de un vino por sus similitudes.

CEPA: planta. Tronco de la vida, del que salen los sarmientos.

CHACOLI: vino ligero y ácido procedente de uvas que no alcanzan suficiente madurez. Vol. 9°. País Vasco.

CHAPTALIZACIÓN: adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento y consecución de grado de alcohol.

CHARDONNAY BLANCA: uva procedente de la Borgoña francesa, se ha convertido en la uva blanca más preciada del mundo. Perfectamente adaptada en diversas zonas españolas como Penedès, Costers del Segre, Navarra, Somontano, etc.

CHENIN BLANC: uva noble del valle del Loira en Francia.

CICLO VEGETATIVO: el ciclo de evolución y desarrollo de la vid en el periodo de un año de cultivo.

CLARETE: vino tinto afrutado y ligero en cuya fermentación se han macerado muy levemente los hollejos. Consumir pronto. Los aficionados ingleses denominan "claret" al vino tinto de Burdeos.

COMPLEJO: vino rico en matices sensoriales, bien armonizado y elaborado, procedente de una variedad que exhibe un bouquet completo y expresivo.

CONSEJO REGULADOR: organismo encargado de regular y normalizar la actuación de los agentes adscritos a una denominación de origen, así como responsable del cumplimiento efectivo de las normas.

CONTRAETIQUETA: es el sello oficial del Consejo de la Denominación de Origen correspondiente y su garantía de origen. Informa además del envejecimiento que ha experimentado el vino con las palabras crianza, reserva y gran reserva. Desde 1980 es obligatorio en España que en los vinos de añada aparezca la fecha de cosecha, pero si el vino no es de crianza puede figurar la frase "garantía de origen" para señalar su procedencia dejando con ello constancia de que no ha sido sometido a proceso de envejecimiento en barricas.

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

CORONA: figura que forman las burbujas de un buen vino espumoso o cava en la copa al llegar a la superficie.

CORRIMIENTO: cuando no se forman granos en la fase correspondiente en el desarrollo de la vid.

COSECHA: la añada de un vino y la vendimia de la uva de ese año.

COSECHERO: la persona que se dedica a la obtención de su propio vino a partir de su cosecha. En la mayoría de las ocasiones la elaboración se lleva a cabo mediante técnicas tradicionales.

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

CRIADERAS: botas en las que se realiza la crianza de los vinos de Jerez (Sherry) por el sistema de soleras. Las criaderas forman varios pisos, apilados sobre la última andana que corresponde a las soleras.

CRianza: envejecimiento controlado de un vino, en barrica, en bota o en botella. La crianza implica un moderado aporte de oxígeno que facilita la evolución del vino, así como la presencia de la madera y sus perfumados aromas de especias. La crianza del vino en botella es importante para conseguir su redondez. Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino mediante el cual desarrolla caracteres especiales. Se suele aplicar de forma genérica a todos los vinos sometidos a envejecimiento. Los primeros vinos que se criaron eran de reserva (se reservaban dada su calidad); por motivos comerciales aparecieron posteriormente los crianzas (criados pero no tan seleccionados) y los grandes reservas (selección más cuidadosa, si cabe).

CRianza OXIDATIVA: sabor a roble tomado por procesos de envejecimiento prematuro por oxidación como consecuencia del oxígeno que penetra en las barricas o simplemente durante la trasiega del vino de un depósito a otro.

CUERO: aroma noble de algunos vinos tintos procedente de su crianza reductora en la botella.

CUAJADO: etapa del ciclo de desarrollo de la vid en la que empieza la formación de los que serán los granos de uva que han sido fecundados.

CUBIERTO: color muy oscuro que caracteriza algunos vinos y que es fácilmente distinguible puesto que no permite apenas el paso de la luz.

CUERPO: untuosidad, carnosidad, material y estructura del vino.

CUERPO (DEL VINO): sensación de consistencia del vino en la boca. Es una cualidad apreciada en los grandes vinos.

CHÂTEAU: viñedos que rodean una casa o castillo, elaborándose allí mismo el vino.

D

D.O.: abreviatura de Denominación de Origen.

D.O.CA: abreviatura de Denominación de Origen calificada. Es un reconocimiento superior dentro de las D.O. del que existen dos ejemplos en España: Rioja y Priorat. Entre los requisitos necesarios para alcanzar este status se incluyen: que hayan pasado al menos 10 años desde el reconocimiento como D.O., que todos los productos amparados se comercialicen embotellados desde bodegas situadas en la zona de producción o un adecuado sistema cualitativo desde su organismo de control.

DECANTACIÓN: sedimentar las lías del vino. Consumo trasegar un vino añejo de la botella a otro recipiente para airearlo. Operación de trasiego de un vino viejo de la botella a otro recipiente con el fin de eliminar depósitos sólidos alojados en el fondo. Se realiza tan sólo con vinos muy viejos que hayan precipitado materia colorante con el paso del tiempo.

DECOLORADO: vino que por tratamientos clarificantes o por SO₂ pierde su color natural o cambia en los tintos de tono hacia el amarillo. También blanco incoloro por completo.

DECUIDER: palabra francesa para denominar las cosechas de escasa cantidad.

DEGUELLO: eliminación de los depósitos formados durante la segunda fermentación en una botella de vino espumoso.

DEJO: sensaciones que permanecen una vez ingerido el vino. Sinónimo: retrogusto.

DEMOISELLE: botella de 62 cl. usada en el Loira y la región de París.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: término por el que se conoce a ciertos alimentos de características especiales y similares entre sí. Se refiere también a la zona geográfica donde se producen determinados vinos.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA: son aquellas Denominaciones de Origen para las que se requieren una serie de normas y requisitos más exigentes.

DENSÍMETRO: instrumento para medir densidades en líquidos. En Enología se utiliza más el Aerómetro, que mide la densidad directamente en la escala de Baumé. Se utiliza para ir midiendo temporalmente la densidad del mosto y, por tanto, su grado de fermentación. El mosto es menos denso según se va transformando en vino.

DEPÓSITOS AUTOVACIANTES: son los depósitos en los que no se utiliza ningún medio adicional para extraer el vino (normalmente se extrae aprovechando la fuerza de la gravedad: el vino cae del depósito al envase que se quiere llenar).

DESACIDIFICACIÓN: operación que consiste en reducir la acidez de un vino, por procedimientos físicos, químicos o biológicos.

- * El medio físico más sencillo es recurrir a la refrigeración del mosto, provocando la precipitación del bitartrato de potasio.
- * El método químico se basa en añadir ciertas sustancias (carbono cálcico o potásico) capaces de neutralizar los ácidos.
- * El procedimiento biológico consiste en provocar, gracias a la acción de las bacterias, la transformación maloláctica, transformando el ácido málico (más verde) en ácido láctico (más suave).

DESADIFICACIÓN: disminución de la acidez del mosto.

DESBORRE: primera manifestación del crecimiento de la yema; cuando en primavera las yemas comienzan a hincharse, las escamas protectoras que las recubren se abren y la borra aparece al exterior.

DESCUBE: operación de vaciar la cuba para separar el vino de los orujos.

DESFANGADO: eliminación de las materias sólidas existentes en suspensión en el mosto después del prensado en la elaboración de vinos blancos y rosados. Este proceso es muy importante dado que un desfangado demasiado severo puede dejar el mosto sin las levaduras necesarias para llevar a cabo una correcta fermentación. Por el contrario, una limpieza poco exigente dejará restos vegetales, polvo, etc. en el mosto confiriendo al vino sabores y aromas desagradables. El proceso de desfangado básico consiste en dejar el mosto unas

horas en reposo, con cuidado de que no comience la fermentación, para que por decantación, las sustancias sólidas (borras o burbas) caigan al fondo del depósito. (Desfangado estático). El método descrito anteriormente mejora enfriando el mosto, lo que hace que los sólidos precipiten con mayor facilidad (Desfangado por frío).

También suelen emplearse enzimas pectolíticas que aumentan la compactación de los sólidos y modifican la viscosidad del mosto mejorando la decantación (Desfangado enzimático). Cuando el mosto está limpio se trasiega con cuidado el mosto a los depósitos de fermentación.

DESFAGUADO: vino que detrás de una apariencia cromática agradable carece de aroma y muestra pobreza de paladar acusada.

DESPALILLADO: separar el escobajo o raspón (racimo) del mosto.

DESPOJADO: vino clarificado de forma natural por sedimentación de las partículas sólidas que lleva en suspensión. En la cata se aplica a veces como sinónimo de fatigado.

DESVÁN: el olor a madera vieja y seca que se suele respirar en un desván. Es típico de vinos muy viejos que han madurado.

DIATOMEA: tierra que se utiliza, en forma de polvo, para filtrar los vinos. Está compuesta de caparzones silíceos de algas microscópicas fosilizadas, llamadas diatomeas.

