



Abierto (1). Término que frecuentemente se utiliza como calificativo del vino que se encuentra en una fase muy aromática, ya sea por una aireación prolongada o por sus propias características o edad. ‘El vino se ha abierto’. ‘El vino se está abriendo’. ‘El vino está a punto de abrirse’. ‘Es un vino muy abierto’. *Ver también ‘abierto (2)’ en Cata.*

Abierto (2). Referido al color del vino, también claro, pálido o ligero. Vino con poca capa o de baja intensidad. ‘Es un vino abierto de color’. *Ver también ‘abierto (1)’ en Cata.*

Abocado. Término que se utiliza en la cata para describir un vino ligeramente dulce o semidulce. ‘Un vino ligeramente abocado’. *Ver también abocado en Enología.*

Abolladura. Picado hueco en la base de muchas botellas de gran calidad, y en especial en las de vinos espumosos, que puede ser utilizado por el ‘sumiller’ —*ver entrada en Cata*— para servir el vino.

Aceitunas negras. Aroma cálido y especiado, propio de vinos tintos con alta graduación alcohólica elaborados en zonas soleadas y secas (v.gr. syrah). ‘Agradable olor a aceitunas negras’. *Ver también especiado en Cata.*

Acerado. Matiz/tono de color de ciertos vinos blancos muy pálidos, cuyo brillo e intensidad recuerdan al de los metales blancos o el acero. ‘Blanco pálido y acerado’.

Acerbo. Característica del vino inmaduro, verde, ácido o áspero. En general, se puede deber a una maduración incompleta de la uva, a un exceso de verdor (pepitas, escobajo, etc.), o a una acidez descompensada. Un vino acerbo es un vino desequilibrado y considerado como defectuoso. ‘Este es un vino blanco acerbo’.

Acidez. En la cata, el gusto ácido se muestra en boca y se manifiesta en los laterales de la lengua, provocando salivación. Es uno de los cuatro gustos básicos tradicionales. Cuando se mantiene en niveles considerados correctos y está bien integrada con otros elementos, se caracteriza por su poder refrescante, sensaciones agrídulces y cierto amargor. ‘La acidez de este vino está muy marcada’. *Ver también acidez en Enología; y gusto en Cata.*

Ácido. A secas, gusto básico —*ver acidez y gusto en Cata*—. En la cata, un vino considerado únicamente como ácido es aquél en que despunta esta característica sobre cualquier otra, por lo que sería considerado como defectuoso. ‘Estamos ante un vino ácido’. *Ver también ácido en Enología.*

Acídulo (o acidulado). *Ver ácido en Cata.*

Acorchado. Vino que tiene o huele a ‘corcho (2)’ —*ver entrada en Cata*—. Término empleado en la cata para describir un vino defectuoso en la mayoría de los casos por contacto con tapones de corcho afectados por TCA, aunque también puede provenir de otras sustancias químicas. Dependiendo del grado de contaminación puede llegar a ser uno de los defectos más importantes del vino, si no el más grave. En dosis altas, el vino se ve muy negativamente afectado tanto en su olor (cartón húmedo, moho, cloro, petricor, etc.), como sabor (agrio). ‘Este vino está acorchado’. *Ver también TCA en Enología.*



Opened up/Open. Alternative terms which are frequently used to describe a stage in which a wine is very aromatic, whether it be caused by consistent aeration or by its inherent characteristics or age. ‘The wine has opened up’. ‘The wine is opening up’. ‘The wine is about to open up’. ‘The wine is quite open’. For another meaning of *abierto* in Spanish, *see ‘light-coloured’ under Tasting.*

Light-coloured. Also ‘light (1)’ —*see entry under Tasting*—, pale or clear. Wine exhibiting a low colour depth, intensity or shade/hue. ‘It is a light-coloured wine’. For another meaning of *abierto* in Spanish, *see also ‘opened up/open’ under Tasting.*

Abocado. Term used in tastings to describe a slightly sweet or medium sweet wine. ‘A wine that is slightly *abocado*’. *See also abocado under Oenology.*

Punt. Hollow indentation at the base of many quality bottles, especially in sparkling wine bottles, which may be used by the ‘sommelier’ —*see entry under Tasting*— to serve the wine.

Black olives. Hearty and spicy aroma, typical of wines with high alcohol contents made in sunny and dry areas (e.g. Syrah). ‘Pleasant aromas of black olives’. *See also spicy under Tasting.*

Metallic-tinged. Specific shade/hue of certain extremely pale white wines, whose clarity and intensity recall those of white metals or steel. ‘A pale, metallic-tinged white wine’.

Acerbic/Harsh. Terms that can be applied to wines which are either immature, bitter, or excessively tart or coarse. It is normally due to incomplete ripeness of the grapes, excessive greenish notes (seeds, stalks, etc.), or inordinate acidity. An acerbic/harsh wine is unbalanced and considered as defective. ‘This a harsh white wine’.

Acidity. When tasting, the acid flavour or taste is perceived in the mouth and manifests itself on the sides of the tongue, causing salivation. It is one of the four traditional basic tastes. When it is kept at levels considered to be correct and is well integrated with other elements, it is noted for its refreshing qualities, sweet-and-sour sensations and slight bitterness. ‘This wine shows marked acidity’. *See also acidity under Oenology; and taste under Tasting.*

Acid (or acidic, or tart). On its own, one of the basic tastes —*see acidity and taste under Tasting*—. When tasting wines, the one merely described as acid is the one showing too much acidity (dominating over all other elements), which is why it would be considered as flawed (acidulous). ‘We are now facing an acid wine’. *See also acid under Oenology.*

Acidulous (or sharp, or acidulated). *See acid under Tasting.*

Corked. Wine affected by or having ‘cork taint’ —*see entry under Tasting*—. A tasting term used to describe a wine usually spoiled through contact with TCA contaminated corks, though it may also come from other chemical substances. Depending on the level of contamination it can be one of the most important defects in wines, if not the most serious. At high doses, the wine is very negatively influenced both in smell (wet cardboard, mouldy, chlorine, petricor, etc.), and flavour/taste (sour). ‘This wine is corked’. *See also TCA under Oenology.*



Afrutado. Describe un vino cuyos aromas principales recuerdan a frutas, sean los de la propia uva o de cualquier otra fruta. Por extensión, también puede designar al aroma en conjunto del vino. Si los aromas afrutados son muy potentes, al vino se le considera como ‘muy afrutado’ —*ver entrada en Cata*— o con mucha fruta. Es una cualidad típica de los vinos jóvenes, que se va atenuando con el tiempo. ‘Un vino joven y afrutado’. ‘Un vino de aroma afrutado’. *Ver también frutal en Cata.*

Agresivo. Vino desagradable en boca, generalmente por excesos de alcohol, taninos, amargor o acidez, los cuales impiden su correcta cata. ‘Vino agresivo y tánico’.

