

TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA

DE

GASTRONOMÍA Y ENOLOGÍA.

1. Término inglés: **BLOODY MARY**.

1.1. Término español: Blody Mary.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: A cocktail (short mixed drink) made of vodka, tomato juice and seasonings.

2.1. Definición en español: Cóctel clásico a base de vodka, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Worcestershire y algunas gotas de tabasco.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: No se han encontrado.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: In order to make a **Bloody Mary**, combine all ingredients in a shaker and shake well. (Merriam–Webster dictionary).

1. Término inglés: **CONFITS**.

1.1. Término español: Frutas confitadas.

1.2 Registro: Gastronómico

2. Definición en inglés: Fruits that have been boiled or dipped in sugar syrup, then sometimes into granulated sugar after being dried.

2.1. Definición en español: frutas cubiertas con un baño de azúcar y preparadas especialmente para este fin.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Glacé fruits; candied fruits.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: **Confits** are generally used in cakes, breads and other sweets. (Cooks' Encyclopedi).

1. Término inglés: **DISTILLATION**.

1.1. Término español: Destilación.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: To heat (a liquid) until it changes to a gas and then make it liquid again by cooling.

2.1. Definición en español: Acción y efecto de destilar. Destilar: separar por medio del calor, en alambiques u otros vasos, una sustancia volátil de otras más fijas, enfriándola luego para reducirla nuevamente a líquido.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Distillment.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: After **distillation**, the brandy is aged in wooden barrels for at least two years. (Cambridge International Dictionary of English).

1. Término inglés: **FERMENTATION**.

1.1. Término español: Fermentación.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: Change chemically through the action of living substances, such a yeast or bacteria.

2.1. Definición en español: Acción y efecto de fermentar. Fermentar: producirse un proceso químico por acción de un fermento.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Zymolysis.

3.2. Español: Vinificación.

4. Ejemplo contextualizado: Sugar is added to the wine during **fermentation** to increase the alcohol level. (Cambridge International Dictionary of English).

1. Término inglés: **JULIENNE**.

1.1. Término español: Juliana.

1.2. Registro: Gastronómico.

2. Definición en inglés: Cut into long thin strips (julienne vegetables).

2.1. Definición en español: Forma de cortar los alimentos, principalmente las verduras, quedando picadas en pequeñas tiras muy finas.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Julienned.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: For **julienne**, cut carrots into thin matchlike strips about 1 ½ inches long by 1/8. you need two cups **julienne** strips carrots. (ameliava.com).

1. Término inglés: **MARENGO**.

1.1. Término español: Marengo.

1.2. Registro: Gastronómico

2. Definición en inglés: Prepared with tomatoes, mushrooms, garlic, onions and white wine.

2.1. Definición en español: Aderezo a base de ajo, cebolla, champiñón, tomate y vino blanco, propio de carnes de matadero.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: No se han encontrado.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: After battle of Marengo, Dunand cut up the chicken with a sabre and fried it in oil, crushed garlic and water with a little cognac filched from Napoleon's own canteen. Because of this fact, the dish is called chicken **marengo**. Napoleon found the dish excellent and ordered that it be served after every battle. (knet.com/marengo).

1. Término inglés: **TO MARINATE**.

1.1. Término español: Marinar.

1.2. Registro: Gastronómico.

2. Definición en inglés: To put something, specially fish, into salted water or vinegar and leave there for some time in order to preserve it or to make completely wet.

2.1. Definición en español: Poner a macerar los alimentos en un adobo antes de cocinarlos.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: To sousé.

3.2. Español: Adobar.

4. Ejemplo contextualizado: She **marinated** the fish in vinegar and spices to produce a very taste dish. (Cambridge International Dictionary of English).

1. Término inglés: **MUSCATEL**.

1.1. Término español: Moscatel.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: Wine from sweet aromatic grape.

2.1. Definición en español: Vino hecho con una variedad de uva blanca o morada, de grano redondo y muy liso con un gusto sumamente dulce.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Muscat.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: **Muscatel** is a common wine in Italy, Spain and France, and has several varieties of rich sweet wine. (Webster's Dictionary).

1. Término inglés: **TO FLAVOUR**.

1.1. Término español: Sazonar

1.2. Registro: Gastronómico.

2. Definición en inglés: To lend flavour with condiments.

2.1. Definición en español: Condimentar con sal y especias.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: No se han encontrado.

3.2. Español: Condimentar; aliñar.

4. Ejemplo contextualizado: The soup needs to be **flavoured**, it is tasteless. (Cambridge International Dictionary of English).

1. Término inglés: **GARLIC MAYONNAISE**.

1.1. Término español: Ajiaceite.

1.2. Registro: Gastronómico.

2. Definición en inglés: Sauce made from crushed garlic and oil.

2.1. Definición en español: Salsa hecha con ajos machacados y aceite de oliva.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Alioli.

3.2. Español: Alioli.

4. Ejemplo contextualizado: They ate the soft **garlic mayonnaise** in a Spanish restaurant.

(Dictionary.com).

1. Término inglés: **MUST**.

1.1. Término español: Mosto.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: New wine; wine pressed from the grape but not fermented.

2.1. Definición en español: Líquido resultante del pisado o prensado de las uvas frescas mientras no hayan empezado su fermentación natural.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Unfermented grape juice.