DISCO: superficie del vino en la copa.

DOBLE MÁGNUM: botella de 3 litros.

DOBLE PASTA: vino elaborado con doble cantidad de hollejo de uva tinta y una sola parte de mosto. Tiene mucho color y cuerpo.

DOMAINE: vocablo francés que expresa una propiedad vitivinícola.

DOÑA BLANCA: variedad de uva blanca. Los racimos son grandes y compactos. Las uvas son grandes, redondas y de color verde-amarillento. Proporciona vinos de aromaticidad media, buen paladar y retrogusto prolongado. Al igual que la Godello son variedades de maduración determinada, mermando sus características de paladar y equilibrio con una sobremaduración de la variedad. Para algunos, es la variedad Merseguera trasladada a la zona gallega

de Valdeorras, donde es más abundante. También se llama Valenciana y Moza Fresca.

DUELA: pieza de madera trabajada que forma la estructura de la barrica.

E

EBANISTERÍA: claro aroma de vinos madurados en barricas nuevas de madera y que recuerda al barniz sobre madera.

EBONITA: olor que recuerda el de las materias plásticas y el del caucho sintético y que aparece en vinos defectuosos, elaborados con medios inadecuados (recipientes de plástico, tuberías de caucho).

ECOTUBO: denominación coloquial del tubo traslúcido utilizado para proteger la cepa joven de la acción de los roedores y el viento; además, su instalación contribuye a facilitar la aplicación de herbicidas.

EDAFOLOGÍA: ciencia que trata de la naturaleza y condiciones del suelo en su relación con las plantas.

ELEGANTE: cualidad del vino distinguido, con linaje de variedad noble, armonioso en el color y el aroma, equilibrado en el gusto, con bouquet y la justa crianza.

ELEVEUR: elaborador de vino que no es viticultor.

EMPIREUMÁTICOS: serie de olores a azúcar quemado, humo, alquitrán, yodo, etc.

ENCABEZADO: adición de alcohol puro de vino al mosto para detener su fermentación, preservando así una dosis de azúcar residual, característica de los vinos licorosos naturales. Los vinos generosos también se encabezan. También consiste en añadir alcohol al vino de 11° para convertirlos en 15° y así iniciar la fase del fino.

ENCABILLAR: unir todas las piezas del fondo del barril o bota, con puntillas sin cabeza.

ENCAJE: calidad de un vino muy delicado, con aromas finos y sutiles.

ENCANTADOR: vino agradable y seductor aunque no muy profundo ni de gran porvenir.

ENCEPE: conjunto de variedades de vid que componen un viñedo. Conjunto de las variedades de uva que componen un vino. Momento en que la planta de la vid arraiga.

ENCOLADO: procedimiento para clarificar el vino, utilizando la cola de pez. La ictiocola puede emplearse, después de macerada en agua, en dosis de 10 g/hl de vino.

ENCORCHADO: dicese del vino bouchonné, afectado por un tapón de corcho en mal estado.

ENCOSTADO: vino añejo que ha formado en la pared interior de la botella, un sedimento pesado y espeso en forma de costra. Además del crusted port (oportó muy viejo), este fenómeno puede presentarse en otros vinos generosos muy añejos (rancios, viejos Málaga, moscateles). El fenómeno se multiplica cuando los vinos no han sido filtrados en la bodega como es el caso de los grandes oportos de añada (vintage), para preservar todos sus taninos.

ENCUBADORA: nave de la bodega donde se fermentan los mostos.

ENEBRO: aroma balsámico característico de los buenos tintos añejos que evoca el de las flores de enebro, de las enebrinas o del aguardiente que se obtiene de ellas (ginebra).

ENELDO: aroma especiado y anisado que presentan ciertos vinos.

ENGAZO: también denominado 'Raspón' o 'Escobajo'. Compuesto por el eje principal y ejes secundarios del racimo.

ENMASCARADO: se dice del vino que ha depositado pigmentos en la botella, de forma que ésta se presenta cubierta por un sedimento.

ENÓFILO: persona que gusta del vino y su cultura.

ENOLOGÍA: parcela de la ciencia reservada al estudio exclusivo del vino, sus procesos de elaboración y envejecimiento.

ENOTECNIA: técnica de la elaboración y el comercio de vinos.

ENTRADA: primera sensación que percibimos en la punta de la lengua cuando catamos.

ENTUTORAR: acción de poner tutores. Conducir la cepa joven a lo largo de un tutor (éste puede ser de madera, caña, acero, etc.).

ENVERO: época del año en que la uva comienza a tomar color; la cual pasará al amarillo si la variedad es blanca y al rojo claro, que se irá oscureciendo si es tinta.

ENVINAR: llenar algo de vino. Se suele utilizar el término cuando una bodega se llena de vino para que se impregne con el él. Este proceso se realiza para que las bodegas no den al vino que van a contener durante la crianza excesivo alcohol. También cuando un catador

introduce el vino en la boca para preparar las mucosas antes de la cata.

ENYESADO: antiquísima práctica frecuente en los vinos meridionales consistente en la adición de yeso al mosto.

EQUILIBRADO: cualidad de un vino redondo, que muestra armonía entre todos sus componentes.

ESCALA DE CRUDOS: Francia, sistema complejo de clasificación de los municipios de la D.O.C. de Champaña en función del valor de su terreno y de las uvas que se producen en el mismo. En otras regiones, situación jerárquica de las producciones clasificadas por el INAO (Crus en Borgoña o en Beaujolais), y, por último, sistema de reconocimiento jerárquico atribuido a los dominios o explotaciones (ej.: CrEn us Classés bordeleses).

ESCOBAJO: parte leñosa o verde del racimo que sirve de soporte a los granos de uva.

ESTACIÓN ENOLÓGICA: centros dedicados al estudio de la enología, con la finalidad de proporcionar un mejor conocimiento de todo lo referente al vino y sus procesos de elaboración.

ESTRUCTURA: armazón de un vino. Los sabores aparecen a la vez potentes y equilibrados. Constitución corpórea del vino, en la que deben conjugarse todos sus componentes: acidez, alcohol, taninos, densidad, etc.

ESTRUJADO: procedimiento por el que se rompe la piel de los granos de uva por aplastamiento y se consigue extraer el líquido contenido.

ETÉREO: característico de los vinos de aroma alcohólico que no han alcanzado aún su madurez y están todavía en proceso de oxidación.

ETIQUETA: es el carnet de identidad del vino en la que se detallan sus características propias y los aspectos de índole legal que le afectan. Refleja la marca distintiva del vino, el registro embotellador, grado alcohólico, volumen contenido, identificación y localización de la bodega, denominación de origen y los registros de sanidad y exportación, estando expresamente prohibido el que la etiqueta incluya cualquier dato que induzca a equivocación.

EVOLUCIONADO: vino que ha sufrido modificaciones con el paso del tiempo.

EXTRACTO SECO: restos que quedan tras la evaporación del vino.

F

FEMENINO: caracteriza a los vinos que ofrecen una cierta ternura y ligereza, por oposición a la fuerza tánica, la vigorosidad.

FERMENTACIÓN: proceso biológico mediante el cual una sustancia se transforma en otra u otras distintas como consecuencia de la actividad de algunos microorganismos (fermentos).

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

FERMENTACIÓN EN BARRICA: fermentación del vino que tiene lugar en los recipientes denominados barricas, fabricadas preferentemente en madera de roble. Es el proceso por el cual los blancos toman ese típico aroma ahumado.

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

FICHA DE CATA: estadillo normalizado para reflejar las impresiones del catador y valorar los diferentes aspectos organolépticos de un vino.

FILANTE: carácter ahilado al decantar o servir.

FILLETE: botella de 31 cl. usada en el Loira y la región de París

FILOXERA: parásito que devora las raíces de la vid. Desde que devastó los viñedos en Europa, se optó por el injerto de la variedad europea "vitis vinífera", muy sensible a la filoxera, en el pie de la vid americana que no tenía las raíces dañadas por el parásito.

FILTRADO: al igual que la clarificación, tiene por objeto clarificar los vinos eliminando las materias en suspensión.

FINO: tipo de vino generoso de crianza biológica propio de Andalucía.

FINOS DE RIOJA: vino en el que el descube (separación de los hollejos del vino) se realiza cuando el líquido aún se encuentra en

fermentación, limitando así la toma de color. Tiene un predominante aroma a madera, ligero de cuerpo y con marcada acidez.

FLAVONOIDES: pigmentos amarillos que aumentan al envejecer el vino blanco. Pertenecen al grupo de las materias tánicas o polifenoles. Se pueden clasificar en varias familias, según cambios en su estructura básica: Flavonas, Flavonoles, Flavanoles, Antocianidinas y otros. Estos compuestos poseen varios grupos hidroxilo (-OH) unidos a su estructura de anillo. Estos grupos hidroxilos tienen una alta capacidad para neutralizar los radicales libres e impedir los perniciosos efectos que estos ejercen en la salud de nuestro organismo.