Agrio. *Ver avinagrado en Cata.*

Aguado (o diluido). Vino que aporta muy pocas sensaciones olfativas y gustativas. Es por tanto muy neutro, asemejándose al agua. Puede deberse a varias causas, como pueden ser la adición fraudulenta o accidental de agua, una ‘cosecha (1)’ —*ver entrada en Viticultura*— diluida por exceso de lluvia, o rendimientos excesivos. ‘Este vino está aguado’.

Aguja (2). La aguja define el ligero cosquilleo en boca que dejan las burbujas de los vinos que desprenden carbónico y no llegan a ser espumosos. ‘Este vino tiene aguja’. *Ver también ‘aguja (1)’ en Enología.*

Ahumados. Calificativo que, o bien se refiere a los aromas a madera tostada que desprenden los vinos envejecidos en barricas nuevas de roble, o bien a los generados por acción o autólisis de las levaduras —*ver pastelería y levaduras en Cata*—. Muy similar a tostados, ‘torrefactos’ —*ver entrada en Cata*— o café, aunque si son muy marcados podrían ser considerados negativos —*ver medicinales en Cata*— ‘Destacan las notas ahumadas de la madera’. *Ver también autólisis, levaduras y tueste en Enología.*

Aireación (u oxigenación). En la cata, acción de exponer el vino al oxígeno, bien para que éste se suavice, si es demasiado joven, o bien para abrirlo, si está en una fase reductiva. Airear un vino se expresa frecuentemente como ‘dejar que el vino respire’. *Ver también aireación en Enología; y decantación y jarreado en Cata.*

Ajerezado. Vino que tiene algunas características aromáticas de los vinos viejos elaborados en la denominación Jerez/Sherry/Manzanilla, aquellos que han sido sometidos una larga ‘crianza oxidativa’ —*ver entrada en Enología*— en botas (barniz, aldehídos, esmalte de uñas, etc.). Suele ser un término peyorativo cuando se aplica a vinos no generosos. ‘Vino ajerezado’. ‘Vino con matices ajerezados’. ‘Este vino está ajerezado’.

Ajo. Olor aliáceo especialmente negativo en el vino, debido a una fuerte reducción acaecida durante la elaboración. En la cata, se refiere al aroma característico de la especia y suele estar acompañado por los no menos desagradables olores a cebolla o coles cocidas. La causa fundamental es la formación de etanotiol —*ver mercaptanos en Enología y Cata*—, que surge de la combinación de moléculas de azufre e hidrógeno con el etanol, y en el que el azufre reemplaza al oxígeno. Prácticamente es imposible de eliminar mediante aireación. *Ver también aireación y reducción en Enología.*



Fruity. Describes a wine whose dominant aromas are those of fruits, whether from the grapes themselves or from any other fruits. By extension, it may also designate the wine’s aromas as a whole. If fruity aromas are very powerful, the wine may be regarded as ‘fruit-driven’ —*see entry under Tasting*— or with gobs of fruit. It is a typical quality of young wines, which will gradually drop as time goes by. ‘A young, fruity wine’. ‘A wine with fruity aromas’. *See also ‘fruit-laden’ under Tasting.*

Aggressive. Unpleasant wine on the palate, usually due to excessive alcohol, tannins, sourness or acidity, which prevent its proper tasting. ‘An aggressive and tannic wine’.

Sour. *See vinegary under Tasting.*

Watery (or diluted). A wine described as such is the one providing few aromatic and flavour or taste features. Hence it is a quite neutral wine, very similar to water. Several factors may be responsible for this as, for instance, fraudulent or accidental addition of water, a diluted ‘harvest/crop’ —*see entry under Viticultura*— owing to excessive rain, or inordinate yields. ‘This wine is watery’.

Prickly (or slightly fizzy). Definition of the slight tickling effect bubbles leave behind on the mouth/mouthfeel by wines detaching carbon dioxide, but which cannot be considered as sparkling. ‘This wine is prickly’. *See also ‘perlant/pétillant’ under Oenology.*

Smoky. A term which either refers to the toasty woody aromas given off by wines aged in new barrels, or to those generated by the action or autolysis of yeasts —*see pastry and yeasts under Tasting*—. Very similar to toasted, ‘high-roast’ —*see entry under Tasting*— or coffee-like, although if too acute they could be considered as negative —*see medicinal under Tasting*—. ‘Smoky notes from the oak stand out’. *See also autolysis, yeasts and ‘toasting (1)’ under Oenology.*

Aeration (or oxygenation). When tasting, the act of deliberately exposing wine to oxygen, either to smooth it out, when it is too young, or to open it up, if it is in a reductive state. Airing wine is often referred to as ‘letting the wine breathe’. *See also aeration under Oenology; and decanting and pouring under Tasting.*

Sherry-like. Term applied to wines having some of the aromatic features of old sheries made in the appellation of Jerez/Sherry/Manzanilla, those which have been subjected to long ‘oxidative ageing’ —*see entry under Oenology*— in shipping butts (varnish, aldehydes, nail polish, etc.). It is usually a pejorative epithet when used to describe non-fortified wines. ‘A sherry-like wine’. ‘Wine with sherry-like nuances’. ‘This wine has become sherry-like’.

Garlic. Especially negative allium odour found in wines due to a strong reduction occurred during winemaking. When tasting, it refers to the distinctive scent of the spice that may be accompanied by the no less disagreeable odours of onions or cooked cabbage. The fundamental cause behind it is the formation of ethanethiol —*see mercaptans under Oenology and Tasting*—, which originates from the combination of sulphur and hydrogen molecules with ethanol, where sulphur replaces oxygen. It is practically impossible to eliminate by aeration. *See also aeration and reduction under Oenology.*



Alcanfor. Compleja fragancia perteneciente a los aromas conocidos como balsámicos (v.gr. pino, incienso, eucalipto, romero, trementina, etc.) que se puede encontrar en vinos maduros, ricos en matices y de gran cuerpo. El olor se debe principalmente, bien a la presencia de altas concentraciones del monoterpeno alfa-terpineol o del norisoprenoide volátil vitispirano, o bien a la de los fenoles simples denominados cresoles (en particular los o-cresoles). Si es muy fuerte, es considerado un olor medicinal, y por lo tanto negativo. ‘Refreshantes notas de alcanfor’. *Ver también balsámico y medicinales en Cata.*

Alcohólico (o ardiente, o cabezón). Término que designa un vino en el que destaca su alto contenido en ‘etanol’ —*ver entrada en Enología*—, perceptible tanto en nariz como en boca. La falta de fruta y glicerol acrecientan la sensación alcohólica, que suele ser negativa salvo en algunos vinos generosos. ‘Vino alcohólico y agresivo’.

Alegre. Similar a vivo. Describe un vino fácil de beber, pleno de aromas frutales y con buen color y acidez. ‘Vino alegre que se deja beber bien’.

