vinetur

De la A a la Z: términos para hablar del color del vino

Si no encuentras el término adecuado para referirte al color de un vino, este artículo te puede ayudar

martes 2 de julio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cuando catamos un vino son tantos los estímulos que nos invaden los sentidos que muchas veces nos quedamos sin palabras.

En la fase visual solemos confundir algunas tonalidades de colores, mezclar terminología o simplemente no encontrar el término adecuado para referirnos al color de un vino.

¡Pasen y lean este artículo que será una especie de salvavidas para tener a mano de la copa!

1. **Acerado:** se designa a los reflejos de unvino blanco con matices muy pálidos que muestran tonalidades de apariencia metálica o a cera. En cuanto a la familia de los tonos amarillos, este tipo de matiz nos habla de un vino joven, ya que a medida que pasa el tiempo las tonalidades amarillas se van concentrando más llegando a reflejos hasta dorados.
2. **Amarillo:** color típico de los vinos blancos. Los reflejos pueden variar en tonalidades verdosas, pajizas, aceradas, limón o doradas. Pero si queremos describir el color, hablamos siempre de color amarillo.
3. **Atejado:** tonalidad de vino tinto envejecido que adquiere el color de las tejas o los ladrillos.
4. **Blanco:** color del vino elaborado a partir de uvas blancas (blanco de blancos) o uvas tintas (blanco de tintas).
5. **Cárdeno:** color morado de variedades tintas.



6. **Carmín:** color característico del vino tinto joven.
7. **Clarete:** vino tinto de poco color debido a que se elabora con mezcla de uvas blancas y tintas, con presencia de hollejos en la fermentación. También se denomina así a los vinos rosados locales de algunas zonas de Castilla y León.
8. **Dorado:** color de ciertos vinos blancos o generosos que recuerdan al oro. Es también muy característico en los colores del vino de crianza de la Denominación de Origen Rueda.
9. **Granate:** color típico de los vinos tintos envejecidos.



10. **Guinda:** color del vino que se sitúa entre el tinto y el rosado.
11. **Naranja:** brillos y reflejos que aparecen en los vinos rosados evolucionados.
12. **Ojo de gallo:** vino más oscuro que el rosado sin llegar a ser tinto.
13. **Oro:** matiz de color amarillo presente en algunos vinos blancos. Generalmente son vinos con guarda en barricas, algo añejos o vinos tardíos.
14. **Oxidado:** vino alterado de forma irreversible por excesivo contacto con el aire que se manifiesta en la fase visual con la evolución del color de forma acelerada.
15. **Paja:** tono del color amarillo de los vinos.
16. **Pajizo:** tonalidad de color que se aplica al amarillo, en vinos blancos con menor intensidad que el tono paja y mayor que el pálido.

17. **Pálido:** tonalidad de color amarillo de los vinos blancos con muy poca intensidad cromática.
18. **Ribete:** borde del vino donde la tonalidad se aclara cuando se inclina la copa y que aporta información sobre el tipo de vino que se está degustando. Sobre todo el ribete nos informa la evolución del vino.
19. **Rojo:** color básico de los vinos tintos cedido por los antocianos.
20. **Rosa:** color básico de los vinos rosados.
21. **Rubí:** matiz de color rojo parecido a la piedra preciosa y frecuente en los vinos de crianza.
22. **Violeta:** matiz de color que aparece en algunos vinos jóvenes.
23. **Yodado:** matiz de color que aparece como ribete en numerosos vinos evolucionados.