

A

Aberto Diz-se de um vinho com pouca cor ou de cor clara.

Acidez Conjunto dos diferentes ácidos que compõem o vinho. A acidez é fundamental para o equilíbrio do vinho. De uma boa relação entre acidez e grau alcoólico resulta a harmonia dos vinhos.

Açúcar Um dos componentes básicos do sumo de uva. Os açúcares mais abundantes são a frutose e a glicose.

Adocicado Doce e com baixa acidez, desequilibrado.

Adstringente Quando o vinho transmite uma sensação de amargo resultante dos taninos.

Agressivo Excesso de acidez ou de tanino.

Aguado Diz-se de um vinho desequilibrado por falta de extracto (corpo, textura).

Agulha Sensação provocada por bolhas carbónicas existentes no vinho.

Álcool etílico Juntamente com a água, é o elemento mais abundante na composição de um vinho. O álcool resulta da fermentação dos açúcares da uva no processo de vinificação. Por exemplo, um vinho com 10% de álcool. é aquele em que 10% de todos os seus elementos é álcool.

Álcool metílico É altamente nocivo para a saúde. Pode provocar cegueira e até causar a morte. A sua presença em vinho em doses superiores a 0,5 g por litro é muito perigosa.

Alfrocheiro Preto Uma das grandes castas tintas do Dão.

Alvarinho Casta branca da região dos vinhos verdes, que se dá em boas condições na sub-região de Monção/Melgaço. É uma casta muito nobre, de grande teor alcoólico, menos ácida que as restantes castas da região minhota.

Alvarelhão Casta tinta do Dão.

Ampelografia Ciência que estuda as castas descrevendo-as e classificando-as pelo seu aspecto externo.

Apagado De aroma inexpressivo.

Arinto Casta branca da região de Bucelas que molda os seus vinhos. Com boa acidez natural, está disseminada em várias regiões vitivinícolas portuguesas. O Arinto do Dão é diferente.

Aroma Conjunto de sensações olfactivas provocadas pelo vinho.

Aromático Diz-se de um vinho muito perfumado.

Áspero Com excessivas adstringência e acidez.

Assario Casta branca do Dão.

Austero adstringente

Aveludado Quando o vinho é macio na boca. Também se diz 'redondo'.

Avesso Casta branca da região dos vinhos verdes, em zona de transição para o Douro.

Avinagrado com odor e sabor do vinagre, deteriorado, impróprio para consumo.

Azal Branco Casta branca ou tinta da região dos vinhos verdes. No princípio deste século era a principal casta dos vinhos verdes tintos. Hoje é muito apreciada em brancos pela frescura e perfume dos seus vinhos.

B

Baga Principal casta tinta da Bairrada e suporte determinante dos seus vinhos tintos. Dá vinhos duros, m cor e robustos.

Bagaço A parte lenhosa do cacho de uvas; engaço; cangaço; cango.

Barrica Vasilha de madeira de carvalho com capacidade média de 225 l, utilizada na fermentação ou est de vinhos.

Bastardo Casta tinta do Douro. Casta nobre da Madeira.

Bica aberta Refere-se ao método de vinificação, normalmente utilizado para vinhos brancos, que consiste em fermentar o sumo das uvas (o mosto) sem películas nem engaços. Por vezes, em certos vinhos brancos, j o sumo a película das uvas. Neste caso, através da 'maceração pelicular' pretende-se extrair cor, taninos e outros compostos existentes nas películas.

Bical Casta branca da região da Bairrada.

Bitartaratos Sal de potássio derivado do ácido tartárico dos vinhos. Por vezes, formam-se pequenos cristais de bitartaratos junto à rolha, no interior da garrafa.

Boal Casta nobre dos vinhos da Madeira. Casta branca das regiões do Douro e Setúbal.

Bolha Gás carbónico que se liberta do espumante, resultante da segunda fermentação do vinho em garrafa ou em cuba fechada.