FLEMA: aguardiente de orujo obtenido por la destilación de orujos fermentados.

FLOR: capa de levaduras que contribuye a la formación de aldehídos durante la crianza biológica de algunos vinos como el Jerez, Moriles, Montilla, Rueda y de la zona de Jura (Francia).

FLORACIÓN: etapa del desarrollo de la vid durante el cual se abren las flores.

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

FLUENTE: un vino fluente (o que entra bien) es un vino sutil y agradable, que "se desliza" por la boca.

FOLLE BLANCHE: cepa blanca que produce un vino muy vivaz (Gros Plant y sobretodo Armagnac).

FONDILLÓN: es un vino rancio elaborado con uvas de la variedad Monastrell, sobremaduras en la cepa y añejado durante largos años (min. 10 años) en toneles de roble siguiendo un proceso tradicional propio de la zona de Alicante. En la fermentación se utilizan únicamente levaduras autóctonas y la riqueza alcohólica adquirida (hasta 18°) es natural.

Indicación exclusiva de la Denominación de Origen Alicante, está reconocido como uno de los cinco vinos de lujo por la Unión Europea. El resultado es un vino de color oro viejo con matiz rojizo y apagado con tonos teja. Posee un aroma potente, con notas tostadas y madera, y en boca ofrece un dulce post-gusto agradablemente untuoso.

FRANCAS DE PIE: cepas plantadas directamente, sin injertar.

FRAPPE: temperatura a la que deben servirse el champagne y algunos vinos blancos.

FRASCA: típica botella de vidrio utilizada para el servicio de chatos de vino en las tabernas.

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

FOLIACIÓN: la etapa del ciclo de vida de la vid en el que tiene lugar el brote de las hojas. También se denomina brotación.

FRANCO: vino que no muestra poseer defectos en su aroma o sabor.

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

FRUTAL: cualidad aromática de los vinos. Presencia de aromas que recuerdan a la fruta: moras, frambuesa, plátano, piña, melocotón, etc.

FRUTOS ROJOS: el aroma a frutas como las cerezas y las ciruelas o frutas del bosque como las moras y las grosellas.

FRUTOS SECOS: gusto que recuerda a frutos secos como la almendra, avellana, nuez, etc, generado por procesos de crianza oxidativa.

G

GALLINERO (PALO DE): expresión utilizada en la cata y que define el olor nauseabundo que presentan algunos vinos como consecuencia de haber estado durante mucho tiempo en contacto con materia orgánica en descomposición (lías, heces...) en una elaboración sucia y descuidada.

GAMAY: variedad de uva tinta. Muy utilizada en Francia, en las regiones de Beaujolais (donde se produce el vino del mismo nombre con esta variedad) y Loire. También se cultiva en Estados Unidos, Brasil, Sudáfrica, etc. Parece proceder de una mutación de la Pinot Noir. Es conocida desde el siglo XIV. En 1395, el duque de Borgoña Philippe le Hardi prohibió el cultivo de esta variedad por ser una "planta mala y desleal", aunque siguió cultivándose debido a que requería menos cuidados y su producción era más abundante que la de Pinot. Da lugar a vinos muy afrutados (arándano) que suelen consumirse jóvenes y que casan bien con charcutería y quesos frescos. Sinónimos: Gamay Noir, Gamay Beaujolais, Napa Gamay, Moureau y Plan de Bouze.

GAMAY NOIR: sinónimo de la variedad Gamay, autorizado en Estados Unidos.

GARNACHA: se trata de la variedad tinta más extendida en toda España, debido a su fácil cultivo y buena producción. Su aporte de cuerpo, frutalidad y carnosidad hacen de ella un complemento ideal para realizar mezclas equilibradas. Tiene una gran tendencia a la oxidación.

GARNACHA BLANCA: puede considerarse la uva blanca mediterránea por excelencia. Especialmente presente, en España, en Cataluña (Empordà, Priorat y sobre todo Terra Alta), se caracteriza por sus agradables notas a hierbas, heno y monte bajo y su consistencia y buen nivel de alcohol en boca, es proclive al enranciamiento si se cría en barrica.

GARNACHA PELUDA: variedad de uva tinta. Es un varietal de garnacha que da una uva con menos color y menos grado alcohólico. El apodo de "peluda" se debe unas vellosidades características que recubren la piel. Se cultiva en Alella, Priorato y Terra Alta. Se utiliza sobre todo en ensamblajes con otras variedades

GARNACHA TINTORERA: uva cuya principal característica es helecho de tener la pulpa de la baya coloreada, lo que ha hecho de ella un ingrediente muy buscado para dar color a los graneles.

GARNACHO: vino obtenido de la clase de uva garnacha.

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

GEWÜRZTRAMINER BLANCA: en alemán "uva picante de Tramin"; variedad de la especie "traminer", de sabor especiado y tradicional de la zona de Alsacia y Alemania. Se cultiva en Somontano y Penedès en España, aquí dominan sus notas almizcladas sobre las especiadas.

GODELLO: uva blanca gallega de gran calidad que se cultiva en Valedoras y Monterrey en la provincia de Orense, así como también en El Bierzo. Tiene un alto nivel de glicerol que, con una acidez contundente, da un agradable sabor agrídulce junto a una mayor potencia alcohólica.

GRACIANO: uva que por su aroma frutoso, frescura y color intenso se la ha llamado "la gracia del rioja" a pesar de su difícil cultivo en el que hay que equilibrar una maduración muy tardía y una subida brusca de azúcar en su última etapa.

GRADO ALCOHÓLICO: graduación alcohólica de un vino. Indica el porcentaje de alcohol contenido. Cuando se dice que tiene 13° significa que tiene un 13% de alcohol.

GRADO BEAUME: unidad que se utiliza en la bodega para medir la riqueza en azúcares de un mosto en función de su densidad. Grado dulce.

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

GROLLEAU: cepa del valle del Loire que ha dado origen a los rosados de Anjou y otros rosados de la región.

GUARDA: hilera de cepas colocadas junto a un camino u otro accidente orográfico para proteger al resto de las cepas de la parcela.

GUARDA (VINO DE): vino apto para ser guardado, mejorando su calidad con el paso del tiempo (con cada vino, el tiempo que se puede guardar es diferente).

GUYOT: tipo de poda en espaldera: el sarmiento más bajo se poda dejando el pulgar con dos yemas y el siguiente, que dará la uva a seis

o siete yemas, el resto se suprime. La vara se inclina para atarla al alambre horizontal. Al año siguiente, al podar, se suprime la vara, estableciendo el pulgar en el brote más bajo de los del pulgar anterior y la vara en el brote más alto.

H

HECES: restos que se obtienen tras la fermentación del vino. También se denominan lías.

HECHO: vino que no mejorará más y que conviene beber pronto, antes de que empiece a perder su valor.

HECTÁREA: medida de superficie equivalente a 10.000 metros cuadrados, (a un cuadrado de 100 metros de lado). Un campo de fútbol de dimensiones normales mide aproximadamente una hectárea. Una hectárea equivale a: 100 áreas- 0,01 Km². Su abreviatura es "ha".

HERBÁCEOS: olor y sabor de ciertos vinos que recuerdan a materias vegetales del orujo, sobre todo al raspón verde.

HERRAR: poner a los barriles, botas o vasijas los aros de fleje que son definitivos.

HIPOCRAS: bebida de la antigüedad preparada con vino, miel o azúcar y especias como la nuez moscada, canela, clavo, etc. muy apreciada desde la Edad Media hasta el siglo XVIII.

La receta nº 5 del "Libro de Guisados, manjares y potajes" de mediados del siglo XV, ed. 1529 es la siguiente:

Ingredientes:

- vino blanco (mitad del total)
- vino tinto (mitad del total)
- canela, clavos y jengibre (en proporción 5:3:1)
- azúcar en proporción de 6 onzas por cada azumbre, o sea 180gr. por cada 2 litros; o 90 gr. por litro; o 70 gr. por cada botella de 750 cl.

Elaboración:

Mezclarlo todo en un caldero "vidriado".

Calentar sólo hasta que comience a hervir.

Colarlo por una manga hasta que salga claro.

En la actualidad se aplica a cualquier vino con especias. También "Ypocrás", "Ipocrás" y en algunas zonas, "clarea".

HOJAS: son el órgano más importante de la vida: las encargadas de transformar la savia bruta en elaborada, ejecutoras de las funciones vitales de la planta, mediante la absorción de la humedad y las sales minerales necesarias; el tronco y los sarmientos son meros vehículos

de transmisión por los que circula el agua con los componentes minerales.

