

VOCABULARIO ESPECÍFICO PARA LA CATA DE VINOS

El vino tiene su propia jerga. En ocasiones, los expertos se ensañan con el lenguaje de los vinos, empleando términos extremadamente ambiguos, carentes de significado y nada comprometidos.

En esta sección vamos a tratar de clarificar las palabras de los vinos, mostrando las más usuales y explicándolas para que su uso no sea privativo de unos cuantos entendidos.

A

Abierto. Vino que se manifiesta muy claro de aromas, muy limpio.

Abinatar. Acostumbrar al vino.

Abocado. Vino dulce que aún conserva sus azúcares originales y estos se aprecian en boca y en garganta. No son vinos que gocen, en la actualidad, de prestigio ni demanda. Sin embargo, quedan en nuestro país muchos amantes de estos vinos que deben saborearse despacio.

Acariosis. Plaga de la vid ocasionada por el "calepitrimerus vitis".

Acedo. Se dice así del vino avinagrado.

Acerado. Color de los vinos blancos que recuerda al brillo del acero.

Acerbo. Se dice de los vinos ásperos, con demasiada acidez, sin redondez alguna.

Acescencia. Afección bacteriana que acaba por picar el vino.

Acidez. El grado de acidez del vino es determinante para que sea capaz de mostrar todas sus esencias de la manera más equilibrada. Así, una acidez controlada es propia de un vino equilibrado y fresco. Una excesiva acidez le da al vino un sabor agrio y crudo muy perceptible. Por el contrario, si un vino carece de acidez lo que manifiesta es un importante desequilibrio interno.

Acidificación. Aumento de la acidez del mosto para la que suele emplearse tanto ácido cítrico como ácido tartárico.

Aclareo. Eliminación de uvas sobrantes de las vides antes de la vendimia. De esta manera las uvas restantes ganan en consistencia y calidad.

Acobijo. Tierra que se agolpa a las vides para protegerlas.

Acodo. Técnica de re-emplazamiento de las cepas que faltan en la viña.

Acre. Sabor propio de los vinos amargos y ácidos.

Afrutado. Cuando los vinos tienen gusto a frutas se les denomina vinos afrutados. Casi todos pensamos en vinos blancos cuando se nos habla del sabor afrutado, pero también los vinos tintos pueden tener aromas a frutas, aunque éstas sean distintas (normalmente frutas rojas, del bosque, etc, ...).

A granel. Vinos que se venden sin etiquetar. En muchas regiones de España, la venta de vinos a granel sigue siendo importante. Lo hacen los pequeños viticultores, entregando a las bodegas y embotelladoras sus caldos, y también se expenden estos vinos en bodegas y bares de todo el territorio nacional.

Agraz. Cuando el racimo no ha madurado al tiempo y se deja en la cepa se denomina así.

Agrio. Vino que ha perdido sus cualidades y se torna avinagrado. Los vinos naturales, sin alcohol añadido ni cocción, se agrian a partir de las veinticuatro horas desde que la botella se abre.

Aguado. En algunos lugares de España se aguan los vinos para suavizarlos. Por fortuna, esta práctica no se permite en los vinos serios procedentes de las diferentes denominaciones de origen de los vinos de España.

Aguja. Los vinos de aguja contienen gas carbónico de manera natural. Se trata de vinos blancos punzantes que se avivan gracias a la presencia de estas pequeñas burbujas.

Albariza. Suelos blancos, muy ricos en calcio propios de algunas denominaciones andaluzas como jerez y Sanlúcar de Barrameda o montilla- moriles. También en Málaga existen tierras de albariza.

Aldehídico. Sabor fuerte a alcohol propio del vino rancio.

Aldrán. Hombre que vende vino en la dehesa.

Amargor. Es uno de los criterios de cata a tener en cuenta cuando se prueba un vino. Los vinos actuales tienden a la eliminación de sensaciones amargas. Sólo algunos licores mantienen este regusto.

Ambarino. Color del vino que recuerda al ámbar. Este color es producido por la oxidación de los vinos blancos. Algunos expertos lo hacen sinónimo del término "oro viejo".

Andana. Barricas apiladas, hasta un máximo de cinco filas, se emplea en las soleras jerezanas para criar los vinos de esta D.O.

Antocianos. Pigmentos de color rojo que están en el hollejo de las uvas tintas.

Añada. Año de la vendimia de cada vino. Las añadas se clasifican según la bondad de los vinos que se han producido.

Añejos. Vinos con crianza larga.

Aromáticos. Vinos de olor y sabor bien matizados que recuerdan sus esencias primarias.

Aromatizado. Los vinos pueden tener aromas naturales o añadirseles de forma artificial. En tal caso se dice que estamos ante vinos aromatizados.

