

## **Glosario de la cata:**

### **A:**

Abocado: Vino con tendencia hacia lo dulce.

Acabado: Vino bien terminado, equilibrado, con un gusto final concreto y distinguido.

Acerbo: Sensación de acidez, dureza, aspereza, entre picante y acre, que puede -o no- aminorarse con el envejecimiento.

Acético: Olor a vinagre, propio de un vino atacado por fermentos dañinos.

Acidez: los ácidos naturales de la uva le conceden al vino sano vivacidad y frescura, contribuyendo a la formación de su bouquet. La falta de acidez produce vinos flojos y débiles. Su exceso provoca efectos ásperos y picantes en la lengua. No confundir esa necesaria acidez con lo ácido, defecto producido por uvas inmaduras o de dudosa calidad.

Acídulo: áspero y picante.

Acritud: desagradable aspereza por exceso de acidez.

Afable: suave, armonioso, grato.

Afrutado: aroma en el que se destacan las características de la uva madura que generalmente aparece en los vinos frescos.

Agridulce: sabor defectuoso de un vino que se ha elaborado descuidando la temperatura.

Aguado: débil, flojo, falta de cualidades.

Aguja (vino de): tipo de vino que, sin llegar a ser efervescente, pica en el paladar y la lengua.

Ahumado: sutileza en el aroma y el sabor que recuerda precisamente al humo y que es notoriamente más suave que el de los alimentos ahumados. Es propio de algunas uvas blancas.

Alegre: vino de gran vivacidad y tersura.

Alma: carácter, personalidad de un vino.

Almendras amargas: olor desagradable que señala un defecto.

Alterado: que no ofrece las características de un vino normal a causa de accidentes o enfermedades.

Amargo, amargor: sensación gustativa desagradable en un vino que señala

defectos. Sólo es aceptable en ciertos vinos que se usan como aperitivo o en el vermut.

Amianto: residuos poco agradables que pueden dejar las placas de filtrado, produciendo vinos apagados y alcalinos.

Amistoso: vino amable, fácil de tomar, complaciente.

Amplio: vino armonioso y equilibrado, con sabor persistente y cualidades sobresalientes

Añada: año de cosecha (ver Vintage).

Apagado: opaco, insípido, falta de acidez. En el caso de los espumantes, señala la pérdida de burbujas.

Armónico: vino equilibrado, que produce sensaciones gratas

Aromas: conjunto de sensaciones olfativas. Se habla de aromas primarios, que son los derivados de la uva con que está elaborado un vino; aromas secundarios, que obtiene durante su elaboración y de aromas terciarios, que desarrolla durante su crianza.

Aromático: vino fragante, rico en aromas y gustos, donde resaltan los aromas primarios.

Áspero: vino que, por contener demasiado tanino, produce esa sensación táctil en boca.

Astringente: sensación seca que no debe confundirse con lo amargo. Se percibe fundamentalmente en las encías (produciendo la impresión que se contraen las mucosas).

Ataque: primera impresión que causa el vino en la boca.

Aterciopelado: vino sedoso, suave, meloso, que acaricia el paladar.

Austero: tosco y severo, sin complejidades.

Avinagrado: acético, echado a perder, desechable a causa de una infección.

Azufrado: olor volcánico, caliente y picante. En algunos vinos jóvenes puede ser inofensivo y desvanecerse en contacto con el aire.

Azúcar: glucosa y fructuosa que posee naturalmente la uva cuya gran parte se transforma en alcohol durante la fermentación. Al resto que queda, se le llama azúcar residual, presente en todos los vinos, aún los secos.

**B:**

Balsámico: generalmente un defecto que aparece en ciertos blancos que han retenido demasiado sabor de maderas.

Basto: vino tosco, áspero, de baja calidad.

Blando: vino endeble, sin personalidad, falto de carácter.

