vinetur

De la A a la Z: verbos del vino, la bodega y la viña

Guía sobre terminología del mundo de la viticultura y la enología

martes 6 de agosto de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Más allá que el vino no es otra cosa que el producto de la fermentación del jugo (o mosto) de la uva; cuando hablamos de la elaboración del vino suelen aparecer muchas palabras referidas a las prácticas culturales de la viña o a los distintos pasos de elaboración del vino dentro de la bodega.

¡Pasen y lean este artículo que será una especie de guía para sumar nueva terminología del mundo del vino, la bodega y la viña!

- **Batonage:** técnica consistente en remover las lías con el vino en el depósito de fermentación.
- **Bazuqueo:** operación realizada durante la fermentación alcohólica con el fin de mezclar las partículas sólidas y las líquidas.



- **Cabecear:** añadir una pequeña cantidad de vino o alcohol para reforzarlo y/o incrementar la graduación alcohólica.
- **Calduciar:** picar los racimos comiendo las mejores uvas.
- **Campalear:** hacer tres surcos paralelos entre las hileras de las viñas, don junto a cada ringlera y otro en el medio. Esta labor sirve para terminar de abrir la tierra.
- **Centrifugar:** procedimiento para clarificar el mosto por medio de la fuerza centrífuga en un tambor rotativo provisto de un filtro.
- **Chaptalizar:** adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento, según el método de Chaptal, propio de las zonas frías en las que las uvas no llegan a madurar por falta de calor. Esta práctica es de uso muy común en Europa pero prohibida en muchos países del Nuevo Mundo.
- **Chivir:** labrar cantos o filos de las duelas y de las piezas que forman los fondos de las barricas.
- **Clarificar:** práctica enológica destinada a la eliminación de determinadas sustancias que afectan a la limpieza y transparencia del vino.

- **Decantar:** trasegar un vino de la botella a otro recipiente o decantador con el fin de eliminar depósitos sólidos alojados en el fondo. Esta operación se realiza con vinos muy viejos que hayan precipitado materia colorante con el paso del tiempo o en vinos jóvenes naturales y/o orgánicos ya que al no poseer conservantes muchas veces contienen depósitos siendo jóvenes.
- **Degüellar:** eliminación de las lías, que se acumulan junto al tapón, procedentes de la segunda fermentación en la elaboración de vinos espumosos o espumantes.



- **Desacidificar:** operación que consiste en reducir la acidez de un vino por procedimientos físicos, mediante la refrigeración del mosto; químicos, mediante la adición de ciertas sustancias capaces de neutralizar los ácidos; o biológicos, mediante la adición de bacterias que transformen el ácido málico en láctico (fermentación maloláctica).
- **Desalcoholizar:** acción de quitar el alcohol del vino mediante ósmosis invertida o mediante columna de cono rotatorio.
- **Desbragar:** abrir un hoyo alrededor de una cepa para eliminar las raíces superficiales o descubrir los injertos.
- **Desbrotar:** eliminar los brotes que salen del tronco de la cepa o de la madera vieja en general.
- **Descapirotar:** igualar los extremos de las duelas de una barrica.

- **Descubar:** vaciar y trasegar el vino desde un depósito a otro una vez realizada la fermentación.
- **Desfangar:** proceso que se realiza en la elaboración de vinos blancos y rosados por el que se eliminan las materias sólidas en suspensión en el mosto después del prensado.
- **Despalillar:** eliminación del escobajo o estructura herbácea del racimo antes de iniciar el estrujado de la uva, que es imprescindible para la elaboración del vinos tintos de calidad.
- **Despuntar:** operación que se utiliza para limitar el crecimiento de la cepa que consiste en la supresión de la punta de los ramos que llevan hojas jóvenes y que se practica después de la floración para favorecer el cuajado y facilitar los trabajos de mantenimiento, labores culturales y tratamientos en la viña.



- **Edrar:** quitar tierra de debajo de las cepas para que las uvas no toquen el suelo.
- **Encabezar:** práctica enológica que consiste en añadir alcohol al mosto, al mosto en fermentación o al vino para obtener vinos de licor.
- **Encabillar:** unir todas las piezas del fondo del barril, barrica o bota con puntillas sin cabeza.
- **Encolar:** procedimiento para clarificar el vino utilizando la cola de pez.
- **Entallar:** cortar las duelas a medida de la bota o barril que se quiere fabricar.

- **Entutorar:** conducir la cepa joven a lo largo de un tutor, que puede ser de madera, caña o acero, etc.
- **Envinar:** enjuagar la copa con el mismo vino que se pretende catar o degustar.
- **Escardar:** quitar las ramas de la vid que no se precisan en la viña.
- **Escurrir:** acción de dejar fluir gota a gota el mosto que se desprende de la vendimia, antes del prensado.
- **Estabilizar:** procedimiento usado para eliminar las sustancias que pudieran sedimentarse en la botella de vino.
- **Filtrar:** clarificación de los vinos con el fin de eliminar las materias en suspensión.
- **Herrar:** poner los barriles, botas o vasijas los aros de fleje que son definitivos.



- **Injertar:** injerir en la rama o tronco de la viña en otra planta en la cual ha de haber una yema para que pueda brotar.
- **Margullar:** meter bajo la tierra un sarmiento de viña largo sin separarlo del tronco, dejando afuera el extremo, para que la parte enterrada eche raíces y forme una nueva planta.
- **Maridar:** relación de armonía entre el vino y los alimentos que lo acompañan. Se puede realizar maridajes o armonizaciones por analogía (sumando mismas características) o por contraposición (confrontando características de vino y

gastronomía).

- **Ralear:** cortar racimos enteros de las vides para lograr una concentración en los racimos que quedan en la planta.
- **Refrescar:** mezclar vinos viejos con otros más jóvenes.
- **Remontar:** operación enológica que consiste en bombear mosto en fermentación para ponerlo en contacto con la parte sólida de la uva y así extraer color, aromas y polifenoles.
- **Remover:** girar y sacudir las botellas de vinos espumosos con el fin de arrastrar los posos y sedimentos de levaduras (lías) hasta el tapón del corcho.
- **Taponar:** poner el corcho a las botellas.



- **Termoregular:** técnica para controlar y dominar la temperatura de las cubas durante el proceso de fermentación.
- **Termovinificar:** proceso que consiste en macerar la uva caliente antes del proceso de fermentación con el fin de obtener una mayor extracción de color.
- **Trasegar:** operación de trasvase del vino de un depósito a otro o de una barrica a otra con el objeto de separar el vino de las materias sólidas o simplemente para oxigenar el vino.
- **Trasvasar:** mover el vino o mosto de un recipiente a otro.