

EL VINO Y SUS PALABRAS



- ❖ **ABOCADO** así se define un vino con una agradable nota dulce al paladar.
- ❖ **ACIDEZ** entrega al vino nervio y un encantador frescor es una importante y fundamental característica del vino; naturalmente en exceso es un defecto que puede hacer un vino desagradable.
- ❖ **AGUJA** (vinos de) son vinos chispeantes y frescos por el delicado contenido de ácido carbónico producido por la fermentación.
- ❖ **ALBARIZA** es un suelo de color bastante claro debido a la rica presencia de carbonato cálcico, típico de la región de Andalucía en el sur de España.
- ❖ **AMONTILLADO** es uno de los vinos de Jerez, parte de su crianza se produce sin contacto con el aire por la presencia de una capa natural de las levaduras de flor.
- ❖ **AMPEOLOGIA** estudia la vid en todas sus características.
- ❖ **ANHIDRIDO CARBONICO** es un gas que se produce en el proceso de fermentación alcohólica del mosto.
- ❖ **ANTOCIANO / ANTOCIANINA** compuestos fenólicos contenido en la piel del grano de uva se transfieren al vino tinto en la fermentación. Noto el efecto saludable por la circulación sanguínea.

- ❖ **AÑADA** indica el año de la vendimia, normalmente indicada en la etiqueta.
- ❖ **AROMA** sustancias naturales que se encuentran en el vino y que contribuyen a formar su complejidad olorosa y de gusto.
- ❖ **ASTRINGENTE** sensación secante y áspera que se advierte en la lengua en presencia de vinos con alto contenido tánico.
- ❖ **ATERCIOPELADO** sensación sedosa y agradable que nos entregan vinos equilibrados y suaves.
- ❖ **AZUFRE** utilizado en la producción del vino para su conservación como en el campo para proteger las cepas.



B

- ❖ **BARRICA** tonel de roble con capacidad de 225 litros.
- ❖ **BAZUQUEO** en la fermentación del vino indica el momento en el cual se hunde el sombrero.
- ❖ **BENTONITA** es una roca de origen volcánico utilizada para clarificar los vinos blancos.
- ❖ **BITARTRATO POTASICO** es un elemento natural del vino que puede formar cristales blancos en el fondo del envase.
- ❖ **BLANC DE BLANCS** vino elaborado exclusivamente con uvas blancas.
- ❖ **BLANC DE NOIR** vino elaborado exclusivamente con uvas tintas.
- ❖ **BLEND** mezcla, se refiere a la producción de vinos obtenidos mezclando variedades de uvas diferentes.
- ❖ **BODEGA** lugar donde se elabora el vino.

- ❖ **BOTRYTIS CINEREA** hongo que provoca en la uva una podredumbre (noble) que crea condiciones favorables a la producción de determinados vinos.
- ❖ **BOUQUET** la compleja componente aromática del vino.
- ❖ **BRIX** (grado) sistema de medida para conocer la cantidad de azúcar presente en el mosto.
- ❖ **BRUT** vino seco con menos de 15 gr litro de azúcar.
- ❖ **BRUT NATURE** vinos con meno de 6gr litro de azúcar.



C

- ❖ **CALDO BORDELÉS** cal y sulfato de cobre utilizado en los viñedos para tratar-evitar enfermedades.
- ❖ **CATA** análisis gustativa de un vino basada en conocimiento técnico, objetiva y analítica.
- ❖ **CAVA** vino espumoso español producido con el método de la fermentación en botella.
- ❖ **CLARETE** indica, por lo general, vinos tintos afrutados y ligeros en cuerpo y color.
- ❖ **CLARIFICACIÓN** proceso por medio del cual se obtiene limpidez en los vinos.
- ❖ **CLOS** término típico de Borgoña (Francia) que indica un viñedo delimitado.
- ❖ **COSECHA** indica en una etiqueta el año de la vendimia.

