

ANNEX 2 : GLOSARI VINICOLA (Traducció del Glosario de Vino de <http://www.viajerosdelvino.com>)

ACARAMEL·LAT: recorda productes confitats dolços, especialment cacau, vainilla, xocolata, galeta, mantega, mel, etc.

AFRUITAT: vins delicat i aromàtic que recorda el sabor i l'olor de la fruita

AGRADABLE: Vi sense defectes.

ALEGRE: Vi lleuger, fresc, fàcil de prendre amb bon pas de boca i sense aromes massa complexes.

AMABLE : Vi que amb tots els aspectes és agradable i amb personalitat poc marcada.

AMARGOR: És un dels quatre gustos. Si l'amarg es un defecte en el vi, l'amargor en ocasions pot ser una virtut

ANGULAR: Un vi angular és aquell que marca rodonesa, generositat o profunditat.

ARISTOCRÀTIC: Vi que s'elabora amb varietat de cep noble i que es distingeix pels seus atributs.

AROMA: Són tots les olors que fan els vins. Les aromes en el vi es classifiquen en tres tipus: les aromes primàries, les aromes secundàries i les aromes terciàries.

AROMES PRIMÀRIES: Són aquelles aromes que preexisteixen a la vinya i li donen al vi la seva olor característica. olor característica de la fusta amb gust de fruita, aromes de pebrot verd. Les aromes primàries en general evocuen olors de flors, fruites o verdures.

AROMES SECUNDÀRIES : Les aromes i sabors secundaris de la fermentació, evocuen plàtan, esmalt d'ungles, l'olor de la mantega fresca o crema.

AROMES Terciàries : Són les olors / aromes que es desenvolupen durant l'envelliment.

ASSABORIR: Percebre el gust d'un vi en la fase gust olfactiva.

AUSTER: Descriu un vi sense floritures ni massa refinament.

BOCA: Expressió "en boca"; utilitzada en el tast del vi per dir que en boca, el vi té tal atribut.

BOUQUET: Es refereix a tot allò relacionat amb les aromes d'envelliment d'un vi.

BRILLANT: Es refereix al vi d'un color molt clar, net i transparent a contrallum.

BRUT: Es diu brut dels vins escumosos amb molt poc sucre

CALID: Vi que produeix en boca una sensació pseudotèrmia de lleugera intensitat

CARAMEL·LITZAT: El típic gust de caramel torrat .

CARNÓS: vi que té molt cos que produeix una gran impressió física a la boca.

CIRERA: Fruita amb la qual es compara el color d'un vi

CLAR: Es diu d'un vi de color brillant

COMPLET: Es diu d'un vi ben equilibrat. Descriu un vi amb les qualitats necessàries d'un bon vi en el paladar i dóna una sensació de plenitud.

COMPLEX: Són els vins que posseeixen una àmplia gamma de sabors molt diversa. Els vins complexos, tendeixen a tenir una varietat d'olors i sabors subtils que mantenen l'interès en el vi.

CONCENTRAT: Un vi és concentrat, quan aquest té profunditat i riquesa gràcies a la fruita. El fa atractiu i interessant. Profunditat és un sinònim de concentració.

CONSISTENT: Qualificador del vi. Indica que aquest es mostra suau, agradable al paladar.

COS: Sensació de consistència del vi en boca. Extracte sec del vi. Es una qualitat apreciada en els grans vins..

CUIT: Olor en els vins més madurs, a partir de raïms afectades per la podridura noble, que evoca l'olor de l'escorça, cítrics, fruits secs, torrades, etc.

CUPATGE: Terme francès que defineix la pràctica de barrejar vins de la mateixa o diferent partida o collita amb la finalitat d'unificar-ne les qualitats o completant-ne

DÀTILS: Olor que recorda a la dolça i plastificada d'aquest fruit.

DAURAT: es refereix a un color proper a l'or propi dels vins blancs i generosos

DEGORJAMENT: En el mètode champenoise, és l'eliminació del pòsit de llevat format durant la segona fermentació a l'ampolla.

DELICATS: vins delicats són els vins lleugers, els vins subtils, els discrets que són apreciats per la seva timidesa i no per un caràcter extravertit, robust.

DENS: Es denomina així al gust que proporciona el cos d'un vi carnós.