Almendras. Muy agradable y apreciado aroma que se da en vinos blancos y tintos que han tenido largas crianzas. ‘Intenso olor a almendras’. *Ver también aldehídos en Enología; y frutos secos en Cata.*

Almizcle. Fuerte y grato perfume, muy típico de los vinos elaborados con uvas de la familia de las moscateles. ‘Fina esencia a almizcle’.

Alquitrán. *Ver brea en Cata.*

Amable. Vino que entra bien en ‘boca’ —*ver entrada en Cata*—, con taninos dulces, así como acidez y aromas discretos. ‘Vino amable al paladar’.

Amargo (o amargor). Uno de los cuatro sabores o gustos básicos tradicionales que se manifiesta generalmente en la partes centrales y posteriores de la lengua. Es más difícil de detectar que el dulce (dulzor) o el ácido (acidez), y suele confundirse frecuentemente con la sensaciones de astringencia y aspereza en el paladar. Uvas agraces, taninos verdes del ‘raspón’ o las ‘pépitass’ —*ver entradas en Enología*—, o el uso de barricas nuevas mal preparadas, suelen ser las causas principales del gusto amargo. El amargor puede enmascarse con cantidades altas de azúcar residual. ‘Este vino es excepcionalmente amargo’. *Ver también áspero, astringente y gusto en Cata.*

Amarillo. Color que con sus múltiples tonalidades (que llegan hasta el naranja pálido), y en muchas ocasiones combinado con el verde, es característico de los vinos blancos. ‘Vino de color amarillo pajizo’. *Ver también ‘blanco (vino)’ en Enología; y blanco en Cata.*

Ámbar. Color anaranjado oscuro, al que tienden los vinos blancos o naranjas evolucionados por oxidación prolongada. ‘Un amontillado de profundo color ámbar’. *Ver también ‘blanco (vino)’ y ‘naranja (vino)’ en Enología.*

Amortiguado. Vino que carece de sabor y aromas. Puede ser sinónimo de ‘cerrado’ —*ver entrada en Cata*—. ‘Vino amortiguado sin nada que destacar’.



Camphor. A complex scent belonging to the so-called balsamy or balm-like aromas (e.g. pine, incense, eucalyptus, rosemary, turpentine, etc.), which may be found in rich, mature and full-bodied wines. The aroma is primarily either owed to high concentrations of the monoterpene alpha-terpineol or of the volatile norisoprenoid vitispirane, or else to the simple phenols known as cresols (especially o-cresols). If too acute, it is considered a medicinal odour, and hence negative. ‘Refreshing hints of camphor’. *See also balsamy and medicinal under Tasting.*

Alcoholic (or hot, or heady). Term describing a wine in which the high ‘ethanol’ —*see entry under Oenology*— content is clearly perceivable both on the nose and mouth/mouthfeel. The lack of fruit and glycerol increase the alcoholic sensation, which is usually negative, exception made of some fortified wines. ‘An aggressive and alcoholic wine’.

Zesty. Similar to lively. It depicts an easy-to-drink wine with plenty of fruity aromas and displaying adequate acidity and colour. ‘A zesty easy-to-drink wine’.

Almonds (or almondy). Very agreeable and highly appreciated aroma found in white and red wines having undergone a long ageing. ‘A deep scent of almonds’. *See also aldehydes under Oenology; and ‘roasted nuts’ under Tasting.*

Musk. A strong and pleasant perfume, archetypal of wines made from the Muscat family of grapes. ‘A fine musk scent’.

Melted asphalt. *See tar under Tasting.*

Amiable. An easy wine on the ‘mouth/mouthfeel’ —*see entry under Tasting*—, with sweet tannins, as well as reduced acidity and aromas. ‘An amiable wine on the palate’.

Bitter (or bitterness). One of the four traditional basic flavours or tastes generally perceived at the central and back parts of the tongue. It is much more difficult to detect in wines than the sweet (sweetness) or acid (acidity) tastes, and is frequently confused with the sensations of astringency and coarseness on the palate. Unripe grapes, green tannins from the ‘stems’ or ‘seeds’ —*see entries under Oenology*—, or the use of poorly seasoned new barrels, are commonly the principal causes behind a bitter taste. Bitterness can be masked with high concentrations of residual sugar. ‘This wine is exceptionally bitter’. *See also coarse, astringent and taste under Tasting.*

Yellow. The archetypal colour of white wines exhibiting multiple shades (which may reach up to pale orange) and frequently combining with green. ‘A wine showing a straw yellow colour’. *See also ‘white wine’ under Oenology; and white under Tasting.*

Amber. Dark orange hue acquired by white and orange wines after prolonged oxidation. ‘A deep amber-tinted amontillado’. *See also ‘white wine’ and ‘orange wine’ under Oenology.*

Vapid. A wine lacking in flavour and aromas. It may be a synonym for ‘closed’ —*see entry under Tasting*—. ‘A vapid wine with no outstanding features’.



Amplio. Aquel vino que llena los sentidos, rico en matices y muy ‘armónico’ —*ver entrada en Cata*—. ‘Vino amplio y rico’.

Anís. Sutil aroma herbáceo que puede darse en distintos tipos de vinos, tanto blancos como tintos, relacionado con el éter y fenol natural o-metilado denominado anetol. ‘Notas de anís asoman en nariz’. *Ver también éteres en Enología; y herbáceos en Cata.*

Anubado. *Ver turbio en Cata.*

Añejo. Describe un vino que ha experimentado una larga crianza en botella. Es similar a ‘viejo’ —*ver entrada en Cata*—, aunque no tiene consideraciones peyorativas. ‘Un vino tinto añejo’. *Ver también añejo en Comercialización.*

Apagado. Vino que muestra un color sin intensidad ni brillo, o bien es alcohólico pero le faltan aromas y sabor. ‘Vino de color apagado’. ‘Vino apagado en boca’.

Ardiente. *Ver alcohólico en Enología.*

Aristas. En vinos de cierta juventud y con potencial de futuro, describen las pequeñas desviaciones puntuales que tienen todavía que pulirse durante la ‘crianza (1)’ —*ver entrada en Enología*—. Generalmente se refieren a la acidez no integrada y a ‘taninos’ —*ver entrada en Cata*— duros, no polimerizados. Un vino con aristas es un vino sin pulir. Un buen vino sin aristas es un vino armónico, redondo, pulido, suave o equilibrado. ‘Vino con aristas que mejorará con el tiempo’. *Ver también acidez en Cata.*

Armazón (o estructura). Pilar fundamental del vino sobre el que se asientan todos sus componentes. Habitualmente, el armazón se refiere a la combinación equilibrada de carga frutal, grado alcohólico, acidez, glicerol y taninos. ‘Este vino tiene un armazón muy sólido’. *Ver también coloides en Enología.*

Armónico (o equilibrado, o balanceado, o armonioso). Vino en el que todos sus elementos están conjugados a la perfección y que está en su momento óptimo de consumo. ‘Gran vino armónico’.