Bouquet: en realidad, sintetiza el conjunto de aromas terciarios obtenidos por el vino durante su crianza, aunque generalmente se aplique el término para designar el agradable y característico aroma de un vino.

Breve: vino cuyo sabor se diluye rápidamente, sin dejar sensaciones posteriores.

Brioso: lleno de vitalidad, vigor y frescura.

Brillante: impresión visual que produce un vino de perfecta limpidez, con reflejos cristalinos.

Brut: champagne o vino espumoso seco (menos de 15 gramos de azúcar por litro). El extra-brut es aún más seco (menos de 6 gramos). El nature, no tiene agregado de azúcar en su licor de expedición.

## **C:**

Carácter: vino que posee características propias y distintivas en su categoría.

Característico: que refleja el estilo y el carácter de su uva, de su lugar de origen y hasta de la añada.

Carnoso: vino denso, espeso, que llena bien la boca, menos alcohólico que un vino de mucho cuerpo.

Casta (o de raza): vino noble, que resalta los valores de la uva con que está elaborado.

Cocido: olor poco definido, que oculta la fruta y denota falta de frescura.

Complejo: conjunción armónica y equilibrada de distintos aromas y sabores.

Corcho (olor a): defecto de un vino al que se le ha contagiado olor del corcho en malas condiciones y suele confundirse con olor a moho. Los franceses utilizan el término bouchonée para describirlo.

Corpulento: vino masculino y rico en alcohol y vigor.

Corto: que queda muy poco tiempo en el paladar. No necesariamente de mala

calidad.

Coupage (o vino de corte): una mezcla de distintos vinos o cepajes.

Cre moso: suave, rico en sabor y textura.

Cubierto: tinto oscuro y poco transparente

Cuerpo: peso y volumen del vino en la boca, muchas veces relacionado con su contenido alcohólico. Medio cuerpo: ni ligero ni denso.

## **D:**

Débil: vino poco definido, pobre en fruta, alcohol o carácter.

Delicado: vino poco robusto, pero agradable.

Decrépito: vino en el fin de su vida útil, que se ha arruinado o perdido sus virtudes con la edad.

Dejo: matiz o nota de un descriptor aromático en el aroma o el sabor de un vino.

Delgado: vino de poco sabor y acidez elevada.

Delicado: atractivo y equilibrio en un vino ligero.

Denso: más que corpulento, con mucho alcohol y extractos, color intenso y mucho cuerpo.

Denominación de Origen (D.O.): Indica el lugar de origen de un vino, garantizado por una organización cuyo objetivo es proteger las características de la producción de la zona. Existe también el término Denominación de Origen Controlada (D.O.C).

Desabrido: vino sombrío, apagado, insípido.

Descarnado: vino pobre en alcohol y extracto seco.

Desequilibrado: vino mal constituido, que no ha logrado armonía por exceso o falta de alguno de sus componentes.

Despojado: de sabor reducido, generalmente por excesos en su proceso de clarificación.

Desvaído: vino de poca consistencia en el paladar, que ha perdido sus atributos. En muchos casos se debe a una indeseable oxidación.

Distinguido (o elegante): que tiene refinada calidad, rasgos de nobleza y pureza, con notable armonía.

Duro: con exceso de tanino o de acidez. Con el tiempo puede desaparecer.

## **E:**

Empalagoso: vino pesado, excesivamente dulce, sin la conveniente acidez.

Enérgico: de carácter marcado, incisivo.

Encabezado: vino al que se le ha agregado alcohol para detener su fermentación y elevar su tenor alcohólico.

Enmohecido: olor desagradable que generalmente produce la oxidación. Suele confundirse con el olor a corcho.

Equilibrio: la armonía entre todos los componentes del vino. Conjunción armónica entre acidez, dulzura, taninos y alcohol.

Especiado: aroma y sabor a especias, sensaciones condimentadas.

