vinetur

De la A a la Z: terminología del sumiller

viernes 21 de agosto de 2020

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Una guía que nos ayudará a encontrar las palabras adecuadas cuando degustamos un vino.

Ácido acético: se forma en cantidades mínimas en las fermentaciones alcohólica y maloláctica. En dosis elevadas, aparece por oxidación bacteriana a partir del alcohol etílico, pero en este caso se trata de una enfermedad del vino.

Ácido málico: presente en la fruta y en la uva poco madura, tiene un sabor acerbo que provoca una sensación agria y verde.

Ácido láctico: derivado de la fermentación maloláctica, de sabor grato, es llamado el ácido dulce.

Ácido tartárico: típico de la uva, da un sabor duro y áspero, es el más predominante en el vino.

Ácido succínico: se forma durante la fermentación alcohólica. Produce una sensación amarga y de bastante cuerpo.

Análisis organoléptico: son las impresiones sensoriales de la vista, el olfato y el gusto.

Anti goteo (o drop stop): lámina redonda de metal tratado (que no transmite ningún sabor al vino), muy flexible, que debe enrollarse sobre sí misma para formar un cilindro y ser insertado en el pico de la botella para evitar el goteo al servir el vino.

Astringencia: sensación táctil de sequedad, rugosidad y aspereza del vino en la boca provocada por la presencia de taninos.

Avinar: acción de verter vino en una copa o decantador para "perfumar" con su aroma el recipiente en el que se degustará o beberá el vino.

Barrica: recipiente de madera con capacidad de 225 a 500 litros, utilizada para madurar los vinos.

Beber: ingerir una bebida para satisfacer la necesidad biológica de la sed.

Blend (assemblage o vino de corte): vino compuesto por dos o más variedades, que no superan el 80% de cada una en el producto terminado.

Pueden o no nombrarse las variedades utilizadas en la etiqueta. En caso de que sí se haga, serán nombradas de mayor a menor porcentaje utilizada. Ejemplo: Sangiovese (70%) – Tempranillo (30%). También podemos encontrar en la etiqueta la expresión bivarietal (si solo tiene dos uvas) o trivarietal (si solo tienen tres uvas).

Bouquet: sensaciones olfativas y gustativas adquiridas durante la fermentación, la crianza y el envejecimiento del vino.

Brut: en vinos espumosos, champañas y cavas, cuando el contenido de azúcares es inferior a 15 g/l.

Catavinos (o tastevin): es el emblema del sumiller. Es una pequeña taza, generalmente de plata o de metal plateado, de paredes no muy altas, con un asa en forma de anillo sobre la que se encuentra el reposa dedos. En su interior cuenta con cuatro perlas cóncavas necesarias para el examen visual del vino tinto. Y en su lado opuesto, se encuentran las nervaduras, siempre ahuecadas y de forma alargada, que sirven para el examen visual de los vinos blancos. En el centro del catavinos hay una gruesa bola convexa que alrededor tiene catorce pequeñas bolitas que sirven para airear el vino y favorecer la liberación de aromas.

Cestillo: necesario para trasladar una botella de vino añejo hacia la mesa ya que permite mantenerla en posición horizontal, para que los residuos sólidos o sedimentos queden en el fondo sin dispersarse por el contenido de la botella. Puede ser de mimbre, madera, metal o plata.

Cítrico: aromas perceptibles en un vino que nos recuerden a limón, cedro, mandarina, toronja, pomelo, bergamota, naranja...

Cosecha: año en el que las uvas -que dan vida al vino- fueron cosechadas. Siempre la añada está presente en la etiqueta del vino.

Cru: término francés utilizado para aludir a un viñedo específico o a una parte bien definida de una zona determinada.

Decantador: recipiente utilizado para trasvasar y/o decantar el vino con presencia de posos o sedimentos.

Decantar: es el acto de separar el vino de sus posos o sedimentos y contribuir a una aireación moderada del vino.

Defectos: aromas y sabores perceptibles en un vino que nos recuerdan a vegetal intenso, cola, lejía, huevo podrido, cebolla, caballo, coliflor, moho, vinagre, azufre, cera, brea, plástico...

Degustar: saborear un producto, en este caso el vino, para evaluar su calidad y someterlo al análisis de nuestros sentidos.

Especias: aromas perceptibles en un vino que nos recuerdan a pimienta negra, blanca, verde o rosa, anís, clavo, regaliz, canela, nuez moscada, jengibre, azafrán, vainilla...

Extra Brut: en vinos espumosos, champañas y cavas, cuando el contenido de azúcares está comprendido entre 0 y 6 g/l.

Extra seco: en vinos espumosos, champañas y cavas, cuando el contenido de azúcares está comprendido entre 12 y 20 g/l.

Fermentación alcohólica: es la transformación del azúcar de la uva en alcohol a través de la acción de las levaduras.

Fermentación maloláctica: es la transformación del ácido málico en ácido láctico a través de las bacterias que se encuentran naturalmente en la uva.

Final de boca: persistencia experimentada tras beber el vino.

Floral: aromas perceptibles en un vino que nos recuerden a acacia, saúco, crisantemo, rosa, violeta, geranio, flor de azahar, flor de tilo, narciso, jazmín, lavanda...

Fruta exótica: aromas perceptibles en un vino que nos recuerden a plátano, piña, papaya, mango, fruta de la pasión, lichi...

Fruta fresca: aromas perceptibles en un vino que nos recuerdan a manzana, pera, albaricoque, ciruela, membrillo, melocotón, guinda, fresa, cereza...

