

GLOSSÁRIO:

Abierto

Calificativo que se aplica al vino de poco color y, también, al que presenta falta de equilibrio en la boca.

Abocado

Vino que, sin llegar a ser dulce, tiene cierto tono azucarado.

Sinónimo: Embocado

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 confieren extrañas sensaciones de enranciamiento.

Aceitoso

Vino de aspecto oleoso (graso) debido a una enfermedad o al aporte de aceites esenciales causado por el tinturado de las pepitas de la uva en la extracción del mosto.

Acerado

Matiz en la coloración de los vinos blancos jóvenes más pálidos, que recuerda al brillo del acero.

Acerbo

Vino a la vez áspero y ácido. Muy duro al paladar.

Acero inoxidable

Material muy resistente y poco atacable por acción del mosto o del vino, que se utiliza modernamente para construir envases vinarios donde elaborar o conservar vinos de calidad.

Acetaldehído

Sustancia resultante de la oxidación del alcohol etílico que confiere al vino un olor muy desagradable.

Sinónimo: Aldehído acético

Acetato de etilo

Ester del ácido acético y el alcohol etílico, componente natural de los vinos de crianza. Responsable del olor característico de los vinos con acidez volátil elevada.

Ver: Ester

Acidez

Conjunto de los diferentes ácidos orgánicos que se encuentran en el mosto o en el vino. Pueden ser fija o volátil. La acidez fija corresponde al conjunto de los ácidos naturales procedentes de la uva (tartárico, málico y cítrico) o formados en la fermentación maloláctica (láctico). La acidez volátil comprende el conjunto de ácidos volátiles formados durante la fermentación o como consecuencia de alteraciones microbianas; su valor es un índice de la degradación del vino. El más importante ácido volátil es el ácido

acético, síntoma de la transformación del vino en vinagre. La acidez total es el conjunto de todos los ácidos del vino o mosto; se expresa generalmente en gramos de ácido tartárico por litro de líquido.

Acido

Sustancia química genérica de sabor característico, capaz de formar sales combinándose con las bases. Vino en el que predomina el sabor ácido, bien por un excesivo contenido de estas sustancias, bien por desequilibrio con respecto a otros sabores.

Acuoso

Vino desequilibrado por falta de extracto o alcohol. Da una sensación análoga a la del vino aguado.

Aerometro

Ver: Densímetro

Afrutado

Expresión incorrecta cuyo uso está muy extendido y que se emplea para definir el carácter frutal de un vino.

Ver: Frutal

Agrafe

Grapa que cierra y sujeta el tapón del espumoso durante la segunda fermentación. En la actualidad este sistema de cierre se ha sustituido en buen número de bodegas por la corona de latón (la popular chapa) y el agrafe se utiliza con cierta frecuencia como cierre definitivo de las botellas para su comercialización, sustituyendo al tradicional morrión.

Agraz

Se aplica a las uvas de racimo o segunda floración que, debido al período en que se producen y desarrollan, no tienen tiempo para madurar. Son de sabor agrio y, por extensión, este calificativo define a los vinos que presentan este defecto en sus olores o sabores.

Agresivo

Vino con aroma y sabor penetrante y desagradable. Vino sumamente ácido y astringente.

Aguja

Sensación de leves pinchazos en el paladar producida por algunos vinos que contienen burbujas de carbónico. Vino de aguja: tipo de vino cuyo contenido en carbónico es apreciable en la boca en forma de ligero picor o cosquilleo, pudiendo observarse las burbujas de gas en la copa. Este resto de gas carbónico debe proceder de la propia fermentación del vino.

Aireado

Caracteres olfativos degenerados y disminuidos por la acción del aire sobre el vino sin que se produzca una desnaturalización del líquido.

Airén

(Tipo de uva)

Blanca. Es la uva mayoritaria de los vinos blancos manchegos y la de mayor volumen de vino monovarietal a nivel mundial. La producción masiva y poco cuidada de estos vinos, hasta hace poco, daban pocas virtudes como resultado. En la actualidad el vino de airén

elaborado con esmero tiene un color pálido con aromas afrutados que a veces recuerdan al plátano.

Sinónimos: Aidén (Albacete) , Lairén (Córdoba) , Manchega (Albacete) , Valdepeñera y Valdepeñas (Ciudad Real)

Albariño

(Tipo de uva)

Blanca. Se produce principalmente en la costa atlántica de Galicia. Esta uva, probablemente de origen centroeuropeo, es propia de zonas frías y húmedas. De sabor afrutado y floral está experimentando un notable aumento debido a la gran calidad de sus vinos.

Sinónimo: Alvarinho y Azal Blanco (Pontevedra)

Albarizas

Son las mejores tierras, de tipo calizo, para cultivar las viñas de Jerez. En Montilla llaman alberos a este tipo de suelos.

Albillo

(Tipo de uva)

Blanca. Algunos autores extranjeros la definen como uno de los secretos mejor guardados de España pues aunque se desconoce su origen es prácticamente imposible encontrarla fuera de nuestras fronteras. De color amarillo dorado y aroma penetrante característico, presenta un sabor ligeramente dulce debido a los azúcares no fermentados y a la abundante glicerina que contiene. El sabor de la Albillo es persistente y deja un leve regusto amargo.

Sinónimos: Albilla (Guadalajara), albillo de Cebreos (Ávila) , albillo de Madrid, albillo de Toro (Zamora) , Blanco/a del País (Burgos y Soria), Castellano (Cádiz y Castellón) , Gual (Canarias) y Nieves Tempano (Zaragoza)

Alcalino

Vino con baja acidez y, por tanto, con falta de viveza en su aspecto. Soso.

Alcohol

Sustancia química genérica. Por antonomasia: alcohol etílico o etanol. Tras el agua, es el componente más abundante en el vino y el que lo caracteriza. Se produce por la transformación de los azúcares del mosto durante la fermentación (fermentación alcohólica). La riqueza alcohólica de un vino se mide en el porcentaje de volumen o grado y en la etiqueta se expresa con la fórmula %vol. tras el valor en alcohol del vino. Significa que un vino de 12 grados (12% vol.) contiene un 12% de alcohol puro.

Alcohol metílico

Denominado también alcohol de madera porque se obtiene para su aplicación industrial de destilación seca de maderas. Es muy tóxico y su presencia en el vino en dosis superiores a 0,5 gr/l está prohibida.

Sinónimo: Metanol

Alcoholes superiores

Familia de alcoholes que existen en el vino en proporciones muy pequeñas y ejercen influencia en el aroma.

Alcoholes terpenicos

Ciertos alcoholes que se encuentran en muy pequeñas proporciones en la uva, pero que son los responsables de gran parte de los aromas primarios del vino.

Alcoholico

Vino desequilibrado por excesiva graduación. También se aplica a los vinos en los que la debilidad de otras sensaciones hace que el alcohol destaque en la cata, a pesar de no tener una graduación elevada.

Aldehidos

Sustancias químicas orgánicas producidas por oxidación de los alcoholes y que intervienen en el aroma de los vinos envejecidos mediante crianza oxidativa.

Ver: Acetaldehido

Alegre

Vino ligero, fresco, fácil de tomar, con buen paso de boca y sin complejidad de aromas.

Almendrado

Aromas y sabores que recuerdan a los de las almendras amargas. Es característico de algunos vinos generosos. En los vinos de mesa puede indicar malas elaboraciones o tratamientos inadecuados.

Alterado

Vino que presenta una transformación anómala, con pérdida de sus cualidades.

Amargo

Uno de los cuatro sabores. Se aprecia en la parte posterior de la lengua y es similar al del sulfato de quinina, pero no debe confundirse con el sabor de tanino y con recuerdos metálicos.

Amargoso

Sabor amargo ligero y agradable. Si un calificativo de amargo implica defecto, amargoso en algunas ocasiones es virtud.

Ambarino

Tonalidad de algunos vinos blancos causada por la oxidación de algunos polifenoles.

Amontillado

Vino generoso de graduación alcohólica entre el 16 y 22% vol., de color oro o ámbar, aroma punzante, seco, suave, de sabor avellanado y poco ácido. Se producen amontillados en Jerez, Montilla-Morales y Condado de Huelva.

Amoratado

Vino tinto en cuyo color predominan los tonos morados o violáceos fuertes.

Amoscatelado

Vino con perfume de Moscatel.

Amplio

Vino completo, lleno, prolijo en matices, en el cual los constituyentes normales resaltan de una manera ostensible.

Añada

Año en que ha tenido lugar la vendimia a partir de la cual se ha elaborado un vino.

Sinónimos: Vendimia , Cosecha

Análisis organoléptico

Cata. Análisis sensorial

Andana

Conjunto de barricas apiladas unas sobre otras, en general hasta un máximo de cinco filas.

Añejo

Vino que ha sido sometido a un proceso de envejecimiento en barrica o botella, o en ambas, durante al menos tres años.

Sinónimo: Vino viejo

Anhidrido carbonico

Ver: Carbónico

Anhidrido sulfhidrico

Ver: Sulfhídrico

Anhidrido sulfuroso

Ver: Sulfuroso

Animal

Es un olor frecuente en tintos viejos. Define genéricamente los olores a carne o pieles de animales.

