vinetur

Orange, brisat, pét-nat: el pequeño diccionario del vino natural para comprar online

Ocho palabras que verás en cualquier tienda de vino natural y que conviene entender antes de comprar. Y por qué "turbio" no siempre es un defecto

viernes 25 de septiembre de 2026

ESCRITO POR TERROIR RADICAL

Cuando empiezas con el vino natural, la ficha de un vino puede parecer un idioma aparte: "brisat", "ancestral", "sin filtrar", "maceración carbónica". Ninguna de estas palabras es complicada, pero saber qué significan te ayuda a elegir mejor y a saber qué esperar cuando abras la botella. Este es un pequeño diccionario para comprar con confianza.

Vino natural. Es un vino elaborado con uva de viñedo ecológico o biodinámico, con fermentación espontánea, es decir, con las levaduras que ya lleva la propia uva, y sin correcciones ni aditivos en bodega. No hay una definición legal única, así que el término significa cosas parecidas pero no idénticas según el productor. Por eso conviene mirar la ficha: qué hace exactamente cada uno.

Sin sulfitos añadidos. Los sulfitos aparecen de forma natural en la fermentación, así que casi ningún vino tiene "cero". Lo que indica la expresión es que el productor no ha añadido dióxido de azufre. Algunos añaden una dosis mínima para proteger el vino y lo dicen en la ficha. Lo importante es que lo declare con claridad.

Orange o vino naranja. Es un vino blanco elaborado como se hace un tinto: el mosto fermenta en contacto con las pieles de la uva durante días o semanas. Eso le da más textura, algo de tanino y un color que va del dorado intenso al ámbar. No se hace con naranjas, y el color no siempre es "naranja" de verdad.

Brisat. Es el término catalán para un blanco que fermenta solo en parte con las pieles, por ejemplo un 20 %. Tiene un punto de orange, con más aroma y textura, sin llegar a la intensidad de una maceración larga. Es una buena puerta de entrada al mundo orange para quien lo prueba por primera vez.

Pét-nat y ancestral. Son vinos con burbuja natural. Se embotellan antes de que termine la primera fermentación, y es el propio vino el que genera el gas dentro de la botella, sin segunda fermentación ni licor de tiraje. Suelen ser frescos, ligeros y algo turbios, y pueden tener cierta presión al abrirlos, así que conviene enfriarlos y abrirlos con calma.

Sin filtrar (y el poso). Muchos vinos naturales no se filtran ni se clarifican. Por eso pueden verse ligeramente turbios o tener un poso en el fondo. No es un defecto, es señal de que el vino no se ha tratado en exceso. Si te molesta, deja la botella quieta un rato antes de servirla, o decántala despacio.

Maceración carbónica. Una técnica en la que los racimos enteros fermentan en un ambiente sin oxígeno. El resultado son vinos ligeros, frutales y muy fáciles de beber, sobre todo tintos. Es la técnica clásica del Beaujolais.

Ánfora. Un recipiente de barro, de origen milenario, en el que se elabora o cría el vino. No aporta sabor de madera y deja que el vino respire con suavidad. Se usa mucho en el vino natural para blancos, orange y tintos de perfil fresco y mineral.

Cómo usar este diccionario. Cuando compres online, busca estas palabras en la ficha del vino: te dirán, casi mejor que una foto, cómo va a ser lo que llega a tu casa. Si una tienda no explica lo que significan o no te contesta cuando preguntas, mala señal.

En Terroir Radical, la tienda de vino natural que tenemos en Ontinyent, hemos reunido guías sencillas de varios de estos términos, como el vino orange (https://terroirradical.es/es/vino-naranja.html) y el vino de ánfora (https://terroirradical.es/es/vino-anfora.html).

Terroir Radical es una tienda de vino natural, biodinámico y de mínima intervención con sede en Ontinyent (Comunitat Valenciana). Vino que habla de territorio.