Frutos del bosque: aromas perceptibles en un vino que nos recuerden a frambuesa, mora, grosella...

Frutos secos: aromas perceptibles en un vino que nos recuerden a ciruela pasa, higos pasos, nuez, almendra, avellana, uvas pasas, castaña, cacahuete, dátil...

Grado alcohólico: porcentaje de alcohol del vino expresado siempre en un porcentaje sobre el total del contenido.

Herbáceos y vegetales: aromas perceptibles en un vino que nos recuerdan a hierbas, hojas, heno, setas, trufa, pimiento verde, rojo y amarillo, hojas de tomatera, helecho, musgo, algas marinas.

Hierbas aromáticas: aromas perceptibles en un vino que nos recuerdas a salvia, eneldo, hinojo, laurel, orégano, tomillo, albahaca, hojas de té, perejil, romero...

Indicación Geográfica (IG): nombre geográfico de una zona utilizado para indicar de donde proviene el producto. Esta categoría de vinos suele incluir indicaciones sobre variedad, año de cosecha, nombre del viñedo, lugar de embotellado. Siempre está regulados por una serie de normas de producción.

Lágrimas: también llamadas "piernas" del vino. Son pequeños trazos oleosos que se producen después de haber girado el vino en la copa. Su duración y amplitud están relacionadas con la proporción de la glicerina y el azúcar del vino.

Maridaje: es el arte fundamental del sumiller que se basa en la armonización de los sabores y aromas del vino con la comida.

Olfato: en la degustación del vino el olfato es protagonista en dos momentos: por vía nasal directa (o inspiración) o por vía retronasal (o espiración). A través del olfato se perciben los matices aromáticos que caracterizan a cada vino.

Pas dosé: en vinos espumosos, champañas y cavas, cuando el contenido de azúcar es inferior a 3g/l y solo puede utilizarse esta leyenda a los productos a los que no se les añadió azúcar tras la formación de la espuma.

Perlage: término francés utilizado para nombrar el fenómeno típico del espumante, champaña o cava al liberar anhídrido carbónico, mediante el cual las burbujas -que parten del fondo de la copa forman- una columna ascendente.

Pinza: se utiliza para destapar las botellas de espumoso en las que el tapón se encuentra excesivamente resistente.

pH: es la acidez real del vino. Representa la concentración de iones de hidrógeno proveniente de la disociación de los ácidos del vino. El pH está comprendido entre 2,7 y 3,3. Con valores inferiores, los vinos son más ácidos.

Polifenoles: son los responsables del color del vino tinto y de la astringencia. Se encuentran en el hollejo o piel de la uva, en las semillas y en el raspón.

Tánico: vino en el que se percibe una clara sensación de sequedad y astringencia.

Tanino: sustancia química natural procedente del hollejo, semilla y/o barricas de roble.

Termómetro: instrumento utilizado para controlar la temperatura del vino. Generalmente utilizado por sumilleres novatos, ya que ¡los mejores termómetros que se pueden tener son las propias manos!

Terruño (o terroir): término que describe la combinación del clima, el suelo, la uva y la mano del hombre en el momento de elaborar un vino.

Tostados: aromas perceptibles en un vino que nos recuerdan a café, cacao, caramelo, pan tostado, chocolate, ahumado...

Tranquilo: vino desprovisto de gas o burbujas.

Trasvasar: es el acto de traspasar el líquido a una garrafa o decantador para airear el vino. No es una decantación, ya que no se separa el líquido del sólido (o poso del vino).

Sacacorchos: herramienta básica del sumiller. El sacacorchos profesional, de palanca o leva, está codificado por AFNOR y consta de una espiral metálica en tornillo sin fin unida a un mango, que incluye una pequeña hoja de navaja para cortar la cápsula que rodea el cuello de la botella.

Seco: en vinos espumosos, champañas y cavas, cuando el contenido de azúcares está comprendido entre 17 y 35 g/l. En vinos en general, se habla de un vino seco cuando no presenta sensación alguna de dulzura.

Sedimento: depósito o precipitación de cristales y/o otra sustancia sólida del vino.

Semi seco: en vinos espumosos, champañas y cavas, cuando el contenido de azúcares está comprendido entre 33 y 50 g/l.

Sulfitos: son compuestos que se agregan al vino como conservantes, antisépticos y antioxidantes. Básicamente cuando hablamos de sulfitos estamos hablando de la presencia de anhídrido sulfuroso en el vino.

Sumiller (del francés sommelier): antiguamente en los monasterios se denominaba a quien estaba a cargo de la vajilla en, los manteles, el pan y el vino. Actualmente el sumiller es el responsable del servicio y la comunicación del vino en distintos ámbitos como un restaurante, una bodega o una tienda de vinos.

Vacuvin: pequeña bomba que aspira el aire del interior de la botella mediante un tapón a presión aplicado sobre el cuello del vino.

Varietal: es el vino que tiene (dependiendo el país de origen) un 80% o más de una misma variedad (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Malbec, etc.).

Vino de calidad producido en una región determinada (VCPRD): puede ser desde un vino licoroso, espumoso, de aguja, etc. de calidad producido en una región determinada. Esta clasificación, a su vez, se subdivide en Denominación de Origen (DO), Denominación de Origen Controlada (DOC), Denominación de Origen Controlada y Calificada (DOCa) y Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG).

Vino de mesa: generalmente esta categoría de vinos respeta reglas mínimas y no suele tener una indicación de uvas utilizadas. Solo suelen mencionar si el vino es tinto o blanco.