Antocianos

Sustancias colorantes que se encuentran en la piel de las uvas tintas, responsables del color de los vinos tintos.

Aperitivo

Vino aromatizado con extractos vegetales o mediante maceración de hierbas y especias, de sabor amargo y de acción estimulante de apetito.

Ejemplo: vermut

Ardiente

Vino que provoca una sensación pseudotérmica en la boca, causada por el efecto deshidratante del excesivo alcohol que contiene.

Arista

Sensación desentonante en el aroma o en el paso de boca de un vino, de baja intensidad pero suficiente para perturbar su equilibrio.

Armazon

Estructura, conjunto de componentes que constituyen el soporte del vino.

Armonico

Vino con una gran conjunción y perfecto equilibrio en todos sus caracteres. Máxima expresión de calidad de un vino.

Aroma

Conjunto de sensaciones naturales propias y positivas de un vino. Pueden proceder de las propias uvas (aromas primarios), generarse durante la fermentación (aromas

secundarios) o desarrollándose durante la crianza o envejecimiento de los vinos (aromas terciarios).

Aromatizado

Vino preparado con adición de esencias aromáticas.

Arroba

Medida muy utilizada para el vino en muchas comarcas españolas. Generalmente, equivale a 16 litros.

Arrope

Producto obtenido mediante deshidratación parcial del mosto a fuego directo.
Sinónimo: Mostillo

Arrumbacion

Conjunto de operaciones que se realizan en el interior de las bodegas andaluzas, como trasegar, cabecear y clarificar los vinos.

Aspero

Vino de marcada astringencia causada por exceso de taninos o de componentes herbáceos procedentes del raspón, de las pepitas o de los hollejos.

Astringencia

Sensación de estrechamiento que se aprecia en los tejidos de la boca al paso de algunos vinos. Acción curtiente provocada en estos tejidos por los taninos del vino.

Astringente

Vino con marcada astringencia debida a los taninos. Se identifica por la sensación de roce entre la lengua y el paladar.

Ataque

Primeras sensaciones percibidas en la boca al degustar un vino.

Aterciopelado

Término que se utilizado para definir un vino noble, suave y fino a la vez.

Azucar

Cada una de las sustancias naturales que se caracterizan por su sabor dulce. Componentes básicos del mosto o zumo de uva. Los más abundantes en la uva son la glucosa y la levulosa o frutosa. Durante la fermentación, y por acción de las levaduras, se transforman en alcohol etílico, anhídrido carbónico y otras muchas sustancias que caracterizan al vino. Cuando esta transformación es prácticamente total se dice que el vino es seco, pero lo normal es que en todo vino quede cierta cantidad de azúcares sin fermentar, denominados azúcares reductores. En los vinos jóvenes existe una relación entre la presencia de azúcares residuales y la intensidad aromática.

Azufre

Elemento químico de enérgica acción fungicida. Su combustión genera anhídrido sulfuroso (SO₂), de gran importancia en enología. Carácter olfativo picante y desagradable que aparece en los vinos con excesivo contenido en sulfuroso o a los que se ha añadido sulfuroso recientemente.

Ver: Sulfuroso

Bagazo

Orujo de la uva, restos que quedan tras el prensado. En Galicia y algunas otras zonas septentrionales, la palabra sirve para nombrar al aguardiente de orujo.

Balsamico

Sensación que forma parte del bouquet de vinos de gran crianza. Son aromas penetrantes y que dan sensación de frescura.

Barrica

Recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza del vino. A barrica: olor particular conferido al vino por el recipiente de madera en el que ha tenido lugar su crianza.

Barrica bordelesa

Barrica utilizada para la crianza del vino de Burdeos, extendida a otras muchas zonas vinícolas (Rioja, Ribera del Duero, Navarra, Valdepeñas, etc.). Su capacidad es de 220 a 225 litros.

Basto

Vino tosco, vulgar, de baja calidad.

Bitartratos

Sales del ácido tartárico (tátrico). El bitartrato potásico es un componente natural e importante del vino que puede precipitar por la acción del frío y del alcohol formando cristales blancos en el fondo del envase. Junto con el tartrato neutro de cal forma los llamados tártaros del vino, componentes problemáticos que pueden afectar a la presentación del mismo.

Blanco

Estilo básico de vino de color claro, con predominio de color amarillo matizado por una amplia gama de tonos verdes o dorados.

Bobal

(Tipo de uva)

Tinta. Típica de las zonas altas de Levante y variedad predominante en la D.O. Utiel-Requena. De intenso color, con tonos muy brillantes debido a su gran acidez, aunque con poco grado. Su aroma es fresco, no demasiado intenso y da lugar a buenos vinos rosados.

Sinónimos: Provehón (Zaragoza y Soria) , Requena (Valencia y Zaragoza)

Bodega

Se utiliza en sentido figurado el olor "a bodega" para remarcar el vino que, en nariz, presenta defectos genéricos de humedad y poca limpieza.

Bordelesa

Ver: Barrica

Bota

Tonel de madera de roble de 550 a 600 litros de capacidad usado para la crianza de los vinos de Jerez. Pequeño recipiente de piel de cabra impermeabilizado con pez, con brocal, utilizado para el transporte y consumo de vino.

Botella

Recipiente vinario de vidrio de pequeño tamaño (generalmente de 3/8 de litro a 2 litros). Fase de crianza del vino en ambiente reductor en la que el vino, puesto en botellas de cristal tras la crianza en madera, o directamente sin que tenga lugar ésta, termina de afinarse y redondearse y desarrolla un bouquet más complejo.

Botritis

Hongo microscópico (su nombre científico completo es botritis cinerea) responsable de la podredumbre blanca de la uva, que ejerce una acción muy compleja y perjudicial en la mayor parte de los casos en que se presenta. En ciertas uvas centroeuropeas da lugar a la podredumbre noble, que origina vinos especiales muy valorados. Produce una enzima oxidante muy enérgica denominada laccasa.

Bouchone

Ver: Corcho

Bouquet

Conjunto de sensaciones olfativas de un vino de crianza en su punto óptimo.

Brillante

Vino que al trasluz se presenta completamente limpio y transparente.

Brut

Vino espumoso natural que contiene una proporción de azúcares inferior a 15 gr/l. Cuando el contenido en azúcares no sobrepasa los 6 gr/l puede aparecer la expresión extra brut en la etiqueta. El espumoso brut natural o brut nature es el que se comercializa sin adición de licor de expedición.

C.V.C.

Siglas que significan Conjunto de Varias Cosechas y que definen un tipo de vino de coupage elaborado a partir de vinos de diferentes añadas, que pueden ser jóvenes o de crianza, reserva o gran reserva o mezclados entre sí. En estos casos, naturalmente, no se hace indicación de la añada en la etiqueta.

Cabernet Franc

(Tipo de uva)

Tinta. De origen bordelés como la cabernet sauvignon, pero da lugar a vinos más suaves que aquélla. Según parece, podría estar emparentada con la mencia, abundante en zonas de Galicia y Castilla.

Sinónimos: Bouchy (Pirineos franceses) , Bretón o Plant Bretón (Borgueil y Chinon) , Capbretón (Landas) , Verón (Valle del Loira)

Cabernet Sauvignon

(Tipo de uva)

Tinta. De origen francés, es la típica de los tintos de Burdeos. Es ideal para vinos de crianza, tiene un color intenso, taninos vigorosos y un aroma penetrante de violetas y bayas. En España se ha aclimatado perfectamente en zonas como el Penedés, Navarra y la Ribera del Duero, aunque es difícil encontrar una zona productora de tintos en la que no se haya cultivado esta variedad gala en los últimos años.

Sinónimos: Boudeos Tinto (Valladolid) , Carbouet (Bazadais)

Caliente

Vino que produce en la boca una sensación pseudotérmica de ligera intensidad debida a la acción deshidratante del alcohol.

Sinónimo: Cálido

Caña

En ciertas zonas se denomina así al aguardiente de orujo. Vaso para degustar algunos vinos generosos.

Capa

Intensidad del color de un vino.

Capsula

Cubretapón clásico de las botellas de vino. En los vinos de calidad se suele utilizar una cápsula de estaño puro. También son frecuentes las cápsulas de estaño-plomo (aunque tienden a desaparecer), retráctiles de material plástico, las de papel de aluminio y las llamadas de complejo, integradas por capas de papel de aluminio o estaño y plástico.

Caracter

Personalidad o singularidad de un vino. Con carácter:se aplica a los vinos que ejercen una viva y grata impresión. También se interpreta como estilo o rasgo que identifica a un vino o grupos de vino.

Caramelizado

Olores y sabores propios de azúcares sometidos a la acción del calor y alterados por ella. Común en vinos que han sufrido elevadas temperaturas en algunas de sus fases de elaboración. Esta sensación también puede proceder de tratamientos térmicos (termovinificación, pasteurización) incorrectamente aplicados.

