Breve diccionario del vino (11)

18/08/2017



Q

Quebrado: Vino enturbiado con un sabor áspero y un aroma amortiguado debido a un defecto de tersura.

Queso: Aroma que nos recuerda a los productos lácteos.

Quinado: Vinos que han recibido la adición de quina para aromatizarlos.

Quinino: Sustancia de sabor amargo y que nos sirve para poder describir ese carácter en los vinos amargos.

Quinta: Palabra muy conocida en Portugal y que significa propiedad y pago de viña.

R

Racimo: Conjunto de uvas procedentes de una misma inflorescencia. El racimo se divide en dos partes: el raspón y los granos.

Rancio: Olor penetrante desagradable en el vino. Puede ser producido por malos corchos, este olor suele desvanecerse rápidamente. Es un defecto pero también una virtud en algunos vinos, como en algunos blancos o

dulces.

Raquitismo: Es cuando la vid tiene un desarrollo deficiente.

Raspón: Es la estructura vegetal del racimo, siendo el elemento que sirve de soporte a los granos, como así mismo, también de alimentación a estas, haciéndolo a través de los vasos conductores situados en su interior.

Ratafía: Es un licor bastante conocido en Cataluña. Su destilación se consigue mediante una combinación de nueces tiernas maceradas y plantas aromáticas.

Raudo: Vino con poca impresión a su paso por el paladar.

Rebujito: Coctel que se consigue con la mezcla de vino de manzanilla, hielo y spritte o seven-up.

Recio: Vino con una fuerte constitución y con mucho cuerpo.

Recioto: Vino italiano muy concentrado, elaborado en la zona de Veneto. Lo podemos encontrar tanto en tintos como en blancos dulce.

Redondo: Se trata de un vino muy equilibrado, mostrando una armonía entre todos sus componentes, siendo muy agradable al paladar.

Regaliz: Es un aroma maderizado. Se suele asociar en grandes vinos de crianza.

Región: Porción de terreno donde se produce un determinado tipo de vino.

Removido: Es una operación que se realiza con el objetivo de arrastrar los posos, hasta el tapón de corcho.

Rendimiento: Es la cantidad máxima de uva que se puede producir en una hectárea para una zona en concreto.

Replantación: Como su nombre indica, se trata de arrancar las copas viejas y sustituirlas por unas nuevas.

Requemado: Es un vino o mistela que sabe en exceso a caramelo quemado.

Resabio: Es un sabor persistente y bastante marcado. En ocasiones no resulta nada agradable.

Resaca: Sensación de bastante malestar tras haber ingerido demasiada bebida alcohólica. Suele producirse al día siguiente.

Reserva: Vinos tintos con un periodo mínimo de envejecimiento de 36 meses, de los que 12 debe de permanecer en barricas de roble. Para blancos y rosados el envejecimiento es de 24 meses, correspondiendo 6 en barricas de roble. La capacidad máxima de las barricas deberá de ser de 330 litros.

Resina: Cuando se utilizan maderas nuevas o inadecuadas para el vino de crianza, se produce en ellos una sensación totalmente negativa que puede ser apreciada en la nariz y la boca.

Rico: Vino con una gran armonía y una estructura muy acertada para el que lo disfruta.

Robre: Madera de esta especie que presenta unas condiciones excelentes para fabricar barricas y lograr un envejecimiento perfecto para el vino.

Robusto: Vino con bastante cuerpo y una alta graduación natural.

Rosario: Es la sucesión vertical de finas burbujas. Este proceso se produce al desprenderse el gas carbónico en una copa de vino espumoso.