IVES Technical Reviews
viña & vino

https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2026.10375

El lenguaje de los taninos: cómo los enólogos comprenden y utilizan la terminología relacionada con los taninos

María-Pilar Sáenz-Navajas[1]✉, Marivel González-Hernández[2], Catarina Marques[1], Arancha de la Fuente[3], Carolina Castillo[1], Dominique Valentin[4]

[1] Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) (UR-CSIC-GR), Logroño, La Rioja, Spain
[2] Consejo Regulador DOCa Rioja. Sensory analysis department. Logroño, La Rioja, Spain
[3] Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE), Universidad de Zaragoza, España
[4] Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Dijon, France

Los descriptores de taninos son ampliamente utilizados por los profesionales del vino para comunicar la calidad, la estructura y el estilo del vino. Sin embargo, muchos términos carecen de definiciones consensuadas y son interpretados de forma diferente por los distintos expertos. Este estudio exploró cómo los enólogos conceptualizan los taninos mediante el análisis del vocabulario que utilizan, las dimensiones perceptivas subyacentes a los descriptores de taninos y las relaciones semánticas que estructuran este lenguaje especializado.

Comprender el lenguaje de los taninos

La percepción de los taninos es un componente clave de la calidad del vino tinto. Más allá de la astringencia, los taninos contribuyen a sensaciones relacionadas con la textura, el cuerpo, la integración, la persistencia y la evolución en boca. Para describir estas percepciones, los profesionales del vino utilizan un rico vocabulario que incluye términos como tanino *sedoso*, *verde*, *secante*, *agresivo*, *redondo* o *elegante*[1 2 3].

A pesar de su uso generalizado, muchos descriptores siguen siendo ambiguos y carecen de significados claramente definidos. Un mismo término puede interpretarse de forma diferente en función de la experiencia profesional o del contexto enológico. Esta variabilidad complica la comunicación, la formación sensorial y la interpretación de las descripciones de los vinos.

El objetivo de este estudio ha sido identificar el vocabulario sensorial utilizado por los expertos relacionado con los taninos, caracterizar las dimensiones perceptivas subyacentes a estos descriptores y modelar la estructura semántica del lenguaje de los taninos.

Creación de un léxico de taninos

El estudio siguió dos fases complementarias. En la primera fase, 14 enólogos de la DOCa Rioja describieron libremente nueve vinos tintos seleccionados por presentar perfiles tánicos marcadamente diferentes. Estas descripciones espontáneas dieron lugar a un léxico inicial de 64 términos relacionados con los taninos (Figura 1).



FIGURA 1. Diversidad de términos utilizados para describir los taninos en los vinos tintos. El tamaño representa la frecuencia de uso, mientras que el color indica su asociación con la calidad (verde: positivo; rojo: negativo; negro: ambivalente).

En una segunda fase, 29 profesionales del vino de diferentes regiones vinícolas españolas participaron en entrevistas individuales en profundidad. Los participantes debatieron sobre el significado, el uso, la sinonimia y el valor cualitativo de cada descriptor. Las transcripciones de las entrevistas se analizaron mediante técnicas de codificación temática y modelización semántica, agrupando los descriptores en dimensiones conceptuales y representándolos a través de una red semántica.

Un núcleo léxico compartido y una periferia más variable

Aunque el vocabulario relacionado con los taninos era muy variado, se ha identificado un pequeño grupo de descriptores que los profesionales comparten ampliamente. Los términos más citados fueron taninos *agresivos*, *astringentes*, *secantes*, verdes, *duros* y *maduros*.

Curiosamente, cinco de estos seis descriptores tienen connotaciones predominantemente negativas. Por el contrario, los descriptores asociados a cualidades positivas, como taninos *sedosos*, *pulidos*, *integrados*, *redondos* y *elegantes*, muestran una mayor variabilidad tanto en su uso como en su significado.

Estos resultados sugieren que el lenguaje de los taninos se organiza en torno a un núcleo léxico relativamente estable, rodeado de una periferia semántica más heterogénea, moldeada por la interpretación individual.

Las siete dimensiones del lenguaje de los taninos

El análisis semántico identificó siete dimensiones conceptuales que organizan el vocabulario de los taninos:

Textura: granularidad táctil, que va desde taninos *ásperos* y *gruesos* hasta taninos *sedosos* y *pulidos*.

Integración: grado de equilibrio y cohesión con la matriz del vino.

Intensidad: peso estructural y persistencia de los taninos en boca.

Madurez: madurez fenólica, desde taninos *verdes* hasta *maduros*.