Caramelo de mosto

Producto obtenido por concentración de mosto a fuego directo hasta su caramelización. Es la única sustancia autorizada para dar color a ciertos vinos y a los brandies.

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.

Sinónimos: Gas carbónico , Anhídrido carbónico

Cariñena

(Tipo de uva)

Tinta. Uva predominante de los vinos tintos catalanes, que forma parte asimismo de las elaboraciones en Rioja -donde recibe el nombre de mazucla- y Aragón. Se complementa bien con la garnacha ya que posee mayor acidez y poco nivel oxidativo, lo que la hace ideal para envejecer.

Sinónimos: Carignan o Carignane (Languedoc y Valle de San Joaquín en California), Crujillón (Barcelona y Zaragoza) , Mazuelo/a (La Rioja) , Sanso (Barcelona)

Carnoso

Vino con cuerpo bien conjuntado que produce una amplia impresión física en la boca.

Casca

Hollejos, orujos.

Cata

Acción de valorar el vino por medio de los sentidos, de forma técnica, analítica y objetiva. No debe ser confundida con la degustación, en la que intervienen elementos más subjetivos y no se procede de manera sistemática, analizando cada uno de los aspectos sensitivos de un vino.

Sinónimos: Análisis sensorial, Análisis organoléptico

Catador

Especialista en la valoración organoléptica del vino, actividad que encierra grandes dificultades y requiere una larga experiencia y una especial formación técnica.

Catavinos

Recipiente en el que se sirve el vino para se catado. Existe un modelo normalizado de cristal de forma de copa de utilización muy extendida.

Cava

Vino espumoso natural obtenido mediante una segunda fermentación realizada en la misma botella donde se ha efectuado el tiraje y elaborado en zonas concretas de Cataluña, Aragón, Navarra, Extremadura, La Rioja, Alava y Valencia.

Cepa

Pie de viña de forma baja. Género de levaduras fermentativas.

Cerrado

Término referido al vino de largo envejecimiento que atraviesa una etapa en la que manifiesta una tímida expresión aromática.

Chacoli

Vino ligero, ácido, típica elaboración del País Vasco, procedente de uvas que no alcanzan suficiente madurez. Puede tener una graduación alcohólica inferior al 9% vol., pero debe ser superior al 7% vol.

Chaptalización

Adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento. Práctica prohibida en España, desarrollada por el francés Chaptal.

Chardonnay

(Tipo de uva)

Blanca. Procedente de la Borgoña francesa, se ha convertido en la uva blanca más preciada del mundo. Sus vinos se caracterizan por su ligero aroma ahumado y ofrecen muy buenos resultados envejecidos en madera, debido a su alto extracto seco y su escaso nivel de oxidación. Perfectamente adaptada en diversas zonas españolas (Penedés, Costers del Segre, Navarra, etc.), hasta el punto de estar admitida como variedad en los Reglamentos de sus Consejos Reguladores.

Sinónimos: Auxois Blanc, Gentil Blanc y Morillon Blanc (Francia), Melon Blanc (Saboya), Rulander o Weisser (Alemania)

Chateau

Palabra francesa que sirve para referir la explotación vitivinícola que reúne en una misma propiedad la viñas y la bodegas de elaboración y crianza.

Chateo

Degustación de vinos realizada en grupo, variando de establecimiento.

Chato

Vaso para vino de forma peculiar, con desproporción en favor de la anchura con relación a la altura, y volumen reducido.

Chenin Blanc

(Tipo de uva)

Blanca. La llamada también Pineau, Pineau de la Loire o Pineau d'Anjou, esta uva blanca da vinos de mesa, espumosos, semisecos vigorosos y, sobre todo, unos soberbios vinos licorosos, elaborados a partir de uvas de vendimias tardías, con una fuerte concentración de azúcar. La Chenin Blanc interviene en los vinos jóvenes de anjou, vouvray y saumur, más florales que afrutados. Vouvray también alumbró vinos dulces y espumosos, al igual que la vecina comarca de Montlouis. En la pequeña Denominación de Savennieres, en la orilla norte del Loira, se elaboran blancos secos en los que se detectan notas a pedernal. La denominación Coteaux du Layon, en la margen sur del río, se caracteriza por su vinos semidulces, que evocan la miel; y acoge dos pequeñas subzonas, Quarts- de-Chaume y Bonnezeaux, donde se obra el milagro de la botrytis. Sinónimos: Pinot Blanco (Argentina), Pineau Vert (Vendée), Rousselin (Francia), Tite de Crabe (Teta de Cabra) (Provenza).

Cierna

Fecundación de las flores que provoca el cuajo de los frutos de la vid.

Clarete

Vino tinto de poco color. En algunas zonas de Castilla y León se denominan así los rosados locales. Hasta la integración de España en la CEE definía un tipo de vino de elaboración particular.

Clarificación

Práctica enológica destinada a la eliminación de determinadas sustancias existentes en el vino en solución verdadera o, la mayor parte de las veces, en suspensión coloidal. Estas sustancias afectan o pueden llegar a afectar a la limpieza y transparencia del vino.

Clima

Conjunto de fenómenos meteorológicos que caracterizan el estado medio de la atmósfera en un punto de la tierra considerando un período largo de tiempo. Microclima: son las condiciones climáticas en zonas más reducidas y referidas a las capas atmosféricas inferiores prácticamente a la altura de la planta.

Clos

Palabra francesa que hace referencia a la propiedad vitícola cercada por un muro, generalmente de origen monacal.

Colorantes

Productos orgánicos naturales propios del hollejo o piel de la uva responsables de la tonalidad del vino.

Colorantes artificiales

Sustancias químicas capaces de modificar o intensificar el color de un vino. Su utilización está prohibida.

Complejo

Vino que ofrece una amplia gama de sensaciones tanto en boca como en nariz y en vía retronasal.

Común

Vino corriente, sin cualidades.
Sinónimo: Vino de pasto

Cono

Recipiente de hormigón, metálico o de madera utilizado para almacenar vino, generalmente con capacidad entre 8.000 y 20.000 litros.

Corcho

Conjunto de células muertas que forman la corteza de algunos árboles, en especial del alcornoque utilizado para la elaboración de tapones. A corcho: olores y sabores muy desagradables debidos a la contaminación del vino con sustancias del tapón; generalmente se trata de ciertos hongos que han contaminado el corcho. También se suele usar el término francés bouchonné.

Corona

La que forman las burbujas de un buen espumoso en la copa al llegar a la superficie.

Corrimiento de escalas

Proceso de crianza de los vinos generosos mediante el cual el vino se traslada de una criadera a otra hasta llegar a las soleras.

Corrompido

Vino con mal olor nauseabundo, contaminado por haber estado en recipientes mal lavados.

Corto

Vino con caracteres aromáticos o gustativos fugaces o poco intensos.

Coupage

Término francés que define la práctica de mezclar vinos de la misma o de diferente partida o cosecha con el fin de unificar las cualidades o complementar con las cualidades de unos los defectos de otros. Vino de coupage: producto de la mezcla de vinos de diferentes características con el fin de conseguir otro que participe de las virtudes de los que intervienen en la mezcla.

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 último nivel, es decir, las que contienen el vino con más prolongada crianza se denominan soleras. El conjunto de criaderas y soleras que puede estar integrado por más de una pierna recibe el nombre de escala.

Crianza

Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino mediante el 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. Para más detalles pinchar en "Información" de cabecera.

Crianza biológica

Proceso típico de los vinos del occidente andaluz, si bien se da también en otras zonas, como Rueda, que se produce por la acción de levaduras.
Sinónimos: 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.

Crudo

Vino joven, sin terminar.
Sinónimo: Tierno

Cuerpo

Sensación de consistencia del vino en la boca. Extracto seco del vino. Es una cualidad apreciada en los grandes vinos.

Debil

Vino con caracteres poco pronunciados.
Sinónimo: Corto

Decantación

Operación de trasiego de un vino viejo de la botella a otro recipiente con el fin de eliminar depósitos sólidos alojados en el fondo. Se realiza tan sólo con vinos muy viejos que hayan precipitado materia colorante con el paso del tiempo.
Ver: Desfangado

Decrépito

Vino totalmente desequilibrado por exceso de edad.

Degradado

Vino en el que sus cualidades van evolucionando a peor debido a la degeneración de sus componentes.

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.

Dejo

Sensaciones que permanecen una vez ingerido el vino.
Sinónimo: Retrogusto

Delgado

Vino con falta de extracto (cuerpo). De poca estructura, pasa por la boca sin apenas estimular las papilas.

Delicado

Vino con aromas y sabores de calidad pero poco intensos.

Densidad

Magnitud física que relaciona la masa de un cuerpo con el volumen que ocupa.
Sinónimo: Peso específico

Densímetro

Instrumento para medir densidades en líquidos. Muy utilizado en enología.
Aerómetro: densímetro que mide directamente los grados Baumé.

Denso

Vino espeso, de mucho cuerpo y estructura.

Depósito

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 término se aplica también a sólidos del vino precipitados en el fondo de estos u otros recipientes.

