

V

vaca. Nombre vulgar catalán del mamífero: *Bos taurus*. Hembra madura de ganado del género *Bos*. El hombre domesticó la vaca hace siglos. Aprovecha su fuerza como animal de tiro y se alimenta con la carne y la leche que le proporciona. En la actualidad su cría se practica en todos los continentes. En esta continua persecución por mejorar la calidad hay una serie de factores, como la raza, la cría o el engorde, la edad del animal y el sacrificio, así como los días inmediatamente antes y después. En Europa predominan las razas mixtas, con buenos rendimientos de carne y de leche. En América y en Australia, por el contrario, es más numerosa la cabaña de vacuno para carne. Estas diferencias se traducen en carnes muy distintas, desde la magra hasta la que tiene un veteado de grasa casi perfecto como la de Kobe (Japón) El veteado de la grasa es un criterio importante para establecer la ternura de la pieza: la carne con un buen dibujo de grasa tiene un tajo suave, es jugosa y aromática; por el contrario, las carnes más magras resultan menos sabrosas y no siempre colman los deseos del consumidor. También hay que señalar los diferentes cortes en cada país. Conviene conocer previamente las características de las diferentes piezas para elegir un método de cocción adecuado. En esta evolución se han desarrollado distintas razas de vacuno. El término bovino o vacuno se aplica a todos los animales sin distinción de sexo. Dependiendo del sexo y de la edad a la que lleguen al matadero existen nombres específicos en cada lengua. La **ternera** o ternero es la cría de la vaca; hasta el destete se conoce como

ternera **lechal**. El **toro** es el macho en edad de procrear. Un **buey** es un macho que ha sido castrado, lo cual hace que se vuelva más tranquilo y reduce las reacciones agresivas o asustadizas de un toro. La carne de buey suele tener un veteado de grasa mejor y en mayor cantidad. La vaca es la hembra en edad de procrear. Otras denominaciones son las de **eral** (mayor de 1 año y menor de 2 años), **becerro** (hasta 2 años) y **novillo** (toro joven) La Norma de Calidad viene determinada por Real Decreto 362/1985, de 6 de Marzo (B.O. e. 23 Marzo) Como animales para la alimentación se clasifican en: **ternero, añojo, vacuno menor, vacuno mayor**. Véase: razas de vacas; nuy doméstico.

vaca. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cabrilla; manta; mantellina; rubio angelito; rubio gallineta; rubio polla; rubio sapo; rubio vaquita; rubio volador; serrano; tembladera; tremielga.

vaca. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rubio volador**.

vaca Aberdeen-Angus. Raza de carne. Las características de estos vacunos son el color negro uniforme del pelaje, la cabeza sin cuernos y las cortas extremidades. Cruzándose con otras razas autóctonas, en la descendencia dominará la ausencia de cuernos y el colorido negro con brillos rojizos. La producción de leche es bastante pequeña, sólo llega para la cría de los terneros Las reses sacrificadas presentan un excelente grado de engrasamiento y el rendimiento de

carne es considerable con relación a su tamaño. La grasa tiene una característica coloración ocre. Lo más importante es la calidad de la carne, finamente fibrosa y bien entreverada (veteada) la producción es extraordinaria. **Características:** Peso de la vaca: 550 kg, altura 133 cm, peso del toro: 800 kg, altura: 143 cm. Véase: buey doméstico; razas de carne. Sinónimo: angus negra.

vaca Abondance. Véase: vaca Pie rouge de l'Est.

vaca Africander. Raza primitiva. El buey giboso africano es un descendiente del cebú importado de la India y cruzado con razas autóctonas. Bajo la influencia de condiciones climáticas y las distintas operaciones de cría, surgieron varias razas del buey giboso africano, de las cuales la más importante y más numerosa es la raza africander. Supone 1/3 de todos los bueyes criados en el sur de África. Los africander son bueyes modestos, curtidos, muy fuertes y resistentes. Por ello sirven sobre todo como animales de tiro; además, mediante una selección y trabajo de cría dirigidos, se consigue una producción de leche relativamente buena y, sobre todo, un gran aprovisionamiento de carne. La débil formación muscular de la parte trasera contrasta con la musculatura fuertemente desarrollada de los muslos, que por su forma recuerda a los perniles del cerdo. El pelaje es desde marrón rojizo hasta amarillo dorado. **Características:** Peso de la vaca: 500 kg, peso del toro: 800 kg. Producción en leche en una lactancia: 1.200-1.800 l. Contenido en grasa de la leche: 5-6%. Véase: buey doméstico.

vaca Allgäu. Raza de aprovechamiento combinado. Esta raza fue criada en los Alpes, en la región fronteriza germano-suiza. En general, los toros son más oscuros que las vacas, las pezuñas son gris oscuro, los cuernos son blancuzcos con puntas negras.

Una señal típica es el llamado hocico de venado, un anillo claro en la punta del hocico (la parte húmeda de la nariz) El vacuno algaü debe a su origen alpino la musculatura bien formada, de modo que se podría ennoblecer fácilmente para el aprovechamiento de carne. El promedio anual de la producción de leche (casi 5.000 l) habla por sí solo. **Características:** Peso de la vaca: 500-600 kg, altura 135-140 cm, peso del toro: 900 kg, altura: 140 cm. Producción de leche en una lactancia: 4.000-5.000 l, contenido en grasa de la leche: 4% Véase: buey doméstico.

vaca Angeln. Raza de leche. La patria de esta raza es la península Angeln en Schleswig-Holstein. Se trata de un vacuno muy noble que fue llevado a Dinamarca por su valor útil, sobre todo en la producción lechera, en donde influyó favorablemente en la obtención del ganado lechero rojo danés. El vacuno tiene un esqueleto delicado y su musculatura bastante débil, lo que hace que la masa en vivo de la vaca sólo alcance los 450 kg. El color del pelaje del vacuno de Angeln es rojo a marrón rojizo. **Características:** Peso de la vaca: 450 kg, altura 132 cm, peso del toro: 1.000 kg, altura: 145 cm. Producción de leche en una lactancia: 5.000 l, contenido en grasa de la leche: 4-5%. Véase: buey doméstico.

vaca Anjou. Raza de aprovechamiento combinado. La carne es valiosa, y la parte más importante (la grupa), es más voluminosa que el vacuno shorthorn. La producción de carne está entre el 60 y el 65%. En Francia el vacuno Maine-Anjou se encuentra en el 5º puesto de la cría bovina. **Características:** Peso de la vaca: 600-800 kg, altura 135-145 cm, peso del toro: 1.200-1350 kg, altura: 145-155 cm. Producción de leche en una lactancia: 3.500 l, contenido en grasa de la leche: 3,9% Véase: buey doméstico.

vaca Ayshire. Raza de leche. Esta raza surgió a finales del siglo XVIII, en el condado de Ayrshire, al SW de Escocia. Es una res, manchada de rojo, muy adaptable, frugal y resistente, con un temperamento tranquilo y fácil de ordeñar. Se utiliza mundialmente para el ennoblecimiento de razas apropiadas para la cría de vacunos lecheros, en grandes instalaciones. **Características:** Peso de la vaca: 450-550 kg, altura 131-136 cm, peso del toro: 800-900 kg, altura: 140-145 cm. Producción de leche en una lactancia: 5.000 l, contenido en grasa de la leche: 4,2%. Véase: buey doméstico; razas mixtas y de leche.

vaca Beltet galloway. Raza de carne. Véase: vaca Galloway.

vaca bonsmara. Raza primitiva. La raza bonsmara es el resultado de los cruces de la raza aborígen africano con bueyes hereford y shorthorn del tipo bovino de leche. Así, se unió la extraordinaria capacidad de adaptación de los bueyes africanos a las condiciones de vida y al clima de África, con la producción de leche, de carne, precocidad y fertilidad de las razas europeas. Los bueyes de esta raza tienen un esqueleto semirobusto, una piel casi débil, de pelaje corto y rojo oscuro. La cantidad y la calidad de la carne son buenas. Las vacas bonsmaras paren por primera vez, al final del 3º año de vida y permanecen fértiles hasta edad avanzada. **Características:** Peso de la vaca: 500-600 kg, altura: 133 cm; peso del toro: 800-1.000 kg; altura: 147 cm. Producción en leche de una lactancia: 1.000-1.400 l. Véase: buey doméstico.

vaca Campurriana. Raza vacuna. Raza de triple aptitud (leche, carne, trabajo) Como el resto de las autóctonas no mejoradas, constituida por una agrupación bovina cántabra desde no hace muchos años extinguida, al igual que la lebaniega. Su área principal de cría eran los valles Alto y Bajo de Campoo. Aunque de morfología similar a la tudanca, se diferencia de ella por su mayor corpulencia y su copa colorada oscura y negra, con tonos castaños. Al ser de más

volumen corporal que la tudanca, tenía un mayor rendimiento como animal de abasto y más acusada producción de leche, rica en grasa. Sin embargo, sus parejas de trabajo, a pesar de su gran tamaño y ser sobrias y resistentes, no eran, y en el mismo caso estaba la lebaniega, tan aceptadas en el mercado como las de Tudanca, por ser éstas en general, más armoniosas y de fácil entronque, debido a la más corriente obtención de capas similares. **Características.** Peso de la vaca: 350-450 kg, altura: 140 cm; peso del toro: 500 kg, altura: 150 cm. Véase: buey doméstico.

vaca cárdena alemana. Raza de leche. El ganado bretón pintado de negro es una raza autóctona francesa criada hasta ahora como raza pura, es decir, sin la adición de sangre extraña. Es un vacuno blanco y negro de pequeñas dimensiones. **Características:** Peso de la vaca: 600-650 kg, altura 129-134 cm, peso del toro: 1.000-1.100 kg, altura: 134-140 cm. Producción de leche en una lactancia: 5.000 l, contenido en grasa de la leche: 4%. Véase: buey doméstico.

vaca cárdena bretona. Raza de leche. El ganado bretón pintado de negro es una raza autóctona francesa criada hasta ahora como raza pura, es decir, sin la adición de sangre extraña. Tiene gran capacidad de resistencia frente al calor y las infecciones. **Características:** Peso de la vaca: 400 kg, altura 129 cm, peso del toro: 550 - 700 kg, altura: 137 cm. Producción de leche en una lactancia: 4.200 l, contenido en grasa de la leche: 5%. Véase: buey doméstico.

vaca cárdena danesa. Raza de leche. Tiene dimensiones medianas, un tórax bajo, un lomo musculoso de espalda resistente y una ubre muy bien formada. Por la favorable estructura anatómica de la teta y el ordeño fácil es apropiada para las ordeñadoras electrónicas. El color es manchado de negro, este color debe predominar. Además, muestra una buena calidad de carne y un buen aprovechamiento del forraje. Por estas **Características**, se cría en todos los países altamente desarrollados. **Caracte-**

ísticas: Peso de la vaca: 500-600 kg, altura 131 cm, peso del toro: 1.000 kg, altura: 138 cm. Producción de leche en una lactancia: 5.000 l, contenido en grasa de la leche: 4%. Véase: buey doméstico.

vaca Charolaise. Raza de carne. Son muy apreciados por su ventajosa capacidad de adaptación. El pelaje de los vacunos charolaise es de color desde blanco nata hasta amarillo claro, los cuartos traseros son extraordinariamente ricos musculosos. La producción de leche es mínima, por lo que hay que dejar a los terneros, durante toda la temporada de pastos, junto a la vaca. Los vacunos de esta raza se utilizan para la mejora de la producción de carne de otras razas, ya que su calidad es extraordinaria y, su producción alta. Los cortes de la canal tienen un gran tamaño como consecuencia de los 600 kg que pesa la res en canal. Un filete de cadera suele pesar 300 g y satisface el apetito de dos personas. Posee poca grasa. Utilizada en la Denominación: Carne de la Sierra de Guadarrama. **Características:** Peso de la vaca: 750-850 kg, altura 135 cm, peso del toro: 1.100-1.500 kg, altura: 145 cm. Véase: buey doméstico; razas de carne.

vaca Chianina. Raza de carne. Al NW de Italia, en Arnotal, se cría una de las mejores y más pesadas razas de carne (el vacuno chianina). Sin duda es el descendiente de un antiguo vacuno, conocido ya en la época de los etruscos. En este vacuno, es característica la cabeza de color blanco porcelana; los toros tienen, en la zona de los ojos, un colorido gris. Las puntas de los cuernos son negras. Los terneros nacen de color amarillo rojizo. Este se mantiene durante 5 meses y va cambiando paulatinamente hasta llegar al blanco. Este vacuno no se ordeña, su leche sólo puede emplearse para los terneros. **Características:** Peso de la vaca: 700-750 kg, altura 168 cm, peso acostumbrado del toro: 1.200-1.400 kg, altura: 170-185 cm. Véase: buey doméstico;

co; razas de carne. Sinónimo: romagnola; marchgiana; maremmana. Véase: razas de carne.

vaca chomolgoren. Véase: vaca Jomolgoren.

vaca común. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tremielga**.

vaca comuna. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tremielga**.

vaca de Bohemia. Raza de aprovechamiento combinado. Se trata de un vacuno de aprovechamiento de carne y de leche, poniéndose más énfasis en el primero. Es relativamente precoz y aprovecha bien el forraje. **Características:** Peso de la vaca: 570-670 kg, altura 132-138 cm, peso del toro: 950-1.150 kg, altura: 142-150 cm. Producción de leche en una lactancia: 5.000 l, contenido en grasa de la leche: 4% y más. Véase: buey doméstico.

vaca de las llanuras. Raza de aprovechamiento combinado. Bajo esta denominación se reúnen varias razas bovinas de color rojo y blanco, que en su conjunto representa 1/3 del ganado de las llanuras europeo, es decir, alrededor de 6 millones de cabezas. La crianza tiende al aprovechamiento de leche y de carne. Este último se muestra especialmente en las clases que poseen parte de sangre de shorthorn. **Características:** Peso de la vaca: 600-650 kg, altura 130-135 cm, peso del toro: 950-1050 kg, altura: 142-145 cm. Producción de leche en una lactancia: 5.000 l, contenido en grasa de la leche: 3,85%. Véase: buey doméstico.

vaca do mar. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **buey**.

vaca duenda. En Cantabria se llamaba así a la vaca domada para tirar del carro.

vaca enrampadora. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tremielga**.

vaca Frisona. Raza de aprovechamiento combinado. El vacuno frisio es una de las razas bovinas más ampliamente extendida por el mundo. Es la raza cultivada más antigua y de valor útil en la producción lechera. El colorido de esta vacuno es pintado de negro. La cabeza y el cuello son negros con una estrella blanca en la cabeza. La tripa y las partes bajas de las patas son blancas. En los últimos tiempos también se ha comenzado con el ennoblecimiento desde el punto de vista de la producción de carne, mejorándose la proporción de partes de carne, y con ello, la masa muscular. **Características:** Peso de la vaca: 500-700 kg, altura 130 cm, peso del toro: 1.100 kg, altura: 140 cm. Producción de leche en una lactancia: 5.000 l, contenido en grasa de la leche: 4%. Utilizada en las Denominaciones: Mahón; Quiexo de Arzúa-Ulloa; Queixo tetilla; Queso de Cantabria; Queixo de San Simón. Sinónimo: holstein. Véase: razas mixtas y de leche; buey doméstico.

vaca Galloway. Raza de carne. Los galloway son de constitución fuerte, poco exigentes, y se desarrollan relativamente tarde. Sus dimensiones se asemejan a las del vacuno Aberdeen-Angus, pero son algo más ligeros. Los galloway son negros, sin cuernos y tienen un pelaje largo y ondulado. En algunas regiones, los criadores cruzaron los galloway con vacunos hereford, y los cruces surgidos de nuevo con animales short-horn. El resultado es una descendencia azul grisácea (llamada "blue grey", muy apreciada por su colorido. El cruce de vacunos galloway con otros vacunos de engorde proporciona a la descendencia, desde el punto de vista de la producción de carne, unas extraordinarias propiedades. Junto a la variante negra, también surge el vacuno galloway llamado de silla (beltet galloway) Su característica típica es el cinturón blanco alrededor del tronco. Es muy prolífico, además, es menos exigente y más duro que los galloway negros. La producción de leche de las 2 clases de galloway sólo cubre

las necesidades de la cría de los terneros. **Características:** Peso de la vaca: 450-500 kg, altura 133 cm, peso del toro: 700-800 kg, altura: 145 cm. Véase: buey doméstico; razas de carne.

vaca Guernsey. Raza de leche. Este vacuno procede de la isla inglesa del Canal Jersey. El color del pelaje es desde rojo amarillento hasta marrón, algunas veces manchado, el hocico (la parte húmeda de la nariz) es de color rojo carne. Es especialmente señalada la ubre, uniforme, amplia, larga y alcanza hasta la zona del ombligo, aunque las tetas son más pequeñas de lo normal. La cabeza, relativamente pequeña, tiene forma de lucio. Las vacas son muy prolíficas, paren hasta edad avanzada (15-18 años). Además, son longevas, alcanzando una edad de 18-20 años. **Características:** Peso de la vaca: 450-500 kg, altura 120-125 cm, peso del toro: 850 kg, altura: 130-133 cm. Producción de leche en una lactancia: 5500 l, contenido en grasa de la leche: 4,6%. Véase: buey doméstico.

vaca Hereford. Raza de carne. Los hereford son típicos vacunos de carne. Gracias a su tenencia exclusiva en prados, se han curtido extraordinariamente y por ello se emplean en los cruces con razas autóctonas de las regiones tropicales y subtropicales, demostrando su gran eficacia. El pelaje está ligeramente ondulado y de color rojo intenso. El tronco es bajo, ancho y poderoso, el lomo es largo. También son típicas las extremidades cortas, resistentes y musculosas. Los cuernos forman un semicírculo. La producción de leche es mínima, sólo llega para la cría de un ternero. Con cruces adecuados se han obtenido hereford sin cuernos. Es la variedad de engorde más difundida en todo el mundo y, en especial, en Rusia y todo el continente americano. **Características:** Peso de la vaca: 500-750 kg, altura 135 cm, peso del toro: 900-1.100 kg, altura: 145 cm. Véase: buey doméstico; razas de carne.

vaca Holstein. Raza de leche. El vacuno frisio de Holstein es una res manchada de ne-

gro de grandes dimensiones, aunque la musculatura sea más débil. La ubre está extraordinariamente bien formada, la piel es muy fina y delgada. En cuanto a la producción de leche, es uno de los vacunos más productivos del mundo. Esto depende de que la vaca ingiera una gran cantidad de forraje y de que pueda aprovecharlo muy efectivamente. Es una de las razas más importantes de Europa, extendida en el Norte del continente y en las zonas montañosas de altitud mediana. Esta raza ha ido perdiendo masa muscular al dársele preferencia al rendimiento lechero. En el engorde, algunos animales también muestran buenos resultados en la producción de carne. **Características:** Peso de la vaca: 600-750 kg, altura 135-142 cm, peso del toro: 1.000-1.200 kg, altura: 145-155 cm. Producción de leche en una lactancia: 6000 l, contenido en grasa de la leche: 4%. Véase: buey doméstico; razas mixtas y de leche. Sinónimo: fri-sona.

vaca Jersey. Raza de leche. El vacuno jersey fue criado en la isla inglesa del Canal Jersey. Los animales son pequeños, de estructura corporal delicada y constitución dura. Tienen una cabeza con amplias mejillas, ojos claros y muy grandes, un cuello largo y delgado, un pecho pequeño y un tórax bajo. La musculatura del tronco y de las extremidades se ha desarrollado débilmente, ya que estos vacunos no son adecuados para el engorde. Los jersey son unos extraordinarios vacunos de leche y maduran pronto. La forma de la ubre de los vacunos jersey es ejemplar. La base de las glándulas mamarias es extraordinaria, su diámetro en la unión con la parte inferior de la pelvis y la pared abdominal alcanza 200 cm, el peso de tal ubre es de 20 kg. **Características:** Peso de la vaca: 340-430 kg, altura 120 cm, peso del toro: 750 kg, altura: 128 cm. Producción de leche en una lactancia: 4.000 l, contenido en grasa de la leche: 5%. Véase: buey doméstico.

vaca Jomolgoren. Raza de leche. En Rusia, el vacuno chomolgoren es una de las razas bovinas de lecha más antiguas y numerosas. Más del 90% de los animales muestran un colorido manchado de blanco y negro. Los restantes están manchados, en parte en rojo y blanco, en parte de gris. **Características:** Peso de la vaca: 500-600 kg, altura 133 cm, peso del toro: 800-1.000 kg, altura: 145 cm. Producción de leche en una lactancia: 4500 l, contenido en grasa de la leche: 3,5-3,85%. Véase: buey doméstico.

vaca Kostroma. Raza de aprovechamiento combinado. En la crianza de razas más importantes, que han influido en la cría de bovinos no sólo en Europa sino también en ultramar, no debe faltar el vacuno Kostroma. El vacuno Kostroma es de color gris claro a blanco, en algunos casos desde marrón claro a oscuro. La producción media de leche de esta raza alcanza alrededor de 5.000 l, en condiciones especialmente buenas con abundante forraje. En los bueyes de engorde se pueden señalar hasta un aumento diario de peso de 1,5-1,8 kg. **Características:** Peso de la vaca: 650-750 kg, altura 135 cm, peso del toro: 900-1.150 kg, altura: 140 cm. Producción de leche en una lactancia: 5.000 l, contenido en grasa de la leche: 3,8-4,2%. Véase: buey doméstico.

vaca Lebaniega. Raza de vacuno. Raza autóctona de Cantabria. Se dio por extinguida hacia los años 1940, quedando únicamente, como representante del mismo tronco étnico, la tudanca, de la que se diferencia por ciertas cualidades morfológicas y funcionales. Se criaba en la parte W de Cantabria. Era utilizada como animal productor de carne, leche y trabajo, aunque no estaba especializada en ninguna de las tres producciones. En su capa predominaba el color rojo, más o menos oscuro, y tenía tendencia a adquirir más desarrollo que la tudanca y la campurriana, alcanzando frecuentemente pesos de 550 y 600 kg, que

descendía a 350-400 kg en las reses de explotación en el monte. La leche de la vaca lebaniega, de alto porcentaje graso, se utilizaba (hoy sustituida por la de la tudanca) mezclada con la de ovejas y cabras para fabricar el queso picón de Tresviso y Bejes, así como también para la obtención de mantequilla. Véase: vaca Tudanca. Véase: buey doméstico.

vaca marina. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: diablo de mar; manta.

vaca Monchina. Raza de vacuno. Res vacuna criada en el monte del Norte español, de gran rusticidad, cuernos pequeños, finos, afilados y colocados hacia delante y arriba. Puede ser un derivado de montina, montuna o montaraz. Raza constituida por reses criadas en estado salvaje en su gran mayoría, sometidas plenamente a la influencia de los cambios climáticos y a una alimentación estacional, que, en inviernos rigurosos, suele ser complementada con algunas aportaciones de heno o maíz que sus dueños dejan a las manadas en las cercanías de los pastos que habitualmente frecuentan o en las llamadas *casillas*, cabañas situadas en torno a los pueblos. La capa de la monchina es de tonalidad rojiza con las partes distales del cuerpo negras. Su efectivo total, en Cantabria, se estima en unos 400 animales, parte de los cuales han sido cruzados con la raza Tudanca. Terneros, hembras de desecho y toros se aprovechan para carne, su única finalidad, rindiendo en canal de 130 a 140 kg. A veces se utiliza en algunas fiestas, como vaquilla, aunque posee una bravura “sui generis” ya que va al bulto y no al capote. La raza se encuentra en vías de extinción. **Características:** Peso de la vaca: 300 kg, de los machos: 500 kg como máximo. Véase: buey doméstico.

vaca montañesa. Raza de aprovechamiento combinado. Este vacuno campesino se cría en varias clases autóctonas recibiendo el nombre de cada estado federal (bávaro westfaliano, de Hessen, de Harz) Las clases se diferencian por el tamaño y el peso, en todas es característico el colorido desde

rojo a marrón castaña, sin manchas blancas. El vacuno se ha adaptado a las ásperas condiciones de las montañas centrales alemanas. Es de tamaño mediano. En la actualidad es desbancada por otras razas de mayor rendimiento. **Características:** Peso de la vaca: 500-550 kg, altura 130 cm, peso del toro: 900 kg, altura: 140 cm. Producción de leche en una lactancia: 3.000 l, contenido en grasa de la leche: 3,9-4%. Véase: buey doméstico.

vaca Montbéliard. Véase: vaca Pie rouge de l'Est.

vaca morena. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tembladera**.

vaca Nguni. Raza primitiva. El nguni es otra de las razas bovinas de joroba, surgida mediante el cruce de cebúes importados y primitivos bovinos locales. También se llama buey zulú o swazi, y se cría tanto en África Central como en las regiones del norte de Sudáfrica. Se trata de un buey muy adaptable, que no sólo prospera en los pastos fértiles de las montañas y de las zonas costeras, sino también en los pastizales menos productivos de las zonas interiores. El pelaje es de base blanca manchada desde marrón rojizo hasta marrón negruzco. En relación con las razas cultivadas europeas, tanto la producción de leche como la de carne es bastante baja. **Características:** Peso de la vaca: 500 kg, peso del toro: 800 kg. Producción en leche en una lactancia: 500-900 l. Contenido en grasa de la leche: 4,5-6%. Véase: buey doméstico.

vaca Normanda. Raza de aprovechamiento combinado. El vacuno de Normandía es la raza más importante de Francia, no sólo por su número (más de 5 millones de reses) sino también por su utilidad. La tenencia de estos vacunos aumenta tanto por la extraordinaria producción de leche y calidad y producción de carne, como por su longevidad. A lo largo de la vida las vacas pueden producir de 50.000 a 70.000 l de leche. **Características:** Peso de la vaca: 700 kg, altura 135 cm, peso del toro: 1.500 kg, al-

tura: 150 cm. Producción de leche en una lactancia: 4.700 l, contenido en grasa de la leche: 4,03%. Véase: buey doméstico.

vaca parda suiza. Raza de aprovechamiento combinado. Es una de las pocas razas bovinas que no ha sido expuesta a la influencia de otras razas, pues se ha mantenido aislada en los valles alpinos a lo largo de los siglos. Donde más difundida está es en el cantón suizo de Schwyz, al Este de Suiza. Allí el ganado todavía se mantiene en sus condiciones de vida naturales. El vacuno se aprovecha como productor de carne y de leche, también se emplea como animal de tiro. Tiene una extraordinaria producción lechera y mediante el intenso trabajo de cría, también se consigue la mejora de sus propiedades de engorde. El ganado tiene un pelaje marrón grisáceo; el hocico, puntas de los cuernos y pezuñas son negros. Alrededor del hocico, en la tripa y en las extremidades el color del pelaje es más claro, son indeseadas las manchas blancas. **Características:** Peso de la vaca: 800 kg, altura 132 cm, peso del toro: 900-1.000 kg, altura: 145 cm. Producción de leche en una lactancia: 4.300 l, contenido en grasa de la leche: 3,9%. Véase: buey doméstico; razas mixtas y de leche.

vaca Pasiéga. Raza vacuna con gran preponderancia en Cantabria por su aptitud para la producción de leche de alto contenido graso, base de la obtención de quesos y mantecas. Hoy pueden contemplarse ejemplares descendientes de la primitiva raza, sobre todo en los pueblos de La Alcomba, Barruelo, Riva, Matienzo, Laiseca, La Aparecida, San Bartolomé, Udalla, La Bárcena y otros. De sus cercanías y aún más alejados, estimándose su censo en unos 300 animales cuando menos. Estas vacas son muy apreciadas por sus cualidades de resistencia al frío, longevidad, alta fertilidad y aptitud para el aprovechamiento de alimentos forrajeros de calidad me-

diocre y, en general, ausencia de patología en el aparato locomotor. La raza pasiega es de capa roja básicamente, con tonalidades variables entre el color rojo cereza y el color rojo avellana, de perfil recto o subcóncavo, cuernos cortos, de color más o menos blanquecino en su base y algunos amarillos, terminando en negro. Características: peso actual, tanto en macho como en hembra, es comparable al de la frisona. Véase: buey doméstico.

vaca Pie rouge de l'Est. Raza de aprovechamiento combinado. Bajo este nombre se agrupan 3 clases de reses manchadas rojas: el vacuno Montbéliard, el Tachelée del Este y el vacuno Abondance. El que se cría en mayor proporción es el vacuno Montbéliard. Las 3 clases pertenecen a las razas bovinas más importantes de Francia. Todas fueron obtenidas del ganado manchado rojo suizo y, por ello, pertenecen al ganado alpino. **Características:** Peso de la vaca: 550-600 kg, altura 130-135 cm, peso del toro: 800-900 kg, altura: 135-145 cm. Producción de leche en una lactancia: 4200 l, contenido en grasa de la leche: 3,7%. Véase: buey doméstico.

vaca Pinzgauer. Raza de aprovechamiento combinado. La patria de este vacuno es el valle Pinzgau, junto a la ciudad austríaca de Zell, en el país salzburgués. El color básico del pelaje es rojo cereza o castaña, interrumpido por una banda blanca, que se extiende desde la cruz, sobre la espalda, región lumbar, grupa y la parte superior de las patas traseras (donde forma los llamados puños), y sigue por la tripa hasta la parte inferior del cuello. En algunos lugares también sirve como animal de tiro. En cuanto a producción de carne, de los animales de engorde se produce hasta un 63%. **Características:** Peso de la vaca: 500-650 kg, altura 128-130 cm, peso del toro: 800-1.000 kg, altura: 136 cm. Producción de leche en una lactancia: 4.000 l,

contenido en grasa de la leche: 3,95%. Véase: buey doméstico; razas mixtas y de leche.

vaca Roja lechera danesa. Raza de aprovechamiento combinado. En Dinamarca, esta raza supone más del 70% del conjunto total de bovinos, y su número sigue aumentando. **Características:** Peso de la vaca: 550-650 kg, altura 135 cm, peso del toro: 900-1.100 kg, altura: 145 cm. Producción de leche en una lactancia: 5.000 l, contenido en grasa de la leche: 4,2%. Véase: buey doméstico.

vaca roja. Raza de vaca criada para carne y leche. A esta raza pertenece también la anglia. Piel monocroma de color rojo pardusco y tiene proporcionalmente un mayor rendimiento de leche que de carne. Por su elevada producción de leche ha sido criada y seleccionada cuidadosamente en el Sureste de Europa, los estados de la CEI, Anatolia y África. Sinónimo: bermeja. Véase: razas mixtas y de leche.

vaca salinera alemana. Raza de aprovechamiento combinado. El pelaje está manchado, blanco con amarillo a rojo. es un vacuno con una producción lechera muy buena, en el engorde también muestra buen aprovechamiento y gran calidad de carne. **Características:** Peso de la vaca: 650-700 kg, altura 133-135 cm, peso del toro: 900-1.100 kg, altura: 140-145 cm. Producción de leche en una lactancia: 4.000 l, contenido en grasa de la leche: 4,1-4,3%. Véase: buey doméstico.

vaca Santa Gertrudis. Raza de carne. La raza está bien adaptada a los pastos semiáridos del subtrópico, tanto desde el punto de vista de las elevadas temperaturas como por su capacidad de resistencia ante las enfermedades tropicales de los vacunos. Para lograr esta resistencia, bastan 3/8 de sangre brahmánica. Los vacunos tienen un color rojo cereza, sus mucosas son de color rojo carne. **Características:** Peso de la vaca: 800 kg, altura 142-148 cm, peso del toro:

1.000 kg, altura: 155-160 cm. Véase: buey doméstico.

vaca serrá. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano**.

vaca serrana. Nombre vulgar del pez: *Serranus scriba*. Designación oficial: merillo; serrano imperial; serrano.

vaca Shorthorn. Raza de carne. Los vacunos shorthorn, con más de 35 millones de cabezas, ocupan el 2º lugar del mundo en lo que se refiere a la difusión de raza. La estructura corporal de este vacuno responde a los objetivos de su aprovechamiento. El esqueleto es delicado, los cuernos cortos (de ahí su nombre) Mediante el cruce de ejemplares rojos y blancos, surge el colorido "rhoan", es decir un pelaje bien moteado, bien con grandes manchas blancas. La carne es de 1ª clase, clara, bien vetada, finamente fibrosa, tierna y jugosa. La producción de matadero de un vacuno de 2 años alcanza muchas veces más de 70%. **Características: Tipo de carne.** Peso de la vaca: 600-800 kg, altura 137 cm, peso del toro: alrededor de 1.000 kg, altura: 147 cm. Producción en leche en una lactancia: 1.000-2500 l. Contenido en grasa de la leche: 3,5%. **Tipo de leche. Características:** Peso de la vaca: 600 kg, peso del toro: 900 kg. Producción en leche en una lactancia: 3.500-3900 l. Contenido en grasa de la leche: 3,7%. Véase: buey doméstico.

vaca Simmental. Raza de aprovechamiento combinado. Hoy, el ganado simmental es la raza bovina que más promete. Se exporta a todo el mundo y, en los cantones occidentales de Suiza, supone más del 55% de la población bovina. Se cría o como raza pura o para cruzarla con originarias razas locales y obtener su ennoblecimiento. El objeto de su cría es la producción de leche y carne. **Características:** Peso de la vaca: 650-800 kg, altura 137-147 cm, peso del toro: 950-1.150 kg, altura: 147-157 cm. Producción de leche en una lactancia: 5.000 l, contenido en grasa de la leche: más de 4%. Véase: buey doméstico.

vaca Tachelée del Este. Véase: vaca Pie rouge de l'Est.

vaca tembladera. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: tremielga; tembladera; tremielga.

vaca tremulosa. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tremielga**.

vaca Tudanca. Raza bovina. Su denominación parece indicar su procedencia del valle de este nombre en Cantabria. Es una raza rústica y primitiva, perfectamente adaptada al medio en que se desenvuelve, y cuya aptitud para el trabajo la hizo famosa en un reciente pasado. Actualmente, su único destino es la producción cárnica, y aunque en ella no destaca, por sus bajos rendimientos, al no haber sido sometida a procedimiento selectivo alguno, puede afirmarse que la carne que de estos bovinos se obtiene es de extraordinaria calidad por su régimen natural de vida. Precisamente la citada aptitud para el trabajo agrícola y el arrastre carretero, precedente de los actuales concursos de arrastre, fue la causa de que esta raza absorbiera a las otras dos, la **campurriana** y la **lebaniega**, que con ella compartieron el mismo medio físico de Cantabria, aunque en distintas comarcas, y que las superaban en la producción cárnica y láctea. Caracteriza a esta raza, sobre todo, su capa de coloración llamada salvaje en el lenguaje biológico, compuesta en el exterior y única entre los bovinos españoles. Se clasifican en las hembras, en función del predominio de uno de los tres tipos de pelos que la componen, en las siguientes: **hosca** o **josca** (pelo de base negra con la punta blanca), **tasuga** (pelo negro desde la base hasta la mitad y el resto blanco, resultando el conjunto de color azulado) y **avellana** o **avellanada** (pelo de color de avellana). Los cuernos, que a veces tienen varias torsiones (*estornejado*), son de base blanca con la punta negra. En los ma-

chos la capa es totalmente negra, con una línea más clara a lo largo del dorso (listón), siendo también negra la cara inferior del escroto (cúpula), carácter éste también distintivo de la raza; a destacar también la mancha blanca en forma de pequeña ceja (*sanguinuelo*) sobre cada ojo. Posiblemente sea la única raza autóctona que se encuentra en Cantabria. **Características:** peso de la vaca 330 kg; alzada: 131 cm; en el toro: 540 kg alzada 134 cm. Producción láctea: 1.000 l. Véase: buey doméstico.

vaca Vizcaína. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano**.

vacas. Consideramos las siguientes razas de vacas *Bos bovis*, para carne o leche: Vaca Aberdeen-Angus; Vaca Abondance; Vaca Africander; Vaca Allgäu; Vaca Angeln; Vaca Anjou; Vaca Ayshire; Vaca Belted Galloway; Vaca bonsmara; Vaca Campurriana; Vaca cárdena alemana; Vaca cárdena bretona; Vaca cárdena danesa; Vaca Charolaise; Vaca Chianina; Vaca chomolgoren; Vaca de Bohemia; Vaca de las llanuras; Vaca duenda; Vaca Frisona; Vaca Galloway; Vaca Guernsey; Vaca Hereford; Vaca Holstein; Vaca Jersey; Vaca Jomolgoren; Vaca Kostroma; Vaca Lebaniega; Vaca Monchina; Vaca montañesa; Vaca Montbéliard; Vaca Nguni; Vaca Normanda; Vaca parda suiza; Vaca Pasiega; Vaca Pie rouge de l'Est; Vaca Pinzgauer; Vaca roja; Vaca Roja lechera danesa; Vaca salinera alemana; Vaca Santa Gertrudis; Vaca Shorthorn; Vaca Simmental; Vaca Tachelée del Este; Vaca Tudanca. Véase: buey doméstico.

vacca. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano**.

