Breve diccionario del vino (5)

22/04/2016

Fangos: Son las sustancias sólidas que quedan en el mosto. Su existencia se debe a los restos de hollejos, gravas o pepitas.

Fatigado: Es un defecto transitorio del vino, este defecto está ocasionado porque no ha transcurrido el tiempo necesario para que se reponga de diversas operaciones como el trasiego, filtrado, etcétera.

Femenino: Es aquel vino en el que domina la suavidad, la ternura y la ligereza sobre la astringencia.

Fermentación: Es el proceso biológico y químico mediante el cual se determina la transformación de los azucares del mosto en alcohol y otros componentes, este proceso se debe a la actividad de algunos microorganismos.

Ficha de cata: Se trata de un estadillo donde se va reflejando las impresiones y valoraciones que hace el catador.

Filtrado: Es el proceso de clarificar los vinos eliminando todos los materiales que se encuentran suspendidos.

Fino: Es considerado el vino más delicado de la D.O. Jerez, Montilla Moriles y Condado de Huelva. Es un vino delicado, elegante y muy bien elaborado.

Fino de boca: Son las sensaciones finales que podemos apreciar cuando degustamos un vino.

Flojo: Vino que carece de carácter y que posee una baja graduación de alcohol.

Floral: Esta palabra es aplicada a los aromas primarios de los vinos y que nos hace recordar al perfume de las flores.

Frasca: Es un tipo de botella de vino que es utilizada en tabernas para servir chatos de vino.

Fragancia: Aroma muy resistente y de gran intensidad que consigue crear un vino agradable.

Francas de pie: Son un tipo de cepas que son plantadas directamente y sin injertar.

Franco: Es el vino que nos ofrece todas sus cualidades, sin alteraciones ni defectos. No se trata de un vino elegante, pero en el podemos encontrar un carácter noble, agradable y limpio.

Fresco: Es el vino blanco o rosado con una acidez frutal adecuada y que nos produce una sensación de frescura en boca. Estas sensaciones podemos encontrarlas también en los tintos jóvenes.

Frizzante: En Italia es conocido con este nombre, mientras que en nuestro país es conocido como vino de aguja.

Frutos rojos: Como su nombre indica es el aroma a frutas como las moras, las grosellas, las cerezas o las ciruelas.

Fuerte: Es un vino donde el alcohol es muy elevado.