HOLANDAS: destilados de vinos sanos utilizados para la elaboración de brandies.

HOLLEJO: piel de la uva.

HONDARRABI ZURI: es la variedad que se destina a la elaboración de txakoli en Bizkaia y Guipúzcoa. Perfectamente adaptada a un entorno fresco y húmedo.

HORQUETA: utensilio agrícola a modo de tenedor constituido por una rama bifurcada que se emplea para diversas operaciones agrícolas, entre ellas para levantar la viña.

HUECO: en cata, se aplica a algunos vinos tintos que decepcionan en su paso de boca, por tener cierto volumen y carnosidad pero carecer de sabores.

I

IMPERIAL: botella de 6 litros.

INDO: Instituto Nacional de Denominacion de Origen.

IONONA: molécula aromática que se presenta como alfa y beta ionona en vinos que exhiben olor floral a violeta.

IRIS: Aroma que pertenece a la familia floral y que puede considerarse próximo a la violeta. Químicamente, el aroma a iris, es el olor de irona, pariente de la ionona, conocida en la perfumería por su olor a violeta. Los aromas de iris pueden sugerir también el chocolate caliente y la vainilla, evocando tintos de buena crianza. Con el rizoma del iris desecado se elabora fijadores muy costosos para los grandes perfumes: sobre todo el iris de Florencia. Aparece en L'heure bleue de Guerlain y en el N° 19 de Chanel.

IRISACIONES: reflejos o destellos de algunos matices más o menos afines en el color de un vino.

J

JACQUERE: cepa blanca, producida en Saboya y en el Dauphiné que da un buen vino que se bebe joven.

JACQUEZ: vid norteamericana de fruto negro, usada en la reconstitución de las cepas españolas.

JAMBE: galicismo (pierna) para designar las lágrimas que deja el vino en la copa.

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

L

LA CLEF DU VIN: la Clef du Vin es un proceso patentado, creado por Franck Thomas, ("meilleur sommelier de France et d'Europe 2000") en colaboración con un reputado enólogo/químico. Esta herramienta de mediada, que ha sido probada durante diez años hasta su puesta a punto, permite determinar el potencial de crianza. Un solo segundo de contacto de la llave con el contenido de una copa (un decilitro) corresponde a un año de envejecimiento. El instrumento tiene la forma de una cuchara y lleva en su base una aleación específica de metales. Acelera el desarrollo de aromas, suavizando la textura.

LABRUSCA: vid silvestre. En realidad el nombre es un "vulgarismo" de la vitis lambrusca, utilizada como pie de los portainjertos para evitar la filoxera.

LACRIMA: vid de uva blanca o negra, cultivada en las regiones centromeridionales de Italia.

LA PINTA: nombre que se refiere a un volumen de líquido inventado en TORO en la edad media y utilizado por Cristobal Colon para nombrar su barco de descubrimiento de las Americas. Hoy en día, se utiliza en Gran Bretaña para pedir cerveza.

LAGAR: recipiente donde antiguamente se pisaba la uva. Lugar de la bodega donde están las prensas.

LÁGRIMA: traza de aspecto oleoso que deja en la copa un vino rico en alcohol, azúcares y glicerina.

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

LÍAS: sedimentos que deja el vino tras su fermentación primaria.

LIBER: Dios romano de las vides y el vino que se identificó con el Baco griego.

LISTÁN: la cepa se cultiva en Canarias y da unos tintos brillantes, de marcado acento balsámico.

LISTÁN BLANCA: uva cultivada en Canarias.

LLORO: se produce cuando el calor comienza a hacerse notar, la savia se pone en movimiento y surge el fruto, muy verde, pues está saturado de clorofila. A partir de aquí toda la planta empieza a ejercer servidumbre a favor del fruto que poco a poco irá creciendo.

LORO, LLORAR: flujo de líquido en los cortes de la poda. Habitualmente ocurre en marzo, cuando las temperaturas medias diurnas son de 9°-10° C. y las nocturnas son frías.

M

MACABEO (O VIURA): variedad básica de los blancos riojanos de calidad y de los cavas. Su lenta oxidación la hace muy apropiada para el envejecimiento en madera. Últimamente aparece un excelente rostro de la macabeo cultivada en terrenos pobres y de bajo rendimiento.

MACERACIÓN: inmersión, más o menos prolongada, de los hollejos en el mosto que fermenta.

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

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

MACERACIÓN PELICULAR: fase previa a la fermentación de los vinos blancos que consiste en hacer reposar las bayas de uva blanca al abrigo del aire y a baja temperatura, antes de iniciar la fermentación, con el fin de liberar los precursores de aromas. A continuación se inicia una fermentación normal.

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

MADRE: sedimento o lía que se deposita en el fondo de la bodega. Vino concentrado por ebullición, que puede añadirse a los vinos comunes para darle cuerpo.

MADURACIÓN: momento en el que la uva llega al nivel óptimo para su recolección en la tradicional vendimia. Este momento, como el resto de etapas del ciclo vegetativo, depende de la variedad de uva cultivada.

MADURO: vino que ha desarrollado convenientemente su evolución en la botella.

MÁGNUM: botella que tiene el doble de contenido de una normal (75cl.).

MAJUELO: parcela de terreno plantada de viña.

MALVAR: es la cepa mayoritaria en la elaboración de los vinos blancos de Madrid. De textura suave, frutal y con una cierta dulcedumbre.

MALVASÍA: daba nombre al vino dulce más famoso de la Edad Media. Considerada más noble que la moscatel. Las muestras más reconocidas en España son las malvasías de Canarias, las de Sitges y en pequeñas dosis también se produce en Navarra y La Rioja.

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

MANSENG: Gros Manseng y Petit Manseng son las dos cepas blancas básicas del Jurançon y de las D.O.C del Suroeste. El Gros Manseng produce vinos blancos secos frescos y delicadamente perfumados, mientras que el Petit Manseng se presta muy bien a la sobremaduración y a la producción de licorosos, como el Jurançon Liqueureux, con aromas típicos de frutos exóticos.

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

MANTO NEGRO: variedad autóctona de las Islas Baleares, especialmente abundante en la Do Binissalem, pero también presente en Pla i Levant.

MANZANILLA: vino fino generosos, criado en Sanlúcar de Barrameda.

MARGULLAR: meter bajo la tierra un sarmiento de viña largo sin separarlo del tronco, dejando fuera el extremo, para que eche raíces la parte enterrada y forme una nueva planta.

MARIE-JEANNE: botella de 2,25 litros.

MARSANNE: cepa blanca que se cultiva especialmente en la región del Hermitage y en el valle del Rhône. Cepa menos ácida que la Roussanne, tiene un buen potencial aromático (violeta, espino blanco, acacia).

MASA FOLIAR: actúan como pantalla solar que recibe la energía que condicionará el crecimiento y maduración de los racimos. Un acertado número de hojas por cepa (masa foliar) logrará un mejor proceso vegetativo.

MATUSALÉN: botella de 6,4 litros, equivalente a 8 botellas normales.

MAUZAC: cepa blanca cultivada especialmente en el Midi de Toulouse y el Languedoc y que da un vino fino que se bebe joven. Se utiliza también para la producción de vinos efervescentes con D.O.C. en Gaillac, no muy lejos de Toulouse.

MEDIUM: vino dulce elaborado en las denominaciones de origen andaluzas occidentales mediante la adición de Pedro Ximénez a un vino oloroso.

MELCHOR: botella de 18 litros, equivalente a 24 botellas normales

MENCÍA: su cultivo en España está limitado a la zona noroeste de la Península, abundando en los límites de las provincias de León y Zamora con Galicia. Tiene un gran parecido con la Cabernet Franc.

MENTOL: aroma noble de algunos vinos tintos de crianza.

MERLOT TINTA: uva de origen francés, posee un color oscuro azulado y una piel muy gruesa. Es la uva tinta foránea más aceptada en España por sus taninos menos secos que los de la Cabernet Sauvignon y proporciona un sabor más dulce y frutoso. Aunque más temprana que la Cabernet se comporta bien en zonas cálidas. Se cultiva en España, sobre todo en Somontano y Cataluña, y algo menos en Alicante y Murcia.

MERSEGUERA: variedad que se cultiva en Valencia, España. Básicamente en el Alto Turia y algo menos en Uriel-Requena; es algo más corpórea que la Cayetana Blanca y la Airén.

MEUNIER: Cepa de tinto que se caracteriza por un follaje peludo más rústico que el Pinot Noir, del que procede. En la Champaña, el Pinot Meunier aporta a los vinos combinados aromas frutales y redondez.

MIEDRO: Medida de capacidad para el vino equivalente a doce cántaros.

MIGNONNETTES: Botellitas promocionales o de colección. Las hay de vario tamaños

MISTELA: mezcla de alcohol vínico puro con mosto. Aunque se denominan vinos, en realidad no lo son al no existir fermentación.