***Vaccinium angustifolium*; *corymbosum*.** Familia: ericáceas. Se cultiva sobre todo en Canadá y en Estados Unidos. Es la especie mejor conocida, es leñosa y a lo sumo al-

canza 50 cm de altura. Muy ramificada, posee flores poco aparentes y produce bayas de color azul oscuro que contienen un jugo de color violáceo, muy agradables y gustosas, de sabor agridulce, provistas de un aroma bastante particular. El arándano bajo suele ser más dulce y sabroso que el alto. Los arándanos se añaden a macedonias, cereales, crepés y *gaufres*. Se toman con nata, zumo de naranja o un chorro de Grand Marnier, un licor de naranja. Están deliciosos en postres, jaleas y mermeladas. Nombre vulgar: **arándano negro**.

Vaccinium macrocarpon; *oxococcus*. Familia: ericáceas. Estas bayas son jugosas y muy ácidas. Se pueden incluir al natural en elaboraciones que después se cocerán, o cocerlas hasta que se abran para preparar tartas y sorbetes. Sirven para elaborar compota, jalea, mermelada o chatni. Los arándanos rojos suelen acompañar los platos de pavo. Asimismo, sirven para sazonar patés y terrinas. El zumo de arándano es exquisito. Véase: bayas. Sinónimo: *Vaccinium oxococcus*. Nombre vulgar: **arándano rojo**.

Vaccinium meridionale. Familia: ericáceas. Se cultiva en América del Sur. Los campesinos extraen del árbol agua potable. Fruta pequeña, se da en zonas de páramo y de color morado oscuro (casi negra) Se consume sola o en mermeladas, pasteles y helados. Nombre vulgar: **agraz**.

Vaccinium myrtillus. Familia: ericáceas. Fruto originario de Europa y de Asia, de unos 8 mm de diámetro. El mirtilo se parece al arándano negro, pero procede de una especie diferente. No obstante, se puede usar de la misma forma. Nombre vulgar: **mirtilo**. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Vaccinium myrtillus*, L.

Vaccinium oxococcus. Véase: *Vaccinium macrocarpon*.

Vaccinium vitis idaea. Familia: ericáceas. Se conocen cientos de especies de mirtilo, que viven tanto en las regiones templadas y frías

as del hemisferio boreal como en las regiones menos cálidas de las zonas tropicales (es decir, en zonas montañosas) En general, se presentan en forma de pequeñas plantas en matorral con estructura leñosa, y pueden encontrarse en los ambientes más diversos; en los roquedos y pastos alpinos, en las zonas pantanosas frías y en general, en el sotobosque y en las zonas de matorral sobre suelos ácidos. Este género está muy bien representado en la flora de la península ibérica, aunque dos especies son muy interesantes por las cualidades de sus frutos. El arándano (*Vaccinium myrtillus*) y el mirtilo rojo (*Vaccinium vitis idaea*) El mirtilo rojo (*Vaccinium vitis idaea*) es un arbusto de pequeño tamaño, perenne, de porte abierto, rastrero ascendente, que produce bayas de color rojo intenso, de gusto ácido y menos jugosas que el arándano. Esta especie se encuentra con mayor frecuencia en los bosques de hayas y coníferas. En el mercado, junto a los frutos de procedencia silvestre, son frecuentes los de cultivo. Gracias a procedimientos de hibridación y selección genética, se han obtenido variedades de mirtilos, de las que son principales productores Estados Unidos y Canadá. Estos frutos no sólo son objeto de consumo en su zona de cultivo, sino que últimamente también se exportan a Europa, especialmente a Inglaterra, donde se utilizan ampliamente. Otros mirtilos de gran tamaño, aunque de sabor menos marcado, pertenecen a otras especies botánicas del mismo género: *Vaccinium corymbosum*, *Vaccinium australe* y *Vaccinium ashei*. El mirtilo salvaje, cuyas bayas presentan un tamaño inferior al de un guisante, se recogen en grandes cantidades en los bosques de algunas regiones alemanas. Se encuentran sobre todo en los mercados entre junio y septiembre, con algunas variaciones en función de la localidad. Véase: arándano (*Vaccinium myrtillus*). Nombre vulgar: **mirtilo rojo**.

vache. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **gata nodriza**.

vacherin mont d'or. Véase: queso vacherin mont d'or.

vacío de la falda. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno. Sinónimo: falda. Véase: lomo y solomillo.

Vacougussanctaeluciae. Pez. Designación oficial: **corvineta caimuire.**

vacuno en la cocina de España. El ganado vacuno del Norte de España goza de un prestigio extraordinario. La calidad de los pastos hace que las carnes de ternera o buey de Galicia, Cantabria y el País Vasco gocen de una consideración especial. También hay ganado vacuno de calidad superior en Navarra, Gerona y otras provincias. En el Sur le han sabido sacar un rendimiento exquisito a la carne del toro de lidia. Recordamos: Callos, Cap i pota samfaina, Carne o caldeiro, Chuletas de buey a la vizcaína, Entrecot de ternera gallega, Estofado de ternera, Fricandó, Lengua de vaca a la turolense, Rabo de toro estofado, Redondo de ternera en cazuela, Riñones al jerez, San Jacobo, Solomillo al Cabrales, Vedella amb bolets, Xarrete guisado. Véase: cocina de España.

vacuno mayor. Animal vacuno, machos o hembras, cuya arcada dentaria no presente ninguna pieza de leche. Su presentación comercial será de cuartos de canal. En vacuno mayor se excluye la categoría extra y su clasificación es 1ª, 2ª y 3ª. Véase: vaca.

vacuno menor. Animal vacuno, machos o hembras, con las palas permanentes en su arcada dentaria, que conserve al menos un extremo de leche. Su presentación comercial será de cuartos de canal. Véase: vaca.

vacuoca. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvineta ojona.**

vaguetto. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **diablo de mar.**

vaina. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sable peludo.**

vaina de tamarindo. Este fruto es un ingrediente muy habitual en los platos de la cocina India. Sus vainas se ponen en remojo y se pasan por un colador chino, y la pulpa obtenida se utiliza para dar aroma y sabor ácido a los platos de *curry*. Se pueden adquirir también en forma de pasta. Véase: ingredientes de la comida asiática.

vainas y semillas: Guisante (*Pisum sativum*); Guisante dulce (*Pisum sativum*); Tirabeque (*Pisum sativum* var. *macrocarpon*); Maíz baby (*Zeus mays*); Maíz dulce (*Zeus mays*); Brotes de judía mungo (*Phaseolus aureus*); Okra (*Hibiscus esculentus*); Judía verde (*Phaseolus vulgaris*); Fríjol alado (*Psophocarpus tetragonolobus*); Judía china (*Vigna unguiculata*); Haba (*Vicia faba*) Véase: frutas, verduras y setas.

vainilla. Véase: vino aroma vainilla.

vainilla. Nombre vulgar de la planta: *Vanilla planifolia*.

vainilla azucarada. Consúltese: azúcar vanillado.

vainillina. (4-hidroxi-3-metoxibenzaldehído) ($C_8H_8O_3$) Sólido combustible soluble en agua, alcohol, éter y cloroformo; funde a 82 °C; se emplea en productos farmacéuticos, perfumes y saporígenos y como reactivo analítico. Se denomina también aldehído vanilínico. Véase: vainilla; *Vanilla planifolia*.

vairó. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez piloto.**

Valamugil seheli. Familia: mugílidos. Tienen el dorso, las aletas dorsales y las caudales azules. Aparecen en aguas indopacíficas y en el mar Rojo. Nombre vulgar: **mújol de dorso azul.**

Valencia hispanica. Familia: ciprinodóntidos.
Pez. Designación oficial: **samarugo**.

valenciana. Variedad de uva blanca. Véase: uva doña blanca.

valenciana tinta. Variedad de uva tinta. Sinónimo: uva bobal.

valentón nicuro. Designación oficial española del pez: *Pimelodus blochii*; *Pimelodus clarias*. Sinónimo oficial: Barbudo; Barbu-do blanco; Barbul; Barbule; Nicuro.

Valerianáceas. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: metachichlamydeae (sympetaleae – gamopetaleae-monopetaleae) Orden: rubiales. Consideramos: hierba de los canónigos, (*Valerianella lacusta*; *Valerianella olitoria*), valerianilla (*Valerianella olitoria*).

Valerianella lacusta; Valerianella olitoria. Familia: valerianáceas. La hierba de los canónigos se cultiva y se consume como la lechuga. Es muy tierna y tiene un sabor suave. Deben retirarse las raíces, lavarlas con cuidado y no aliñarlas hasta el último momento para que se conserve tierna y sabrosa. La hierba de los canónigos está deliciosa sola, en ensalada o combinada con otras lechugas tiernas, como la Boston. No emplear un aliño demasiado fuerte, ya que si no perderá su suave sabor. Véase: lechugas; hortalizas de hojas y lechugas. Nombre vulgar: **hierba de los canónigos**, mâche.

Valerianella olitoria. Véase: **Valerianella lacusta**. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Valerianella	
Vitamina A (µg eq. retinol)	650,00
Potasio (mg)	420,00
Agua (g)	93,60
Energía (kJ)	50,16
Fósforo (mg)	49,00
Ácido ascórbico (C) (mg)	35,00
Calcio (mg)	32,00

Magnesio(mg)	13,00
Energía (kcal)	12,00
Sodio (mg)	4,00
Hierro (mg)	2,00
Proteína (g)	1,80
Fibra (g)	1,50
Carbohidratos (g)	0,70
Vitamina E (mg)	0,60
Grasas totales (g)	0,40
Niacina (B ₃)(mg eq. niacina)	0,40
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,25
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,08
Tiamina (B ₁) (mg)	0,07
Colesterol (mg)	0,00
Flúor (mg)	
Grasa poliinsaturada (g)	tr.

valina. Aminoácido con la siguiente estructura: (CH₃) (CH₃)-(CH)-C-(H₂N) (H) (CO-OH) Aminoácido esencial para el crecimiento normal de los animales. El precursor biosintético, al igual que el producto de la desaminación de la valina, es el ácido α-cetoisovalérico. La valina es biosintetizada a partir del ácido pirúvico. Las enzimas relacionadas podrían catalizar las reacciones análogas en la biosíntesis de la isoleucina. Véase: aminoácidos.

valor biológico aparente de la proteína

Vba. Es el valor biológico de la proteína que se obtiene por la relación porcentual entre los valores de nitrógeno ingerido N_I por el animal de experimentación más nitrógeno endógeno fecal N_{EF} más nitrógeno endógeno urinario N_{EU}, menos nitrógeno fecal total N_{FT} menos nitrógeno urinario total N_{UT}; dividido por el valor de nitrógeno ingerido N_I más nitrógeno endógeno fecal N_{EF} menos nitrógeno fecal total N_{FT}. $V_{ba} = \frac{N_I - (N_{FT} - N_{EF}) - (N_{UT} - N_{EU})}{N_I - N_{FT} - N_{EF}} * 100$ Véase: valor biológico de la proteína.

valor biológico de la proteína, V_B. Es un índice que establece la relación porcentual entre el nitrógeno retenido N_R por el organismo (que es igual al nitrógeno N_A absorbido menos el nitrógeno urinario N_U) y el nitrógeno absorbido N_A en el tracto gas-

trointestinal. $V_B = N_R / N_A * 100 = (N_A - N_U) / N_A * 100$ También se considera el: valor biológico aparente de la proteína V_{b_a} . Véase: calidad nutritiva de proteína.

valor calórico de los alimentos. Véase: valor calorífico de los alimentos.

valor calorífico de los alimentos. Es la cantidad de calor, expresada en calorías (kcal), que se desprende cuando se efectúa la combustión, dentro del organismo, de los hidratos, grasas y proteínas, contenidos en 1 g del alimento. Este valor es necesariamente inferior al llamado poder calorífico; ya que no todas las sustancias con que se alimenta un animal son digeridas y asimiladas por su organismo.

valoración organoléptica. Es la prueba decisiva, pero no la única, para la asignación de la categoría de un aceite de oliva virgen y clasificación del mismo. Esta prueba es fundamental que sea realizada por un **panel analítico** reconocido para que sea objetiva.

vambotu pahi. Nombre del plato de la cocina de Sri Lanka. Nombre español: berenjenas en vinagre.

van. Véase: cereza van.

Vanilla fragans. Véase: *Vanilla planifolia*.

Vanilla planifolia. Familia: orquidáceas. Fruto de la vainilla muy oloroso, empleado para aromatizar licores, el chocolate, etc. La carnosa planta trepadora de la vainilla crece en los bosques tropicales de tierra baja y trepa por los árboles hasta una altura de unos 10 o 15 m; las plantas son guiadas hasta una altura conveniente para la polinización y la recolección. La **vainillina** (4-hidroxi-3-metoxibenzaldehído) es el principal componente de la vainilla, aunque otros componentes contribuyen al sabor distinto del extracto si se le compara con la vainilla sintética. Las

vainas se recogen cuando aún no están maduras, las semillas no contienen la vainillina, ésta se desarrolla durante el período de cura a partir de los glucósidos que se descomponen durante la fermentación y exudación de las semillas. El proceso de exudación consiste en el secado alternado de las semillas al sol y el amontonamiento para que se calienten y se fermenten. Este larguísimo y complicado proceso de cura, ayuda a explicar el elevado coste de la vainilla. Un rico y perfumado aroma a tabaco se combina con el fragante y dulce sabor. La vainilla sintética tiene, como es obvio, un aroma más pesado y un sabor bastante menos agradable. Si uno compara los dos, no volverá a utilizar la vainilla sintética. Se usa para dar aroma a helados, pudines y pasteles. También se encuentra en forma líquida. Véase: sustancias que modifican los caracteres organoléptico; esencia de vainilla, especia; especias y semillas. Nombre vulgar: **vainilla**. Según el Código Alimentario, 3.24.39. Fruto inmaduro fermentado y desecado de la *Vainilla planifolia*, Andrews, y *V. Pompona*, Schiede. * No sobrepasará de las siguientes cifras: Humedad, máxima, 30%; cenizas, máximo, 6%; sílice, máximo, 12 por 10.000; extracto alcohólico, no menos del 46%; vainilla natural, no menos del 1,5%; extracto etéreo fijo, entre 6% y 10%. Véase: clasificación de especias. Véase: 3.20.40. complemento panario.

vano. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: concha de peregrino; vieira.

vap ca. Nombre vulgar de la planta: *Houttuynia cordata*.

vaporera de bambú. Esta cesta es conocida, por ser frecuente en los restaurantes chinos. Se vende en los supermercados chinos. Son especiales para cocer al vapor pescados y verduras, dentro de un wok con tapa o de una olla. Después de usarla hay que cepillarla con agua caliente y dejarla

secar. Véase: utensilios alimentarios en la cocina de Asia.

vaporoso. Véase: vino vaporoso.

vaque. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano**.

vaqueta. Designación oficial española del pez: *Crenilabrus boryanus*; *Crenilabrus mediterraneus*; *Crenilabrus nigrescens*; *Labrus serpentinus*; *Labrus unimaculatus*; *Lutjanus bidens*; *Lutjanus brunnichi*; *Lutjanus massiliensis*; *Perca mediterranea*; *Symphodus mediterraneus*. Sinónimo oficial: Canari; Meret; Porcellana; Roquer; Roqué; Satch; Tord ruqué; Tordo; Tort; Tort roqué; Tort ruquer; Tort ruqué.

vaqueta. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano**.

vaqueta. Nombre vulgar catalán de la seta: *Cantharellus cibarius*.

vaqueta de roca. Nombre vulgar del pez: *Serranus scriba*.

vaqueta de roca. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano**.

vaquiña. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cabrilla**.

vaquita. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cabrilla; rubio angelito; rubio cabro; rubio gallineta; rubio lapón; rubio pollo; rubio sapo; rubio volador.

varé. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: aguja azul; aguja blanca; aguja picuda; pez vela del Atlántico.

varech. Nombre vulgar del alga: *Macrocystis pyrifera*.

varech. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **guaseta**.

varga. Designación oficial española del pez: *Ariosoma balearica*; *Congermuraena nalearica*; *Leptocephalus affinis*; *Leptocephalus*

halus congri balearici; *Leptocephalus marginatus*; *Leptocephalus balearici*; *Leptocephalus taenia*; *Muraena balearica*; *Ophisoma balearicum*. Sinónimo oficial: Congre; Congre de sucre; Congre dols; Congre dolç; Congre roig; Congre ros; Congre serpeté; Madre del safio; Pillet de platja.

variada. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: chopá; merlo; mojarra; raspallón; sargo.

variedades de arroz. Entre las variedades de arroz que se encuentran en el mercado consideramos: arroz arborio; arroz basmati; arroz blanco glutinoso; arroz blanco tailandés; arroz bomba; Arroz de Calasparra; arroz de grano corto; arroz de grano largo; arroz de grano medio; arroz glutinoso; arroz indio; arroz japonés; arroz jazmín; arroz para *sushi*; arroz pulido; arroz sancochado; arroz sazonado; arroz vaporizado. Véase: arroz.

variedad de encurtidos. Mezcla de hortalizas como coliflor, zanahoria, cebolla, pimienta, pepinillos en vinagre y olivas, fermentada en una salmuera con sal, ácido alimenticio, azúcar y conservantes. Se sirve como aperitivo. Véase: encurtidos, aderezos y chatnis.

variedades de mantequilla. Según el Código Alimentario, 3.15.21. Además de la mantequilla definida anteriormente (3.15.19 mantequilla), y a efectos de este Código, se considerarán las siguientes. a) **Mantequilla de oveja y de cabra**. b) **Grasa de mantequilla deshidratada**. c) **Mantequilla salada**. d) **Mantequilla de suero**. Véase: mantequilla.

varitas de merluza empanadas congelado comercial. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Varitas de merluza empanadas Pescanova	
Sodio (mg)	813,20
Energía (kJ)	785,92
Potasio (mg)	413,20

Fósforo (mg)	213,40
Energía (kcal)	188,02
Porción comestible	100,00
Calcio (mg)	35,30
Magnesio (mg)	22,10
Carbohidratos (g)	20,92
Grasa (g)	8,85
Ácido fólico (µg)	8,18
Proteína (g)	7,48
Vitamina A (µg eq. retinol)	7,45
Vitamina B ₁₂ (µg)	6,94
Grasa poliinsaturada (g)	5,50
Fibra (g)	2,68
Grasa moninsaturada (g)	2,12
Hierro (mg)	1,32
Grasa saturada (g)	1,22
Ácido ascórbico (C) (mg)	1,10
Vitamina E (mg)	1,01
Cinc (mg)	0,29
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,13
Tiamina (B ₁) (mg)	0,12
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,11
Azúcares	
Colesterol (mg)	
Niacina (mg eq. niacina)	
Vitamina D (µg)	
Yodo (mg)	

varraco. Nombre vulgar del animal familia de los *Suidos*. Véase: cerdo.

vasca. Sinónimo: oveja lacha; oveja carranzana.

Vascellum depressum. Otro nombre de la seta: *Lycoperdon pratense*.

vasos sanguíneos. Véase: carne.

vatalapan. Nombre del plato de la cocina de Sri Lanka. Nombre español: flan de coco con especias.

veau sauté a la marengo. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “ternera”. Nombre español: guisado de

ternera, tomate y setas. Véase: ternera en la cocina de Francia.

vedella. Nombre vulgar catalán del mamífero: *Bos laurus*. Sinónimo: **ternera**.

vedella amb bolets. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “vacuno”. Cocina de Cataluña. Las setas (“bolets”) tienen una gran importancia en la cocina de Cataluña y empiezan a adquirir notoriedad en otras zonas de la península, como Vasconia, Navarra y algunas zonas de Castilla. Pueden ser consumidas solas (se hacen excelentes entrantes con las setas a la plancha) pero tienen un gran papel como acompañante, sobre todo de carnes.

Ingredientes: ternera, setas, manteca de cerdo, tomates, cebolla, zanahoria, aguardiente, laurel, harina, pimienta en grano, clavo, aceite, sal.

Vedella de Girona. Denominación de Calidad de carnes españolas de vacuno; Gerona. Durante la etapa de lactancia, entre los 60 y 80 días de edad, los terneros sólo son alimentados con leche maternizada y pienso, pudiendo mamar también de la madre. En la etapa de crecimiento, hasta los 2 meses antes del sacrificio, la alimentación se compone de pienso, complementado con ensilados y pastos. En la etapa de engorde o disposición del ternero para el sacrificio –con una edad que no puede ser superior a 300 días-, el animal se alimenta a base de pienso, no pudiendo estar sometido a ningún tipo de tratamiento o alimentación con medicamentos en los 30 días previos al sacrificio. Los pesos mínimos son de 180 y 160 kg para macho y hembra, respectivamente. Véase: carnes de España.

Vedella dels Pirineus Catalans. Denominación de Calidad de carnes españolas de vacuno. Los animales deben ser criados en explotaciones de régimen extensivo o semiextensivo. Su alimentación básica es la leche materna hasta los 4 meses y forrajes y pas-

tos. El sacrificio se realiza en los mataderos autorizados por el Consejo Regulador, con pesos mínimos de 225 kg para los terneros y 180 kg para las terneras. El color de la carne abarca desde el rosado al rojo brillante y el de la grasa oscila de blanco a crema, con presencia de infiltraciones de grasa muscular. El oreo es de 24 horas como mínimo y el período de maduración de 4 días, desde el sacrificio hasta su venta al consumidor. Véase: carnes de España.

vederol anisat. Nombre vulgar catalán de la seta: *Clitocybe odora*.

vedilla. Nombre vulgar catalán del mamífero: *Bos taurus*. Sinónimo: **ternera**

vegetal. Véase: rotulación y publicidad de grasas concretas.

vegetal. Véase: vino sabor vegetal.

vegetales en la cocina de China. Véase: vegetales y ensaladas en la cocina de China.

vegetales en la cocina de Corea. Véase: vegetales y ensaladas en la cocina de **Corea**.

vegetales en la cocina de India. Véase: vegetales y ensaladas en la cocina de India. Véase: cocina de India.

vegetales en la cocina de Indonesia. Véase: vegetales y ensaladas en la cocina de Indonesia.

vegetales en la cocina de Japón. Véase: vegetales y ensaladas en la cocina de Japón.

vegetales en la cocina de Singapur. Véase: vegetales y ensaladas en la cocina de Singapur.

vegetales en la cocina de Sri Lanka. Véase: vegetales y ensaladas en la cocina de Sri Lanka.

vegetales en la cocina de Tailandia. Véase: vegetales y ensaladas en la cocina de Tailandia.

vegetales en vinagre. Plato de la “cocina de Malasia/Indonesia” perteneciente al grupo de “salsas y guarniciones”. El acar kuning se puede comprar hecho, pero casi todos los que se elaboran comercialmente contienen demasiado repollo. Se sirve frío, para acompañar currys o arroz, también caliente o tibio, como guarnición de carnes o pescados asados. **Ingredientes:** Agua, cebolla, judía verde, zanahoria, coliflor, chile rojo, mostaza, azúcar, sal, pimienta negra. **Para la pasta:** Chalota, ajo, chile rojo, nuez vela, cúrcuma, vinagre blanco, aceite de oliva. Nombre en Malasia/Indonesia; *acar kuning*.

vegetales guisados con yogur. Plato de la “cocina de India” perteneciente al grupo de “vegetales y ensaladas”. Es un plato vegetariano fundado en patatas y berenjenas, y también lleva otros vegetales para conformar un plato único sustancioso. Se sirve acompañado con arroz o pan. **Ingredientes:** Aceite vegetal, cebolla, cilantro, comino, cúrcuma, ajo, jengibre, yogur, almendra, tomate, agua, patatas, berenjena, sal, chile rojo, zanahoria, judía verde, hija de cilantro. Nombre en India; *aloo baigan korma*.

vegetales rellenos. Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de verduras. **Ingredientes:** Presentamos 3 diferentes rellenos: Relleno 1) ghee; panir; arroz blanco; anacardos; asafétida; sal; nata sin azúcar. Relleno 2) coco rallado; nata sin azúcar; jengibre; cilantro molido; harina de manzana; panir; pimienta de Cayena; clavos en polvo; sal. Relleno 3) patata; berenjena; ghee; cilantro molido; hojas de cilantro; yogur; pimienta de Cayena; garam masala; sal. Véase: verduras en la cocina védica. Nombre hindú: *bhari hui sabji*.

vegetales y ensaladas en la cocina de China. Consideramos: Delicias de Buda; Ganso para vegetarianos.

vegetales y ensaladas en la cocina de Corea. Consideramos: berenjenas rellenas cocidas al vapor.

vegetales y ensaladas en la cocina de India.

Consideramos: Coliflor con patatas; Coliflor con patatas; Vegetales guisados con yogur; Vegetales guisados con yogur. Véase: cocina de India.

vegetales y ensaladas en la cocina de Indonesia. Consideramos: Repollo salteado con huevos.

vegetales y ensaladas en la cocina de Japón. Consideramos: Ensalada de verduras con aderezo de sésamo.

vegetales y ensaladas en la cocina de Singapur. Consideramos: brotes de bambú, langostinos y carne de cerdo con salsa picante.

vegetales y ensaladas en la cocina de Sri Lanka. Consideramos: curry de quimbombó.

vegetales y ensaladas en la cocina de Tailandia. Consideramos: Berenjenas agridulces; Berenjenas agridulces; Ensalada de calamares con mangos verdes; Ensalada de calamares con mangos verdes; Ensalada picante de fideos de celofán, carne de cerdo y langostinos; Ensalada picante de fideos de celofán, carne de cerdo y langostinos.

vegetalina. Con el nombre de vegetalina se comercializa el aceite de copra hidrogenado. Este aceite concreto se vende en forma de porciones rectangulares. Mediante hidrogenación, se satura parcialmente el aceite hasta convertirlo en una masa completamente sólida. La vegetalina posee el mismo valor calórico que todos los aceites, pero al igual que el aceite de copra, es rica en ácidos grasos saturados, por lo que es poco recomendada por los dietistas. Sin embargo, tiene la ventaja de tolerar fuertes temperaturas y de escurrirse muy bien, por lo que permite realizar frituras relativa-

mente poco grasas. Véase: aceites vegetales concretos.

vehículos infantiles. Véase: contenido de condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico.

veiró. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez piloto.**

vejigas. Véase: despojos.

vejigón. (*Physalis peruviana*) (Solanaceae) Sinónimo: uchuva.

vela. Véase: nuez vela.

vela italiana. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mantellina.**

vela llatina. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **arzobispo.**

velador. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cuna gata.**

velan. Utensilio utilizado en la cocina de la India. Consiste en un rodillo de madera sólido sin asidero. Mide entre 30 y 35 cm de largo y está ensanchado en el medio, estrechándose gradualmente hacia los extremos. Es muy útil para extender pan indio. Puede construirse fácilmente o utilizar el rodillo de amasar cilíndrico y con asidero usual. Véase: utensilios alimentarios en la cocina India.

velas. Según el Código Alimentario, 5.38.44. Las velas, incluidas las de fantasía, no podrán contener colorantes ni sustancias con arsénico, antimonio, mercurio o plomo. Véase: artículos higiénicos y de uso doméstico.

vello. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **peto.**

velo de amor. (*Nigella sativa*) Sinónimo: nequilla. Véase: hierbas aromáticas, especia.

velt marí. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **jaquetón**.

venado. Véase: carne de venado.

venado a la cazuela. Plato de la cocina de Cantabria “Potes” perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** venado, zanahoria, cebolla, ajo, manzana reineta, vino tinto, cerveza, laurel, grano de pimienta negra, harina, aceite de oliva, sal. Véase: cocina de Cantabria

venado asado. Plato de la cocina de Cantabria (Arenas de Iguña) perteneciente al grupo de “carnes”. **Ingredientes:** venado, cebolla, zanahoria, puerro, vino tinto, aceite, sal, pimienta. Véase: cocina de Cantabria

venado astur. Plato integrante de la cocina clásica. Tiempo de realización 2 horas y 30 minutos. **Ingredientes:** pierna de rebeco, cebolla, puerro, zanahoria, rama de apio, tomate, laurel, vino tinto, crema de leche, aceite, tomillo, orégano, sal, castañas, manzana, perejil. Véase: caza en la cocina clásica.

venado en salsa agridulce. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “carne en la cocina de España”. Los romanos eran muy afectos a las salsas hechas con miel y vinagre, el chocolate en esta salsa es un agregado tardío. La liebre y el jabalí salvaje también se cocinan de este modo. **Ingredientes:** Carne de venado, cebolla, zanahoria, apio, ajo, recado de especias (laurel, romero, tomillo); pimienta negra, frutos de enebro, aceite de oliva, vinagre de vino tinto, vino tinto, sal, harina, chocolate amargo, miel, perejil. Nombre italiano: *capriolo in agrodolce*.

venado Mercedes. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Carnes, aves y caza. **Ingredientes:** ragú de venado, cebolla, ajo, laurel, vino tinto fino, almen- dras crudas.

venas de chile. Picante a la mesa de Méjico. Los chiles secos por lo regular se desvenan y se les quitan las semillas, las cuales se acostumbra guardarlas ya para usarlas como condimento o simplemente servir las al centro de la mesa en un platillo para aquellos que gusten del picante. Pueden ser venas y semillas de un solo chile o bien de varias especies. Véase: salsas y picantes en la cocina de Méjico.

veneno. Véase: manipulación de parasitocidas, venta de lejías; huevas venenosas; semillas venenosas; setas venenosas.

venenoso. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **espinosillo**.

venera. Nombre vulgar del molusco: *Pecten jacobaeus*; *Pecten maximus*. Designación oficial: concha de peregrino; pechina; vieira.