Espumante (o espumoso): vino efervescente, que ha obtenido burbujas en una segunda fermentación -espontánea o inducida-, como el Champagne. En los vinos gasificados, la efervescencia se logra por inyección de gas carbónico.

Estructura: tiene que ver con la armonía que se logra entre los taninos, el ácido, el alcohol y el azúcar. Se puede hablar de estructura fuerte o débil.

Extracto: sólidos solubles de un vino que determinan sus características de color, aroma y sabor.

## **F:**

Fácil: vino suave, de textura fácil, sin aristas sobresalientes.

Fatigado: recién trasegado o filtrado. Presenta aromas y gustos confusos, debilitados.

Femenino: no quiere decir débil, sino que tiene delicadeza, elegancia, seducción.

Fermentación: transformación del azúcar de la uva en alcohol etílico y gas carbónico por medio de las levaduras.

Fermentación maloláctica: proceso mediante el cual el ácido málico se convierte en ácido láctico, suavizando al vino.

Fino: de calidad superior. En el caso de los vinos de Jerez, es el de mayor

distinción, el que no tiene mezclas ni es endulzado.

Firme: con buenos taninos y/o acidez, con gusto incisivo.

Flexible: fácil de apreciar, con una combinación acertada de virtudes. Suave, complaciente.

Flojo: débil, endeble. Puede tratarse de un vino pobre o de un defecto de decrepitud.

Floral, florido, fragante: con aroma a flores. Puede ser de flores en general o de flores de viña en particular, que es positivo y ampuloso.

Fresco: vino joven que conserva la vitalidad y acidez.

Frutal, frutado o afrutado: es un vino que conserva el perfume de la uva madura y fresca que no se ha transformado durante la fermentación. También se aplica al hallazgo de otras frutas.

## **G:**

Garra: firmeza y potencial de desarrollo.

Generoso: vino especial criado en ciertas regiones, como el Marsala y el Oporto. Rico en alcohol y azúcar.

Goloso: vino con elevados azúcares residuales.

Graso: vino que llena la boca, untuoso y suave, con cuerpo y alto contenido en glicerina.

Gris: vino rosado de color muy tenue, afrutado, firme, fresco.

## **H:**

Herbáceo: con aromas y sabores vegetales. Su exceso es no deseable porque se relaciona con vinos jóvenes toscos o elaborados descuidadamente.

## **I:**

Incisivo: con exceso de acidez.

Indeciso: que todavía no se ha desarrollado y puede llegar a más.

Insípido, soso: sin sabor y con muy poca acidez.

Insulso: sin valores distintivos, que no tiene casi nada para ofrecer.

Intenso: opuesto a superficial. Indica riqueza y puede aplicarse al color, al bouquet o al sabor.

## **J:**

Joven: fresco, con la acidez de la juventud.

## **L:**

Lágrimas (o piernas): huellas que marcan los glóbulos que descienden por las paredes internas de la copa después de agitar el vino. Pueden ser indicios de un vino generoso. Lágrimas gruesas y bien definidas revelan alto grado alcohólico, glicerina y sólidos disueltos.

Largo: que deja una huella que perdura en la boca. Característica positiva.

Levadura: olor de los fermentos. Aparece en los vinos con fermentación secundaria. Se busca en los champagnes.

Ligero: de bajo tenor alcohólico y poco cuerpo.

Límpido: transparente

Limpio: ausencia de olores extraños o desagradables.

Linaje: cualidades nacidas de la combinación de clima, suelo, cepas y técnicas de producción excelentes.

## **M:**

Madera: olor distintivo y deseable derivado de la correcta crianza en barricas de madera (las mejores son de roble). Puede, sin embargo, ser negativo por exceso de contacto entre el vino y el recipiente.

Maderizado: vino oxidado que recuerda poco agradablemente a la madera.

Olor denso, gusto apagado y color oscuro en un vino blanco.

Maduro: vino en su plenitud de madurez, antes de empezar su decadencia.

