

## GLOSARIO

El **léxico vitivinícola** se refiere a los términos que intervienen durante el cultivo y en el proceso de elaboración y producción, así como a las características propias de los vinos resultantes y que son imprescindibles en las catas o en su comercialización. La mayor parte de los diccionarios adolecen de cierta pobreza en sus referencias al vino, sobre todo en los idiomas que no han dedicado tradicionalmente una atención literaria o técnica a este tema, o que, por complejas circunstancias de decadencia cultural, no se han incorporado todavía a los cambios decisivos acaecidos en la viticultura y enología moderna. A continuación se describen los términos comúnmente utilizados en la práctica de la viticultura y enología.

- **Abocado.** Vino que contiene entre 5 y 15 g L<sup>-1</sup> de azúcares, al no haber fermentado todos los que contenía el mosto.
- **Aceitoso.** Vino oleoso por tener la enfermedad de la grasa o por tener aceite procedente del triturado de las pepitas.
- **Acerbo.** Vino a la vez áspero, duro y ácido, que presenta los caracteres de la uva vendimiada antes de su madurez.
- **Acidez.** Cualidad del vino con sabor ácido.
- **Acidez fija.** Acidez debida a la suma de los ácidos fijos (ácidos orgánicos y minerales). Se calcula obteniendo la diferencia entre la acidez total y la acidez volátil.
- **Acidez real.** Acidez medida por el pH.
- **Acidez total.** Suma de la acidez fija y la acidez volátil. Influye en la estabilidad del color de los vinos, favoreciendo la conservación. Para vinos tintos está entre 4,8 y 6 g L<sup>-1</sup>, expresado en ácido tartárico; para vinos blancos va de 6 a 7,5 g L<sup>-1</sup>, en ácido tartárico.
- **Acidez volátil.** Acidez formada por ácidos de la serie acética, en estado y forma de sales. Durante la fermentación alcohólica es de 0,2 a 0,3 g L<sup>-1</sup>. En vinos blancos se permite hasta 0,58 g L<sup>-1</sup>, y en los tintos, 0,98 g L<sup>-1</sup>.
- **Ácido.** Cuando la acidez natural sobrepasa la media reglamentaria; vinos con pH inferior a 3,2.
- **Acidulado.** Vino con una fuerte acidez fija que afecta su armonía.
- **Acodo.** Técnica de reproducción de la vid que consiste en implantar un sarmiento de la planta madre, destetándolo y cortándolo cuando ha arraigado.
- **Afrutado.** Vino delicado y aromático que recuerda el sabor y el olor del fruto; es una característica propia de los vinos jóvenes, que desaparece con el tiempo.

