Breve diccionario del vino (8)

27/05/2016



Macabeo: Variedad de uva blanca de origen español.

Maceración: Es el contacto del vino con sus hollejos, para de esa forma extraer materias colorantes y componentes de aromas y extractos.

Maderizado: Es un vino oxidado que nos hace recordar con su sabor a la madera. Posee un color oscuro y un gusto totalmente apagado.

Madres: Son orujos fermentados.

Maduración: Es el proceso biológico que realiza la uva, logrando que las sustancias ácidas se transformen en azucares.

Madurez: Es el momento óptimo para realizar la vendimia. Existe también la conocida madurez industrial y la madurez aromática. La primera de las anteriormente mencionadas es cuando la cantidad de azúcar por unidad de superficie llega a su punto máximo. La madurez aromática es la concentración máxima de aromas primarios que se encuentran en la uva.

Majuelo: Es la parcela de terreno plantada de viñas.

Málico: Ácido principal que podemos encontrar en la uva verde y que pasa al vino. Realizándose una segunda

fermentación se consigue destruirlos y con este proceso se consigue suavizar el vino.

Manchado: Es el vino blanco que ha adquirido un tono ligeramente rosado al haber estado en depósitos cuyo contenido anteriormente fue de vino tinto.

Manzanilla: Vino elaborado en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) muy similar al fino. Se elabora a través de una crianza biológica.

Maridaje: Es el arte de combinar platos y vinos cuyo objetivo final es lograr una armonía de aromas y sabores.

Méntrida: Consejo regulador de la D.O. Méntrida, formado en 1976. Es el organismo que se encarga de la defensa de los vinos de la D.O., como de igual manera se encarga de la promoción, publicidad, aplicar y hacer cumplir el citado reglamento de la D.O.

Mistela: Vino al que se le añade alcohol al mosto de uva en tal cantidad para evitar que se produzca la fermentación. Su graduación es superior a los 13 grados.

Moho: Es el sabor indeseable que adquiere un vino debido a defectos en la uva o en recipientes sin tratar.

Morapio: Vino tinto con un elevado color pero con una escasa acidez.

Morrión: Es el mecanismo con el cual se sujeta el tapón en una botella de vino espumoso.

Mosto: Es el jugo y la pulpa fresca de la uva, el cual se encuentra antes de comenzar la fermentación.