



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

DICCIONARIO DE LA CATA DE VINOS

A

ABOCADO:

Vino que contiene entre 5 y 15 gr./l de azúcares por no haber fermentado la totalidad de los que contenía el mosto.

ACEITOSO:

Concepto de vino oleoso por enfermedad (grasa) o por triturado de pepitas.

ACERBO:

Se dice de un vino a la vez áspero, duro y ácido que presenta los caracteres de la uva recolectada antes de su madurez.

ACESCENTE:

Aroma a acetado de etilo y sabor de inicio de acetificación.

ÁCIDO:

Cuando la acidez natural sobrepasa la media de la región. Vinos con pH inferior a 3,2.

ACIDULADO:

Calificativo derivado de la cata de un vino de fuerte ácido/fija.

ACUOSO:

Que contiene un desequilibrio análogo al del vino aguado.

AFINADO:

Vino brillante que resalta en consecuencia su aroma y sabor.

AFRUTADO:

Vino delicado y aromático que recuerda el sabor y el olor del fruto, es una característica propia de los vinos jóvenes y que desaparece con el tiempo.

AGRESIVO:

Condiciones de aroma y, ó, sabor penetrantes que invalidan la sensibilidad para continuar la cata.

AGRILLO:

Vino verde con demasiada acidez.

AGUADO:



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

Calificativo de vino muy débil en grado, color, acidez y cuerpo.

AGUJA, de:

Vino cuyo contenido en carbónico es perceptible al paladar y visiblemente observado al descorchar la botella, desprendiéndose lentamente en burbujas y sin formar espuma. El gas carbónico procede de su propia fermentación y da una sensación picante y agradable.

AHILADO:

Vino afectado por una enfermedad producida por bacterias anaerobias, que se presenta turbio y que fluye haciendo madeja como los aceites debido a su viscosidad.

AIREADO:

Que tiene los caracteres olfativos disminuidos por exposición del vino al aire sin que se produzca la quiebra oxidásica. Por trasiego ha perdido aroma, se muestra pobre de sabor y predomina el etanol al olfato.

ALCALINO:

Condición de un vino de pH muy alto que muestra color poco vivo, pobreza de aroma y sabor muy soso.

ALCOHÓLICO:

Vino que deja apreciar claramente su alcohol al olfato y al paladar.

ALIACEO:

Ligero gusto a ajos, propio de un vino joven reducido, al sulfhídrico o al mercaptano, pero débilmente.

ALOQUE.

Vino rosado con irisaciones violáceas, característico de zonas de tintos fuertes.

AMARGO:

Gusto específico de los vinos enfermos de amargos, análogo al gusto del sulfato de quinina y que no debe ser confundido con el sabor del tanino o con sabores metálicos.

AMBARINO:

Color de algunos vinos blancos que recuerda el ámbar.

ÁMBAR:

Concepto que en blancos indica un tono ligeramente dorado y en general un aroma y sabor muy agradable debido a su contenido en succínico.

AMIGDALINO:

Calificativo de sabor y aroma a almendras amargas que se da a veces en vinos en que la trituradora rompe la pepita. Accidentalmente en vinos acidulados y calentados que han sido tratados inadecuadamente con ferrocianuro.

AMINADO:



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

Sabor y sobre todo aroma de vinos mantenidos en suciedad que recuerda el olor animal de felino. Accidentalmente en vinos envasados en recipientes "epoxi" mal curados.

AMONTILLADO:

Vino generoso de color ámbar, de aroma punzante atenuado (avellanado), suave y lleno al paladar, seco y con graduación alcohólica comprendida entre 16 y 18°.

AMORTIGUADO:

Condición de cata de un vino que no muestra características destacables aunque se intuye que pudo tenerlas.

AMOSCATELADO:

Con perfume a moscatel.

ANUBADO:

Vino blanco de aspecto empañado o grisáceo.

AÑADA:

Partida de vino de la misma vejez. Año de producción de un vino.

APETENCIA:

Sucesión de sensaciones de color y aroma que incitan a saborear el vino.

APRECIAR:

Estimación de calidades valorables del vino.

