

## TERMINOS VITIVINICOLAS.

**Abono.** Materias orgánicas o minerales con las que se enriquece el suelo para fertilizarlo.

**Acabado.** Sabor final que el vino deja en el paladar. Dícese también de las operaciones finales del proceso de elaboración, sobre todo de la clarificación.

**Aceite esencial.** aceites que forman parte de las pepitas de las uvas. Cuando pasan al vino generalmente a causa de excesivas aplicaciones de la prensa, le confiere extrañas sensaciones de enranciamiento.

**Acero inoxidable.** material muy resistente y poco atacable por acción del mosto o del vino que se utiliza moderadamente para construir envases vinarios donde elaborar o conservar vinos de calidad.

**Agrafe.** grapa que cierra y sujeta el tapón del espumoso para su comercialización.

**Alcohol etílico.** Se produce por la transformación de los azúcares del mosto durante la fermentación alcohólica. Se mide en % vol (porcentaje en volumen).

**Alcohol metílico.** Denominado también alcohol de madera porque se obtiene para su aplicación industrial de destilación de maderas. Es muy tóxico

**Aguja.** Ligada presencia de gas carbónica natural propia de los vinos jóvenes, embotellados sobre lías o que están desarrollando la fermentación maloláctica.

**Alambique.** Aparato que sirve para destilar los vinos y elaborar aguardientes.

**Albúmina.** Sustancia contenida en la clara del huevo, que se añade al vino para clarificarlo.

**Aldehídos.** Sustancias volátiles que influyen en el aroma de los vinos y en sus destilados. Se forman por oxidación de los alcoholes primarios.

**Aminoácidos.** Sustancias presentes en el mosto que dan lugar a alcoholes superiores y que sirven de nutrientes a las levaduras.

**Ampelografía.** Ciencia que describe la planta de la vid.

**Amontillado.** Vino de licor de 18 a 22° típico de la zona de Jerez o de Montilla-Moriles que ha tenido en principio una fase de crianza biológica y posteriormente otra más larga de crianza oxidativa. Suele presentar un color ámbar, recuerdos de crianza biológica, avellanas, nueces, etc. y en boca es seco, suave, muy sabroso y muy largo con espléndida vía retronasal.

**Andana.** conjunto de barricas apiladas unas sobre otras en general hasta un máximo de 5 filas .

**Anhídrido carbónico.** Gas presente en la fermentación de los mostos. En dosis muy moderadas (hasta 800 mg./l.) puede añadir frescor y vivacidad a los vinos blancos. En mayor volumen está presente en los vinos de aguja y en los espumosos.

**Anhídrido sulfuroso.** Sustancia asepticante que se emplea para garantizar el control y la limpieza en la elaboración. Se añade en pequeñas dosis y no debe detectarse en un vino bien elaborado, después de escanciado y aireado.

**Antifermento.** Sustancia que impide el desarrollo de los gérmenes.

**Antocianos.** Pigmentos de color rojo amoratado contenidos en el hollejo de la uva tinta.

**Antoxantina.** Pigmento que da a la uva su coloración amarillenta.

**Añada.** Año en que el vino ha sido vendimiado y elaborado.

**Apilado.** Conjunto de barricas o botellas alineadas.

**Aporcado\*.**—Formación de un montículo de tierra para proteger la base de la cepa del frío invernal.

**Aroma primario.** El propio de la uva con que el vino ha sido elaborado.

**Aroma secundario.** Conjunto de olores que aparecen en el curso de la fermentación.

**Aroma terciario.** Conjunto de olores que se desarrollan en el proceso de crianza y en la delicadísima evolución del vino en botella.

**Arrope.** Mosto hervido que se añade a ciertos vinos generosos. El aroma de arrope puede encontrarse en vinos tintos demasiado envejecido.

**Astringente.** Que provoca una contracción en las papilas y se engancha al paladar. La astringencia se debe un exceso de taninos y puede evolucionar con la crianza.

**Avinagrado.** Atacado por la picadura acética.

**Azúcares.** Componentes esenciales del mosto que transforman en alcohol y en otros componentes del vino por la acción de las levaduras.

**Bacterias.** Organismo microscópicos que están presentes en la fermentación maloláctica, pero que pueden causar también enfermedades al vino (ejem. picado acético o avinagrado).