MONASTRELL: variedad característica en España de toda la zona levantina. Es una uva muy dulce y productiva y tradicionalmente se ha utilizado para elaborar vinos rancios y de postre, al ser de evolución rápida.

MONTE: recuerda al tomillo, al romero y otras hierbas del monte.

MORDIENTE: denominación de los vinos ácidos en exceso.

MORISTEL: se cultiva en la D.O. Somontano -España- .

MOSCATEL: se suele elaborar en mistela. Se cultiva -en España- en Levante, Cádiz, Málaga y la cuenca media del Ebro.

MOSTO: zumo de uva sin fermentar.

MULLER-THURGAU: variedad de uva que se planta más en Alemania; un cruce entre Riesling y Silvaner. Esta vid es útil en regiones de clima frío como Inglaterra, Nueva Zelanda, Italia del Norte y Austria.

N

NARCISO: olor floral que se detecta en algunos vinos blancos aunque no debe ser nunca una nota dominante. Este aroma tiene notas almendradas y almizcladas en tintos, cuando vira a notas animales, el análisis cromatográfico permite detectar en estos casos las moléculas de deindol o paracresol.

NARDO: aroma floral aportado por el dodecanal. Su esencia absoluta es una de las más apreciadas en perfumería.

NAVE DE CRIANZA: lugar de la bodega reservado a los vinos de crianza. Espacio destinado a las barricas y los botelleros donde envejece el vino.

NAVE DE ELABORACIÓN: espacio destinado a llevar a cabo el proceso de elaborar el vino.

NAVE DE EMBOTELLADO: lugar específico de una bodega donde se procede a embotellar el vino elaborado, ya sea para comercializar o para crianza en botella.

NEBBIOLO: uva alta tanto en tanino como en ácido y produce suficiente alcohol como para suavizar el conjunto.

NEGRAMOLL: es una uva que se cultiva en Canarias, sobre todo en la Isla de La Palma, es menos caracterizada que la Listán pero posee mayor estructura tánica.

NÉGRETTE: cepa de vino tinto que da un vino rico, frutal, colorido y poco ácido, con aromas de frambuesa y violeta.

NERVIO: término que se aplica a un vino rico en componentes ácidos, materias minerales y taninos. Vino con carácter.

NIELLUCIO: cepa de vino tinto que se planta en Córcega y da vinos de guarda de alta calidad (en particular, el vino Patrimonio). Aromas intensos, frutales y taninos elegantes son sus principales características.

NOTAS DE EVOLUCIÓN: rasgos a destacar sobre un envejecimiento prematuro del vino por oxidación o por efecto del calor.

NOTAS DE MADERA: rasgo que se denota en vinos envejecidos en barricas nuevas, y de las que toma un leve sabor a madera.

NOTAS MINERALES: aromas con cierto recuerdo a minerales como la pizarra o la arena.

NUBE: enturbiamiento o velo que altera la limpidez de un vino. Es más frecuente en los vinos blancos, donde puede formarse accidentalmente un velo blanquecino y gelatinoso. El fenómeno - llamado también enturbiamiento fosfático, quiebra férrica o quiebra blanca- sólo se manifiesta cuando los vinos se exponen al aire. Se debe a un exceso de hierro y a la precipitación de fosfato férrico.

O

OCTAVA: pequeña botella de 9,4 cl. para vino espumoso. Se utiliza exclusivamente con fines promocionales

OJO DE GALLO: vino más oscuro que el clarete sin llegar a ser tinto.

OLOROSO: vino generoso de Jerez, entre 18° y 20° de alcohol y con un perfume que recuerda a nueces. Se obtiene por crianza oxidativa. Color oro oscuro, vinoso y completo.

OPALESCENTE: vino ligeramente turbio.

ORGANOLÉPTICO: todo lo relacionado con la percepción de las características sensoriales del vino como son el aroma, el sabor, el cuerpo, etc.

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

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

P

PAGO: paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares y cuya extensión máxima será limitada reglamentariamente por la Administración competente, de acuerdo con las características propias de cada comunidad autónoma y no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio o territorios, si fueren más de uno, se ubique. Se entiende que existe vinculación notoria con el cultivo de los viñedos, cuando el nombre del pago venga siendo utilizado de forma habitual en el mercado para identificar los vinos obtenidos en aquél durante un período mínimo de cinco años. (Ley del vino)

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.

PAJIZO: se dice del vino blanco de color claro, como la paja.

PALE DRY: es un vino fino.

PALE CREAM: es un vino dulce con el color del fino.

PÁLIDO: se aplica a los vinos blancos de baja intensidad cromática.

PALO CORTADO: categoría intermedia entre el jerez amontillado y el oloroso. Tiene el perfume del primero y el paladar del segundo es muy escaso.

PALOMINO: es la variedad por excelencia, en España, de Jerez. Su rápida evolución la faculta para la elaboración de vinos generosos. Tiene poco cuerpo y un sabor fresco y punzante con matices de almendras amargas. Orense, León y Valladolid, son otras provincias donde se la cultiva en España.

PÁMPANO: tallo nuevo de la vid.

PANTOMIMA: mosto de uva concentrado (arrope) a un 50% del volumen inicial, obtenido mediante la acción del fuego directo o "baño María".

PARAURA: operación que consiste en igualar las duelas del barril o vasija por dentro con la azuela.

PARDINA: es la uva blanca más caracterizada de Extremadura - España-, especialmente abundante en las áreas de Tierra de Barros y Ribera Baja. Las nuevas elaboraciones empiezan a descubrir un patrón definido que se caracteriza por los aromas a hierbas de monte y fruta madura.

PARELLADA: se cultiva en las zonas altas de Cataluña -España-; es la uva más fina, y por tanto, la más difícil de elaborar.

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

PERSISTENCIA: duración de las sensaciones que el vino produce en la nariz y en el paladar.

PASTELERÍA: rasgos dulces y tostados de un vino con un determinado recuerdo a la vainilla, el caramelo y otros ingredientes típicos de pastelería.

PASTOSO: la congregación de sabores dulzones y carnosos.

PEDRO XIMÉNEZ: crece principalmente en las provincias de Córdoba y Málaga, en España. Su rápida evolución la hace muy apropiada para los vinos generosos, secos y dulces.

PERLAGE: efecto que forman las burbujas al dispersarse, como perlas, en la copa.

PERLANT: característica de un vino ligeramente dotado de gas carbónico. Menos abocado que los pétillants (vinos de aguja), menos abocado que los espumosos.

PETILLANT (O PETILLANTE): vino ligeramente efervescente en el que se percibe un ligero picorcillo causado por la presencia de pequeñas burbujas de carbónico, aunque sin llegar a la potencia de un vino de aguja.

PETIT VERDOT TINTA: uva originaria de Burdeos, aunque con escasa presencia en esta región, es relativamente reciente en España, donde se hacia más a la inquietud de los elaboradores que a áreas geográficas concretas.

PETITE BOUTEILLE: botella de medio litro muy utilizada en Francia en los restaurantes.

PH: medida de la energía ácida de un vino. Su valor reviste singular importancia en la fermentación, conservación y carácter final de un vino. Los vinos presentan un pH variable entre 2,9 y 4.

PICAPOLL: uva autóctona de la zona catalana Pla de Bages -España-, que también se cultiva en el Languedoc de Francia. Su nombre se explica, según algunas teorías, a las manchas que aparecen en su hollejo (piel picada), y según otras, a su picante acidez cítrica.

PIEDRA DE CHISPA: se dice del sabor de un vino cuyo aroma evoca el olor del sílex cuando ha producido chispas. Especialmente perceptible en los vinos producidos en terrenos calcáreos. Las notas minerales, por extensión, se aplican a los aromas de envejecimiento que recuerdan al queroseno o al gasóleo.

PIEL DE NARANJA: aroma a frutas pero con cierto matiz como picante.

PIEL MADURA: el olor que da la uva cuando se prensa.

PIERNA: es otra manera de llamar a las lágrimas que forma el vino en la pared de la copa.

PINEAU D'AUNIS: cepa de vino tinto cultivada en algunas regiones del valle del Loire y que da un vino poco colorido.

PINOT BLANC: más bien neutra en cuanto a aromas y sabores. Ata acidez y bajos niveles de azúcar. Alsacia, Austria, Italia del Norte y Alemania son los principales productores, con California en segundo término.

PINOT GRIS: de color gris azulado, esta cepa da vinos dorados, potentes, con nariz compleja y en ocasiones notas perfumadas. Su potencia le permite acompañar carnes y caza.

PINOT NOIR TINTA: uva clásica de Borgoña y Champagne. Su fruto es pequeño, de piel oscura violácea y muy colorante. En España, se cultiva principalmente en Cataluña.