ARDIENTE:

Calificativo de un vino que por exceso de alcohol o polifenoles condensados y falta de glicerina, hiere el paladar en retrogusto.

ARDOR (que produce):

Característica no inmediata, de condición gástrica, negativa de un vino, por pH muy bajo.

ARMÓNICO:

Vino en el cual los constituyentes normales resaltan de una forma evidente y el sabor persiste después de la cata. Grato y equilibrado.

AROMA:

Conjunto de sustancias volátiles que dan perfume a un vino. Se distinguen: aromas primarios, que proceden del fruto; secundarios; que aparecen en la fermentación, y, terciarios, desarrollados en la crianza.

AROMÁTICO:

Generalmente sinónimo de perfumado, con aroma. Destaca por su grata fragancia.

AROMATIZADO:



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

Vino preparado con adición de aromas.

ÁSPERO:

Vino rudo y astringente, demasiado rico en taninos da sensación de dureza, se agarra al paladar.

ASTRINGENTE:

Que da sensación de amargo y provoca una contracción de los tejidos y las mucosas, como si se tratara de un producto sólido. Se dice de estos vinos que "se mascan". Es debido a su exceso de taninos.

ATEMPERADO:

Vino colocado en el lugar donde se va a consumir para que iguale su temperatura con la de la habitación.

ATERCIOPELADO:

A la vez suave y fino al paladar.

AUREO:

Vino blanco de color intermedio entre el pajizo y el neto de oro y con marcado brillo.

AUSTERO:

Calificativo de vino equilibrado sin estar fuertemente dotado en ninguna de sus partes, bajo el concepto amplio de ser grato.



B

BALSÁMICO:

Calificativo de aroma penetrante y persistente en vinos envejecidos al sol.

BANAL:

Vino sin carácter, equilibrado en su pobreza.

BASTO:

Vino vulgar, sin finura.

BOCOY:

Tonel o barrica de capacidad de 600 o más litros.

BORDELESA:

Barrica de una cabida de 220 a 250 litros, empleada para la crianza de los vinos, especialmente en Burdeos y Rioja.



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

BOTA:

Tonel en que se cría y exporta el vino de Jerez. Tiene una capacidad de unos 500 litros.

BRILLANTE:

Vino perfectamente límpido y transparente; al ser atravesado por la luz parece brillar.

BRUT:

Vino espumoso natural con azúcares en cantidad inferior a 20 gr./l.

BOUQUET:

Conjunto de aromas que presenta un vino de crianza en su punto óptimo de evolución.

BUTÍRICO:

Olor rancio de un vino alterado.



C

CABEZÓN:

Vino desequilibrado por un exceso de alcohol, "que se sube a la cabeza".

CALIENTE:

Sensación de calor debida al alcohol, glicerina y otras materias extractivas, de un vino bien elaborado, sin asperezas, pero alcohólico.

CÁNIDO, ANECIDO ó ENCANECIDO:

Sabor a moho de suciedad de mangas o envases, llamado así por el aspecto de las colonias de mohos blancos en residuos de vino.

CAPA:

Medida de la cantidad de color de vinos tintos. Se llama "doble capa" a los vinos que se hacen fermentar con mayor cantidad de hollejo de la que normalmente les corresponde.

CARAMELO (sabor a):

Sabor de algunos vinos debido a una elaboración defectuosa que produce azúcar tostada.

CATA:

Análisis del vino a través de los sentidos de la vista, olfato, gusto y tacto, para apreciar sus cualidades.

CAUCHO (sabor a):



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

Defecto en vinos en contacto prolongado con goma nueva.

CAVA:

Vino espumoso natural cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías inclusive, transcurre en la misma botella en que se ha efectuado el tiraje.

CHACOLI:

Vino ligero, de sabor ácido, que se elabora en las provincias vascongadas y Santander, cuyas uvas no alcanzan su total madurez. Su graduación alcohólica debe ser como mínimo de 7 grados.

CLARETE:

Vino procedente de la fermentación del mosto obtenido de mezcla de uvas tintas y blancas, o de sus mostos, cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de la uva tinta.

COBRE (sabor a):

Vino rico en este metal que manifiesta un sabor áspero y penetrante a la vez, que recubre el paladar y manifiesta matiz amargo después de desaparecer el vino.