Veneridae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: moluscos. Clase: bivalvos, lamelibránquiados o pelecípodos. Subclase: eulamelibránquios. Orden: veneráceos. Con sus más de 500 especies, las chirlas constituyen una familia extraordinariamente grande. Se encuentran en todos los mares y costas. Su hábitat son los suelos con sedimentos, principalmente los fondos arenosos y lodosos, en los que suelen enterrarse. Sus valvas, con un color de fondo blanco – amarillo, de paredes fuertes con forma de porcelana, suelen presentar dibujos coloridos, rayas concéntricas claras y, a veces, pliegues radiales. Algunas chirlas tienen en común con el berberecho el “pie para saltar”, que utilizan como aquellos, para desplazarse. Sinónimo: venéridos, chirlas. Consideramos: almeja americana (*Mercenaria mercenaria*), almeja babosa (*Venerupis pullastra*), almeja del Pacífico (*Venerupis literatus*), almeja dorada (*Tapes aureus*), almeja fina (*Venerupi decussata*), almeja japonesa (*Tapes philippinarum*), almeja pipi (*Plebidonax deltoides*), almeja real (*Dosinia exoleta*), almeja tonta (*Glycimeris gaditanus*), almejón de sangre (*Cytherea*

chione), concha fina (*Callista chione*), chirla (*Chamaelea gallina*), chirla (*Venus gallina*), chirla del Pacífico (*Venus lamellaris*), chirla gigante (*Callista gigantea*), chirla grande del Pacífico (*Callista lilacina*), escupiña grabada (*Venus verrucosa*), Véase: bivalvos. Según la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; la talla biológica de esta especie, en el Mediterráneo de 25 mm.

venéridos. Véase: *Veneridae*.

***Venerupis aurea*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja dorada**.

***Venerupis aureus*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja margarita**.

***Venerupis aureus*.** Sinónimo: almeja margarita. Según Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; la talla biológica de esta especie es en el Atlántico de 35 mm y de 35 mm en el Mediterráneo.

***Venerupis decussatus*.** Familia: venéridos. Las grandes valvas de color uniforme, entre blanco y marrón de esta almeja se ensanchan un poco en la parte trasera. La superficie tiene pliegues a lo largo y rayas diagonales, de modo que se forma un dibujo enrejado. Llega a tener de 4 a 8 cm de longitud y está extendida de Noruega a Senegal, el Mediterráneo incluido. El interior de la valva es de un hermoso color violeta. Son excelentes crudas, aunque también se guisan en salsa y con el arroz. Su sabor y perfume son deliciosos. Esta especie de almeja tiene una presencia significativa en el mercado español y alcanza una alta cotización comercial. Es la más apreciada en el mercado. Nombre vulgar: **almeja fina**, amayuela; escupiña lisa. Designación oficial: **almeja fina**. Sinónimo *Ruditapes decussatus*. Véase: chirlas. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, bivalvo, *Tapes decussatus*, Linneo. Véase: marisco.

Según el Real Decreto 560/1995, de 7 de Abril, por el que se establecen las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras, y posteriores correcciones; la talla biológica de este pez, en el Atlántico y en el Mediterráneo, de 35 mm. Según la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; La talla biológica de esta especie, en el Atlántico es de 35 mm, en el Mediterráneo de 35 mm.

***Venerupis japonica*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja japonesa**.

***Venerupis literatus*.** Familia: venéridos. Esta almeja, de forma ovalada desigual, tiene sobre sus valvas sólo débiles anillos concéntricos, sobre los que está trazado un dibujo marrón en forma de escritura. La valva llega a tener 9 cm de longitud. La concha se encuentra en todo el Indopacífico tropical. Su carne es deliciosa, aunque a veces tiene arenilla. Las almejas se cuecen para abrirlas y se usan en salsas para pastas, salteados, ensaladas o sopas de pescados. Véase: marisco. Nombre vulgar: **almeja del Pacífico**. Sinónimo: *Tapes literatus*.

***Venerupis philippinarum*.** Otro nombre del molusco: *Tapes philippinarum*.

***Venerupis pullastra*.** Familia: venéridos. La forma de esta especie, que tiene de 6 a 7 cm de tamaño, concuerda con la de las otras chirlas. Valvas más alargadas y fuertes que las de la chirla y más convexa. Concha externa más delgada, con líneas concéntricas cruzadas por líneas radiales finas, que están más desarrolladas en la parte posterior. Sifones soldados. El color de las mismas es crema, la estructura de la superficie de las valvas recuerda, con sus líneas alargadas y diagonales, un tejado o una alfombra. Esta concha puede encontrarse principalmente, en las costas atlánticas europeas, desde Noruega a Senegal, así como en el Mediterráneo. Especie de almeja cuya presencia en el

mercado español es significativa. La buena calidad de su carne la posiciona en el mismo nivel de aceptación que la almeja fina. Sinónimo: almeja chocha. Véase: chirlas. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, bivalvo, *Tapes pullastra*, Wood. Véase: marisco. Según la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; La talla biológica de esta especie, en el Atlántico es de 35 mm, en el Mediterráneo de 35 mm. Nombre vulgar: **almeja babosa**, madre Almeja. Designación oficial: **almeja babosa**.

Venerupis rhomboides. Especie de almeja cuya presencia en el mercado español es significativa. El color de sus valvas varía del blanco amarillento al marrón y suele presentar dibujos en toda la superficie. Apreciada comercialmente, aunque de consumo más local que las otras almejas. Según Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; la talla biológica de esta especie es en el Atlántico de 35 mm y de 35 mm en el Mediterráneo. Nombre vulgar: **almeja rubia**. Designación oficial: **almeja chocha**.

Venerupis semidecussatus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja japonesa**.

venta de alimentos para animales. Véase: manipulación de piensos.

venta de alimentos Véase: prohibiciones de alimentos.

venta de aves enteras. Según el Código Alimentario, 3.11.11. Las aves vivas se venderán en locales independientes de los destinados a los de carnes de aves, y se mantendrán en condiciones adecuadas hasta su entrega al comprador. Las aves vivas se venderán en locales independientes de los destinados a los de carnes de aves, y se mantendrán en condiciones adecuadas hasta su entrega al comprador. * Las aves sacrificadas procederán de mataderos autorizados, y se expendrán íntegras, sin plumas y evisceradas. Irán

provistas de un marchamo o distintivo sanitario con el número correspondiente al registro del matadero de procedencia. * Las canales refrigeradas podrán presentarse con o sin envoltorio, no así las congeladas, que irán envasadas en todos los casos. El envasado podrá efectuarse: a) En bolsas de papel parafinado o aceitado. b) En bolsa de celofán o polietileno. c) En envases de cloruro de vinilo con vacío, cierre automático y posterior inversión en agua a 100 °C durante un máximo de 2 segundos. d) Otros sistemas que se autoricen. * En los envases con, con el distintivo correspondiente a la clase y categoría del ave que contiene, se indicará, además de los datos exigidos en el artículo 2.04.17 (Contenido de las etiquetas) de este Código, el número del registro sanitario del matadero de procedencia. Véase: aves.

venta de aves troceadas. Según el Código Alimentario, 3.11.12. Podrá venderse carne de aves troceadas por mitades, cuartos o piezas: a) Cuando el troceado se efectúa en el matadero de origen y se envase en la forma establecida para aves enteras; b) Cuando el troceado se realice en el establecimiento bajo las condiciones que establezca la Reglamentación correspondiente. Véase: aves.

venta de bebidas espirituosas. Véase: prohibiciones de bebidas espirituosas.

venta de café. Véase: manipulación de café; prohibiciones de café.

venta de carne de équidos. Según el Código Alimentario, 3.10.17. Los establecimientos destinados a venta de carne de équidos ostentarán en su fachada un letrero que, junto a una cabeza de caballo representada, diga "carnicería equina". Véase: venta de carnes.

venta de carne defectuosa. Según el Código Alimentario, 3.10.17. Los establecimientos de venta de carnes defectuosas tendrán sobre su fachada un letrero de grandes caracteres que diga "baja tabajería". Véase: venta de carnes.

venta de carne fresca. Véase: venta de carnes.

venta de carnes. Según el Código Alimentario, 3.10.17. La carne fresca no podrá ser objeto de comercio fuera de la localidad donde radique el matadero en que se obtuvo; su venta se realizará en establecimientos dedicados a esta finalidad y reunirán las condiciones generales señaladas en el Capítulo III de este Código y las que determinen las reglamentaciones correspondientes. Los establecimientos de venta de carnes defectuosas tendrán sobre su fachada un letrero de grandes caracteres que diga "**Baja tablajería**" y los destinados a venta de carne de équidos ostentarán en su fachada un letrero que, junto a una cabeza de caballo representada, diga "**Carnicería equina**". * Los depojos se venderán en el lugar de procedencia, en establecimientos que dispongan de instalaciones adecuadas y autorizadas para este fin. * Todas las carnicerías y establecimientos de venta de despojos se hallarán provistos de instalación frigorífica. Véase: disposiciones comunes sobre carnes; Véase: prohibiciones de carne.

venta de carnes de aves. Véase: prohibiciones de aves.

venta de cervezas para consumo. Según el Código Alimentario, 3.30.56. En el despacho de la cerveza al grifo se observarán las siguientes reglas: a) En los locales habrá un rótulo en el que se indique, en forma visible, marca o nombre comercial de la cerveza que se expende. Dicha indicación concordará con las inscripciones de los toneles; b) Los toneles estarán en sitio higiénico y asequible, y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos y cerrados de materiales inocuos; c) La presión se logrará exclusivamente con gas carbónico comprimido que reúna las condiciones establecidas legalmente; d) Las operaciones necesarias para llenar los vasos o jarras se harán a la vista del público; e) No se permitirá aprovechar la cerveza vertida al llenar otros vasos ni la remanente de los vasos de consumo,

quedando prohibida la instalación de recipientes para recoger el excedente; f) No se permitirá el relleno de toneles fuera de la fábrica. Véase: cervezas.

venta de conservas. Véase: prohibiciones de conservas.

venta de despojos. Según el Código Alimentario, 3.10.17. Los despojos se venderán en el lugar de procedencia, en establecimientos que dispongan de instalaciones adecuadas y autorizadas para este fin. Todas las carnicerías y establecimientos de venta de despojos se hallarán provistos de instalación frigorífica. Véase: venta de carnes.

venta de despojos de ave. Según el Código Alimentario, 3.11.13. Los despojos internos y externos que se vendan envasados se presentarán igual que las aves, llevando adherido al envase el marchamo o distintivo que acredite la sanidad de aquellos. Véase: aves.

venta de distintas clases de leche. Véase: preparación de las distintas clases de leche, su envasado, consumo y venta.

venta de leche. Véase: Preparación de las distintas clases de leche, su envasado, consumo y venta.

venta de leches acidificadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches fermentadas o acidificadas.

venta de leches certificadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches certificadas.

venta de leches concentradas a $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{5}$ de su volumen como máximo. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches concentradas a $\frac{1}{4}$ o $\frac{1}{5}$ de su volumen como máximo.

venta de leches conservadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches conservadas.

venta de leches desnatadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches desnatadas.

venta de leches enriquecidas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches enriquecidas.

venta de leches especiales. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches especiales.

venta de leches fermentadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches fermentadas o acidificadas.

venta de leches higienizadas. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches higienizadas.

venta de leches naturales. Véase: preparación, envasado, consumo y venta de las leches naturales.

venta de lejías. Según el Código Alimentario, 5.38.20. Se observarán las siguientes normas: a) No se permitirá la venta a granel de las lejías de blanqueo. b) Las lejías se expendrán en envases que no entrañen riesgo en su manejo y que por su forma, color y otras características, sean totalmente inconfundibles con los de bebidas y otros productos alimenticios. c) En las etiquetas se declarará, además de lo dispuesto en el capítulo IV (Condiciones generales del material relacionado con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado) de este Código, el contenido en cloro activo del producto envasado a la salida de fábrica y la indicación “**Veneno**” en caracteres bien visibles. d) En las lejías se tolerará una merma en el contenido de cloro activo, respecto a la cifra declarada, del 10%. En las concentradas, dichas tolerancias se aumentarán proporcionalmente hasta un máximo del 18%. Véase: artículos higiénicos y de uso doméstico.

venta de margarina. Véase: envasado y venta de margarina.

venta de natas. Véase: manipulación de natas; prohibiciones de natas.

venta de néctares. Véase: envasado y venta de zumos y néctares.

venta de pan. Véase: condiciones de venta de pan.

venta de piensos. Véase: manipulación de piensos.

venta de platos congelados. Véase: prohibiciones de platos congelados.

venta de platos preparados. Véase: prohibiciones de conservas.

venta de preparados alimenticios especiales. Véase: prohibiciones de preparados alimenticios especiales.

venta de productos alimentarios Véase: prohibiciones de alimentos.

venta de productos de confitería. Véase: almacenamiento y venta de productos de confitería.

venta de productos de régimen. Véase: manipulación de productos dietéticos y de régimen.

venta de productos dietéticos. Véase: manipulación de productos dietéticos y de régimen.

venta de queso. Véase: envasado, etiquetado, rotulación y venta de quesos; manipulación de quesos; prohibiciones de quesos.

venta de requesón. Véase: manipulación de requesón.

venta de semiconservas. Véase: prohibiciones de conservas.

venta de útiles alimentarios Véase: prohibiciones de alimentos.

venta de zumos. Véase: envasado y venta de zumos y néctares.

venteras. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes:** espárragos, ajo, pan, tocino y chorizo, pimentón molido, aceite.

ventosa. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: pegatimón; rémora.

ventrecha de bonito. Plato de la cocina de Cantabria “Colindres” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** ventrisca de bonito, ajo, aceite, sal. Véase: cocina de Cantabria

ventrisca de bonito al horno. Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** ventrisca de bonito, cebolla, pimiento verde, perejil, ajo, vino blanco, caldo, aceite, sal. Véase: cocina de Asturias.

ventrullo. Una de las principales especialidades gallegas de derivado cárnico. Véase: botelo.

venus blanca. Designación oficial española del molusco: *Chione compta*. Sinónimo oficial: Conchita blanca.

venus campechiensis. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almejuela del sur**.

Venus cesellata. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja japonesa**.

venus cuadrilla. Designación oficial española del molusco: *Chione cancellata*.

Venus filipinorum. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja japonesa**.

Venus gallina. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **chirla**.

venus japonesa. Designación oficial española del molusco: *Meretrix lamarcki*; *Meretrix lusoria*.

Venus japonica. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almeja japonesa**.

Venus lamellaris. Familia: venéridos. Es una concha de color ceniciento violeta con tiras de láminas escamadas y dispuestas en forma de anillos. El interior de las valvas es de un color rojizo. Tienen un diámetro de 4 a 5 cm y se halla en el indopacífico y en el Pacífico Oeste. Nombre vulgar; chirla del Pacífico.

venus lisa blanca. Designación oficial española del molusco: *Pitar rostrata*; *Pitaria rostrata*. Sinónimo oficial: Almeja blanca lisa.

venus lisa de Bahía. Designación oficial española del molusco: *Chione fluctifraga*.

venus mantecosa. Designación oficial española del molusco: *Chione californiensis*; *Saxidomus nuttalli*; *Venus mortoni*; *Venus nuttalli*. Sinónimo oficial: Almeja; Almeja arenosa.

Venus mortoni. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **venus mantecosa**.

Venus nuttalli. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **venus mantecosa**.

venus percal. Designación oficial española del molusco: *Macrocallista maculata*.

venus purpúrea atlántica. Designación oficial española del molusco: *Amiantis purpurata*. Sinónimo oficial: Almeja purpúrea.

venus rayada. Designación oficial española del molusco: *Chione subrugosa*. Sinónimo oficial: Concha de los bajos; Concha rayada.

venus rayo del sol. Designación oficial española del molusco: *Macrocallista nimbosa*.

venus roñosa. Designación oficial española del molusco: *Chione undatella*. Sinónimo oficial: Almeja roñosa.

Venus verrucosa. Familia: venéridos. Este molusco abombado ligeramente ovalado de color marrón rojizo, que tiene un diámetro de 3,5 a 8 cm, es una de las chirlas más conocidas en Europa. Son características marcadas líneas que decrecen concéntricamente que a veces acaban en nudosidades en forma de verruga o son cruzadas por cordones abultados. Son de color amarillo parduzco con alguna estría roja. La concha es blanca en su interior. A la almeja vieja puede encontrársela a 100 m de profundidad en los suelos arenosos de las aguas poco profundas de las costas arenosas de Europa occidental, del Mediterráneo y de la costa de África occidental hasta la Ciudad del Cabo. Nombre vulgar: escupiña grabada, almeja vieja, almejón, bolo. Designación oficial: **escupiña grabada**. Véase: chirlas. Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, bivalvo, *Venus verrucosa*, Linneo. Véase: marisco. Según la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; la talla biológica de esta especie, en el Atlántico es de 60 mm, en el Mediterráneo de 60 mm.

venus vistosa. Designación oficial española del molusco: *Chione gnidea*. Sinónimo oficial: Conchita blanca.

verada. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: mojarra; sargo.

verat. Nombre vulgar catalán del pez: *Scomber scombrus*. Sinónimo: **caballa**; estornino.

verat d'ull gros. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **estornino**.

verat volador. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: chicharra; juriola.

verbacosa. Véase: carbohidratos.

verbena. Nombre vulgar de la planta: *Verbena officinalis*.

Verbena officinalis. Familia: verbenáceas. Herbácea europea cuyas hojas secas se utilizaban antaño para curar depresiones nerviosas y úlceras. En la actualidad se usa la planta entera para preparar infusiones con propiedades digestivas y sedantes. No hay que confundirla con la verbena-toronjil, arbusto que sustituye con frecuencia a la hierba de limón (*Cymbopogon citratus*) en la cocina y se emplea en la fabricación de licores y perfumes. Véase: infusión. Nombre vulgar: **verbena**.

Verbenaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: metachichlamydeae (sympetalae – gamopetalae-monopetalae) Orden: tubiflorae. Dicotiledóneas leñosas o herbáceas. Se caracteriza por tener hojas opuestas o verticiladas y flores regulares o irregulares, por lo común con dos o cuatro estambres funcionales. Consideramos: hierba luisa (*Lippia citriodora*), orégano mejicano (*Lippia graveolens*).

verbenáceas. Véase: *Verbenaceae*.

verdala. Variedad de aceituna. Utilizada en la Denominación: Aceite de Sierra de Segura.

verde. Véase: vino verde.

verde ácido brillante BS. (E-142) Colorante **verde** artificial. Su eventual toxicidad no es suficientemente conocida; se le suponen potencialidades cancerígenas. En España sólo se autoriza en bebidas refrescantes, productos de confitería, chicles y caramelos. A evitar. Sinónimo: verde lisamina. Véase: modificadores del color.

verde de Génova. Nombre vulgar de un cultivar de la albahaca común (*Ocimum basilicum*)

verde de Montmagny. Cultivar de la planta:
Taraxacum officinale.

verde limón. Nombre vulgar de la planta:
Melissa officinalis.

verde lisamina. (E-142) Véase: verde ácido
brillante BS.

verde napolitano. Nombre vulgar de un cul-
tivar de la albahaca común (*Ocimum basi-
licum*)

verdeja. Véase: uva verdejo.

verdejo. Véase: uva verdejo.

verdel. Pez, nombre vulgar. Designación ofi-
cial: caballa; estornino.

verdela. Pez, nombre vulgar. Designación
oficial: **caballa**.

verdello. Véase: uva verdello.

verdello Louro. Véase: uva verdello Louro.

verdemar. Pez, nombre vulgar. Designación
oficial: **tiburón azul**.

verdeo de. Cerdo que llega al peso antes de
tiempo, forzando su matanza anticipada en
el mes de diciembre. Véase: cerdo.

verderol. Pez, nombre vulgar. Designación
oficial: **seriola**.

verderol. Nombre vulgar catalán de la seta:
Tricholoma equestre.

verderol fals. Nombre vulgar catalán de la se-
ta: *Tricholoma sulfureum*.

verderol pudent. Nombre vulgar catalán de
la seta: *Tricholoma sulfureum*.

verderolo. Molusco, nombre vulgar. Desig-
nación oficial: **berberecho macho**.

verderón. Nombre vulgar del pez: *Seriola du-
merili*. Designación oficial: **seriola**.

verderón de algas marinas. Nombre vulgar
del pez: *Hexagrammos decagrammus*.

verderón de roca. Nombre vulgar del pez:
Hexagrammos lagocephalus.

verderones. Véase: *Hexagrammidae*. Sinóni-
mo: hexagrámidos.

verdet. Pez, nombre vulgar. Designación ofi-
cial: **caballa**.

verdeta. Nombre vulgar catalán de la seta:
Russula virescens.

verdial. Véase: aceituna morisca.

verdial de Badajoz. Véase: aceituna verdial
de Badajoz.

verdial de Huevar. Véase: aceituna verdial de
Huevar.

verdial de Vélez-Málaga. Véase: aceituna
verdial de Vélez-Málaga.

verdiel. Véase: aceituna verdial.

verdigar. Designación oficial: **berberecho**.

verdígón. Designación oficial: **berberecho**.

verdil. Véase: uva verdil.

verdo flavina. Sinónimo: vitamina B₂.

verdolaga. Nombre vulgar de la planta: *Portu-
laca oleracea*. La cantidad de nutrientes
contenida en cada 100 g de porción comes-
tible, es:

Verdolaga	
Potasio (mg)	390,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	177,00
Magnesio(mg)	151,00
Energía (kJ)	62.70

Calcio (mg)	95,00
Agua (g)	92,50
Fósforo (mg)	35,00
Ácido ascórbico (C) (mg)	22,00
Energía (kcal)	15,00
Hierro (mg)	3,60
Fibra (g)	2,00
Sodio (mg)	2,00
Carbohidratos (g)	1,50
Proteína (g)	1,50
Niacina (B ₃)(mg eq. niacina)	0,50
Grasas totales (g)	0,30
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,15
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10
Tiamina (B ₁) (mg)	0,03
Colesterol (mg)	0,00
Flúor (mg)	
Grasa poliinsaturada (g)	tr.
Vitamina E (mg)	

verdoncho. Véase: uva verdoncho.

verdot. Véase: uva verdot.

verduras. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes:** calabacines, cebolla, quesitos en porciones, pastilla de caldo, jamón de York, huevos duros. Véase: hortalizas y verduras; hortalizas, verduras y legumbres.

verduras al gratín. Consideramos los platos siguientes: alcachofas Valentine; berenjenas a la napolitana; berenjenas al tomate; calabacines al horno; cardos a la piamontesa; cebollas al gratín con tomates; coliflor a la polaca; endibias a la flamenca; espinacas con huevos al gratín; judías verdes al gratín; pastel de coliflor; salsifíes a la crema. Véase: verduras en la cocina.

verduras al horno. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “verduras en la cocina del Mediterráneo”. Rico en aceite de oliva, este plato de Mallorca es un plato principal sustancioso y se suele servir en la isla con rodajas de salchichas y cerdo curado. En algunas versiones las patatas son reemplazadas por trozos de pan seco. **Ingredientes:** Berenjenas, sal, aceite de oliva, patatas, pimiento verde,

ajo, tomate, pimienta negra, azúcar. Nombre catalán: *tumbet*.

verduras cocidas en aceite de oliva. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “verduras en la cocina del Mediterráneo”. Este puede ser el plato que define a Provenza, pero con frecuencia se trata simplemente de un guisado de verduras. La clave del *rotatouille* es que las verduras, excepto los tomates, mantengan su textura y sabor individual. Por lo tanto hay que cocinarlas en forma separada antes de mezclarlas en la olla. **Ingredientes:** Berenjena, zapallito, sal, cebolla, pimiento rojo, aceite de oliva, ajo, tomate perita, tomillo fresco, perejil, albahaca, semillas de cilantro, pimienta negra. Nombre original: *rotatouille*.

verduras con bacalao. Nombre original: *espencat*.

verduras congeladas. Véase: hortalizas y verduras congeladas. Según el Código Alimentario, 3.21.18. Son las sometidas a procesos tecnológicos adecuados con disminución de temperatura hasta grados inferiores al de congelación.

verduras crudas. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Verduras crudas	
Retinol (mg)	751
Potasio (mg)	400
Porción comestible	100
Agua (mg)	82
Sodio (mg)	60
Calcio (mg)	49
Fósforo (mg)	40
Carbohidratos (g)	38
Ácido ascórbico (mg)	35
Ácido fólico (µg)	30
Energía (kcal)	23
Fibra vegetal (g)	1,3
Proteínas (g)	1,3
Hierro (mg)	0,8
Grasa (g)	0,2

Riboflavina (mg)	0,1
Tiamina (mg)	0,1
Grasa poliinsaturada(g)	0
Grasa poliinsaturada(g)	0
Ácido graso saturado (g)	0
Ácido linoléico (g)	0
Ácido linolénico (g)	0
Cianocobalamina (µg)	0
Colesterol (mg)	0

verduras de brotes. Consideramos: Alcachofa (*Cynara cardunculus*); Apio (*Apium graveolens* var. *dulce*); Endibia (*Chichorium intybus*); Espárrago (*Asparagus officinalis*); Hinojo (*Foeniculum vulgare* var. *azoricum*) Véase: frutas, verduras y setas.

verduras de fruto: Aguacate (*Persea americana*); Aguacate fuerte (*Persea americana*); Berenjena (*Solanum melongena*); Berenjena seca; Berenjena tailandesa (*Solanum ferox*); Cayena; Chayote (*Sechium edule*); Guindilla (*Capsicum frutescens*); Guindilla anaheim; Guindilla de primavera; Guindilla habanero; Guindilla jalapeño; Guindilla poblano; Guindilla serrano; Guindilla verde tailandesa; Pimiento (*Capsicum annum*); Pimiento Amarillo; Pimiento italiano amarillo; Pimiento italiano rojo; Pimiento naranja; Pimiento rojo; Pimientos secos; Pimiento verde; Tomate (*Lycopersicon esculentum*); Tomate beefsteak (*Lycopersicon esculentum*); Tomate hidropónico (*Lycopersicon esculentum*); Tomate seco. Véase: frutas, verduras y setas.

verduras de verano rellenas. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Verduras. **Ingredientes:** cebollas, pimientos verdes, berenjenas, patatas, calabacines, alcachofas, tomates duros. **Aparte:** carne de cerdo picada, ajo, perejil, huevos, pan rallado, sal, tomate, pimienta molida.

verduras del mar. Alga nori (*Porphyra vulgaris*); Col marina (*Crambe maritima*); Ju-

día marina (*Himanthalia elongata*); Lechuga marina (*Ulva lactuca*); Rodimenia palmeada (*Rhodimenia palmeada*); Salicornia (*Salicornia europaea*); Wakame (*Undaria pinnatifidia*) Véase: pescados y mariscos frescos y en conserva.

verduras en la cocina. Clasificamos en los siguientes grupos las preparaciones culinarias con verduras: Champiñones en la cocina; Entradas frías de verduras; Platos internacionales con verduras; Purés de verduras; Verduras al gratín; Verduras crudas; Verduras fritas, croquetas y buñuelos; Verduras guisadas y estofadas; Verduras hervidas; Verduras rellenas.

verduras en la cocina de España. Véase: verduras y hortalizas en la cocina de España.

verduras en la cocina de Grecia. Véase: arroz, verdura y ensaladas en la cocina de Grecia.

verduras en la cocina de Sevilla. Alboronía, Alcachofas a la montillana, Alcachofas con jamón, Alcachofas de Osuna rellenas, Alcachofas en salsa, Apio al horno, Boletus de jara (setas), Boronía, Boronías de calabaza, Brócoles con patatas y huevos, Canapé de berenjenas, Cardo mozarabe, Cazuela de habas, Cazuela de setas de álamo, Coles esparragadas, Col negrita, Collejas esparragadas, Espárragos al ajo, Espárragos en salsa, Espárragos señoritos, Espinacas “esparragás”, Espinacas con garbanzos, Espinacas labradas, Espinacas, Faisanes empanados (setas), Guiso de habas con pantalones, Guiso de habas, Habas “helás”, Guisantes con calamares de la abuela Pepa, Habas con alcachofas, Habas en salsa, Hojaldre de puerros y membrillo, Lombarda primavera, Menestra, Menestra de vigilia, Pencas de acelgas en salsa de almendras, Penca en escabeche, Picarnache, Pimientos del piquillo de carne del puchero (o del cocido), Pimientos rellenos, Pimien-

tos verdes rellenos de cola de toro, Pisto, Refrito de acelgas, Salamandroña, Setas de álamo encebolladas, Setas al horno, Setas cazalleras, Setas de monte en salsa, Tagarninas con almejas, Tagarninas con habas, Tagarninas de Montellano, Tagarninas esparragadas, Tarta de acelgas y puerros, Venteras, Verdura de verano rellenas, Verdura. Véase: cocina de Sevilla.

verduras en la cocina del Mediterráneo.

Grupo de platos de la “cocina del Mediterráneo”. El mercado mediterráneo es un espectáculo colorido todo el año porque en toda la región, las verduras constituyen una gran parte de la dieta diaria. Muchas verduras le deben su dulzura particular a haber madurado con el sol, haber sido recogidas en su punto justo, y haber sido usadas cuando están en estación y, por lo tanto, cuando tienen más sabor. Consideramos: alcauciles al estilo judío (*carciofi alla giudea*); berenjenas al horno con mozzarella y parmesano (*parmigiana*); cebollitas agri-dulces; champiñones en vino tinto con semillas de cilantro; ensalada agri dulce de berenjena, cebolla y apio (*caponata*); ensalada campesina (*salata horiatiki*); ensalada con alcauciles y habas pequeñas (*angina-res me koukia*); ensalada de hojas tiernas (*mesclun*); ensalada de remolachas (*salata il shamonder*); ensalada de zanahorias (*salata jazar*); ensalada sevillana; frituras de flores de zapallito con salsa de tomates frescos (*beignets de fleurs de courgette*); huevos revueltos con espárragos; pastel de espinaca (*spanakopita*); patatas bravas; pimientos guisados (*peperonata*); pimientos rellenos con salsa de tomate (*yemistes piperies*); pimientos y tomates tunecinos, picantes, con huevos (*chakchouka*); pimientos, berenjenas y cebollas asadas; tortilla de zapallitos (*chakchouka*); verduras al horno (*tumbet*); verduras cocidas en aceite de oliva (*rotatouille*)

verduras en la cocina védica. El arte védico al cocinar las verduras, no ha sido superado en ningún lugar del mundo. La cocina védica ofrece una infinita variedad de platos vegetarianos preparados con hortalizas.