Arrope. Mosto cocido, normalmente al baño maría, que se emplea para la elaboración de vinos generosos.

Áspero. Sensación rasposa de lengua y paladar cuando se ingieren vinos con exceso de taninos.

Astringente. Sensación seca de la lengua al ingerir vinos con exceso de extracto tánico.

Ataque. Sensación inicial que producen los vinos en la boca.

Aterciopelada. Sensación sedosa en el paladar y la lengua de los vinos bien redondeados.

B

Balsámico. Aroma que porta la crianza de los vinos en barricas de roble.

Barrica. Recipientes para criar el vino. Las más preciadas son las de roble. Su capacidad va desde los 225 a los 250 litros.

Bocoy. Recipiente de madera, de 600 litros de capacidad normalmente donde se almacena el vino.

Bota. Recipiente de madera para la elaboración de vinos generosos cuya capacidad puede llegar hasta los 600 litros. Recipiente de tripa de animal cosida y calafateada donde se conserva el vino para el consumo inmediato. Normalmente va provista de una cuerda con la que se ase al hombro para poder llevarla.

Bouchone. Olor y sabor a corcho en los vinos. En ocasiones, los propios hongos del corcho son los responsables de este problema, que nada tiene que ver con la bondad del vino.

Bouquet. Buqué.

Brillantez. Propiedad del color del vino que muestra su viveza.

Brut. Grado de sequedad de los vinos secos.

Buqué. Aromas finales del vino, de carácter terciario, que tienen lugar durante su crianza.

C

Caldo bordelés. Solución contra el *mildiu* a base de sulfato de cobre y cal.

Caña. Vaso para escanciar vinos finos y manzanillas.

Caramelizado. Cuando el vino se somete a temperaturas altas, el azúcar se concentra en exceso y el vino presenta olores y sabores a caramelo.

Carnoso. Vino corpulento, de fuerte estructura que llena la boca al beberlo.

Cata. Examen del vino que permite describirlo y clasificarlo.

Cava. Vino espumoso español que se produce siguiendo el método tradicional. Además de la provincia de Barcelona, se producen buenos cavas en otras zonas de burgos y Badajoz. Lugar bajo tierra donde se cría el vino.

Cerrados. Vinos que no acaban de mostrar con claridad su aroma y su sabor.

Chaptalización. Se produce la chaptalización cuando se añade azúcar al mosto para aumentar su graduación.

Clarificación. Proceso por el que se aclaran los vinos, eliminando su aspecto turbio.

Complejo. Vino bien elaborado, pleno y de buen equilibrio.

Cono. Recipiente, normalmente de madera, donde se almacena el vino. Su capacidad puede llegar hasta los 12.500 litros. En la antigüedad existían conos de barro para almacenar tanto los vinos como el vinagre.

Cortos. Vinos de escasa intensidad y poca persistencia.

Corona. Figura formada por las burbujas de los cavas y espumosos al llegar a la superficie.

Cosechero. El agricultor que cultiva la vid. Vinos jóvenes, del año procedente de pequeños pagos particulares.

Coupage. Se trata de una mezcla de vinos que se realiza con intención de conseguir una determinada textura y un sabor y aroma deseados.

Criaderas. Conjunto de botas apiladas para la crianza de vinos de carácter generoso. Las botas inferiores se denominan soleras. Los vinos van bajando a medida que se extraen de las soleras y así el envejecimiento es constante pero manteniendo los aromas antiguos de las primeras añadas.

Crianza. Envejecimiento del vino que tiene lugar en barricas de roble. Este envejecimiento suele continuar en los botelleros subterráneos hasta que la crianza se completa.

Cubiertos. Se dice de los vinos oscuros, de gran opacidad.

Cuerpo. Densidad del vino que viene dada por su estructura.

D

Decantar. Paso del vino de la botella a un recipiente de base aplanada (decantador). De esta forma, el vino se oxigena y las partículas sólidas se eliminan o decantan en el fondo.

Decrépito. Vino viejo, oxidado que se ha pasado de crianza.

Delicado. Vino de escasa robustez, en ocasiones elegante y de un equilibrio muy sutil.

Depósito. Partes sólidas que se depositan al fondo de la botella de vino. Lugar donde se almacenan los vinos.

Desborre. Comienzo del brote de la vid.

De garrote. Mostos que se obtienen al presionar con mucha fuerza la uva.

Descarnados. Vinos de escaso contenido alcohólico y exigua estructura corpórea.

Descompuestos. Vinos desestructurados y turbios por efecto de la mala conservación.

Desequilibrados. Vinos cuya escasa integración de sus componentes no les permite una densidad adecuada ni unos aromas y sabores claros.

Deslavadazos. Vinos desequilibrados.

Desvaídos. Vinos de sabor escaso y color tibio.