- **Agresivo.** Vino con un aroma o sabor penetrantes que invalidan la sensibilidad para continuar la cata.
- **Aguado.** Vino muy débil en grado, color, acidez y cuerpo.
- **Agostamiento.** Efecto natural del envejecimiento de las vides, de un ciclo a otro; el pámpano se transforma en sarmiento, con el consecuente cambio de color, de verde a marrón, y lignificación de la madera.
- **Ahumado.** Aroma y sabor característicos de ciertas cepas blancas, como el 'Chardonnay' o el 'Sauvignon blanco'; también se da en ciertos tintos de crianza.
- **Alambique.** Aparato que sirve para destilar los vinos y elaborar aguardientes.
- **Albaricoque.** Uno de los aromas frutales más delicados que puede presentar un vino, generalmente unido a tonos dulces.
- **Albúmina.** Sustancia contenida en la clara de huevo, que se añade al vino para clarificarlo.
- **Alcalino.** Vino con un pH muy alto, que muestra un color poco vivo, pobreza de aroma y sabor muy soso.
- **Alcohólico.** Vino en el que se aprecia claramente su alcohol, al olfato y al paladar.
- **Alegre.** Vino vivaz, de color brillante, aroma limpio y acidez apropiada.
- **Almizclado.** Vino que exhibe el aroma del almizcle, muy característico en algunas variedades de uva moscatel.
- **Alternaria.** Enfermedad de la vid causada por un hongo que provoca manchas características en las hojas.
- **Ámbar.** En vinos blancos indica un tono ligeramente dorado y, en general, un aroma y un sabor muy agradables, debido a su contenido en succínico, característico de la var. Chardonnay.
- **Aminoácidos.** Sustancias presentes en el mosto, que dan lugar a alcoholes superiores y que sirven de nutrientes a las levaduras.
- **Amontillado.** Vino generoso de color ámbar, de aroma punzante atenuado (avellanado), suave y lleno de paladar, seco y con graduación alcohólica comprendida entre 16 y 18°.
- **Amoscatelado.** Vino con perfume a moscatel.
- **Anís.** Perfume que se encuentra en algunos vinos blancos.
- **Antocianos.** Pigmentos de color rojo amoratado contenidos en el hollejo de la uva tinta.
- **Añada.** Partida de vino de la misma vejez. Año de producción y elaboración de un vino.
- **Añejar.** Criar en bodega o madurar en botella para que el vino desarrolle, en un tiempo determinado, todas sus cualidades.
- **Apagado.** Vino opaco en color, sin aroma, pobre de sabor. También se dice del espumoso que ha perdido la presión de gas carbónico. Se aplica igualmente al mosto cuya fermentación se ha interrumpido.
- **Ardiente.** Vino con excesiva riqueza alcohólica.

- **Armónico.** Redondo, que denota un agradable equilibrio entre todos sus componentes.
- **Aromático.** Vino que exhibe amplia gama de aromas con una completa perspectiva aromática. Los aromas son un conjunto de sustancias volátiles que dan perfume a un vino. Se distinguen los aromas primarios, que proceden del fruto; secundarios, que aparecen en la fermentación, y terciarios, desarrollados en la crianza.
- **Arrope.** Mosto hervido que se añade a ciertos vinos generosos. El aroma de arrope puede encontrarse en vinos tintos demasiados envejecidos.
- **Asoleo.** Exposición de las uvas al sol para pasificarlas y obtener mostos más azucarados, que permiten elaborar vinos dulces.
- **Áspero.** Vino rudo y astringente, demasiado rico en taninos; da sensación de dureza, se agarra al paladar.
- **Astringente.** Que da sensación de amargo y provoca una contracción de los tejidos y las mucosas, como si se tratara de un producto sólido; se dice de estos vinos que “se mascan”; esto es debido a su exceso de taninos.
- **Aterciopelado.** Vino a la vez suave y fino al paladar; de textura agradable y sedosa.
- **Avinagrado.** Vino atacado por la picadura acética.
- **Balsámico.** Olores resinosos que pueden deberse a la crianza o ser propios del terruño (pino, eucaliptos, menta, etc.).
- **Bazuqueo.** Operación de sumergir el *sombrero de orujo* dentro del mosto para facilitar la maceración.
- **Blanco de blancos.** Vino blanco elaborado solo con uvas blancas. En la Champagne designa los vinos espumosos elaborados con uva de Chardonnay.
- **Blanco de noirs.** Vino blanco elaborado con uvas tintas que se vinifican en blanco. En la Champagne designa los vinos espumosos elaborados con ‘Pinot Noir’ y ‘Pinot Meunier’.
- **Borra.** Lanilla presente en las yemas en reposo.
- **Bota.** Tonel en que se cría y exporta el vino de Jerez; tiene una capacidad de unos 500 L.
- **Botrytis cinerea.** Hongo que produce la llamada podredumbre noble, buscada en ciertas regiones para elaborar vinos especiales; también puede producir la podredumbre gris, altamente perjudicial.
- **Brazo.** Ramificación principal del tronco de la cepa.
- **Brillante.** Vino perfectamente límpido y transparente; al ser atravesado por la luz parece brillar.
- **Brix.** Escala para medir el contenido de azúcar que contiene el zumo de la uva o el mosto.
- **Brote.** Crecimiento juvenil de la vid.
- **Brut.** Vino espumoso natural con una cantidad en azúcares inferior a 15 g L<sup>-1</sup>.
- **Bouquet.** Conjunto de aromas que presenta un vino de crianza en madera y envejecimiento en botella en su punto óptimo de evolución.
- **Capa.** Medida de la cantidad de color de vinos tintos. Se llama “doble capa” a los

vinos que se hacen fermentar con mayor cantidad de hollejo de la que normalmente les corresponde; se utilizan para coupage.