PIPAS: barricas de Oporto de 550 litros.

POLIFENOLES: compuestos derivados de fenoles y que se encuentran en la composición del vino. De ellos dependen en gran parte el aroma, el sabor y el color.

PORTAINJERTOS: el pie de vid americana donde se efectúa el injerto de la vid europea, con el fin de dotar a la "vitis vinifera" de una raíces más fuertes.

POSGUSTO: aroma y sabor que permanece en la garganta y en la vía retronasal después de tragar el vino. Llamado también retrogusto.

PRIETO PICUDO: es una uva habituada a vivir en condiciones extremas; cultiva en España en un área que va desde Benavente hasta Astorga y hasta los límites de la provincia de León con Palencia. Se asemeja a la Graciano.

PUNTAS DE ALCOHOL: leve exceso de matices alcohólicos que se denotan en algunos vinos, pero que no dañan en conjunto.

PUNZANTE: el aroma revelado como conjunción de matices alcohólicos, a flor y a madera.

Q

QUERCETÍN: compuesto fenólico que contribuye al aroma y sabor del vino. Se considera beneficioso para la salud y las arterias ya que evita la agregación plaquetaria al inhibir la trombina y la liberación de adenosildifosfato.

QUINTA: en Portugal, propiedad y pago de viña.

R

RACIMO: grupo de uvas procedentes de una misma inflorescencia. Las partes del racimo de uva son: Raspón, escobajo o rapa (2,5%) y Bayas o granos (95-98%). Los granos, unidos al raspón por el peciolo, están formados por: Hollejo (6% a 12%), Semillas o pepitas (2% a 5%) y Pulpa (83% a 92%). Composición química: Raspón: Taninos (3%). Es la sustancia responsable del color, el gusto amargo, la astringencia, la capacidad de envejecer y el cuerpo del vino; Materias minerales Ca y K (2-3%); Agua (80%). La piel: Materias colorantes: Antocianatos (rojo) (Blancas y tintas); Flavonoides (amarillo) (sólo tintas); Aromas varietales: Propios de cada variedad de uva; Sustancias pepticas: polisacaridos que a veces presentan problemas en la vinificación; Taninos; Enzimas. La pulpa: Agua: 700-800 g/l; Azúcares: 200-250 g/l; glucosa: 50%; fructosa: 50%; pentosas <2 g/l; Sales minerales: 2-3 >g/l (fosfatos, K, Na); Sustancias nitrogenadas: 0.5-1 g/l (ácidos, péptidos, sales de amonio); Ácidos libres: 2.5 g/l; Ácidos combinados: 3-10 g/l.

RALEAR: no granar enteramente los racimos de las vides y otros cultivos.

RASPÓN: es la parte leñosa que forma el armazón del racimo. Aporta ácidos y sustancias fenólicas -taninos- dependiendo de si participa o no en los procesos de fermentación. Cuando está presente añade acidez y astringencia, pero un uso desmedido puede dar lugar a ciertas características herbáceas desagradables.

RASPOSO: se dice de un vino astringente a causa de los taninos jóvenes, agresivos y rústicos que contiene. Produce la sensación de que raspa al paladar.

RATAFÍA: en Francia, Vino de licor elaborado con una combinación de aguardiente y uvas en las regiones de Champaña y en Borgoña. Con una graduación de unos 18° está considerado como un "aperitivo a base de vino". En Cataluña, licor destilado elaborado con nueces tiernas maceradas y plantas aromáticas (tomillo, menta, salvia, espliego, albahaca, etc.). La ratafía catalana tiene el sello de DG (denominación geográfica) desde 1989.

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

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

REFRACTÓMETRO: instrumento óptico que se usa para saber el contenido en azúcares de las uvas y por lo tanto, su potencial grado de alcohol. Se utiliza para controlar el grado de maduración de la uva en la viña y poder determinar el momento óptimo para la vendimia. El funcionamiento es muy sencillo: Se recoge una muestra de uvas y se dejan caer unas gotas de mosto en el cristal a continuación se ve a través del visor y nos indica directamente en la escala el alcohol probable así como la concentración de azúcar en grados brix.

REFRESCAR: mezclar una porción de vino joven con otro más viejo.

REHOBAM: botella de entre 4,5 y 5,25 litros, según la zona.

REMONTADO: procedimiento por el que se extrae el mosto situado en la parte de debajo del depósito y se vierte en la parte superior, por encima del sombrero. El objetivo es lograr mejor color y aroma.

REMOVEDO: esta operación tiene como objetivo arrastrar progresivamente los posos, sedimentos de levaduras, hasta el tapón de corcho. Para conseguirlo se hace un giro calculado, normalmente un octavo de vuelta, acompañado de una pequeña sacudida. El final de esta operación se da cuando todos los posos se colocan encima del tapón estando la botella totalmente invertida. Es lo que se denomina, botella en punta.

RENUEVO: vástago que hecha una planta después de ser podada.

RESERVA: mención que distingue a los vinos de larga crianza.

RETROGUSTO: es el conjunto de sensaciones que deja el vino después de saborearlo.

RETRONASAL: momento de la cata en la que el catador expulsa aire por la nariz mientras saborea el vino, a fin de tomar mejor nota de determinados aromas del vino.

RIBETE: nombre por el que se conoce al vino que queda en la parte de más externa de una copa de vino, el borde interior de vino más alejado del centro, normalmente más claro.

RIESLING BLANCA: uva de la que proceden los vinos blancos más preciados de Alsacia, Mosela y el Rin. La uva es pequeña y amarillenta, de producción limitada. En España da vinos secos,

afrutados, frescos y florales pero de menor solemnidad y complejidad que en las otras regiones europeas. Se cultiva en Cataluña.

ROBLE: olor y sabor derivado de la crianza en barrica de roble aromático, que debe estar en perfecta armonía con la redondez del vino.

VINOS ROBUSTOS: vino de alta graduación natural y bien dotado de cuerpo.

ROCIO: Es el acto de refrescar un generoso andaluz en su criadera, bota de roble donde envejece, con otro vino más joven.

RODRIGÓN: estaca de madera o metálica que se clava junto al tallo joven de la vid para sujetarle y enderezarle.

ROLLE: cepa blanca de Provenza y la región de Niza que da lugar a vinos muy finos, grasos y aromáticos.

ROMORANTIN: cepa de vino blanco que se cultiva en algunos sectores del valle del Loire.

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

S

SABLER: en tiempos antiguos, nombre que daban los vendedores de champagne a un truco comercial que consistía en añadir un poco de azúcar a la copa para provocar mayor desprendimiento de burbujas. Ya se sabe que el anhídrido carbónico se manifiesta en cuanto encuentra una impureza (cristal tartárico, una rayadura en el cristal o un cristalito de azúcar) en la copa. Por eso también algunos comerciantes antiguos rayaban el interior de la copa con un diamante, provocando el mayor desprendimiento de burbujas. El nombre sabler proviene del francés sable (arena), ya que los cristalitos de azúcar provocaban esta sensación.

SALMANAZAR: botella gigante que contiene el equivalente a 12 botellas ordinarias de 0,75 litros.

SALINO: el aroma de un fino en cuya crianza ha intervenido una gran cantidad de flor.

SALOMÓN: botella de 18 litros (24 botellas normales).

SANGIOVESE: uva italiana especialmente de los distritos de Montalcino y Chianti en la región toscana.

SANGRADO: Procedimiento por el que se separa el hollejo del mosto, escurriéndolo, de modo que el líquido cae y los residuos sólidos se retienen.

SANGRÍA: bebida refrescante, muy española, que se elabora con vino y frutas, sobre todo limón.

SAUVIGNON BLANC: uva blanca de calidad de frutos pequeños y color dorado cuando madura. Se cultiva principalmente en Burdeos (Graves) y en el Loira, y se ha ido aclimatando en otros países como Argentina, Chile, Uruguay, California y Nueva Zelanda. En España se cultiva principalmente en la D.O. Rueda y algo menos en Cataluña, proporcionando un gusto a ciertas frutas tropicales y un toque ligeramente floral.

SAVAGNIN: cepa de Juras que da lugar al célebre vino blanco joven y cuyas variedades de rosado existen en Alsacia (Klevner y Gewurztraminer).

SCIACARELLO: cepa de vino tinto cultivada en Córcega y que produce un vino carnoso y frutal.

SCYPHUS: vaso que los romanos usaban para beber, generalmente con dos asas horizontales en el reborde; los había de cerámica y también de metal cincelado con preciosos relieves.

SECO: vino con escasa proporción de azúcares (menos de 5 gr/l).

SEMIDULCE: vino con un contenido en azúcares residuales de 30 a 50 gr/l.