Aroma. En la cata, o bien la fragancia u olor específico de un vino, o bien del vino en su conjunto. Los aromas son normalmente positivos, mientras que los olores suelen ser negativos. ‘Aroma a cacao’. ‘El aroma del vino’. ‘Olor a podrido’. *Ver también aroma en Enología.*

Aromático (o fragante). Similar a vino ‘abierto (1)’ —*ver entrada en Cata*—, pero con matiz más positivo. Vino que huele mucho y bien. ‘Vino especiado y aromático’.

Áspero (o duro). Vino que raspa la lengua. La sensación táctil de aspereza suele ir acompañada por la de astringencia, y puede deberse a una extracción excesiva de taninos, a la inmadurez de la uva (‘acerbo’ —*ver entrada en Cata*—), una presencia alta de taninos verdes (escobajo, pepitas) y/o demasiada madera nueva. ‘Un vino áspero al paladar’. *Ver también madera en Enología; y taninos en Cata.*



Ample. A wine that fills the senses, rich in nuances and very ‘harmonious’ —*see entry under Tasting*—. ‘An ample and tasty wine’.

Anise (or aniseed). Subtle herbaceous aroma that can occur in different types of wines, both white and red, related to the ether and o-methylated natural phenol known as anethole. ‘Anise undertones appear on the nose’. *See also ethers under Oenology; and herbaceous under Tasting.*

Cloudy. *See hazy under Tasting.*

Mature. Describes a wine which has experienced a long ageing in bottle. It is similar to ‘old’ —*see entry under Tasting*—, though it has no pejorative connotations. ‘A mature red wine’. For another meaning of *añejo* in Spanish, *see also mature under Wine commerce.*

Dull (or blunt). A wine showing neither intensity nor clarity in colour, or which is high in alcohol but lacks taste and aromas. ‘A dull-coloured wine’. ‘A dull tasting wine’.

Hot. *See alcoholic under Oenology.*

Sharp edges. In youthful wines with potential for growth, they describe small punctual deviations that still need to be smoothed out during ‘ageing’ —*see entry under Oenology*—. It generally points to non-integrated acidity and hard, non-polymerised ‘tannins’ —*see entry under Tasting*—. A wine with sharp edges is an angular wine. A good wine with no sharp edges is a harmonious, round, smooth/soft or well-balanced wine. ‘A wine with sharp edges that will improve over time’. *See also acidity under Tasting.*

Backbone (or structure). The essential pillar of a wine, which supports and binds together all of its components. It usually makes reference to the balanced combination of fruit character, alcoholic strength, acidity, glycerol and tannins. ‘This wine has a very solid backbone’. *See also colloids under Oenology.*

Harmonious (or balanced, or harmonic). A wine in which all elements are perfectly mingled and is in its optimal drinking stage. ‘A great harmonious wine’.

Aroma. At the tasting, either the specific fragrance or odour of a wine, or of the wine as a whole. Aromas tend to describe positive scents, whilst odours are usually negative. ‘Aroma of chocolate’. ‘The wine’s aroma’. ‘A rotten odour’. *See also aroma under Oenology.*

Aromatic (or fragrant). Similar to an ‘opened up/open’ —*see entry under Tasting*— wine, but with a more positive nuance. A wine with a potent and pleasant smell. ‘A spicy and aromatic wine’.

Coarse (or hard). A wine which is rough on the tongue. The tactile sensory perception of coarseness is normally coupled with that of astringency, and may be due to excessive extraction of tannins, unripe grapes (‘acerbic/harsh’ —*see entry under Tasting*—), high presence of green tannins (stalks, seeds) and/or too much new wood. ‘A coarse wine on the palate’. *See also wood under Oenology; and tannins under Tasting.*



Astringente. Vino que deja una sensación de sequedad y amargor en la boca debido a una alta concentración de ‘taninos’ —*ver entrada en Cata*— que no se han pulido todavía. ‘Vino joven y algo astringente’.

Aterciopelado (o sedoso). Lo contrario de ‘astringente’ —*ver entrada en Cata*—. Calificativo de un vino suave y que acaricia el paladar, con taninos maduros y/o una buena viscosidad. ‘Vino aterciopelado’.

Austero. Vino correcto y grato, aunque parco en matices. ‘Un vino austero del año’.

Avinagrado (o agrio, o picado, o agriado, o acre). Vino con una acidez volátil muy alta, que resulta desagradable tanto en nariz como al paladar. ‘Vino avinagrado y no apto para la cata’. *Ver también acescencia y ‘acidez volátil’ en Enología.*

Azahar. Olor perfumado, penetrante y floral (flores del naranjo o del limonero), muy típico tanto de vinos blancos secos como dulces, tales que los elaborados con uvas albariño, *riesling* o *gewürztraminer*. ‘Fragancia de azahar’.

Balsámico. Calificativo de un vino, o bien de la familia principal de aromas que éste desprende (aromas balsámicos), que huele esencialmente a aceites aromáticos de plantas, maderas o árboles tales como el pino, eucalipto, tomillo, romero, menta, alcanfor, enebro, eneldo, sándalo, trementina o incienso. ‘Aldehídos’, algunos ‘fenoles’ y ‘terpenos’ —*ver entradas en Enología*— pueden ser los compuestos responsables de ellos. ‘Un vino mediterráneo y balsámico’.

Barniz. Aroma punzante y característico que adquieren los vinos viejos con larga ‘crianza oxidativa’ en ‘barrica’ —*ver entradas en Enología*—, o, también, olor que se da en vinos jóvenes criados en barricas nuevas y mal envinadas. ‘Notas a maderas viejas y barniz’. *Ver también ‘acetato de etilo’ en Enología.*

Basto. Vino potente, duro al paladar y al que le falta elegancia. Muy similar a ‘rústico’ —*ver entrada en Cata*—, aunque más peyorativo. ‘Vino basto y ardiente’.

Bergamota. Fuerte y elegante olor cítrico (limoneno, acetato de linalilo) que recuerda al de la lima, y que se puede dar tanto en vinos blancos como en tintos (ej. los elaborados con uvas de *touriga nacional*). ‘Finos aromas a bergamota’. *Ver también ‘cítricos (aromas)’ en Cata.*

Blanco. Imposible color del vino, que curiosamente define uno de los tipos básicos de elaboración. En realidad, los vinos blancos son más bien amarillos, que van desde los muy pálidos (acerado), al naranja claro. ‘Un blanco que despliega un color amarillo dorado’. *Ver también ‘blanco (vino)’ en Enología; y amarillo en Cata.*

Boca (o paso de boca). En la cata, sinónimo de ‘paladar’ —*ver entrada en Cata*—. Por extensión, textura o sensaciones táctiles que el vino deja en ella (v.gr. suavidad, astringencia, etc.). ‘Este vino tiene un buen paso de boca’. *Ver también ‘sensaciones táctiles’ en Cata.*



Astringent. A wine leaving behind a drying and bitter sensation in the mouth due to high ‘tannins’ —*see entry under Tasting*—, which have not been smoothed out yet. ‘A young and somewhat astringent wine’.