- ❖ **CREMANT** vino espumoso con presión carbónica en la botella más suave respecto a la del champaña.
- ❖ **CRianza** el proceso de maduración del vino.
- ❖ **CRIOEXTRACCION** proceso de extracción del mosto de las uvas por medio de la congelación del agua que contiene.
- ❖ **CRU** indica en Francia un viñedo de calidad o el vino producido con las uvas que ahí se cultivan.
- ❖ **CRU CLASSE'** indica en Francia un vino de prestigio.
- ❖ **CUVEE** en la producción de champaña indica el primer mosto obtenido prensando las uvas (2550 litros de 4000 kg de uva).



D

- ❖ **DECANTACIÓN** travaso del vino de la botella a un decanter (garrafa) para eliminar eventuales partículas del fondo y permitir oxigenarlo. Normalmente es necesaria con vinos de largo envejecimiento en toneles.
- ❖ **DEGUSTACIÓN** análisis sensorial del vino.
- ❖ **DEGUSTACIÓN CIEGA** cata de vinos no identificados.
- ❖ **DO** denominación de origen.
- ❖ **DOCA** denominación de origen calificada.
- ❖ **DOC** denominación de origen controlada.
- ❖ **DOCG** denominación de origen controlada y garantizada.

- ❖ **DEPOSICIÓN** precipitación natural de residuos presentes en el vino hacia el fondo de los contenedores.
- ❖ **DESPALILLADO** actualmente de forma mecánica es un proceso por medio del cual se eliminan raspones y palillo de las uvas.
- ❖ **DOSIFICACIÓN** proceso con el cual se añade a algunos vinos espumosos una mezcla de vino y azúcar o mosto.
- ❖ **DRY** seco.



E

- ❖ **ENCABEZADO** utilizado sobre todo en la producción de vinos especiales (Oporto, Marsala etc) es la adición de alcohol al mosto para detener la fermentación.
- ❖ **ENOLOGÍA** estudio de los vinos y de los procesos de elaboración.
- ❖ **ESCURRIDO** separación de residuos presentes en el vino por medio de filtros.
- ❖ **ESTABILIZACIÓN** fase productiva del vino en la cual el vino, después de los necesarios procesos, es estable y limpio de cualquier impureza.
- ❖ **EXTRACTO SECO** total de las sustancias no volátiles presentes en el vino.

F

- ❖ **FERMENTACIÓN ALCOHOLICA** proceso en el cuál el azúcar presente en el mosto se transforma en alcohol y anhídrido carbónico.
- ❖ **FERMENTACIÓN EN BOTELLA** elaboración de vino espumoso en la cual la segunda fermentación se produce en la misma botella (método clásico).
- ❖ **FERMENTACIÓN MALOLACTICA** reduce el ácido en el vino cuándo la acción de bacterias transforma el ácido málico en ácido láctico.
- ❖ **FILOXERA** plaga muy peligrosa para las cepas.
- ❖ **FINO** denominación de algunos vinos de Jerez ; también define un vino bien elaborado y de buena calidad.
- ❖ **FLOR** capa flotante de levaduras que se forma de manera espontánea en el vino.

G

- ❖ **GOBELET** sistema de cultivo de la vid común en Francia.
- ❖ **GRADO BEAUME** unidad de medida para averiguar la cantidad de azúcar presente en el mosto.

- ❖ **GRAN RESERVA** los vinos tintos deben contar con cinco años de maduración (min 18 meses en barrica). Blancos y rosados necesitan 4 años de maduración (min 6 meses en barrica).
- ❖ **GRAND CRU** clasifica viñedos de gran calidad, muy utilizado en Borgoña y Alsacia.
- ❖ **GRANEL** indica grandes cantidades de vino por lo general compradas en envases de gran capacidad.
- ❖ **GRANVAS** método de producción de vinos espumosos. La segunda fermentación no es en botella sino en envase a presión de gran capacidad.