Respuesta fisiológica: relacionada con sensaciones como sequedad, contracción y salivación.

Evaluación hedónica: calidad percibida, que incluye descriptores como tanino *elegante* o tanino *agresivo*.

Origen: taninos asociados al envejecimiento en roble o en barrica.

En conjunto, estas dimensiones demuestran que el lenguaje de los taninos va más allá de la percepción táctil e integra aspectos estructurales, fisiológicos, hedónicos y tecnológicos de la evaluación del vino.

La tabla 1 presenta una selección de definiciones elaboradas por expertos de descriptores comunes de taninos que se trataron durante las entrevistas. Estos ejemplos ilustran la complejidad de la terminología de los taninos y cómo los expertos interpretan estos descriptores en la práctica.

Los descriptores presentados en la Tabla 1 son ejemplos ilustrativos. En el artículo de investigación original[4] se puede consultar un glosario

TABLA 1. Ejemplos de definiciones derivadas de las descripciones de los expertos sobre descriptores comunes de los taninos.

Descriptor	Dimensión	Definición basada en las descripciones de los expertos
Tanino sedoso	Textura	Un tanino que se percibe con baja fricción bucal y una sensación en boca continua.
Tanino verde	Madurez	Un tanino que se percibe como insuficientemente maduro, asociado a una mayor aspereza bucal, sequedad y persistencia.
Tanino secante	Fisiología	Tanino que reduce la lubricación bucal y produce una marcada sensación de sequedad en la boca.
Tanino equilibrado	Integración	Un tanino presente en una proporción adecuada con respecto a los componentes frutales, alcohólicos y de acidez del vino.
Tanino agresivo	Hedónico	Un tanino duro y dominante que se percibe como un factor que desequilibra la estructura general del vino.

completo de descriptores de taninos y sus definiciones elaboradas por expertos.

Una red semántica del vocabulario enológico

Uno de los aspectos más innovadores de este estudio fue la construcción de una red semántica del lenguaje relacionado con los taninos. Esta red permitió visualizar cómo se interconectan los diferentes descriptores dentro del discurso profesional. El análisis de la red semántica a partir de los datos de las entrevistas (Figura 2) identificó siete dimensiones conceptuales principales (D1-D7) que estructuran el vocabulario relacionado con los taninos (Figura 3).

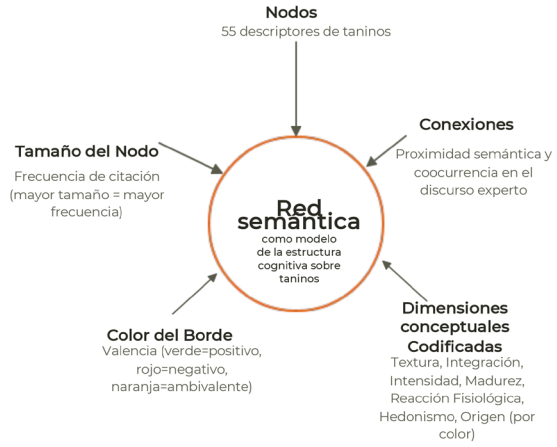


FIGURA 2. Marco de interpretación de la red semántica.

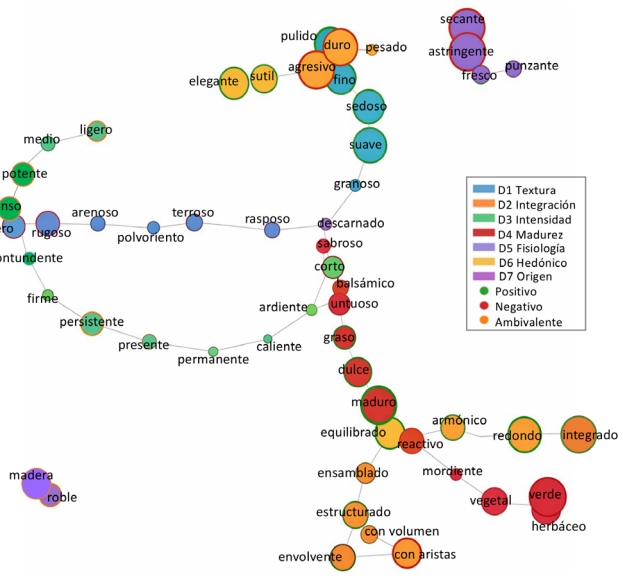


FIGURA 3. La red semántica: estructura cognitiva de los taninos. Revelación de un sistema sensorial complejo y multidimensional.