Duros. Vinos de acidez elevada y sabor excesivamente punzante.

E

Ebonita. Mal olor del vino (madera podrida, caucho, ...) propio de vinos mal criados o criados en medios inapropiados.

Encabezar. Añadir alcohol al mosto de manera que la fermentación se pare y aumente el contenido alcohólico de los vinos resultantes.

Enología. Paradigma científico que estudia los vinos.

Envero. Cambio de color de las uvas como consecuencia de su maduración.

Equilibrados. Vinos muy armoniosos donde no se aprecian los defectos propios del vino.

Especiados. Vinos cuyo aroma tiene esencias que nos recuerdan a las especias.

Espirituosas. Bebidas con elevada graduación alcohólica. La ginebra o el whisky se encuentran entre estas bebidas.

Esperrica. Último mosto que se extrae de la uva.

Estructura. Base de los vinos determinada por su composición armónica.

Etéreos. Vinos viejos, bien madurados, con elevada graduación alcohólica.

Evolucionado. Vinos que han cambiado como fruto del paso del tiempo.

Extracto seco. Sustancias del vino y otros líquidos y bálsamos que se decantan sin volatilizarse. Un ejemplo serían los ácidos, los minerales, etc., ...

F

Fermentación. Conversión del azúcar en alcohol merced a la presencia de levaduras.

Filtrado del vino. Proceso mediante el que cuegan las impurezas del vino. El filtrado es esencial en el proceso de vinificación.

Fino. Vino generoso elaborado a base de uva "palomino fino". Los vinos finos son propios de Andalucía, en concreto de jerez, Sanlúcar de Barrameda y montilla-moriles.

Finura. La suma de las manifestaciones sensoriales de los vinos (aroma, color, sabor y textura) que se encuentran equilibrados merced a su buena elaboración.

Flor del vino. Película de bacterias que se forma en la superficie de las barricas donde fermentan los vinos de jerez y las manzanillas. Las barricas se dejan con una parte sin rellenar donde, en contacto con el aire, se forma esta maraña bacteriana.

Floral. Aroma de los vinos que nos recuerda el olor de ciertas flores. Normalmente se aplica a los aromas propios de algunos vinos blancos que suelen ser, además, afrutados.

Francos. Vinos manifiestamente buenos que no ocultan sus cualidades.

Frescura. Sensación que os producen en boca los vinos jóvenes. Dicha frescura no sólo guarda relación con la temperatura de servicio del vino, también a la acidez del mismo vino.

G

Generosos. Vinos de amplia graduación alcohólica. Normalmente se trata de vinos procedentes de uvas muy insoladas, ricas en azúcares.

Gollete. Cuello de la botella.

Grasos. Vinos sedosos con una alta concentración alcohólica.

Gruesos. Vinos bastos, ásperos y poco elaborados. Estos vinos se alejan del gusto actual de los consumidores.

H

Hectolitro. Unidad de medida que equivale a 100 litros. Esta medida se emplea a la hora de cuantificar los vinos.

Hémina. Cantidad de vino asignado a cada monje del monasterio, según la regla establecida por san Benito.

Herbales. Sabores de los vinos que no han madurado lo suficiente. También se denominan "herbáceos".

Hiperosmia. Aumento de la sensibilidad a los olores.

Hiperoxidación. Técnica consistente en introducir directamente oxígeno en el mosto.

Hollejo. Piel de la uva. Dicha piel le confiere las posibilidades plenas de fermentación y la tintura del vino, en el caso de los tintos. Todo ello durante el proceso de maceración y fermentación del vino.

Irisaciones. Paleta de colores de un vino.

J

Jahariz. Lagar.

Jeroboam botella de vino de 4,5 litros.

Justo. Vinos de escaso valor por sus exiguas propiedades. .

Juventud. Se dice que la tienen aquellos vinos del año que no se han sometido a crianza alguna.

L

Lagar. Lugar destinado a moler las uvas.

Lágrimas. Gotas dejadas por el vino en las paredes de la copa. Variedad del vino de Málaga.

Lías. Restos de levaduras, ya sin actividad, que se decantan en depósitos y barricas. También se denominan "heces".

Ligeros. Vinos de graduación alcohólica escasa.

Limpios. Vinos transparentes, bien decantados y colados.

M

Maceración. Durante este proceso se pretende que el vino adquiera color. Para ello se deja el mosto en contacto con las hollejos (pieles), que son las responsables de la pigmentación del vino. Normalmente, la maceración se emplea con los vinos tintos.

Madre. Lías del mosto. La madre se decanta en el fondo del contenedor o permanece en suspensión en la parte inferior de la bodega.

Mágnium. Tipo de botella de vino de 1,5 litros de capacidad.

