**Vocabulario del vino y la bodega**

José María Becerra Hiraldo

Catedrático jubilado de Lengua española

Toda la zona norte de las provincias de Granada y Almería y el sudeste de Jaén goza de un clima continental, ronda los 1.200 metros de altura y se asienta sobre terrenos pedregosos y casi desérticos. Los vinos de la Contraviesa siempre sembraron el favor y el fervor de visitantes famosos como Brenan. Dice Amestoy que «a Brenan le gustaba el vino ‘fino’ jerezano, pero bebía vino alpujarreño, más barato, el de la Contraviesa, de Albondón o de Albuñol». Antes se vendían por estos pagos buenos cueros de cabra restallantes de mosto rosado alpujarreño. El panorama ha cambiado; lo que eran pequeñas bodegas familiares ha dado paso a bodegas modernas donde hay grandes tolvas de acero inoxidable, donde hay cuevas subterráneas para dormir cubas de roble americano o francés. Hay muchas, muchas bodegas. Entraba uno en bodegas manejeras, adonde llegaban cubas de Extremadura o La Mancha. Dormían en grandes barricas al cuidado de paisanos entendidos.

 Todo esto ha dado pie a un vocabulario especial, el vocabulario del vino y la bodega. La característica principal que podemos apreciar en el lenguaje de la viña es su precisión a la hora de describir la elaboración del vino, de enumerar las variedades de cepas y uvas, de enjuiciar el producto final. No es un argot, ni siquiera un lenguaje especial; es un vocabulario general aplicado al vino, una clase de lenguaje especializado que no es muy conocido y necesita explicaciones para los profanos. Un vocabulario técnico lleno de términos científicos, lo que le hace ganar en autoridad y calidad a este quehacer y placer de los sentidos.

Los términos de este vocabulario pueden referirse al proceso de crianza y elaboración del vino, con tareas como ‘podar’ las cepas de las viñas, ‘destallar’ o quitar los tallos inútiles de la vid, ‘azufrar’ o espolvorear las viñas con azufre con el fin de preservarlas del oídio y otras plagas; ‘vendimiar’, recoger los racimos de uva a horas tempranas una vez medida la concentración de azúcar, ‘despalillar’ es quitar el escobajo a la uva; ‘duchar la uva’, rociar con vapor de agua el fruto vendimiado; ’estrujar’ es prensar la uva para sacarle el zumo (lo que se hacía antes en el lagar y a pies descalzos); ‘filtrar’, hecho de separar la piel de la uva del líquido; ’fermentar’, añadir al mosto levaduras que consiguen un sabor característico y se sedimentan finalmente en el fondo del tanque; ‘carbonizar’, filtrar mediante carbonización de precipitados en el vino, ‘trasegar’ es pasar vino de un sitio a otro, ‘catar’, probar el vino para apreciar su sabor o sazón (en la cata profesional se atiene uno a la vista, al olfato y al gusto del vino).

Otros términos mencionan las variedades de uva. El diccionario, en un alarde científico, que pienso innecesario, recoge 37 variedades de uva, la mayoría referidas a la uva de la vid. Desde ‘uva moscatel’, la dulce, a ‘uva verdeja’, la verde, a ‘uva tempranillo’, la tinta, pasando por la ‘uva larije, la ligeruela, la herrial, la cigüete’ que no vienen al caso. Confunde uva con cepa, y no debería. Si la cepa da uvas y la uva vino, la cepa da vino. ¿Qué diferencia hay entre uva tempranilla y ‘cepa tempranillo’?

El bodeguero entrevistado nos señaló la existencia de 130 adjetivos calificativos que pueden caracterizar un vino, tales como ‘Abierto, acidulado, ahumado, alterado, amontillado, astringente, blando, etc.’. Todos son generales, no marcados para el vino, pero técnicos y muy variados, ricos y exactos.