Velvety (or silky). The opposite of ‘astringent’ —*see entry under Tasting*—. It describes a smooth or soft wine caressing the palate, with mature tannins and/or good viscosity. ‘A velvety wine’.

Austere. A correct and pleasing wine, though poor in nuances. ‘An austere new vintage wine’.

Vinegary (or sour, or pricked, or piqué, or acrid). A wine with a very high volatile acidity, which is unpleasant both on the nose and palate. ‘A vinegary wine that cannot be tasted’. *See also acescence and ‘volatile acidity’ under Oenology.*

Citrus blossoms. A perfumed, penetrating and flowery scent (orange or lemon tree flowers), typical of dry and sweet white wines, such as those made from Albariño, *Riesling* or *Gewürztraminer* grapes. ‘A fragrance of citrus blossoms’.

Balsamy (or balm-like, or balsamic). Either the description of a wine, or of the principal family of the aromas it delivers (balsamy aromas), which essentially smells of plants, woods and trees with fragrant oleoresins, such as pine, eucalyptus, thyme, rosemary, mint, camphor, juniper, dill, sandalwood, turpentine or incense. ‘Aldehydes’, some ‘phenols’ and ‘terpenes’ —*see entries under Oenology*— might be the compounds responsible for them. ‘A balsamy, Mediterranean wine’.

Varnish. Pungent and characteristic aroma exhibited by old wines having undergone long ‘oxidative ageing’ in ‘barrel’ —*see entries under Oenology*—, or, also, a smell found in young wines aged in new barrels which were not properly rinsed. ‘Hints of old oak and varnish’. *See also ‘ethyl acetate’ under Oenology.*

Rough. Defines a powerful wine, hard on the palate and lacking in elegance. Very similar to ‘rustic’ —*see entry under Tasting*— though less pejorative. ‘A rough and hot wine’.

Bergamot. Strong and elegant citrus smell (limonene, linalyl acetate) resembling that of limes, which may be found both in white and red wines (e.g. those made from *Touriga Nacional* grapes). ‘Distinguished bergamot aromas’. *See also ‘citrus fruits (aromas)’ under Tasting.*

White. Impossible wine colour, curiously depicting one of the basic wine types in winemaking. The truth is that white wines are rather yellow, and range from the very pale (metallic-tinged) to light orange. ‘A white wine displaying a golden yellow hue’. *See also ‘white wine’ under Oenology; and yellow under Tasting.*

Mouth/Mouthfeel. When tasting, synonyms for ‘palate’ —*see entry under Tasting*—. By extension, texture or tactile sensory perceptions a wine causes inside the mouth (e.g. smoothness, astringency, etc.). ‘This wine has a good mouthfeel’. *See also ‘tactile sensory perceptions’ under Tasting.*



Bomba de vacío. Aparato que sirve para hacer el vacío en las botellas de vinos que han sido descorchadas, para así poder preservar el vino que queda sin consumir de una ‘oxidación’ —*ver entrada en Enología*— prematura y poder alargar su vida durante el almacenamiento. Una de las más conocidas en el mercado es la fabricada por la empresa holandesa Vacu Vin. *Ver también ‘preservar vino en botella’ en Cata.*

Bozal de alambre (o jaula de alambre). Dispositivo de fijación que se utiliza para mantener en su lugar el corcho especial tipo roseta de una botella de vino que muestra altos niveles de ‘efervescencia’ —*ver entrada en Cata*—, como en el caso del ‘cava (1)’ —*ver entrada en Enología*—. El bozal de alambre impide que el tapón salga despedido debido a la presión ejercida por el gas carbónico que está contenido dentro de la botella. Una chapa o placa metálica se incorpora con frecuencia dentro del diseño para cubrir el corcho, la cual muestra normalmente el nombre del productor o el logotipo. Estas chapas son venerados objetos de colección (placomusofilia). Por último, el conjunto se recubre con una capucha de metal, que habitualmente también lleva estampada la marca. La retirada del bozal de alambre forma parte del ritual de descorche de los vinos espumosos. *Ver también champenoise en Enología; y descorche en Cata.*

Brea (o alquitrán). Aroma mineral y potente que tienen algunos vinos tintos densos y oscuros, como, por ejemplo, los elaborados con uvas ‘syrah’ o ‘monastrell’ —*ver entradas en Viticultura*—. ‘Penetrantes notas a brea’. *Ver también mineral en Cata.*

Brett. Se trata de una gama de olores típica de vinos envejecidos largo tiempo en barrica, causada principalmente por la presencia de levaduras de las especies *Brettanomyces bruxellensis* y *Trigonopsis cantarellii*. Según el nivel de apreciación de los catadores, la variedad de uva empleada, y el grado de concentración y relación mutua de los etilfenoles provocados por estos microorganismos, los aromas pueden ir desde los muy positivos y complejos, como el del ‘cuero’ o la ‘tinta china’, a los menos agradables, como los de ‘establo’ y ‘sudor animal’ —*ver entradas en Cata*—. Por eso, en este caso se diferencia entre el umbral de detección, que se suele establecer en 140 µg/L, y el umbral de preferencia del brett (aquél a partir del cual más de la mitad de los catadores juzgan los olores como defectuosos). En vinos con estructura y cuerpo, los aromas positivos a brett estarían comprendidos entre ambos límites. *Ver también barrica, brettanomyces y fenoles en Enología.*

Brindar (o brindis). Acción o ritual por el cual se toma una bebida, generalmente alcohólica, a la salud o en honor de una persona o de cualquier otra cosa. Normalmente se elevan las copas, y en muchos casos se chocan entre sí, como un acto de buena voluntad. El término *toast* (brindis) en inglés también puede ser aplicado tanto a la persona que está siendo honrada como a la bebida elegida para brindar. Por otro significado de *toasting* en inglés, *ver tueste en Enología.*

Brillante. Calidad del color de un vino cuya tonalidad brilla al trasluz. Es lo contrario de ‘apagado’ —*ver entrada en Cata*—. ‘Vino de brillante tono rojo’.

Brillo. Grado de intensidad de un vino ‘brillante’ —*ver entrada en Cata*—. ‘Un vino con mucho brillo’.

