Breve diccionario del vino (10)

05/08/2017



Pago: Paraje con unas características especiales y un microclima propio que consiguen diferenciarlo del resto. Con el cultivo de la vid en estos lugares se obtienen vinos con unas cualidades singulares.

Paja: Es un matiz de color amarillo muy dado en los vinos blancos.

Pajizo: Matiz menos intenso que el de paja y que es muy dado en los vinos blancos jóvenes.

Pálido: Es un calificativo que se le aplica a todos los vinos blancos con una baja intensidad cromática.

Palillo: Nombre con el que se conoce al escobajo de las uvas.

Parada de fermentación: Es el estado en que las levaduras se inhiben y dejan de realizar la fermentación. Esta parada puede ser debida a muchos factores, tales como: falta de oxígeno, mala calidad de la uva, condiciones ambientales malas, etc.

Parra: Vid que se ha levantado artificialmente, extendiéndose muchísimo sus ramas.

Pasa: Uva con gran riqueza en azúcares y que ha sido deshidratada artificialmente.

Pasado: Vino rancio que ha superado en demasía su crianza.

Pasto (vino de): Es el vino más común y ligero que se bebe durante la comida.

Pastoso: Término que comúnmente se le aplica a algunos vinos blancos y cavas que son demasiado densos en boca. Suelen tener un desequilibrio con un alto contenido en azúcar.

Peleón: Vino con una alta graduación en alcohol.

Pequeño: Vino con escasas sensaciones aromáticas y gustativas. Pese a todo no suele tener desequilibrios ni defectos graves.

Persistencia: Es cuando las sensaciones de un vino siguen apreciándose en la boca durante un largo tiempo.

Personalidad: Son el conjunto de cualidades de un vino, logrando distinguirse de los demás.

Pesado: Vino poco grato a la hora de beber. Suele tener un exceso de alcohol y de taninos.

Petit Verdot: Variedad de uva originaria de Burdeos. Cuenta con una gran calidad y fama en todo el mundo.

Picado: Vino al que se ha incorporado ácido acético y da por ello síntomas de avinagramiento.

Pinot Noir: Variedad de uva tinta originaria de la región de Borgoña.

Pis de gato: Pese a este nombre tan ingrato, no es un vino desagradable, se trata de la variedad Sauvignon blanc.

Pisauvas: Como su nombre indica, se trata de la persona encargada de pisar la uva en el lagar.

Pitarra (vino de): Vino artesanal realizado en tinajas de barro conocidas con el nombre de pitarras. Su elaboración es originaria en la comarca de Montanchez (Cáceres), aunque también es bastante conocido en otras zonas de Extremadura.