vinetur

10 palabras para "descifrar" a los expertos en vino

Entenderás a los expertos en vino y comprobarás que lo que dicen es mucho más simple de lo que parece

jueves 7 de septiembre de 2017



Los expertos no saben mucho más de vino que tú, lo que sí saben mucho son de palabras. Las palabras solo definen conceptos que si no los conocemos nos pueden intimidar, pero son solo eso, conceptos.

En este artículo no nos estamos refiriendo a los habituales términos de cata para definir aromas o sabores, sino otro tipo de palabras que no hacen otra cosa que hacer más complicado y complejo una parte del conocimiento en vinos. Todo ello sin menoscabo de la indudable elegancia y sofisticación de estos términos.

Con esta recopilación de las palabras más frecuentes que muchas veces utilizan los más "entendidos" en vinos descifraremos el "código secreto" en el que habitualemente se mueven. Descubrirás los conceptos a los que se están refiriendo y comprobarás que lo que dicen es mucho más simple de lo que parece.



1. Buqué o buquet.

La palabra "buqué" viene del francés "bouquet". Es un término bastante impreciso que suele utilizarse para englobar los aromas positivos originados durante la crianza del vino y en particular durante el añejamiento en madera. Cuando un vino huele mal, los expertos utilizan el término "olor", al buen olor del vino en general los expertos lo denominan "aroma", "nariz" o "perfume", sin embargo cuando se refieren a un gran

aroma de un gran vino hablan de "buqué".

2. Cupaje o corte.

También palabra originaria del francés "Coupage". Hace referencia simplemente a la mezcla de vinos diferentes con la intención de eliminar posibles defectos o excesos y crear uno con nuevos sabores mejorados. El "cupaje" se emplea mucho en las bodegas, pues aunque un vino sea elaborado con una única uva, ésta puede proceder de diferentes fincas o cosechas, y a esto también se denomina "cupaje". También es habitual este término cuando se habla de la elaboración de vinos espumosos, como Champagne y Cava, porque a través de esa mezcla se unifican las diferencias de producto.

Cuvée.

Del "cupaje" se origina la "cuvée", que se define como la mejor mezcla posible que se puede conseguir con los vinos de los que dispone el bodeguero o enólogo. De esta manera se trata de un término bastante relativo ya que pueden producirse infinitas combinaciones con un incontable número de vinos y "la mejor combinación posible" siempre es algo subjetivo. "Cuvée" viene a denominar que ese vino es la mezcla más acertada y por tanto el mejor vino. También proviene del francés, y su origen léxico hace referencia a las "cuves" (cubas, tanques o depósitos) donde se reservan los vinos con el propósito de ser mezclados.



3. Vintage.

Palabra inglesa equivalente a cosecha. Se origina del mundo del comercio del vino y quiere expresar una añada que se pretende potenciar como especial. Aunque no siempre tiene porque ser así, en muchos casos se utiliza de manera antónima a "cuvée", es decir, como un vino de excelente calidad sin mezclar. Presisamente en Portugal "vintage", muy presente en algunas etiquetas como sello de calidad, se refiere a un tipo de Oporto con una calidad excepcional, que no tiene mezclas, sometido a una crianza en madera y limitada a dos años.



4. Propiedades organolépticas.

La RAE denomina "organoléptico" como un adjetivo que hace referencia a que algo (un vino en nuestro caso) puede ser percibido por los órganos de los sentidos. Por tanto, las propiedades organolépticas hacen referencia a la impresión global o la sensación conjunta producida por el vino después de ser degustado, es decir de haber sido catado por los sentidos de la visión (color), tacto (en boca), gusto (sabor) u olor (aroma o buqué).

5. Recuerdo.

Si bien las propiedades organolépticas son las impresiones o huellas que nos deja el vino de manera global al pasar por nuestros sentidos, los recuerdos serían esas mismas sensaciones producidas por el vino y que traen a la memoria determinados olores o sabores. Por ejemplo, las propiedades organolépticas de un vino rico en acetato de

isoamilo provocarán en nosotros recuerdos a plátano, debido a las similitudes en el aroma de esta sustancia con la fruta tropical.

6. Pago.

En general un vino de pago es aquel cuya uva procede de una parcela de viñedo diferenciada, pudiendo incluso llegar a utilizarse para denominar a toda una finca vitivinícola en su conjunto. Es importante que el viñedo sea diferenciado y particular (por su microclima, composición del suelo, rendimiento, variedad de uva, etc.), que otorgue al vino un valor especial ya que los vinos de pago hacen referencia a un vino concreto de una categoría superior.

7. Afinado.

El término "afinado" se refiere al conjunto de técnicas y procedimientos que permiten conseguir que un vino mejore sus propiedades organolépticas tras la fermentación y durante la crianza tanto en botella como en madera. Se basa en gran medida en el control, gestión y manipulación de la oxidación, así como en la supervisión de sus efectos en los vinos.



8. Tranquilo.

Es un término muy simple, pero sorprende ver la cantidad de aficionados al vino que no saben lo que significa. Los vinos tranquilos son todos los que no tienen burbujas, así de sencillo. El término describe cualquier estilo o tipo de vino que no es efervescente, esto es, que no tenga aguja o sea espumoso. En algunos casos los vinos, especialmente blancos y rosados, desarrollan unas muy finas burbujas que se aprecian ligeramente en la boca. En estos casos también hablaríamos de un vino tranquilo ya que esas ínfimas burbujitas son provocadas por apariciones espontáneas de carbónico, pero cuya naturaleza no ha sido intencionada. Es decir es un vino tranquilo que posiblemente haya desarrollado un poco de gas carbónico en botella.

9. Blanc de noirs.

Proviene del francés, que significa "blanco de negras". Se refiere a un vino blanco elaborado con uvas tintas en el cual se evita la maceración con las pieles para que no haya extracción de color. La expresión es habitual utilizarla para elaboración de vinos espumosos como Champagne o Cava, aunque es aplicable a cualquier tipo de vino.

10. Varietal.

El término varietal hace referencia siempre a la uva. Ahora bien depende el contexto puede significar una cosa u otra. Como substantivo hace referencia al nombre que recibe el vino elaborado con una variedad dominante de uva (en general más de un 80% del total). Si el vino se hace exclusivamente (100%) con una uva también se le puede denominar como monovarietal, por ejemplo, La mayoría de vinos D.O. Rías Baixas son monovarietales de Albariño. Como adjetivo se refiere a una cualidad de la cata de vinos específica de la uva dominante, por ejemplo, los aromas a regaliz son varietales de la uva tempranillo, porque estos son propios de aquella. Por último es importante que siempre lleve la letra "t", ya que "varietal" y "variedad" son términos que definen conceptos muy distintos, la "variedad" o "variedades" hacen referencia a un concepto empleado en viticultura relativo a tipos de plantas o uvas diferentes, incluyendo híbridos, dentro de una misma especie.