**Balsámicos.** Olores resinosos que pueden deberse a la crianza o ser propios del terruño (incienso, pino, alcanfor).

**Barbado.\*** Planta joven destinada a ser implantada.

**Barrica.** Envase de madera (roble, avellano, castaño) que se utiliza para criar los vinos. La barrica más común es la de bordelesa, de 225 l. Y la madera más apreciada es el roble, que comunica al vino sus nobles componentes aromáticos.

**Baya.** Grano de uva.

**Bazuqueo.** Mecido del mosto para que los sombreros queden sumergidos.

**Bentonita.** Arcilla utilizada para la clarificación de los vinos.

**Bina.\*** Labor de desaporcado o descalce de la viña.

**Bitartratos.** sales de ácido tartárico es un componente natural del vino que puede precipitarse por la acción del frío y del alcohol formando cristales blancos en el fondo del envase

**Bocoy.** recipiente de madera de roble, castaño, etc. De unos 600 l. de capacidad, adecuado para el almacenaje de vinos.

**Bodega.** Lugar donde se efectúan las operaciones de vinificación.

**Bordelesa.** Barrica con una capacidad de 220 a 225 l. botella de hombros altos muy utilizada para vinos tintos

**Bota.** Tonel de roble en el que se crían los vinos de Andalucía Occidental con una capacidad de 550 a 600 l que también se utiliza como envase para la exportación de estos vinos.

**Botella.** Recipiente de vidrio de pequeño tamaño cuyas capacidades más utilizadas son de 3/8 l. (media), 3/4 l. (normal) a 1,5 l. (mágnam). Fase de reducción en la crianza de un vino en la cual éste se afina tras su paso por la bodega (fase de oxidación) y se hace más complejo en nariz y en boca.

**Botellero.** Local donde se guardan los vinos embotellados.

**Botón.** Yema.

**Botritis.** (*Botrytis cinerea*) Hongo que produce la llamada podredumbre gris, altamente perjudicial. También puede producir la podredumbre noble, buscada en ciertas regiones para elaborar vinos especiales.

**Bouquet.** Aroma que desarrollan los vinos cuando maduran y se someten a la reducción característica de la botella.

**Braza.** Ramificación principal del tronco de la cepa.

**Brote.** Capullo que empieza a desarrollarse en la planta.

**Brut.** Vino espumoso natural con una proporción de azúcares inferior a 17 g/l. Cuando la cantidad de azúcares es inferior a 6 g/l recibe el nombre de extra brut.

**Calzo.** Cuña para sostener las barricas o botas apiladas.

**Calle.** Espacio de terreno entre dos líneas de cepas.

**Cápsula.** Cubierta o protección que se coloca alrededor del tapón y la parte superior del cuello de la botella.

**Carbónico.** gas generado en grandes cantidades durante la fermentación alcohólica. Un vino ya terminado puede contener cantidades variables de carbónico que aporta frescor y produce un cierto cosquilleo en la lengua. Si el gas tiene un origen endógeno, el vino puede ser un vino de aguja o bien un vino espumoso natural, según la presión a que se encuentre. Si se trata de gas añadido será un vino gasificado.

**Carácter.** Cualidad de los vinos que exhiben una personalidad inconfundible, debida al terroir, a la variedad, a la elaboración y crianza.

**Carnoso.** Cualidad que muestran algunos vino, sobre todo tintos, en su cenit, cuando producen en el paladar una sensación de cuerpo denso.

**Caseína.** Proteína láctica empleada para clarificar los vinos.

**Catador.** Especialista que prueba el vino para someterlo a un análisis sensorial.

**Cava.** Vino espumoso natural según el método tradicional de segunda fermentación en botella producido en la región del cava, que comprende (en diciembre de 1994) diversas zonas de Barcelona, Tarragona, Lérida, Gerona, Zaragoza, La Rioja, Navarra, Álava y Valencia.

**Chacolí.** Vino ligero, de sabor acidulo que se elabora en el País Vasco. Los Chacolís con denominación de origen de Guetaria y Vizcaya deben tener una graduación mínima de 9,5° y pueden ser blancos rosados o tintos. Es frecuente que los blancos se elaboren con uva blanca y una pequeña proporción de uva tinta.

