



www.vinosevinhos.com

Termos mais utilizados

- ACIDEZ - essencial para a vida e vitalidade de todos os vinhos. Num vinho de mesa seco e equilibrado deve estar entre 0,6% a 0,75% do volume.
- ACIDEZ FIXA - compreende ácidos encontrados nas uvas mais os produzidos durante a fermentação.
- ACIDEZ TOTAL - combinação de acidez fixa com acidez volátil.
- ACIDEZ VOLÁTIL - consiste principalmente de ácido acético.
- ACIDO TARTÁRICO - ácido natural do vinho. Pode formar cristais inofensivos na garrafa ou na rolha, principalmente em vinhos brancos mantidos à baixa temperatura.
- AÇÚCAR RESIDUAL - quantidade que sobra após a fermentação terminar de forma natural ou artificial, expressa em gramas por litro.
- ADSTRINGÊNCIA - sensação de boca seca ou "amarrada", como aquela causada por frutas ainda verdes. É um fenômeno que causa a contração das mucosas.
- AERAÇÃO - exposição do vinho ao ar ambiente. O mesmo que deixar o vinho "respirar".
- AFINAMENTO - técnica para clarificação dos vinhos usando bentonita, gelatina ou clara de ovos. São agentes que aglutinam as partículas em suspensão, sedimentando-as.
- ÁLCOOL - no vinho, é o etanol ou álcool etílico. É um composto químico formado pela ação de leveduras no açúcar das uvas durante a fermentação.
- ÁLCOOL POR VOLUME - nível de álcool num vinho, expresso em porcentagem numérica do volume.
- AMPELOGRAFIA - ciência que estuda as vinhas e variedades das cepas.
- ANTOCIANOS - compostos fenólicos responsáveis pela cor vermelha e púrpura dos vinhos jovens.
- AROMA PRIMÁRIO - sensação olfativa que lembra uvas frescas e maduras.
- AROMA SECUNDÁRIO - sensação olfativa resultante da fermentação.
- AROMA Terciário - também chamado bouquet, é a sensação olfativa que o vinho desenvolve depois de engarrafado e envelhecido.
- AVA - American Viticultural Area - denominação oficial nos Estados Unidos para áreas vitícolas geograficamente delimitadas (exemplo: Napa Valley).
- BLANC DE BLANCS - significa vinho branco feito de uvas brancas.
- BLANC DE NOIRS - significa vinho branco feito de uvas tintas.
- BODEGA - equivalente espanhol para vinícola.
- BOTRYTIS CINEREA - um fungo benéfico e até desejável que ataca as uvas sob certas condições climáticas. Elas perdem a água e concentram açúcar e ácidos.
- BOUQUET - ver Aroma Terciário.
- BRIX - unidade de medida do conteúdo de açúcar da uva, indicando o grau de maturação. Outras unidades são denominadas Oechsle e Baumé.
- BRUT - termo reservado para espumantes, significando seco.
- CAVA - vinho espumante espanhol produzido pelo método champenoise.

- CHAPTALIZAÇÃO - adição de açúcar ao mosto afim de elevar o teor alcoólico do vinho.
- CHÂTEAU - este termo, seguido de um nome próprio, equivale em Bordeaux à uma propriedade destinada à produção de vinhos.
- CLARET - um termo usado na Inglaterra para identificar vinhos tintos de Bordeaux.
- CLOS - vinhedo ou grupo de vinhedos fechados por muros.
- CORPO - a impressão de peso ou plenitude na boca, resultado da combinação de álcool, glicerina e açúcar.
- CRÉMANT - refere-se a vinhos espumantes com menor pressão e espuma mais cremosa.
- CRIANZA - Reserva e Gran-Reserva - são termos que indicam, em ordem ascendente, o tempo de maturação de vinhos espanhóis no carvalho e na garrafa.
- CRU- um vinhedo específico ou zona delimitada com aptidão para produzir um vinho de características particulares e originais.
- CRU BOURGEOIS- são Châteaux de Bordeaux de uma notoriedade menor que os grands crus. No Médoc, distinguem-se os crus bourgeois e crus bourgeois supérieurs.
- CRU CLASSÉ - propriedade classificada com um grau de excelência estabelecido em 1855, posteriormente revisado e ampliado. É chamada classificação do Médoc.
- CUVÉE - designa um lote de vinhos cuja identidade deve ser diferenciada e precisa.
- DECANTAÇÃO - passagem lenta do vinho da garrafa para um outro recipiente chamado decanter. Serve para separar eventuais sedimentos do vinho ou para aeração.
- DENOMINAÇÃO DE ORIGEM - sistema oficial adotado por vários países para garantir a origem e qualidade dos vinhos (exemplos:, AOC, DO, DOC, DOCG, IPR, VDQS, VR, etc.)
- DIÓXIDO DE ENXOFRE - ou anidrido sulfuroso (SO₂). Composto químico adicionado no processo para evitar a oxidação do vinho. Tem também propriedades anti-sépticas.
- DOMAINE - propriedade destinada à produção de vinhos, com vinhedos de um ou vários donos.
- ENÓFILO - pessoa que aprecia e estuda os vinhos.
- ENÓLOGO - especialista da ciência do vinho e da vinificação. Certas praticas enológicas não podem ser efetuadas sem a presença e controle de um enólogo.
- EQUILÍBRIO - relação harmoniosa entre ácidos, álcool, fruta, tanino e outros elementos naturais encontrados no vinho. Nenhum deles deve ser dominante.
- FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA - processo bioquímico pelo qual leveduras convertem o açúcar (glicose, frutose) em álcool e gás carbônico. Transforma suco de uva em vinho.
- FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA - fermentação secundária que ocorre com a maioria dos vinhos, convertendo ácido málico em láctico para reduzir a acidez total.
- FOXADO - característica aromática de cepas americanas, como Isabel, Taylor e Clinton, causada por antranilato de metila. Os vinhos são desagradáveis e de conservação difícil.
- GOSTO DE ROLHA - um substância chamada TCA transmite aleatoriamente à alguns vinhos um gosto de mofo permanente através da rolha. É o chamado vinho "bouchonné".

