vinetur

40 términos que debes conocer para entender de vinos

Una lectura de 40 términos seleccionados que te llevarán al siguiente nivel en el conocimiento de los vinos

viernes 8 de julio de 2016



La cata de vinos tiene su propio idioma. Para unos un lenguaje arrogante, exagerado, incomprensible e inaccesible para el aficionado. Para otros un lenguaje elaborado en el curso de los años que es, además de bonito y “poético”, absolutamente útil para describir vinos con claridad.

En cualquier caso, el conocimiento nunca está de más y siempre es conveniente familiarizarse con este lenguaje para usar los términos adecuados, especialmente en conversaciones donde nuestro interlocutor también los emplea. Hablar el mismo idioma siempre es la mejor manera de entenderse.

Por otro lado, una simple lectura de la selección que presentamos a continuación es más que suficiente como para poder hacernos una idea de lo que quiere decir cada término.

He aquí una selección de las palabras más frecuentes empleadas por los expertos para definir sabores, aromas, colores y otros aspectos del vino.

1. **Afrutado:** Vino con olor agradable de fruta. Indica una buena uva, bien madurada.
2. **Añada:** Año de la cosecha. Vino de añada se refiere a un vino de una cosecha excepcional, en un año particular, que por lo general se deja envejecer.
3. **Añejo:** Vino con prolongada estancia en barrica o botella.
4. **Aroma:** Conjunto de valores olfativos del vino. El aroma primario procede de la cepa y los secundarios y terciarios de la fermentación y crianza.
5. **Aromático:** Vino con buenos aromas, especialmente los que prov ienen de la cepa.
6. **Astringente:** Con exceso de taninos y sabor amargo.
7. **Aterciopelado:** Vino tinto, suave y noble, de buen tacto en boca.
8. **Azúcar:** Glucosa y fructosa que se encuentran en la uva y que se transforman en alcohol durante la fermentación, aunque no todo. El azúcar que no se tranforma en alcohol se llama “azúcar residual”. Todos los vinos, incluso los secos, poseen azúcar.
9. **Balsámico:** Vino con sabor a ciertas maderas verdes como cedro o abeto. En los vinos blancos esto, generalmente, es un defecto.
10. **Barrica:** Recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza del vino.
11. **Bouquet:** Conjunto de sensaciones olfativas de un vino de crianza obtenidas de guarda, tanto en madera como en botella.
12. **Brillante:** Vino con aspecto perfectamente limpio.
13. **Carácter:** Un vino singular en algún aspecto, diferente, que tiene personalidad.

14. **Casta:** Vino noble, elaborado de forma que resalte los valores de la cepa. También se denomina con este término el nombre de la cepa.
15. **Catador:** Especialista en la valoración organoléptica del vino, que para llegar a serlo se requiere de una larga experiencia y especial formación técnica. No confundir al catador con el sumiller o sommelier.
16. **Cava:** Con minúscula, 'cava', es el lugar destinado a la guarda de vinos, generalmente construido bajo tierra para conseguir naturalmente las condiciones ideales de almacenaje: temperatura, luz, sonidos, etc. Con mayúscula, 'Cava', es el nombre propio de la denominación de origen de los vinos espumosos de España.
17. **Complejo:** Vino con numerosos sabores y aromas, pero equilibrados y armónicos entre sí.
18. **Corto:** Vino cuyos sabores duran poco. El sabor desaparece en pocos segundos.
19. **Cuerpo:** Referido a la vista es un vino denso, glicérico, oleico y generalmente cubierto (opaco). En cuanto al sabor, es un vino con fuerza y con pronunciados valores gustativos.
20. **Débil:** Vino que no presenta caracteres bien definidos.
21. **Empireumáticos:** Familia de aromas que traen a la memoria azúcar quemado, humo, alquitrán, tostado, etc.
22. **Enólogo:** Profesional que elabora el vino y el responsable final de su calidad intrínseca.
23. **Espumoso:** Vino con gas carbónico de la propia fermentación. Existen denominaciones de vinos espumosos muy populares como el Champagne (Francia), el Cava (España) o el Prosecco (Italia).
24. **Floral:** Aroma que recuerda al perfume de las flores.
25. **Ligero:** Vino con poco alcohol y extracto (densidad).
26. **Limpio:** En boca es un vino sin sabores extraños. A la vista es sinónimo de brillante.
27. **Lleno:** Vino con alta graduación alcohólica.
28. **Maderizado:** Vino oxidado con recuerdos de manera poco agradable. Es un defecto.
29. **Pesado:** Es un vino con demasiado cuerpo y/o alcohol.
30. **Picado:** Avinagrado o con exceso de ácido acético. Defectuoso.

31. **Plano:** Con bajos valores organolépticos (de difícil apreciación por los órganos de los sentidos), como consecuencia de un trasiego o filtrado muy intenso que lo deja con escasa carga aromática o gustativa. Que no sabe a nada.
32. **Redondo:** Vino armonioso, equilibrado y aromático, es un vino bien criado.
33. **Roble:** Árbol noble, de gran porte y lento crecimiento del que se extrae la madera para la fabricación de las barricas de crianza de vino más usadas en el mundo. Preparado adecuadamente ofrece excelentes condiciones como envase de vino, especialmente si el roble es americano (Alba) o francés (Limousin). El aroma y sabor que esta madera confiere al vino es interesante, además de que permite un intercambio lento de oxígeno con el líquido. A veces el roble confiere al vino sensaciones en grado excesivo por tratarse de madera nueva (sin envinar) y/o por prolongada permanencia en ella. En cuyo caso sería un defecto. Así que no puede decirse que por el hecho de que un vino haya sido criado en roble es un vino mejor. La justa y correcta crianza en roble es labor del enólogo y todo un arte a la hora de obtener un gran vino.
34. **Seco:** Con poco azúcar residual, que no se aprecia en la degustación.
35. **Sommelier/sumiller:** Ambas palabras son sinónimos, en España se emplea Sumiller (salvo en Cataluña) y en el resto del mundo Sommelier. Es un profesional con formación específica encargado del servicio del vino en el restaurante. Sus funciones involucran el diseño de la carta de vinos, y la compra y administración de los vinos y licores del restaurante, así como el asesoramiento a clientes consumidores. Su amplio conocimiento de vinos lo puede convertir en profesor de cata, fuerza de ventas o crítico de vinos.
36. **Tánico:** Vino astringente por exceso de taninos.
37. **Tanino:** Sustancia química natural del vino, de acción astringente y curtiente que procede de las partes sólidas del racimo (tallos). Su presencia es normal (incluso deseable) en vinos tintos.
38. **Terroso:** Vino con sabor a tierra, un defecto que se produce por una mala filtración.
39. **Varietal:** Vino elaborado a partir de una sola variedad de uva, de tal manera que en su carácter aromático predomina el aroma de una variedad determinada.
40. **Vegetal:** Vino con aroma y sabor vegetal.