**Centrifugación.** Procedimiento para clarificación los mostos por medio de la fuerza centrífuga.

**Cepa.** Tronco de la vid, del que salen los sarmientos.

**Cesto.** Recipiente de esparto para el transporte de las vendimias.

**Clarificación.** Operación de acabado que consiste principalmente en encolar y filtrar los vinos para garantizar su perfecta limpidez.

**Clorosis.** Enfermedad de la vid que amarillea las hojas debido a una carencia de hierro.

**Cofradía.** Asociación de amigos del vino.

**Cola.** Gelatina usada como clarificante.

**Comporta.\*** Recipiente utilizado para el transporte de la vendimia.

**Conducción.** Distribución de las cepas en la viña y disposición espacial de los brazos y sarmientos de la vid.

**Cono.** recipiente de hormigón, metálico o de madera utilizado para almacenar vino , generalmente con capacidad entre 8.000 y 20.000 l.

**Contraetiqueta.** Documento de garantía de las Denominaciones de Origen colocan en la espalda de la botella para ofrecer al consumidor una información del origen del vino, variedad, sistema de elaboración y crianza, etc..

**Corquete.** Utensilio cortante con forma de pequeña hoz utilizado para cortar la uva.

**Criaderas.** botas de crianza de los vinos generosos. Se sitúan en la bodega unas sobre otras formando lo que se denomina una pierna, en la que se desarrolla el proceso de corrimiento de escalas. Las del ultimo nivel las que tienen el vino con mas prolongada crianza se denominan soleras. El conjunto de criaderas y soleras que puede estar integrado por mas de una pierna recibe el nombre de escala.

**Crianza.** proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino mediante le cual desarrolla caracteres especiales. Se suele aplicar de forma genérica a todos los vinos sometidos a envejecimiento. Vino de crianza. Vino de calidad sometido a envejecimiento en madera y botella durante al menos dos años naturales.

**Crianza biológica.** proceso tipo de los vinos del occidente andaluz , si bien se da también en otras zonas como Rueda que se produce por la acción de levaduras (crianza en flor, crianza bajo velo).

**Cru.** término que en Francia define a los vinos de calidad superior procedentes de viñedos determinados. Se puede traducir como pago.

**Cuba.** Envase donde se almacenan los mostos para ser sometidos a las diferentes labores de la vinificación.

**C.V.C.:** Conjunto de varias cosechas. Indica que el vino proviene de varias cosechas y no tiene derecho a ostentar una fecha de añada.

**Coupage.** Palabra de origen francés que significa mezcla, define la combinación de mostos o vinos para su armonización.

**Cunacho.** Cesto de vendimia

**Decantar.** Sedimentar las lías del vino. Trasegar un vino añejo de la botella a otro recipiente para airearlo y eliminar los depósitos.

**Degustar.** Probar un vino para analizar organolépticamente sus cualidades.

**Degüello o degüelle.** Operación que se realiza a los vinos espumosos naturales elaborados mediante el sistema tradicional o método champanés (segunda fermentación en botella). Con el degüello se eliminan las lías procedentes de la segunda fermentación, acumuladas junto al tapón.

**Denominación de origen.** Garantía de procedencia que los consejos reguladores de las diferentes zonas vinícolas otorgan a los vinos elaborados de acuerdo con las normas dictadas por los organismos oficiales.

**Densímetro.** Instrumento para medir la densidad de los líquidos.

**Deposito.** Recipiente para contener vino. Puede ser de capacidades dispares y de materiales muy diversos, como madera, hormigón, acero al carbono, acero inoxidable, poliéster, etc. Este termino se aplica también a sólidos del vino precipitados en el fondo de estos u otros recipientes.

**Desborre.** Etapa del ciclo vegetativo de la vid en la que los brotes nacientes se despojan de la capa lanosa (borra) que los protegía durante el invierno.

**Descubado.** Operación de vaciar la cuba para separar el vino de los orujos.

**Desfangado.** Eliminación de las heces y fangos del mosto.

**Despalillar.** Separar el escobajo o raspón del grano.

**Doble pasta.** Vino elaborado con doble cantidad de hollejo de uva tinta y una sola parte de mosto. Tiene mucho color y cuerpo.