- **Carácter.** Cualidad de los vinos que exhiben una personalidad inconfundible, debida al terruño, a la variedad, a la elaboración, la crianza, etc. Las cepas nobles imprimen carácter varietal.
- **Carnoso.** Cualidad que muestran algunos vinos, sobre todo tintos, en su cenit, cuando producen en el paladar una sensación de cuerpo denso.
- **Cata.** Análisis del vino a través de los sentidos (vista, olfato, gusto y tacto), para apreciar sus cualidades.
- **Cava.** Vino espumoso natural cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lías, inclusive, transcurre en la misma botella en que se ha efectuado el tiraje. También se emplea el término para designar un lugar subterráneo de crianza.
- **Cepa.** Pie de viña (progenie o variedad); tronco de la planta del que salen los pámpanos.
- **Chupón.** Sarmientos secundarios que brotan del tronco; son gruesos y vigorosos.
- **Clarete.** Vino procedente de la fermentación del mosto obtenido de mezcla de uvas tintas y blancas, o de sus mostos, cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de la uva tinta.
- **Clorosis.** Enfermedad de la vid que amarillea las hojas, debida a carencia de hierro.
- **Collarín.** Pequeña etiqueta que viste el cuello de la botella.
- **Color.** Impresión que sobre los órganos del sentido de la vista producen las sustancias coloreadas del vino. El color establece una clasificación primaria de los vinos.
- **Complejo.** Vino rico en matices sensoriales, bien armonizados y elaborados, de forma que atesora gran variedad de componentes.
- **Completo.** Calificativo de un vino que satisface por su equilibrio y plenitud.
- **Común.** Vino exento de cualidades específicas; no merece una denominación de origen ni una mención del año de su cosecha; sin defectos, ni partes destacables.
- **Conducción.** Técnica que permite dar una forma determinada a la planta.
- **Corcho.** Olores y sabores anormales comunicados al vino por tapones de mala calidad.
- **Cordón.** Técnica de conducción y poda de la vid que consiste en forzar el crecimiento de la cepa para que los sarmientos se desarrollen sobre las espalderas; la más usual es el cordón Royal.
- **Corpulento.** Vino dotado de poderosa estructura, con vinosidad y carácter; su anatomía puede ser atlética y nerviosa, o tender hacia la carnosidad.
- **Corrimiento.** Accidente funcional en ciclo de la vid que se manifiesta por el marchitamiento de la flor y la consiguiente pérdida de producción.
- **Corto.** Defecto de los vinos cuyo gusto no perdura en el paladar. Vino de sabor débil y fugaz.
- **Coupage.** Mezcla de vinos o mostos para armonizarlos.
- **Crianza.** Serie de procesos enológicos por los que el vino, mediante prácticas especiales y en el transcurso del tiempo, evoluciona, adquiriendo cualidades positivas

o mejorando las que ya tenía; es el envejecimiento controlado de un vino en la bodega o en la bota.