DOLÇOR: Sensació que es produeix a la part anterior de la llengua assimilable a la que tenim a l'ingerir sucre.

DUR: Vi que es caracteritza per una excessiva astringència i acidesa.

ELEGANT: Vi equilibrat i amb delicades i suggerents sensacions en nas i boca

ENDOLCIT: Es refereix al gust dels vins que posseeixen aquest sabor típic de dolcesa.

ENVELLIMENT: Procediment durant el qual maduren els vins, ja sigui en ampolla o en bóta de roure, treballant el seu bouquet.

EQUILIBRAT: Important característica d'un bon vi i que defineix l'harmonia entre els seus trets principals i el seu sabor.

EXUBERANT: Són vins vellutats , suaus , afruitats i concentrats. Un vi exuberant mai pot ser un vi astringent o dur.

FEMENÍ: Vi amb una certa tendresa i lleugeresa.

FINESA: La qualitat d'un vi delicat i elegant.

FLORACIÓ: Etapa del desenvolupament del cep durant el qual s'obren les flors.

FLORALS: Categoria d'aroma que descriu aquells olors que recorden als pètals de les flors (roses, gessamí, violeta...).

FRAGÀNCIA. Aroma de gran intensitat i molt resistent

FRESC: Frescor en els vins joves i madurs. És un component buscat i agradable. Un vi es diu que és fresc quan és viu i es caracteritza – al contrari d'un vi oxidat – per un gust afruitat.

HUMITAT: Vins envellits en els cellers en bótes brutes, descuidades o exposats a un suro dolent, prenen un caràcter humit. La humitat en el vi, és un defecte.

INTENSITAT: És una de les característiques més convenientes d'un vi d'alta qualitat. Els vins de gran intensitat també ha de tenir equilibri. Mai han de ser pesats o embafadors. Intensament concentrats, els grans vins són vius, vibrants, aromàtics, amb capes i amb una textura convincent.

LACTI: Gust o aroma del vi que recorda productes làctics, especialment formatge, nata, salsa de soja.

LLÀGRIMES: Restes de vi a les parets de la copa, en forma de gotes que cauen lentament.

MADUR: Un vi és madur quan els seus raïms han assolit el nivell òptim de maduració.

MELMELADA: Quan els vins tenen una gran intensitat de fruita degut a una excel·lent maduresa, es diu que són vins melmelada.

MUSCULÓS: Anomenat així al vi amb cos i gust. No acostuma a ser el tipus de vi més elegant i refinat.

NET: Quan es pot apreciar en un vi una limpidesa completament homogènia.

NOTES DE FUSTA: Tret que es denota en vins envellits en bótes noves, i de les quals agafa un lleu gust a fusta.

OBERT : Es diu d'un vi florit; a punt per beure.

OLIÓS: Vi d'aspecte viscos similar a la textura de l'oli.

OR VELL: Seria el daurat però amb una tonalitat una mica més fosca.

PASTÓS: És la congregació de sabors dolços i carnosos.

PERFUM: Vins amb intensos aromes

PICANT : Els vins d'olor picant amb aromes de pebre, canyella i altres espècies conegudes. Aquestes aromes picants solen ser agrupades i anomenades picant.

EL PLOR DEL CEP: Flux del cep que sorgeix en els talls de l'apoda al final de l'hivern previ a la brotació

RODÓ: Es diu del gust d'un vi carnós i amb cos que manté una notable suavitat.

SEDÓS: Vi avellutat. De gran suavitat.

SUAU: Vi agradable de beure. No produeix cap tipus d'agressivitat al seu pas per boca.

UNTUÓS: Vi de gust gras que s'adhereix a la copa i en boca es mostra sua.

VELLUTAT: Es troba en vins vells en els quals l'envelliment en bóta ha disminuït el seu contingut de tanins i els ha proporcionat un gust suau i agradable.

VERDOR: Sensació olfactiva i gustativa desagradable que recorda la part herbàcia de la vinya (fulles, pàmpols, rasà verda), propi de vins amb raïms amb una maduració incompleta.

VIGORÓS: S'anomena així als vins de gran fortalesa alcohòlica.

VISCÓS: Vi d'escassa fluïdesa, generalment pel seu alt contingut en sucres, tot i que també pot ser conseqüència d'una malaltia bacteriana.