**Duela.** Pieza de madera trabajada que forma la estructura de la barrica.

**Edulcorar.** Endulzar artificialmente.

**Empalizada.** Fijación de la cepa en su soporte.

**Emparrado.** Sistema de conducción de la vid sobre alambres altas apoyadas en postes de madera o metálico

**Encabezado.** Adición de alcohol puro de vino al mosto para detener su fermentación, preservando así una dosis de azúcar residual característica de los vinos licorosos naturales.

**Encolado.** Procedimiento para clarificar el vino.

**Encorchado.** Taponado de una botella con corcho.

**Enmohecido.** Defecto del vino que ha permanecido en una botella cuyo tapón ha sufrido un ataque de mohos.

**Enología.** Ciencia que estudia la elaboración y crianza de los vinos.

**Envero.** Fase del ciclo vegetativo de la planta de la vid en que el fruto se colorea.

**Envinado.** Operación que consiste en llenar de mosto y vino las barricas o envases de crianza para prepararlas.

**Enzima.** Catalizador orgánico que activa una reacción química.

**Escobajo.** Parte leñosa o verde del racimo que sirve de soporte a los granos de uva.

**Espaldera.** Emparrado

**Espichar.** Término que define la acción de pinchar las barricas o toneles de chacolí para probar la nueva cosecha. Se aplica también a la sidra.

**Espumoso.** Vino en el que se ha conservado una dosis determinada de anhídrido carbónico para provocar la formación duradera de burbujas. Un espumoso natural no debe llevar nunca gas carbónico industrial.

**Estabilización.** Conjunto de practicas enologicas encaminadas a mantener e en lo posible las cualidades del vino a lo largo del tiempo.

**Ester.** Sustancia química orgánica genérica formadas por la combinación de un ácido orgánico y un alcohol. Gran parte de los aromas terciarios de un vino de crianza son debidos a ésteres.

**Etiqueta.** Documento de garantía adherido al cuerpo de la botella, en el que deben especificarse fielmente todos los datos de identidad del vino. La información contenida en la etiqueta puede ampliarse y completarse en la contraetiqueta.

**Extra seco.** Cava muy poco dosificado con licor dulce (1,5 a 3%).

**Extracto seco.** Sustancias sólidas solubles que contribuyen a la estructura y al cuerpo del vino.

**Fangos.** Materias sólidas en suspensión en los mostos y vinos.

**Fatigado.** Defecto transitorio del vino que ha sido sometido a trasiegos, filtrados o conmociones. Se manifiesta con perdida de carácter y de brío.

**Fermentación.** Proceso biológico y químico que determina la transformación de los azúcares del mosto en alcohol y en otros componentes del vino, por acción de las levaduras. También es una fermentación posterior, por la acción de las bacterias, del ácido málico en ácido láctico, aunque esta fermentación no siempre tiene lugar. La primera se llama alcohólica y la segunda maloláctica.

**Fermentación alcohólica.** O fermentación alcohólico-pirúvica. La que realizan varias especies de levaduras que transforman los azucares del mosto de la uva en alcohol, anhídrido carbónico, glicerina y otro elevado número de sustancias.

**Fermentación maloláctica.** El ácido málico es atacado por las bacterias lácteas que lo transforman en ácido láctico, mucho más suave.

**Filtración.** Tratamiento físico del vino para eliminar las partículas en suspensión.

**Flavonas.** Pigmentos amarillos que aumentan al envejecer el vino blanco. Pertenecen al grupo de las materias tánicas o polifenoles.

**Gasificado.** Vino espumoso elaborado con adición de anhídrido carbónico industrial.

**Gelatina.** Sustancia orgánica empleada para clarificar los vinos.

**Glicerina.** Sustancia densa, incolora y de sabor dulce que se halla presente en los vinos. Los vinos ricos en glicerina son suaves, sedosos y dejan lagrimas en la copa. La glicerina se forma a partir del glicerol, uno de los alcoholes que aparecen durante la fermentación del mosto.

**Glucosa.** Azúcar reductor dextrógiro contenido en el mosto de uva, que se transforma en el alcohol por la acción de las levaduras.

**Gota, Vino de.** Primer mosto fermentado, sin mezclar con el vino de prensa.

**Graduación.** Porcentaje de alcohol que contiene un vino. Se mide según la cantidad existente por cada 100 l. de vino. Así, un vino de 11 grados tiene 11 litros de alcohol puro por cada 100 l. de vino.