- **Cromatografía.** Procedimiento de análisis que se aplica a los vinos para detectar su composición.
- **Cru.** Terruño o lugar donde se cosechan determinados vinos de calidad.
- **Cuerpo.** Característica que está ligada al grado alcohólico, al extracto seco y a otros elementos sápidos difíciles de definir. Un vino con cuerpo posee un sabor que llena bien la boca.
- **Cuvée.** En Champagne, los primeros 2.050 L de mosto; también se denomina así el contenido de la cuba, después de realizado el *assemblage* o mezcla de vinos.
- **Chaptalización.** Procedimiento ideado por Jean Antoine Chaptal (1756-1832) para enriquecer los mostos insuficientemente azucarados.
- **Chupón.** Brote casi siempre estéril, que sale de la madera de más de un año; también, vástago o tallo que retoña en la planta.
- **Débil.** Vino con caracteres poco pronunciados.
- **Decantar.** Sedimentar las lías del vino. Trasegar un vino añejo de la botella a otro recipiente para airearlo y eliminar los depósitos.
- **Decolorado.** Vino que por tratamientos clarificantes o sulfurosos pierde su color natural o cambia, en los tintos, de tono hacia el amarillo; también blanco incoloro incompleto.
- **Decrépito.** Vino estropeado por la acción del tiempo, con el color alterado y debilitado, falta de aromas primarios y que se desvanece en el paladar.
- **Degustar.** Probar un vino para analizar organolépticamente sus cualidades.
- **Delicado.** Vino que da en boca sensación armoniosa y de plenitud; caracteres sutiles, poco intensos, pero vivos y agradables.
- **Denominación de origen.** Mención que ampara a ciertos vinos de calidad obtenidos en zonas delimitadas y elaborados bajo reglamentos precisos.
- **Desborre.** Primera etapa de crecimiento de la yema de la vid, en donde se despoja de la borra (lanocidad protectora).
- **Desequilibrado.** Vino desprovisto de armonía; unos elementos se encuentran en exceso, y otros, en defecto.
- **Desfangado.** Eliminación de las heces y fangos del mosto.
- **Desfoliación.** Caída natural o artificial de las hojas, para dar inicio al reposo de la planta.
- **Deshijuelado.** Poda en verde que consiste en eliminar brotes jóvenes que nacen en los pámpanos durante la misma época de crecimiento; también se llama desplumille o desnietado.
- **Despalillar.** Separar el escobajo o raspón del mosto.
- **Destilación.** Vaporización de los componentes volátiles del vino para eliminar el agua y obtener un líquido de mayor contenido alcohólico; así se elaboran los aguardientes de vino (coñac y brandy).

- **Dulce.** Vino que contiene azúcares en cantidad superior a 50 g L<sup>-1</sup>.
- **Efervescente.** Que desprende carbónico en la superficie al ser servido.
- **Elegante.** Calidad del vino distinguido, con linaje de variedad noble, armonioso en el color y el aroma, equilibrado en el gusto, con bouquet y con la justa crianza; Se dice de los grandes vinos.
- **Enmienda.** Abono o materias añadidas al suelo para modificar sus propiedades físicas o químicas.
- **Enología.** Ciencia que estudia la elaboración y transformación del vino.
- **Emparrado.** Sistema de conducción que lleva la planta sobre formaciones altas y horizontales, formando un techo; es empleado en cultivos de uva para mesa.
- **Envejecimiento.** Proceso por el que determinados vinos, en determinadas condiciones, alcanzan su plenitud a través del tiempo.
- **Envero.** Fase del ciclo vegetativo de la vid, o estadio fenológico en el que el fruto empieza a colorear y a madurar.
- **Enzima.** Catalizador que activa una reacción química.
- **Equilibrado.** Vino que presenta un conjunto armonioso de caracteres, sin que ninguno sobresalga sobre los otros.
- **Escobajo.** Raspón, parte leñosa o verde del racimo que sirve de soporte a los frutos de la uva.
- **Espaldera.** Soporte compuesto de piquetes y varias hileras horizontales de alambre para conducir las viñas.
- **Espirituoso.** Vino rico, a la vez, en aromas y en alcohol.
- **Espumoso.** Vino procedente de variedades adecuadas, que contiene, como consecuencia de una segunda fermentación en envase cerrado, gas carbónico de origen endógeno, y que al ser descorchada la botella y escanciado el vino forma espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas.
- **Estaca.** Trozo de sarmiento, con tres o cuatro nudos, que se emplea para propagar la vid.
- **Estructura.** Composición corpórea del vino en la que deben conjugarse todos sus componentes: acidez, alcohol, taninos, glicerina, etc.
- **Estrujar.** Triturar, aplastar los granos de uva para liberar el mosto.
- **Extra seco.** Champagne o cava muy poco dosificada con licor dulce (1,5 a 3%).
- **Fatigado.** Defecto transitorio del vino que ha sido sometido a trasiegos y filtrados; se manifiesta con una pérdida de carácter y brío.
- **Fenología.** Descripción del conjunto de fenómenos morfofisiológicos periódicos de la vid.
- **Fermentación maloláctica.** Fermentación de carácter evolutivo, y generalmente beneficiosa, que experimentan muchos vinos, durante la cual el ácido málico se transforma en ácido láctico por la acción de las bacterias.
- **Filoxera.** Insecto hemíptero, parecido al pulgón, que ataca a la vid y destruye las plantas que no están injertadas sobre pie americano.

