

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

Diccionario Enológico

A

AÑADA: Año determinado de una vendimia. Año de producción de un vino.

ARDIENTE: Vino desequilibrado debido a un contenido alcohólico alto.

ARMÓNICO: Concepto de vino bien equilibrado.

AROMA: Valor olfativo del vino. Los aromas primarios son los perfumes naturales y frutales de la uva. Los secundarios se adquieren durante el proceso de fermentación. Los terciarios en la maduración y crianza del vino.

ASPERO: Sensación de rudeza por exceso de taninos o de acetato de etilo, hacen a un vino ácido y astringente.

ASTRINGENCIA: Sensación de rasposidad debida a un exceso de taninos. A

TERCIOPELADO: Sensación del gusto equiparable a un tacto suave.

B

BARRICA: Recipiente de madera: La de 225 litros, construida de roble, es la óptima para la crianza.

BASTO: Vino de baja calidad, vulgar, sin finura.

BOUQUET: Cualidad que presenta un vino determinado por el conjunto de sensaciones en su punto óptimo.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

C

CARNOSO: Vino de mucha consistencia, con alcohol y glicerina en un perfecto equilibrio.

CAVA: Vino espumoso natural que se obtiene mediante segunda fermentación en botella.

CLARIFICAR: Operación consistente en el arrastre de elementos en suspensión no deseables.

COUPAGE: La reunión de vinos de distintas variedades al objeto de potenciarlas y obtener uno con calidad superior a los que intervienen en la mezcla. También se efectúa para obtener vinos con características uniformes.

CRIANZA: Proceso de envejecimiento del vino en bodega y botella. **CUERPO:** Amplio y lleno en boca. Rico en extracto y grado alcohólico.

D

DECANTAR: Trasvasar el contenido de una botella a una jarra o recipiente cristalino con el fin de eliminar posos en vinos viejos o precipitar la oxigenación en cualquier tipo de vino.

DESPALILLAR: Operación por la cual se elimina el escobajo o palillo del racimo.

E

ENÓLOGO: Persona experta en enología, ciencia del vino.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

ENVERO: Coloración que adquieren las uvas en el momento de su maduración.

ESCURRIDO: Operación por la que se dejan fluir antes del prensado, el mosto o el vino, obteniéndose en cada caso el mosto y el vino de yema o flor.

EXTRACTO SECO: Coeficiente que refleja la totalidad de sustancias que quedarían en un vino si se evaporase el agua, el alcohol y demás componentes volátiles.

ENCABEZADO: Operación o práctica consistente en la adición de alcohol vínico al mosto o al vino.

F

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Proceso por el cual, y mediante las levaduras, el azúcar del mosto se transforma en alcohol.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Fermentación de carácter evolutivo y beneficiosa que experimentan los vinos, por la cual el ácido málico se transforma en ácido láctico por acción de bacterias, dotando de suavidad al vino.

FRANCO: Vino sin defectos ni alteraciones.

G

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

GLICERINA: Elemento que da untuosidad y suavidad al vino y se forma durante la fermentación alcohólica. Suele suponer de 6 a 8 gramos por litro. Ciertos blancos licorosos llegan hasta los 20 gramos.

GRADO BAUMÉ: Determina la cantidad de azúcar que contiene un mosto. Un grado Baumé equivale a 14 gramos por litro.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

GRADUACIÓN: Proporción de alcohol que contiene el vino. Se mide según la cantidad que contiene por cada 100 litros de vino, un vino de 15º tiene 15 litros de alcohol puro por cada 100 litros.

H

HECES: Residuos y sedimentos producidos durante la fermentación.

HERBÁCEO: Cuando el vino tiene aromas o sabores vegetales por maduración incompleta de la uva o cierto grado de prensado. Detectable en vinos jóvenes.

HOLLEJO: Piel de la uva.

I

JOVEN: Vino del año, sin crianza.

L

LAGAR: Lugar en donde se recoge la uva para su posterior vinificación.

LEVADURAS: Microorganismos unicelulares por los que el mosto se convierte en alcohol. Se encuentran principalmente en el hollejo de la uva fresca.

LÍAS: Heces orgánicas fermentadas.

LIGERO: Vino débil con poco cuerpo y bajo en alcohol. (menos de 12º).

LLORO: Primera manifestación de la actividad de la planta de la vid.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

M

MACERACIÓN: Operación por la cual permanece el hollejo en contacto con el mosto o el vino.

MADERIZADO: Vino que delata exceso de madera proveniente de su estancia en barrica.

MAGNUM: Botella de 1,5 litros de capacidad.

MOSTO: Jugo obtenido de la uva fresca, en tanto no haya comenzado su fermentación.

N

NEUTRO: Vino sin sabor positivo no características marcadas.

NUEVO: Vino recién fermentado. Vino joven.

O

OLEOSO: Vino viscoso, rico en glicerina.

OLOR: Impresión inmediata del vino en el olfato.

OPACO: Vino intenso, carente de brillo con aroma y gustos faltos de interés y brillo.

ORUJO: Residuo procedente del prensado de la uva fermentado o no.

OXIDADO: Alteración del aroma, color y sabor de los vinos por excesivo contacto con el aire.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

P

PASADO: Vinos cuyas características no han resistido la prueba del tiempo y han perdido su valor óptimo.

PICADO: Avinagrado, por exceso de ácido acético.

PULPA: Parte interior y carnosa de la uva.

R

REDONDO: Sinónimo de equilibrado. Componentes del vino en armonía y buena crianza.

REDUCIDO: Vino que ha tenido un efecto reductor producido por ausencia de oxígeno.

RETROGUSTO: Sensación que se aprecia nuevamente en boca una vez ingerido el vino.

S

SANO: Vino sin defectos, bien elaborado, brillante y con buen sabor.

SECO: Vino con menos de 4 gramos de azúcar por litro.

SEMIDULCE: Con azúcares residuales de 30 a 50 gr/l.

SEMISECO: Con azúcares residuales de 15 a 30 gr/l.

SUTIL: Sinónimo de delicado.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

T

TANINOS: Sustancias astringentes que se encuentran en el hollejo, pepitas y raspón de las uvas.

TINTORERA: Variedad de uva que tiene el hollejo y la pulpa tinta.

TIPIFICADO: Vino que mantiene uniformemente sus cualidades y características, independientemente de las cosechas.

TOSTADO: Vinos obtenidos a partir de mostos concentrados por color.

TRANQUILO: Vino que no contiene gas carbónico.

TRASIEGO: Operación consistente en pasar el vino de un recipiente a otro. Tiene la finalidad de separar de los vinos todas aquellas sustancias que lentamente van haciéndose insolubles y se hayan precipitado.

TURBIO: Vino sin limpidez, con materias coloidales o partículas en suspensión.

U

UVA: Fruto de la vid.

V

VARIETAL: Vino elaborado a partir de una sola variedad de uva, exclusivamente.

VELADO: Vino que presenta una alteración en su limpidez resultando turbio.

VIVAZ: Vino fresco y ácido.