COLORES:

Página específica sobre los colores del vino (En Construcción).

COMPLETO:

Calificativo de un vino que satisface por su equilibrio y plenitud.

COMPUESTO:

Vino con defectos camuflados con prácticas prohibidas.

COMÚN:

Exento de cualidades específicas que no merece una denominación de origen ni una mención del año de su cosecha. Sin defectos, ni partes destacables.

CORCHO:

Olores y sabores anormales comunicados al vino por tapones de mala calidad.

CORTO:

De sabor débil y fugaz.

CRIANZA:

Serie de procesos enológicos por los que el vino, mediante prácticas especiales y con el transcurso del tiempo evoluciona, adquiriendo cualidades positivas o mejorando las que ya tenía.

CRISTALINO:

Vino límpido en grado máximo. Brilla como el cristal.



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

CRUDO:

Concepto de vino muy joven, verde y con sabor aún a levadura, pero sin carácter negativo perdurable.

CUERO (color, aroma y sabor a):

Vino tinto o blanco viejo, virado a tonos marrón, con aroma y sabor característico.

CUERPO:

Característica que está ligada al grado alcohólico, al extracto seco y a otros elementos sápidos difíciles de definir. Un vino con cuerpo posee un sabor que llena bien la boca.



D

DÉBIL:

Con caracteres poco pronunciados.

DECOLORADO:

Vino que por tratamientos clarificantes o por SO₂ pierde su color natural o cambia en los tintos de tono hacia el amarillo. También blanco incoloro por completo.

DECRÉPITO:

Desequilibrio total por exceso de edad sin conservar virtud alguna.

DELGADO:

Lo contrario de lleno. Vino sin sabor y finura.

DELICADO:

Vino que da en la boca sensación armoniosa y de plenitud. Caracteres sutiles, poco intensos, pero vivos y agradables.

DESEQUILIBRADO:

Desprovisto de armonía, unos elementos se encuentran en exceso y otros en defecto.

DESCOMPUESTO:

Vino que mal conservado se ha enturbiado, perdiendo a la vez aroma y mostrando mal gusto.

DESEFRAGUADO:

Vino que detrás de una apariencia cromática agradable carece de aroma y muestra pobreza de paladar acusada.



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

DESPOJADO:

Corto de sabor debido a tratamientos energéticos o abusivos de clarificación, filtrado, desacidificación, etc.

DESVAÍDO:

Vino corto en aromas y sabor.

DISTINGUIDO:

Conjunto armónico agradable y destacable por su finura.

DULCE:

Vino que contiene azúcares en cantidad superior a 50 gr./l. En algunos vinos, como los que proceden de uva Tempranillo, existen componentes no azucarados de carácter dulce.

DULZÓN:

De sabor débilmente azucarado.

DURO:

Ácido, astringente y sin finura. Alta acidez debida al ácido tártrico.



E

EDULCORADO:

Vino de sabor dulce no identificable con el dulzor de la glucosa.

EFERVESCENTE:

Que desprende carbónico en la superficie al ser servido.

ELEGANTE:

Se dice de los grandes vinos. Armonioso.

ENCABEZADO:

Operación o práctica que consiste en adicionar alcohol al mosto o bien al vino. Vino al que se ha añadido alcohol.

ENVEJECIMIENTO:

Proceso por el que determinados vinos y en determinadas condiciones alcanzan su plenitud a través del tiempo.

ENVERADO:



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

El procedente de una uva que por las condiciones climáticas propias de la zona no madura normalmente. Suele tener graduación alcohólica inferior a 9° y no menor de 7°.

EQUILIBRADO:

Vino presentando un conjunto armonioso de caracteres, sin que ninguno sobresalga sobre los otros.

ESPESO:

Vino común y recio.

ESPIRITUOSO:

A la vez rico en aroma y en alcohol.

ESPUMOSO:

Vino procedente de variedades adecuadas que contiene, como consecuencia de una segunda fermentación en envase cerrado, gas carbónico de origen endógeno y que al ser descorchada la botella y escanciado el vino forma espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas.