SÉMILLON: uva relativamente baja en ácido y tiene aromas atractivos pero sutiles: lanolina a veces, aunque pueden ser algo herbáceos. Uva principal en Australia, Sudáfrica y el Suroeste de Francia, incluso Burdeos, también está empezando a utilizarse en el estado de Washington.

SEMISECO: vino con un contenido en azúcares residuales de 15 a 30 gr/l.

SIRUPOSO: un vino demasiado dulce con la falta de acidez.

SYRAH TINTA: es por excelencia la cepa del Ródano y de Australia y que en la actualidad se está poniendo de moda en España ya que es ideal para cultivar en zonas cálidas. Las uvas son ovoides y pequeñas con un sabor muy agradable.

SECO: vino que ha realizado plenamente su fermentación, transformando todo el azúcar en alcohol. Calidad gustativa de los vinos.

SOLEO: práctica consistente en la exposición al sol de las uvas para concentrar sus azúcares. Actualmente restringida a las zonas de Montilla-Moriles y Málaga para la obtención de vinos Pedro Ximénez.

SOLERA: la fila interior de una escala de botas, donde se crían los vinos más viejos. Además, es un sistema de crianza que consiste en mejorar el vino joven con el más viejo. Es el sistema de crianza de los vinos generosos de Jerez. Se obtiene mediante mezclas de cosechas como práctica legal. Generalmente en las botellas donde aparece la palabra solera figura un año viejísimo. Quiere decir que en esa fecha se introdujo por primera vez vino en el tonel donde se crió, reponiéndose a medida que se iba extrayendo, por lo tanto es un vino de mezcla.

SOLERADO: parecido al aroma que se puede respirar en una bodega donde se elaboran vinos olorosos.

SOMBRERO: pasta sólida formada a partir del hollejo que se mantiene flotando encima del mosto mientras dura el proceso de fermentación.

SOMONTE: se dice del mosto que aún no se ha convertido en vino.

SUBSOLADOR: apero agrícola de labor profunda (en torno a 60 - 70 cm.). Subsolar es equivalente a arar. Es utilizado básicamente para la preparación del terreno. Lo ideal, posteriormente, es utilizar el subsolador una vez cada dos años.

SULFITACIÓN: introducción de solución sulfurosa en un mosto o en un vino para protegerlo de accidentes o enfermedades o para seleccionar los fermentos (levaduras en detrimento de las bacterias antes de la fermentación alcohólica). La sulfitación depende también de la higiene y la calidad de la vendimia que entra en la bodega. Actualmente, la utilización de SO₂ está justificada para la disminución de las cantidades de acuerdo con las normas autorizadas.

SUMIDERO: pequeño hoyo que sirve para recoger y drenar el agua que manaba en las bodegas más húmedas y para vaciar el agua sucia de lavar las cubas.

SWEET: palabra inglesa que define un tipo de oloroso dulce.

SYLVANER: Cepa de vino blanco de Alsacia que produce en general un vino blanco frutal y muy agradable para beber.

T

TABACO: evocación apreciable en los aromas de algunos grandes vinos de crianza.

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

TANNAT: cepa de tinto que se produce en los Pirineos atlánticos y que da vinos muy estructurados, aunque finos y de buen guardar.

TASTEVIN: nombre francés de un recipiente cóncavo de pequeño tamaño (20 a 50 cc) elaborado en plata, alpaca u otros metales brillantes y con diversas lunas y tallas, que se utiliza para comprobar el color y brillo de los vinos. Se ha convertido en el emblema de la cata de vinos, pero resulta poco práctico para percibir los caracteres olfativos, uno de los aspectos más importantes de la cata.

TAZA: pequeño recipiente de cerámica blanca utilizado en Galicia para degustar vinos locales, con la taza se consigue no apreciar en absoluto los aromas del vino, lo que en ocasiones supone más una ventaja que un inconveniente. Sinónimo: conca.

TCA: es el causante del "olor a corcho". Y es en realidad la abreviatura de 2,4,6 tricloroanisol, un componente asociado al uso de sustancias con contenido en clorofenoles y cuyo uso era habitual hasta que fueron prohibidas por la UE en la década de los 90, en el tratamiento de maderas. No son nocivas para la salud, pero el principal problema es que su presencia, incluso en minúsculas cantidades basta para contaminar las características originales de un vino. Se reconoce olfativamente como un aroma a "moho" y coincide frecuentemente con el característico mal olor a corcho.

TEMPRANILLO: es la uva noble española por excelencia y a la vez excesivamente extendida. Su nombre varía en función de la zona en donde se desarrolla: Tempranillo en Rioja, Tinto Fino o Tinto del País en la Ribera del Duero, Ull de Llebre en Cataluña, Sensible en La Mancha o Tinto de Madrid en los alrededores de la capital. De gran finura y muy aromática, su sabor es muy afrutado y posee un color rubí característico.

TERROSO: olor a tierra mojada muy típico en variedades de uvas como Cabernet y Merlot.

TERROIR: es ese término mágico que utilizan los franceses para hablar de la asociación íntima que se establece entre un suelo, un microclima y una o más cepas adaptadas a ese terreno, como claves que dan lugar a un vino una personalidad propia, y por tanto, un carácter diferenciado frente a los demás.

TIERNO: se dice del vino poco ácido, ligero y con poco extracto.

TIJERETA: cada uno de los zarcillos que por pares nacen a trechos en los sarmientos de las vides.

TINAJA: vasija de barro para contener vino u otros líquidos. Medida de capacidad para líquidos equivalente a unos 128 litros

TINO: tradicional envase grande de madera, roble o castaño en el que se fermentaba o estabilizaba el vino. Existe una corriente de recuperación de los tinos para elaborar en ellos vinos de calidad, en detrimento de los "modernos" depósitos de acero inoxidable.

TINTA: clase de uva con pigmentos antocianos en los hollejos.

TINTA CHINA: aromas que se encuentran en los tintos que proceden de determinadas variedades bien maduras. Valga como ejemplo el Tempranillo o la Tinta de Toro.

TINTILLA: variedad de uva, de granos pequeños, redondos y negros. Vino tinto dulce que se elabora con la variedad de uva tintilla.

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

TIPO MEDITERRÁNEO: propio de las variedades cultivadas en zonas de clima cálido como el mediterráneo. Se entremezclan aromas alcohólico, dulzón y tostado.

TINTORERA: clase de uva con pigmentos antocianos en los hollejos y en la pulpa. En España existen dos tintoreras: Garnacha Tintorera y Alicante Bouché.

TOFFEE: aroma de algunos tintos viejos a caramelo tostado o dulces de café.

TONEL: envase de madera de capacidad media, para conservación y crianza de los vinos. Recipiente de madera formada por varias tablas longitudinales convexas más estrechas en sus extremos que en el centro, denominadas duelas. Estas tablas se cierran sobre otras

situadas perpendicularmente a ellas que reciben el nombre de fondos. En Montilla, se denomina tonel a las vasijas con capacidad superior a 45 @ de 16 litros.

TONELERO: trabajador especializado en la construcción y la reparación de las botas o envases de madera que necesitaba la industria vinatera.

TOSTADILLOS: se elaboran en el mes de enero a partir de viñas cortadas y llevadas a graneros secos donde, por acción del calor y la falta de humedad, esas uvas se pasifican y concentran. En realidad es la misma técnica que la deshidratación, pero en lugar de recurrir a la acción del sol, se hace gracias al calor generado en espacios muy secos u hornos de aire caliente. Este sistema hizo famosos a los vinos de Rivadavia, Poblá de Tribes, Liébana y el llamado "supurado" riojano. Y es una práctica más o menos generalizada en Italia como el "pasito" y en Francia con el "vin de paille".

TORREFACTO: gusto similar al café tostado con un matiz dulce a caramelo. Propio de vinos envejecidos en barricas determinadas u obtenido de frutos muy maduros.

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

TREBBIANO: llamada Ugni Blanc en Francia. Uva que contiene ácido alto, cuerpo ligero, aromas neutros y azúcar bajo.

TREIXADURA: es la uva gallega del Ribeiro, en España, semejante a la Albariño pero menos glicérica y refinada. De caracteres florales y afrutados, su sabor recuerda a las manzanas maduras.

TRULLA: especie de cucharón, con un largo mango, para sacar vino de la cratera y llenar los vasos (cyathi); había trullae cuya cuchara estaba excavada en una sola piedra preciosa.

U

UGNI BLANC: cepa de vino blanco cultivada en el Suroeste (y en Charente con el nombre de Saint-Émilion) y que da un vino bastante ácido y de poco guardar, perfecto para la destinación de aguardientes de Cognac.

UNTOSO: sedoso, rico en glicerina. Un vino amplio y muy suave.