Voy a aplicar estos juicios al vino de las bodegas de nuestro entorno en el altiplano de Sierra Nevada. Elijo una clase. El Viña Caldara de Polícar es tinto, carnoso y astringente. El Anchurón de Diezma es tinto, denso, el Méndez Moya de El Pocico es blanco, abocado, el Mencal de Almaraes de Benalúa es blanco, ambarino y seco, el vino de AlZagal de Cogollos es tinto, largo y seco, el Alkah de Alquife es tinto y suave. En Graena encontramos el tinto de Muñana, ligero, afrutado. En la sierra sur de Jaén, encontramos los vinos de Pedro Olivares en La Puerta de Segura con tintos rojo granate, olor regaliz; Nuestra señora de la Misericordia en Torreperogil, cuyo tinto es ligero, potente en olor y floreado; Casería Los Alfarjes en Arbuniel cuyo tinto tiene cuerpo y aromas. Después de Granada, Almería es la segunda provincia de Andalucía con mayor superficie de viñedo cultivada con métodos ecológicos. Esta provincia cuenta con doce empresas dedicadas a la elaboración de vinos y con cinco bodegas destacadas:  Laujar, que intenta producir vinos espumosos; del Desierto de Almería procede el tinto Pasion Perfect aromático, fresco y afrutado; Ribera del Andarax tiene en Albodoluy un tinto muy redondo; en el Condado de Ojancos se ofrece un tinto equilibrado y astringente, en Fondón Cepa Bosquet tenemos tinto color cereza, intenso y complejo.

Todos estos vinos proceden de viñas plantadas a 1.000 o 1.200 metros de altura, lo que les presta su carácter de dureza. Dominan las cepas francesas Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y la hispana Tempranillo. Tienen Indicación Geográfica Protegida. Han estado en barrica de roble francés entre seis y doce meses. Todas están muy sofisticadas y dirigidas por sus correspondientes enólogos. Los bodegueros achacan la carestía de la botella a la corta producción en zonas tan enriscadas y difíciles de trabajar. En toda la Protección hay del orden de las cincuenta bodegas. Mucha inversión en futuro. Todo sea por el dios Baco y el placer que nos produce.

**Anexo. Calificativos del vino.**

Abierto: vino con suficiente oxígeno para expresar sus aromas.

Abocado: vino blanco del cual la untuosidad domina a la acidez, aunque sea seco.

Acabado: vino llevado a término, equilibrado con un gusto final correcto y distinguido.

Acerbo: vino áspero y verde debido a un exceso de taninos y acidez.

Acético: Olor a vinagre, propio de un vino atacado por fermentos dañinos.

Acidez: los ácidos naturales de la uva conceden al vino sano vivacidad y frescura. La falta de acidez produce vinos flojos y débiles. Su exceso provoca efectos ásperos y picantes en la lengua.

Acídulo: áspero y picante.

Acritud: desagradable aspereza por exceso de acidez.

Afable: suave, armonioso, grato.

Afrutado: aroma que recuerda el sabor y olor del fruto, generalmente aparece en vinos jóvenes.

Agridulce: sabor defectuoso de un vino que se ha elaborado descuidando su temperatura.

Aguado: vino débil en grado, color, acidez y cuerpo.

Aguja (vino de): tipo de vino que, sin llegar a ser efervescente, pica en el paladar y en la lengua.

Ahumado: sutileza en el aroma y el sabor que recuerda precisamente al humo.

Alegre: vino simple y ligero, de aroma limpio y acidez fresca.

Alma: personalidad del vino.

Almendras amargas: indica malas elaboraciones o tratamientos inadecuados del vino.

Alterado:  vino que ha perdido sus cualidades sustanciales por un fallo en la elaboración.

Amargo, amargor: sensación desagradable en un vino que señala defectos. Aceptado en ciertos vinos de aperitivo o en el vermut.

Ambarino: tonalidad del color de algunos vinos blancos causada por la oxidación.

Ambarino: también vino generoso de graduación alcohólica entre 16 y 22% vol. de color oro o ámbar, aroma punzante, seco, suave, poca acidez.

Amianto: residuos dejados por las placas de filtrado, produciendo vinos apagados y alcalinos.

Amistoso: vino fácil de tomar, complaciente.

Amontillado: vino de color claro ambarino de sabor seco avellanado. Producido en Jerez, Montilla-Moriles, Condado de Huelva.

Amplio: vino con personalidad, rico en matices de aromas y sabores.

Añada: año en que ha tenido lugar la vendimia a partir de la cual se ha elaborado el vino.

Apagado: vino opaco, insípido, con falta de acidez. En el caso de espumantes, señala la pérdida de burbujas.

Armónico: vino grato y equilibrado.

Aromas: Conjunto de sensaciones olfativas. Los aromas primarias son derivados de la uva con que está elaborado un vino; los aromas secundarios se obtienen durante su elaboración y los aromas terciarios son desarrollados durante su crianza.

Aromático: vino fragante, rico en aromas y gustos, donde resaltan los aromas primarios.

Áspero: vino rudo y astringente, demasiado rico en taninos, produce una sensación de dureza en la boca.