ESTIRENO (olor a):

Olor a este componente de residuo de envases de poliéster.

EXTRAÑO:

Vino desequilibrado difícil de definir.



F

FATIGADO:

De calidad momentáneamente baja después de un trasiego o filtrado.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

Fermentación de carácter evolutivo y generalmente beneficiosa que experimentan muchos vinos, durante la cual el ácido málico se transforma en láctico por la acción de las bacterias.

FILANTE:

Carácter ahilado al decantar o servir.

FINO:

1. Vino de aroma y sabor delicado y aspecto límpido.
2. Tipo d vino generoso de color oro pajizo, aroma punzante y delicado; (almendroso) paladar ligero, seco y poco ácido, de graduación alcohólica entre 15 y 17°.

FINURA:



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

Con olor y sabor delicadamente matizados.

FLOJOS:

Generalmente se aplica a vino cuyos caracteres no resaltan, especialmente con baja graduación alcohólica.

FLOR (en los vinos de Jerez y otros de crianza especial):

Nombre que recibe el velo blanquecino que durante la crianza flota en la superficie del vino guardado en las botas, de manera permanente o sólo en ciertas épocas.

FLORIDO:

Aroma delicado que recuerda el perfume de las flores.

FRAGANTE:

Que sus componentes olorosos normales están acentuados.

FRANCO:

Vino bien constituido, gusto y olores normales.

FRESCO:

Que da agradable sensación de frescor a la boca debido al ácido y al carbónico. Se trata por lo general de vinos jóvenes.

FRIO:

Vino pobre de cuerpo y poco alcohólico.

FUERTE:

Tiene dos sentidos: fuerte color (con color acentuado) y fuerte referido a su grado alcohólico (elevada graduación).



G

GASIFICADO:

Vino al que se ha incorporado artificialmente la totalidad o parte del gas carbónico que contiene.

GENEROSO:

Vino elaborado con prácticas especiales (incluida la adición de alcohol) a partir de variedades selectas, y con graduación alcohólica de 14 a 23°. Pueden ser secos, abocados o dulces.

GERANIOL:



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

Olor que recuerda a hojas de geranio al romperse, producido por degradación de ácido sórbico adicionado al vino.

GOMOSO:

Vino blanco denso y sin brillo.

GORDO:

Vino muy coloreado, espeso y áspero.

GRANVAS:

Vino espumoso cuya segunda fermentación ha sido realizada en grandes envases de cierre hermético, de los que se transvasa a botellas para su comercialización.

GRUESO:

Vino de fuerte color y extracto.



H

HECES:

1. Masa sedimentada en los tinos y otros recipientes formada por sustancias orgánicas y sales minerales junto con otros residuos de fermentación y de clarificación, entre ellos tartratos.
2. Sabor a heces: sabor y olor desagradable adquirido por un vino con excesivo tiempo de contacto con ellas.

HECHO:

Vino que no mejorará más y que conviene beber pronto, antes de que empiece a perder su valor.



I



J



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

JOVEN:

Vino que se consume poco después de elaborado y en el que resaltan su frescura y frutuosidad.



K



L

LÁGRIMA (Mosto):

Mosto que escurre en los racimos estrujados y sin prensar.

LÁGRIMAS (que forma):

Huellas en forma de gotas que caen en el interior de la copa después de agitada en los vinos ricos en alcohol y glicerina.

LARGO:

Que deja en la boca y la nariz una sensación prolongada.

LEVADURA (aroma y sabor a):

Aroma a levadura seca y sabor suave pero envolvente al paladar.

LIAS:

Heces finas.

LIAS (sabor a, olor a):

Defecto de olor y/o sabor apreciable en vinos que han estado mucho tiempo en contacto con las lías sanas.

LICOROSO:

Vino elaborado con uvas adecuadas, y con adición de alcohol vínico autorizado, vinos dulces naturales o de mosto o mistelas. Tendrán de 13,5 a 23° alcohol y más de 50 gr. de azúcar por litro.

LIGERO:

Con poco cuerpo y poco alcohol, aunque puede ser agradable.

LÍMPIDO:



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

Sin enturbiamiento ni manchas opacas.

LÍMPIDO (a la nariz):

Sin olor extraño.

