vinetur

# De la A a la Z: términos para describir sensaciones (no tan agradables) del sabor del vino

Cuando tenemos que referirnos a la falta de calidad o defecto de algún vino, necesitamos elegir las palabras adecuadas

viernes 12 de julio de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si tanto nos cuesta encontrar las palabras adecuadas para describir positivamente un vino ¡qué sensación tan extraña es tener que encontrar la mejor forma para que algo no anda bien en nuestra copa!

De más está decir que cuando el vino nos gusta o no nos gusta no debemos brindar ninguna justificación ya que cada cual tiene un gusto subjetivo y personal.

Pero cuando tenemos que referirnos a la falta de calidad o defecto de algún vino, es ahí cuando sí necesitamos elegir las palabras adecuadas para poder justificar nuestra apreciación.

¡Pasen y lean este artículo que será una guía para tener a mano y ayudarnos a encontrar los términos justos para describir algunas sensaciones no tan agradables cuando bebemos un vino!

- **Acedo:** vino con tendencia a la acidez o avinagrado.
- **Acerbo:** vino con riqueza organoléptica pero ácido, amargo, astringente y duro en boca por exceso de ácido málico en uvas que no han tenido buena maduración o por cesión de polifenoles inmaduros.
- **Acético:** vino con sabor avinagrado, poco recomendable.
- **Aciculado:** vino con ligera acidez, pero no totalmente desagradable.
- **Acritud:** carácter ácido elevado, acompañado de un olor particular que recuerda al vinagre.



- **Acuoso:** vino muy débil y ligero, con sensación acuosa y desequilibrada por falta de acidez, alcohol y extracto.
- **Agresivo:** vino desagradable por exceso de acidez, que perturba la sensibilidad para la cata.
- **Agrillo:** vino verde, demasiado ácido por exceso de ácido tartárico.
- **Agrio:** vino avinagrado por la presencia de una alta acidez volátil.
- **Alcohólico:** vino desequilibrado en el que se aprecia su alcohol nítidamente.
- **Amargo:** vino desequilibrado por exceso de este sabor, debido bien a una enfermedad o bien por el estrujado de las pepitas de la uva.
- **Anécido:** sabor a moho, llamado así por el aspecto de las colonias de mohos blancos en residuos de vino.
- **Ardiente:** vino que provoca una desagradable sensación pseudotérmica en la boca por el exceso de alcohol y que ejerce una acción deshidratante.
- **Arista:** problema relacionado con la integración de alguno de los parámetros del vino tales como la acidez o los taninos.



- **Áspero:** vino que tiene excesiva astringencia, que puede ser por los taninos de madera o por los polifenoles procedentes de los hollejos, las partes herbáceas del racimo o las pepitas de la uva.
- **Banal:** vino sin carácter, equilibrado en su pobreza.
- **Basto:** vino vulgar, sin finura.
- **Breve:** vino con persistencia corta.
- **Cabezón:** vino desequilibrado por exceso de alcohol. Se lo denomina coloquialmente así ya que se sube a la cabeza.
- **Cerrado:** vino que por su prolongada estancia en botella apenas se expresa en nariz y boca.
- **Común:** vino vulgar, corriente, sin virtudes ni grandes defectos.
- **Corto:** vino que permanece poco tiempo después de ser bebido.
- **Crudo:** vino muy joven, aún sin terminar, pero sin carácter perdurable.
- **Débil:** vino con los atributos organolépticos poco pronunciados.
- **Decrépito:** vino desequilibrado por exceso de edad que no conserva ninguna virtud.
- **Delgado:** vino falto de estructura.
- **Desagradable:** sensación de los vinos defectuosos.
- **Descarnado:** vino muy delgado, pobre en alcohol y extracto.



- **Desequilibrado:** vino sin armonía entre sus componentes, lo que supone que algunos resalten presentando aristas.
- **Duro:** vino que tiene exceso de acidez o excesiva astringencia por alta concentración de taninos.
- **Enmascarado:** vino elaborado con uvas ricas en glucosa y en el que un exceso de alcohol y glicerina camuflan otros elementos del bouquet.
- **Enmohecido:** sabor a contaminación con moho debido al contacto con recipientes faltos de higiene.
- **Estrecho:** vino lineal, con escasa fijeza y sensaciones.
- **Fatigado:** vino que tiene una calidad transitoriamente baja después de un trasiego, filtrado, embotellado o transporte.
- **Flojo:** vino con poco carácter y baja graduación alcohólica.
- **Herbáceo:** vino tinto que presenta una sensación desagradable que recuerda a las partes verdes de la vid (raspón y hojas) y que generalmente se produce por haberse elaborado con uvas inmaduras.
- **Hueco:** vino vacío, insustancial.
- **Imbebible:** vino con tal cantidad de grandes defectos que hace que sea rechazado para el consumo.
- **Insípido:** vino plano, falto de sabores.

- **Lento:** vino poco desarrollado para su edad.
- **Ligero:** vino con escasez de extracto y alcohol y que puede ser agradable si tiene una buena acidez.
- **Metálico:** sensación táctil desagradable que se produce en la cata de algunos vinos en su paso por boca.
- **Neutro:** vino con poco nervio, sin características organolépticas esenciales.
- **Ordinario:** vino común, vulgar.



- **Pasado:** vino que ha perdido cualidades organolépticas por el paso del tiempo o por una conservación defectuosa.
- **Pesado:** vino sin defectos marcados, pero exento de finura por falta de acidez.
- **Picado:** vino avinagrado.
- **Plano:** vino desequilibrado, estrecho sin contrastes en boca y falto de acidez.
- **Quebrado:** con sabor astringente y un aroma amortiguado debido a un defecto o quebradura.
- **Rasposo:** vino astringente que produce una sensación de que raspa el paladar debido a que contiene taninos jóvenes, agresivos o rústicos.
- **Raudo:** vino corto, que pasa por boca rápidamente dejando sensaciones débiles.
- **Reducido:** vino con exceso de estancia en botella y que presenta unas características organolépticas muy atenuadas.

- **Soso:** vino plano, falto de frescura por su falta de acidez.



- **Tánico:** vino astringente por exceso de taninos.
- **Tosco:** vino ordinario y rústico.
- **Verde:** vino en el que se destaca el sabor ácido, generalmente producido por el exceso de ácido málico.
- **Vulgar:** vino común, poco atractivo.