Astringente: vino con marcada astringencia debida a los taninos, produce una sensación de roca entre la lengua y el paladar.

Ataque: primeras sensaciones detectadas al paso del boca del vino.

Aterciopelado: vino noble, suave y fino a la vez.

Austero: vino equilibrado, tosco y severo, sin complejidades.

Avinagrado: vino con exceso de sulfurosos, alterado acidamente.

Azúcar: glucosa y levura o frutosa que poseen naturalmente la uva cuya gran parte se transforma en alcohol etílico, anhídrido carbónico durante la fermentación. Al resto que queda, se le llama azúcar reductores.

Balsámico: aroma penetrante y sensación de frescura en algunos vinos de crianza envejecidos al sol.

Basto: vino que carece de calidad debido a taninos verdes, duros y rudos o a que contiene demasiado alcohol y poca materia.

Blando: vino endeble, sin personalidad.

Bouquet: principio olfativo que desarrolla un vino después de una fase de envejecimiento en botella, denominado también aroma terciario.

Breve: vino cuyas sensaciones olfativas y/o gustativas son efímeras.

Brioso: vino que produce una sensación de vitalidad, de frescor.

Brillante: vino que al trasluz se presenta limpio y transparente.

Brut: grado de azúcar en el vino espumoso seco (menos de 15 gramos de azúcar por litro). El extra brut es aún más seco (menos de 6 gramos). El brut nature no tiene agregado de azúcar en su licor de expedición.

Caramelizado: olores y sabores propios de azúcares sometidos a la acción del caor y alterados por ella. Común en vinos con mucha crianza, reservas y grandes reservas.

Carácter: Personalidad o singularidad de un vino

Característico: que refleja el estilo y el carácter de su uva, de su lugar de origen y hasta de la añada.

Carnoso: vino con cuerpo bien conjuntado que produce una amplia impresión física en la boca.

Casta (o de raza): conjunto de individuos que comparten las mismas características genéticas, se habla de variedades de cepas.

Cocido: olor poco definido, que oculta la fruta y denota falta de frescura.

Complejo: vino con amplia gama de sensaciones tanto en la boca como en nariz y envía retronasal.

Corcho (olor a): olores y sabores desagradables debidos a la contaminación del vino con sustancias del tapón.

Corpulento: vino con cuerpo, denso, de alto contenido alcohólico y aromas.

Corto: sabor efímera en la boca. No necesariamente de mala calidad.

Coupage (o vino de corte): práctica de mezclar vinos de la misma o de diferente partida o cosecha con el fin de unificar sus cualidades o complementar las cualidades y defectos.

Crianza: proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino, en barrica, bota o en botella.

Cremoso: vino espeso de textura densa, suave.

Cubierto: tinto oscuro y poco transparente.

Cuerpo: característica ligada al grado alcohólico.

Cuero: vino tinto o blanco viejo, virado a tonos marrón, con aroma y sabor característico como a cuero.

Débil: vino con caracteres poco pronunciados, sin rasgos diferenciadores, soso.

Delicado: vino con aromas y sabores de calidad y agradables pero poco intensos.

Decrépito: vino desequilibrado por exceso de edad.

Dejo: sensaciones que permanecen una vez ingerido el vino.

Delgado: vino con falta de cuerpo.

Delicado: vino con aromas y sabores de calidad aunque ligeros.

Denso: vino espeso, de mucho cuerpo y estructura.

Denominación de Origen (D.O.): mención que ampara a ciertos vinos de calidad obtenidos en zonas delimitadas según un reglamento preciso cuyo objetivo es proteger las características de la producción de la zona.

Desabrido: vino sombrío, apagado, insípido.

Descarnado: vino pobre en alcohol y extracto. Vino delgado.

Desequilibrado: vino sin conjunción entre sus componentes, no ha logrado armonía por exceso o falta de alguno de sus componentes.

Despojado: vino clarificado de forma natural por sedimentación de las partículas sólidas que lleva en suspensión.

Desvaído: vino de baja intensidad en sus sensaciones (color, aroma, sabor) por excesiva exposición a la influencia del aire.

Distinguido (o elegante): vino de refinada calidad, con rasgos de nobleza y pureza, con notable armonía.

Duro: vino con marcada acidez y astringencia.

Elegante: vino con delicadas y sugerentes sensaciones en nariz y boca.

Empalagoso: vino pesado, excesivamente dulce, sin la conveniente acidez.

Enérgico: vino de carácter marcado, incisivo.