Consideramos: albóndigas de espinaca y queso fritas (*palak kofta*); albóndigas de hortalizas fritas (*alu kofta*); coliflor frita, patatas y queso fresco (*alu phul gobbi panir sabji*); coliflor y patatas en salsa de yogur (*alu phul gobbi ki bhaji*); espinacas al vapor con queso fresco (*panir sak*); estofado bengalí de hortalizas variadas (*begali tarkari*); estofado de hortalizas y queso (*matar alu tarkari*); estofado de melón amargo (*sukta*); estofado de tomate con tallarines (*tamatar bharta*); guisantes y queso en salsa de tomate (*matar panir*); hojas de repollo rellenas (*bandgobbi kofta*); hortalizas agri dulces (*khati mithi sabji*); hortalizas cocidas en su propio jugo (*sak*); hortalizas y garbanzos (*palak baingan aur channa*); judías verdes en salsa de harina de garbanzo (*phansi kadhi*); kofta real (*nargisi kofta*); patatas al gratén (*alu gauranga*); puré de berenjenas, espinacas y tomates (*maha brinjal*); queso revuelto con tomates fritos (*tamatar panir malai*); quingombós rellenos (*bhindi massaledarh*); repollo frito con patatas (*bandgobbi sabji*); rodajas de quingombó con coco (*masala bhindi sabji*); sémola con hortalizas (*upma*); tomates rellenos fritos (*alu tikkia tamatar sahit*); vegetales rellenos (*bhari hui sabji*); Véase: cocina védica.

verduras fritas, croquetas y buñuelos. Consideramos los platos siguientes: boniatos fritos; buñuelos de berenjenas; calabacines fritos; croquetas de calabacines con queso; kefta de calabacines. Véase: verduras en la cocina.

verduras guisadas y estofadas. Consideramos los platos siguientes: berenjenas a la moda de Haití; calabacines al tomate; calabaza estofada; col morada con manzanas; guisantes a la francesa; habas en estofado; judías a la crema; zanahorias estofadas con cebolla; zanahorias Vichy. Véase: verduras en la cocina.

verduras hervidas. Consideramos los platos siguientes: Alcachofas a la vinagreta; Espárragos con salsa muselina; Judías verdes con perejil picado; Puerros con salchichas y salsa besamel. Véase: verduras en la cocina.

verduras rellenas. Consideramos los platos siguientes: berenjenas rellenas con queso fresco; berenjenas rellenas con requesón; calabacines rellenos; calabacines rellenos con carne y champiñones; cebollas rellenas; col rellena a la griega; col rellena con carne a la cazuela; col rellena con carne y arroz; nabos rellenos con sémola; pepinos rellenos con queso roquefort; pimientos rellenos con arroz; pimientos rellenos con requesón. véase: verduras en la cocina.

verduras y hortalizas en la cocina de España. Debemos a los árabes la sabia y correcta utilización de las verduras. Con sus originales sistemas de riego impulsaron el desarrollo de la horticultura en la península y revalorizaron las hortalizas y legumbres, hasta entonces poco apreciadas por nuestros antepasados. Hoy, además, los criterios dietéticos hacen de las verduras un alimento insustituible en la nutrición más sana. Las principales recetas de la cocina de España son: Acelgas rehogadas, Alcachofas en cazuela, Alcachofas rellenas, Alcachofas rellenas de brandada de bacalao, Berenjenas rellenas, Calçotada, Cebollas rellenas al estilo de Cáceres, Cebollas rellenas de bonito, Coliflor con ajos y pimentón, Coliflor gratinada, Escalivada, Espárragos a la navarra, Espinacas con garbanzos, Espinacas con pasas y piñones, Farcelets de col rellenos, Guisantes con jamón, Habas a la catalana, Habas a la salmantina, Menestra de verduras, Panaché de verduras, Pencas de acelgas a la madrileña, Pimientos del piquillo rellenos de bacalao, Puré de arbeyos, Repollo con tocino, Tomates rellenos, Trinxat de la Cerdanya, Zangollo. Véase: cocina de España.

verduras y setas en la cocina clásica. Consideramos: Acelgas con almendras; Acelgas guisadas; Alcachofas al atún; Alcachofas al horno con vinagreta; Alcachofas con besamel; Alcachofas guisadas; Alubias blancas con atún; Alubias blancas con butifarra; Alubias blancas guisadas; Alubias pochas con almejas; Alubias rojas con panceta; Berenjenas gratinadas; Budín de patatas; Cardos con nuez y ajos; Cardos en salsa; Coles de Bruselas guisadas; Coliflor al ajoarriero; Coliflor guisada; Crêpes de setas; Champiñones a la parrilla; Champiñones en cazuela; Endibias al horno; Escalivada; Escudella; Espárragos al limón; Espárragos con vinagreta; Espárragos trigueros al azafrán; Espinacas a la crema; Espinacas con jamón y pasas; Fabada; Farcelets de col rellenos; Flan de calabacines; Flan de coliflor; Fritos de tomate; Fritos de verduras; Garbanzos con jamón y chorizo; Guisantes con tocino; Habas con chorizo; Judías verdes con pimientos; Judías verdes con tomate; Lentejas con manzanas; Lentejas con uvas; Lentejas guisadas; Menestra; Menestra de verduras; Pastel de puerros; Pastel de verduras; Patatas a lo pobre; Patatas abujoladas; Patatas asadas; Patatas con cebollas; Patatas con chirulas; Patatas con panceta; Patatas en salsa verde; Patatas fritas; Patatas fritas a la inglesa; Patatas rellenas; Pimientos en chilindrón; Pimientos rebozados; Pisto manchego; Puerros a la francesa; Puerros con jamón; Puerros gratinados; Puré de guisantes secos; Puré de patata y zanahoria; Puré de verduras; Purrusalda; Repollo sorpresa; Revoltillo de setas; Salmorejo; Setas al horno; Setas frescas al papel; Timbal de espinacas; Tomates al horno; Tomates rellenos; Tumbet mallorquín. Zanahorias guisadas. Véase: cocina clásica.

vergonzoso. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo real**.

verigüeto. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: escupiña grabada; berberecho.

verjuice. Es el zumo ácido, sin fermentar, de las uvas blancas antes de madurar. Se puede usar como el vinagre de vino tinto o el zumo de limón para aderezar vieiras, trucha, ternera o codorniz durante la cocción, así como para marinar el pollo a la cazuela y para desglasar. Véase: condimentos salados.

verle. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cabaña; carite sierra; estornino.

vermeil. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cinta**.

vermicelli. Tipo de fideo asiático de arroz, extremadamente delgado y largo que se utiliza como guarnición de algunos platos. Tamaño intermedio entre los espaguetis y los spaghetti. Véase: fideos de arroz; fideos asiáticos; pastas largas.

vermicelli a la vóncole. Plato correspondiente al grupo de mariscos en la cocina internacional (Italia). Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 20 minutos. **Ingredientes:** vermicelli o tallarines finos, berberechos, tomate, cebolla, aceite, laurel, sal, pimienta, queso rallado. Véase: mariscos en la cocina internacional.

vermicelli transparente. Nombre original de la pasta: fideos muy finos de arroz. Véase: fideos asiáticos.

vermilion snapper. Nombre vulgar del pez: *Rhomboplites aurorubens*.

vermut. Según el Código Alimentario, 3.30.12. Para el vermut se tendrá en cuenta que la denominación de "seco" se aplicará a la bebida con densidad menor de 1,014 y graduación no menor de 16 grados; la de "dulce", cuando tenga más de 120 gramos de azúcar por litro y graduación no menor de 15 grados. En los "dulces", la suma de grados alcohólicos y grados Baumé tendrá que ser como mínimo de 20. Véase: vinos aro-

matizados. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Vermut	negro	dulce
Energía (kJ)	677,16	581,02
Energía (kcal)	162,00	139,00
Porción comestible	100,00	100,00
Potasio (mg)	39,00	42,00
Etanol (% en vol)	16,20	12,10
Azúcares	13,80	13,50
Carbohidratos (g)	13,80	13,50
Sodio (mg)	7,00	23,00
Fósforo (mg)	6,00	7,00
Calcio (mg)	5,00	8,00
Magnesio (mg)	5,00	5,00
Hierro (mg)	0,70	0,50
Proteína (g)	0,01	0,01
Ácido ascórbico (C) (mg)	0,00	0,00
Colesterol (mg)	0,00	0,00
Fibra (g)	0,00	0,00
Grasa (g)	0,00	0,00
Grasa moninsaturada (g)	0,00	0,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,00	0,00
Grasa saturada (g)	0,00	0,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,00	0,00
Vitamina D (µg)	0,00	0,00
Vitamina E (mg)	0,00	0,00
Ácido fólico (µg)	tr.	tr.
Cinc (mg)	tr.	tr.
Niacina (mg eq. niacina)	tr.	tr.
Piridoxina (B ₆) (mg)	tr.	tr.
Riboflavina (B ₂) (mg)	tr.	tr.
Tiamina (B ₁) (mg)	tr.	tr.
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.	tr.

vermut dulce. Es el vino aromatizado que contiene más de 120 gramos de azúcar por litro y graduación no menor de 15°. Véase: vinos aromatizados. La suma de grados alcohólicos y grados Baumé tendrá que ser, como mínimo, de 20. Véase: vermut. **vermut seco.** Es el vino aromatizado cuya densidad menor de 1 entre 14 milésimas, y graduación no menor de 16°. Véase: vinos aromatizados. Véase: vermut.

verona. Variedad de la planta: *Apium graveolens*.

Verpa bohemica. Familia: helveláceas. Género: verpa. Características: Receptáculo irregular cónico o campanudo esbelto y con lóbulos poco señalados. El sombrero tiene forma de dedal. Pie no Surcado cubierto de granulaciones. Subcaracterísticas: Sombrero campanudo, rugoso-plisado de color marrón. Pie sin escamitas rojizas. Seta primaveral y su lugar favorito son los setos y matorrales, en las zonas montañosas, bajo los fresnos, olmos, etc. Carne blanquecina, delgada, de buen olor y sabor, buena comestible pero es tóxica si se la consume cruda. Sin interés culinario. Véase: *Verpa digitaliformis*. Sinónimo: *Ptychoverpa bohemica*.

Verpa conica. Otro nombre de la seta: *Verpa digitaliformis*.

Verpa degitaliformis. Familia: helveláceas. Género: verpa. Características: Receptáculo irregular cónico o campanudo esbelto y con lóbulos poco señalados. El sombrero tiene forma de dedal. Pie no Surcado cubierto de granulaciones. Subcaracterísticas: Sombrero cónico y liso de color castaño claro. Pie con escamitas rojizas. Seta de carne tierna y frágil, casi inodora e insípida. Se distingue de la *Verpa bohemica* en que su sombrero pardo oscuro es perfectamente liso, sin ningún pliego. Comestible pero mediocre. No debe consumirse en comidas consecutivas debido a los efectos de la acumulación de ácido helvético. En vascuence: **karraspina ditarea**. Sinónimo: *Verpa conica*.

verracó. Familia: suidos. Cerdo macho destinado a la reproducción. Véase: cerdo.

verracó. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pejepuerco caucho**.

verriondo. Nombre vulgar del animal familia de los *Suidos*. Véase: cerdo.

verrón. Familia: suidos. Cerdo macho destinado a la reproducción. Véase: cerdo.

verrugata. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lambe verrugato**.

verrugate. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: lambe bocadulce; verrugato.

verrugato. Designación oficial española del pez: *Coracinus boops*; *Johnius cirrhosus*; *Perca umbra*; *Sciaena cirrhosa*; *Sparus coracinus*; *Umbrina cirrhosa*; *Umbrina vulgaris*. Sinónimo oficial: Barriota; Berrugate; Berrugato; Berrugato de fango; Berrugato de roca; Berrigeta herrizalea; Berrugueta; Buriota; Burriota; Corball; Corball de sorra; Corballina; Corbina; Corbinata; Corva; Corvall; Corvinata; Corvinato; Déntol; Escorvai; Garvilla; Gato de mar; Gurbi; Gurbilla; Red; Reig; Ret; Verrugate; Verrugato canario; Verrugato común; Verrugato de piedra; Verrugueta.

verrugato. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvinón brasileño; verrugato pe-tota**.

verrugato argentino. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **verrugato pargo**.

verrugato canario. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **verrugato**.

verrugato cochicato. Designación oficial española del pez: *Umbrina analis*; *Umbrina xanti*. Sinónimo oficial: Barbirrubia; Bocadulce; Botellona rayada; Cachicato; Chano; Chimbera; China; China rayada; Codorniz; Corvina rayada; Polla; Polla rayada; Rabo amarillo; Roncador; Verrugato cola amarilla; Zorra.

verrugato codorniz. Designación oficial española del pez: *Umbrina sinaloae*. Sinó-

nimo oficial: Alacrán; Berrugato; Bocadulce; Roncador.

verrugato cola amarilla. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **verrugato cochicato**.

verrugato común. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **verrugato**.

verrugato corvinilla. Designación oficial española del pez: *Umbrina imberbis*. Sinónimo oficial: Corvina; Corvinilla.

verrugato croca. Designación oficial española del pez: *Leiostomus humeralis*; *Leiostomus xanthurus*; *Sciaena multifasciata*. Sinónimo oficial: Chopa blanca; Croca.

verrugato de fango. Nombre vulgar del pez: *Umbrina ronchus*. Designación oficial española del pez: *Sciaena canariensis*; *Sciaena ronchus*; *Umbrina canariensis*; *Umbrina fusca*; *Umbrina lafonti*. Sinónimo oficial: Berruato de fango; Burriota; Corbal; Corball; Corballo de arena; Corballo de fango; Corballo de hondura; Corvall; Corvallo de fango; Corvina; Escorbai; Gurbi; Kakajali; Roncador; Verrugatousco.

verrugato de Galápagos. Designación oficial española del pez: *Umbrina galapagorum*. Sinónimo oficial: Rabo amarillo.

verrugato de piedra. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **verrugato**.

verrugato fusco. Designación oficial española del pez: *Umbrina ronchus*. Designación oficial: **verrugato de fango**.

verrugato maroto. Designación oficial española del pez: *Ctenosciaena gracilicirrhus*; *Sciaena dubia*; *Umbrina gracilicirrhus*. Sinónimo oficial: Acoupa; Corvinata; Marota; Truite de mer.

verrugato pargo. Designación oficial española del pez: *Umbrina canosai*. Sinónimo oficial: Castanha; Pargo; Pargo blanco; Verrugato argentino.

verrugato petota. Designación oficial española del pez: *Umbrina coroides*. Sinónimo oficial: Corvina; Petota; Verrugato.

verrugato rabo amarillo. Designación oficial española del pez: *Umbrina dorsalis*. Sinónimo oficial: Corvina negra; Rabo amarillo.

verrugato rayado. Designación oficial española del pez: *Umbrina broussonnetii*; *Umbrina tumacoensis*. Sinónimo oficial: Botellona rayada; Corvinata.

verrugato roncador. Designación oficial española del pez: *Sciaena thompsoni*; *Umbrina roncador*. Sinónimo oficial: Berrugato; Bocadulce; Garabata; Gurrubata; Roncador; Ronco de aleta amarilla.

verruguet. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **verrugato**.

vert. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **planchita**.

verticilosis. Enfermedad del olivo; viene causada por un hongo Hifomiceto, denominado *Cverticillium dahliae*.

veta. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cinta**.

vetiver. Véase: aceite de vetiver.

vexigall. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez ángel**.

veyrat. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: caballa; pez de San Francisco.

vialone nano, semifino. Un tanto más pequeño que el carnaroli, este arroz es especial para risottos y suelta su almidón al removerlo constantemente durante la cocción en caldos. Véase: granos, cereales y harinas.

viat. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **caballa**.

víbora. Designación oficial española del pez: *Pseudotrachinus radiatus*; *Trachinus ra-*

diatus; *Trachinus vainus*; *Trachurus lineatus*. Sinónimo oficial: Arania; Aranya; Aranya capruda; Aranya caosuda; Aranya de cap negra; Aranya de cap negre; Aranya de cap nera; Aranya de roca; Aranya negra; Araña; Araña de cabeza negra.

víbora. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: escorpión; morena colorada; morena de California; morena pecosa; safio tigre.

vichyssoise. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “sopas”. Nombre español: **crema de puerro y patata fría sobre gelatina de consomé**. Véase: sopas en la cocina de Francia.

Vicia faba. Familia: papilionáceas. Legumbre cultivada desde tiempos remotos. El fruto es una legumbre gruesa, verde y carnosa, que contiene voluminosas semillas planas en las que permanece una “uña oscura” lo cual se corresponde con las señales de su inserción en las valvas. Las semillas son la parte comestible de la planta, tanto secas como frescas. También puede consumirse la legumbre larga y rolliza cuando está blanda. Entre las distintas variedades deben recordarse las de legumbre larga, la calidad Windsor y el tipo enano, muy sabroso y con frutos abundantes. Las habas pueden encontrarse frescas en el mercado, entre primavera y verano, y secas todo el año. Son una fuente excelente de ácido fólico y tienen un alto contenido de fibra. Conocidas desde tiempos prehistóricos, las habas eran el alimento básico de la gente humilde del Mediterráneo, mientras que las clases altas de la sociedad griega y romana las rechazaban por creer que causaban confusión. Su vaina alargada, con su interior aterciopelado, es comestible sólo cuando es muy tierna. Las habas se suelen desgranar, pero cuando están maduras se deben pelar. Nombre vulgar: **haba**. Según el Código Alimentario, 3.21.08. Es la legumbre verde de la planta *Vicia faba*, L. Va-

riedad; *mayor*, L. Véase: productos hortícolas.

Vicia lens. Familia: papilionáceas. La lenteja es otra legumbre que se desconoce en estado salvaje, aunque se cultiva desde hace mucho tiempo. Frecuentemente en las carestías que en el pasado han afligido a la humanidad, la ración de pan se completaba con una de lentejas. Se trata de una planta herbácea anual, de tallo ramificado y hojas compuestas, las flores, blanco violáceas, producen legumbres cortas, que contienen semillas en forma de pequeña lente biconvexa, de color amarillo verdoso o pardo. Al igual que sucede con los garbanzos, las lentejas no sólo se consumen después de una completa maduración, sino tras su desecación. Están siempre presentes en el mercado y se cultivan en gran escala en Europa, India, Japón y Norte de África. Existen diversos cultivares. Trituradas, las lentejas sirven para hacer croquetas. Si se comen con arroz constituyen un plato de proteínas completa. Nombre vulgar: **lenteja**. Según el Código Alimentario, 5.18.02. b. Legumbre seca obtenida de *Lens sculenta*, Moench. Véase: legumbre seca.

Vicia monanthos. Familia: papilionáceas. Fruto del algarrobo que se emplea como sustituto del cacao y como aditivo. El polvo de la algarroba tiene menos proteínas y materia grasa que el cacao y es menos rico en fósforo, potasio y hierro, aunque contiene doble cantidad de calcio. Su contenido de fibra es también elevado. No presenta sustancias estimulantes ni causa alergias. Cuando se usa en lugar del cacao, es preferible mejorar su sabor con canela sin añadir azúcar. Nombre vulgar: **algarroba**, arveja. Según el Código Alimentario, 3.18.02. j. *Vicia monanthos*; Véase: legumbre seca.

victoria. Véase: ciruela victoria.

vid. Nombre vulgar de la planta: *Vitis vinifera*. Familia: vitáceas. Véase: uvas.

vid d'en gaona. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **fredi**.

vidria. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sargo**.

vidriada. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mojarra**; **raspallón**; **sargo**.

vidriola. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **medregal fortune**.

vidure. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

vidure sauvignon. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

vieille. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **guasetá**; **merlo aleta amarilla**; **mero americano**; **mero cabrilla**; **mero colorado**.

vieira. Nombre vulgar del molusco: *Placopecten magellanicus*. Designación oficial española del molusco: *Pecten maximus*; *Pecten varius*. Sinónimo oficial: **Aviñeira**; **Aviñoa**; **Beira handia**; **Cascarrón**; **Concha de peregrino**; **Concha veñeira**; **Conchela de fisterra**; **Conxa de pelegri**; **Cuncha dos pelengrinos**; **Cunchelo**; **Cáscara de pelegri**; **Ferreña**; **Pelegrina**; **Peregrina**; **Petxina de pelegri**; **Petxina rallá**; **Vano**; **Venera**; **Vollandeira**; **Xacobeá**.

vieira. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **concha de peregrino**; **ecten tehuélche**; **vieira zigzag**. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Vieira	
Potasio (mg)	480,00
Energía (kJ)	351,54
Sodio (mg)	270,00
Fósforo (mg)	195,00
Calcio (mg)	120,00
Energía (kcal)	84,10
Colesterol (mg)	40,00
Magnesio (mg)	38,00
Porción comestible	25,00
Proteína (g)	19,00

Ácido fólico (µg)	17,00
Niacina (mg eq. niacina)	6,40
Hierro (mg)	2,40
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,40
Cinc (mg)	1,30
Grasa (g)	0,90
Grasa poliinsaturada (g)	0,21
Grasa saturada (g)	0,21
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,10
Grasa moninsaturada (g)	0,08
Tiamina (B ₁) (mg)	0,04
Fibra (g)	0,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	0,00
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Carbohidratos (g)	tr.
Piridoxina (B ₆) (mg)	
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	
Yodo (mg)	

vieira asiática. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **vieira luna**.

vieira austral. Designación oficial española del molusco: *Amusium balloti*.

vieira australiana. Designación oficial española del molusco: *Pecten fumata*.

vieira canadiense. Designación oficial española del molusco: *Crassodoma gigantea*.

vieira china. Designación oficial española del molusco: *Clamys farreri*.

vieira de Alaska. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **vieira veleta**.

vieira de Islandia. Designación oficial española del molusco: *Chlamys islandicus*.

vieira de San Diego. Designación oficial española del molusco: *Pecten diegensis*.

vieira gigante del Canadá. Designación oficial española del molusco: *Pecten aequisulcatus*; *Pecten magallanicus*; *Placopecten magallanicus*.

vieira japonesa. Designación oficial española del molusco: *Patinopecten yessoensis*; *Pecten laquaetus*; *Pecten yessoensis*.

vieira luna. Designación oficial española del molusco: *Amusium pleuronectes*. Sinónimo oficial: Vieira asiática.

vieira neozelandesa. Designación oficial española del molusco: *Chlamys delicatula*; *Pecten meridionalis*; *Pecten novaezelandiae*.

vieira patagónica. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pecten patagónico**.

vieira patria. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: ostión americano; ostión de los canales; pecten patria.

vieira tehuelche. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pecten tehuelche**.

vieira veleta. Designación oficial española del molusco: *Patinopecten caurinus*. Sinónimo oficial: Vieira de Alaska.

vieira zigzag. Designación oficial española del molusco: *Pecten ziczac*. Sinónimo oficial: Vieira.

vieiras a la bretona. Plato correspondiente al grupo de vieiras. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 15 minutos. **Ingredientes:** vieiras, escalonias picadas, sal, pimienta, nuez moscada, pan rallado, queso rallado, mantequilla. Véase: vieiras.

vieiras a la parrilla. Plato correspondiente al grupo de vieiras. Tiempo de preparación 5 minutos. Cocción: 8 minutos. **Ingredientes:** vieiras, aceite, sal, perejil picado, zumo de limón. Véase: vieiras.

vieiras al albariño. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “mariscos”. Cocina de Galicia. La vieira, con su famosa “concha de peregrino” es la “gran

señora” del marisco. Una pieza que se vale por sí misma para demostrar su gran valor, sin necesidad de mayores acompañamientos. Tiempo de realización 50 minutos. **Ingredientes:** vieiras, ajo, cebolla, jamón, vino albariño, laurel, pan rallado, champiñones, crema de leche, mantequilla, pimienta, limones, perejil, aceite, sal gruesa. Véase: crustáceos y moluscos en la cocina clásica.

vieiras con salpicón de cebolla. Plato correspondiente al grupo de vieiras. Tiempo de preparación 10 minutos. Cocción: 5 minutos. **Ingredientes:** vieiras hervidas, cebolla, perejil, pimentón, sal, aceite. Véase: vieiras.

vieiras con salsa de vino tinto. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “mariscos”. **Ingredientes:** vieiras con coral, sal, pimienta, patata. Habas, coliflor, zanahoria, nabo, cebolla, mantequilla clarificada, cebollino, vino tinto frutado, caldo de ternera, mantequilla, ramitas de perejil para adornar. Nombre en Francia: coquilles Saint-Jacques.

vieiras duquesa. Plato correspondiente al grupo de vieiras. Tiempo de preparación 40 minutos. Cocción: 30 minutos. **Ingredientes:** vieiras, gambas mondadas, mejillones, vino blanco, cebolla, perejil, tomillo, laurel, yema, mantequilla, patata, huevo, sal, pimienta, harina, caldo de pescado o de marisco. Véase: vieiras.

vieiras en la cocina. Consideramos los siguientes platos: Vieiras a la bretona; Vieiras a la parrilla; Vieiras con salpicón de cebolla; Vieiras duquesa; Vieiras fritas. Véase: mariscos.

vieiras fritas. Plato correspondiente al grupo de vieiras. Tiempo de preparación 5 minutos. Cocción: 5 minutos. **Ingredientes:** vieiras, harina para freír, aceite, perejil picado. Véase: vieiras.

vieiras salteadas con salsa de ostras. Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “pescados y mariscos”. La preparación de este plato cantonés precisa sólo unos minutos. Es fundamental tener a mano todos los ingredientes previamente preparados. **Ingredientes:** Vieira, harina de maíz, salsa de soja, pimienta blanca, vino Shaohsing, apio, seta shiitake, cebolleta, tomate, sal. **Para la salsa:** Salsa de ostras, vino Shaohsing, jengibre, ajo, harina de maíz, salsa de soja, aceite de sésamo. Nombre en China; *hojan hsin taiji*.

vieja. Designación oficial española del pez: *Blennius brea*; *Blennius cornutus*; *Blennius punctulatus*; *Blennius tentacularis*. Sinónimo oficial: Babosa; Banyut; Capsigrany; Demo; Dormilega; Futarra; Kabuxa garroduna; Perro; Raboa; Rabosa; Rabose; Reboze; Toret; Torillo; Torito.

vieja. Nombre vulgar del pez: *Dentex filus*. Designación oficial: burro pompón; centro-labro; chopa corte; corocoro curruca; corocoro mapache; doncella de San Pedrano; dormilega de roca; gallerbu; guaseta vieja; lagartina; lobo viejo; loro manchado; loro perico; loro verde; miraciolo brasileño; moma; nototenia cornuda; pejeperro colorado; señorita listada; torillo; trambollo vieja; vieja colorada; vieja crepúsculo; vieja de California; vieja de Cortez; vieja de piedra; vieja lomonegro; vieja mulata; vieja negra. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Vieja	
Calcio (mg)	865,00
Potasio (mg)	232,00
Sodio (mg)	205,00
Energía (kJ)	140,23
Porción comestible	100,00
Energía (kcal)	81,40
Proteína (g)	12,11
Carbohidratos (g)	4,90
Grasa (g)	1,62
Ácido ascórbico (C) (mg)	
Ácido fólico (µg)	
Cinc (mg)	
Colesterol (mg)	

Fibra (g)	
Fósforo (mg)	
Grasa moninsaturada (g)	
Grasa poliinsaturada (g)	
Grasa saturada (g)	
Hierro (mg)	
Magnesio (mg)	
Niacina (mg eq. niacina)	
Piridoxina (B ₆) (mg)	
Riboflavina (B ₂) (mg)	
Tiamina (B ₁) (mg)	
Vitamina A (µg eq. retinol)	
Vitamina B ₁₂ (µg)	
Vitamina D (µg)	
Vitamina E (mg)	
Yodo (mg)	

vieja. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra vieja**.

vieja camote. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pejeperro colorado**.

vieja colorada. Designación oficial española del pez: *Bodianus rufus*; *Euscarus canariensis*; *Euscarus cretensis*; *Euscarus mutabilis*; *Labrus cretensis*; *Scarus canariensis*; *Scarus cretensis*; *Scarus mutabilis*; *Scarus rubiginosus*; *Sparisoma cretense*. Sinónimo oficial: Brecha; Brecho; Budiñ; Escaro; Pez papagayo; Vieja; Loro perro; Perro colorado; Rojizo.

vieja colorada. Nombre vulgar del pez: *Sparisoma cretense*. Designación oficial: chancharro cabrilla; chancharro común; chancharro hocicón; pejeperro colorado; pejeperro común; vieja mulata.

vieja crepúsculo. Designación oficial española del pez: *Thalassoma lutescens*. Sinónimo oficial: Vieja.

vieja de California. Designación oficial española del pez: *Pimelometopon pulchrum*; *Semicossyphus pulcher*; *Semicossyphus pulchrum*. Sinónimo oficial: Vieja.

vieja de Cortez. Designación oficial española del pez: *Thalassoma lucasanum*. Sinónimo oficial: Vieja; Viejita.

vieja de Juan Fernández. Designación oficial española del pez: *Pseudolabrus gayi*.

vieja de piedra. Designación oficial española del pez: *Bodianus diplotaenia*. Sinónimo oficial: China; Gallo; Jober; Negra; Peje perro de escama grande; Vieja; Vieja de roca; Vieja negra.

vieja de roca. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **vieja de piedra**.

vieja lomonegro. Designación oficial española del pez: *Bodianus pulchellus*. Sinónimo oficial: Loro perro; Vieja.

vieja lora. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **loro viejo**.

vieja mulata. Designación oficial española del pez: *Bodianus echlancheri*. Sinónimo oficial: China; Mulata; Negra; Vieja; Vieja colorada; Vieja negra; Viuda.

vieja negra. Designación oficial española del pez: *Graus nigra*. Sinónimo oficial: Mula-ta; Vieja.

vieja negra. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: vieja de piedra; vieja mulata.

vieja ñata. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: burro bandera; burro frijol; burro mojarrón.

vieja trompuda. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: corocoro boquimorada; corocoro curruca; corocoro coche; corocoro mapache.

viejas jareadas. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** viejas limpias secas al sol, agua, sal.

viejas sancochadas. Plato típico de la cocina de Canarias. **Ingredientes:** viejas, agua, sal.

viejita. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: doncella arco iris; señorita reina; vieja de Cortez.

viejo. (Término correspondiente al vocabulario desarrollado por el Consejo Oleícola Internacional para describir la sensación producida en la cata del aceite de oliva virgen) Gusto característico del aceite de oliva que se ha tenido almacenado en contenedores durante demasiado tiempo. Este gusto también aparece en los aceites que permanecen mucho tiempo en sus envases. Véase: cata del aceite de oliva.

viejo. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: corocoro crocro, jorobado antena.

viente de Ibiza. Otra especialidad de las Islas Baleares de derivado cárnico. Véase: derivados cárnicos de Baleares.

viente de sierra. Nombre vulgar del pez: *Hoplostethus atlanticus*.

viente de tiburón. Véase: *Squalus acanthias*, (mielga)

vierge. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mero cabrilla**.

vieriña. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **volandeira**.

Viernes Santo. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **presidiario perico**.

vigilancia sanitaria. Según el Código Alimentario, 2.08.07. Los servicios sanitarios efectuarán los reconocimientos precisos y adoptarán las medidas oportunas para garantizar el cumplimiento de todo lo ordenado. Véase: condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación.

Vigna sesquipedalis. (verde) Familia: papilionáceas. Es una legumbre con unas vainas y unas semillas muy largas. Procedente de América del Sur, de vainas larguísimas, cilíndricas, algo plegadas sobre sí mismas y con manchas violeta, aromáticas y sabrosas, especialmente húmedas. Su sabor es un cruce entre el de la judía y el del espárrago. Esta judía se suele consumir fresca, como la judía verde; no obstante, es menos jugosa y menos dulce. Se puede cocer al estilo oriental. Sus semillas secas se preparan como las de otras leguminosas. El valor calórico de las judías consumidas en vaina es de aproximadamente 18 kcal/100g; por tanto bastante inferior al de las judías de grano. También es más bajo su contenido proteico y de hidratos de carbono. Están presentes vitaminas y sales de fósforo, silicio y calcio. Nombre vulgar: **judía esparraguera**, frijol de ojos negros.

Vigna sinensis. Familia: papilionáceas. Alubia de tamaño mediano y forma de riñón con delicado sabor dulce y piel muy fina. No necesita remojo antes de su cocción. Tiempo de cocción aproximado: 40-60 minutos. Véase: legumbres. Nombre vulgar: **judía carilla**.

Vigna unguiculata. Familia: papilionáceas. Legumbre muy abundante en países cálidos de Oriente, África y América. Legumbre cuyo hilo forma una mancha oscura parecida a un ojo. Las vainas de la alubia de ojo son comestibles antes de haber madurado por completo y se sirven como las judías verdes. Se puede comer en ensaladas y sopas, en buñuelos o a la cazuela. Las alubias de ojo con carne de cerdo es un plato típico del Sur de Estados Unidos. De esta alubia existen numerosas variedades. Nombre vulgar: **judía de ojos negros**, alubia de ojo; judía china.

vigoroso. Véase: vino vigoroso.

vijariego. Véase: uva vijariego.

vijariego negro. Véase: uva vijariego negro.

villajaiba. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pargo biajaiba**.

villalonga. Véase: aceituna Villalonga.

villano. (*Squatina squatina*) Sinónimo: pez ángel.

villareta. Véase: cereza villareta.

vimba. Designación oficial española del pez: *Abramis vimba*.

vimba. Nombre vulgar del pez: *Vimba vimba*.