LLENO:

Vino que colma la boca, con cuerpo y suave, con grado alcohólico adecuado.



M

MACERACIÓN:

Contacto prolongado del mosto, mosto-vino o del mismo vino con las partes sólidas o semisólidas de la uva, con el fin de obtener color, taninos y extractos.

MADERIZADO:

Vino que ha pasado demasiado tiempo en madera. Vino blanco oscuro con aroma a etanol y sabor áspero oxidado.

MAGRO:

Vino bien dotado de color y aroma pero sin cuerpo.

MALVASÍA:

Vino dulce selecto elaborado con uvas de esta variedad.

MANCHADO:

Vino blanco ligeramente coloreado por proceder de uvas tintas o por haber contenido los envases vino tinto con anterioridad.

MANZANILLA:

Vino generoso elaborado en Sanlúcar de Barrameda, es un fino muy pálido, de aroma punzante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con graduación alcohólica comprendida entre 15,5 y 17°.

MEDICINA:

Detección de sabor o aroma extraño asimilable a sustancia medicinal o droga.

MERCAPTANO:

Compuesto que se produce en los envases de vinos mal cuidados que da al vino un olor desagradable.



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

MOHO:

Sabor de los vinos para cuya elaboración se ha usado racimos enmohecidos o se han utilizado recipientes poco limpios y que contenían moho.

MORAPIO:

Tonalidad especial de los vinos tintos debido especialmente a su falta de acidez.

MOSCATEL:

1. Uva de mesa y de vinificación de sabor y aroma característico.
2. Vinos elaborados con esta uva.

MOSTO:

Es el jugo obtenido de la uva fresca por medio de estrujado, escurrido o prensado, en tanto no ha comenzado su fermentación.

MOSTO FLOR:

Mosto de primera calidad que afluye por sí mismo al estrujar la uva. También se llama mosto yema o lágrima.

MOSTO VINO:

Mosto en plena fermentación y que por tanto no ha completado su total vinificación.



O

OLOROSO:

Vino generoso, de color oscuro, muy aromático como indica su nombre, de mucho cuerpo (nuez), seco o ligeramente abocado, con graduación alcohólica comprendida entre 18 y 20°.

ORDINARIO:

Vino corriente, sin atributos.

OXIDADO:

Alteración del aroma y el color de vinos con excesivo contacto con el aire.



P



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

PÁLIDO:

Falta de color en blancos o rosados.

PAJARETE:

Vino licoroso, muy fino y delicado, obtenido según elaboración tradicional del antiguo Monasterio de Pajarete, cerca de Jerez.

PAJARILLA:

Tipo de vino pálido obtenido de uva blanca, propio de la zona de Cariñena.

PASADO:

Vino cuyas características no han resistido la prueba del tiempo; que ha perdido su valor óptimo.

PELEÓN:

Corriente, sin atributos.

PERFUMADO:

Sinónimo de aromático.

PESADO:

Vino poco agradable y difícil de tomar.

PICADO:

Avinagrado.

PICANTE:

Sensación caracterizada por fina burbuja de CO₂



Q

QUEBRADO:

Vino con defecto de limpidez. Vino enturbiado que en consecuencia muestra aroma amortiguado y sabor áspero.

QUINADO:

Vino aperitivo aromatizado con quina.





Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

R

RAMA (en):

Vino nuevo que aún no ha aclarado, bien naturalmente o por filtración.

RANCIO:

Vino con olor y sabor perfumados, obtenidos con una técnica de envejecimiento y exposición al sol.

RAPSON (a):

Sabor desagradable al escobajo del racimo debido a una defectuosa elaboración.

RECIO:

Sinónimo de con cuerpo. Vino bastante consistente y alcohólico.

REDONDO:

A la vez equilibrado y amplio, vino en plenitud, con todas su virtudes destacadas.

REQUEMADO:

Condición de gusto caramelizado en vinos calentados en presencia de aire.

RESINA (sabor a):

Sabor a madera agudo y penetrante, propio de impregnación de resina. Vinos conservados en madera inadecuada.

RETROGUSTO:

Sensación que vuelve a la boca momentos después de ingerido el vino.

