Breve diccionario del vino (2)

11/03/2016



B

Balsámico: Es un aroma penetrante y noble que evoca un olor parecido a la resina y dando una sensación de frescura.

Barrica: Es un recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza, fermentación y transporte del vino.

Basto: Es un vino de baja calidad, sin matices. Se le conoce también como vino turbio, que no se encuentra acabado debido a que la fermentación se ha detenido.

Bodega: Es el conjunto de instalaciones donde se elabora el vino. Se encuentran divididas en la planta elaboradora, las cavas subterráneas, los laboratorios, bodegas o naves donde se realizan la crianza y las oficinas.

Bota: Es un recipiente rústico de cuero que sirve para transportar el vino. Posee una boquilla que permite beber su contenido a tragos.

Botella: Es un recipiente de vidrio que permite a los vinos

desarrollar su maduración y bouquet.

Bouquet: Aroma propio del vino que adquiere durante su crianza en la botella.

Brillante: El él vino que tiene un aspecto perfectamente limpio y con unos reflejos luminosos.

Brut: Es un vino cava espumoso y muy seco.

Brutnature: Es un vino sin adicción de azucares y muy seco.

C

Caliente: Este clase de vino es conocido con ese nombre debido a su alta graduación alcohólica.

Capsula: Es el cubre tapón clásico de las botellas de vino, sirve para proteger el corcho y el gollete, vistiendo la botella.

Carácter: Esta definición se aplica a los vinos que ejercen una viva y grata impresión. En los vinos tintos el carácter viene dado por su estructura tánica y su adecuado grado de alcohol.

Casca: Son restos vegetales que quedan al prensar la uva. Orujos.

Casta: Es un vino bien elaborado con raza y clase.

Cepa: Es el tronco de la vid con forma baja, sostiene toda la parte aérea de la planta.

Clarete: Es un vino tinto de poco color, es afrutado y ligero. Se debe de consumir joven.

Complejo: Es el vino que ofrece una amplia gama de sensaciones, tanto en boca como nariz; es un vino bien armonizado y elaborado de forma excelente.

Corona: Son las que forman las burbujas en la copa cuando estas llegan a la superficie.

Corto: Es un vino cuyo gusto no suele perdurar en el paladar y su aroma también dura muy poco en la vía retronasal.

Cosecha: Es la añada en que se vendimia un vino. Debe de estar siempre reflejado en la etiqueta, contra etiqueta o en el collarín.

Crianza: Es el envejecimiento controlado de un vino. Se pueden realizar en barricas o en botella. Con la crianza se consiguen caracteres especiales para el vino.

Cuba: Es un recipiente con una capacidad que suele variar entre los 20 hl a 300 hl, donde se almacenan los mostos y los vinos durante las diferentes fases del proceso de la vinificación.

Cuerpo: Es la sensación de consistencia que nos da el vino en la boca (untuosidad, materia, estructura), siendo una cualidad que es muy apreciada en los grandes vinos.