- JEREZ - também Sherry e Xérès. Vinho fortificado produzido em Andaluzia na Espanha, nos estilos Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado e Cream.
- LÁGRIMAS - ou "pernas" que escorrem na parede dos copos depois de beber, resultam da diferença da velocidade de evaporação entre a água e o álcool.
- LATE HARVEST - essa expressão no rótulo indica um vinho feito com uvas colhidas tardiamente, com alto teor de açúcar. Normalmente um vinho de sobremesa.
- LEVEDURAS - micro organismos que produzem enzimas responsáveis pela fermentação, convertendo o açúcar em álcool.
- MACERAÇÃO - durante a fermentação, o contato das cascas e sólidos com o vinho, onde o álcool age como um solvente para extrair a cor, taninos e aroma das cascas.
- MACERAÇÃO CARBÔNICA - fermentação das uvas tintas inteiras, não prensadas, numa atmosfera de dióxido de carbono (exemplo: Beaujolais Nouveau)
- MERITAGE - termo criado na Califórnia para identificar vinhos tintos no estilo Bordeaux e brancos não varietais.
- MÉTODO CHAMPENOISE - processo no qual o vinho base sofre a segunda fermentação na própria garrafa para formar as borbulhas. É o único método utilizado em Champagne.
- MÉTODO CHARMAT - processo de produzir vinhos espumantes com a segunda fermentação feita em tanques pressurizados.
- MÉTODO CLASSICO - ou tradicional. Termos para identificar espumantes elaborados pelo Método Champenoise fora da região de Champagne.
- PH - medida química para determinar acidez/alcalinidade. Nos vinhos, a relação deve se situar dentro de valores desejáveis.
- PHYLOXERA - um pulgão que ataca as raízes das videiras. Causou a devastação mundial das vinhas no final do século 19.
- PREMIER CRU - designação dos Châteaux Lafite, Haut-Brion, Latour, Margaux e Mouton na classificação de Médoc de 1855 (revista em 1973 para incluir o Château Mouton).
- QUALITÄTESWEIN - (QbA) - categoria de vinho alemão elaborado com uvas de uma das treze regiões e suficientemente maduras para que tenham o estilo desejado.
- QUALITÄTESWEIN MIT PRÄDIKAT - (QmP) - a mais alta categoria de vinhos alemães, contendo cinco atributos em ordem ascendente de maturação das uvas na colheita.
- QUINTA - propriedade produtora de vinhos em Portugal.
- RECIOTO - vinho doce do Veneto produzido com uvas passificadas. O estilo seco é chamado Amarone.
- RETROGOSTO - identifica o aroma e sabor deixado pelo vinho na boca após ser engolido. Grandes vinhos têm retrogosto rico, complexo e prolongado.
- RIPASSO - vinho refermentado nos sedimentos de um vinho Recioto.
- RISERVA- ou Riserva Speciale - vinhos italianos DOC maturados por um número obrigatório de anos. São vinhos de qualidade superior.
- SEKT - vinho espumante alemão.
- SÉLECTION DE GRAINS NOBLES - SGN - menção que pode ser indicada nas garrafas de certas apelacões. Significa uvas selecionadas com botrytis para vinhos de sobremesa.
- TANINO - substância natural encontrada no vinho, essencial para a estrutura dos tintos. É derivado principalmente das cascas, sementes e engaços. Tem um sabor adstringente.

- TERROIR - meio ambiente com características próprias para produzir vinhos originais e de qualidade. Constitui um dos fundamentos dos sistemas de denominação de origem.
- VDN - Vin Doux Naturel - vinho doce, fortificado com adição de aguardente vínica. Sua riqueza inicial de açúcar deve ser pelo menos igual à 252 gramas por litro.
- VENDANGES TARDIVES - VT - expressão prevista para certos vinhos, principalmente da Alsácia, com riqueza de açúcar natural.
- VIN DE PAYS - um estilo de vinho regional. Uma categoria acima de Vin de Table.
- VIN DE TABLE - a menor categoria dos vinhos franceses. A tradução literal como Vinho de Mesa, tem o mesmo significado em outros países.
- VINHO DO PORTO - o vinho fortificado mais renomado do mundo. Produzido nos estilos Ruby, Tawny (básico, com idade e colheita), LBV, Vintage Character e Vintage.
- VINHO FORTIFICADO - denota um vinho que teve seu teor alcoólico aumentado pela adição de aguardente vínica (exemplos: Vinho do Porto, Jerez, Madeira, VDN).
- VINHO VARIETAL - vinho identificado com o nome da variedade da uva no rótulo. É preciso que exista um mínimo dessa uva, normalmente 75% na maioria dos países.
- VINTAGE - vinho de um determinado ano. Pode também significar Colheita. O Porto Vintage é o estilo mais raro e caro desse vinho fortificado do Douro.
- VITIS VINIFERA - espécie botânica de uvas destinadas à produção de vinhos de qualidade, com milhares de variedades. Na prática, são utilizadas cerca de cinquenta. É o nome científico das vinhas europeias.