Vimba vimba. Familia: ciprínidos. Su cuerpo tiene forma de huso, aplanado en los laterales; su cabeza es pequeña, con mandíbula superior saliente en forma de nariz y boca pequeña. Durante el desove, la boca, la cabeza y el dorso son de color negro-hollín con un brillo aterciopelado. Aparece (con múltiples variedades) desde las zonas de aprovechamiento de los mares del Norte y Báltico, hasta el Sur, mar Negro y mar Caspio. La vimba gusta de las aguas fluviales lentas, con fondos arenosos o fangosos; se alimenta de pequeños animales. Puede alcanzar los 50 cm de longitud. A pesar de su relativa rareza es un pez apreciado por los pescadores deportivos y su pesca requiere un buen equipo. Su carne es muy sabrosa, sobre todo en invierno. Nombre vulgar: **vimba**.

vinader. Nombre vulgar catalán de la seta: *Lactarius sanguifluus*.

vinagre. Líquido agrio y astringente, compuesto principalmente de ácido acético diluido en agua, que resulta de la fermentación del vino, la sidra y otros líquidos alcohólicos; se suele aromatizar con hierbas y se usa principalmente como condimento y preservativo. Consideramos: vinagre aromatizado, vinagre balsámico, vinagre de arroz, vinagre de Jerez, vinagre de malta, vinagre de sidra, vinagre de vino. Véase: salsas, condimentos, aderezos y conservas. Según el Código Alimentario, 3.24.14. Con la denominación genérica de vinagre se designa el líquido obte-

nido de la fermentación acética del vino natural y de sus subproductos. Según la materia prima utilizada se denominarán; a) **Vinagre de vino**, b) **Vinagre de orujo**. También se denominarán con la palabra vinagre, seguida del apelativo de la fruta de procedencia, los líquidos obtenidos por fermentación acética de los zumos de frutas. **vinagres**. Según el Código Alimentario, 3.24.00.(Condimentos y especias) Sección 2ª. 3.24.14 **Vinagre**. 3.24.15 **Características**. 3.24.16 **Manipulación**. 3.24.17 **Vinagres alterados**. 3.24.18 **Prohibiciones**. 3.24.19 **Envasado**. 3.24.20 **Publicidad**. Véase: Condimentos y especias. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Vinagre	
Porción comestible	100,00
Potasio (mg)	90,00
Fósforo (mg)	25,00
Magnesio (mg)	20,00
Sodio (mg)	20,00
Energía (kJ)	16,09
Calcio (mg)	15,00
Energía (kcal)	3,85
Carbohidratos (g)	0,60
Hierro (mg)	0,50
Proteína (g)	0,40
Ácido ascórbico (C) (mg)	0,00
Ácido fólico (µg)	0,00
Colesterol (mg)	0,00
Fibra (g)	0,00
Grasa (g)	0,00
Grasa moninsaturada (g)	0,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,00
Grasa saturada (g)	0,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	0,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,00
Vitamina D (µg)	0,00
Vitamina E (mg)	0,00

Cinc (mg)	
Yodo (mg)	

vinagre alterado. Según el Código Alimentario, 3.24.17. Son aquellos no aptos para el consumo por alguna de las circunstancias que se enumeran.

vinagre aromático. Consideramos: Salsa Worcestershire, vinagre de cilantro, vinagre de guindilla, vinagre de guindilla al instante, vinagre de jengibre, vinagre de mostaza, vinagre muy picante, vinagre picante. Según el Código Alimentario, 3.24.69. Es el líquido resultante de la maceración en vinagre de especias y plantas aromáticas o de la mezcla con zumos cítricos. Se autoriza la adición de macerados, concentrados, de esencias naturales y de un máximo de 2 gramos de sal comestible por litro. Véase: clasificación de condimentos preparados.

vinagre balsámico. Famoso vinagre elaborado con uva blanca azucarada que envejece durante 4 o 5 años en toneles de madera. El vinagre de entre 10 y 40 años posee un sabor indescriptible. Este vinagre, de color pardo oscuro, es poco ácido, por lo que se considera más un condimento que vinagre. Se utiliza para ensaladas y alimentos calientes (carnes asadas y salsas) Un chorrito de vinagre en las fresas produce resultados sorprendentes. Sólo se debe añadir unas gotas a la salsa para aliñar. Se puede sustituir añadiendo un poco de azúcar moreno al vinagre de vino tinto. Véase: vinagre; vinagres.

vinagre blanco. Obtenido a partir de alcohol fermentado, el vinagre blanco se utiliza para macerar y, fuera de la cocina, sirve como antiséptico para picaduras de insectos. Véase: vinagres.

vinagre de arroz. Muy apreciado en la cocina de Asia, se elabora con vinos de arroz agrios y fermentados. El vinagre de arroz japonés es suave, mientras que el chino, que puede

ser blanco, rojo o negro, según la variedad del arroz utilizado, posee un sabor más picante. Los vinagres de arroz suelen incluir jengibre, copos de bonito seco, pimientos, semillas de sésamo, cebolla, rábano y mostaza. Condimenta hortalizas crudas, sopas y platos agridulces. Forma parte, además, de los ingredientes de muchas marinadas. Tienen un bajo contenido ácido y se emplean principalmente para condimentar. El vinagre de arroz común de Japón (como el **mitsukan**) es claro y suave. El vinagre de arroz marrón (**togazu**) se prepara según métodos tradicionales; es el mejor, pero difícil de conseguir. Véase: vinagre.

vinagre de cilantro. Utilice tres cucharadas de semillas de cilantro machacadas. Véase: vinagre aromático.

vinagre de frambuesa. Vinagre de vino con aroma natural de frambuesa. Se utiliza en aliños para ensaladas o rociado sobre fruta fresca. Véase: vinagres.

vinagre de guindilla. Seis guindillas rojas picantes y un diente de ajo entero. Déjelo durante dos semanas y asegúrese de colarlo bien. Puede experimentar con guindillas diferentes. Véase: vinagre aromático.

vinagre de guindilla al instante. Incorpore dos cucharaditas de salsa de guindilla picante al vinagre y úselo inmediatamente. Modifique la cantidad de salsa de guindilla, para que sea más picante. Véase: vinagre aromático.

vinagre de hierbas. Vinagre de vino blanco en el que se han macerado hierbas frescas. Las hierbas se deben machacar antes de añadir-las para que suelten sus aceites esenciales y así conseguir más aroma. Sirve para aliñar ensaladas y mahonesas o para desglasar. Véase: vinagres.

vinagre de jengibre. Una raíz entera pelada y finamente picada. Véase: vinagre aromático.

Vinagre de Jerez. Denominación de Origen (D.O.) de Vinagre. La zona de producción está constituida por los municipios de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chippinga, Rota, Puerto Real, Chiclana de la frontera y Lebrija. Por su parte, la zona de envejecimiento reconocida oficialmente se reduce a Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María. El vinagre se obtiene, únicamente, del mosto/vino de las Denominaciones de origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda. Su crianza se realiza en vasijas de madera, con un envejecimiento mínimo de 6 meses para los vinagres de tipo Normal y superior a 2 años para el clasificado como Reserva. Su color característico es el caoba oscuro, aunque puede tener diferentes gamas a partir de ese tono básico. Destaca a la nariz su presencia en madera y su sabor es concentrado y generoso, con matices propios de su origen. Se emplea sobre todo en la preparación de vinagretas, en las que se combina a la perfección con los aceites de nuez. Resulta delicioso en aliños y es una buena alternativa al vinagre balsámico. Si se pasteuriza, se conserva de forma indefinida. Véanse: vinagre; vinagres; vinagres de España.

vinagre de malta. Vinagre fuerte que se obtiene a partir del jugo de cebada germinada, muy apreciado en Gran Bretaña y en el Norte de Europa. Como resulta demasiado fuerte para las vinagretas, se usa principalmente en la preparación de verduras con vinagre (pepino y cebollas tiernas) y *chatnis*. El vinagre de malta es incoloro; el de color pardo lleva caramelo como colorante. Se utiliza para aliñar ensaladas. Véanse: vinagre; vinagres.

vinagre de mostaza. Use tres cucharadas de semillas de mostaza machacadas por cada 750 ml de vinagre, la mostaza puede ser blanca, marrón o una combinación de ambas. Véase: vinagre aromático.

vinagre de orujo. Según el Código Alimentario, 3.24.14. b). Obtenido a partir de las pi-

quetas de orujo, ensilado y caldos de pozo. Véase: vinagre.

vinagre de sidra. Elaborado a partir de manzanas maduras trituradas y madurado en toneles de madera. Al final del proceso natural de maduración, se obtiene un vinagre de sabor suave. Sirve para aliñar. El vinagre de sidra puede usarse como sustituto del vinagre de arroz en la cocina de China y para la conserva de frutas en vinagre. Se le atribuye una acción beneficiosa contra la artritis. Véase: vinagre.

vinagre de vino. Vinagre obtenido por la fermentación del vino. Hay variedades de vinagres obtenidos a partir de vinos blancos y tintos, pero también de cava o de jerez. El de vino blanco es excelente para el pescado, los crustáceos y las salsas finas como la holandesa y la bearnesa; el de vino tinto realza el sabor de los alimentos insípidos y es un buen acompañante del hígado de ternera y los aliños de carnes rojas. Véase: vinagre; vinagres. Según el Código Alimentario, 3.24.14. a) Elaborado exclusivamente a partir de vino natural y de las piquetas de vino. Véase: vinagre.

vinagre muy picante. Dos dientes de ajo, seis guindillas rojas frescas y picantes, dos cucharaditas de granos de pimienta negra, otras dos de bayas de enebro, cuatro ramitas de hierba de limón y cuatro de romero. Guárdelo durante dos semanas. Véase: vinagre aromático.

vinagre para sushi. Mezcla de vinagre de arroz, azúcar y sal, lista para aliñar el arroz dos o, máximo tres horas antes de servirlo. Véase: ingredientes de la comida asiática.

vinagre picante. Una cucharada de granos de pimienta negra machacados, 1 cucharadita de semillas de apio machacadas, otra de raíz de jengibre fresca pelada y picada, una guindilla seca, una ramita de canela y una cucharadita de pimienta de Jamaica. Cueza

todas las especias a fuego lento en el vinagre. Déjelo enfriar y guárdelo durante dos semanas. Cuélelo y póngalo en una botella. Véase: vinagre aromático.

vinagre rojo. Vinagre de procedencia china (generalmente marrón o negro) se elabora con mijo (*Panicum miliaceum*) o sorgo (*Sorghum vulgare*).

vinagres alterados. Según el Código Alimentario, 3.24.17. Se consideran vinagres alterados, no aptos para el consumo: a) Los que se presenten turbios o que contengan un sedimento apreciable. b) Los que tengan color, olor o sabor extraños o desagradables. c) Los que por su análisis químico, examen microscópico y organoléptico, acusen enfermedad, alteración o defectos. d) Los que contengan anguílulas, insectos o restos de los mismos. Véase: vinagres.

vinagres de España. Los principales vinagres españoles protegidos con Denominación de Origen (D.O.) son: Vinagre de Jerez. Véase: alimentos de España.

vinagres: Mahonesa; Vinagre balsámico; Vinagre blanco; Vinagre de frambuesa; Vinagre de hierbas; Vinagre de Jerez; Vinagre de malta; Vinagre de sidra; Vinagre de vino. Véase: salsas, condimentos, aderezos y conservas.

vinagreta. Nombre vulgar de la planta: *Rumex acetosa*.

vinagreta de mostaza. Condimento empleado en algunos platos de verdura. **Ingredientes:** mostaza, vinagre de vino blanco, aceite de soja, hierbas bien picadas. Véase: ensaladas en la cocina de Francia.

vinagreta de rabanito. Plato de la cocina francesa. Usada como guarnición, los colores de esta vinagreta complementan cualquier plato; así como también la sutileza de su sabor penetrante. **Ingredientes:** huevo

cocido, vinagre de manzana, vinagre balsámico, sal, pimienta molida, aceite vegetal, tomates concassées, atado de cebollita, rabanitos en rodajas.

vinagrillo. Nombre vulgar de la planta: *Oxalis acetosella*.

Vinciguerra lucethia pacifici. Pez. Designación oficial: **portador de luz**.

vindaloo. Nombre del plato de la cocina de India. Nombre español: estofado rojo de carne de cerdo.

vindure. Variedad de uva tinta. Véase: uva cabernet sauvignon.

vino abierto. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino de poco color. Véase: cata del vino.

vino abocado. Véase: vino generoso, dulce y abocado.

vino acabado. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. En la cata se dice que un vino está bien acabado si el gusto final permanece y es firme, con una correcta acidez y buen grado alcohólico. Véase: cata del vino.

vino aceitoso. Término empleado por los catadores de vino. (Algunas cepas dan un carácter aceitoso en la boca; la Gewürztraminer es una de ellas; y la Viognier otra; la Sauternes también puede tener una textura rica y ligeramente aceitosa, pero en otros casos no suele ser un signo de calidad. Vino agriado con aspecto oleoso. Véase: cata del vino.

vino acerado. Término empleado por los catadores de vino. Un carácter vigoroso y firme difícil de describir, habitualmente relacionado con un ácido bastante alto, que se encuentra en el Chablis y en algunos otros vinos franceses jóvenes de buena calidad. En

los vinos blancos color que nos recuerda al acero. Véase: cata del vino.

vino acuoso. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino débil que parece aguado. Vino desequilibrado por falta de alcohol. Véase: cata del vino.

vino afrutado. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino con matices que recuerda diferentes aromas de frutas. Sinónimo: sabor a fruta. Véase: cata del vino.

vino agresivo. Término empleado por los catadores de vino. Se dice del vino joven o más añejo que no se ha suavizado como debería. Véase: cata del vino.

vino agrio. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino con sabor ácido muy pronunciado. Véase: cata del vino.

vino aguado. Término empleado por los catadores de vino. Débil, caldoso flojo. Véase: cata del vino.

vino agudo. Término empleado por los catadores de vino. Un sabor agudo y áspero que puede no necesitar más que tiempo para ablandarse; se trata sobre todo de blancos. Sinónimo: anguloso. Véase: cata del vino.

vino amargo. Término empleado por los catadores de vino. Irremediamente ácido o avinagrado. Véase: cata del vino.

vino amontillado. Nombre específico dado a un tipo de vino de Jerez (España); cuales son: fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado, raya. Véase: vino generoso seco. En la tabla el análisis de un amontillado:

Composición de un vino amontillado (gramos / litro)	
Peso específico	0,9869
Alcohol por ciento en volumen	16,6

Glicerina	4,65
Aldehídos en aldehído acético	0,254
Ésteres totales en éster acetil acético	0,691
Acidez total en mili equivalentes litro	68,6
Acidez volátil en ácido acético	0,312
Ácido tartárico	2,040
Ácido málico	0,944
Ácido láctico	0,900
Ácido succínico	1,060
Ácido cítrico	0,017
Extracto seco a 100/110° C	19,2
Materias reductoras (Feeling)	2,4
Nitrógeno total	0,225
Nitrógeno amoniacal	0,010

vino anguloso. Término empleado por los catadores de vino. Véase: agudo, cata del vino.

vino aroma alquitrán. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Sobre todo el Barolot; también los del Norte del Ródano. Véase: cata del vino.

vino aroma café. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Aroma de café fresco en grano. Véase: cata del vino.

vino aroma caza. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Ródano septentrional (Hermitage), el Shiraz y el Borgoña tinto maduro. Véase: cata del vino.

vino aroma cedro. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Burdeos sobre todo, pero también otros Cabernet Sauvignon. Véase: cata del vino. Sinónimo: caja de cigarros.

vino aroma clavo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Cabernet Sauvignon joven. Véase: cata del vino.

vino aroma crema Nivea o Pond's. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Gewürztraminer. Véase: cata del vino.

vino aroma cuero. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Syrah/Shiraz. Véase: cata del vino.

vino aroma especias. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Muchos tintos, especialmente del Ródano, los blancos alsacianos y cualquier envejecido en roble, especialmente con roble americano. Véase: cata del vino.

vino aroma eucalipto. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Cabernet del Nuevo Mundo, algunos Burdeos, algunos Shiraz. Véase: cata del vino.

vino aroma floral. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Riesling alemán. Véase: cata del vino.

vino aroma gasolina o queroseno. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Una buena señal en el Riesling maduro, especialmente el alemán y algunos australianos. Véase: cata del vino.

vino aroma hierba. (Término correspondiente al vocabulario desarrollado por el Consejo Oleícola Internacional para describir la sensación producida en la cata del aceite de oliva virgen) Gusto característico del aceite de oliva que recuerda a la hierba recién cortada. Véase: cata del aceite de oliva.

vino aroma hoja de grosella. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los ca-

tadores de vino para designar los aromas y sabores. El Beaujolais Nouveau. Véase: cata del vino.

vino aroma humo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Los tintos con cuerpo, especialmente el Syrah, el Pouilly-Fumé y el Tokai-Pinot Gris alsaciano. Véase: cata del vino.

vino aroma lana (húmeda) Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Borgoña blanco. Véase: cata del vino.

vino aroma lanolina. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Véase: cata del vino.

vino aroma oliva. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Cabernet Sauvignon y el Cabernet Franc. Véase: cata del vino.

vino aroma orina de gato. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Sauvignon Blanc francés y el Müller-Thurgau. Véase: cata del vino.

vino aroma pedernal y piedras mojadas. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Pouilly-Fumé y el Chablis. Véase: cata del vino.

vino aroma pimienta (fresca en grano) Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Los Ródano meridionales tintos, como Châteauneuf-du-Pape y el Côtes du Rhône, así como el Grüner Veltliner austríaco. Véase: cata del vino.

vino aroma roble. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores.

Cualquier vino, tinto o blanco, que ha sido fermentado y/o envejecido en roble (o que ha sido envejecido con astillas de roble) Véase: cata del vino.

vino aroma rosa. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Moscatel alsaciano seco, el Gewürztraminer y algunos Borgoñas tintos. Véase: cata del vino.

vino aroma tila. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Riesling australiano. Véase: cata del vino.

vino aroma vainilla. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que ha reposado en roble francés o americano nuevo, como el Rioja. Véase: cata del vino.

vino aromático. Término empleado por los catadores de vino. Muchos aromas y sabores; con frecuencia se trata de las variedades de uvas aromáticas. Véase: cata del vino.

vino aromatizado. Según el Código Alimentario, 3.30.10. Los obtenidos a partir de vinos encabezados o no, mostos de uva concentrados o no, arropes, vinos licorosos, mezclas de estos vinos y mostos, azúcar y sustancias vegetales amargas, aromáticas o estimulantes inofensivas, sus extractos o esencias. La proporción mínima de vino base será del 75% del producto final. Cuando se empleen en la elaboración vinos licorosos encabezados, este tanto por ciento mínimo se refiere al vino sin encabezar. Véase: clasificación de vinos especiales.

vino áspero. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino con sabor astringente, duro, difícil de tragar. Da la misma dentura que la endrina o la acedera. Véase: cata del vino.

vino astringente. Término empleado por los catadores de vino. Que se agarra a las encías. Cargado de tanino. Véase: cata del vino.

vino aterciopelado. Término empleado por los catadores de vino. Parecido al sedoso pero más rico. Véase: cata del vino.

vino austero. Término empleado por los catadores de vino. Más bien duro y avaro; tal vez porque el vino sea demasiado joven. Véase: cata del vino.

vino avanzado. Término empleado por los catadores de vino. Más maduro de lo que cabría esperar. Véase: cata del vino.

vino basto. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino tosco y vulgar, de poca calidad. Véase: cata del vino.

vino blanco. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Son los procedentes de uva blanca o de una uva tinta con pulpa no coloreada y elaborados por fermentación única del jugo de uva sin las partes sólidas del racimo. Pueden ser: seco, abocado, semiseco, semidulce, dulce.

vino blanco. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino de color claro, seco o dulce, de muy amplias variedades que van del fino al común. Véase: cata del vino; vino blanco.

vino blanco abocado. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Se llama así al vino blanco si contiene una pequeña cantidad de azúcar perceptible en la degustación, por no haber fermentado en su totalidad (5-15 g/l de azúcares reductores) Véase: vinos blancos.

vino blanco dulce. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Se llama así al

vino blanco cuyo contenido en azúcares residuales es superior a 50 g/l en azúcares reductores. Véase: vinos blancos.

vino blanco seco. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Se llama así al vino blanco si no contiene una cantidad de azúcar residual perceptible en la degustación (menos de 5 g/l de azúcares reductores). Véase: vinos blancos.

vino blanco semidulce. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Se llama así al vino blanco que contiene de 30 a 50 g/l de azúcares reductores. Véase: vinos blancos.

vino blanco semiseco. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Se llama así al vino blanco que contiene de 15 a 30 g/l de azúcares reductores. Véase: vinos blancos.

vino blando. Término empleado por los catadores de vino. Algunas veces es sinónimo de suave, pero se refiere en general a los sabores melosos y dulces, más que a la textura. Véase: cata del vino.

vino caliente. Término empleado por los catadores de vino. Alcohol alto, no equilibrado; habitualmente en vinos de climas cálidos. Véase: cata del vino.

vino cargado. Véase: vino cargado.

vino carnoso. Término empleado por los catadores de vino. De sabores ricos, vino con cierta consistencia; a veces sabe literalmente a carne. Puede serlo aunque no tenga mucho cuerpo. Véase: cata del vino.

vino chino de arroz. Es ambarino y de gusto intenso y dulzón. Se puede sustituir por jerez seco, pero no por vinos de uva.

vino clarete. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Es el vino que se elabora con parte de uva blanca y parte de uva tinta.

El mosto fermenta con el hollejo dando un vino de bajo color ya que la uva blanca no colorea. Se puede decir que el clarete es un tinto de bajo color. No debe confundirse con el vino rosado. La U. e. ha eliminado de su normativa vigente el concepto de clarete.

vino cocido. Término empleado por los catadores de vino. Como si el vino o las uvas hubieran sido horneados al sol; hay, por lo tanto, una carencia de frescura. Véase: cata del vino. Sinónimo: quemado.

vino color teja. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Se dice color teja de un vino viejo que presenta un rojo descolorido, color teja o anaranjado. Véase: cata del vino.

vino completo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino equilibrado, que presenta un conjunto armónico de caracteres. Véase: cata del vino.

vino común. Según el Código Alimentario, 3.30.08. a. El obtenido de la fermentación de mosto, sin prácticas distintas de las de uso y costumbre regionales autorizadas. Su graduación alcohólica nunca será menor de 9% en volumen. Sinónimo: vino de pasto, vino corriente. Véase: clasificación de vino.

vino común. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino sin “raza” indigno de un gran vino. Véase: cata del vino.

vino con aguja. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Son aquellos que por su origen o por su particular elaboración conservan una parte del gas carbónico procedente de la fermentación de azúcares propios o añadidos. Este gas carbónico se desprende en forma de burbujas sin que llegue a producirse espuma. La presión del gas carbónico, medida a 20 °C, es inferior a 3 atmósferas. Según el Código Alimentario, 3.30.09. h. El que, por la naturaleza de las

variedades de uva o por las prácticas especiales e elaboración empleadas, conserva parte del anhídrido carbónico de su fermentación, que al ser descorchados se desprenden lentamente en burbujas, sin que la espuma llegue a ser persistente. Véase: clasificación de vinos especiales.

vino con amargor. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Sabor que pueden adquirir los grandes vinos muy viejos, con frecuencia a consecuencia de un exceso de tanino, se dice que tira a amargor. Véase: cata del vino.

vino con color. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Debido a los elementos tánicos que contiene el vino. Véase: cata del vino.

vino con estructura. Término empleado por los catadores de vino. En el caso de una estructura buena y firme o una estructura pobre y frágil; el equilibrio y la fuerza de los componentes básicos, es decir, el ácido, el tanino, la fruta, el alcohol y, tal vez, el azúcar. Véase: cata del vino.

vino con garra. Término empleado por los catadores de vino. Un vino joven con garra tiene el tanino y/o el ácido potencial para desarrollarse. Véase: cata del vino.

vino con grano. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Sensación bastante curiosa que producen ciertos vinos, jóvenes sobre todo, como si en el líquido se encontrase todavía una materia móvil pero un poco granulosa. También indica una ligera aspereza que no es desagradable. Véase: cata del vino.

vino con mosca. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Aglomerado de residuos que se forma cerca del hombro de la botella a medida que el vino se sedimenta. Véase: cata del vino.

vino con vinosidad. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Sabor y fuerza vinosa. Algunas veces se emplea este calificativo para indicar un vino espirituoso en sumo grado. Véase: cata del vino.

vino correoso. Término empleado por los catadores de vino. Vino delgado y corriente. Véase: cata del vino.

vino corriente. Véase: vino común.

vino corto. Término empleado por los catadores de vino. Sin resabio; puede tratarse de un vino de alta calidad. Véase: cata del vino.

vino cremoso. Término empleado por los catadores de vino. Los vinos de calidad, especialmente el champaña, pueden desarrollar una riqueza cremosa, que es mitad sabor y mitad textura. Véase: cata del vino.

vino crudo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que no ha llegado a su madurez y conserva una acidez desagradable. Véase: cata del vino.

Vino de Abona. Denominación de Origen de vino español, en Tenerife, cuyas principales características son: Se elaboran vinos rosados y tintos, aunque los más característicos son los vinos blancos. Las principales variedades de uva son: **Blancas:** listán blanco, pedro ximenez, forastera blanca, malvasía, gual, torrontés, verdello, etc. **Tintas:** listán negra, negramolle, tintilla, castellana negra, etc. Véase: vinos de España.

Vino de Alella. Denominación de Origen de vino español. Los vinos más característicos de la zona son los blancos, cuya personalidad está marcada por la uva pansa blanca (Xarel-lo) a la que frecuentemente acompa-

ñan la malvasía, garnacha y picapoll. Véase: vinos de España.

Vino de Alicante. Denominación de Origen de vino español. Se elaboran vinos blancos, rosados, tintos y un vino tinto mítico diferente a todos y con una personalidad especial, el fondillón. Como variedades típicas de las comarcas son la monastrell, tinta, en la subzona de Alicante y la moscatel, blanca, en la subzona de la Marina. También se utiliza la garnacha tintorera (denominada alicante) y la bobal, quedando restos de forcallat y bonicaire. Véase: vinos de España.

Vino de Almansa. Denominación de Origen de vino español. Aunque sus vinos tintos son los más conocidos y han llegado a tener gran notoriedad, también se elaboran vinos blancos y rosados. Las principales variedades de uva son la garnacha tintorera y monastrell, pero la cencibel, hoy minoritaria en la zona, está proporcionando muy prometedores resultados. Véase: vinos de España.

vino de arroz. De la cocina de Asia. Consideramos: vino chino de arroz, mirin, sake.

Vino de Binissalem-Mallorca. Denominación de Origen de vino español; parte central de la isla de Mallorca. Hoy se elaboran con buena y adecuada tecnología. Se cultiva principalmente variedades de uva tinta, entre las que descuella principalmente la variedad autóctona manto negro. También se producen vinos rosados y blancos, jóvenes y afrutados, elaborados con nuevas técnicas de vinificación, de excelente calidad, fuerte personalidad y ligero grado alcohólico. Véase: vinos de España.

Vino de Bizkaiko Txacolina. Denominación de Origen de vino español; provincia de Vizcaya. El viñedo se cultiva siempre en forma de altas –los típicos parrales o modernas espalderas altas– a fin de alejar los frutos de la humedad del suelo. La variedad autóctona que mejor se adapta a este tipo de culti-

vo es la blanca Hondarrabi Zuri, base fundamental para la elaboración de excelentes vinos blancos, de atractivo color pajizo verdoso, de moderada graduación alcohólica, en torno a 10°, refrescante acidez y ligera aguja. También está autorizada la uva Folle Blanche. Con la variedad de uva tinta Hondarrabi Beltza, se elaboran vinos tintos y rosados –ojo de gallo– aunque en una mínima proporción. Véase: vinos de España.

Vino de Bullas. Denominación de Origen de vino español; Oeste de la región de Murcia. La variedad fundamental en esta zona es la tinta Monastrell, que ocupa el 95% de la superficie, que se complementa con la Tempranillo en menor proporción. También se producen las variedades blancas Airén y Macabeo. Los vinos más característicos de Bullas son los rosados, un 75% del total, destacando por su excelente estructura, paso de boca a fructosidad. También se elaboran tintos jóvenes y de crianza, aunque en escasa cantidad, mientras que la producción de vinos blancos apenas alcanza el 2% del total. Véase: vinos de España.

Vino de Calatayud. Denominación de Origen de vino español; occidente de la provincia de Zaragoza. La variedad predominante es la tinta Garnacha, seguida de la blanca Macabeo. En menor proporción también se encuentra, las variedades tintas Mazuela, Tempranillo y Monastrell; y las blancas Malvasía, Moscatel Blanco y Garnacha Blanca. Los vinos blancos son muy pálidos, afrutados y frescos. Los rosados destacan por su perfumada fragancia y un acertado equilibrio cuerpo/acidez. Los tintos jóvenes son sabrosos. La graduación alcohólica es muy moderada. Véase: vinos de España.

Vino de Campo de Borja. Denominación de Origen de vino español; parte occidental de la provincia de Zaragoza. En este hábitat, la variedad Garnacha Tinta alcanza sus mejores cualidades enológicas. Los rosados de garnacha son de color rojo cereza o asalmoados, muy aromáticos, frescos y largos de paladar. Los tintos que se obtienen con maceración carbónica son muy aromáticos. Los

tradicionales son rojo púrpura. Entre las variedades blancas cultivadas en la zona destaca la suave Macabeo (Viura), de la que se obtienen amplios y amables vinos blancos de afrutados aromas, así como la Moscatel Romano, variedad que sirve de base para la elaboración de armoniosos y aromáticos vinos de licor. Véase: vinos de España.

Vino de Cariñena. Denominación de Origen de vino español; al Sur de la provincia de Zaragoza. Son vinos que han experimentado en los últimos años cambios exitosos y profundos, tanto en los vinos hechos por bodegas privadas, como por bodegas cooperativas. Se producen vinos blancos, rosados y tintos y además vinos de licor y moscateles de reconocido prestigio. El hombre de estas tierras cultivó de siempre, con preferencia, la variedad garnacha tinta, que, por ello, en muchas zonas de España, se la llama tinto aragonés. Aún cuando sigue siendo mayoritaria se la está sustituyendo por la tempranillo, la cariñena o mazuelo y la cabernet-sauvignon. También las blancas viura y macabeo. Los vinos blancos son de color amarillo paja, con tonalidades doradas, frescos, aromáticos, con suave grado alcohólico. Los rosados son de color rojo cereza con ligeros tonos violáceos, afrutados y dotados de una viveza y cuerpo muy característicos. Los vinos tintos cubren la totalidad del espectro, manteniendo la tradicional elaboración de vinos tintos de gran capa, robustos y con elevada graduación alcohólica. Véase: vinos de España.

Vino de Cava. Denominación de Origen de vino español. En total 31.600 hectáreas repartidas por 160 municipios de Barcelona, Tarragona, Lérida, Gerona, La Rioja, Zaragoza, Alava, Navarra, Valencia y Badajoz. Al elaborar cavas en zonas muy diversas e igualmente diversas variedades, las características son muy diferentes y variadas, siendo difíciles de resumir. En general se pueden dividir en varios grupos: Cavas jóvenes, Cavas maduros e incluso con cierta vejez y Cavas monovarietales de chadornay. Para producir el Cava se usan los vinos procedentes de las variedades siguientes: viura o ma-

cabeo que produce vinos finos aromáticos; la parellada, que da vinos elegantes; suaves y aromáticos, con moderada riqueza de azúcares; la xarel-lo, que aporta cuerpo y frescor; y la chardonnay, la más aromática. El proceso de elaboración incluye una segunda fermentación del vino base, en envase cerrado, y el producto final tiene una presión mínima de 4 atm, medida a 20 °C. Todo el proceso dura un mínimo de 9 meses, aunque normalmente se prolonga más de 1 año, y para algunos brut y productos de añada puede ser de varios años. Se elaboran varios tipos: extrabrut, brut nature, brut, extre-seco, seco, semi-seco y dulce. Véase: vinos de España. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Cava	
Energía (kJ)	271,70
Porción comestible	100,00
Sodio (mg)	80,00
Energía (kcal)	65,00
Fósforo (mg)	20,00
Magnesio (mg)	20,00
Potasio (mg)	20,00
Calcio (mg)	7,00
Ácido ascórbico (C) (mg)	0,50
Hierro (mg)	0,50
Cinc (mg)	0,30
Ácido fólico (µg)	0,20
Niacina (mg eq. niacina)	0,20
Carbohidratos (g)	0,15
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,05
Tiamina (B ₁) (mg)	0,01
Yodo (mg)	0,01
Fibra (g)	0,00
Colesterol (mg)	
Grasa (g)	
Grasa moninsaturada (g)	
Grasa poliinsaturada (g)	
Grasa saturada (g)	
Piridoxina (B ₆) (mg)	
Proteína (g)	
Vitamina A (µg eq. retinol)	
Vitamina B ₁₂ (µg)	tr.

Vitamina D (µg)	
Vitamina E (mg)	

Vino de Cigales. Denominación de Origen de vino español; al Norte de la ciudad de Valladolid. Las variedades de uva más importantes son Tinta del País, variedad próxima a la Tempranillo o Tinto Fino y Garnacha Tinta. La imagen de Cigales ha ido unido siempre a sus conocidos vinos rosados, de los que se elaboran 3 tipos: Cigales Nuevo, Cigales y Cigales Crianza. Son vinos frescos, de agradable aroma floral o frutal y graduación alcohólica suave, entre 10,5° y 13°. En los últimos años se ha comenzado a elaborar unos excelentes vinos tintos, a base de un 85% de las variedades Tinto del País y Garnacha Tinta. Véase: vinos de España.

Vino de Conca de Barberá. Denominación de Origen de vino español; al Norte de la provincia de Tarragona. En este marco geoclimático tan especial, el cultivo de viñedo tiene una gran tradición en la comarca. Las variedades de uva predominantes son las blancas Macabeo y Parellada y tintas: la tinta Trepat, Ull de Llevre, Tempranillo y Garnacha Tinta. Véase: vinos de España.

Vino de Costers del Segre. Denominación de Origen de vino español; en el NW y SE de la provincia de Lérida, amparando 4 subzonas de producción: Raimat, Artesa, Valla de Riu Corb y Les Garrigues. Raimat es la comarca más prestigiosa. La producción de vinos incluye blancos de gran finura, tintos de elegante complejidad y cavas de gran personalidad. En Artesa, predominan las variedades de ciclo largo: Macabeo, Monastrell y Cabernet-Sauvignon, a partir de las que se elaboran vinos blancos, rosados y tintos. Vall de riu Corb y Les Garrigues son 2 comarcas colindantes y fronterizas con la provincia de Tarragona, en plena depresión del Ebro. Los viñedos se cultivan en un territorio de suelos secos y áridos. Se elaboran vinos tintos y blancos, fuertes y robustos en

boca, de alta graduación alcohólica. Véase: vinos de España.

