vinetur

# De la A a la Z: términos para hablar de la fase visual del vino

La primera parada en la cata del vino es la fase visual

jueves 4 de julio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cada vez que llega el momento de hablar del vino nos podemos sentir abrumados por la falta de terminología adecuada para describir lo que sentimos. Ya que por un sendero camina la detección de un estímulo y, por otro, la interpretación.

Primero sentimos y después describimos. La primera parada en la cata del vino es la fase visual, primer eslabón que nos ofrece muchísima información sobre la edad y sanidad del vino.

¡Pasen y lean este artículo que será una especie de guía para tener a mano de la copa y describir lo que vemos dentro de ella!

- **Abierto:** vino tinto de color poco intenso en las catas a ciegas. Hablamos de un vino abierto cuando cuenta con insuficiente extracción de color.
- **Brillante:** apariencia del vino perfectamente límpida y transparente que al ser atravesado por la luz parece brillar.
- **Capa:** intensidad del color del vino. Podemos hablar de capa baja, alta o media según la concentración de material colorante que es apreciada en la fase visual de la cata del vino.



- **Corona:** burbujas de un buen espumoso o espumante al llegar a la superficie.
- **Cristalino:** vino límpido en su grado máximo, tanto que brilla como el cristal.
- **Cubierto:** vino muy pigmentado o con mucha intensidad de color.

- **Decolorado:** vino que pierde su color natural por tratamientos de clarificación o por adición de anhídrido sulfuroso. También se puede aplicar a vinos añejos que con el paso del tiempo han perdido su color y muchas veces a la vista parecen desteñidos.
- **Efervescencia:** presencia de burbujas o aguja.
- **Espuma fina:** o espuma sostenida y húmeda de los vinos espumosos y de aguja.
- **Evolucionado:** vino que ha modificado su color con el paso del tiempo.
- **Herradura:** parte inferior que se dibuja en la copa y se determina el el color del vino blanco. Si inclinamos la copa a unos 45º la herradura se dibuja en la parte inferior de nuestra copa.
- **Intenso:** vino bien pigmentado y concentrado en material colorante.
- **Lacrimoso:** vino abundante el alcohol y glicerina, con tendencia a crear lágrimas o piernas en las paredes de la copa.



- **Lágrima:** huellas en forma de gotas que caen por el interior de la copa después de agitada debido a una notable presencia de alcohol, glicerina y/o azúcares. La presencia de ausencia de lágrima no es indicador de calidad en el vino sino de concentración de estos tres componentes.
- **Limpidez:** ausencia de sustancias suspendidas dentro del vino.

- **Límpido:** vino sin turbidez. Vino limpio a la vista.
- **Menisco:** parte superior del color del vino o especie de corona en donde se concentra el color del vino tinto. Si inclinamos la copa a unos 45º el menisco se dibuja como una especie de lengua en la parte superior de nuestra copa.
- **Opaco:** vino que no deja pasar la luz a través de su cuerpo por tener alta capa o por presentar enturbiamiento.
- **Opalescente:** vino blanco, ligeramente turbio, que refleja la luz que le atraviesa con diversas tonalidades cromáticas.

**Rosario:** fila de burbujas que suben desde el fondo de la copa en los vinos espumosos.

**Turbio:** vino sin limpidez debido a la presencia de materias en suspensión. En ocasiones los vinos que no fueron filtrados, los vinos ecológicos, naturales, orgánicos o biodinámicos pueden presentar también cierta turbidez.

**Velado:** vino ligeramente alterado en su limpidez, turbio.