- **Fino.** (1) Vino de mesa de alta calidad, con aroma y sabor delicado y aspecto límpido. (2) Tipo de vino generoso de Jerez de color oro pajizo, aroma punzante y delicado; almendroso, paladar ligero, seco y poco ácido, de graduación alcohólica entre 15 y 17°.
- **Flauta.** Copa larga y delgada, propia para la degustación de vinos espumosos.
- **Flor** (en los vinos de Jerez y otros de crianza especial). Nombre que recibe el velo blanquecino de levaduras que durante la crianza flota en la superficie del vino guardado en las botas, de manera permanente o solo en ciertas épocas.
- **Floral.** Aroma delicado de un vino que recuerda el perfume de ciertas flores.
- **Fuerte.** Tiene dos sentidos: vino con fuerte color (con color acentuado), y vino fuerte, referido al grado alcohólico (elevada graduación).
- **Gasificado.** Vino espumoso al que se ha incorporado artificialmente la totalidad o parte del carbónico que contiene.
- **Generoso.** Vino elaborado con prácticas especiales (incluida la adición de alcohol) a partir de variedades selectas, y con graduación alcohólica de 14 a 23°; puede ser seco, abocado o dulce.
- **Glicerina.** Sustancia densa, incolora y de sabor dulce que está presente en los vinos. Los vinos ricos en glicerina son suaves, melosos, sedosos y dejan lágrimas en la copa.
- **Gordo.** Vino muy coloreado, espeso y áspero.
- **Herbáceo.** Olor y sabor de algunos vinos que recuerdan a las materias vegetales del orujo, sobre todo al raspón verde.
- **Hollejo.** Piel delgada que cubre los frutos de la uva. En uva para elaboración de vinos es importante porque aporta el color, el aroma y los taninos.
- **Intenso.** Vino de color, aroma o sabor profundo. La intensidad es una cualidad que implica cierta complejidad en la composición del vino y una duración sostenida de las impresiones organolépticas.
- **Joven.** Vino que se consume poco después de elaborado; en él se resaltan su frescura y frutuosidad.
- **Lágrima** (mosto). Mosto que escurre en los racimos estrujados y sin prensar.
- **Lágrimas** (que forman). Huellas en forma de gotas que caen en el interior de la copa después de agitada; propias de los vinos ricos en azúcares, alcohol y glicerina; también son conocidas como piernas.
- **Levadura** (aroma y sabor a). Aroma de levadura seca y sabor suave, pero envolvente al paladar.
- **Lías.** Sedimentos que deja el vino tras su fermentación primaria (sabor a, olor a); defecto de olor o sabor apreciable en vinos que han estado mucho tiempo en contacto con las lías sanas.
- **Licor.** Aguardiente azucarado y adicionado de sustancias aromáticas o sápidas (menta, anís, comino, jengibre, vainilla, tomillo, hinojo, etc.).
- **Licoroso.** Vino elaborado con uvas adecuadas, y con adición de alcohol vínico autorizado; vinos dulces naturales o de mosto o mistelas; tendrán de 13,5 a 23° alcohol y más de 50 g de azúcar/L.