El análisis reveló que la Textura (D1), la Intensidad (D3) y la Madurez (D4) funcionan como las principales dimensiones organizadoras del vocabulario de los taninos. Las dimensiones restantes —Integración (D2), Respuesta fisiológica (D5), Evaluación hedónica (D6) y Origen (D7)— se estructuran en torno a estos dominios centrales y actúan como dimensiones complementarias. Las dimensiones no son categorías independientes: los descriptores de diferentes dimensiones pueden estar conectados semánticamente, lo que refleja la forma multidimensional en que los expertos conceptualizan los taninos. Es importante destacar que una conexión entre dos descriptores no indica necesariamente similitud o valencia hedónica compartida, sino más bien proximidad semántica o coocurrencia en el discurso de los expertos. La textura (D1) ocupa una posición central, conectando con la intensidad (D3), la madurez (D4) y la evaluación hedónica (D6). Por ejemplo, *áspero* e *intenso*, *descarnado* y *sabroso* y *fino* y *agresivo* muestran cómo las percepciones táctiles pueden vincularse con conceptos estructurales, de madurez y hedónicos. La madurez (D4) también está conectada con la integración (D2), donde maduro y *reactivo* se vinculan con percepciones de *equilibrado* y *armonioso*.

En la red, los vínculos directos indican asociaciones semánticas específicas entre descriptores, mientras que la proximidad espacial de las dimensiones refleja su posición dentro de la estructura conceptual general. Así, las dimensiones sin vínculos directos pueden, no obstante, ocupar áreas vecinas del espacio semántico. Este es el caso de la Respuesta fisiológica (D5), que se sitúa cerca de la Textura (D1) y la Evaluación hedónica (D6), lo que refleja la relación entre las sensaciones orales, las propiedades táctiles y los juicios hedónicos. El Origen (D7) forma un grupo más diferenciado y periférico, pero se encuentra más cerca de la Intensidad (D3), la Integración (D2) y la Madurez (D4), lo que sugiere que los descriptores de taninos relacionados con el roble están conceptualmente asociados a aspectos estructurales, de integración y de madurez en la percepción de los taninos.

Conclusiones e implicaciones para la práctica enológica

Este estudio ofrece el primer modelo estructurado del vocabulario que utilizan los expertos en vino para describir los taninos. Si bien existe un núcleo léxico común, muchos descriptores siguen siendo ambiguos y multidimensionales.

La organización del lenguaje de los taninos en siete dimensiones perceptivas que interactúan entre sí y su representación a través de una red semántica revela cómo los conceptos táctiles, estructurales, fisiológicos, hedónicos y enológicos están interconectados en el discurso de los expertos.

Este marco proporciona una base para comprender cómo los profesionales conceptualizan los taninos y puede contribuir a una formación sensorial, una comunicación técnica y una evaluación de la calidad más coherentes dentro de la industria del vino. También puede contribuir a la investigación sobre los consumidores, al ayudar a traducir la terminología especializada sobre los taninos a un lenguaje más accesible y facilitar la educación de los consumidores y la comunicación sobre la sensación en boca del vino.■

Agradecimientos: Subvenciones PID2021-126031OB-C22, PID2024-157905OB-C22 y PID2024-157905OB-C21 financiadas por el MICIU/AEI/10.13039/501100011033 y el FEDER, UE. Programa Ramón y Cajal (subvención RYC2019-027995-I), financiado por el MICIU/AEI/10.13039/501100011033 y «ESF: Invertir en tu futuro», así como el proyecto de becas EIT Food RIS (21052/2021).

Fuente: Información extraída del artículo de investigación "Understanding the meaning and structure of tannin descriptors employed by wine experts" (OENO One, 2026).

***Nota:** El vocabulario ha sido elaborado por enólogos españoles en español.*

1 Bullipedia. (2022). Vinos: El análisis sensorial del vino (vol. VI). Fundación ElBulli, Barcelona. ISBN: 978-84-09-43269-1
2 WSET. (2022). WSET – Level 3 Systematic Approach to Tasting (SAT). Wine & Spirit Education Trust
3 Robinson, J. (2015). The Oxford Companion to Wine (4th ed.). Oxford University Press. https://doi.org/10.1093/acref/9780198705383.001.0001
4 Sáenz-Navajas, M. P., González-Hernández, M., Marques, C., de la Fuente, A., Castillo, C., & Valentin, D. (2026). Understanding the meaning and structure of tannin descriptors employed by wine experts. *OENO One*, 60(2). https://doi.org/10.20870/oeno-one.2026.60.2.9808

Esta obra está bajo una licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional.