Breve diccionario del vino (14)

02/02/2018

U

Untuoso: Vino con un carácter oleoso que se adhiere a la copa, siendo suave en boca.

V

V.C.P.R.D.: Siglas de Vino de Calidad Producido en una Región Determinada. Es el sinónimo comunitario de vinos con una Denominación de Origen.

Vacío: Vino que carece de sensaciones. Muy pobre en cuerpo, aromas y sabores.

Variedad: Tipo de uva con unas características distintivas. Existen tres tipos de variedades: autorizada, preferente y principal.

Varietal: Vino que se elabora a partir de una sola variedad de uva.

Velado: Vino alterado en su limpidez de forma muy ligera.

Vendimia: Es la acción de recolectar las uvas en las viñas.

Verde: Vino donde el sabor ácido destaca de forma exagerada.

Verdor: Es una sensación olfativa y gustativa desagradable. Suele surgir de uvas con una maduración que no ha sido completada.

Vidueño: Es la superficie de un viñedo donde solamente se planta una sola variedad de uva; aunque en algunas ocasiones esta palabra se le aplica también al conjunto de variedades mezcladas en una viña de proporciones desconocidas.

Viejo: Vino sometido a un periodo mínimo de crianza de tres años. Se elabora mediante una crianza oxidativa en la D.O. Condado de Huelva.

Vigoroso: Vino excelente. Grandes sensaciones en boca, con cuerpo, sabroso. La acidez, taninos y alcohol son notables y todos forman una conjuntación excelente.

Vinífera: Cepa de la que se recogen las uvas destinadas a producir el vino.

Vinificación: Es el conjunto de operaciones que se destinan para lograr la elaboración del vino a partir del mosto de la uva.

Vino: Bebida procedente de la fermentación del mosto o zumo de uva.

Vinoso: Vino con una alta graduación, muy duro en boca y pesado en nariz, todo ello debido a una fermentación muy poco cuidada.

Vintage: Palabra que da nombre a un vino de Oporto, con un largo envejecimiento en botella. Este término procede del inglés y su significado es "añada".

Virgen: Es un sistema de elaboración del vino, en el cual la fermentación se realiza en ausencia de los hollejos de la uva. Este es el sistema habitual en la elaboración de vinos blancos y rosados.

Viscoso: Vino con alto contenido en azucares o también con una enfermedad bacteriana (ahilado), cualquiera de estas dos circunstancias consiguen que este tenga escasa fluidez.

Vivaz: Es un vino carente de excesos y con una acidez adecuada, consiguiendo que su paso por boca sea gratificante.

Vivo: Con aspecto brillante, este vino con crianza lo hace favorable para lograr una evolución en botella.

Volumen: Vino sabroso y con cuerpo.

Vulgar: Vino poco atractivo. Suele presentar pequeños defectos.

Y

Yema: Es la primera fracción del mosto. Se obtiene mediante el escurrido y sin que la pasta sea presionada. También es conocido con el mismo nombre al brote del sarmiento de la vid que no se ha desarrollado.

Z

Zafio: Vino con numerosos defectos, vulgar y sin atributos.

Zarcillo: Es la ramificación delgada de la vid, la cual tiende a enrollarse en otras ramas.

Zarzamora: Se trata del componente aromático primario de la variedad Tempranillo.