Buqué. Del francés *bouquet*. Término bastante impreciso que suele utilizarse para englobar los aromas positivos originados durante la crianza del vino, y, en particular, para designar a los



Vacuum pump. A utensil used for making a vacuum in wine bottles which have been uncorked, so as to preserve the non-consumed wine from premature ‘oxidation’ —*see entry under Oenology*— and lengthen its life expectancy during storing. One of the best known in the market is the one produced by the Dutch firm Vacu Vin. *See also ‘open bottle wine preservation’ under Tasting.*

Wire cage (or wire muzzle, or muselet, or wirehood). A fastening device used to hold in place the special mushroom-type cork of a bottle of wine displaying high levels of ‘effervescence’ —*see entry under Tasting*—, as in the case of ‘cava’ —*see entry under Oenology*—. The wire cage prevents the stopper from emerging owing to the pressure exerted by the carbon dioxide which is contained inside the bottle. A metal cap is frequently incorporated into the design to top the cork, normally showing the producer’s name or logo. These caps are revered collectors’ items (placomusophile). Finally, the ensemble is covered by a metallic hood, which is usually branded too. The removal of the wire cage is part of the ritual to uncork sparkling wines. *See also champenoise under Oenology; and uncorking under Tasting.*

Tar (or melted asphalt). Powerful mineral aroma found in some dense and dark reds, as, for instance, those made from ‘Syrah’ or ‘Mourvèdre’ —*see entries under Viticulture*— grapes. ‘Penetrating tar notes’. *See also mineral under Tasting.*

Brett. It relates to a range of smells typical of wines having spent long ageing periods in barrels, mainly caused by the presence of yeasts belonging to the species *Brettanomyces bruxellensis* and *Trigonopsis cantarellii*. Depending on the appreciation level of the tasters, the grape variety used, and the degree of concentration and ratio between them of the ethylphenols generated by these microorganisms, they can range from the very positive, such as that of ‘leather/leathery’ and ‘ink’, to the less pleasant of ‘barnyard’ and ‘horsey’ —*see entries under Tasting*—. That is why in this case a differentiation is made between the brett sensory threshold, which is usually established at 140 µg/L, and the preference threshold (that is the one as from which more than 50% of the tasters judge the smells as negative). In wines with structure and body, the positive brett aromas would fall between both limits. *See also barrel, brettanomyces and phenols under Oenology.*

Toasting (2) (or toast). The action or ritual by which a drink, generally an alcoholic beverage, is taken to the health or in honour of a person or anything else. Normally glasses are raised, and in many cases clinked together, as an act of goodwill. The term *toast* in English may be also applied either to the person being honoured or to the drink used for toasting. For another meaning of toasting in English, *see ‘toasting (1)’ under Oenology.*

Brilliant/Bright. Quality of a wine’s colour whose hue shines when held against the light. It is the opposite of ‘dull’ —*see entry under Tasting*—. ‘Wine exhibiting a brilliant red colour’.

Clarity (or brightness, or shine). Degree of intensity of a ‘brilliant/bright’ —*see entry under Tasting*— wine. ‘A wine of great clarity’.

Bouquet. An imprecise term borrowed from the French, generally used to group the positive aromas generated in wines during ageing, and, in particular, to designate those ac-



adquiridos durante el añejamiento en madera. ‘Vino de buqué extraordinario’. *Ver también aroma y ‘crianza (1)’ en Enología.*

Cabezón. *Ver alcohólico en Cata.*

Cacao (o chocolate). Muy apreciado olor desplegado por tintos potentes y complejos, que han sido envejecidos en maderas de mucha calidad de tueste medio o alto. ‘Elegantes notas a cacao’. *Ver también tueste en Enología.*

Café. Aroma positivo y que aporta complejidad (‘ahumados’, ‘torrefactos’, ‘empíreumáticos’ —*ver entradas en Cata*—), desarrollado por vinos tintos criados en barricas de roble nuevas o seminuevas. ‘Aromas a café’. *Ver también tueste en Enología.*

Caído (o desvaído). Vino que, bien por su edad u otro motivo, ha perdido estructura, cuerpo, sabor, aroma o color, y se encuentra en fase terminal. En este contexto, el proceso de pérdida de características de un vino se describe por el verbo ‘caer’. Un vino caído también puede ser aquél que momentáneamente ha perdido su carácter. ‘Un vino completamente caído’. ‘El vino está caído actualmente’. ‘El vino se está cayendo’. *Ver también fatigado en Cata.*

Cálido. Vino ‘robusto’ —*ver entrada en Cata*—, cuyo alto contenido alcohólico se percibe fácilmente en nariz, pero que no es considerado como ardiente o ‘alcohólico’ —*ver entrada en Cata*— por estar acompañado de otras características y aromas que le otorgan complejidad. ‘Vino cálido en nariz y boca’.

Canela. Muy apreciado y sutil aroma a la especia del mismo nombre (a veces causado por el componente volátil metilheptadienona), que tiene un punto dulce y puede darse tanto en tintos como en blancos. ‘Rica fragancia a canela’. *Ver también especiado en Cata.*

Caña. En general, cualquier vaso utilizado para degustar cerveza de barril en España. Es similar a la pinta de cerveza inglesa, aunque normalmente más pequeña. En particular, y en Andalucía, vaso recto y corto para degustar vinos generosos. *Ver también generoso en Enología.*

Caoba. Color muy oscuro que muestran muchos vinos licorosos y generosos dulces. ‘Un PX color caoba’. *Ver también generoso y ‘licoroso (vino)’ en Enología.*

Capa. Se relaciona con la apariencia visual de un vino, con su ‘vestido’ —*ver entrada en Cata*—. También significa intensidad o profundidad del color de un vino. Puede ser baja, media o alta. ‘Un vino tinto de capa alta’.

Carácter. En particular, rasgo distintivo de un vino. En general, describe un vino potente y que muestra características muy diferenciadas (personalidad), tanto por la variedad de uva de la que proviene como por su estilo y clase. ‘Tinto de carácter afrutado’. ‘Un vino con mucho carácter’.

Caramelizado (caramelo). Olor (y a veces sabor) a azúcar quemada que se puede dar, ya en vinos secos cuyas fermentaciones no han tenido un correcto control de ‘temperatura’ —*ver*



quired during breeding in wood. ‘A wine of extraordinary *bouquet*’. *See also aroma and ageing under Oenology.*

Heady. *See alcoholic under Tasting.*

Chocolate (or cocoa). Highly appreciated scent displayed by powerful and complex reds, which have been matured in quality oak barrels of medium to heavy toast. ‘Elegant hints of chocolate’. *See also ‘toasting (1)’ under Oenology.*

Coffee-like. A positive aroma adding to complexity (‘smoky’, ‘high-roast’, ‘burnt and spicy’ —*see entries under Tasting*—), typical of red wines which have been aged in new or almost new oak barrels. ‘Aromas of coffee’. *See also ‘toasting (1)’ under Oenology.*

Faded (or diminished, or fading). It defines a wine that, whether as a result of age or for any other reason, has lost structure, body, flavour, aroma or colour, and is in terminal condition. In this context, the process by which a wine loses characteristics is known as ‘fading’ or ‘fading away’. A faded wine may also be the one having momentarily lost its character. ‘A wine which has totally faded’. ‘A faded wine at present’. ‘The wine is fading away’. *See also tired under Tasting.*

Hearty. A ‘robust’ —*see entry under Tasting*— wine whose high alcohol content is easily perceived on the nose, but is not considered as hot or ‘alcoholic’ —*see entry under Tasting*— for it is complemented with other characteristics and aromas which contribute to its complexity. ‘Hearty wine on the nose and palate’.