**Gran reserva.** Expresión que define ciertos periodos mínimos de crianza en los vinos. Para poder ser calificado como gran reserva, un vino tinto debe envejecer durante al menos 24 meses en barrica de roble y otros 36 meses también como mínimo en botella . en el caso de los vinos blancos y rosados, el periodo mínimo es de 48 meses en madera y botella, de los cuales al menos 6 deben tener lugar en barrica de madera de roble.

**Granvas.** Vino espumoso natural cuya segunda fermentación ha tenido lugar en grandes envases metálicos. Sinónimos: método charmat, cuve close y grandes envases.

**Grado beaume.** Unidad que se utiliza en la bodega para medir la riqueza en azúcares de un mosto en función de su densidad. Grado dulce.

**Heces.** Lías.

**Hectárea.** Medida de superficie equivalente a 10.000 m<sup>2</sup>

**Hectolitro.** Medida de volumen equivalente a 100 l.

**Herbicida.** Sustancia que destruye las malas hierbas.

**Holandas.** Destilados de vinos sanos utilizados para la elaboración de brandies.

**Hollejo.** Piel de la uva.

**Injerto.** Asociación de dos partes vegetales para producir una planta.

**Joven.** Vino sin crianza en el que se han buscado las cualidades afrutadas y más frescas.

**Lagar.** Recipiente donde antiguamente se pisaba la uva.

**Lagrima, Vino de.** El elaborado con los mostos escurridos antes de que la vendimia sea prensada.

**Levaduras.** Hongos unicelulares que se encuentran en los hollejos de la uva y que desencadenan el proceso de la fermentación alcohólica.

**Lías.** Sedimentos que deja el vino tras su fermentación primaria.

**Licor de expedición.** El que se añade al espumoso justo antes de ponerlo a la venta, y que sirve entre otras cosas para ajustar el grado de dulzor de la bebida.

**Lloro.** Una de las etapas del ciclo vegetativo de la viña en la que la planta segrega savia, antes del brote.

**Maceración.** Inmersión, más o menos prolongada, de los hollejos en el mosto que fermenta.

**Maceración carbónica.** Técnicas de elaboración de vinos tintos en la que la uva entera sufre una fermentación intracelular enzimático. Se utiliza para obtener vinos jóvenes suaves y aromáticos. Es la fórmula clásica de elaboración de los típicos vinos de cosechero de rioja alavesa.

**Maceración en frío.** Técnica utilizada para enriquecer en aromas primarios los vinos blancos. Consiste en mantener el mosto en contacto con sus hollejos evitando que inicie la fermentación mediante la aplicación de frío.

**Madres.** Orujos fermentados. También lías.

**Mágnun.** Botella que contiene el doble de una normal de 75 cl..

**Majuelo.\*** Viñedo.

**Málico.** Uno de los ácidos orgánicos presentes en el vino. Su exceso produce una sensación incisiva y desagradable en el paladar. Ácido orgánico de sabor duro que se encuentra en el mosto y a veces también en el vino, sobre todo si procede de uvas con una maduración incompleta. Su olor recuerda a las manzanas verdes.

**Manzana.** Olor frutal que se presenta en los vinos blancos que no han sido sometidos a fermentación maloláctica.

**Manzanilla.** Vino generoso, muy fino, elaborado en Sanlúcar de Barrameda que tiene denominación de origen propia. -

**Marco.** Esquema de plantación del viñedo en función de la distancia entre las cepas.

**Marqueo.** Señalización de los lugares donde deben plantarse las cepas en un viñedo.

**Médium.** Vino dulce elaborado en las denominaciones de origen andaluzas occidentales mediante la adicción de Pedro Ximénez a un vino oloroso.

**Mistela.** Mezcla del alcohol vínico puro y mosto.

**Moho.** Aroma y sabor desagradables que pueden ser comunicados al vino por diversos accidentes (fermentación manítica, corcho en mal estado, cubas sucias, uvas podridas, etc.).

**Morisca.** Azada pequeña utilizada para el laboreo manual del viñedo.

**Mosto.** Zumo de la uva sin fermentación.

**Nariz.** Conjunto de olores que componen la perspectiva aromática de un vino. En grandes vinos, esta perspectiva está compuesta por aromas primarios, secundarios y terciarios, bien equilibrados.

**Nieto.** Brote anticipado, situado al lado de la yema latente y que se desarrolla el mismo año de su formación.

**Nudo.** Abultamiento del tallo donde se inserta la hoja.

**Oloroso.** Tipo de vino característico de las denominaciones de origen Jerez y Montilla Moriles de color ámbar o caoba muy aromático, suave y vigoroso en la boca, aterciopelado que se envejece mediante el sistema de criaderas y soleras por crianza físico química.

**Organoléptico.** Que hace referencia al análisis del vino por medio de los sentidos.

**Orujo.** Residuo procedente de la prensada de las uvas. Después de obtenido el vino de prensa, los orujos pueden utilizarse como abono o para destilarlos y elaborar el aguardiente de orujo.

**Oxidación.** Alteración, más o menos grave, que sufren los vinos al recibir un aporte de oxígeno. Afecta, sobre todo al color y al frescor de los vinos blancos. Los vinos tintos se oxigenan moderadamente durante los trasiegos y la crianza, pero un exceso de oxidación quiebra su color y sus cualidades.

**Paladar.** Impresión que produce el vino al degustarlo, saborearlo y tragarlo.

**Patrón.** Portainjerto.



**Pasa.** Uva parcialmente deshidratada por soleo con gran riqueza en azúcares.

**Pectina.** Sustancia orgánica de consistencia densa y pegajosa.

**Pepita.** Semilla de la uva.

**Persistente.** Duración de las sensaciones que el vino produce en la nariz y en el paladar.

**PH.** Índice químico que da idea de la acidez de un vino.

**Picado.** Avinagrado.

**Pie de cuba.** Mosto en fermentación, que se emplea para iniciar la fermentación en otros envases.

**Piel de cebolla.** Color rosado, con matices cobrizos.

**Pisado.** Estrujado de la uva realizado con los pies.

**Poda.** Eliminación de una parte de los sarmientos para obtener el equilibrio entre el desarrollo de la planta y su vegetación, adaptándola a un sistema de conducción.

**Polifenoles.** Taninos, antocianos y otras sustancias colorantes de gusto amargo, que contribuyen también a la estructura de los vinos.

**Portainjerto.** Pie de vid americana en el que se injerta la planta europea para dotarla de mayor resistencia al ataque de la filoxera.

**Postgusto.** Aroma y sabor que permanece en la garganta y en la vía retronasal después de tragar el vino.

**Precipitado.** Depósito formado por cristales de bitartrato de potasio que se sedimentan en los vinos sometidos a un exceso de frío.

**Prensa, Vino de.** Vino tinto elaborado con el producto del prensado de los orujos. Una parte del vino de prensa se añade, según criterio del elaborador, al vino de gota.

**Prensado.** Estrujado mecánico de los granos de uva para exprimir el mosto sin chafar la pepita.

**Pruina.** Fina capa de cera que recubre el hollejo de la uva, donde se depositan las levaduras.

**Púa.** Porción de sarmiento que porta una o varias yemas y que se unen a otra cepa mediante el injerto.

**Pulgar.** Sarmiento podado a una o dos yemas.

**Pulpa.** Porción carnosa, más o menos jugosa, del grano de uva.

**Racimo.** Conjunto de los granos de uva sostenidos por el pedúnculo.

**Raspón.** Escobajo.

**Redondo.** Equilibrado, que muestra armonía entre todos sus componentes.

**Reducción.** Proceso de crianza en botella en el que el vino consume sólo el oxígeno contenido en el envase y madura lentamente, falto de aire.

**Regaliz.** Aroma maderizado y dulce que se detecta en grandes vinos de crianza.

**Remontado.** Bombeo del mosto que fermenta en la parte inferior de la cuba para que cubra el sombrero, en el proceso de vinificación en tintos.

**Reserva.** Vino sometido a un periodo concreto de crianza en madera y botella. Para poder ser calificado como reserva un vino tinto debe permanecer durante un mínimo de 36 meses en barrica y botella de los cuales al menos 12 deben transcurrir en barricas de roble. Para blancos y rosados el periodo de crianza mínimo es de 24 meses, al menos 6 de ellos en barrica de roble.

**Retrogusto.** Sensación, más o menos persistente y placentera, que deja un vino después de bebido.

**Retroolfacción.** Gusto que queda en la garganta después de tragar el vino.

**Rima.** Fase de elaboración de vinos espumosos por el método tradicional en la que se realiza la segunda fermentación. Toma el nombre de la disposición de las botellas en rima, es decir unas sobre otras en disposición horizontal, formando grandes bloques compactos.