Borrado das moscas Casta branca do Dão e Bairrada. Sinónimo de Bical.

Bouquet Conjunto dos aromas que o vinho desenvolve ao longo da sua vida podendo haver três tipos (vinhos brancos e tintos seguintes).

Bouquet Primário Originário da casta.

Bouquet Secundário Aquele que se forma durante a fermentação.

Bouquet Terciário Que se desenvolve durante o envelhecimento.

Bruto Característica de sabor muito seco de um espumante com uma proporção de açúcar inferior a 15 g/l.

C

Cango/Cangaço O mesmo que engaço; a parte lenhosa dos cachos de uva; bagaço.

cansado Diz-se de um vinho que surge na garrafa sem vigor, sem aromas, e sabores 'perdidos' por excesso de oxidação.

estágio sem engarrafamento.

Canteiro Processo natural de envelhecimento do vinho Madeira. O canteiro são as traves existentes na adega que apoiam as barricas de Madeira.

Carácter Conjunto de qualidades que dão personalidade própria ao vinho e permitem distingui-lo.

Caramelizado Aroma e sabor a açúcares caramelizados. Surge, por vezes, nos vinhos generosos Porto, Madeira e Moscatel.

Carregado Vinho com excesso de cor.

Casta Características comuns de um conjunto de videiras, provenientes de uma ou de várias plantas.

Cepa Planta produtora; videira.

Cercial/Cerceal Casta branca do Dão, Bairrada e Azeitão. Diferente do Sercial da Madeira.

Chambrier/Chambrear Expressão francesa e galicismo que significam pôr o vinho (tinto) à temperatura ambiente da sala onde vai ser servido.

Champagne Denominação de origem controlada que se aplica aos vinhos espumantes originários da região francesa de Champagne e somente a estes. Método champagnes corresponde à segunda fermentação do vinho na garrafa, provocada pela adição de açúcar e leveduras ao vinho base.

Chaptalização Adição de açúcar ao mosto. Uma prática utilizada em França desde o final do século XVI. Foi teorizada e preconizada por Chaptal, médico e químico, ministro do Interior francês de 1800 a 1804. Por este método adicionam-se ao mosto 17 g de açúcar por litro, o que equivale a provocar a formação de um grau alcoólico suplementar.

Chardonnay Casta branca da região francesa da Borgonha, e uma das três castas principais da Champagne.

Chato Quando um vinho decaiu; está sem alma, sem carácter.

Clarete Vinho tinto 'desmaiado' de cor, com pouca cor.

Clarificação Operação destinada a eliminar matérias sólidas que se encontrem em suspensão no vinho, para tornar límpido, sem turvações.

Comissão vitivinícola Organismo interprofissional que reúne viticultores, produtores / engarrafadores e armazenistas de vinhos, a quem cabe conferir as denominações de origem e respectivos selos de garantia.

Completo Quando um vinho é rico, equilibrado, harmonioso.

Complexo Quando um vinho sugere uma grande diversidade de sensações.

Cor Aspecto cromático do vinho. Há vinhos brancos, rosados e tintos, consoante a sua cor. A intensidade da cor depende das castas, do clima e do método de vinificação.

Coroa Círculo de espuma que se forma na superfície de um espumante natural quando vertido numa 'flauta'. A formação de coroa, resultante do desprendimento da bolha de gás carbónico, é sintoma de boa qualidade do espumante.

Corpo Característica resultante da presença do álcool e do extracto seco, ou seja, de todas as substâncias dissolvidas no vinho.

Coupage Expressão francesa para designar 'lote' de vinhos de origem diversa, para obter um produto final homogéneo e equilibrado.

Cristalino Vinho límpido e brilhante como um cristal.

Cru Expressão francesa para designar um vinho determinado pela sua origem geográfica.

Cuba Recipiente de grandes dimensões. Há cubas para fermentação ou armazenamento. Há cubas de materiais inox, cimento ou madeira.