Derburbado estático

Ver: Desfangado

Desagradable

Sensación de los vinos defectuosos.

Descarnado

Vino pobre en alcohol y extracto. Vino muy delgado.

Descompuesto

Vino mal conservado, enturbiado, con pérdida de material colorante y mal gusto. Degradado.

Descube

Operación que consiste en la separación del vino, fermentado o en proceso de fermentación, de sus hollejos.

Desequilibrado

Vino sin conjunción entre sus componentes, por exceso o defecto de uno de ellos.

Desfangado

Eliminación por decantación física de las materia sólidas existentes en suspensión en el mosto.

Sinónimo: Deburabado estático

Deslabazado

Vino con graves desequilibrios.

Despalillado

Eliminación del escobajo o estructura herbácea del racimo antes de iniciar el estrujado de la uva. Operación imprescindible para la consecución de vinos tintos de calidad.

Despojado

Vino clarificado de forma natural por sedimentación de las partículas sólidas que llevaba en suspensión. En la cata se aplica a veces como sinónimo de fatigado.

Desvaído

Vino que ofrece muy baja intensidad en sus sensaciones por excesiva exposición a la influencia del aire. Se aplica al color, al aroma y al sabor.

Disco

Se aplica a la superficie del vino en la copa.

Doble pasta

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

Dorado

Color de ciertos vinos blancos y generosos que recuerda al del oro. Típico vino de crianza de la D.O. Rueda.

Duela

Cada uno de los listones que forman un envase vinario de madera.

Dulce

Vino con un contenido en azúcar superior a los 50 gr/l. Sabor básico que se detecta en la parte anterior de la lengua.

Dulzón

Vino de sabor débilmente azucarado. Se aplica a los vinos en los que el contenido en azúcar, aunque no sea muy alto, destaca de manera desagradable.

Duro

Vino con marcada acidez y astringencia.

Elegante

Vino equilibrado y con delicadas y sugerentes sensaciones en nariz y boca.

Empireumaticos

Serie de olores a azúcar quemado, humo, alquitrán, yodo, etc.

Encabezado

Adición de alcohol al vino o mosto.

Enmohecido

Sabor y olor de un vino en cuya elaboración se han utilizado racimos enmohecidos o ha estado en recipientes poco limpios y contaminados por moho. A veces el defecto es causado por un corcho en mal estado o de mala calidad.

Envero

Es la época de la coloración de la uva.

Enyesado

Antiguísima práctica frecuente en los vinos meridionales consistente en la adición de yeso al mosto.

Equilibrado

Vino cuyos caracteres gustativos y olfativos se presentan bien conjuntados y sin defectos. Expresión de calidad de un vino.

Escobajo

Raspón. Estructura leñosa del racimo.

Especiado

Calificativo que se aplica al aroma (directo o por vía retronasal) de un vino, generalmente de larga crianza en madera y botella, en el que se aprecian sensaciones o recuerdos de especias (clavo, pimienta, canela, etc.).

Espeso

Vino recio, con mucho cuerpo y densidad.

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.

Espirituoso

Vino de elevada graduación alcohólica. Licor. El término se aplica más a los destilados que a los vinos. Proviene de la propia destilación, en la que se buscaba la esencia del producto destilado.

Estabilización

Conjunto de prácticas enológicas encaminadas a mantener en lo posible las cualidades del vino a lo largo del tiempo.

Estable

Vino que mantiene sus cualidades y caracteres sin cambios negativos.

Ester

Sustancia química orgánica genérica formada 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.

Ver: Acetato de etilo

Estireno

Sustancia química componente de muchas materias plásticas, responsable del olor a plástico de los vinos que han permanecido inadecuadamente en envases de este material.

Estrecho

Antónimo de amplio. Vino lineal, con escasa riqueza en sensaciones.

Estructura

Armazón de un vino. Un vino con buena estructura es un vino con cuerpo, buena acidez y sabroso, todo ello con potencia y equilibrio. Si se utiliza la expresión buena estructura de sabores, significa que los sabores aparecen a la vez potentes y equilibrados.

Estufado

Proceso de calentamiento a que son sometidos los clásicos vinos de Madeira, dentro de las bodegas, a temperatura constante de 45-50° C durante 90 días.

Etanol

Ver: Alcohol

Evolucionado

Vino que ha sufrido modificaciones positivas o negativas, con el paso del tiempo.

Extracto seco

Conjunto de sustancias no volátiles de vino. En la cata es sinónimo de cuerpo.

Extraño

Carácter negativo de difícil identificación en un vino.

Fatigado

Mareado. Cuando no ha transcurrido el espacio de tiempo necesario para que el vino se reponga de operaciones como filtrado, trasiegos, etc.

Fermentación

Proceso biológico mediante el cual una sustancia se transforma en otra y otras distintas como consecuencia de la actividad de algunos microorganismos.

Fermentación alcohólica

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

Fermentación maloláctica

Transformación del ácido málico en láctico por acción de ciertas bacterias. Es un proceso casi indispensable en los vinos tintos de calidad, que adquieren así suavidad.

Ficha de cata

Estadillo normalizado para reflejar las impresiones del catador y valorar los diferentes aspectos organolépticos de un vino.

Final de boca

Sensaciones últimas que se aprecian al degustar un vino.

Fino

Tipo de vino generoso de crianza biológica que se obtiene en las denominaciones de origen Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva. En cata suele aplicarse a los vinos bien elaborados y con cualidades aromáticas aunque no tenga gran intensidad.
Sinónimo: Elegante

Flavonoides

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

Flor

Conjunto de levaduras responsable de la crianza biológica de los vinos finos (levaduras de flor). Estas levaduras pertenecen principalmente a las cuatro especies del género *Saccharomyces*: *S.Beticus*, *S.Cheriensis*, *S.Montiluensis* y *S.Rouxii*. La flor también llamada velo, se desarrolla en la superficie del vino de forma espontánea, a modo de capa flotante de color blanco grisáceo. Mosto de flor: mosto extraído sin presión de las uvas.

Floral

Calificativo aplicado a los aromas primarios de algunos vinos que recuerdan al perfume de flores (rosa, violeta, etc.).
Sinónimo: A flores

Flores

Algunas enfermedades del vino.
Ver: Micoderma

Fragancia

Aroma de gran intensidad y muy persistente.

Franco

Vino sin alteraciones ni defectos, sin falsos o inadecuados olores o sabores. Suele aplicarse más concretamente a la fase olfativa.

Frasca

Típica botella de vidrio utilizada para el servicio de chatos de vino en las tabernas.

Fresa

Matiz de color de algunos vinos rosados. Aromas que presentan a veces los vinos muy jóvenes.

Fresco

Vino con adecuada acidez para su tipo, por lo que produce sensación de frescura en la boca. Sensación característica de los vinos jóvenes de calidad.

Frutal

Vino delicado que recuerda a diferentes aromas de plantas, al aroma propio de la uva con que ha sido elaborado o al que algunas otras frutas. Vino con predominio de aromas primarios.

Fuerte

Vino con caracteres de alcohol y cuerpo muy marcados.

Gallinero (palo de)

Expresión utilizada en la cata y que define el olor nauseabundo que presentan algunos vinos como consecuencia de haber estado durante mucho tiempo en contacto con materia orgánica de descomposición (lías, heces...) en una elaboración sucia y descuidada.

Gama

Conjunto de matices o gradación de algún carácter de vino. Se aplica tanto al color como a los aromas.

Gamay

(Tipo de uva)

Tinta. De la región francesa de Beaujolais, produce vinos muy afrutados.

Sinónimo: Gamay Noir, Gamay Beaujolais, Moureau y Plan de Bouze (Francia)

Garnacha

(Tipo de uva)

Tinta. Se trata de la variedad tinta más extendida en toda España, debido a su fácil cultivo y buena producción. Su aporte de cuerpo, frutalidad y carnosidad, la hacen complemento ideal para realizar mezclas equilibradas. Tiene una gran tendencia a la oxidación, circunstancia aprovechada en algunas zonas para elaborar vinos rancios y de postre.

Sinónimos: Aragonés o Tinto Aragón (Burgos, Guadalajara, Avila, Palencia y Madrid), Garnacha Negra (Teruel), Garnacha/o Negra (Zaragoza), Garnatxa Negra (Cataluña y País Vasco), Tinto de Navacarnero (Avila y Burgos), Lladoner Negro (Gerona), Navarra/o (Zamora)

Garnacha blanca

(Tipo de uva)

Blanca. La Garnacha Blanca es una mutación de la tinta y comparte sus mismas características ampelográficas y enológicas, salvando el color de los granos. Con ella se elaboran vinos alcohólicos y ricos en extracto, aunque suelen ser poco pigmentados y resultan inferiores en aroma y acidez, lo que les hace muy sensibles a la oxidación. Es especialmente abundante en el nordeste de la Península Ibérica y en la región francesa de los Pirineos Orientales.

Sinónimos: Garnacho Blanco (La Rioja), Garnatxa Blanca (Cataluña y País Vasco)

Garrafa

Recipiente de vidrio con protección exterior y con una capacidad de 2 a 16 litros, utilizado para el comercio de vinos.