- **Ligero.** Defecto de los vinos tintos con poca estructura.
- **Lleno.** Vino que colma la boca, con cuerpo y suave, con grado alcohólico adecuado.
- **Lloro.** Etapa del ciclo vegetativo de la viña. Los brotes emiten líquido como primera actividad fisiológica del crecimiento después de la poda.
- **Maceración.** Contacto prolongado del mosto, mosto-vino o del mismo vino con las partes sólidas o semisólidas de la uva, con el fin de obtener color, taninos y extractos.
- **Magnum.** Botella que contiene 1,5 L de vino.
- **Magro.** Vino bien dotado de color y aroma, pero sin cuerpo y pobre en alcohol y extracto.
- **Maloláctica.** Fermentación que produce la transformación del ácido málico en ácido láctico por la acción de las bacterias lácticas.
- **Manzanilla.** Vino generoso elaborado en San Lúcar de Barrameda (España). Es un fino muy pálido, de aroma punzante característico, ligero al paladar, seco y poco ácido, con graduación alcohólica comprendida entre 15,5 y 17°.
- **Mermas.** Pérdidas de volumen debidas a la evaporación del vino contenido en las barricas, trasiegos, manipulaciones, etc.
- **Mildiu.** Enfermedad de la viña producida por hongos.
- **Moho.** Sabor de los vinos elaborados con racimos enmohecidos o utilizando recipientes enmohecidos.
- **Mosto.** Es el jugo obtenido de la uva fresca por medio del estrujado, escurrido o prensado, en tanto no haya comenzado su fermentación.
- **Mosto flor.** Mosto de primera calidad que escurre por sí mismo al estrujar la uva; también se llama mosto yema o lágrima.
- **Mosto vino.** Mosto en proceso de fermentación.
- **Nariz (con).** Vino con aromas.
- **Nervioso.** Vino con una acidez manifiesta.
- **Neutro.** Defecto de un vino sin caracteres distintivos. Para algunas elaboraciones, como los vinos base que dan origen a los espumosos, se busca la neutralidad.
- **Nieto.** Sarmiento secundario o brote que sale anticipadamente de un pámpano en crecimiento.
- **Noble.** Son los vinos elaborados con variedades de uvas preferentes, con riqueza alcohólica exclusivamente natural y criados con prácticas esmeradas que determinan su calidad.
- **Oidium.** Enfermedad criptogámica de la vid producida por hongos.
- **Oloroso.** Vino generoso, de color oscuro, muy aromático, como indica su nombre (a nueces), de mucho cuerpo, seco ligeramente abocado, con graduación alcohólica comprendida entre 18 y 20°.
- **Orujo.** Residuo procedente del prensado 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.
- **Oxidado.** Alteración del aroma y el color de los vinos que han estado excesivamente



en contacto con el aire.

- **Oxidasas.** Enzimas de oxidación que producen la quiebra oxidásica, atacando los componentes fenólicos, sobre todo la materia colorante.
- **Pámpano.** Brote joven de la vid, herbácea de color verde y succulenta, en donde se insertan las hojas, flores y frutos.
- **Perfumado.** Sinónimo de aromático.
- **Picado.** Vino avinagrado por transformación del alcohol en ácido acético.
- **Pie de cuba.** Mosto en fermentación que se utiliza para iniciar la fermentación de otros mostos.
- **Pisco.** Aguardiente de vino que se elabora en Perú, Chile, Argentina y Bolivia.
- **Poderoso.** Vino con carácter, intenso, bien estructurado.
- **Podredumbre gris.** Enfermedad causada por los hongos de *Botrytis cinerea*, que afectan al fruto. Con las uvas afectadas y desecadas se obtienen grandes vinos dulces licorosos, así la enfermedad deja de ser considerada perjudicial y se le llama *podredumbre noble*.
- **Polifenoles.** Taninos, antocianos y otras materias 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.
- **Pruina.** Fina capa de cera que recubre el hollejo de la uva, donde se depositan las levaduras.
- **Pulgar.** Sarmiento podado a una, dos o tres yemas.
- **Quinado.** Vino de aperitivo aromatizado con quina.
- **Raquís.** Eje central de la inflorescencia o racimo. Raspón o escobajo.
- **Raspón (a).** Sabor desagradable al escobajo del racimo debido a una defectuosa elaboración.
- **Redondo.** Vino a la vez equilibrado y amplio; vino en plenitud, con todas sus virtudes destacadas; muestra armonía entre todos sus componentes.
- **Remontado.** Bombeo del mosto durante la fermentación, por la parte inferior del depósito, para que riegue el sombrero de orujos en el proceso de vinificación en tinto.
- **Retrogusto.** Sensación que deja un vino después de bebido.
- **Roble.** Madera de la que se construyen los envases de crianza de la mayoría de los vinos. Aroma y sabor característico de la madera de roble que, si es joven, confiere fuerte astringencia.
- **Ritodoma.** Corteza agrietada que recubre el tronco de la vid.
- **Saccharomyces.** Género al que pertenecen las más importantes levaduras del vino que actúan durante la fermentación.
- **Salado.** Impresión gustativa que dejan algunos vinos secos de ciertas zonas vinícolas marítimas o de terruños salinos.
- **Sarmiento.** Rama madura de la cepa, de color amarillo a café, como resultado de la maduración y lignificación del pámpano