Curtimenta Método de vinificação em que as películas (e também a matéria lenhosa) fermentam com o vinho. Quando está presente, a matéria lenhosa designa-se por curtimenta completa; quando ficam só as películas, designa-se simplesmente por curtimenta.

Curto Que não deixa sabor persistente na boca.

Cuvée Designação francesa para lote, loteamento de vários vinhos da mesma origem. Caso do Champagne, que o vinho base destinado à segunda fermentação é, em geral, resultante de um lote de vinhos da região.



Débil Vinho com carácter pouco pronunciado.

Decantação/Decantar Operação de passar o vinho da garrafa onde se encontrava para outro recipiente (garrafa 'decanter') para o separar do depósito. Também se pode decantar o vinho para arejá-lo. Quer os brancos tranquilos quer os vinhos tintos beneficiam com a decantação que deve ser feita no momento de servir.

Decrépito Vinho completamente desequilibrado por velhice a mais.

Degradado Diz-se de um vinho que evoluiu mal. Defeituoso.

Dégustation Expressão francesa que significa o acto de experimentar, analisar e apreciar um alimento ou bebida. Há quem utilize a palavra degustação, o que, para o caso do vinho, corresponde à prova.

Delgado Vinho de pouco corpo.

Delicado Vinho harmonioso de qualidade, com aromas e sabores equilibrado.

Denominação de Origem Conceito aplicável à designação de determinados vinhos cuja originalidade e individualidade estão ligados de forma indissociável a uma determinada região.

Denso Viscoso, encorpado.

Depósito Quando o vinho tem depósito (que pode ser natural, resultante do envelhecimento em garrafa).

Desagradável Sensação proporcionada por vinhos defeituosos.

Destilação Operação de passagem do vinho do estado líquido ao estado vaporoso, em consequência do aquecimento, para separar os diferentes elementos indispensáveis à feitura da aguardente vínica.

Desmaiado Vinho com pouca cor.

D.O.C. Denominação de Origem Controlada.

Doce Vinho com teor de açúcar superior a 50 g/litro.

Duro Vinho naturalmente ácido, com elevada adstringência. Não tem sentido negativo. Com os anos o vinho 'arredonda', amaciar.

E

Efervescente Com ligeiro desprendimento de gás carbónico.

Elegante Diz-se de um vinho harmonioso, delicado.

Encorpado Quando um vinho é espesso, pesado.

Encruzado A mais importante casta branca do Dão.

Enófilo Apreciador e/ou estudioso de vinhos; pessoa que ama e exalta as virtudes do vinho.

Enologia Disciplina que se dedica ao estudo do vinho.

Enólogo Técnico de vinho; formado em faculdade de enologia.

Enxertar Unir a variedade da videira (a casta) ao porta-enxertos.

Equilibrado Diz-se de um vinho em que se verifica uma harmonia entre a sua adstringência, resultante da sua acidez e a sua macieza.

Escanção Responsável pelo serviço de vinhos de um restaurante.

Esgana Cão Casta branca da região de Bucelas.

Espesso Vinho encorpado e cheio.

Espirituoso Vinho rico de aromas a álcool.

Espumoso Uma das variedades de 'zurrapa'; vinho com gás carbónico introduzido artificialmente.

Espumante Natural Vinho com gás carbónico produzido naturalmente através de uma segunda fermentação do vinho base em garrafa (método champanhes) ou em cuba fechada (método contínuo ou Charmat).

Estufagem Método forçado de envelhecimento do vinho Madeira em caves sobreaquecidas para provocar oxidações motivadas pela choque térmico. Deste modo 'apressa-se' o envelhecimento dos vinhos.

Etanol Principal álcool do vinho, resultante da fermentação do açúcar das uvas. Depois da água, é o principal constituinte do vinho. Fundamental para o equilíbrio gustativo, a par dos taninos e da acidez. Transmite uma sensação de calor.

