Breve diccionario del vino (1)

04/03/2016



Dadas las numerosas preguntas acerca del **vocabulario específico dentro de la enología**, he querido dedicar una serie de artículos a este tema.

Dentro de todo lo relativo al mundo del vino, se emplea una **terminología básica** que en ocasiones puede parecer complicada. Complicada en el sentido de que se hace uso de algunas **palabras que utilizamos cotidianamente pero con un significado distinto** al habitual y, por otro lado, emplea palabras poco usuales y, por ende, desconcidas, para hablar de cuestiones específicas de todo lo relacionado con el vino y su proceso. **Por ambos motivos me dispongo a continuación a dejaros parte del vocabulario** general de la enología, el cual dada su amplitud iré dando a conocer en diferentes semanas. Debo de aclarar que el citado vocabulario solamente profundiza en una selección de palabras que a mi entender son las de más uso, omitiendo una inmensa mayoría, ya que de lo contrario se nos podría hacer eterno definir cada una de ellas. Espero que sea de vuestro interés.

Abocado: Vino ligeramente dulce, que conserva azúcares reductores residuales.

Acerbo: Vino con excesiva cantidad de ácido málico y

tartárico, producto de uvas recolectadas prematuramente.

Afrutado: Es el vino que exhibe perfumes agradables de frutas. Suele ser una característica en los vinos jóvenes, aunque con el paso del tiempo va desapareciendo.

Aguja: Vino con una ligera presencia de gas carbónico natural.

Aireado: Es el vino que ha perdido una gran parte de sus aromas debido a una incorrecta exposición al aire.

Alterado: Es un vino con un olor desagradable debido a accidentes, enfermedades o cambios químicos.

Amable: Se define como un vino blanco ligeramente dulce.

Amargo: De sensación desabrida, con un sabor desagradable.

Amplio: Vino con un sabor persistente y pletórico en matices.

Añada: Año de la cosecha.

Añejo: Es un vino con una prolongada estancia en barrica o botella.

Apagado: Vino sin aroma y muy pobre de sabor, teniendo un color muy opaco. También se usa esta definición para los vinos espumosos que han perdido el gas carbónico.

Aroma: Es el conjunto de valores olfativos del vino. Los primarios con los que proceden de la cepa, siendo el resto los que se originan durante la fermentación y la crianza.

Aromático: Es un vino que exhibe una amplia y fina gama de aromas, fundamentalmente de la cepa.

Arrope: Mosto hervido que se añade a algunos vinos generosos.

Áspero: Es un vino con un exceso de taninos que lo hace astringente o también que ha sido elaborado sin despalillar.

Astringente: Es un vino son sabor amargo y con un exceso de taninos, produciendo una sensación rasposa en la lengua y el paladar.

Aterciopelado: Es un vino suave, con una textura agradable y sedosa.

Azúcar: Glucosa y fructosa que la podemos encontrar en la uva y que se transforma en alcohol durante la fermentación.