UREASA: se utiliza para la degradación de la urea presente en los vinos destinados a un envejecimiento prolongado cuando la concentración inicial de urea es superior a 1 mg/l. Dosis máxima de empleo: 75 mg. de la preparación enzimática por litro de vino tratado sin que supere las 375 unidades de ureasa por litro de vino. Al final del tratamiento, cualquier actividad enzimática residual deberá ser eliminada mediante filtración del vino (diámetro de los poros inferior a 1 μm .).

UVA VERDE: sin madurar, posee una gran carga de ácidos tartáricos, málicos y en menor cantidad, cítricos. El contenido de estas sustancias dependerá en gran medida del tipo de variedad de la que procede y de las condiciones geoclimáticas, ya que la luz, la temperatura y humedad van a ser decisivas en la conformación de los ácidos orgánicos.

UVERO: sarmiento con uva.

V

V.C.P.R.D.: abreviatura de "Vino de Calidad Producido en una Región Determinada". Son vinos elaborados en una región determinada, con uvas procedentes de la misma y cuya calidad, reputación o características se deban al medio geográfico, al factor humano o a ambos, en lo que se refiere a la producción de la uva, a la elaboración del vino a al envejecimiento.

VAINILLA: aroma especiado aportado por el roble nuevo durante la crianza.

VARIEDADES AUTÓCTONAS: son las variedades de uva que se han dado históricamente en cada región vitivinícola.

VARIEDAD AUTORIZADA: tipo de uva cuya variedad está autorizada para la producción de vinos de una determinada Denominación de Origen.

VARIEDAD PRINCIPAL: calificación otorgada en una Denominación de Origen a un tipo de uva característica o de más alta calidad de las existentes en la zona, o a veces aquellas variedades que aportan caracteres mejorantes a los vinos.

VARIETAL: es el vino elaborado a partir de una sola variedad de uva en el que sólo interviene en una proporción mínima del 85%. Carácter aromático de un vino en el que predomina el aroma de una determinada variedad.

VENDIMIA: recolección de los racimos de la uva.

VERDEJO: es la uva blanca de Rueda, de la franja del Duero y de otras áreas de Castilla -en España-. Era la base de los denominados "vinos de solera", rancios y con largas crianzas. Hoy se ha sumado a las nuevas tendencias de vinos afrutados y se utiliza para elaborar jóvenes blancos.

VERDOR: sensación de un vino inmaduro, que aún no ha evolucionado hasta armonizar su acidez.

VID AMERICANA: variedad de vid salvaje cuyo pie se emplea para el injerto de la vid europea, de modo que ésta resista el ataque de la filoxera.

VIDUEÑO: superficie de viñedo plantada toda ella con una sola variedad.

VARIEDAD DE UVA: en algunas ocasiones se aplica al conjunto de variedades mezcladas en una viña en proporciones desconocidas.

VIEJO: según la Ley del vino: "vino sometido a un período mínimo de envejecimiento de 36 meses, cuando este envejecimiento haya tenido un carácter marcadamente oxidativo debido a la acción de la luz, del oxígeno, del calor o del conjunto de estos factores." El vino "viejo" es típico de la Denominación de Origen Condado de Huelva.

VIGOROSO: los vinos de gran fortaleza alcohólica.

VILLAGE: en Francia, término empleado en algunas regiones para individualizar un sector particular dentro de una denominación más amplia (Beaujolais, Côtes-du-Rhône, Anjou, Bourgogne).

VINICULTURA: la maestría y el arte de la elaboración del vino.

VINIFICACIÓN: conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas.

VINO: bebida natural obtenida por fermentación del mosto de uva.

VINO BIOLÓGICO: es el vino en cuya elaboración se prohíbe el empleo de anhídrido sulfuroso y antioxidantes y cuyas uvas proceden de viñedos ecológicos.

VINO DE AGUJA: caracterizado por ser vino cuya fermentación maloláctica se ha producido una vez embotellado.

VINO DE CALIDAD PRODUCIDO EN REGIÓN DETERMINADA: es el segundo gran grupo que se establece en el marco de la nueva Ley del Vino y que determina un estrato superior de calidad respecto a los Vinos de Mesa. A su vez se subdivide en distintos niveles de calidad.

VINO DE MESA: vino que es apropiado para acompañar en las comidas. No tiene porque ser de baja calidad o vino común, ya que puede tratarse de vinos de reserva de las más importantes y conocidas denominaciones de origen. Aún así, forman parte del escalafón más bajo dentro de las categorías establecidas. La novedad que aporta la nueva Ley del Vino en esta categoría es la posibilidad de que los vinos de mesa puedan utilizar menciones geográficas, estableciéndose dos categorías: 1) Vino de mesa con indicación geográfica: para el que debe haberse concretado la indicación geográfica, el área geográfica, las variedades de vid y los tipos de vinos amparados y 2) Vino de la tierra: además de los requisitos

anteriores, se establece una graduación alcohólica mínima y características físico-químicas y organolépticas de los vinos amparados. El equivalente a los vinos de la tierra españoles en Francia son los vins de pays y en Italia los IGT (Indicazione Geografica Tipica).

VINO DE PAGO: es una de las grandes novedades de la Ley del Vino; se trata de un vino procedente de un viñedo concreto teniéndose en cuenta que la bodega y su nave de embotellado debe estar en ese terreno en el linde. En el caso de que la totalidad del pago se encuentre incluido en el ámbito de una D.O. Ca recibirá el nombre de "Vino de pago calificado".

VINO DE SOBRETABLA: es el vino de la última cosecha encabezado con alcohol hasta los 15° y que se cría estáticamente antes de introducirse en las criaderas de fino y oloroso.

VINO NUEVO: es el más precoz de los vinos jóvenes, casi para consumir recién elaborado y cuando aún conserva intactos los rasgos de la uva. Los franceses han sido los pioneros con su "beaujolais".

VIÑA: terreno plantado de vides.

VIOGNIER BLANCA: es la uva, joya del Ródano, despierta cada vez más interés en todo el mundo y empieza a aclimatarse con facilidad en España gracias al carácter mediterráneo que comparte con su patria de origen. Uva noble, capaz de envejecer con gracia, ofrece notas florales y frutales, toques de hierbas y despliega grandes dosis de complejidad en buenas elaboraciones. Se está volviendo popular en California.

VITICULTOR: trabajador del campo, encargado del cultivo y cuidado de la vid.

VITICULTURA BIODINÁMICA: es una de las prácticas más extremas e ideológicas de la viticultura, inspirada en las teorías de Rudolf Steiner. La biodinámica como práctica biológica, rechaza todo tipo de componentes químicos para la fertilización, que se sustituyen por extractos de origen vegetal aplicados directamente en pequeñas cantidades y concentraciones muy diluidas, aunque no está prohibido el uso de sulfato de cobre. Tiene bastantes adeptos en Francia y en España lo utiliza alguna firma mallorquina, sobre todo algunos elaboradores utilizan parte de dichas teorías, sobre todo en relación con las fases lunares.

VITICULTURA ECOLÓGICA: terminología utilizada para designar todo tipo de métodos vitícolas en los que está presente la aplicación de la biología en sus diversas formas. Puede considerarse como una tendencia filosófica de tratamiento natural de la viña. Cada vez tiene más adeptos entre los viticultores españoles comprometidos con la calidad. Excluye el uso de productos de origen químico, herbicidas, pesticidas o fertilizantes para evitar que sus residuos puedan pasar al vino ya elaborado.

VIVAZ: fresco, brillante en el color, limpio de aroma y con savia.

X

XAREL-LO: uva muy armoniosa, propia de tierras catalanas, España.

Y

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

YEMA ADVENTICIA: se trata de la yema situada en la madera vieja debajo de la corteza, no visible.

YEMA CASQUERA: también denominada 'yema bacilar'; es la yema situada entre el sarmiento y la madera vieja de la cepa.

YEMA LATENTE: yemas formadas en la axila de las hojas; no se desarrollan el año de su formación sino que quedan en estado de reposo hasta la primavera siguiente.

YODADO: aroma y sabor de algunos vinos criados cerca del mar. Jerez, Sanlúcar de Barrameda.

YODO: color parecido al oro viejo pero algo más marrón, asemejándose al yodo.

Z

ZAFIO: vino de descalificación inmediata en la cata por acumulación de defectos.

ZARCERA: respiradero que arranca desde el centro o desde uno de los lados del techo de la nave principal de la bodega para favorecer la ventilación evitando la concentración del tufo, además de crear un ambiente seco en su interior con esta aireación de la bodega se mantiene el vino a una temperatura constante entre 12 y 14 grados durante todo el año, incluso en las épocas de temperaturas más extremas.

ZARCILLO: ramificación delgada de la vid con tendencia a enrollarse en otras ramas.

ZINFADEL: es una de las uvas más antiguas de California y la de mayor status.

ZURRACAPOTE: bebida refrescante a base de vino, azúcar, canela y limón.