Exuberante Vinho com intensa expressão aromática.

F

Fechado Quando um vinho ainda não exprimiu todas as suas qualidades.

Feminino Vinho elegante, 'sedoso' na boca, de aromas serenos e tranquilos.

Fermentação (alcoólica) A transformação dos açúcares das uvas em etanol. Esta reacção desenvolve a importância do controlo das temperaturas de fermentação na vinificação.

Fernão Pires Casta branca muito vulgarizada no Ribatejo. É a Maria Gomes da Bairrada e o Alvarinhão.

Filoxera Insecto que ataca a videira nas raízes e nas folhas. Devastador. Originário da América do Norte, o parasita da vinha foi introduzido acidentalmente na Europa no final do século passado. As vinhas americanas resistem às investidas deste insecto e são utilizadas para posterior enxertia com encepamentos nobres.

Filtração Processo de clarificação do vinho. Há três espécies de filtros utilizados em enologia de terra, de membranas.

Fim de boca Designa a impressão que resta e se prolonga, ou não, depois de termos bebido o vinho. Se a impressão é longa, dizemos que o vinho tem um fim de boca longo; se desaparece após o bebermos, diremos que o vinho tem um fim de boca curto.

Final Longo Depois da prova persistência do vinho e aromas, na boca.

Firme jovem com estilo

Franco Vinho sem defeitos, de cor definida, franca.

Fragrância Qualificativo de vinhos com aromas intensos e persistentes.

Fresco/Frescura Quando um vinho transmite a sensação de jovialidade e frescura resultante da sua acidez.

Frutado Vinho com aroma de frutos.

G

Gás carbónico Gás produzido durante a fermentação alcoólica e posteriormente durante a maloláctica. A presença do gás carbónico transparece no aspecto tumultuoso das fermentações.

Gaseificado Outra variante das 'zurrapas'. Trata-se de produtos a que chamam vinhos e a que adicionam artificialmente gás carbónico.

Generoso Forte, com alto teor alcoólico. Em Portugal há quatro generosos: Porto, Madeira, Moscatel de Carcavelos.

Gordo Suave e maduro.

Grosseiro Adstringente, sem elegância.

Grosso Elevada acidez e muito extrato.

Guloso Um vinho que se bebe bem pela sua macieza e equilíbrio.

H

Harmonioso Um vinho equilibrado, agradável, bonito.

Herbáceo Aroma ou sabor a 'erva' motivado pela pouca maturação das uvas ou por vinificações sem des

I

Insípido Sem gosto característico, sem carácter.

Intensidade Intensidade aromática; quando um vinho tem aromas persistentes e vincados.

I.P.R. Indicação de Proveniência Regulamentada

I.V.P. Instituto do Vinho do Porto.

I.V.V. Instituto da Vinha e do Vinho.



J

Jaen Importante casta tinta do Dão.

Jovem Vinho com juventude; novo.

L

L.B.V. Late Bottle Vintage. É um vinho do Porto engarrafado entre os 4 e os 6 anos de casco, após aprovação do IVP. No rótulo deve ser indicado o ano da colheita e a data de engarrafamento.

Leve Vinho pouco alcoólico, pouco encorpado.

Levedura Conjunto de microorganismos que desencadeia a fermentação.

Límpido Vinho sem defeitos no aspecto visual; límpido; sem turvações ou resíduos.

Listrão Casta branca da Madeira, em particular, de Porto Santo.

Longo Com gosto que permanece na boca; de retrogosto longo; persistência longa (quanto maior a persistência, melhor a qualidade do vinho).

Loureiro Casta branca nobre da região dos vinhos verdes. Dominante nas sub-regiões de Basto e Amaral. Amarelo e ao longo do vale do rio Lima tem áreas de grande cultivo. Muito produtiva. Dá vinhos com acentuada acidez, harmoniosos e saborosos.