Vino de El Bierzo. Denominación de Origen de vino español; en Cacabelos (Oeste de la provincia de León) La tinta Mencía es la cepa dominante, tanto por su calidad como por su extensión, complementada con Garnacha Tintorera, y las blancas Palomino, Doña Blanca, Malvasía y Godello. Los tintos de Mencía aportan el paladar aterciopelado tan característico de los vinos del Bierzo, afrutados de jóvenes. Sometidos a crianza se transforman en amplios, de elegante y complejo bouquet. Se producen también vinos blancos de color pálido y rosados de grado alcohólico moderado. Véase: vinos de España.

Vino de El Hierro. Denominación de Origen de vino español. Fueron los primeros vinos de Canarias premiados en concursos internacionales de vinos y supusieron una revolución vínica en sus primeros embotellados. Se hacen vinos diferentes, todos con las variedades autóctonas de la isla. Como variedades blancas se cultivan en mucha mayor proporción que las tintas. Las variedades blancas más cultivadas son: vijariego que aporta una gran calidad, listán blanco, bremajuelo, gual, pedro ximenez, baboso blanco y verdello. Como tinta se cultiva la listán negra, negramolle, baboso negro y vijariego negro. La mezcla de las variedades vijariego y listán blanco da como resultado unos vinos blancos bien equilibrados, con cuerpo, estructura y nervio. El tipo blanco dorado es un vino muy singular, de mayor graduación alcohólica, seco y sabroso. Los rosados resultan frescos y afrutados; y los tintos, dotados de un sabor potente, son expresivos, cálidos y algo tánicos. Véase: vinos de España.

Vino de El Priorato. Denominación de Origen de vino español; Oeste de la provincia de Tarragona. Se podría calificar casi de revolución vitivinícola la producida en estos últimos años por los vinos de la región del Priorato. De ser una región vitivinícola modesta y casi desconocida, de vinos un tanto rudos y faltos de elegancia, se ha convertido

a la gran región de moda, con vinos originales, novedosos, de altísimo costo y muy demandados por el mercado. En el Priorato se elaboran vinos blancos, poco significativos, rosados, nada significativos, tintos, los vinos de modo hoy, y tintos dulces que empiezan a tener un gran paso en el mercado. Las variedades utilizadas principalmente son: garnacha y cariñena, garnacha peluda, garnacha blanca, macabeo y la pedro ximenez. Véase: vinos de España.

vino de encajes. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que al caer “forma encajes” es un vino que está decolorado, pasado, que ya no conserva ningún sabor. Incluso puede recordar una tela de araña. Véase: cata del vino.

vino de genciana. Véase: vinos aromatizados.

Vino de Getariako Txacolina. Denominación de Origen de vino español; en los municipios costeros de Getaria, Zarauz y Aia (Gipúzcoa) Dos variedades autóctonas, la blanca Hondarrabi Zuri, que supone el 85% del total del viñedo, y la tinta Hondarrabi Beltza, de escaso color, con el 15% restante, son las únicas variedades autorizadas. Los chacolís de Getaria son tradicionalmente blancos, y presentan la particularidad de mantenerse sobre lías después de la fermentación, lo que les confiere una singularidad aromática muy peculiar, con frescura y moderada graduación alcohólica, que nunca debe ser inferior a 9,5°. También se elabora un pequeño porcentaje de vinos tintos y rosados. Véase: vinos de España.

Vino de Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Denominación de Origen de vino español; en la provincias de Cádiz y Sevilla. Hay múltiples tipos de vinos en esta D.O. Los más importantes son: fino, manzanilla, oloroso, amontillado, pedro ximenez, cream o amoroso, palo cream, palo cortado. Los dulces: Pedro Ximenez y Moscatel, y los Cream. En la zona se utilizan 3 variedades fundamentalmente, todas blancas: Palomino fino, es la variedad em-

blemática, complementada por la Pedro Ximenez y Moscatel. Véase: vinos de España.

Vino de Jumilla. Denominación de Origen de vino español; en las provincias de Murcia y Albacete. La variedad de uva por excelencia es la Monastrell, acompañada por las variedades tintas Garnacha tintorera y Cencibel, y las blancas Airén, Merseguera y Pedro Ximenez. El vino característico de esta región vitivinícola es el Jumilla-Monastrell, elaborado en un 90% con uvas de esta misma variedad. Los Jumilla (tintos, claretes y blancos) se elaboran al menos con un 50% de Monastrell. Los tintos mezclan Garnacha. También se elaboran vinos dulces naturales, blancos, rosados y tintos. Véase: vinos de España.

Vino de L'Empordà-Costa Brava. Denominación de Origen de vino español; extremo nororiental de Gerona. Las variedades predominantes son las blancas Macabeo, Xarel·lo y Garnacha Blanca (aquí llamada Lledoner) y las uvas tintas Garnacha y Mazuela. La producción de mayor prestigio corresponde a los vinos rosados, de gran personalidad, aroma delicado, frescos y de graduación alcohólica moderada, los famosos "Vinovells". Los vinos tintos son afrutados y ligeros, excelentes para consumir jóvenes debido a su tenue grado alcohólico. En menor proporción se siguen elaborando vinos dulces y generosos. Véase: vinos de España.

Vino de La Mancha. Denominación de Origen de vino español; provincias de Ciudad Real, Toledo, Albacete y Cuenca. No tiene sentido hablar de características generales de una zona que es excesivamente grande y por tanto compleja y diversa. La Mancha es una región tan enorme que se conoce con el nombre de "la bodega de Europa". Predomina fuertemente la producción de vinos blancos, hoy ya dotados de gran tecnología y buenas cualidades, pero hay también rosados y tin-

tos. Como variedades se utilizan fundamentalmente las siguientes: Tintas: Cencibel, Moravia y Garnacha. Blancas: Airén, Pardillo, Verdoncho y Macabeo. Existen otras como: Bobal, Monastrell, Jaén, Malvar, Merseguera, etc.

Vino de La Palma. Denominación de Origen de vino español; Cada comarca de la D.O. La Palma, tiene vinos característicos y diferentes como son: los tintos de Mazo, Blancos de Fuencaliente, y los de Manchectáreas. Véase: vinos de España.

Vino de La Rioja. Denominación de Origen calificada de vino español. Son los vinos españoles que tienen más notoriedad en el exterior y en el comercio nacional. Se producen blancos, rosados y tintos y dentro de ellos de numerosos tipos y estilos según las zonas (Rioja Alta, Rioja Baja, Rioja Alavesa) y tipos de bodegas (modernas y clásicas) Los que mayor renombre le han dado a la Rioja son los vinos tintos (tintos de crianza, tintos reserva, tintos gran reserva) Los vinos de Ribera del Duero son múltiples y muy variados. Produce vinos rosados y vinos tintos siendo estos últimos los que han adquirido mayor notoriedad y empiezan a ocupar los mercados del mundo. Las principales variedades que se cultivan son, el tempranillo, el garnacho y otras uvas tintas, y la viura y otras cepas blancas. Véase: vinos de España.

vino de lágrima. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que destila la uva antes de comenzar a prensarla. Sinónimo: lágrima. Véase: cata del vino.

Vino de Lanzarote. Denominación de Origen de vino español; archipiélago Canario. Destaca la variedad Malvasía, de la que se obtienen finísimos y equilibrados vinos blancos jóvenes, rotundos y complejos, de enorme personalidad, así como vinos de

crianza y vinos dulces, en este último caso también con vinos procedentes de la variedad aromática Moscatel. Las variedades Diego y Listán Blanco proporcionan blancos jóvenes secos y semisecos de gran aceptación. Con la Listán negra y Negramolle se obtienen tintos jóvenes e interesantes tintos de crianza, así como rosados. Véase: vinos de España.

vino de llorar. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Si se hace girar en una copa un vino grasiento y carnoso, algunas gotas se quedan pegadas al cristal y caen lentamente como si fueran lágrimas. Un vino que llora es, con frecuencia, un gran vino. Véase: cata del vino.

vino de Madeira. Vino encabezado que lleva el nombre de la isla portuguesa en que se elabora y es muy apreciado como aperitivo o licor en Gran Bretaña, Estados Unidos y el Norte de Europa. Se utiliza principalmente para preparar salsas. Se produce a partir de cuatro cepas distintas, cuyo sabor oscila entre dulce y seco, y tiene la reputación de ser eterno (puede superar el siglo con facilidad). Sinónimo: madeira. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Vino de Madeira glassfull	
Energía (kJ)	438,90
Energía (kcal)	105,00
Porción comestible	100,00
Potasio (mg)	92,00
Fósforo (mg)	9,00
Magnesio (mg)	9,00
Calcio (mg)	8,00
Sodio (mg)	5,00
Carbohidratos (g)	1,00
Ácido fólico (µg)	0,40
Hierro (mg)	0,24
Niacina (mg eq. niacina)	0,21
Proteína (g)	0,20
Cinc (mg)	0,07
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,02
Tiamina (B ₁) (mg)	0,02
Ácido ascórbico (C) (mg)	0,00

Colesterol (mg)	0,00
Fibra (g)	0,00
Grasa (g)	0,00
Grasa moninsaturada (g)	0,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,00
Grasa saturada (g)	0,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	0,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,00
Vitamina D (µg)	
Vitamina E (mg)	
Yodo (mg)	

Vino de Madrid. Denominación de Origen de vino español; Sur de la Comunidad de Madrid. La D.O. Madrid muy extendida, produce unos vinos blancos, rosados y tintos muy diversos además en las diferentes zonas. En la subzona de Arganda se cultivan preferentemente las variedades blancas malvar y airén y la tinta, tinto fino o tempranillo. En la subzona de Navacarnero las variedades habitualmente cultivadas son la malvar, como blanca y la garnacha tinta, que también se cultiva en la subzona de San Martín de Valdeiglesia, que además, utiliza la variedad blanca albillo para la producción de sus vinos. La variedad malvar es casi exclusiva de Madrid y la albillo se la conoce habitualmente con el apelativo “albillo de Madrid”. Véase: vinos de España.

Vino de Málaga. Denominación de Origen de vino español. Son vinos de gran personalidad y estilo totalmente diferentes a los demás, lo que les ha valido no pocos imitadores dada su notoriedad. Los nuevos vinos de Málaga: Málaga lágrima, Málaga pero ximén, Málaga moscatel, Málaga dulce color, Málaga pajarete, Málaga seco. El reglamento de la D.O. sólo autoriza como variedades a utilizar para la obtención de los vinos de Málaga, la moscatel y la Pedro Ximenez, que en Málaga se llama pero Ximén. Véase: vinos de España.

Vino de Mérida. Denominación de Origen de vino español; Norte de la provincia de Toledo. Los hay rosados, tintos y tintos de dobles pastas. La inmensa mayoría de las vides pertenecen a las variedades tintas. La

mayoría garnacha o tinto aragonés, tinto de Madrid y de cencibel o tinto fino. Los vinos tintos de Mérida tienen una elevada graduación alcohólica, son espesos, de alto extracto seco, ricos en tanino y materias colorantes, de aroma suave, para terminar resultando muy sabroso. Los vinos rosados son ligeros, aromáticos y de agradable color. Resultan excelentes al paladar, a pesar de su potente graduación alcohólica. Véase: vinos de España.

vino de mezcla. Según el Código Alimentario, 3.30.08. b. Los de determinadas regiones y variedades de uva, que por su graduación, intenso color, riqueza en extracto o acidez natural, se emplean habitualmente para mezclar con otros vinos. A efectuar la mezcla estos vinos pierden su origen y nombre. Véase: clasificación de vinos.

Vino de Mondéjar. Denominación de Origen de vino español; provincia de Guadalajara. Vinos conocidos desde hace mucho tiempo pero con una D.O. muy reciente. Produce blancos, rosados y tintos elaborados con los más recientes adelantos tecnológicos. Las variedades utilizadas principalmente son. Blancas: malvar, macabeo y torrontés. Tintas: cencibel y cabernet-sauvignon. Véase: vinos de España.

Vino de Monterrei. Denominación de Origen de vino español; parte oriental de la provincia de Orense. Vinos blancos y tintos. Las variedades de las uvas de Monterrei poseen una gran originalidad. Las blancas permitidas por el consejo regulador son: verdello, doña blanca, monstruosa y verdello louro. Las tintas: bastardo, tinta fina, mencia y arauxa. Véase: vinos de España.

Vino de Montilla-Moriles. Denominación de Origen de vino español; Sur de la provincia de Córdoba. Difíciles de resumir ya que la D.O. produce una gran variedad de vinos. Además, tiene vinos generosos y vinos jó-

venes en una perfecta y ejemplar convivencia. Montilla – Moriles produce vinos muy variados, destacando entre todos los siguientes: vino mosto, vino fino, vino amontillado, vino oloroso, vino pedro ximenez, vinos blancos jóvenes, vinos blancos envejecidos, vinos ruedos. Véase: vinos de España.

Vino de Navarra. Denominación de Origen de vino español. Aunque son mucho más conocidos sus vinos rosados y tintos, también elabora vinos blancos de buena calidad. Hoy esta D.O. tiene una especial y novedosa actitud de cambio en cuanto al estilo de sus vinos. Se elabora también moscatel de alta calidad. Principalmente se cultiva la variedad garnacha, en menor proporción la tempranillo y viura. Véase: vinos de España.

vino de pañuelo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino de pañuelo es el que tiene un aroma tan delicado que se podrían echar varias gotas en el pañuelo, como se hace con los perfumes. Véase: cata del vino.

vino de pasto. Véase: vino común.

Vino de Penedés. Denominación de Origen de vino español; provincias de Barcelona y Tarragona. En el momento actual son vinos en pleno cambio. Las variedades utilizadas principalmente son. **Blancas:** parellada, xarel-lo, macabeo. Además con carácter más o menos experimental variedades consideradas como las mejores del mundo: riesling, chardonnay-sauvignon blanc, chemin, gewürztraminer, y también los moscateles más o menos clásicos. Como variedades **tintas:** garnacha tinta, cariñena, tempranillo, monastrell. Véase: vinos de España.

Vino de Plá del Bages. Denominación de Origen de vino español. Se elaboran blancos, rosados y tintos. Los vinos se obtienen de las variedades. **Blancas:** xarel-lo, macabeo, picapoll, parellada y chardonnay. **Tintos:** ull

de llevre, monastrell, garnacha y sumoll. A los que recientemente se ha agregado merlot y cabernet sauvignon. Véase: vinos de España.

Vino de Rías Baixas. Denominación de Origen de vino español; provincia de Pontevedra. Es la zona de los vinos españoles que produce los vinos blancos de más prestigio. Elaborados con un vidueño también muy prestigiado y escaso “el albariño”. Son vinos de moderada graduación alcohólica. Se cultivan más de 20 variedades autóctonas de las que se han seleccionado cinco como susceptibles de producir los vinos amparados por la D.O. se han desterrado a los híbridos productores directos. Descuella la albariño, la loureira (o marqués), la treixadura. Como variedades tintas se utilizan las brancello, caiño (“rei do viño” reza el refrán gallega), espadeiro y la tinta feima. Véase: vinos de España.

Vino de Ribeira Sacra. Denominación de Origen de vino español. Hay blancos y tintos. Pero los más representativos son los tintos. Como variedades de uva se utilizan las siguientes. Blancas principales: albariño, loureira, treixadura, godello, dona blanca y torrontes. Blancas complementarias: palomino (jerez) Tintas complementarias: garnacha. Véase: vinos de España.

Vino de Ribeiro. Denominación de Origen de vino español; parte occidental de la provincia de Orense. Vinos que llegaron a tener una enorme fama y que hoy parecen estancados en su avance. La D.O. Ribeiro produce vinos blancos y tintos. Las variedades autóctonas, en notable proceso de recuperación, tienen una enorme personalidad en la zona: treixadura, torrontés, godello, loureira y albariño son las variedades blancas autóctonas que autoriza y aconseja el Consejo Regulador de la D.O. Véase: vinos de España.

Vino de Ribera del Duero. Denominación de Origen de vino español; provincias de Soria, Burgos, Segovia y Valladolid. Los vinos de Ribera del Duero son múltiples y muy va-

riados. Produce vinos rosados y vinos tintos siendo estos últimos los que han adquirido mayor notoriedad y empiezan a ocupar los mercados del mundo. Las principales variedades que se cultivan son: tinta del país, albillo, blanca del país, jaén, garnacha, malvasía, tempranillo, valenciana tinta. Véase: vinos de España.

Vino de Ribera del Guadiana. Denominación de Origen de vino español. La D.O. ha amparado vinos muy diferentes, ya que las zonas que la componen también son muy distintas. Fuera han quedado los vinos de pitarra que le dieran fama a Extremadura por su originalidad. Los de hoy, son blancos, rosados y tintos. Las principales variedades protagonistas son la cayetana y la parda también llamada pardilla, pardina u hoja vuelta. Hoy se introducen variedades tintas como la garnacha, la tempranillo y la cabernet savignon. Véase: vinos de España.

Vino de Rueda. Denominación de Origen de vino español; al Sur de la provincia de Valladolid. Hace muchos años ya, pero con una gran notoriedad, se conocían como vinos de Rueda, unos blancos generosos, típicos por su crianza, en los que se desarrollaba un velo de levaduras de flor. Este conjunto de condiciones específicas, confería al vino unos aromas peculiares, que unidos al estilo que le daba la variedad Verdejo, los hacía únicos en su género. Todo eso ha cambiado en la actualidad. Esos vinos existen aún, pero a título testimonial y la D.O. Rueda es hoy una de las zonas punteras en España de grandes vinos blancos con buena tecnología y corte moderno. Hay varios tipos debidamente identificados en sus etiquetas. Rueda superior, Rueda, Rueda espumoso, Dorado Rueda, Pálido Rueda. La principal variedad autóctona es la verdejo, implantada en la zona por los mozárabes. Véase: vinos de España.

Vino de Somontano. Denominación de Origen de vino español; zona central de la provincia de Huesca. Los hay blancos, rosados y tintos. Se caracterizan por la variedad vidueño de que proceden y porque tradicional-

mente había un acertado “coupage” de los mismos. Véase: vinos de España.

Vino de Tacoronte – Acentejo. Denominación de Origen de vino español; vertiente Norte de la isla de Tenerife. Los más conocidos son los vinos tintos, pero se producen también blancos y rosados. Predominan las variedades siguientes. Blancas: listán blanco, pedro ximenez, forastera blanca, malvasía, gual, torrontes, verdello, etc. Tintas: listán negra, negramolle, tintilla, castellana negra, etc. Véase: vinos de España.

Vino de Tarragona. Denominación de Origen de vino español. Vinos en total cambio en la actualidad, aunque siguen conservando sus vinos tradicionales. Los vinos tradicionales son vinos licorosos dulces (14-23°) y de los llamados rancios-secos (13,5-23°), sometidos a una crianza de 4 años mínimo, entre madera y botella. Como variedades de uva predominan las blancas parellada, macabeo, xarel-lo, y garnacha blanca, pero también hay tintas entre las que predominan la ull de llebre (tempranillo), cariñena y garnacha tinta. Véase: vinos de España.

Vino de Terra Alta. Denominación de Origen de vino español; al Oeste de Tarragona. Hace vinos blancos, rosados, tintos y vinos generosos que durante años fueron los más conocidos. Se cultivan preferentemente variedades blancas; garnacha blanca y macabeo. También utiliza para elaborar sus vinos variedades tintas; garnacha tinta, cariñena y garnacha peluda. Véase: vinos de España.

Vino de Toro. Denominación de Origen de vino español; Sureste de la provincia de Zamora. Es una de las regiones españolas que ha experimentado profundos y ventajosos cambios en los últimos años. Hoy elabora vinos muy a gusto del mercado, modernos y expresivos blancos, rosados y tintos, e incluso blancos de licor. Toro posee una variedad

de uva autóctona, también se cultiva la garnacha. Véase: vinos de España.

Vino de Utiel – Requena. Denominación de Origen de vino español; provincia de Valencia. La D.O. Utiel-Requena produce, sobre todo, vinos, blancos, rosados, tintos jóvenes, tintos con crianza y vinos espumosos. Está autorizada la elaboración de variedades blancas; macabeo, merseguera, chardonnay y la planta nova o tardana (variedad autóctona de la zona) y también variedades tintas; bobal, tempranillo, garnacha, cabernet-sauvignon y merlot. Véase: vinos de España.

Vino de Valdeorras. Denominación de Origen de vino español; al Sur de la provincia de Orense. Blancos y tintos. Como variedades de uva se utilizan. Blancas: godello (variedad principal), doña blanca y palomino. Tintas: mencía (variedad principal), alicante, grao negro, maría ardoña y merenzao. Véase: vinos de España.

Vino de Valdepeñas. Denominación de Origen de vino español; borde meridional de la submeseta castellana. Sus vinos fueron en sus días tan típicos y característicos que se creó un estilo de “vino de Valdepeñas” que tenía un color específico, cuerpo, estructura y perfil propios. Se producen blancos, rosados y tintos, todos de gran personalidad. Se cultiva casi exclusivamente la variedad blanca airén y la variedad tinta cencibel. Véase: vinos de España.

Vino de Valencia. Denominación de Origen de vino español. En sus diversas comarcas (Alto Turia, Valentino, Clariano, zona moscatel de Valencia) hay vinos muy diversos. Se cultivan. Blancas: merseguera y macabeo (en el Alto Turia) En el Valentino se utilizan como variedades blancas la merseguera, malvasía, planta fina y pedro ximenez, y como tintas: garnacha, tempranillo y tintorera. En la subzona del moscatel de Valencia se utiliza el moscatel romano y el moscatel

de Alejandría para la obtención de los vinos moscateles. En el Clariano se utilizan como variedades blancas las macabeo, malvasía, tartosí, planta nova y verdil, y como tintas las garnacha, forcayat, monastrell, tempranillo, tintorera y cabernet sauvignon. Véase: vinos de España.

Vino de Ycoden – Daute – Isora. Denominación de Origen de vino español; Noroeste de la isla de Tenerife. Sus vinos son hoy de los más prestigiados y buscados en las Islas Canarias. Predominan las variedades siguientes. Blancas: listán blanco, pedro ximenez, forastera blanca, malvasía, gual, torrontes, verdello, etc. Tintas: listán negra, negramolle, tintilla, castellana negra, etc. Véase: vinos de España.

Vino de Yecla. Denominación de Origen de vino español; Murcia. A pesar de ser una región vitivinícola pequeña, tiene una marcada diferencia entre los vinos de la zona de Campo Arriba (más alcohólicos y coloreados) y los que están fuera de esa zona (más ligeros y de menos color) tiene blancos, rosados y tintos, pero son mucho más característicos los tintos. En la comarca de Yecla domina claramente la variedad de uva monastrell, el resto de garnacha. Hoy se está incrementando la proporción de cencibel y cabernet sauvignon, a las que la D.O. considera como mejorantes. Véase: vinos de España.

vino de yema. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Se llama de yema al vino que se obtiene en el primer prensado; también el que se saca del centro del barril. Véase: cata del vino.

Vino del Condado de Huelva. Denominación de Origen de vino español; provincia de Huelva. Predomina la variedad de uva blanca Zalema, por encima de otras más clásicas como la Palomino, Listán, Moscatel y Garrido Fino. Destacan los vinos generosos Condado Pálido, de color pajizo, sometido a crianza biológica o natural, con una graduación entre 15° y 17°; y Condado Viejo, color

caoba, que oscila entre 15° y 23°, debido al proceso de crianza oxidativa, y que se puede degustar en 4 variedades; seco, semiseco, semidulce y dulce. Todos los vinos generosos se someten a un proceso de crianza, mediante el sistema de añadas, o por el de criaderas y soleras, con una duración mínima establecida en 2 años naturales. Los vinos jóvenes son blancos secos, de poca graduación alcohólica. Véase: vinos de España.

Vino del Valle de la Orotava. Denominación de Origen de vino español; en la isla de Tenerife. En general, son vinos de consumo joven y, algunos como los rosados, de estilo muy actual. Predominan las variedades siguientes. Blancas: listán blanco, pedro ximenez, forastera blanca, malvasía, gual, torrontes, verdello, etc. Tintas: listán negra, negramolle, tintilla, castellana negra, etc. Véase: vinos de España.

Vino del Valle del Güimar. Denominación de Origen de vino español; Sureste de la isla de Tenerife. Se hacen blancos y tintos, pero los más característicos y abundantes son los blancos. Predominan las variedades siguientes. Blancas: listán blanco, pedro ximenez, forastera blanca, malvasía, gual, torrontes, verdello, etc. Tintas: listán negra, negramolle, tintilla, castellana negra, etc. Véase: vinos de España.

vino delgado. Término empleado por los catadores de vino. Vino muy ligero; le falta cuerpo, vinosidad, savia, color. Al beber un vino delgado da la impresión de que no se tiene nada entre la lengua y el paladar. Véase: cata del vino.

vino delicado. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino poco cargado de tártaro y de partes colorantes. Puede ser espirituoso y tener cuerpo y grano, pero estas cualidades deben estar combinadas de forma que ninguna de ellas domine. Véase: cata del vino.

vino denso. Término empleado por los catadores de vino. De color sólido y/o sólida-

mente equipado con sabor; habitualmente positivo. Véase: cata del vino.

vino dulce. Véase: vino generoso, dulce y abocado. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Vinos dulces	
Energía (kJ)	656,26
Energía (kcal)	157,00
Porción comestible	100,00
Potasio (mg)	100,00
Carbohidratos (g)	13,00
Magnesio (mg)	11,00
Fósforo (mg)	10,00
Calcio (mg)	4,00
Hierro (mg)	0,40
Proteína (g)	0,20
Ácido fólico (µg)	0,10
Niacina (mg eq. niacina)	0,06
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,01
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,01
Ácido ascórbico (C) (mg)	0,00
Colesterol (mg)	0,00
Fibra (g)	0,00
Grasa (g)	0,00
Grasa moninsaturada (g)	0,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,00
Grasa saturada (g)	0,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	0,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,00
Vitamina D (µg)	0,00
Cinc (mg)	
Sodio (mg)	tr.
Vitamina E (mg)	
Yodo (mg)	

vino dulce natural. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Es el vino especial que, debido a la elevada riqueza en azúcares de los mostos, se quedan dulces de forma natural, porque la levadura no tiene capacidad para transformar todo el azúcar existente.

vino duro. Término empleado por los catadores de vino. Demasiado tanino o ácido; pero puede ser una cuestión de juventud y tiempo. Véase: cata del vino.

vino elegante. Término empleado por los catadores de vino. Autodefinido y muy empleado. Véase: cata del vino.

vino embocado. Se dice del vino cuando es ligeramente dulce debido a que no ha fermentado bien.

vino encabezado. Vino al que se ha añadido otro de más graduación o alcohol para conservarlo mejor. También añadir alcohol de vino para aumentar el grado alcohólico.

vino enverado. Véase: vino verde.

vino equilibrado. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que tiene poco cuerpo, poco alcohol. Sin embargo, entre éstos los hay muy agradables. Véase: cata del vino.

vino especial. Según el Código Alimentario, 3.30.08. d. Los de composición particular, cuyas características organolépticas se derivan de la materia prima, de la técnica de elaboración o de prácticas especiales previstas específicamente en cada categoría. 3.30.09 **Clasificación.** Véase: clasificación de vino.

vino espirituoso. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino rico en alcohol, que da calor. Véase: cata del vino.

vino espumoso. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino tratado con anhídrido carbónico o embotellado antes de su completa fermentación. Véase: cata del vino.

vino espumoso. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Es el que, procediendo de variedades reglamentadas, contienen, debido, a una elaboración especial, gas carbónico de origen endógeno. Cuando se sirve el vino se forma una espuma de sensible persistencia, seguido de un desprendimiento de burbujas. La elaboración esquematizada del vino espumoso se realiza en las siguientes etapas: Vendimia especialmente cuidada. Prensado. Desfangado. Fermentación controlada. Coupages-mezclas. Tiraje. Embotellado. Y a partir de ese vino: Segunda fermentación (en botella o en depósito) Reposo. Removido. Degüello. Tapado definitivo. En el tiraje al vino se le añade, utilizando mosto, azúcares que son los que posibilitan la 2ª fermentación. Para que los depósitos de la 2ª fermentación no se peguen a las paredes de la botella y enturbien el producto final, se procede al *removido*, girando con frecuencia la botella y haciendo que cada vez se sitúe ésta más de punta para que se acumulen los sedimentos en la boca de la botella. Este removido se hace tradicionalmente en pupitres con agujeros adecuados que mantienen la botella en la posición adecuada y más modernamente en contenedores, con el fin de abaratar el coste de la operación. En la operación de degüello se congela el gollete de la botella donde están depositados los posos, se extraen los mismos y se procede al encorche definitivo. De acuerdo con la cantidad de azúcares que contiene, aportado en su mayor parte por el licor de expedición, el vino espumoso se denomina: **dulce** cuando el contenido de azúcar es superior a 50 g/l; **semi-seco**; entre 35 y 50 g/l de azúcar; **seco**; entre 17 y 35 g/l, **extraseco**; entre 12 y 20 g/l; **brut**, entre 0 y 14 g/l y **extra brut** entre 0 y 5,5 g/l de azúcar; y (cava) **brut nature**. Véase Vino espumoso de crianza en cava. Sinónimo: cava.

vino espumoso de crianza en cava. Según el Código Alimentario, 3.30.09. e. El obtenido de variedades de uvas selectas recomendadas a tal fin, criado en cava, que al descorchar la botella produce una espuma natural fina, persistente, provocada por el despren-

dimiento del anhídrido carbónico de la segunda fermentación alcohólica, producida en la botella, a partir de los azúcares naturales del vino o de los agregados. La sobrepresión mínima en el interior de la botella será al menos de 4 atmósferas a 20 °C. Véase: vino de cava; clasificación de vinos especiales.

vino espumoso elaborado en grandes envases. Según el Código Alimentario, 3.30.09. f. El que, cumpliendo las condiciones del cava, la segunda fermentación alcohólica ha sido realizada en depósitos herméticamente cerrados, de los cuales se trasvasa a las botellas. Véase: clasificación de vinos especiales.

vino estofado. Término empleado por los catadores de vino. Sabores bastos y cocinados, producto de cepas demasiado maduras o de una fermentación demasiado caliente. Véase: cata del vino.

vino fácil. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino apetitoso y suave. Véase: cata del vino.

vino fino. Nombre específico dado a un tipo de vino de Jerez (España); cuales son: fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado, raya. Véase: vino generoso seco. En la tabla el análisis de un fino:

Composición de un vino fino (gramos / litro)	
Peso específico	0,9869
Alcohol por ciento en volumen	16,1
Glicerina	4,22
Aldehídos en aldehído acético	0,474
Ésteres totales en éster acetil acético	0,560
Acidez total en mili equivalentes litro	59,6
Acidez volátil en ácido acético	0,306
Ácido tartárico	1,810
Ácido málico	0,810
Ácido láctico	0,963
Ácido succínico	1,120
Ácido cítrico	0,111
Extracto seco a 100/110° C	18,9
Materias reductoras (Feeling)	1,9
Nitrógeno total	0,196
Nitrógeno amoniacal	0,007

vino fino de mesa. Según el Código Alimentario, 3.30.09. a. El de graduación alcohólica natural, seco, abocado o dulce, que ha sido elaborado con prácticas esmeradas que determinan su calidad. No podrá exceder de 14° alcohólicos. En la reglamentación correspondiente se establecerán los límites de azúcares para cada uno de los tipos de vinos seco, abocado y dulce. Véase: clasificación de vinos especiales. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Vinos finos	
Energía (kJ)	518,32
Energía (kcal)	124,00
Porción comestible	100,00
Potasio (mg)	100,00
Magnesio (mg)	10,00
Sodio (mg)	10,00
Calcio (mg)	8,00
Carbohidratos (g)	3,00
Hierro (mg)	0,40
Cinc (mg)	0,27
Ácido fólico (µg)	0,10
Niacina (mg eq. niacina)	0,10
Proteína (g)	0,10
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,01
Ácido ascórbico (C) (mg)	0,00
Fibra (g)	0,00
Grasa (g)	0,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,00
Vitamina D (µg)	0,00
Colesterol (mg)	
Fósforo (mg)	
Grasa moninsaturada (g)	
Grasa poliinsaturada (g)	
Grasa saturada (g)	
Piridoxina (B ₆) (mg)	
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina E (mg)	
Yodo (mg)	

vino firme. Término empleado por los catadores de vino. Bueno en tanino y/o ácido. Véase: cata del vino.

vino flexible. Término empleado por los catadores de vino. Redondo y suave. Véase: cata del vino.

vino flojo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino débil, de poco cuerpo. Véase: cata del vino.

vino fofo. Término empleado por los catadores de vino. Falto de acidez. Véase: cata del vino.

vino fragante. Término empleado por los catadores de vino. Atractivo, habitualmente floral. Véase: cata del vino.

vino franco de sabor. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vinos que no tienen más sabor que el que les da la uva. No se dice esto de los que tienen sabor del terruño, aunque sean muy naturales. Véase: cata del vino.

vino frío. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino al que cuesta despedir el aroma, como si permaneciese encerrado en el mismo. Véase: cata del vino.