**Roble.** Olor y sabor derivado de la crianza en barrica de roble aromático, que debe estar en perfecta armonía con la redondez del vino.

**Saccharomyces.** Género al que pertenecen las más importantes levaduras del vino que actúan durante la fermentación.

**Sarmiento.** Rama desarrollada de la vid.

**Seco.** Vino que ha realizado plenamente su fermentación, transformando todo el azúcar en alcohol.

**Soleo.** Práctica consistente en la exposición al sol de las uvas para concentrar sus azúcares actualmente restringida a las zonas de Montilla-Moriles y Málaga para la elaboración de vinos Pedro Ximénez.

**Solera.** En la crianza de los vinos generosos, última fase de sistema o escalas, de donde se extrae el vino para su comercialización. El nombre de solera procede de que tradicionalmente esta fase corresponde a las botas más próximas al suelo.

**Sombbrero.** Conjunto de materias sólidas, pepitas y hollejos, que ascienden a la superficie del mosto tinto en fermentación.

**Sulfitar.** Tratar los mostos y los vinos con anhídrido sulfuroso.

**Sulfhídrico (anhídrido sulfhídrico).** Compuesto químico de olor muy desagradable similar al de los huevos podridos, originado por alteración de anhídrido sulfuroso contenido en el vino.

**Sulfuroso (anhídrido sulfuroso).** Compuesto químico, combinación de azufre y oxígeno, de trascendental importancia en enología por sus complejas y protectoras acciones: antiséptica, desinfectante, antioxidante, abrillantadora y extractora de color. En el vino se autoriza su utilización en proporciones muy pequeñas (200mg/l en vinos blancos secos, y 160mg/l en vinos tintos secos, etc.). el sulfuroso se encuentra en el vino bajo dos formas: sulfuroso combinado inactivo y sulfuroso libre; este último es el que ejerce las acciones positivas comentadas.

**Tánico.** Con taninos, sólido y adaptable a una crianza. Un exceso de taninos produce una impresión sensorial de astringencia o aspereza.

**Tánico.** Sustancia orgánica de sabor astringente, contenida en el hollejo y pepitas de las uvas. También de madera de roble aporta, durante la crianza, los taninos propios de su corteza vegetal.

**Tanque.** Recipiente metálico para almacenar vinificación.

**Tapón.** Pieza troncocónica de madera o vidrio que obtura la boca de la barrica. El tapón de corcho sirve para obturar las botellas.

**Tastevin.** Nombre francés de un recipiente cóncavo de pequeño tamaño (20 a 50cc.) elaborado en plata, alpaca u otros metales brillantes y con diversas lunas y tallas, que se utiliza para comprobar el color y brillo de los vinos. Se ha convertido en el emblema de la cata de vinos, pero resulta poco práctico para percibir los caracteres olfativos, uno de los aspectos más importantes de la cata

**Tartárico.** El principal ácido orgánico componente del vino, procedente de la uva.

**Terruño.** Sabor propio del viñedo donde se ha cultivado la cepa.

**Tipificación.** Operación de bodega previa al embotellado. Mezcla de vinos de una partida o cosecha elaborados o enriquecidos en recipientes diferentes con el fin de homogenizar sus características.

**Trasiego.** Operación de bodega que tiene por objeto separar el vino de las lías que se depositan en los envases de conservación o la crianza.

**Uva.** El fruto de la *Vitis vinífera* que sirve para elaborar el vino.

**Varietal .** Aroma y sabor propios de la cepa que ha dado origen al vino.

**V.C.P.R.D.** sigla de vino de calidad producida en una región determinada, sinónimo comunitario de vinos con denominación de origen (D.O.)

**Vinificación .** Elaboración del vino. Conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas .

**Vendimia .** Dícese de los racimos de uva.

**Volátil, Acidez.** La debida principalmente al ácido acético.

**Vuelta.** Enfermedad bacteriana que destruye el ácido tartárico generando ácidos volátiles y gas carbónico.

**Yema .** Diminuto brote vegetativo de la vid.

**Zarcillo.** Órgano filamentosos que sirve de agarre y fijación a los sarmientos de la vid.