M

Maceração Contacto entre o sumo das uvas e as partes sólidas (películas e bagaço, caso as uvas não sejam desengaçadas). Com este contacto procura obter-se mais cor para os vinhos e mais taninos da película e da matéria lenhosa. Normalmente este procedimento refere-se aos tintos. No caso dos brancos, também se aplica.

maceração pelicular para assim se retirarem taninos, cor e aromas das películas das uvas.

Madeira/Madeirizado Cor do vinho; sabor e aroma do vinho.

Madeira Vinho generoso da Madeira.

Maduro No apogeu de sua vida.

Magnum Garrafa com capacidade de 1,5 litros.

Magro Aguado, diluído, deficiente em álcool (etanol e glicerol); sem carácter.

Malvasia Casta nobre da Madeira. Há malvasias diversas nomeadamente, no Douro.

Maturação Processo de desenvolvimento da uva que representa perda da sua acidez em favor do aumento dos açúcares.

Mole Sem acidez, sem carácter.

Mortórios Campos de vinha devastados pela filoxera e abandonados no Douro.

Mosto Sumo fresco da uva que iniciou a fermentação.

Mosto lágrima Sumo saído da uva sem qualquer pressão de prensas.

Mosto prensa Mosto resultante da prensagem das uvas de que se separou o mosto lágrima, o sumo que resta sem pressão significativa.

N

Nariz Bom nariz: vinho que cheira bem. Aromático.

Negra Mole Casta da Madeira e do Algarve.

Nervoso Com acidez e adstringência altas, não necessariamente excessivas.

Neutro Sem carácter marcante.

Novo Do ano em que foi colhido ou com um ano de engarrafamento.

O

Oídio Fungo parasita das videiras, que as mata caso não seja combatido.

Oleoso Viscoso.

Opaco Turvo, velado, sem limpidez.

Oxidado Vinho alterado por forte influência do oxigénio do ar.

P

Passado Vinho oxidado cujo consumo é desagradável.

Pastoso Vinho denso, com muita textura, que se 'mastiga'.

Pé Borra, depósito, sedimento.

Perda Vinho em decadência, vinho em perda.

Perfumado Vinho com bons aromas.

Periquita Casta tinta, implantada sobretudo no vale e a Sul do Tejo, também denominada Castelão Francês, Santarém, Trincadeira Preta ou Mortágua.

Persistência Qualidade que tem o vinho para conservar as características gustativas.

Pesado Vinho com muita cor e muita estrutura.

Picado Vinho com evidentes sintomas de estar 'avinagrado'.

Pipa Vasilha de madeira, usada no Douro, com cerca de 550 litros.

Plano Sem sabor e sem corpo ou sem corpo e sem acidez; também usado como sinónimo de chato.

Porto Vinho generoso do Douro.

Prova Apreciação, através dos órgãos sensoriais (gosto, vista e cheiro), das qualidades organolépticas de um vinho.

Q

Quebrado Vinho em decadência.

Quente Teor alcoólico alto, mas equilibrado.

R

Redondo Vinho macio.

Refrescar Misturar um vinho jovem com um vinho velho.

Refrigeração Do mosto, para evitar que a temperatura de fermentação ultrapasse certas temperaturas.

Retinto Cor púrpura profunda; tinto muito carregado.

Retrogosto Sensações gustativa e olfatória finais deixadas pelo vinho na boca.

Robusto Encorpado, nervoso e sobretudo redondo.

Roupeiro Casta nobre branca do Alentejo. Dá vinhos brancos perfumados, espessos e alcoólicos.

Rubi Cor semelhante à da pedra preciosa homónima.

Ruby O mais jovem dos vinhos do Porto, resultante de um lote de várias colheitas. O nome indica a sua cromática.

S

Seco Vinho sem açúcar ou em quantidades não perceptíveis ao paladar.

Sedimento Matéria depositada na garrafa durante o envelhecimento.

Sedoso Aveludado.

Selo de Garantia Garantia da origem e qualidade do vinho, através de uma marca especial colocada sobre as garrafas.

