Glossário do vinho

As palavras que aparecem nas aulas e nas fichas de prova, explicadas em linguagem simples. Imprima e consulte sempre que precisar.

Acidez
Sensação de frescura e de salivação, sentida nas laterais da língua. É a espinha do vinho e ajuda-o a durar.

Tanino
Secura e aspereza nas gengivas, vinda da película e das grainhas (e da madeira). Dá estrutura aos tintos.

Corpo
Peso e volume do vinho na boca, de leve a encorpado. Depende sobretudo do álcool e do extrato.

Maceração
Contacto do sumo com as películas. É o que dá cor, tanino e aroma aos tintos, rosés e laranjas.

Fermentação alcoólica
As leveduras transformam o açúcar da uva em álcool e dióxido de carbono.

Fermentação malolática
2.ª fermentação (bactérias) que troca o ácido málico, agressivo, por láctico, macio. Dá notas de manteiga.

Borras (lias)
Leveduras mortas depois da fermentação. O contacto prolongado dá corpo e aromas de pão e biscoito.

Barrica
Casco de madeira (225–228 l). Deixa passar um pouco de ar e, se for nova, cede baunilha, tosta e especiarias.

Estágio
Tempo de repouso do vinho antes de ser vendido, em cuba, madeira ou garrafa.

Casta
Variedade de uva (ex.: Touriga Nacional, Chardonnay). Define grande parte do estilo do vinho.

Lote (blend)
Mistura de vinhos de castas, parcelas ou anos diferentes, feita depois de cada um estar pronto.

Vinho tranquilo
Vinho sem gás, por oposição ao espumante.

Fortificado
Vinho a que se juntou aguardente (Porto, Madeira, Xerez, Moscatel), com mais álcool.

Lágrimas (pernas)
Gotas que escorrem no copo. Indicam álcool e açúcar, não qualidade.

Aromas primários
Da uva e do clima: fruta, flor, erva.

Aromas secundários
Da adega: fermentação, borras e madeira (pão, manteiga, baunilha).

Aromas terciários
Da evolução em garrafa: frutos secos, mel, couro, cogumelo.

Decantar
Passar o vinho para uma jarra para o separar do depósito (tintos velhos).

Arejar
Dar ar ao vinho rodando-o na taça, para abrir tintos jovens.

Depósito
Partículas sólidas no fundo da garrafa, naturais em tintos de guarda. Não é defeito.

TCA (gosto a rolha)
Defeito com cheiro a cartão molhado e cave, vindo de uma rolha contaminada.

Oxidação
Defeito por excesso de ar: o vinho fica mole, acastanhado, com notas de maçã oxidada.

Redução
Cheiro a ovo ou fósforo por falta de ar; muitas vezes passa com arejamento.

DOC / DOP
Denominação de Origem Controlada: zona, castas e regras definidas. Garante origem, não necessariamente qualidade superior.

Vinho Regional / IGP
Nível acima do vinho de mesa, com regras mais flexíveis sobre castas e técnicas.

Reserva
Vinho de uma colheita com qualidade destacada e mais álcool do que o mínimo. Em Portugal não exige tempo de estágio.

Garrafeira
Menção de estágio exigente: colheita única e vários meses obrigatórios em cuba/madeira e garrafa.

Método tradicional
2.ª fermentação na própria garrafa (Champanhe, Cava, espumante da Bairrada). Dá aromas de pão e complexidade.

Brut
Espumante seco (até 12 g/l de açúcar). Atenção: «Extra Dry» é mais doce do que «Brut».

Vinhas velhas
Plantas antigas, de baixa produção, que dão uvas concentradas. O termo nem sempre tem regras apertadas.