Garrafón (de)

Expresión que se aplica a vinos y licores de poca calidad y origen desconocido.

Gasificado

Vino con alto contenido en gas carbónico exógeno, es decir, no originado por el propio vino, sino añadido artificialmente.

Generoso

Vino genuinamente español que se obtiene en las denominaciones de origen Condado de Huelva, Jerez y Montilla-Moriles a partir de variedades selectas, según procesos tradicionales de crianza biológica y cuya graduación alcohólica es superior al 15% vol. Son vinos generosos los finos y amontillados de Jerez, Montilla-Moriles y Condado de Huelva y las manzanillas de Sanlúcar de Barrameda.

Geraniol

Olor que recuerda al de las hojas de geranio, producido por degeneración del ácido sórbico.

Gewürztraminer

(Tipo de uva)

Tinta. Variedad de la especie "traminer" de sabor especiado, que se cultiva en la zona de Alsacia y Alemania.

Glicerico

Vino suave untuoso de buen paso de boca como consecuencia de su adecuado contenido en glicerina.

Glicerina (Propanotriol)

Alcohol procedente de la fermentación alcohólica. Tercer componente, después del agua y del alcohol etílico en orden cuantitativo del vino. Tiene gran importancia en la estructura, sabor y suavidad de los vinos. Parte del componente dulce de los vinos secos es debido a la glicerina.

Godello

(Tipo de uva)

Blanca. Se cultiva en Valdeorras, provincia de Orense. Tiene un alto nivel de glicerol y una acidez dulce de efecto extraño. Bien elaborado el vino resultante es pálido y perfumado.

Sinónimos: Agudello o Agudelo (La Coruña y Orense), Ojo de Gallo y Verdello (Orense)

Graciano

(Tipo de uva)

Tinta. El graciano es otra variedad tinta, originaria de Rioja y Navarra. Los mostos son de color rojo vivo, aromáticos, de acidez elevada y muy gratos, que dan mucha finura y calidad a los caldos en los que entran a formar mezclas. No se elaboran vinos varietales con ella. En el contexto de las regiones vitivinícolas de España, Navarra es la que obtiene mayor beneficio de las bondades de esta variedad.

Grado Alcohólico

Ver: Alcohol

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.

Gran reserva

Expresión que define ciertos períodos mínimos de crianza en los vinos. Para más detalles pinchar en "Información" de cabecera.

Granvas

Vino espumoso natural cuya segunda fermentación ha tenido lugar en grandes envases metálicos.

Sinónimos: Método Charmat, Cuve close, Grandes envases

Grasa

Enfermedad del vino que se detecta cuando el vino cae en la copa como si fuera un hilo de aceite.

Herbaceo

Sensación olfativa desagradable que recuerda a las partes verdes de la vid. Puede deberse a la falta de madurez de las uvas o por tratamientos a las que hayan sido sometidas durante el proceso de elaboración los cuales faciliten la extracción de componentes indeseables del racimo. En la cata se refiere al caracter de algunos vinos jóvenes que recuerdan al heno o algunas plantas aromáticas.

Hollejo

Piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva.
Sinónimos: Orujo, Casca

Hueco

Término que se aplica en la cata a algunos vinos tintos cuando en el paso de boca son carnosos pero carecen de sabores.

Ideal

Esquema teórico del vino perfecto, el cual no existe. Cualquier elaboración será más apreciada cuanto más se aproxime a este.

Impureza

Sustancia ajena al vino.

Incorrecto

Vino con defectos de pequeña intensidad.

Insipido

Vino con falta de sabores. Soso.

Intensidad

Esquema para medir la cantidad de color, aroma o sabor de un vino.

Irisaciones

Reflejos de algunos matices más o menos afines en el color de un vino.

Isoterma

En Europa la vid se cultiva entre las isotermas 9°C y 21°C.

Joven

Vino del año sin crianza. Para más detalles pinchar en "Información" de cabecera.

Jurado de cata

Comisión de expertos catadores que actúan en los concursos de vinos.

Justo

Vino que apenas alcanza el nivel mínimo de calidad exigido.

Lacteos

Aromas terciarios presentes en vinos de crianza de alta calidad, los cuales recuerdan a aromas de productos lacteos.

Lagar

Lugar donde se realiza la molienda y estrujado de la uva.

Lágrima

Primer mosto obtenido cuando las uvas son amontonadas. Vino producido en la D.O. Málaga.

Lágrimas

Gotas de vino formadas en la pared de la copa que caen lentamente.
Sinónimos: Cortinas, Piernas

Levadura

Hongos microscópicos responsables de la fermentación alcohólico-pirúvica.

Lias

Sustancias sólidas acumuladas en los depósitos tras la fermentación. Crianza sobre lias: sistema de envejecimiento de un vino que evoluciona en unión a sus lias. Sistema habitual de envejecimiento de los vinos espumosos. A lias: olores y sabores de un vino, los cuales se contraen al estar mucho tiempo en contacto con los sólidos de los depósitos.

Licor de expedicion

Licor que se añade al vino espumoso, antes de ponerlo en venta, que sirve para ajustar el grado de dulzor del vino.

Licoroso

Vino por lo general dulce. Se obtiene a partir de variedades de uva adecuadas con adición de alcohol. Tiene una graduación alcohólica superior al 15% vol.

Ligero

Vino que puede ser agradable pero que tiene poco alcohol y poco extracto.

Limpio

Vino con aspecto transparente, sin materias sólidas en suspensión. En cata se aplica a la fase olfativa y gustativa y se refiere a un vino sin defectos, aunque algunas veces se aplica a los vinos sin olores extraños.

Lleno

Vino muy amplio de sabores y con una estructura adecuada.

Macabeo

(Tipo de uva)

Blanca. Variedad básica de los blancos riojanos de calidad así como de los cavas. La lenta oxidación de sus mostos la hace muy apropiada para el envejecimiento en roble. Es pálida y de acidez equilibrada si se vendimia pronto.

Sinónimos: Macabeu (Francia), Viura (Alava, Logroño, Navarra, Valladolid y Zaragoza), Viuna (Zaragoza)

Maceración

Contacto del mosto con sus hollejos para extraer materiales colorantes y componentes del extracto y de los aromas. Se utiliza generalmente para la elaboración de vinos tintos.

Maceración Carbónica

Técnica de elaboración de vinos tintos en el que la uva sufre una fermentación intracelular enzimática. Se utiliza para obtener vinos jóvenes suaves y aromáticos.

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.

Madera

Con la madera de árboles como el roble o el castaño, entre otros, se elabora las barricas para el envejecimiento del vino. A madera: aromas y sabores de los vinos que han estado en contacto con la madera de crianza. A madera nueva: olores y sabores a madera de los vinos que han estado en contacto con barricas nuevas, las cuales no estaban preparadas para envejecer un vino.

Madres

Orujos fermentados.

Magnum

Botella de litro y medio de capacidad.

Majuelo

Parcela de terreno plantada de viña.

Málico

Ácido orgánico de sabor duro que se encuentra en el mosto y a veces también en el vino. La presencia del ácido málico se identifica por un peculiar olor en el vino, que recuerda al olor de las manzanas verdes.

Malvasía

(Tipo de uva)

Blanca. La malvasía es una variedad de larga tradición en España, especialmente en Navarra y La Rioja. Se la denomina también "blanca roja", "blanquirroja", "tobía", "suavidad", "suvirat" y "rojal". Produce mucho mosto, agrídulce y agradable, entrando en los mejores blancos para darles mantecosidad y nariz, empleándose fundamentalmente para la elaboración de vinos blancos, o para el "coupage" con otras variedades.

Manchado

Vino blanco de color ligeramente rosado por haber estado en depósitos que antes

contuvieron vino tinto.

Manzanilla

Vino generoso similar al fino, elaborado exclusivamente en Sanlúcar de Barrameda mediante crianza biológica y siguiendo el sistema de criaderas y soleras.

Mareado

Ver: Fatigado

Mazuela

(Tipo de uva)

Ver: Cariñena

Mazuelo

(Tipo de uva)

Ver: Cariñena

Medicina

Componente olfativo de algunos vinos que recuerda a ciertos medicamentos.

Generalmente es debido a procesos oxidativos incontrolados.

Sinónimos: A medicina, Medicinal

Medium

Vino dulce elaborado en algunas regiones andaluzas mediante la adición de Pedro Ximénez a un vino oloroso.

Mencía

(Tipo de uva)

Tinta. Su cultivo está limitado a la zona noroeste de la Península, abundando en los límites de las provincias de León y Zamora con Galicia. Tiene un gran parecido con la cabernet franc y produce vinos afrutados con gran color y acidez.

Mercaptano

Compuesto químico de olor pútrido muy desagradable que se produce en vinos con alto contenido en sulfuroso al reaccionar éste con el alcohol etílico.