vino fuerte. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino espirituoso, sabroso, dura largo rato y tonifica el estómago. También se dice que es cálido y fogoso. Véase: cata del vino.

vino gasificado. Según el Código Alimentario, 3.30.09. Aquel cuya espuma es producida por el desprendimiento de gas carbónico, incorporado total o parcialmente en alguna fase de su elaboración. Véase: clasificación de vinos especiales.

vino generoso. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Es el vino especial

producido por variedades selectas de uva siguiendo normas tradicionales y particulares y con graduaciones alcohólicas entre 14° y 23°. Puede ser: seco, abocado, dulce.

vino generoso. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que tomado en pequeña cantidad “entona”, produce una sensación de bienestar, de calorillo en el estómago. Véase: cata del vino.

vino generoso abocado. Según el Código Alimentario, 3.30.09. c. El que, cumpliendo las condiciones de elaboración del vino generoso seco, tenga graduación alcohólica superior a 14°, y cuya graduación potencial sea al menos 17°, siempre que conserve una cantidad de azúcares no fermentados superior a 5 g/l. Una parte del grado alcohólico debe provenir de la fermentación de los azúcares iniciales del mosto. Véase: clasificación de vinos especiales.

vino generoso dulce. Según el Código Alimentario, 3.30.09. c. El que, cumpliendo las condiciones de elaboración del vino generoso seco, tenga graduación alcohólica superior a 14°, y cuya graduación potencial sea al menos 17°, siempre que conserve una cantidad de azúcares no fermentados que no supere los 5 g/l. (riqueza en materias reductoras) Una parte del grado alcohólico debe provenir de la fermentación de los azúcares iniciales del mosto. Véase: clasificación de vinos especiales.

vino generoso seco. En general, un vino generoso es aquél que se obtiene a través de prácticas tecnológicas muy sofisticadas y específicas para cada tipo de vino, de forma que, como resultado de las mismas se obtiene un vino que da mucho más al consumidor. Entre todos los vinos generosos destaca, por sus méritos propios, el Jerez, es decir, los jereces propios para el aperitivo. Entre ellos destacan: fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado y raya. Según el Código Alimentario, 3.30.09. b. El elaborado a partir de mosto de uvas de variedad

selectas, siguiendo normas tradicionales o particulares en cada caso, a las que debe sus características distintivas, y a los que se les pueden añadir alcoholes vínicos, Su graduación alcohólica será superior a 14° y no deberá contener azúcares en cantidad superior a 5 g/l. Véase: clasificación de vinos especiales.

vino generoso, dulce y abocado. Según el Código Alimentario, 3.30.09. c. El que, cumpliendo las condiciones de elaboración del vino generoso seco, tenga graduación alcohólica superior a 14°, y cuya graduación potencial sea al menos 17°, siempre que conserve una cantidad de azúcares no fermentados superior a 5 g/l. Los dulces deberán contener como mínimo 50 g/l de azúcares (riqueza en materias reductoras) Una parte del grado alcohólico debe provenir de la fermentación de los azúcares iniciales del mosto. Véase: vinos especiales.

vino gordo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino tosco y añejado artificialmente. Véase: cata del vino.

vino grande. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Los grandesw vinos son los que por el conjunto de sus cualidades tienen una superioridad indiscutible e indiscutida. Véase: cata del vino.

vino grasiento. Término empleado por los catadores de vino. Con mucho cuerpo y alto de glicerina; tal vez dulce. Véase: cata del vino.

vino herbáceo. Término empleado por los catadores de vino. Reminiscencia de hierba, césped y hojas. Sinónimo: herboso. Véase: cata del vino.

vino herboso. Término empleado por los catadores de vino. Véase: herbáceo, cata del vino.

vino hueco. Término empleado por los catadores de vino. Vino que tiene un sabor inicial y uno final, pero con una decepcionante falta de sabores entre uno y otro. Véase: cata del vino.

vino largo. Término empleado por los catadores de vino. Vino cuyo sabor perdura; una característica muy positiva. Véase: cata del vino.

vino licoroso. Según el Código Alimentario, 3.30.09. d. El que procede del mosto producido por variedades adecuadas, a las que se ha añadido no solamente alcoholes vínicos, sino también mostos apagados, concentrados, mistelas o tiernos, según los métodos admitidos, siempre que la mayor parte del grado alcohólico proceda de la fermentación del azúcar inicial del mosto. su graduación alcohólica deberá ser como mínimo de 14 y como máximo de 23°, y deberán contener un mínimo de 150 g/l de azúcar (riqueza en materias reductoras totales) Véase: clasificación de vinos especiales.

vino licoroso. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino más o menos espirituoso, que conserva un sabor suave, dulce, agradable. Véase: cata del vino.

vino licoroso-generoso. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Es el elaborado a partir de variedades viníferas adecuadas, según prácticas específicas y tradicionales, y a los que se les añade alcohol vínico autorizado, vinos dulces naturales, mostos o mistelas. Tienen entre 13,5 y 23° alcohólicos y más de 100 g/l de azúcares reductores.

vino ligero. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino de poco cuerpo y poco sabor. Véase: cata del vino.

vino magro. Término empleado por los catadores de vino. Carencia de diversidad de sabores. Véase: cata del vino.

vino masticado. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino carnoso, suave, grasiento. Llena la boca y parece tener la consistencia suficiente como para ser masticado. Véase: cata del vino.

vino mate. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino sin grano, sin gracia. Véase: cata del vino.

vino mejorado. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que ha experimentado algún tratamiento químico para corregir sus defectos. Véase: cata del vino.

vino nervioso. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que reúne el cuerpo, la savia y la fuerza suficientes para mantener durante mucho tiempo el mismo grado de calidad. Véase: cata del vino.

vino neutro. Término empleado por los catadores de vino. Corto en aroma y sabor; muy común entre los blancos secos baratos. Véase: cata del vino.

vino oloroso. Término empleado por los catadores de vino. Fragante, perfumado, con frecuencia floral. Véase: cata del vino.

vino oloroso. Nombre específico dado a un tipo de vino de Jerez (España); cuales son: fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado, raya. Véase: vino generoso seco. En la tabla el análisis de un oloroso:

<p align="center">Composición de un vino oloroso (gramos / litro)</p>
--

Peso específico	0,969
Alcohol por ciento en volumen	19,5
Glicerina	12,20
Aldehídos en aldehído acético	0,144
Ésteres totales en éster acetil acético	0,631
Acidez total en mili equivalentes litro	68,1
Acidez volátil en ácido acético	0,702
Ácido tartárico	1,510
Ácido málico	6,940
Ácido láctico	1,143
Ácido succínico	0,938
Ácido cítrico	0,331
Extracto seco a 100/110° C	37,8
Materias reductoras (Feeling)	9,4
Nitrógeno total	
Nitrógeno amoniacal	0,028

vino pañuelo. Véase: vino de pañuelo.

vino perfumado. Término empleado por los catadores de vino. Fragante, oloroso, a menudo floral. Véase: cata del vino.

vino pesado. Término empleado por los catadores de vino. Con mucho cuerpo y alcohólico; usado, en general, para indicar un equilibrio imperfecto, aunque no en vinos vigorosos. Véase: cata del vino.

vino picado. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino “enfermo”, turbio, que ha perdido sabor y fuerza. Véase: cata del vino.

vino plano. Término empleado por los catadores de vino. Sin frescura ni ácido ni sabor, ni vida. Véase: cata del vino.

vino poderoso. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino pastoso, de mucho cuerpo. Véase: cata del vino.

vino precinto. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Es la característica de un vino. Sinónimo: sello. Véase: cata del vino.

vino redondo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino

lleno, grasiento, carnoso, muy suave. Véase: cata del vino.

vino reseco. Término empleado por los catadores de vino. Un vino que está pasado porque los sabores a frutas se han marchitado. Véase: cata del vino.

vino rico. Término empleado por los catadores de vino. Con intensidad y amplitud de sabor. Véase: cata del vino.

vino robusto. Término empleado por los catadores de vino. Vino con cuerpo, vigoroso, habitualmente tinto. Véase: cata del vino.

vino rollizo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Un olor de fruta menos pronunciado en muchos vinos tintos. Véase: cata del vino.

vino rosado. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Es el vino que se elabora a partir de uvas tintas fermentadas después de un leve contacto con las pieles. El mosto es casi siempre blanco y por lo tanto el color característico lo adquiere de la piel de la uva tinta, y su intensidad colorante es escasa dado el poco tiempo de contacto con los hollejos. La fermentación, después, se realiza en virgen como en los blancos. No debe confundirse con el vino clarete.

vino sabor albaricoque. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Condrieu y los buenos Loira dulces, como el Côteaux du Layon y el Vouvray. Véase: cata del vino.

vino sabor almendra. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Normalmente los italianos, en especial el Soave y el Valpolicella. Véase: cata del vino.

vino sabor bizcocho. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores

de vino para designar los aromas y sabores. El champaña. Véase: cata del vino.

vino sabor bollo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El champaña. Véase: cata del vino.

vino sabor cerezas. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Borgoña, el Beaujolais y muchos tintos italianos. Véase: cata del vino.

vino sabor chocolate. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Muchos tintos de cuerpo medio o completo (del Nuevo y del Viejo Mundo), el Burdeos y el Borgoña. Véase: cata del vino.

vino sabor espárrago. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Sauvignon Blanc, como el Sancerre, el Sauvignon de Nueva Zelanda y el Fumé Blanc de California. Véase: cata del vino.

vino sabor fresas. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Beaujolais, el Borgoña tinto y el Rioja. Véase: cata del vino.

vino sabor goma de mascar. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Beaujolais Nouveau. Véase: cata del vino.

vino sabor grosella. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Sauvignon Blanc. Véase: cata del vino.

vino sabor lías. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino

para designar los aromas y sabores. Olor y sabor del vino, por estar mucho tiempo en contacto con las lías. Véase: cata del vino, lía.

vino sabor licor. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Muchos tintos, especialmente los tánicos jóvenes con mucho cuerpo. Véase: cata del vino.

vino sabor limón. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Muchos blancos jóvenes. Véase: cata del vino.

vino sabor madera. Término empleado por los catadores de vino. Olor a barril viejo y sucio en lugar de uno limpio y joven. Véase: cata del vino.

vino sabor madeira. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Se dice de los vinos blancos que al envejecer adquieren un color de topacio oscuro y un sabor que recuerda el del vino de Madeira. Sinónimo: madeira. Véase: cata del vino.

vino sabor mantequilla. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Chardonnay, incluido el Borgoña blanco. Véase: cata del vino.

vino sabor manzana. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Muchos vinos blancos secos, los Loira dulces y, cuando es especialmente aromático, tal vez el Riesling alemán. Véase: cata del vino.

vino sabor mazapán. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Los Loira blancos dulces, como el Côteaux

du Layon, el Quarts de Chaume o el Bonnezeaux. Véase: cata del vino.

vino sabor melocotón. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Muchos blancos, entre ellos el Chardonnay del Nuevo Mundo y los blancos dulces. Véase: cata del vino.

vino sabor melón. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Chardonnay del Nuevo Mundo. Véase: cata del vino.

vino sabor menta. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Cabernet Sauvignon, especialmente el del Nuevo Mundo, y el Shiraz de Coonawarra. Véase: cata del vino.

vino sabor mermelada. Término empleado por los catadores de vino. Sabores a confitura más que a frutas frescas; de climas cálidos. Véase: cata del vino.

vino sabor miel. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Muchos vinos dulces, especialmente los que están afectados de botritis; también los blancos secos maduros, incluido el Borgoña. Véase: cata del vino.

vino sabor naranja. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Muchos blancos dulces, incluidos los vigorosos. Véase: cata del vino.

vino sabor nuez. (o avellana) Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Borgoña blanco, el champaña y otros Chardonnay. Véase: cata del vino.

vino sabor pan. (recién hecho con levadura) Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar

los aromas y sabores. El champaña. Véase: cata del vino.

vino sabor pasas. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Los vinos vigorosos dulces. Véase: cata del vino.

vino sabor pera. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Muchos blancos jóvenes, especialmente los baratos para ser bebidos jóvenes; también el Beaujolais Nouveau. Véase: cata del vino. Sinónimo: pera madura.

vino sabor pieles de patata. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Cabernet Franc en el Chinon, el Bourgueil y el Saumur-Champigny. Véase: cata del vino.

vino sabor pimienta. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Cabernet Sauvignon y el Cabernet Franc, como el Chinon y el Bourgueil. Véase: cata del vino.

vino sabor plátano. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Los blancos jóvenes y baratos y el Beaujolais. Véase: cata del vino.

vino sabor pomelo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. La cepa Scheurbe (vinos ingleses y alemanes) Véase: cata del vino.

vino sabor rábano. Término empleado por los catadores de vino. Sabor del vino repuntado. Véase: cata del vino.

vino sabor sal. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Jerez de manzanilla. Véase: cata del vino.

vino sabor tabaco. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Muchos tintos, pero especialmente el Burdeos. Véase: cata del vino.

vino sabor tallo. Término empleado por los catadores de vino. Aroma amargo y sabor a tallos y cañas. Véase: cata del vino.

vino sabor terruño. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El vino que está en relación directa con la constitución del suelo; sabe a terruño. Véase: cata del vino.

vino sabor tostada. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Cualquier vino que haya estado en barriles de roble nuevo, pero especialmente el Chardonnay; también el champaña maduro sin sabor a roble y el Semillon australiano. Véase: cata del vino.

vino sabor uva espina. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Sauvignon Blanc, especialmente el del Loira y el de Nueva Zelanda. Véase: cata del vino.

vino sabor vegetal. Término empleado por los catadores de vino. Sabor a coles, más que a hojas y a hierbas, frecuente en los Borgoña maduros, tanto blancos como tintos. Véase: cata del vino.

vino sabroso. Término empleado por los catadores de vino. Un resabio vivaz, en vinos blancos, Jerez y Madeira; fresco, vigoroso y vivaz; habitualmente vino blanco joven. Véase: cata del vino.

vino saciador. Término empleado por los catadores de vino. Vino con una deliciosa ri-

queza de textura y sabores que llenan toda la boca. Véase: cata del vino.

vino sangriento. Término empleado por los catadores de vino. Con sabores generosos; redondo, sin contornos. Véase: cata del vino.

vino savia. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Alma del vino, su fuerza y su sabor que se descubren al degustarlo. Véase: cata del vino.

vino seco. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Característica del vino blanco cuyo sabor está desprovisto de azúcar pero que resulta agradable al beberlo. Calienta la lengua y al mismo tiempo excita el sistema nervioso. A un vino tinto seco le falta a la vez suavidad y garra y tiene un sabor astringente. Algunos tintos tienen el defecto de secarse al envejecer. Véase: cata del vino.

vino sedimentado. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que al reposar se ha desembarazado de las partículas sólidas que lo enturbiaban. El color de un vino se sedimenta con el tiempo. Véase: cata del vino.

vino sedoso. Término empleado por los catadores de vino. Textura suave, alta calidad. Véase: cata del vino.

vino Shaohsing. Vino empleado en la cocina oriental, su único sustituto es un buen jerez.

vino sidral. Término empleado por los catadores de vino. Hormigueo en la lengua de dióxido de carbono en blancos jóvenes con mucho cuerpo. Véase: cata del vino.

vino simple. Término empleado por los catadores de vino. Vino sano y bebible sin gran distinción. Véase: cata del vino.

vino sólido. Término empleado por los catadores de vino. Lleno de sustancia, habitualmente con mucho cuerpo. Véase: cata del vino.

vino suave. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Característica de los vinos que contienen mucha glicerina y muchas materias gomosas, que están entre los vinos secos y los vinos licorosos. Un vino suave deleita el paladar y produce un agradable cosquilleo en las mucosas. Véase: cata del vino.

vino terminar. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. De los vinos que se conservan bien, cuya calidad mejora al envejecer y que están menos expuestos que otros a degenerar, se dice que terminan bien. Véase: cata del vino.

vino ternera. Término empleado por los catadores de vino. Con mucho cuerpo fornido, con sabor; normalmente vino tinto. Véase: cata del vino.

vino terroso. Término empleado por los catadores de vino. Un olor a tierra, a grasa, mineral, que parece venir directamente de la tierra, por ejemplo en los Graves finos, así como en vinos más rústicos. Véase: cata del vino.

vino tierno. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino fácil de beber, “apetitoso”, lo contrario de duro. Véase: cata del vino; mistela tierno.

vino tinto. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Son los que proceden de mosto de uvas tintas con el adecuado proceso de elaboración que permite difundir la materia colorante contenida en los hollejos. Como en el caso del vino blanco, los hay,

secos, abocados y dulces aunque en España es relativamente poco frecuente el caso de los vinos tintos abocados y de los dulces.

vino tirar a. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Tratándose de vinos, alterarse o descomponerse. Cuando un vino tira a agrio, ha degenerado por completo. Véase: cata del vino.

vino tosco. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino joven al salir de la bodega o de la prensa, cuya transparencia oscurece una gran cantidad de heces, es decir, de materias insolubles procedentes de la fermentación, que por otra parte, en este caso, no ha terminado. Véase: cata del vino.

vino turbio. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino raro, de color desagradable. Véase: cata del vino.

vino usado. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino desprovisto completamente de sus cualidades vinosas, sea por alguna falta durante la estancia en barricas, sea por estar embotellado demasiado tiempo. Véase: cata del vino.

vino uva. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. El Moscatel. Véase: cata del vino.

vino vaporoso. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que hace que la cabeza del que lo bebe se llene de vapores de humo. Véase: cata del vino.

vino verde. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Es un defecto cuando este sabor astringente es debido a la falta de madurez de la uva y una

cualidad cuando se trata de un vino joven que contiene una buena proporción de elementos ácidos, que le aseguran una adecuada conservación. Véase: cata del vino.

vino verde y chacolí. Según la Oficina Internacional de la Vid y del Vino. Procede de variedades de uvas, que debido a las especiales condiciones climáticas propias de determinadas comarcas no maduran normalmente. Su graduación alcohólica natural es de unos 9° debiendo tener más de 7°. Según el Código Alimentario, 3.30.08. c. Los que se obtienen de la fermentación normal del mosto de uva que, por el clima o condiciones meteorológicas, no madura normalmente. Su grado alcohólico puede ser inferior a 9°. En la reglamentación correspondiente se fijará el grado mínimo, según las diferentes regiones productoras. Sinónimo: chacolí, vino enverado. Véase: clasificación de vinos.

vino vigoroso. Término empleado por los catadores de vino. Fresco y muy refrescante, sobre todo blancos. Véase: cata del vino.

vino vinoso. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que tiene mucha fuerza, es muy espirituoso, algunas veces a costa de la finura. Véase: cata del vino.

vino vivo. Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino que impresiona las papilas fuertemente, que tiene nervio, garra. Sinónimo: viveza Véase: cata del vino.

vinolencia. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

vinolento. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

vinos. Según el Código Alimentario, Capítulo XXX. Sección 3ª. Comprende: 3.30.07 **Vinos**. 3.30.08 **Clases de vino**. 3.30.09 **Clasificación de vinos especiales**. 3.30.10 **Vinos aromatizados**. 3.30.11 **Características de los vinos aromatizados**. 3.30.12 **Denominaciones para vinos aromatizados**. 3.30.13 **Vinos no aptos para el consumo**. 3.30.14 **Envasado y rotulación**. 3.30.15 **Consumo de vinos en establecimientos**. 3.30.16 **Prácticas autorizadas**. 3.30.17 **Prácticas prohibidas y otras limitaciones**. Véase: bebidas alcohólicas.

vinos. Según el Código Alimentario, 3.30.07. Es la bebida alcohólica resultante de la fermentación, total o parcial de la uva fresca o de su mosto. Véanse: clasificación de vino; vinos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Vinos de mesa	
Energía (kJ)	326,04
Porción comestible	100,00
Potasio (mg)	100,00
Energía (kcal)	78,00
Fósforo (mg)	20,00
Sodio (mg)	10,00
Calcio (mg)	8,70
Magnesio (mg)	8,00
Carbohidratos (g)	1,10
Hierro (mg)	0,70
Ácido fólico (µg)	0,10
Cinc (mg)	0,10
Niacina (mg eq. niacina)	0,10
Proteína (g)	0,10
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,02
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,01
Yodo (mg)	0,01
Ácido ascórbico (C) (mg)	0,00
Colesterol (mg)	0,00
Fibra (g)	0,00
Grasa (g)	0,00
Grasa moninsaturada (g)	0,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,00
Grasa saturada (g)	0,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,00

Vitamina B ₁₂ (µg)	0,00
Vitamina D (µg)	0,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina E (mg)	

vinos de España. Consideramos los principales vinos españoles protegidos con Denominación de Origen (D.O.), estos son: Vino de Abona, Vino de Alella, Vino de Alicante, Vino de Almansa, Vino de Binissalem, Vino de Bizkaiko Txakolina, Vino de Bullas, Vino de Calatayud, Vino de Campo de Borja, Vino de Cariñena, Vino de Cava, Vino de Cigales, Vino de Conca de Barberá, Vino de Costers del Segre, Vino de El Bierzo, Vino de El Hierro, Vino de Getariako Txakolina, Vino de Jerez Xerez Sherry y manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Vino de Jumilla, Vino de L'Empordà-Costa Brava, Vino de La Mancha, Vino de La Palma, Vino de La Rioja, Vino de Lanzarote, Vino de Madrid, Vino de Málaga, Vino de Méntrida, Vino de Mondéjar, Vino de Monterrei, Vino de Montilla-Moriles, Vino de Navarra, Vino de Penedés, Vino de Pla de Bages, Vino de Priorato, Vino de Rías Baixas, Vino de Ribeira Sacra, Vino de Ribeiro, Vino de Ribera del Duero, Vino de Ribera del Guadiana, Vino de Rueda, Vino de Somontano, Vino de Tacoronte-Acentejo, Vino de Tarragona, Vino de Terra Alta, Vino de Toro, Vino de Utiel-Requena, Vino de Valdeorras, Vino de Valdepeñas, Vino de Valencia, Vino de Ycoden-Daute-Isora, Vino de Yecla. Vino del Condado de Huelva, Vino del Valle de la Orotava, Vino del Valle del Güimar, La Guía de los mejores Vinos de España Campsa 1999, por ejemplo, establece once tipos de vinos con relación a su mejor aplicación con los alimentos. Estos son: vino blanco afrutado, vino blanco seco con madera, vino blanco seco natural, vino dulce, vino espumoso, vino generoso seco, vino rosado, vino tinto de crianza, vino tinto de reserva, vino tinto gran reserva y vino tinto joven. Véase: alimentos de España.

vinos no aptos para el consumo. Según el Código Alimentario, 3.30.13. Se consideran como tales: a) Los vinos corrientes que tengan acidez volátil real, expresada en ácido

acético, superior a 1,2 g/l para los vinos de graduación alcohólica de 9°; para los vinos de más de 9°, tal límite será incrementado en 0,06 g/l de ácido acético por grado de alcohol que sobrepase a los 9°. b) Los vinos cuyo análisis químico, examen microscópico u organoléptico acusen enfermedad o alteraciones químicas en fase avanzada o que sean francamente defectuosos por su olor o sabor anormales, o que en su composición figure algún elemento o sustancia en cantidad superior a la autorizada por este Código. c) Los vinos procedentes de híbridos productores directos o sus mezclas con otros, en tanto que la reglamentación y regulación sobre plantaciones prohíba la de estos híbridos productores directos. Véase: vinos.

vinosa. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita rubescens*.

vinosidad. Véase: vino con vinosidad.

vinoso. Véase: vino vinoso.

viña. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lambe ratón**.

viola. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: guitarra chola; guitarra.

Viola hortensis. Familia: violáceas. Variedad de la Viola tricolor. Nombre vulgar: pensamiento de jardín, **trinitaria**. Véase: flores comestibles.

Viola odorata. Familia: violáceas. Planta ornamental cuyas hojas y flores recién abiertas tienen un sabor suave y delicado. Frescas, secas o confitadas, sus hojas y flores sirven para decorar ensaladas, dulces y bebidas. De la violeta también se extrae una esencia que sirve para aromatizar pasteles, golosinas y licores. En infusión tiene propiedades ligeramente sedativas. Véase: flores comestibles. Nombre vulgar: **violeta**.

Viola tricolor. Familia: violáceas. Es una especie del género *Viola* extendida por todo el mundo en numerosas variantes, como la trinitaria o pensamiento de jardín. (*Viola*

hortensis) Nombre vulgar: **pensamiento**. Véase: flores comestibles.

Violaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y choripetalae (o dialypetalae) Orden: parietales. Consideramos: Pensamiento (*Viola tricolor*), trinitaria (*Viola hortensis*), Violeta. (*Viola odorata*).

violáceas. Véase: *Violaceae*.

violeta. Nombre vulgar de la planta: *Viola odorata*.

violeta confitada. Son pétalos de violetas bañadas en clara de huevo y luego en azúcar glas. Sirven para decorar pasteles, pudines o helados. Véase: Aditivos y productos para repostería.

violeta de roca. Designación oficial española del equinodermo: *Microcosmus polymorphus*.

violetas confitadas. Son pétalos de violetas bañadas en clara de huevo y luego en azúcar glas. Sirven para decorar pasteles, pudines o helados.

violín. Otro nombre de la pieza de pan: coca. Véase: panes de España.

violín. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **zapatero raspa balsa**.

violinista africano. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **barrilete**.

violón. Designación oficial española del pez: *Rhynchobatus djiddensis*.

violoxantina. (E-161 e) Colorantes La cantidad autorizada de este aditivo es: Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo en-

vasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Véase: xantofilas.

virador. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **oblada**.

virera. Nombre vulgar catalán de la planta: *Prunus avium*. Sinónimo: **cereza**

viret. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **alfondega**.

Viridis odora. Otro nombre de la seta: *Clitocybe odora*.

viruta de pescado desecado. El pescado seco se fríe o se cuece al vapor, a veces sólo, pero a menudo combinado con otros ingredientes para darles sabor. Utilizadas en la cocina asiática. Véase: ingredientes de la comida asiática.

virutas de jamón. Para bocadillos y aperitivos. Véase: jamón cocido.

vísceras. Despojo de vaca, cerdo, cabra y oveja. Combinación de corazón, pulmones e hígado de cordero, cabra o cerdo. Véase: despojos cárnicos.

viso. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **estornino**.

visol. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: estornino; melva.

vissu. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **estornino**.

vit d'en gaona. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: fredí; julia.

Vitaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: Dicotyledoneae. Subclase: archichlamydeae; apetalae y cho-

ripetalae (o dialypetalae) Orden: rhamnales. En su mayoría son bejucos que trepan mediante zarcillos y poseen hojas compuestas o lobuladas, cual la de la vid (*Vitis vinifera*). Sinónimo: vitáceas. Consideramos: uva (*Vitis vinifera*).

vitáceas. Véase: *Vitaceae*.

vitadiab. Nombre comercial de un alimento para diabéticos marca Sanavi. Véase: galletas vitaminadas con fructosa; alimentos para diabéticos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Vitadiab sanavi	
Energía (kJ)	1747,24
Energía (kcal)	418,00
Calcio (mg)	245,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	244,00
Porción comestible	100,00
Ácido fólico (µg)	96,40
Carbohidratos (g)	56,80
Magnesio (mg)	45,00
Grasa (g)	14,80
Proteína (g)	14,40
Niacina (mg eq. niacina)	14,10
Hierro (mg)	13,00
Grasa moninsaturada (g)	5,89
Fibra (g)	5,50
Grasa poliinsaturada (g)	4,55
Grasa saturada (g)	4,36
Cinc (mg)	4,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	1,50
Riboflavina (B ₂) (mg)	1,30
Vitamina D (µg)	0,80
Tiamina (B ₁) (mg)	0,70
Ácido ascórbico (C) (mg)	
Colesterol (mg)	
Fósforo (mg)	
Potasio (mg)	
Sodio (mg)	
Vitamina B ₁₂ (µg)	
Vitamina E (mg)	
Yodo (mg)	

vitamina. Véase: vitaminas.

vitamina A. Compuesto isoprenoide con un anillo carbocíclico de 6C y una cadena la-

teral de 11C, con 5 dobles enlaces conjugados. Se sintetiza en el organismo a partir de provitamina β-caroteno y juega un importante papel en la química de la visión. Se distinguen las vitaminas A₁ (un doble enlace en el anillo) y A₂ (dos dobles enlaces en el anillo), presentes respectivamente en peces marinos y de agua dulce. Indispensable para el normal desarrollo y funcionamiento del tejido epitelial. Desempeña un papel primordial en la visión (púrpura visual); es necesaria para la elaboración y secreción de glucocorticoides. La vitamina A₁ se oxida enzimáticamente a la vitamina A₁-aldehído (retinal). La forma cis se une con la proteína opsina para dar la púrpura visual (rodopsina) sensible a la luz, la cual está presente en los bastoncillos de la retina. La absorción de luz de 500 nm, esto es, azul verdosa, transforma el cis retinal en trans retinal por excitación simultánea de las células bastoncillo. Una enzima convierte de nuevo el isómero trans en el cis, con lo que las células bastoncillo son sensibles de nuevo a la luz. El deslumbramiento produce un empobrecimiento momentáneo en púrpura visual que es reversible transcurrido cierto tiempo. Los síntomas iniciales de su deficiencia son xeroftalmía (en los niños) y ceguera nocturna (en los adultos). Su deficiencia ocasiona en el hombre asimismo anomalías del crecimiento y del desarrollo óseo y nervioso, esterilidad, alteraciones de la piel, etc. Se encuentra en la manteca, hígado de muchos animales, huevos, acelgas, zanahoria, col, brécol, espinaca. Sinónimo: axeroftol, factor antixeroftálmico, **retinol**, vitamina antiifecciosa. Véase: alimentos ricos en vitamina A; vitaminas; grasas comestibles.

vitamina antiberibérica. Véase: vitamina B₁; vitaminas.

vitamina antiesterilidad. Véase: vitamina E; vitaminas

vitamina antihemorrágica. Véase: vitamina K; vitaminas

vitamina antiinfecciosa. Véase: vitamina A; vitaminas.

vitamina antiulcerosa. Véase: vitamina U; vitaminas.

vitamina antixeroftálmica. Véase: vitamina A; vitaminas.

vitamina B₁. Factor nutritivo, indispensable a la mayoría de los vertebrados, cuya estructura es la de una pirimidina sustituida unida a un tiazol sustituido por un puente metilénico. La forma activa es el pirofosfato de tiamina TPP (cocarboxilasa), que participa en el metabolismo de los α -cetoácidos (pirúvico, cetoglutárico, etc.). Influye en la síntesis de la acetilcolina y en el control de su hidrólisis in vivo. Su carencia produce polineuritis periférica, apagamiento de los reflejos tendinosos, beriberi, anorexia, pérdida de peso, fatiga, trastornos gastrointestinales. Se halla en el jamón, riñones, levadura de cerveza y huevos de bacalao. Sinónimo: aneurina, **tiamina**, vitamina antiberibérica. Véase: vitaminas; tiamina; pérdidas de tiamina en la cocción.

vitamina B₂. Véase: riboflavina.

vitamina B₃. Véase: ácido nicotínico; niacina.

vitamina B₄. Factor vitamínico discutible, que parece útil en las avitaminosis del complejo B global. Sinónimo: **adenina**. Véase: vitaminas.

vitamina B₅. Forma parte de la coenzima A. Actúa en la activación de los grupos carboxilo, en la desintoxicación de compuestos extraños o nocivos, en la síntesis de la acetilcolina y en el metabolismo de los grasa y prótidos. Su carencia es rara debido a su amplia distribución; ocasiona una deficiente actividad de la corteza suprarrenal, hiperreflexia tendinosa y sensación urente en la planta de los pies. Se halla en el hígado de ternera, yema de huevo y levadura de

cerveza. Sinónimo: **ácido pantoténico**. Véase: vitaminas.

vitamina B₆. Vitamina del complejo B constituida por uno o varios de los compuestos piridoxal, piridoxamina y piridoxina. El fosfato de piridoxal es la coenzima de numerosos fermentos que intervienen en el metabolismo de los prótidos. Interviene en la descarboxilación de los aminoácidos, en las reacciones de transaminación, en el transporte de aminoácidos, en la conversión del triptófano en niacina y en el metabolismo de los ácidos grasos. Su deficiencia produce apatía, depresión, calambres, ataxia y convulsiones en los lactantes y niños pequeños; en el adulto náuseas, mareos, parestesias, debilidad muscular, dermatitis, seborrea y anemia. Se halla en el germen de trigo, levadura de cerveza, cereales, hígado, músculos y leche. Sinónimo: **piridoxina**, piridoxal, piridoxamina, adermina. Véase: vitaminas; alimentos ricos en vitamina B₆.

vitamina B₇. Popularmente denominada vitamina I.

vitamina B₈. Es la coenzima de varias carboxilasas (enzimas que fijan el CO₂). Se halla en los huevos, hígado de buey, harina de maíz, champiñones, coliflor, melazas, chocolate y jalea real. Sinónimo: **biotina**, factor bios, vitamina H, coenzima R, vitamina B_w. Véase: vitaminas.

vitamina B₉. Sinónimo vitamina M, vitamina Bc (**ácido fólico**)

vitamina B_{10,11}. C₁₉H₁₉H₇O₆ Vitamina fotolábil del complejo B, de color amarillo; es muy soluble en agua y generalmente se encuentra en conjugados que contienen restos de ácido glutámico, presentes especialmente en las hojas de plantas y en los hígados de vertebrados. Su forma coenzimática es el 5,6,7,8-tetrahidrofólico (FH₄). Este derivado está implicado en el transporte bio-

químico del fragmento monocarbonado. Ciertos microorganismos requieren ácido fólico para su crecimiento, lo que constituye un método para su valoración. Sus derivados, los ácidos folínicos intervienen como coenzimas en las reacciones de transferencia de grupos formilo, metilo, hidroximetilo. También interviene en la síntesis de los ácidos nucleicos y en la formación de metionina. Participa en los fenómenos de crecimiento, desarrollo y hemopoyesis. Su carencia produce perturbaciones hemopoyéticas y digestivas, anemia macrocítica, leucopenia, diarrea, lesiones gastrointestinales. Se halla en el hígado de cerdo y buey, espinacas, pepinos y espárragos. Sinónimo: folacina, **ácido fólico**, vitamina M, factor R, factor S, factor U. Véase: alimentos ricos en ácido fólico; vitaminas.

vitamina B₁₂. Vitamina del complejo B formada por un nucleótido cuya base es 5,6-dimetil-bencimidazol y un núcleo de corrina unido a un átomo de cobalto. Es la coenzima de diversas reacciones enzimáticas relacionadas con la transferencia de grupos metilo. Interviene en la transformación del ácido fólico en ácido folínico. Su carencia o imposibilidad de absorción ocasiona en el hombre la anemia de Biermer, atrofia de la mucosa digestiva, lengua de Hunter, y abolición de la sensibilidad profunda. Se halla en el hígado, riñones, carne en polvo, harina de pescado, ostras. Sinónimo: **cianocobalamina**, factor extrínseco de Castle. Véase: vitaminas; alimentos ricos en vitamina B₁₂.

vitamina B₁₃. también denominada ácido orótico, es una vitamina de la que aún se sabe muy poco.

vitamina B₁₅. Posee una acción antianóxica y participa en las reacciones de transmetilación. Se halla en el hígado, levadura de cerveza, gérmenes de cereales, semillas, salvado de arroz. Sinónimo: ácido **pangámico**. Véase: vitaminas.

vitamina B₁₇. También denominada laetrile. Se sabe aún muy poco sobre ella. Es una

vitamina muy controvertida entre los científicos. Se cree que su déficit provoca poca resistencia al cáncer. Debe tomarse en pequeñas dosis porque una parte de su molécula es el conocido cianuro, se encuentra en lo interior de semillas de ciruela, melocotón, albaricoque. Sinónimo: **amigdalina**.

vitamina B₂₂. Se sabe que es uno de los componentes del aloe vera.