H

- ❖ **HECTÁREA** unidad de medida de solares muy en uso en Europa equivalente a 10.000 m².
- ❖ **HECTOLITRO** corresponde a 100 litros.
- ❖ **HÍBRIDO** cruce de diferentes variedades de uva con el fin de concentrar las calidades de diferentes especies.
- ❖ **HOLLEJO** piel y parte carnosa de la uva.

I

- ❖ **INDICAZIONE GEOGRÁFICA TÍPICA** clasificación italiana de vinos, generalmente indica vinos de mesa de buena calidad.
- ❖ **IPR** indicação de proveniencia regulamentada (Portugal).

J

- ❖ **JEROBOAM** botella de 3 litros de capacidad.

L

- ❖ **LÁGRIMA** (vino de) define el mosto obtenido sin presión mecánica de las uvas, desde las uvas, amontonadas con técnicas particulares, fluye naturalmente el mosto.
- ❖ **LEVADURA** microorganismos que participan en el proceso de fermentación de las uvas

- ❖ **LLEVADURAS DE CULTIVO** levaduras selectas utilizadas en la fermentación del mosto. Permiten mejor control del proceso.
- ❖ **LÍAS** levaduras muertas sedimentadas.
- ❖ **LICOR DE EXPEDICIÓN** vino más o menos azucarado que se añade a vinos espumosos para definir sus características.
- ❖ **LICOROSO** vino dulce obtenido añadiendo alcohol al proceso de vinificación (Oporto, Marsala etc).



M

- ❖ **MACERACIÓN** proceso en el cual las uvas dejadas en contacto con el mosto transfieren color y aromas al mosto.
- ❖ **MACERACIÓN CARBONICA** proceso en el cual en envases que contienen gas carbónico se procede a la vinificación de los racimos enteros de uva. Se obtienen vinos afrutados y suaves, ej. Beaujolais de Francia y Novello de Italia.
- ❖ **MACERACIÓN EN FRÍO** proceso que se utiliza para resaltar los aromas de vinos blancos, consiste en mantener el mosto a temperaturas controladas y bajas utilizando el frío.
- ❖ **MADURACIÓN** el proceso de elaboración de la crianza del vino.
- ❖ **MADUREZ** el momento en el cuál el vino llega a su mejor expresión gustativa.
- ❖ **MAGNUM** botella con capacidad de 1,5 litros.
- ❖ **MALICO** ácido que puede entregar al vino un sabor duro y áspero puede proceder de uvas no suficientemente maduras. En la Fermentación malo-láctica se transforman en ácidos lácticos más suaves que entregan al vino un gusto más redondo.
- ❖ **MANZANILLA** vino elaborado en España (Cádiz) con método soleras.

- ❖ **MARC** orujo.
- ❖ **MARGA** tipología de suelo típicamente compuesto por arena, arcilla y limo.
- ❖ **METHODE CHAMPENOISE** (o Clásico) técnica de producción de vinos espumosos con segunda fermentación en botella.
- ❖ **MEZCLA** mezcla de uvas o vinos de variedades diferentes.
- ❖ **MILDIU** enfermedad de la vid causada por un hongo parasitario.
- ❖ **MISTELA** mosto al cual se añade alcohol.
- ❖ **MOSTO** zumo y hollejo de la uva.
- ❖ **MOUSSEUX** en Francia indica un vino espumoso con presión carbónica superior a un vino Cremant.
- ❖ **MUTAGE** interrupción de la fermentación por medio de alcohol que se añade al mosto.



N

- ❖ **NARIZ** complejo aromático del vino.
- ❖ **NOUVEAU** en Francia indica un vino comercializado a poco tiempo de su elaboración.
- ❖ **NOVELLO** nouveau.

O

- ❖ **OINOTRIA** así los griegos definieron Italia.....Paraíso vinícola.
- ❖ **OLOROSO** vino de color ámbar de buena estructura y aterciopelado al paladar.
- ❖ **ORUJO** hollejo de la uva, residuo sólido de la uva.
- ❖ **OXIDACIÓN** proceso por el cual el vino pierde frescura (contacto del vino con demasiado oxígeno).