- **Seco.** Vino con menos de 5 g L<sup>-1</sup> de azúcar.
- **Semidulce.** Vino que contiene de 30 a 50 g L<sup>-1</sup> de azúcar.
- **Semiseco.** Vino que contiene de 15 a 30 g L<sup>-1</sup> de azúcares.
- **Sombrero.** Conjunto de materias sólidas (pepitas y hollejos) que ascienden a la superficie del mosto tinto en fermentación.
- **Sulfuroso** (sabor a, olor a). Defecto de olor y sabor en vinos con concentraciones excesivas de anhídrido sulfuroso.
- **Tanino.** Sustancia astringente contenida en el hollejo, raspón y semillas de la uva. También la madera de roble aporta, durante la crianza, los taninos propios de su corteza vegetal.
- **Tánico.** Vino con exceso de taninos, astringente.
- **Tartárico.** Es el principal ácido componente del vino.
- **Tintorea.** Cepa que produce vinos de mucho color.
- **Tipificado.** Vino que mantiene uniformemente sus cualidades y caracteres, independientemente de las cosechas.
- **Tonel.** Envase de madera con capacidad media (de 600 a 900 L), para conservación y crianza.
- **Tostado.** Vino obtenido a partir de mostos concentrados por el calor. Vino elaborado con uvas pacificadas.
- **Trasiego.** Operación de bodega que consiste en pasar el vino de un envase a otro para separarlo de las lías.
- **Tranquilo.** Vino que ha terminado la fermentación y ya no desprende gas carbónico.
- **Turbio.** Vino sin limpidez, con materias coloidales en suspensión.
- **Untuoso.** Vino sedoso, rico en glicerina y materias pépticas, que impregna la mucosa bucal.
- **Varietal.** Vino elaborado con un 80% como mínimo de una sola variedad.
- **Vegetal.** Aroma y gusto propios de ciertas plantas (tila, tabaco, té, acacia, hoja de viña machacada, manzanilla, etc.). En general, son olores florales o arbóreos. Si la dominante vegetal es excesiva da origen a vinos herbáceos.
- **Vigoroso.** Vino con cuerpo, con nervio, robusto.
- **Vinaza.** Líquido que queda en el alambique después de la destilación; también se dice del vino que se saca de las lías.
- **Vinoso.** Condición de un vino que muestra fuerte impacto de aroma alcohólico y de extracto, sin carácter afrutado.
- **Voluptuoso.** Vino pastoso, sensual, goloso, afrutado y firme, pero todo ello con elegancia y armonía.
- **Yema.** Mosto yema, sinónimo de mosto lágrima o mosto flor.
- **Zarcillo.** Órgano filamentos, sésil y contorsionado que sirve de agarre; es una inflorescencia estéril.