Vitamina Bh. Sinónimo: inositol.

vitamina B_t. Factor vitamínico discutible con una supuesta acción troficoestimulante. Sinónimo: **L-carnitina**. Véase: vitaminas.

vitamina B_w. Sinónimo: vitamina B₈. Véase: vitaminas.

vitamina B_x. Véase: vitamina H₂. Véase: vitaminas.

vitamina C. Vitamina cristalina, incolora, hidrosoluble cuya estructura responde a la lactona del ácido L-xilo-2-cetohexónico (C₆H₈O₆) su síntesis total se ha logrado a partir de L-sorbose. Los primates y el cobaya son las únicas especies animales que necesitan la presencia de vitamina C en la dieta. Su papel biológico parece debido al juego reversible de oxirreducción entre el ácido L-ascórbico y L-deshidroascórbico. Su carencia produce el escorbuto, con inflamación articular, hemorragias subcutáneas, incapacidad de los osteoblastos para formar las sustancias intercelulares, anomalías del colágeno, etc. Se halla en el repollo, espinacas, coliflor, berros, pimientos, brécol, naranja, limón, fresas y tomate. Sinónimo: **ácido ascórbico**, ácido cevitamínico. Véase: vitaminas; alimentos ricos en vitamina C.

vitamina D. Cada uno de los compuestos esteroídicos capaces de impedir los síntomas del raquitismo. Se producen por irradiación de 7-dehidroesteroides, que originan respectivamente las vitaminas D₂ (ergocalciferol) y D₃ (colecalfiferol). La estructura esteroídica posee abierto el anillo B. Influye en la

función de la glándula paratiroides, aumenta la absorción de las sales de calcio y de fósforo por el intestino. Su carencia produce raquitismo, hipotonía muscular y ligamentosa, reblandecimiento óseo. Se encuentra en la cebolla, arenque, yema de huevo, salmón, sardina, y aceites de hígado de bacalao y de atún. Véase: vitaminas; alimentos ricos en vitamina D.

vitamina D₂. Vitamina D que se produce por irradiación del ergosterol. Sinónimo: calciferol, ergocalciferol. Véase: Vitamina D; vitaminas.

vitamina D₃. Vitamina D originada por irradiación ultravioleta del 7-dehidrocolesterol presente en los tejidos animales. La vitamina D₃ es un precursor metabólico del 1,25-dihidroxicolecalciferol, mensajero químico que, producido principalmente en el riñón, ejerce su acción reguladora sobre hueso e intestino delgado. El 1,25-dihidroxicolecalciferol promueve la absorción de Ca⁺⁺ y su acción se integra con la acción de la hormona paratiroidea. Sinónimo: **colecalfiferol**. Véase: vitaminas.

vitamina de la fertilidad. Véase: vitamina E; vitaminas.

vitamina E. Cada uno de los compuestos, derivados del cromano, capaces de restaurar la fertilidad en ratas alimentadas con dietas deficientes. Se conocen diversas formas químicas según el número y posición de los grupos metilo sustituyentes en el anillo de cromano; el más activo y abundante es el α -tocoferol-(5,7,8-trimetiltocol). Otras formas son; β -tocoferol (5,8-dimetiltocol), χ -tocoferol (7,8-dimetiltocol), δ -tocoferol (8-metiltocol), etc. Actúa por su poderosa acción antioxidante no específica; interacción con la insulina y hormonas sexuales. Su carencia ocasiona distrofia muscular progresiva, desmielinización, glositis, atrofia testicular, implantación defectuosa del

huevo en el útero y alteraciones vasculares degenerativas. Se halla en el germen de trigo, aceite de soja, cacahuete, chocolate, maíz y aceite de semillas de algodón. Sinónimo: vitamina antiesterilidad, **tocoferol**, vitamina de la fertilidad. Véase: vitaminas; alimentos ricos en vitamina E; grasas comestibles.

vitamina F. Conjunto de los ácidos grasos esenciales linoleico, linolénico y araquidónico. Interviene en la síntesis de ácidos más complejos, con más carbonos; estimula el crecimiento. Su carencia origina ecemas, frinoderma, hiperqueratosis, acantosis y obstrucción de los folículos pilosos. Se halla en aceites y grasas vegetales, cacahuete, tocino, yema de huevo, mantequilla, leche. Sinónimo: Ácidos grasos insaturados, ácidos grasos esenciales. Véase: vitaminas.

vitamina H. Véase: vitamina B₈. Sinónimo: vitamina F. Véase: vitaminas.

vitamina H'. Véase: vitamina H₂. Véase: vitaminas.

vitamina H₂. Es necesaria para el desarrollo de microorganismos; antagonista de las sulfamidas. Condiciona la pigmentación del pelo. Su carencia produce encanecimiento y falta de protección de la piel contra la insolación. Se halla en el hígado, riñones, músculos, leche, pericarpio de semillas, frutas, levadura. Sinónimo: vitamina H', ácido paraaminobenzoico, vitamina B_x, biotina. Véase: vitaminas.

vitamina hidrosoluble. Cada uno de los miembros del conjunto de vitaminas solubles en agua, constituido fundamentalmente por el complejo vitamínico B y la vitamina C. Véase: vitaminas.

vitamina inositol. Factor antialopecia del ratón. En el ratón es necesario para el crecimiento del pelo. Controla el nivel de coles-

terol y fosfograsa plasmáticos. Su carencia origina alopecia en la rata, y en el hombre, trastornos gastrointestinales. Se halla en varios tejidos animales y vegetales, cereales, frutas, levaduras y extractos hepáticos. Sinónimo: mesoinositol, factor antialopecia del ratón, inosita, mesoinosita. Véase: vitaminas.

vitamina K. Cada uno de los compuestos, derivados de la naftoquinona, que son factores necesarios a la coagulación normal de la sangre. Condiciona la síntesis de protrombina y de otros factores esenciales para el proceso de la coagulación (proconvertina, factor de Stuart-Prower, factor antihemofílico B). El cuadro carencial consiste en hemorragias. Se halla en la alfalfa, carne putrefacta de pescado, espinacas, col, coliflor. Se conocen las vitaminas K₁ (2-metil-3-fetil-1,4-naftoquinona) y K₂ (2-metil-3-difarnesil-1,4-naftoquinona). Sinónimo: vitamina antihemorrágica, filoquinona. Véase: Alimentos ricos en vitamina K; vitaminas.

vitamina L. factor vitamínico discutible que parece necesario para la instauración de la lactancia. Véase: vitaminas.

vitamina liposoluble. Cada uno de los miembros del conjunto de vitaminas solubles en los disolventes de las grasas, constituido fundamentalmente por las vitaminas A, D, E, F y K. Véase: vitaminas.

vitamina M. Véase: vitamina B_{10,11}. Véase: vitaminas.

vitamina P. Favorece la acción de la adrenalina. Aumenta la resistencia capilar y controla la permeabilidad de los vasos. Su carencia se caracteriza por un aumento de la fragilidad y permeabilidad capilar. Se halla en las hojas verdes de ruda, tabaco, violeta, alforfón, talo de tomate. Véase: vitaminas.

vitamina PP. Véase: vitamina B₃. Véase: vitaminas.

vitamina Q. Véase: vitamina B₂. Véase: vitaminas.

vitamina T. Complejo de sustancias biostimulantes del crecimiento obtenidas por las termitas. Sinónimo: termitina, torulitina. Véase: vitaminas.

vitamina U. Donador de grupos metilo. Sinónimo: vitamina T. Protege frente a la úlcera gástrica provocada experimentalmente. Se halla en los grasas de la col, apio, lechuga y perejil. Sinónimo: vitamina antiulcerosa. Véase: vitaminas.

vitamina ubiquinona. Componente del sistema de oxirreducción. Transportador de electrones entre flavoproteínas y citocromos en las mitocondrias. Se halla en la levadura y tejidos animales. Sinónimo: coenzima Q. Véase: vitaminas.

vitaminas. Cada uno de los compuestos orgánicos necesarios para el normal desenvolvimiento fisiológico de un organismo y que al no poder ser biosintetizado por el mismo, ha de estar presente en la dieta. Su carencia conduce a trastornos generales del crecimiento o afecta específicamente a la estructura y función de diversos órganos y tejidos. * Las vitaminas sintéticas y naturales tienen el mismo valor biológico. No siempre están relacionadas química o funcionalmente. Por convenio se dividen en dos grupos el de las liposolubles, formado por las vitaminas A, D, E y K, y el de las hidrosolubles formado por las distintas vitaminas B: tiamina, riboflavina, ácido nicotínico, B₆, ácido pantoténico, biotina, ácido fólico, B₁₂, ácido paraaminobenzoico, inositol y colina; y la vitamina C o ácido ascórbico. Las vitaminas hidrosolubles, se encuentran diseminadas por todo el reino animal y vegetal. * Las vitaminas funcionan como coenzimas, partes activas de sistemas enzimáticos catalizando muchas de las reacciones anabólicas y catabólicas de organismos vivos. Estas son necesarias para la producción de energía, la síntesis de componentes de los tejidos, hormonas, reguladores químicos, y en

la desintoxicación y degradación de productos de desechos y toxinas. Por su función en el metabolismo, las vitaminas se concentran en los tejidos más activos de animales y plantas. Por lo tanto, el hígado y los riñones son fuentes ricas en vitaminas, más aún que el músculo o la piel. El germen de una semilla contiene más vitamina que en cualquier otra parte. Véase: alimentos.

Fuentes de vitaminas	
vitaminas	mejores fuentes
Liposolubles	
α -, β -caroteno	Aceites de hígado de pescado, vegetales verdes, zanahoria.
D	Aceites de pescado.
E	Granos y aceites vegetales.
K	Vegetales verdes.
Hidrosolubles	
Tiamina	Cerdo, hígado, granos enteros.
Riboflavina	Leche, clara de huevo, hígado, vegetales con hojas.
Ácido pantoténico	Hígado, riñones, vegetales verdes, yema de huevo.
B6	Granos enteros, levadura, yema de huevo, hígado.
Inositol	Granos enteros, hígado.
Biotina	Hígado, riñones, levadura.
Colina	Yema de huevo, sesos, granos.
Ácido para-aminobenzoico.	Levadura.
Ácido fólico	Hígado, vegetales verdes con hojas.
B ₁₂	Hígado, carnes.
Ácido ascórbico	Frutas cítricas y vegetales frescos, patatas.

Vitis vinifera. Familia: vitáceas. Con la denominación genérica de uva se hace referencia a los frutos de *Vitis vinifera*, conocida normalmente con el nombre de vid europea, y a los frutos de otras especies: por ejemplo, *Vitis labrusca*, *Vitis aestivalis*, *Vitis rotundifolia* y otras muchas especies de origen americano. *Vitis vinifera* procede de Asia Menor, y ha sido ampliamente cultivada primero en los países de la cuenca mediterránea y del área europea, y posteriormente en Califor-

nia, Suráfrica, América del Sur y Australia. Lógicamente, al tratarse de un cultivo geográficamente tan amplio, se han originado un gran número de variedades y subvariedades (sólo entre las europeas se cuentan más de un centenar) que difieren por un conjunto de características y propiedades, dependientes en gran parte del ambiente de cultivo. La uva se presenta en racimos de forma distinta, formados por un soporte leñoso, llamado propiamente racimo, sobre el que se asientan las bayas de un número mayor o menor de semillas. Se distingue, además, una piel o película y la pulpa. En general, se suelen clasificar las numerosas variedades en función del color de la uva y de su uso; así, por ejemplo, se distinguen uvas blancas y uvas rojas (o tintas), de mesa o de vino. Para hacer referencia a las llamadas “uva de mesa” pueden citarse variedades italianas (chasselas, regina), francesas (madeleine, chasselas dorada), españolas (almería, moscatel) y americana (niágara, delaware, uvas de California). También existen variedades que maduran fuera de estación, en invernaderos, como las de Bélgica y Holanda. En relación con la maduración, se distinguen cinco épocas: uvas muy precoces y precoces de primera, segunda, tercera y cuarta época. Se considera la variedad “chasselas dorada” como de referencia, pues madura en julio. El comercio entre distintos países y también las técnicas especiales de cultivo forzado, permiten disponer actualmente de uvas de mesa casi todo el año, aunque debe tenerse en cuenta que algunos sistemas de tratamiento a base de irradiaciones o de productos químicos especiales no siempre son aconsejables. Por tanto, es recomendable consumir la uva en su tiempo natural de maduración, el otoño. En cuanto a las “uva de vino”, se considera que pueden existir unas diez mil variedades de forma natural de la especie *Vitis vinifera*. Considerada como la reina de las frutas semiácidas. Entre las más valoradas para la elaboración de vino se encuentran; **Cepas blancas:** Airén, albalonga, alba-

rella, albariño, albillo, aligoté, arinto, assyr-tiko, baladi, bouvier, bual, burgunder, caye-tana, calagraño, chardonnay, chasselas, chelva, chenin blanc, clairette, colombard, concord, doña blanca, elbling, folle blan-chie, garnacha blanca, garnacha tintorera, garrido fino, gewurztraminer, godello, isabe-lla, jaén, juan garcia, layren, loureira, maca-beo, malvar, malvasía, marsanne, maturana blanca, mauzac, melon, merlot blanc, mese-guera, misión, moll, moscatel, muscat, mus-cat d'Alexandria, palomino, pardillo, pardi-na, parellada, pedro ximenez, pinot blanc, pinot gris, piquepoul, planta fina, planta no-va, rabigato, riesling, ripley, sauvignon blanc, scheurebe, sèmillon, subirat parent, sylvaner, torrontes, tortosí, trebbiano (o ugni blanc), verdejo, verdil, xarel-lo, zalema. **Ce-pas tintas:** aramón, aubum, barbera, beuna, bobal, brancellao, cabernet, cabernet franc, cabernet sauvignon, cahors, caiño, callet, ca-rignan, cariñena, chianti, dolcetto, espadeiro, ferron, forcayat, gamay noir, garnacha pelu-da, garnacha tinta, graciano, gran negro, grenache, juan ibañez, jurançon noir, lam-brusco, malbec, malvasía, manto negro, ma-ría ordoña, maturana tinta, mazuelo, mencia, merenzao, merlot noir, miguel del arco, mo-nastrell, moravia, moristel, mourvedre, ne-biolo, negra de Madrid, pinot noir, prieto pi-cudo, samso, sangiovese, souson, sumoll, syrah, tannat, tempranillo, tinta de Toro, tin-ta del país, turrentes, touriga nacional, tre-pat, verdot, zinfandel. Nombre vulgar: **uva**. Según el Código Alimentario, **3.22.06**. Es la fruta carnosa procedente del *Vitis vinifera*, L. Véase: frutas carnosas. **3.30.01**. A efectos de este Código se entiende por uva fresca para vinificación el fruto de la vid maduro o sobre maduro en la misma cepa o soleado después de la vendimia, siempre que, some-tido únicamente a proceso mecánico, sirva para la elaboración del mosto que pueda fermentar normalmente. Véase: producto de vinificación. Véase: generalización de bebi-das alcohólicas.

vitrioriano. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **boquerón**.

viuda. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **ostra perlera viuda**.

viuda. Pez, nombre vulgar. Designación ofi-cial: águila marina; musola dentuda; ronco blanco; vieja mulata; viuda amarilla; viuda dormilona.

viuda amarilla. Designación oficial española del pez: *Mustelus higmani*. Sinónimo ofi-cial: Mustel; Viuda.

viuda dormilona. Designación oficial espa-ñola del pez: *Lobotes pacificus*. Sinónimo oficial: Berrugata; Berrugate; Dormilón; Pargo negro; Pez hoyá (joven); Tres colas; Tres colas del Pacífico; Viuda; Zapata.

viuda virma. Designación oficial española del pez: *Mustelus norrisi*.

viura. Variedad de uva blanca. Utilizada en la Denominación: Cava, Rueda.

viuva. Pez, nombre vulgar. Designación ofi-cial: **chancharro pecoso**.

viveza. Véase: vivo.

vivianit. Véase: blenio vivíparo, pez volador.

vivo. Véase: vino vivo.

voador holandés. Pez, nombre vulgar. Desig-nación oficial: **volador holandés**.

vodka. Según el Código Alimentario, 3.30.26. f. Bebida obtenida por tratamiento de alco-holes rectificados con carbón de leña para lograr aroma y sabor característicos. Véase: aguardientes compuestos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de por-ción comestible, es:

Vodka	
Energía (kJ)	982,30
Energía (kcal)	235,00
Porción comestible	100,00
Etanol (% en vol)	33,50
Fósforo (mg)	5,00
Potasio (mg)	1,00
Sodio (mg)	1,00

Ácido ascórbico (C) (mg)	0,00
Ácido fólico (µg)	0,00
Azúcares	0,00
Carbohidratos (g)	0,00
Cinc (mg)	0,00
Colesterol (mg)	0,00
Fibra (g)	0,00
Grasa (g)	0,00
Grasa moninsaturada (g)	0,00
Grasa poliinsaturada (g)	0,00
Grasa saturada (g)	0,00
Magnesio (mg)	0,00
Niacina (mg eq. niacina)	0,00
Piridoxina (B ₆) (mg)	0,00
Proteína (g)	0,00
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,00
Tiamina (B ₁) (mg)	0,00
Vitamina A (µg eq. retinol)	0,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,00
Vitamina D (µg)	0,00
Vitamina E (mg)	0,00
Calcio (mg)	tr.
Hierro (mg)	tr.

voga. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **boga**.

vogaravey. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **besugo**.

voilé. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: aguja azul; aguja blanca; aguja picuda.

volador. Designación oficial española del molusco: *Illex coindetii*; *Illex illecebrosus*; *Illex illecebrosus coindetii*; *Loligo coindetii*; *Loligo pillae*; *Loligo sagittata*; *Ommastrephes sagittatus*; *Ommastrephes coindetii*; *Ommastrephes illecebrosa*; *Ommastrephes illex coindetii*; *Todaropsis vernalis*. Sinónimo oficial: Alura; Cagotes; Calamar; Canana; Choupa; Chuvión; Lupa; Poisson volant; Pota; Pota blanca; Pota hegalaria.

volador. Designación oficial española del pez: *Exocoetus evolvans*; *Exocoetus volitans*.

tans. Sinónimo oficial: Gorrión; Lisa voladora; Pez volador; Pez volador común; Poisson volant; Volador de dos alas.

volador. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: aranyola; chicharra; golondrina de mar; juriola; lagarto liguista; pez volador tropical; pota europea; pota; rubio angelito; rubio cabro; rubio gallineta; rubio polla; rubio rey; rubio sapo; rubio vaquita; rubio volador; urañola; volador aleta negra; volador aletón; volador barbón; volador espejo; volador holandés. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

Volador	
Potasio (mg)	460,00
Energía (kJ)	362,41
Fósforo (mg)	230,00
Porción comestible	100,00
Energía (kcal)	86,70
Sodio (mg)	79,00
Calcio (mg)	61,00
Proteína (g)	21,00
Magnesio (mg)	20,00
Niacina (mg eq. niacina)	8,40
Ácido fólico (µg)	3,00
Vitamina B ₁₂ (µg)	1,00
Hierro (mg)	0,80
Grasa (g)	0,30
Riboflavina (B ₂) (mg)	0,07
Tiamina (B ₁) (mg)	0,02
Carbohidratos (g)	0,00
Fibra (g)	0,00
Ácido ascórbico (C) (mg)	tr.
Cinc (mg)	
Colesterol (mg)	
Grasa moninsaturada (g)	
Grasa poliinsaturada (g)	
Grasa saturada (g)	
Piridoxina (B ₆) (mg)	
Vitamina A (µg eq. retinol)	tr.
Vitamina D (µg)	tr.
Vitamina E (mg)	
Yodo (mg)	

volador aleta blanca. Designación oficial española del pez: *Hirundichthys marginatus*. Sinónimo oficial: Pez volador.

volador aleta negra. Designación oficial española del pez: *Danichthys rodoletti*; *Hirundichthys rondeletii*. Sinónimo oficial: Gorrión; Lisa voladora; Pez volador; Poisson volant; Volador; Volador de cuatro alas.

volador aletón. Designación oficial española del pez: *Parexocoetus brachypterus*. Sinónimo oficial: Pez volador; Poisson volant; Volador.

volador atlántico. Designación oficial española del pez: *Cheilopogon melanurus*; *Cypselurus lutkeni*; *Cypselurus melanurus*. Sinónimo oficial: Poisson volant.

volador bandiblanco. Designación oficial española del pez: *Cypselurus exsiliens*. Sinónimo oficial: Poisson volant.

volador barbón. Designación oficial española del pez: *Exocoetus monocirrhus*. Sinónimo oficial: Gorrión; Pez volador; Volador.

volador bordiblanco. Designación oficial española del pez: *Cheilopogon cyanopterus*; *Cypselurus cyanopterus*. Sinónimo oficial: Codne; Poisson volant.

volador de Bennet. Designación oficial española del pez: *Cheilopogon pinnatibarbatu*; *Cypselurus pinnatibarbatu*. Sinónimo oficial: Pez volador.

volador de canal. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **alón**.

volador de cuatro alas. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador aleta negra**.

volador de dos alas. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador**.

volador espejo. Designación oficial española del pez: *Hirundichthys speculiger*. Sinóni-

mo oficial: Pez volador; Poisson volant; Volador.

volador espejuelo. Designación oficial española del pez: *Cheilopogon spilonotus*; *Cypselurus spilonotus*. Sinónimo oficial: Pez volador.

volador golondrina. Designación oficial española del pez: *Hirundichthys affinis*. Sinónimo oficial: Peixe-voador; Poisson volant; Volants.

volador gorrión. Designación oficial española del pez: *Cheilopogon xenopterus*; *Cypselurus xenopterus*. Sinónimo oficial: Gorrión; Pez volador.

volador hoción. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador picudo** (Pacífico)

volador holandés. Designación oficial española del pez: *Cypselurus comatus*; *Exocoetus comatus*. Sinónimo oficial: Poisson volant; Voador holandés; Volador.

volador isleño. Designación oficial española del pez: *Cypselurus angusticeps*.

volador japonés. Designación oficial española del pez: *Arctoscopus japonicus*; *Trichodon trichodon*.

volador jorobado. Designación oficial española del pez: *Prognichthys gibbifrons*. Sinónimo oficial: Poisson volant.

volador lomo manchado. Designación oficial española del pez: *Cheilopogon dorodomaculata*; *Cypselurus dorosomaculata*. Sinónimo oficial: Pez volador.

volador manchado. Designación oficial española del pez: *Cheilopogon furcatus*; *Cypselurus furatus*. Sinónimo oficial: Pez volador; Pez volador de aleta manchada; Poisson volant.

volador marinero. Designación oficial española del pez: *Prognichthys sealei*. Sinónimo oficial: Gorrión; Pez volador.

volador mediterráneo. Designación oficial española del pez: *Cypselurus heterurus*. Sinónimo oficial: Pez volador; Poisson volant.

volador ñato. Designación oficial española del pez: *Exocoetus obtusirostris*. Sinónimo oficial: Pez volador; Poisson volant.

volador pacífico. Designación oficial española del pez: *Prognichthys tringa*. Sinónimo oficial: Gorrión; Pez volador.

volador papilio. Designación oficial española del pez: *Cheilopogon papilio*; *Cypselurus papilio*. Sinónimo oficial: Gorrión; Pez volador.

volador pequeño. Designación oficial española del pez: *Cypselurus callopterus*. Sinónimo oficial: Gorrión; Pez volador.

volador picudo. Designación oficial española del pez: *Fodiator acutus*. Sinónimo oficial: Poisson volant.

volador picudo (Pacífico). Designación oficial española del pez: *Fodiator acutus rostratus*. Sinónimo oficial: Gorrión; Gorrión picudo; Pez volador; Volador hocicón.

volador planeador. Designación oficial española del pez: *Cheilopogon atrisignis*; *Cypselurus atrisignis*.

voladora. Designación oficial española del pez: *Centropholis goodei*; *Pteraclis carolinus*; *Pterycombus brama*.

voladora. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: zapatero raspa balsa; zapatero sierrita; zapatero sietecueros (Pacífico).

volandeira. Nombre vulgar del pez: *Chlamys varius*. Designación oficial española del molusco: *Aequipecten opercularis*; *Chlamys opercularis*; *Pecten opercularis*; *Protopecten glaber*. Sinónimo oficial: Ando-

riña; Anduriña; Bolandeira; Conchelo; Samona; Samuriña; Samuriña portuguesa; Vieriña; Xelet; Zamburiña alada; Zamburiña francesa.

volandeira. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **vieira**.

volante. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chicharra**.

volantín. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **jurel volantín**.

volants. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador golondrina**.

Volsella flabellata. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **mejillón gigante**.

Volsella recta. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **mejillón gigante**.

voluta ancila. Designación oficial española del molusco: *Adelomelon ancila*; *Cymbiola ancila*.

voluta angulosa. Designación oficial española del molusco: *Zidona angulata distinta*; *Zidona dufresnei*. Sinónimo oficial: Caracol; Caracol anguloso; Voluta escalada.

voluta de Magallanes. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **voluta magellánica**.

voluta del Brasil. Designación oficial española del molusco: *Adelomelon brasiliana*; *Cymbiola brasiliana*.

voluta escalada. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **voluta angulosa**.

voluta magellánica. Designación oficial española del molusco: *Cymbiola magellanica*; *Odontocymbiola magellanica*. Sinónimo oficial: Voluta de Magallanes.

Volvaria bombycina. Familia: volvariáceas. Género: volvaria. Características: lignícola, con volva larga y envainada. Seta comestible excelente, imposible de ser confundido con otras especies si se tiene presente su ecología, color de las láminas y presencia de volva; así como el sombrero tomentoso sedoso y blanco níveo. La carne es blanca, dura, con un típico olor a rábano y sabor agradable. Comestible pero de escaso valor. Nombre vulgar: **volvaria sedosa**. Sinónimo: *Volvariella bombycina*.

Volvaria gloiocephala. Familia: volvariáceas. Género: volvaria. Características: no parásitos de otras setas ni lignícola con volva larga y envainada. Seta de carne blanca, muy tierna, sin olor ni sabor particular. Comestible pero poco apreciada. Sinónimo: *Volvariella gloiocephala*.

Volvaria loveiana. Familia *Volvariaceae*. Género: volvaria. Características: parásita de otras setas. Sombrero de 3 a 8 cm poco carnoso, al principio hemisférico, luego convexo y algo más extendido. Es finalmente fibrilloso-lanoso y de color gris blanquecino que tiende a ocre en los ejemplares viejos. Carne escasa, blanca, sin olor ni sabor señalados y sin interés comestible. Otros nombres: *Volvaria surrecta*; *Volvariella loveiana*; *Volvariella surrecta*

Volvaria parvula. Otro nombre de la seta: *Volvaria pusilla*.

Volvaria pusilla. Familia volvariaceae. Género: volvaria. Características: no parásitos de otras setas ni lignícola con volva larga y envainada. Sub-características: sombrero blanco, pequeño de 1 a 2 cm. Carne delgada y blanca, sin interés culinario. Sinónimo: *Volvariella pusilla*, *Volvaria parvula*, *Volvariella parvula*.

volvaria sedosa. Nombre vulgar de la seta: *Volvariella bombycina*.

Volvaria surrecta. Otro nombre de la seta: *Volvaria loveiana*.

Volvaria volvacea. Familia volvariaceae. Género: volvaria. Características: no parásitos de otras setas ni lignícola con volva larga y envainada. Sub-características: sombrero gris ocre de 5 a 10 cm. Carne espesa y tierna, blanca o algo marrón. No tiene olor ni sabor muy señalados y aunque es comestible no es muy buscada, entre nosotros, porque además es escasa. Pero es otra de las setas que se cultivan en el Japón para su posterior venta en los mercados. Se cultiva también en otros países empleando para ello fardos de arroz, paja, café, etc. Sinónimo: *Volvariella volvacea*.

Volvariaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: thallobionta (talofitas) División: eumycetes (fungi) Clase: basidiomycetes. Subclase: autobasidiomycetes o holobasidiomycetes (basidios no tabicados normales) Orden: agaricales. Las especies de esta familia son heterogéneas, como son los de las familias amanitáceas y en gran parte las de las lepiotáceas y coprináceas. Consta de dos géneros. Con volva persistente en la base del pie, **volvaria**. Sin volva en la base del pie, **pluteus**. Consideramos. **Género pluteus**: *Pluteus cervinus*, *Pluteus leoninus*, *Pluteus patricius*, *Pluteus peltatus*, *Pluteus salicinus*. **Género volvaria**: *Volvaria bombycina*, *Volvaria gloiocephala*, *Volvaria loveiana*, *Volvaria pusilla*, *Volvariella speciosa*, *Volvaria volvacea*. *Volvariella volvacea*.

volvariáceas. Familia de hongos. Véase: *Volvariaceae*.

Volvariella bombycina. Otro nombre de la seta: *Volvaria bombycina*.

Volvariella gloiocephala. Otro nombre de la seta: *Volvaria gloiocephala*.

Volvariella loveiana. Otro nombre de la seta: *Volvaria loveiana*.

Volvariella parvula. Otro nombre de la seta: *Volvaria pusilla*.

Volvariella speciosa. Familia: volvariáceas. Género: volvaria. Seta con carne blanda y esponjosa con un característico olor a tierra y sabor dulzón. Es comestible pero de mediocre calidad debido al escaso sabor de su carne. Nombre vulgar: **volvaria vistosa**. Sinónimo: *Volvaria speciosa*.

Volvariella surrecta. Otro nombre de la seta: *Volvaria loveiana*.

Volvariella surrecta. Otro nombre de la seta: *Volvaria loveiana*.

Volvariella volvacea. Familia: volvariacea. Estas setas de sabor delicado son muy populares en Asia, donde se pueden adquirir frescas. Crecen de manera natural o sus esporas se cultivan en lecho de paja. En algunos países europeos se encuentran secos o en conserva. Véase: setas secas.

Vomer brevoortii. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **jorobado antena**.

Vomer brownii. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **jorobado luna**.

Vomer declivifrons. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corcovado**.

Vomer oerstedii. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **jorobado carite**.

Vomer setapinnis. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **jorobado lamparosa**.

voraz. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: besugo; panchito ojón.

vorwerk. Véase: gallina Vorwerk.

vot. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **faneca plateada**.

vuela chicharra. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **casabe chicharra**.

vuelta de tripas naturales. Véase: manipulación de tripas naturales.