Breve diccionario del vino (4)

25/03/2016



Efervescente: El vino que desprende gas carbónico al ser servido.

Elegante: Vino muy equilibrado, con aromas y sabores sin fallos en nariz y boca.

Encabezado: Adición de alcohol a un vino para detener su fermentación, preservando de esa manera una dosis de azúcar residual.

Enmohecido: Es cuando el sabor y el olor de un vino en su elaboración se han utilizado racimos enmohecidos o los recipientes han estado poco limpios y contaminados por moho. En ocasiones esta situación ha sido ocasionada por corchos de mala calidad o en mal estado.

Enoturismo: Es el conjunto de actividades relacionadas con el ocio y el turismo que nos acercan al mundo del vino. Puede ser desde visitas a las bodegas y sus viñedos, hasta la cata de vinos que se elaboran.

Enverado: Es un vino que ha sido elaborado con uvas sin madurar.

Equilibrado: Vino con aromas y sabores sin defectos, consiguiendo una gran armonía entre todos sus componentes.

Escanciar: Es una palabra muy típica en la sidra, pero que en ocasiones también se suele escuchar en el mundo del vino, su significado es el momento en que se sirve el vino de la botella a la copa.

Escobajo: Es la parte leñosa de un racimo. Su composición es entre un 78 y un 80 por ciento de agua, siendo el resto materia leñosa, tanino, etc.

Espaldera: Es un soporte que sirve para aguantar y conducir la planta de la vid, ya que esta no es capaz de poder soportar su propio peso a medida que crece.

Espeso: Con este nombre se conoce los vinos con mucho color, denso y graso.

Espirituoso: Vino muy robusto y muy rico en alcohol etílico.

Espumoso: Vino que ha conservado una cantidad de anhídrido carbónico de propia fermentación.

Estable: Es el vino que mantiene sin cambios negativos todas las cualidades y caracteres que posee.

Etéreo: Con este nombre es conocido los vinos con aromas sutiles y perfumados.

Evolucionado: Se trata de un vino que ha sufrido cambios con el paso del tiempo de forma positiva en sus cualidades armónicas o negativamente debido a una mala conservación.