Merlot

(Tipo de uva)

Tinta. De origen francés, posee un color oscuro con tintes azulados y una piel muy gruesa. Por lo general se usa mezclada con otras variedades nobles excepto en Pomerol, Saint Emilion y las zonas cálidas del mundo y tiene la virtud de redondear los vinos y acelerar su crianza.

Merseguera

(Tipo de uva)

Blanca. Es la cepa blanca más características de la región valenciana. Con ella se elaboran vinos fáciles de beber algo herbáceos y frescos, con un cierto fondo a almendra amaga. Joan Martín en su Manual de Ios vinos valencianos enfatiza el carácter afrutado y una cierta acidez que recuerdan a los vinos del Rhin. El nivel alcohólico no es demasiado alto y normalmente se sitúa en torno a los 11,5 grados.

Sinónimos: Encanyavella (Tarragona y Valencia), Exquitxagos (Tarragona y Valencia), Messeguera (Murcia, Teruel y Valencia), Trobat (Lérida) y Verdosilla (Valencia)

Micoderma

Enfermedad del vino causada por una levadura que se forma en la superficie del vino y descompone algunos de sus componentes, confiriéndole malos olores.

Mistela

Mezcla de mosto de uva con alcohol vínico.

Moho

Defecto del vino causado por uvas atacadas por hongos o por haber estado en recipientes enmohecidos.

Monastrell

(Tipo de uva)

Tinta. Variedad característica de toda la zona levantina, predominando en las D.O. de Jumilla, Yecla, Alicante y Almansa. Es una variedad muy dulce y productiva y tradicionalmente se ha utilizado para elaborar vinos rancios o de postre, al ser de evolución rápida. Tiene un gran aroma y sabor que necesita reforzarse con una variedad de evolución más lenta para los vinos que vayan a envejecer.

Sinónimos: Alcayata (Alicante), Garrut (Tarragona y Zaragoza), Gayata (Murcia), Morastrell o Morrastrell (Alicante y Valencia), Verema Blanca y Murviedro (Valencia)

Morapio

Vino tinto de mucho color y tonos apagados por su escasa acidez.

Morbido

En la cata, se aplica al vino suave, delicado y gustoso en boca.

Mordiente

Se aplica al vino acerbo, al mismo tiempo, vivo y astringente

Morrion

Mecanismo que sirve para sujetar el tapón en una botella de vino espumoso.

Moscatel

(Tipo de uva)

Blanca. Básicamente se elabora en mistela. Produce vinos aromáticos y nítidos, muy fragantes y frescos si se trata de mistela recién elaborada. Se cultiva principalmente en la Comunidad Valenciana, Cádiz, Málaga y la cuenca media del Ebro.

Sinónimos: Moscatel de Málaga (Málaga), Moscatel Romano (Alicante), Moscatel Grano Gordo (Salamanca), Muscat d'Alenxandrie (Francia), Samanna o Saralamanna (Italia)

Mosto

Zumo fresco de uva que no ha iniciado la fermentación. Mosto de primera: es el mosto extraído mediante una ligera presión. Mosto de segunda: extraído mediante presión más firme. Mosto de prensa: última fracción de líquido retenida por los hollejos que se separa de éstos mediante el uso hasta el límite de las prensas.

Muscat d'Alsace

(Tipo de uva)

Blanca. Originaria como su nombre indica de la región de Alsacia, produce vinos blancos muy afrutados y característicos, parecida a la moscatel aunque más ligera y floral.

Naríz

Conjunto de cualidades olfativas de un vino.

Nebbiolo

(Tipo de uva)

Tinta. Es la joya más preciada del viñedo italiano, confinada en el Piamonte, y también la Lombardía y el Valle de Aosta, al noroeste del país. Sus uvas aisladas, de granos color azul intenso y ligeramente ovoides dan vinos con un extraordinario carácter, que en su juventud recuerdan las cerezas, la ciruela madura y las violetas, pero que al cabo de los años se transforma en aromas a quemados, alquitrán, trufa y ahumados. Son tintos de gran riqueza alcohólica, por encima de los 13 grados, con una concentración única de extracto, taninos y acidez, pero que exigen una vinificación muy cuidadosa. La fermentación puede durar unas dos semanas y, a menudo, se realiza un estrujado previo para conseguir vinos todavía más tánicos y con mayor color. Especialmente predispuestos al envejecimiento, necesitan una crianza prolongada, normalmente en barricas viejas de roble de Eslovenia (aunque se está experimentando también con madera nueva), con objeto de no aumentar unos taninos de por sí muy fuertes. Sinónimo: Spanna, Nebbiolo d'Anton o Nebbiolo di Dronero atalia.

Nervio

Vino rico en componentes ácidos, materias minerales y taninos.

Neutro

Vino de escasa acidez.

Noble

Vino de calidad sometido a crianza durante al menos dos años.

Nuevo

Vino joven de menos de un año.

Oleoso

Vino de aspecto viscoso similar a la textura del aceite.

Oloroso

Tipo de vino característico de algunas denominaciones de origen de andalucía de color ámbar o caoba muy aromático, suave y vigoroso en la boca. Envejece mediante el sistema de criaderas y soleras por crianza físicoquímica.

Opalescente

Vino ligeramente turbio.

Ordinario

Vino corriente, sin atributos.

Oro

Matiz del color amarillo de algunos vinos blancos.

Orujos

Hollejos piel de la uva, casca. De la desticación de los orujos fermentados se extrae el aguardiente de orujo.

Oxidación

Reacción química de varios componentes del vino con el oxígeno. Cuando se produce involuntariamente, produce alteraciones en los vinos.

Oxidado

Vino alterado por la acción del oxígeno. Esto afecta gravemente al color, aroma y boca del vino.

Paja

Matiz de color amarillo de los vinos blancos.

Pajizo

Matiz de color amarillo de los vinos blancos jóvenes, menos intenso que el paja.

Pale

Término inglés que se utiliza para definir el color de los vinos de Jerez.

Pálido

Vinos blancos de poca intensidad cromática. Vino generoso producido en D.O. Rueda, similar al fino.

Palomino

(Tipo de uva)

Blanca. Es la variedad por excelencia de Jerez. Su rápida evolución la faculta para la elaboración de vinos generosos. Tiene poco cuerpo y un sabor fresco punzante con matices de almendras amargas. Orense, León y Valladolid son otras provincias donde se cultiva la palomino.

Sinónimos: Doradillo o Dorado (Segovia y Soria), Jerez (León, Orense, Santander, Valladolid y Zamora), Listán o Listán Blanco (Cádiz, Gran Canaria, Huelva y Tenerife), Palomino de Jerez o Palomino Fino (Cádiz), Tempranilla Blanca (Málaga)

Parellada

(Tipo de uva)

Blanca. Se cultiva en las zonas altas de Cataluña. Es la uva más fina y por tanto la más difícil de elaborar. Los vinos, de poco grado, son pálidos, con aromas delicados y poco cuerpo. Actúa como complementaria en la elaboración de los cavas.

Sinónimo: Montonet o Montonega (Barcelona y Zaragoza)

Pasado

Vino que durante su periodo de crianza ha superado el nivel idóneo de conservación, lo que produce una pérdida de atributos del vino, progresiva.

Pasificación

Olores que recuerdan a las pasas en vinos elaborados con uvas demasiado maduras.

Pastoso

Vinos blancos o cavas demasiado densos en la boca, generalmente debido a un alto contenido de azúcar.

Pedro Ximénez

(Tipo de uva)

Blanca. Crece principalmente en las provincias de Córdoba y Málaga. Es la uva con que se elaboran los vinos de Montilla-Moriles y su rápida evolución la hace muy apropiada para los vinos generosos secos y dulces, así como para los dulces de Málaga combinada con la moscatel.

Sinónimo: Pedro Jiménez, Pero Ximen o Ximénez (Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva y Málaga)

Peleón

Vino corriente, con excesiva graduación alcohólica.

Pequeño

Aplicado al vino sin defectos graves, con escasa potencia en sensaciones aromáticas y gustativas.

Perfumado

Vino con intensos aromas.

Persistencia

Duración y calidad de las sensaciones que siguen apreciándose en la boca después de la ingestión del vino.

Personalidad

Conjunto de cualidades distintivas de un vino.

Sinónimo: Carácter

Pesado

Vino que sin defectos graves, resulta poco agradable de beber.

Petillant

Vino ligeramente efervescente en el que se percibe un ligero picorcillo causado por las pequeñas burbujas de carbónico, el cual no llega a la potencia del vino de aguja.

PH

Medida de la energía ácida de un vino. De relevante importancia en la fermentación, conservación y carácter final de un vino. Los vinos presentan un PH variable entre 2,9 y 4.

Picado

Vino avinagrado.

Pimienta

Aroma que aparece en algunos vinos de crianza.

Pimiento

Componente aromático primario de algunos tipos de uva, como la tinta Cabernet-Sauvignon.

Pinot Noir

(Tipo de uva)

Tinta. Clásica de Borgoña y Champagne. El origen de su cultivo es tan antiguo que ya existía en la Galia cuando fue conquistada por los romanos. Su fruto es pequeño, de piel oscura violácea y muy colorante. Sin embargo, este color en el vino lo va perdiendo más deprisa que otras cepas, y se torna más anaranjado.