Manzanillas. Vinos generosos que se producen en Sanlúcar de Barrameda a base de uva palomino fino.

Melosos. Vinos suaves, agradables al gusto.

Metálico. Sabor del vino que recuerda a los metales.

Mistelas. Vinos dulces obtenidos como consecuencia de la mezcla de alcoholes y uvas. Su graduación suele acercarse a los 14º.

Mosto. Zumo obtenido de la uva que aun no ha fermentado.

N

Néctar. Se dice de aquellos vinos que, por su exquisitez, llaman la atención de los catadores.

Nobles. Vinos obtenidos tras una cuidada elaboración a partir de una selección de uvas muy escogidas.

O

Oídio. Hongo que ataca las vides.

Oxidados. Vinos alterados como consecuencia de una excesiva aireación.

P

Pámpano. Brote de la vid.

Peleón. Vino vulgar que se desarrolla sin un proceso cuidado de elaboración.

Persistencia. Propiedad de algunos vinos de dejar su aroma en el paladar durante unos instantes tras el trago.

Picados. Se dice de aquellos vinos que han comenzado a avinagrarse.

Planos. Aquellos vinos que no poseen ninguna característica destacada.

Pasificación. Sobre-maduración de la uva, normalmente por desecación. De esta forma se concentran los azúcares y su sabor es más adulado.

Pie franco. Cepa que no ha sido injertada y vive de sus propias raíces originales.

Prensado. Proceso mecánico por el que se extrae el mosto de la uva.

Pulpa. Parte interior de la uva.

Pupitre. Estantes de madera donde se giran a mano los vinos espumosos, tras fermentar por segunda vez. De esta manera las heces van del fondo al cuello de la botella.

R

Rama. Los vinos sin aclarar se denominan "vinos en rama".

Rancio. Vino añejo.

Redondos. Vinos muy equilibrados, armoniosos y bien afinados.

Retrogusto. Sabor que deja el vino nada más tragarlo.

S

Sacabocados. Herramienta empleada para extraer el tapón de corcho de las planchas.

Sacas. Cantidad de vino de jerez que se extrae de las soleras para embotellarlo y comercializarlo.

Salmanazar. Botella de enormes dimensiones con capacidad equivalente a 12 botellas de vino bordelesas.

Sangrado. Extracción del mosto por gravedad.

Secos. Vinos con muy poca azúcar o que carecen de ella.

Sedosos. Se dice de los vinos suaves en boca.

Soleras. Conjunto de barricas que se apilan en el suelo de la bodega. Este sistema permite mezclar vinos jóvenes con otros más añejos a fin de transmitirles las cualidades de estos últimos.

Sombbrero. Materia sólida residual que flota en la parte superior del depósito donde fermentan los vinos.

Sulfuroso. Relativo al azufre.

Sumiller. Experto en vinos, responsable de ellos en restaurantes de prestigio.

Sutiles. Se dice de los vinos de delicado aroma, textura y sabor.

T

Terrosos. Se dice de aquellos vinos cuyo sabor recuerda al de la tierra.

Trasiego. Proceso de trasvase de un depósito a otro a fin de eliminar los residuos que se depositan en el fondo.

Turbio. Vino con exceso de materia suspendida. En Galicia se comercializa un vino joven de estas características, generalmente sin etiqueta.

V

Vainilla. Aroma de algunos vinos que se crían en barricas nuevas de roble.

Varietales. Se dice de los vinos que se consiguen a base de un solo tipo de uva. Como mínimo, estos vinos deben llevar el 85 % de la misma variedad.

Vegetales. Aromas de algunos vinos que recuerdan el sabor de las verduras.

Velados. Vinos con cierta turbiedad. El "vino turbio" gallego es uno de los exponentes de este tipo de vinos "en rama".

Verdes. Vinos jóvenes que se producen con uvas poco maduras.

Vigorrosos. Se dice de los vinos potentes, de cuerpo importante.

Vinosos. Cuando los vinos tienen poco valor por su escasa calidad.

Vitis. Familia de plantas a las que pertenece la vid (*vitis vinífera*). De estas cepas originales descienden la totalidad de las variedades de uva que conocemos en la actualidad. Se trata de una de las enredaderas más extendidas del mundo, capaz de adaptarse a los más diversos climas y suelos.

V.o.r.s.. Siglas correspondientes a "vinum optimun rare signatum". Esta nominación es únicamente para aquellos vinos de jerez que destacan por su excepcional calidad.

Y

Yema. Primer mosto que se consigue al exprimir las uvas.

Z

Zafios. Se dice de los vinos que presentan demasiados defectos.

Zalema. Variedad de uva de uso común en la denominación de origen vinos del condado de Huelva. Se trata de una uva versátil con la que se elaboran vinos blancos frutosos y minerales.