Sercial Casta branca nobre da Madeira. Dá vinhos generosos muito secos.

Solera Processo de envelhecimento em madeira de vinhos generosos, originário da região espanhola de Jerez. Consiste no empilhamento de vários cascos em pirâmide, passando o vinho de casco em casco. O vinho no casco próximo do solo, o mais velho, é o que é comercializado.

Subtil Vinho delicado.

T

Taninos Termo genérico referente a um certo número de substâncias vegetais existentes sobretudo no casco da uva e também na película das uvas. Desempenha funções essenciais à estrutura do vinho e tem um sabor adstringente característico. Os taninos contribuem para a cor do vinho e para a definição do seu carácter. São determinantes para o esqueleto dos vinhos tintos, suporte da sua estrutura, corpo e textura. São determinantes para um bom envelhecimento dos vinhos.

Tawny 'Aloirado'. É um vinho do Porto envelhecido em cascos de madeira, resultante de lotes de várias colheitas, comercializado com mais ou menos anos de envelhecimento.

Terrantez Casta branca nobre da Madeira. Existiu no Dão.

Terroso Com sabor de terra, do solo de onde veio a uva.

Tinta Barroca Uma das castas tintas mais nobres do Douro.

Tinta Pinheira Casta tinta do Dão.

Tinta Roriz Uma das mais nobres castas tintas do Douro.

Tonel Recipiente em madeira destinado ao aprovisionamento do mosto ou do vinho.

Touriga Nacional A grande casta dos grandes vinhos do Porto. Não há Vintages sem Touriga. Também os vinhos tintos do Dão são moldados por esta casta.

Touriga Francesa Casta tinta eleita no Douro e Dão.

Tinto Cão Casta tinta de grande nobreza.

Trajadura Casta branca da Região dos Vinhos Verdes.

Tranquilo Vinho sem gás carbónico.



Untuoso Vinho macio e gordo à prova.

Uva Fruto essencial para a feitura do vinho. Uva da vitis vinifera, porque também há uva de mesa, que não é usada para fazer vinho.



Variedade Tipo de uva, casta.

Varietal Vinho de uma só casta.

Velho Bastante envelhecido.

VEQPRD Vinho Espumante de Qualidade Produzido em Região Determinada.

Verde Com acidez acentuada, mas agradável e refrescante, produzida pelas uvas colhidas imaturas; Vinho com denominação de origem da Região dos Vinhos Verdes.

Verdelho Casta branca nobre da Madeira. Também existiu no Dão.

Vigoroso Saudável, vinho jovem em pleno vigor.

Vinhão Principal casta tinta para a feitura dos vinhos verdes da região.

Vinho de Mesa Vinho que não é VQPRD nem Vinho Regional. Inclui vinhos desclassificados para VQPRD e Vinhos Regionais.

Vinho Regional Vinho de mesa com direito a indicação geográfica, produzido segundo as regras definidas na região de proveniência.

Vinificação Conjunto de operações necessárias para transformar as uvas em vinho.

Vinoso Vinho de elevada graduação, denso na boca e intenso ao nariz.

Vintage Vinho do Porto de excepcional qualidade, retinto e encorpado, de uma à colheita produzida em a reconhecida qualidade. Este vinho é engarrafado em garrafa especial de vidro não transparente entre os 12 e 24 meses de estágio em madeira, após aprovação do IVP. Usa na garrafa a designação Vintage e respectiva colheita.

Viticultura Ciência e arte do cultivo da vinha.

Vitis Vinifera Nome da espécie de videira, pertencente ao género vitis. Originária da Europa e do Próximo Oriente. Há mais de 4000 variedades (castas).

VLQPRD Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada.

VQPRD Vinho de Qualidade Produzido em Região Determinada.

Z

Zurrapa Líquido que não se deve beber e a que alguns comerciantes sem escrúpulos chamam vinho.