P

- ❖ **PALO CORTADO** vino de jerez.
- ❖ **PÁMPANO** brote de la vid.
- ❖ **PASIFICACION** sobre maduración de uva que produce una concentración de azúcar.
- ❖ **PASSITO** vino italiano producido con uva pacificada.
- ❖ **PETILLANT** vino con efervescencia ligera inferior a los espumosos.
- ❖ **PH** medida de la acidez más bajo el valor pH más ácido el vino.
- ❖ **PIE FRANCO** vid que crece directamente en sus raíces, no injertada.

- ❖ **PODA** se puede llevar a cabo con varias técnicas (en cordón, guyot, godelet etc) consiste en cortar parte de los sarmientos para lograr más calidad en las uvas.
- ❖ **POLIFENOL** compuestos presentes en los vinos.
- ❖ **PREMIER CRU** una de las clasificaciones de vinos en Francia.
- ❖ **PREMIUM** define la que se considera la mejor calidad.
- ❖ **PRENSADO** resultado de la presión mecánica de las uvas (mosto).
- ❖ **PRIMEUR** nouveau.
- ❖ **PRUEBA ORGANOLEPTICA**. Cata.
- ❖ **PUPITRES** estantes de madera utilizados en la producción de vinos espumosos con método clásico.



Q

- ❖ **QUINTA** finca vinícola.



R

- ❖ **RASPA** estructura del racimo que soporta los granos de uva.
- ❖ **REMONTADO** bombeo del mosto en el proceso de fermentación.

- ❖ **RESERVA** los vinos tintos deben contar con 3 años de maduración (min 12 meses en bodega) blancos y rosados necesitan 18 meses de maduración (min 6 meses en bodega).
- ❖ **RESIDUO AZUCARADO** parte de azúcar que en la fermentación no se ha transformado en alcohol.
- ❖ **RETROGUSTO** sensación gustativa que permanece en el paladar.



S

- ❖ **SOLERA** grupo de bodegas que con su particular disposición permite una mezcla entre vinos de diferente maduración.
- ❖ **SOMBRERO** hollejos que emergen en la superficie del mosto en el proceso de fermentación.
- ❖ **SPUMANTE** vinos espumosos de Italia.
- ❖ **SUMILLER** camarero especializado en vinos.



T

- ❖ **TANINO** compuesto fenólico del vino que provoca astringencia al paladar. Tiene un papel muy importante en el envejecimiento y maduración del vino.
- ❖ **TÁRTARO** residuos en forma de cristales que se producen por la disolución de los ácidos del vino.

- ❖ **TERROIR** terruño.
- ❖ **TERRUÑO** área vinícola donde las peculiaridades de la zona (temperatura, clima, microclima, composición de suelo y subsuelo etc) forman un “únicum” que entrega carácter y personalidad a los vinos.
- ❖ **TRASIEGO** fase de la elaboración de los vinos, consiste en el trasvase del vino de un recipiente a otro.



- ❖ **VARIETAL** vino elaborado con una sola variedad de uva.
- ❖ **VCPRD** vino de calidad producido en una región determinada.
- ❖ **VIN DE GARAGE** indica un vino de calidad producido en cantidad limitada, suelen ser caro.
- ❖ **VIN DE PAILLE** en Francia indican vinos producidos con uvas pacificadas.
- ❖ **VINIFICACIÓN** el proceso de elaboración de los vinos.
- ❖ **VINO** líquido alcohólico obtenido por fermentación alcohólica del mosto que tenga naturalmente una gradación mínima de 8 grados de alcohol.
- ❖ **VINO CUBIERTO** un vino de color intenso que se mezcla con vino de color más claro.
- ❖ **VINO ENCABEZADO** vino al cuál se ha añadido alcohol.
- ❖ **VINO ESPUMOSO** vino que contiene anidrido carbónico endógeno.
- ❖ **VINO LICOROSO** vino encabezado.
- ❖ **VINTAGE** añada, también indica una variedad de Oporto.