Con uvas maduras se obtienen vinos ricos en color, dulzor y riquezas naturales.

Magro: agudo, pobre, falta de cuerpo.

Málico (ácido málico): fresco aroma a manzanas crudas que puede encontrarse en ciertos vinos jóvenes. Es propio de algunas variedades de uvas blancas.

Masculino, varonil: vino con mucho cuerpo, incisivo, hasta agresivo.

Meloso: suave, agradable, sin aristas ni estridencias.

Metálico: vino defectuoso por indeseable contacto con elementos de metal.

Miel: fragancia característica de ciertos vinos dulces y maduros que puede originarse en las propias uvas o en un prolongado añejamiento en botella.

Millésime: palabra francesa para distinguir a un vino elaborado en un año de cosecha excepcional, que se declara. Se utiliza fundamentalmente en los champagnes.

Moho: sabor indeseable debido a defectos de las uvas o al mal estacionamiento.

Mordaz: elevada acidez y altos taninos que hablan de un buen vino joven.

Puede suavizarse con el tiempo.

## **N:**

Nervioso: vino de cuerpo, con taninos altos, pero todavía inmaduro. Es cualidad positiva que indica que puede crecer y, al quietarse, convertirse en un gran vino.

Neutro: sin carácter definido. Suele ser el resultado de varios vinos mezclados que se anulan mutuamente.

Noble: de buena talla y linaje, con gran elegancia. También suele aplicarse para describir a vinos más o menos comunes o económicos que tienen dignidad.

## **O:**

Opaco: a la vista, sin brillo. En nariz y boca, débil, falta de interés.

Oxidado: gusto apagado y desagradable en un vino -por diversos motivos- con excesivo contacto con el aire.

## **P:**

Pasado: enfermo, en malas condiciones. Puede sucederle a los vinos con exceso de crianza.

Pasificado: olor cálido que revela una elaboración a partir de uvas con exceso de sol y poco riego.

Pastoso: rico en extracto seco o en glicerina.

Pedernal: nota aromática que recuerda al de las chispas del pedernal o la yesca que aparece en ciertos vinos blancos junto con el ahumado.

Peleón: término usado por los españoles para designar a un vino común, vulgar, de mala calidad.

Penetrante: poderoso, de aromas potentes.

Perfume: agradable cualidad aromática que muchas veces evoca a flores.

Persistencia: conjunto de sensaciones que se mantienen y que es posible medir.

Pesado: vino desequilibrado, con exceso de alcohol y taninos.

Petillant: término francés que designa a los vinos con muy ligeras burbujas.

Ver Vinos de Aguja.

Picado: con exceso de ácido acético, avinagrado.

Picante: vinos blancos o tintos jóvenes con acidez fresca y atractiva.

Piel de cebolla (pelure d'oignon para los franceses): se usa para describir un color algo anaranjado, rojizo, que adquieren algunos tintos con la edad.

Plano: sin atributos, carente de acidez y fruta.

Pobre: que carece de carácter o calidad, aunque no necesariamente sea malo o inaceptable.

Poderoso: muy corpulento

Posgusto o retrogusto: sensaciones que permanecen en la garganta y las fosas nasales después de haber tragado el vino. Pueden ser negativas si el vino no es bueno y, de modo positivo, señalar a un gran vino que deja un largo y grato recuerdo.

Positivo: señalado y apreciable.

Precoz: que ha madurado pronto para su edad o añada.

Profundo: vino que parece tener capas subterráneas de sabor.

Pungencia: sensación que provoca en la lengua el impacto del desprendimiento de anhídrido carbónico.

## **R:**

Rancio (olor a): impacto olfativo desagradable que puede ser producido por malos corchos y que puede desvanecerse en minutos. No sucede lo mismo cuando el vino está afectado por el contacto con uvas en malas condiciones. Hay quienes sostienen que, en algunos vinos, se trata de una especie de maderización que puede llegar a exaltar cualidades.