Encabezado: adición de alcohol puro de vino al mosto para detener la fermentación, así, preservando una dosis de azúcar residual.

Enmohecido: sabor y olor desagradables debidos a una contaminación por moho.

Equilibrio: Armonía entre todos los componentes del vino.

Especiado: aroma de un vino, generalmente de larga crianza en madera y botella, en el que se aprecian sensaciones o recuerdos de especias.

Espumante (o espumoso): producto efervescente obtenido mediante fermentación alcohólica e uva fresca, de mosto de uva o de vino.

Fermentación (alcohólica): proceso biológico que transforma el azúcar de la uva en alcohol etílico y gas carbónico por presencia de levaduras.

Fermentación maloláctica: proceso mediante el cual el ácido málico se convierte en ácido láctico, suavizando al vino.

Flojo: vino sin carácter, generalmente de baja graduación alcohólica.

Frutal: aroma frutal que aparece en ciertos vinos tintos o rosados y en algunos oportos.

Garra: vino con firmeza, potencial de desarrollo.

Graso: vino untuoso, suave, con cuerpo y alto contenido en glicerina.

Gris: vino rosado de color muy tenue, afrutado firme, fresco.

Herbáceo: sensación olfativa y sápida desagradable que recuerda a las partes verdes de la vid.

Indeciso: vino que por su juventud no se ha desarrollado y muestra una ambigua falta de equilibrio.

Incisivo: vino verde, acerbo, que presenta marcada acidez.

Joven: vino nuevo del año sin crianza.

Largo: vino que deja en boca y nariz una sensación prolongada.

Ligero: vino débil, que puede ser agradable pero con poco alcohol y extracto.

Limpio: vino de aspecto transparente, sin materias sólidas en suspensión.

Linaje: cualidades nacidas de la combinación de clima, suelo, cepas y técnicas de producción excelentes.

Maderizado: vino oxidado que evocan sensaciones de madera en la nariz, aunque no hayan estado en contacto con ella.

Málico (ácido): fresco aroma a manzanas crudas. PRopio de algunas variedades de uvas blancas.

Moho: hongo desarrollado que crea un sabor indeseable debido a defectos de las uvas o al mal estacionamiento.

Mordaz: elevada acidez y altos taninos en vinos jóvenes.

Neutro: vino de escasa acidez.

Noble:vino elaborado a partir de variedades de uva preferentes y envejecido con esmero.

Oxidado: vino alterado grave e irreversiblemente por la acción del oxígeno. Afecta al color, aroma y sabor del vino.

Pasificado: olor cálido que revela una elaboración a partir de uvas con exceso de sol y poco riego.

Perfume: conjunto de los aromas de un vino puesto de manifiesto en la cata.

Picado: vino con evidentes síntomas de avinagramiento.

Pungencia:sensación en la lengua que provoca el impacto del desprendimiento de anhídrido carbónico.

Quebrado: vino enfermo por alguna de las llamadas quiebras que producen graves enturbiamientos.

Quinado: vino licoroso aromatizado con quina.

Redondo: vino cuyos componentes están en armonía sin destacar ninguno de ellos. Agradable en el paladar.

Roble:aroma y sabor que la madera confiere al vino albergado en envases hechos de roble.

Robusto: vino de alta graduación natural y bien dotado de cuerpo.

Savia: un vino con savia tiene sabor y aromas pronunciados, vivaces.

Seco: vino con escasa proporción de azúcares.

Semi-dulce: vino con alto contenido en azúcares naturales pero no llega a ser vino de postre.

Semi-seco: vino con algo de azúcar residual, pero lo bastante seco como para aperitivo o acompañante de ciertas comidas.

Tánico: vino astringente por exceso de taninos.

Tranquilo: vino sin presencia aparente de carbónico.

Untuoso: vino de carácter oleoso que se adhiere a la copa y en la boca se muestra suave.

Vinoso: carácter olfativo de un vino en el que predominan aromas secundarios bastos y vulgares, como consecuencia de una fermentación poco cuidada.

Volátil (acidez): conjunto de ácidos formados durante la fermentación o como consecuencia de alteraciones microbianas. Su exceso es indeseable y puede ser la primera señal hacia el deterioro acético.

Yema: primera fracción del mosto, obtenida mediante escurrido sin que la pasta sufra presión alguna.

Yodado: aroma y sabor de algunos vinos criados cerca del mar.

Zafio: vino de descalificación inmediata en la cata por acumulación de defectos.

Zarzamora: componente aromático primario de la variedad Tempranillo.