vinetur

20 conceptos imprescindibles que te ayudarán a conocer el vino

Con la siguiente lista de conceptos básicos, que seguramente habrás oído alguna vez, entenderás el vino

martes 27 de diciembre de 2016



Existen cientos de términos relacionados con el vino, desde la viña, hasta la cata del vino, pasando por los términos más técnicos durante la elaboración del vino.

A continuación, con la colaboración de la bodega Viñaguareña, productora de la gama de vinos Munia, hemos seleccionado una serie de conceptos muy utilizados en el sector del vino y que te harán más fácil adentrarte en este apasionante mundo.

1. **Acidez:** Característica imprescindible y necesaria en el vino que aporta frescura –en boca y en nariz- y posibilita la duración y guarda de los vinos. Todos los vinos son ácidos por naturaleza. La acidez puede ser volátil, que procede principalmente del ácido acético y ayuda a dar al vino su aroma y estabilidad; y fija o estable, que la origina el ácido tartárico y cítrico, que da la armonía al vino. Se denomina acidez total al cómputo total de ácido en el vino que se calcula mediante la suma de las dos anteriores.



2. **Alcohol etílico:** Es el alcohol presente en el vino y en las bebidas alcohólicas. No es perjudicial en un consumo moderado, especialmente si se halla combinado con una sustancia benéfica como los taninos o el resveratrol. No es el único tipo de alcohol presente en el vino, pero si el mayoritario.
3. **Ampelografía:** Rama de la botánica que trata de la viña y de sus variedades. La ampelografía se ocupa de la identificación de los diferentes tipos de 'vitis' (vides). Tradicionalmente esta labor se realizaba mediante la clasificación de formas y colores de las hojas, aunque las nuevas técnicas ya incluyen la clasificación genética a través del ADN.
4. **Taninos:** Son una sustancia de la familia de los polifenoles que aportan color al vino, especialmente con el paso del tiempo pero, sobre todo, tienen una considerable acción antioxidante e importantes beneficios para la salud. Son sustancias naturales que se encuentran en el hollejo de los racimos de uvas (esto es: pieles, pepitas y raspón). En el vino, una importante cantidad también puede

proceder de la madera de la barrica, en caso de que haya sido sometido a crianza. Los taninos tienen un sabor muy característico y fácil de detectar, al presentarse en boca astringente y amargo.



5. **Tártaros:** Se llama así a pequeños cristales que pueden encontrarse en el vino procedentes del ácido tartárico, antes visto, que solidifica en forma de sales de ácido tartárico, si estas sales se combinan con potasio, presente en el vino, se los denomina bitartrato de potasio o simplemente bitartrato. Son componentes naturales del vino, inofensivos, que se depositan en el fondo de la barrica y rara vez en las botellas de vino.
6. **Botrytis cinérea:** Hongo de la famosa "podredumbre noble" que afecta a las uvas que producen los grandes vinos blancos (Sauternes, Tokaji, etc). Se da en circunstancias especiales de nieblas matinales que luego dan paso a un ambiente seco que motiva la pérdida de líquidos de la planta y concentración de azúcares, pasificándose en la misma planta.
7. **Compuestos fenólicos:** Son un grupo de sustancias totalmente naturales con la presencia de un grupo fenol. Los diferentes tipos de fenoles, o polifenoles, son diversos aunque existen dos predominantes que aportan color al vino: los Antocianos y los Taninos. Además existen otro tipos de polifenoles presentes en el vino: catequinas, quercitina, resveratrol, cumarínico, cinámico, cafeico, gentísico, ferúlico, vanílico... Los polifenoles aportan, en su mayoría, beneficios para la salud.

8. **Degüelle:** Práctica manual para la elaboración de vinos espumosos consistente en cortar el cuello de la botella en los vinos espumosos para eliminar las posibles lías que hayan quedado en el tapón, después de la segunda fermentación.
9. **Envero:** Color que cogen las uvas cuando empiezan a madurar; de verde a amarillo, las blancas, y de verde a rojo-azul las tintas. Generalmente a finales de agosto.
10. **Ester:** Combinación de un ácido orgánico y un alcohol. Es la principal causante de los aromas de crianza.
11. **Extracto seco:** Lo que queda cuando eliminamos todo el H2O del vino, la sustancia del vino. Son la parte de la materia disuelta en el vino y que no se evaporan, en laboratorio se obtiene por evaporación al calentar el vino. Estas sustancias suponen el todo del vino: Su cuerpo, aspecto, color, aromas y sabor.
12. **Envinar:** Verter un poco de vino del que vamos a beber en un recipiente desechándo pa (limpiándol ués



catáremos.

13. **Lías:** Son los desechos o heces defecados por las bacterias responsables de la fermentación -las levaduras- así como las propias bacterias muertas que transfieren sustancias al vino. Esta materia espesa se deposita en el fondo de los recipientes donde se haya realizado la fermentación. Se dice de un vino "sobre lías" aquel que ha sido sometido durante un tiempo de crianza en estas sustancias antes de ser trasegado (filtrado). Esta tipo de crianza incrementa el

extracto seco del vino, y por tanto su cuerpo y sabor.

14. **Flying wine makers:** Palabras inglesas que traducen la expresión "enólogos volantes", que son enólogos profesionales que acuden allí donde los contratan.
15. **Petillant:** Sinónimo de aguja. Vino con carbónico que a menudo procede exclusivamente de la fermentación. Todos los vinos blancos pueden tener gas carbónico en forma de finas burbujas, lo que es natural en estos vinos y en los rosados jóvenes que hayan sido correctamente embotellados.
16. **Organoléptico:** El análisis organoléptico es la valoración de un vino a través de todos los sentidos del cuerpo. Son las cualidades del vino apreciadas por la vista, olfato, tacto, oído y gusto. Se utiliza este término para diferenciarlo del análisis químico realizado en laboratorio.



17. **Primeur:** Palabra francesa que define toda una modalidad comercial para comprar vinos por anticipado y que podríamos traducir como "en primicia". Oferta de venta que tiene lugar poco después de la vendimia cuando el vino aún no ha desarrollado todo su potencial pero ya empieza a dar muestras de él. Es un tipo de inversión que requiere la especulación y que requiere de una cultura básica vinícola. La falta de regulación en este tipo de mercado, denominado "mercado gris", provoca que se produzcan habitualmente hechos delictivos como falsificaciones y estafas.
18. **Retrogusto:** Sensación en boca que permanece tras ingerir el vino.
19. **Retronasal:** Igual sensación a la anterior pero referida al olfato.

20. **Venencia:** Pequeño recipiente cilíndrico de poca capacidad, generalmente de plata que va cogido a una varilla de unos 80 centímetros, de cierta flexibilidad y terminado en gancho. Se utiliza en Jerez para sacar pequeñas cantidades de vino de la bota y para su degustación inmediata.