ROBLE:

Madera de la que se construyen los envases de crianza de la mayoría de los vinos. Aroma y sabor característico de la madera de roble que siendo joven confiere fuerte aspereza. En roble americano y francés es similar, y lo es más suave y aromático, recordando al aceite de cedro, en el de Bosnia.



S

SABOR:

Impresión que sobre los órganos del gusto producen las sustancias sápidas del vino. Pueden ser agradables (virtudes) o desagradables (sabores que indican defectos o alteraciones).

SACO:



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

Aroma extraño captado por el vino de arpilleras o telas.

SECO:

Vino sin restos de azúcar.

SEDOSO:

Suave, aterciopelado.

SEMI DULCE:

Vino que contiene de 30 a 50 gr./l de azúcar.

SEMI SECO:

Vino que contiene de 14 a 30 gr./l de azúcares.

SIRUPOSO:

Aspecto del vino con excesiva viscosidad; aspecto de jarabe.

SUAVE:

Armonioso, sin demasiados ácidos ni taninos, agradable al paladar.

SULFHÍDRICO:

Olor desagradable que se produce por la alteración del anhídrido sulfuroso en vinos de elaboración descuidada.

SULFUROSO (sabor a, olor a):

Defecto de olor y sabor en vinos con concentraciones excesivas de anhídrido sulfuroso.

SUTIL:

Fino y delicado.



T

TANINO:

Sustancia astringente contenida en el hollejo y en el raspón de la uva, como igualmente en otras partes de ciertos vegetales.

TÁNICO.

Vino con exceso de tanino, astringente.

TERROSO:



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

Con sabor a tierra debido al empleo de algún clarificante de tierras.

TERRUÑO:

Sabor propio de la tierra, que recuerdas a la naturaleza y a la composición del terreno sobre el que la uva ha crecido. Fenómeno redox de fermentación imputable a la levadura.

TIERNO:

Obtenido por fermentación de uvas muy pasificadas por largo asoleado.

TÍPICO:

Con características de los vinos tradicionales de una comarca.

TIPIFICADO:

Vino que mantiene uniformemente sus cualidades y caracteres, independientemente de las cosechas.

TONEL:

Envase de madera de capacidad media, para conservación y crianza.

TOSTADO:

Vino obtenido a partir de mostos concentrados por el calor. En Galicia, vino elaborado con uvas pasificadas.

TRASIEGO:

Operación de bodega que consiste en pasar el vino de un envase a otro.

TRANQUILO:

Que ha terminado su fermentación y no desprende gas carbónico.

TURBIO:

Vino sin limpidez, con materias coloidales en suspensión.



U

UNTUOSO:

Vino fluido oleoso, que impregna la mucosa bucal.



V



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

VACÍO:

Sin sabor, sin cuerpo.

VAINILLA (aroma de):

Aroma natural del vino característico de algunas variedades y asimilable a la vainilla. También algunos vinos tras estar en barrica.

VARIETAL:

Vino elaborado con un 80 por 100 como mínimo de una sola variedad.

VERDE:

Vino con exceso de acidez, debido a falta de madurez en las uvas y a no haber sufrido la fermentación maloláctica. Exceso de ácido málico.

VELADO:

Ligeramente alterado en su limpidez.

VINO:

Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca o del mosto.

VIEJO:

Característica conjunta o parcial que denota edad.

VINOSO:

Condición de un vino que muestra fuerte impacto de aroma alcohólico y de extracto, sin carácter afrutado.

VINANZAS:

Olor y sabor a vinazas definible como un mal gusto de suciedad, poco penetrante pero muy adherente, que persiste después de desaparecer el vino de la cavidad bucal.

VIOLETA:

Sabor especial de ciertos vinos.

VUELTO:

Alterado por bacterias de la enfermedad de la vuelta, que disminuyen la acidez fija y aumentan la acidez volátil. Es ligeramente agrio con sabor y olor que recuerda a la col fermentada.



Y

YEMA:



Círculo de Enófilos Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 (Bodega Redonda)
46300 UTIEL (Valencia)
Tel. 629 69 33 86 – 609 79 25 10

Mosto yema, sinónima de mosto lágrima.



Z