Raza: otra palabra para referirse al linaje, a la casta de un vino.

Recio: fuerte, masculino, con abundante alcohol y alto tánico.

Redondo: bien equilibrado, maduro, armónico, agradable al paladar, sin aristas.

Refinado: gracioso, delicado, distinguido.

Refrescante: con agradable acidez que calma la sed.

Rico: de sabores intensos y generosos producidos por el conjunto de fruta, sabor, alcohol y extracto.

Rígido: algo severo, tal vez inmaduro, que no deja percibir sus aromas y sabores.

Roble: importante factor en la elaboración de vinos finos y complejos. Las barricas de madera de roble retienen asperezas y confieren aromas y sabores positivos cuando son moderados e indeseables cuando su presencia agresiva tapa al vino.

Robusto: un buen vino que llena la boca, consistente, con vigor, de cuerpo, redondo.

## **S:**

Sabroso: cualidad de ciertos blancos jóvenes frescos, vigorosos y vivaces.

Sano: es la primera condición que tiene que tener un vino. Su sanidad se

revela en un aspecto transparente, en olores y sabores limpios, sin defectos.

Savia: un vino con savia está en su plenitud y tiene sabor y aromas pronunciados, vivaces.

Sazonado: rico, especiado.

Seco: que no es dulce, sin azúcares residuales.

Sedoso: que tiene textura firme, pero suave al paladar. Se encuentra en los buenos vinos de postre.

Semi-dulce: que contiene abundante azúcar natural, pero no llega a vino de postre (aunque no combina con comidas).

Semi-seco: con algo de azúcar residual, pero lo bastante seco como para aperitivo o acompañante de ciertas comidas.

Sensual: opulencia de sabor y textura, que impacta los sentidos.

Severo: duro, inflexible, quizás inmaduro.

Suave: sedoso y aterciopelado, meloso, de tacto agradable. Armonía de taninos y acidez.

Superficial: que no es intenso ni profundo.

Sutil: cualidades veladas, complejidad no manifiesta.

## **T:**

Tánico: designa, por lo general, a un vino duro y astringente.

Taninos: sustancias preservantes que se extraen de los hollejos y las pepitas de la uva. Influyen en el color, la textura y parte del sabor del vino.

Terruño (terroir en francés) es el término y concepto que designa al todo ecológico que se integra y conjuga en el suelo, el clima y las características propias de un terreno donde se cultivan viñas.

Tostada, pan tostado. Agradables aromas que suelen detentar grandes blancos y champagnes.

Tranquilo: ni de aguja ni espumante. Se emplea para designar a los vinos base para la elaboración de espumosos.

## **V:**

Vainilla: distintiva sustancia aromática tánica generalmente conferida al vino por la madera.

Varietal: vino elaborado a partir de uvas con un mismo cepaje. Puede ser varietal 100%. De acuerdo a lo permitido por reglas legales, para poder ser llamado varietal, debe tener un predominio de hasta el 75% de una sola cepa.

Velado: con poca limpidez o transparencia.

Verde: vino aún inmaduro, elaborado con uvas inmaduras.

Viejo: con excesiva madurez, falta de frescura.

Vigoroso: vino joven, de sabor positivo, sano y vital.

Vinoso: que tiene aroma y sabor naturales del vino. Es positivo y agradable, tiene carácter firme y cualidades intensas.

Vintage: categoría de vinos de Oporto producidos en años con cosechas excepcionales. En la Champagne, señala que su añada corresponde a una cosecha excepcional.

Vitalidad: aplicable a vinos frescos y jóvenes o a un vino añejo que mantiene condiciones juveniles.

Volátil (acidez volátil): en mayor o menor medida, se halla presente en todos los vinos. Su exceso es indeseable y puede ser la primera señal hacia el deterioro acético.

Voluptuoso: equilibrio entre lo suave, dulce, grado, afrutado y maduro.