15 términos en francés que deberías conocer en el mundo del vino

14/06/2019



1. **A.O.C.:** Son las siglas Appelation dÓrigine Contrôlée. Fundada en 1935, es la que protege el origen y la calidad del vino francés, delimitando más de 300 zonas geográficas vitivinícolas. En nuestro país las conocemos como Denominaciones de Origen.
2. **Assemblage:** Es cuando se mezclan los vinos antes del reposo. Estos son elaborados en las bodegas por separado y según su variedad, además de las diferentes parcelas donde han sido creados. Como es lógico cada variedad de uva aporta aromas diferentes, participando de esa manera en la complejidad del vino que se trata de crear.
3. **Blanc de blancs, blanc de noirs:** Términos acuñados a los vinos espumosos y a los champagnes. Su significado literal es vino blanco de uvas blancas o vino blanco de uvas tintas. En la región de la Champaña son usadas también las variedades Pinot Noir y Pinot Meunier, ambas muy apreciadas para la elaboración de sus famosos Champagnes.
4. **Bouquet:** Esta palabra es usada generalmente para mencionar los últimos aromas que

enriquecen al vino, es decir, los aromas terciarios. Estos se desarrollan durante el proceso de crianza.

5. **Cave:** Dentro del vino esta palabra se utiliza para calificar las referencias en la carta de vinos de un restaurante, pero su definición viene mejor dada para el lugar donde se conserva y donde acaba la crianza del vino en botella. Su situación suele encontrarla en parte o totalmente por debajo del nivel del suelo.
6. **Cepage:** Se trata de la variedad de vid que ha sido cultivada y utilizada para la elaboración de un vino.
7. **Château:** Muchas bodegas acostumbran a poner en su nombre el prefijo "Château", posean castillo o no, una costumbre especialmente arraigada en la zona de Burdeos. Los grandes Châteaux eran grandes extensiones de viñedos que rodeaban las propiedades de la nobleza francesa.
8. **Climat:** Se trata de una parcela de viñedo que se encuentra acotada por muros. Estos trozos de parcela se benefician de unas condiciones geológicas y climatológicas específicas. El clima solamente lo podemos encontrar en la Borgoña. Fue declarado en el año 2015 como Patrimonio Mundial por la UNESCO.
9. **Coupage:** Es la combinación de diferentes variedades de vinos de la misma o de diferentes cosechas. Esta combinación trata de mejorar las virtudes de cada uno de ellos complementando las cualidades de unos con los defectos que se han podido encontrar en otros.
10. **Cru:** A excepción de la región de Beaujolais, los cru se organizan con una clasificación que recompensa y designa los mejores terruños en cuanto a la calidad de la uva según la zona donde han sido producidos.
11. **Cuvée:** Es la mezcla final que se obtiene ensamblando los diferentes vinos elegidos y que componen una cosecha. La elaboración siempre se hace por separado y luego los vinos se ensamblan según las proporciones que los bodegueros determinen.
12. **Dosage.** Se trata del proceso de añadir una pequeña cantidad de licor en el momento del "degorgement" (es cuando del champagne o espumosos se expulsan los residuos de la segunda fermentación que se concentran en la botella para poder lograr un vino limpio). El dosage se realiza para el champagne y los vinos espumosos.
13. **Millésime.** Es un champagne de añada qure no ha sido mezclado con otra cosecha debiendo de permanecer tres años embotellado. Añadir la palabra millésime a la etiqueta nos proporciona y garantiza la información de que ese vino es diferente a otros en función de las circunstancias que debió de soportar el viñedo.
14. **Terroir:** Se refiere a un espacio geográfico delimitado y con unas características que determinan la composición de la uva. Los diferentes factores que influyen sobre esa variedad cultivada (suelo, clima, agricultor, etc.) son los que dan origen a este concepto y determinan la calidad del vino, concediéndole una personalidad propia.
15. **Vigneron:** Es la persona encargada de trabajar la viña y que controla todos los procesos para elaborar el vino.