Cinnamon. Much appreciated and subtle aroma of the spice bearing the same name (sometimes caused by the volatile compound methyl heptadienone), which has a sweetish touch and may be found both in red and white wines. ‘A rich cinnamon fragrance’. *See also spicy under Tasting.*

Caña. In general, any glass used to serve draught beer in Spain. It is similar to a pint of beer in the United Kingdom, though generally smaller. In particular, and in Andalucía, a short and straight glass intended for drinking ‘fortified’ —*see entry under Oenology*— wines.

Mahogany. Very dark colour exhibited by many sweet fortified and liqueur wines. ‘A mahogany coloured PX’. *See also fortified and ‘liqueur wine’ under Oenology.*

Colour depth. It relates to the visual appearance of a wine, to its ‘robe’ —*see entry under Tasting*—. It also refers to the colour intensity of a given wine. It can be low, medium or high. ‘A red wine with a high colour depth’.

Character. In particular, a distinctive trait in a wine. In general, it describes a powerful wine which exhibits very peculiar characteristics (personality), whether related to the grape variety it is made from or to its style and breed. ‘A red wine with a fruity character’. ‘A wine full of character’.

Caramel (or caramelised). Aroma (and sometimes flavour) of burnt sugar which is either present in dry wines whose fermentation ‘temperature’ —*see entry under Oenology*— has not



entrada en Enología—, ya en vinos con exceso de crianza en barrica, o incluso en vinos generosos y licorosos dulces. ‘Aromas caramelizados dominan en nariz’.

Cardenalicio (o morado, o púrpura, o violeta). ‘Matiz/tono’ —*ver entrada en Cata*— del color rojo que tiende al azul. ‘Tono rojo cardenalicio’.

Carmín (o cereza, o rubí, o guinda, o carmesí). ‘Matiz/tono’ —*ver entrada en Cata*— del color rojo que tienen muchos vinos tintos, que es intenso y vivo. ‘Vino de color rojo carmín’.

Carnoso (o sabroso, o masticable). Generalmente describe a un vino amable con mucho extracto y alto contenido glicérico, circunstancia que se suele dar en muchos vinos tintos meridionales del hemisferio norte. En no pocas ocasiones, también un descriptor de un vino que es ‘rico’ —*ver entrada en Cata*—. ‘Vino carnoso que se mastica’. *Ver también extracción y glicerol en Enología.*

Casis. *Ver grosella negra en Cata.*

Castañas asadas. Olor afrutado y muy agradable que poseen algunos blancos y tintos con crianzas largas en barricas de ‘roble’ —*ver entrada en Enología*—. ‘Característicos aromas de castañas tostadas’.

Cata. En el mundo del vino, acción encaminada a examinar, valorar, comparar o identificar vinos por su color —*ver ‘color del vino’ en Cata*—, ‘aroma’, ‘gusto y ‘sensaciones táctiles’ en ‘boca’ —*ver entradas en Cata*—. Por extensión, también el evento organizado para tal fin. En lengua inglesa, la palabra *tasting* también puede ser utilizada como sinónimo de degustación o prueba, que simplemente es el acto de saborear o beber pequeñas cantidades de vino por placer o disfrute, sin necesidad de evaluación o comparación. La cata de vinos consta por tanto de tres fases: la visual, la olfativa y la gustativa, y esta última se divide a su vez en entrada, evolución y final de boca. Los vinos se suelen agrupar en ‘tandas’ —*ver entrada en Cata*— para realizar su cata, y aquellos que participan en ella pueden escribir testimonios sobre cada vino que prueban o examinan mediante las denominadas ‘notas de cata’ —*ver entrada en Cata*—. Por su naturaleza, las catas de vino pueden ser de cuatro tipos bien diferenciados: cata técnica, cata comercial, cata maridaje y cata privada. Por la manera de realizarse, se pueden dividir en cata a botella descubierta, ‘cata a ciegas’ y ‘cata doble ciega’ —*ver entradas en Cata*—. Otra clasificación, según las añadas, distingue la cata vertical (mismo vino de añadas distintas) de la cata horizontal (distintos vinos de la misma añada). La cata de vinos implica siempre comparación y valoración, por muy subjetiva que ésta sea. *Ver también ‘cata técnica’ en Enología; ‘cata maridaje’ en Cata; y ‘cata comercial’ y valoración en Comercialización.*

Cata a ciegas. Formato de cata que es de uso común en la ‘cata comercial’ —*ver entrada en Comercialización*—. Se puede realizar por profesionales, periodistas o amantes del vino en general, ya fuere en ‘concursos’ —*ver entrada en Comercialización*—, o simplemente por diversión o para adquirir conocimientos. Tiene como objetivo principal que la marca o la bodega no influyan en la ‘valoración’ —*ver entrada en Comercialización*— del vino. Normalmente los vinos se agrupan por grupos homogéneos en tandas (edad, origen, estilo, variedad de uva,



been efficiently controlled, or in wines which have been overaged in barrels, or even in sweet fortified and liqueur wines. ‘Caramel aromas dominate on the nose’.

Reddish-blue (or purple, or purplish, or violet). A ‘shade/hue’ —*see entry under Tasting*— of the red colour which tends to blue. ‘A reddish-blue hue’.

Carmine (or cherry, or ruby, or crimson). A ‘shade/hue’ —*see entry under Tasting*— of the red colour exhibited by many red wines, which is lively and deep. ‘A wine with a carmine red colour’.

Meaty (or tasty, or chewy, or fleshy). It generally describes an amiable wine with high extract and glycerine content, as is normally the case in many red wines from southern areas of the northern hemisphere. Many a time, also a descriptor for a wine that is ‘rich’ —*see entry under Tasting*—. ‘A meaty wine which can be chewed’. *See also extraction and glycerol under Oenology.*

Cassis. *See blackcurrant under Tasting.*

Roasted chestnuts. A most pleasant fruity scent typical of some white and red wines developed after long maturation in ‘oak’ —*see entry under Oenology*— barrels. ‘Characteristic aromas of roasted chestnuts’.