Sinónimo: Pynoz, Pinot Fin o Plant Fin, Franc, Pinot, Noirien o Franc Noirien (Francia)

Piqueta

Líquido fermentado obtenido por el lavado con aguja de los orujos fermentados.

Sinónimo: Aguapié

Plano

Vino con escasa acidez, el cual muestra desequilibrio y sin contraste en la boca.

Plátano

Aroma secundario de muchos de los vinos jóvenes.

Polifenoles

Sustancias químicas orgánicas naturales en el vino de las que depende el color y la suavidad además de otros.

Posgusto

Impresión que deja un vino en la cavidad bucal y en las fosas nasales después de ingerido.

Prieto picudo

(Tipo de uva)

Tinta. La Prieto Picudo encuentra su feudo en la región de Valdevimbre Los Oteros, en la provincia de León. Esta variedad tinta, cuyos vinos tienen un ligero parecido con los de Tempranillo, se considera autóctona de la zona y ocupa en la actualidad una extensión de 3.000 hectáreas de viñedo. Se distingue fácilmente por el racimo apretado y las bayas en forma de piñones.

Pulverulento

Vino su aspecto recuerda a la presencia de polvo diluido en el líquido.

Punzante

Aroma intenso propio de los vinos con crianza en flor. La ausencia de esta sensación es un importante defecto.

Quebrado

Vino enfermo por quiebras (enturbamientos).

Quiebra

Reacciones químicas que producen graves enturbiamientos.

Quinado

Vino licoroso aromatizado con quina.

Rama

Vino aún no aclarado o sin filtrar.

Rancio

Vino añejo elaborado por crianza oxidativa, la cual se acelera exponiendo el vino al sol en garrafas de vidrio.

Raspón

Estructura vegetal del racimo. En cata A raspón son olores o sabores procedentes de la estructura vegetal del racimo.

Sinónimos: Raspa, Escobajo

Recio

Vino con mucho cuerpo

Redondo

Vino en el cual todos sus componentes están en concordancia y ninguno de ellos sobresale más que otro.

Sinónimos: Equilibrado, Sin aristas

Reducción

Reacción química opuesta a la oxidación.

Reducido

Se aplica a los aromas de un vino o al vino mismo el cual ha permanecido mucho tiempo aislado del aire. Olores desagradables que se pueden eliminar o no aireando el vino.

Refrescar

Mezclar una cantidad de vino joven con otro más añejo.

Regaliz

Aroma asociado a algunos tintos de crianza que suelen mostrarse complejos.

Requemado

Caramelizado.

Reserva

Vino sometido a crianza en madera y posteriormente botella durante un período concreto de tiempo. Para más detalles pinchar en "Información" de cabecera.

Resina

Sensación negativa apreciada en nariz y boca, producida en los vinos de crianza por la utilización de barricas de maderas nuevas o inadecuadas.

Retrogusto

Sensaciones que deja un vino después de ingerirlo.

Sinónimo: Dejo

Retronasal

Aromas percibidos cuando el vino se encuentra en la boca o después de ser tragado.

Ribete

Borde del vino en la copa, donde la tonalidad es más clara.

Riesling

(Tipo de uva)

Blanca. De ella proceden los vinos blancos más preciados de Alsacia, Mosela y Rin. La uva es pequeña y amarillenta, de producción limitada. Da vinos secos, afrutados y frescos.

Sinónimos: Petracine (Francia), Gentil Aromatique (Alsacia), Niederlander (Austria), Petit Rhin (Suiza)

Rima

Fase en la elaboración de los vinos espumosos, donde se realiza otra fermentación.

Rimero

Conjunto de botellas en rima (unas sobre otras en posición horizontal).

Roble

Aroma y sabor que toma el vino al estar albergado en barricas construidas con esta madera.

Robusto

Vino con cuerpo y alta graduación natural.

Rocio

Refrescar un vino generoso andaluz en sus criaderas, con otro más joven.

Rosa

Olor básico de los vinos rosados.

Rosado

Tipo de vino elaborado a partir de uvas tintas o mezcla de tintas y blancas, cuya fermentación se realiza en ausencia de hollejos.

Rubi

Matiz de color rojo propio de vinos tintos de crianza semejante al de la piedra preciosa.

Sabor

Las cuatro apreciaciones percibidas por el sentido del gusto. Sabor amargo: apreciable en la parte más profunda de la lengua. Sabor ácido: apreciable en los laterales de la lengua. Sabor dulce: apreciable en la punta de la lengua. Sabor salado: apreciable en la zona anterior de la lengua.

Sabroso

Sensación acusada y placentera en la boca con incidencia en ella de gran número de matices.

Sangiovese

(Tipo de uva)

Tinta. Es la variedad clave del vino italiano más internacional: el chianti, pero que hoy aparece tan variable, y a veces desprestigiado, como la multitud de clones de Sangiovese que se asientan en el intrincado relieve que configura la geografía toscana. En general, esta variedad tinta, que prefiere los suelos calcáreos y bien drenados, da vinos que no se destacan por su fuerza colorante, de un tono rojo púrpura que evoluciona hacia el anaranjado; con aromas muy variables (rosas, té seco o sensación a petróleo), pero casi siempre impregnados por un matiz terroso. Se caracterizan también por su elevada acidez, poco extracto, graduación media y no ofrecer una resistencia demasiado buena a la oxidación.

Sinónimo: Montepulciano

Sarmiento

Rama de la vid.

Sauvignon Blanc

(Tipo de uva)

Blanca. Produce uva blanca de calidad. Sus frutos son pequeños y de color dorado cuando maduran. Se cultiva principalmente en Burdeos (Graves) y en el Loira y se ha ido aclimatado en otros países como Argentina, Chile, Uruguay o California y sobre todo Nueva Zelanda. En España se cultiva principalmente en la D.O. Rueda.

Sinónimos: Blanc Fume, Puinechou (Francia), Muskat Sylvaner (Alemania)

Seco

Vino con corta proporción de azúcares.

Sedoso

Vino que en el paso de boca muestra gran suavidad.

Semidulce

Vino con azúcares residuales de 30 a 50 gr/l.

Semillon

(Tipo de uva)

Blanca. Apreciada por su longevidad, se une a la madera tan bien como la Chardonnay, pero a diferencia de ésta es raro encontrarla sola, y normalmente une sus fuerzas a la Sauvignon Blanc en los vinos secos y licorosos de Burdeos. Aquí, la uva atacada por la podredumbre noble puede llegar a recolectarse hasta ocho o nueve veces, desde septiembre hasta diciembre, pues hay que esperar pacientemente a que cada grano adquiera el aspecto de pourri plein que le otorga la enfermedad. Un sauternes de un buen año puede convertirse en un placer sublime: dulce, de rica textura, aroma a flores y brillante color dorado.

Sinónimo: Semillon Muscat y Colombia (Francia) y Greengrape (Sudáfrica)

Semiseco

Vino con azúcares residuales de 15 a 30 gr/l.

Siruposo

Vino viscoso.

Soleo

Exposición al sol de las uvas para concentrar los azúcares. Esta práctica se utiliza para la obtención de vinos Pedro Ximenez.

Solera

En la crianza de vinos generosos, se denomina así a la última fase de la escala, de donde se extrae el vino para su comercialización. Esta fase corresponde a los barriles más próximos al suelo.

Solidos

Sustancias en suspensión que contienen los vinos.

Soso

Vino con escasa acidez. Sinónimo: Plano

Suave

Vino agradable de beber sin acción agresiva en el paso por la boca.

Sucio

Vino con olores extraños a los propios de la uva, la fermentación o la crianza.

Sulfhidrico

Compuesto químico de olor muy desagradable, similar al de los huevos podridos, originado por alteración del anhídrido sulfuroso contenido en el vino.

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 (200 mg/l en vinos blancos secos, 160 mg/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. En la cata, es el defecto de olor y sabor picante y agresivo a azufre que presenta un vino como consecuencia de una aplicación incorrecta o muy reciente en el tiempo de esta sustancia.

Sutil

Sensación delicada y de calidad, aunque poco pronunciada.

Sweet

Palabra inglesa que define un tipo de oloroso dulce.

Syrah

(Tipo de uva). Tinta. Es por excelencia la cepa del Ródano y Australia. Las uvas ovoides y pequeñas son de un sabor muy agradable. Sus vinos tienen un aroma característico a violeta. Sinónimos: Candive Noir, Entournerein, Hignin Noir, Plan de la Biaune, Shiraz, Sérine, Sérène, Sirac, Syra, Syrac, Sirah (Francia), Petit Syrah (Brasil)

Tabaco

Aroma apreciable en algunos grandes vinos de crianza.

Tánico

Vino astringente por exceso de taninos.

Tanino

Sustancia química natural en el vino, de acción astringente que procede de las partes sólidas del racimo. Su presencia es normal e incluso deseable en los vinos tintos.

Tartaros

Ver: Bitartratos

Tastevin

Nombre francés de un recipiente cóncavo de pequeño tamaño 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, aunque resulta poco práctico para percibir los caracteres olfativos.