Tasting. In the wine world, action aiming at examining, evaluating, comparing or identifying wines by their colour —*see ‘wine colour’ under Tasting*—, ‘aroma’, ‘taste’ and ‘tactile sensory perceptions’ on the ‘mouth/mouthfeel’ —*see entries under Tasting*—. By extension, also the event organised for such purpose. In the English language, tasting may also refer to the act of simply savouring or drinking small amounts of wine for pleasure or enjoyment, neither having to evaluate nor compare (in this sense in Spanish, *degustación* or *prueba* rather than *cata*). A wine tasting thus consists of three phases: visual, olfactory and gustatory, and the latter is further divided into attack, evolution and finish. The wines are usually grouped into ‘flights’ —*see entry under Tasting*—, and the participants involved in it may write testimonials about each wine being tasted or examined by means of the so-called ‘tasting notes’ —*see entry under Tasting*—. According to their nature wine tastings may be classified into four well differentiated types: technical tasting, commercial tasting, food-pairing tasting and private tasting. By the way they are performed they may be divided into: open or visible tasting, ‘blind tasting’, and ‘double-blinded tasting’ —*see entries under Tasting*—. Another classification based on the vintage year distinguishes vertical tastings (same wine from different vintages) from horizontal tastings (different wines from the same vintage). Wine tastings always imply comparison and valuation regardless of how delusive the latter might be. *See also ‘technical tasting’ under Oenology; ‘food-pairing tasting’ under Tasting; and ‘commercial tasting’ and valuation under Wine commerce.*

Blind tasting. A tasting format which is common when performing a ‘commercial tasting’ —*see entry under Wine commerce*—. It may be conducted by professionals, journalists or wine lovers, whether at ‘competitions’ —*see entry under Wine commerce*—, or simply to have fun or gain knowledge. Its principal goal is that both the brand and the winery do not influence the wine’s ‘valuation’ —*see entry under Wine commerce*— process. Normally, the wines are homogeneously grouped in flights (by age, provenance, style, grape variety, etc.) and bottles



etc.) y se tapan las botellas, de manera que la marca no sea visible en la botella, ni en la cápsula. Todavía es mejor si los vinos se jarrean en decantadores de similar tamaño para impedir cualquier pista. En general, la temática elegida es conocida por los catadores, y el organizador sabe la identidad y el orden de los vinos, si bien este último no participa. Su versión más extrema es la 'cata doble ciega' —*ver entrada en Cata*—. *Ver también cata en Cata*.

Cata doble ciega. Cata en la que generalmente no se sabe ni la temática general, ni el orden de servicio de los vinos, el cual es realizado por personas ajenas a los catadores. Está muy de moda en algunos concursos, aunque es algo caótica en el plano profesional. *Ver también cata y 'cata a ciegas' en Cata*.

Cata maridaje. Cata en la que se comparan vinos para determinar los mejores acompañamientos de platos y alimentos concretos. *Ver también cata y maridaje en Cata*.

Catador. En el mundo profesional del vino, cualquier persona que degusta distintos vinos para su comparación, evaluación, valoración y/o identificación. Requiere cierto grado de preparación y conocimientos técnicos. *Ver también cata en Cata*.

Catavino. En general, copa de vino que sirve para catarlo o beberlo. En particular, aquella normalizada según norma ISO (3591:1977, Afnor). *Ver también 'copa (1)' en Cata*.

Caucho (o goma quemada). Olor molesto del vino que se produce, bien por compuestos azufrados volátiles, o bien por degradación del 'glicerol' en 'acroleína' —*ver entradas en Enología*—. 'Este vino huele a caucho'. *Ver también mercaptanos en Enología*.

Caudalía. Término proveniente del francés que designa la unidad de medida utilizada para evaluar la duración de la impresión que cualquier vino dado deja en el paladar después de haber sido ingerido. Una caudalía es igual a un segundo. *Ver también 'final de boca' en Cata*.

Cedro. Aroma a caja de puros, muy agradable y penetrante, de algunos vinos tintos con crianza en bodega y que recuerda a la madera aromática del mismo nombre. 'Elegantes notas a cedro'. *Ver también especiado en Cata*.

Cereza. Como matiz de color, *ver carmín en Cata*. Como fruta, y en plural, olor muy típico y potente de muchos vinos tintos jóvenes que se enmarca dentro de la gama de las 'frutas rojas' —*ver entrada en Cata*—, y que es causado principalmente por el compuesto volátil denominado benzaldehído-cianhidrina (también conocido por nitrilo del ácido mandélico). 'Una agradable fragancia a cerezas maduras'.

Cerrado. Lo contrario de 'abierto (1)' —*ver entrada en Cata*—. Generalmente se refiere a una fase durante la 'crianza (1)' —*ver entrada en Enología*— de vinos de calidad (y con carácter) en la que no muestran todo su potencial, sobre todo en nariz. Para abrirlos se requiere aireación mediante decantación, jarreado, o por agitación en la copa. 'Un vino todavía cerrado'. *Ver también decantación en Cata*.

Cítricos (aromas). Fuertes olores primarios, junto con sensaciones ácidas y jugosas en boca, que se encuentran generalmente en multitud de vinos blancos que muestran juventud, aunque



are covered so that the brand is not visible neither on the bottle nor the foil. It is even better if wines are poured in similar-sized decanters to prevent any clues. In general, the subject chosen is known to the tasters, and the organiser is aware of the identity and order of the wines being served, though the latter itself does not participate. Its most extreme version is the 'double-blinded tasting' —*see entry under Tasting*—. *See also tasting under Tasting*.

Double-blinded tasting. Tasting in which neither the generic theme is usually known, nor is the order of service of the wines, which is performed by people different from the tasters. It is a popular fad in some competitions, but somewhat chaotic at a professional level. *See also tasting and 'blind tasting' under Tasting*.

Food-pairing tasting. Tasting whereby wines are compared to determine the most appropriate for matching with particular meal dishes and foods. *See also tasting and 'food & wine pairing' under Tasting*.

Wine taster. In the professional wine world, anyone who drinks different wines for their comparison, assessment, valuation and/or identification. It requires some degree of preparation and technical knowledge. *See also tasting under Tasting*.

Catavino. In general and in Spain, a wine glass either used for tasting or enjoying wines. In particular, the one defined by the ISO norm (3591:1977, Afnor). *See also 'wine glass' under Tasting*.

Rubber (or burnt rubber). Unpleasant wine odour which may be caused, either by volatile sulphur compounds, or by degradation of 'glycerol' into 'acrolein' —*see entries under Oenology*—. 'This wine smells of rubber'. *See also mercaptans under Oenology*.

Caudalie. A term borrowed from the French designating the unit of measure used to assess the length of the impression any given wine leaves on the palate after having been ingested. One *caudalie* is equivalent to one second. *See also finish under Tasting*.

Cedar. Cigar box aroma, quite penetrating and agreeable, found in some red wines aged in wood, which is reminiscent of the eponymous aromatic wood. 'Elegant hints of cedar'. *See also spicy under Tasting*.

Cherry. As a colour shade, *see carmine under Tasting*. As a fruit, and usually in the plural, a typical and powerful scent of many young red wines categorised within those of 'red fruits' —*see entry under Tasting*—, and which is primarily caused by the volatile compound benzaldehyde-cyanohydrin (also known as mandelic acid nitrile). 'A pleasant fragrance of ripe cherries'.

Closed. The opposite of 'opened up/open' —*see entry under Tasting*—. It generally refers to a stage during the 'ageing' —*see entry under Oenology*— process of quality wines (and with character) during which they do not display their full potential, especially on the nose. In order to open them up, they require aeration whether through decanting, pouring, or by swirling them in the wine glass. 'A wine which is still closed'. *See also decanting under Tasting*.

Citrus fruits (aromas). Strong primary scents, along with tart and juicy flavours in the mouth, which are usually found in plenty of youthful white wines, though sometimes also in reds.