Taza

Pequeño recipiente de cerámica blanca, utilizado en Galicia para degustar sus vinos.
Sinónimo: Conca

Tempranillo

(Tipo de uva)

Tinta. Es la uva noble española por excelencia. De gran finura y muy aromática, proporciona vinos de gran calidad y prolongado envejecimiento, debido a su escaso nivel oxidativo. Su sabor es muy afrutado y posee un color rubí característico, apreciable sobre todo en los vinos jóvenes. Su nombre varía en función de la zona en donde se desarrolla.

Sinónimos: Escobera y Chinchillana (Badajoz), Cencibel (Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Madrid), Tinto Fino (Madrid), Tinta de Toro (Zamora), Tinto del País (Burgos, Soria y Valladolid), Tinto Madrid o Tinto de Madrid (Toledo, Salamanca, Santander, Soria y Valladolid), Ull de Llebre (Barcelona), Valdepeñas (Estados Unidos), Vid de Aranda (Burgos)

Tenue

Débil en cualquier propiedad.

Sinónimo: Desvaído

Terroso

Que recuerda a la tierra. Normalmente se debe al uso de carbonato de cal o al uso de materia filtrante no purificada. Un contenido elevado de sulfuroso produce también la sensación terrosa.

Tierno

Vino sin hacer. En las comarcas andaluzas se denomina así al vino obtenido a partir de mostos extremadamente dulces que sufren una fermentación limitada y luego son enriquecidos con alcohol vínico autorizado.

Tino

Envase grande de madera, roble o castaño en el que se fermentaba o estabilizaba un vino. Actualmente se están recuperando estos envases para elaborar en ellos vinos de calidad.

Tinta

Clase de uva con pigmentos antocianos en los hollejos.

Tinto

Tipo básico de vino elaborado a partir de uvas tintas y fermentado en presencia de los hollejos. Presenta color variable entre rojo guinda y negro azulado.

Tintorera

Clase de uva con pigmentos antocianos en los hollejos y en la pulpa. En España existen dos tintoreras: Garnacha Tintorera y Alicante Bouché.

Tintorro

Vino tinto robusto pero vulgar.

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.

Torrontés

(Tipo de uva)

Blanca. Considerada como cepa autóctona de Galicia, aunque en épocas pasadas estuvo bastante extendida por toda la Península, en la actualidad su cultivo está prácticamente limitado a la región de Ribeiro en la provincia de Orense. Tiene también una cierta presencia en Alicante y Yecla, y goza de gran consideración en Chile, en la zona de Pisco. El aroma de la Torrontés es algo menos nítido y más fresco que el de la Treixadura y presenta un sabor más fino, neutro y con una buena acidez. Puede alcanzar entre los 10 y los 12 grados de alcohol, y unos índices de acidez de 5,5 a 7. Tiene menor intensidad que otras variedades de la zona como las Albariño, Godello, Loureiro y Treixadura, y es una de las más precoces.

Sinónimo: Aris (Guadalajara) y Torrontés (La Rioja)

Tostado

Defecto de olor y color del vino, que recuerda al de los azúcares quemados.

Ver: Caramelizado

Tranquilo

Vino sin presencia aparente de carbónico.

Trasiego

Operación consistente en separar el vino de las materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes, tanto durante la fermentación como durante las diferentes etapas de la crianza.

Treixadura

(Tipo de uva)

Blanca. Es una uva gallega semejante al albariño pero menos glicérica y refinada, la uva tradicional del Ribeiro. Su sabor recuerda a manzanas maduras y combina perfectamente con el albariño. De caracteres florales y afrutados, es una uva de primera que sin embargo tiene una producción muy pequeña.

Sinónimo: Verdelho Rubio (Lugo y Orense)

Trufa

Aroma típico de la crianza de vinos tintos, sobre todo, de los bordeleses.

Tufo

Ver: Reducción

Turbio

Vino sin transparencia como consecuencia de las materias coloidales en suspensión.

Untuoso

Vino de carácter oleoso que se adhiere a la copa y en la boca se muestra suave.

V.C.P.R.D.

Siglas de Vino de Calidad Producido en una Región Determinada, sinónimo comunitario de vinos con denominación de origen.

Vacio

Vino que no produce sensaciones. Pobre en cuerpo, aromas y sabores.

Vainilla

Aroma de algunos vinos de crianza que recuerda al aroma de los quesos fermentados.

Valerianico

Acido que se encuentra en algunos vios alterados; es causa de olores desagradables que recuerdan al aroma de los quesos fermentados.

Varietal

Vino elaborado a partir de una sola variedad de uva. Carácter aromático de un vino en el que predomina el aroma de una determinada variedad.

Velado

Vino ligeramente alterado en su limpidez.

Velo

Ver: Flor

Vendimia

Acción de recolectar las uvas en la viña. Añada.

Verde

Vino en el que el sabor ácido aparece exageradamente destacado.

Verdejo

(Tipo de uva)

Blanca. La uva blanca de Rueda, de la franja del Duero y de otras áreas de Castilla. De antiguo era la base de los denominados "vinos de solera", rancios con largas crianzas en toneles. En la actualidad, la verdejo se ha sumado a las nuevas tendencias hacia los vinos afrutados y se utiliza para elaborar vinos más jóvenes. Resultan muy afrutados y de un color amarillo verdoso.

Sinónimo: Verdeja, Verdejo/a Blanco/a (Oviedo, Segovia, Valladolid y Zamora)

Verdor

Sensación olfativa y gustativa desagradable que recuerda partes herbáceas de la vid (hoja, pámpano, raspón verde, etc.), propio de vinos procedentes de uvas con maduración incompleta.

Vía retronasal

Ver: Retronasal

Vidueño

Superficie de viñedo plantada toda ella con una sola variedad. Variedad de uva. Em algunas ocasiones se aplica al conjunto de variedades mezcladas en una viña en proporciones desconocidas.

Viejo

Vino de calidad sometido a un período mínimo de crianza de tres años. Tipo de vino elaborado mediante crianza oxidativa en la Denominación de Origen Condado de Huelva.

Vigoroso

Vino con potencia de sensaciones en la boca, sabroso y con cuerpo, acidez, taninos y alcohol notables y bien conjuntados.

Vinifera

Una de las casi sesenta especies del género vitis, la única susceptible de producir frutos aptos para el consumo humano, bien directamente como uvas de mesa, pasas o mostos, bien transformados estos últimos en vino.

Vinificación

Elaboración de vino. Conjunto de operaciones destinadas a obtener vino a partir Del mosto de las uvas.

Vino

Líquido alcohólico obtenido por la fermentación del fruto de la vid, las uvas, presentando una graduación natural mínima de 7 a 9% vol.

Vinoso

Vino de alta graduación, pesado en la nariz y denso en la boca.

Vintage

Término en inglés que significa "añada" y que da nombre a un vino de Oporto con un largo proceso de envejecimiento en botella.

Viognier

(Tipo de uva)

Blanca. Es casi una pieza de museo, una pequeña rareza escondida en la zona septentrional del Ródano que ocupa una superficie prácticamente insignificante. La mayoría de las cepas son muy viejas y apenas llegan a obtenerse unos rendimientos de 20 hectolitros por hectárea. Es rebelde y difícil de cultivar, pero con ella se hacen algunos de los vinos blancos más caros y escasos de Francia.

Virgen

Sistema de elaboración en la cual, la fermentación se efectúa en ausencia de los hollejos de la uva. Es el sistema habitual de elaboración de vinos blancos y rosados.

Viscoso

Vino con escasa fluidez. Puede ser debido a un alto contenido en azúcares o por consecuencia de alguna enfermedad bacteriana.

Viura

(Tipo de uva)

Ver: Macabeo

Vivaz

Vino con una acidez adecuada, que no tiene excesos y con paso alegre por boca.

Vivo

Vino de aspecto brillante, que parece emitir luz propia.

Volumen

Sensación conferida en la boca por vinos sabrosos y con cuerpo.

Vulgar

Vino con defectos menores, lo que hace de él un vino poco atractivo.

Xarel-lo

(Tipo de uva)

Blanca. Muy armoniosa pero con demasiado cuerpo, rasgo poco apropiado para los vinos jóvenes. Se complementa muy bien con otras variedades, así como en la base de la elaboración de los cavas.

Sinónimos: Cartuja Blanca, Cartuxa o Cartoixa (Barcelona), Pansá Blanca (Barcelona y Tarragona), Pansal (Tarragona), Pensal Blanco (Palma de Mallorca), Viñate (Tarragona), Xarelo Blanco, Xarelo o Xarello (Barcelona)

Yema

Primer mosto que se obtiene mediante el escurrido de la uva, sin que se ejerza presión alguna sobre ésta. Brote inicial de los sarmientos de la vid.

Zafio

Vino sin atributos y con defectos.

Zarcillo

Ramificación delgada de la vid que tiende a enrollarse en otras ramas.

Zarzamora

Componente aromático primario de la variedad Tempranillo.