3.2. Español: Vino sin alcohol.

4. Ejemplo contextualizado: Starting in late summer, the winegrower as well as the local authorities begin to measure how much sugar has developed in the grapes' juice, or **must**, which is an indication of ripeness. (GermanWine.de).

1. Término inglés: **PICKLES**.

1.1. Término español: Encurtidos.

1.2. Registro: Gastronómico.

2. Definición en inglés: Vegetables or fruits which have been preserved in a vinegar sauce or salty water.

2.1. Definición en español: Frutos u hortalizas conservados en vinagre, como pepinillos, pimientos o alcaparras.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Savouries.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: The smoked ham was served with **pickles**, celery and thin slices of red peper. (Cambridge International Dictionary of English).

1. Término inglés: **SEMY-DRY**.

1.1. Término español: Semiseco.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: Moderatly dry. Used of wine.

2.1. Definición en español: Vino en el que se mezclan el gusto suave y amargo.

2.2. Variaciones: La definición inglesa no hace referencia al tipo de sabor de este vino. Sólo se limita a definirlo como moderadamente seco .

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: No se han encontrado.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: A pink table **semi-dry** wine produced since 1984 will be served tonight. (intercosmos.com).

1. Término inglés: **SEMI-SWEET**.

1.1. Término español: Semidulce.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: Having a taste that is a mixture of bitterness and sweetness.

2.1. Definición en español: Vino con un ligero dulzor.

2.2. Variaciones: La definición inglesa de este término es más similar a la definición española de semi-dry (término anterior), que a la de el vocablo castellano semidulce, que no menciona el sabor amargo.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Bittersweet.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: A naturally **semi-sweet** wine is made from the unique Mtsvane grape variety cultivated in the Akhmeta district in Kakheti. (intercosmos.com).

1. Término inglés: **SPARKLING**.

1.1. Término español: Espumoso.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: Said of wine having a fizz that is produced by scaping carbon dioxide.

2.1. Definición en español: Calidad de los vinos blancos cuando su fermentación final tiene lugar en botellas, o por adición de gas carbónico.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Fizzy; effervescing.

3.2. Español: Burbujeante.

4. Ejemplo contextualizado: **Sparkling** wines are drunk as much for their appearances as their taste. Great appearance cannot overcome lousy taste, but why miss those heavenly stars?. (donaldburguer.com).

1. Término inglés: **STILL**.

1.1. Término español: No espumoso.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: Not effervescing, not sparkling.

2.1. Definición en español: Vino carente de gas carbónico.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Noneffervescent.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: **Still** white wine is the best drink for to be served with fish. (donaldburguer.com).

1. Término inglés: **SESAME**.

1.1. Término español: Sésamo.

1.2. Registro: Gastronómico.

2. Definición en inglés: A tropical Asian plant bearing small flat seeds used as food and as a source of oil.

2.1 Definición en español: Planta cuyas semillas amarillentas y muy menudas son comestibles. Se utiliza como condimento, sobre todo en pastelería.

2.2. Variaciones: La definición en inglés destaca la utilización del sésamo para la fabricación de aceite, mientras que la española resalta su aplicación a la repostería.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: No se han encontrado.

3.2. Español: Ajonjolí.

4. Ejemplo contextualizado: **Sesame** seeds are believed to be are of the first condiments as well as one of the first plants to be used for edible oil. (homecooking.miningro.com).

1. Término inglés: **SMOKED**.

1.1. Término español: Ahumado.

1.2. Registro: Gastronómico.

2. Definición en inglés: Preserved meat or fish by exposure to the aromatic smoke of burning hardwood, usually after pickling in salt or brine.

2.1. Definición en español: Carne, pescado o cualquier otro elemento conservado mediante humo, o utilizado éste para darle un peculiar sabor.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1 Inglés: Smoked–dried.

3.2 Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: Dakin Farm makes Vermont's finest specialty foods, including **smoked** hams, cheddar cheese, as well as a variety of other specialty foods. (dictionary.com).

1. Término inglés: **STILL**.

1.1. Término español: Alambique.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: Apparatus used in distillation comprising the chamber in which the vaporization is carried out or the entire equipment.

2.1. Definición en español: Instrumento para extraer al fuego y por destilación la esencia de cualquier sustancia líquida.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: No se han encontrado.

3.2. Español: Alquitara.

4. Ejemplo contextualizado: Make your own spirits and liqueurs home distilling is one of the most enjoyable hobbies of the 21st Century. The first thing you need is your own **still** for distillation. (aquavitae.com).

1. Término inglés: **VIANDS**.

1.1. Término español: Viandas.

1.2. Registro: Gastronómico.

2. Definición en inglés: A stock or supply of food.

2.1. Definición en español: Todo lo que sirve de alimento a los racionales; comida que se sirve en la mesa.

2.2. Variaciones: La definición inglesa es más específica, se centra en la reserva de alimentos, es decir, el concepto español de provisiones, mientras que la española abarca todos los alimentos que se cocinan.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Provisions; provender; commissariat.

3.2. Español: Manjares.

4. Ejemplo contextualizado: All **viands** that I eat do seem unsavoury. (Pericles, Prince of Tyre)

1. Término inglés: **WINEGROWER**.

1.1. Término español: Vitivinicultor.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: A person who cultivates a vineyard and makes wine.

2.1. Definición en español: Persona que cultiva las vides y elabora el vino.

2.2. Variaciones: No existen variaciones entre ambas definiciones, pero cabe señalar que la diferenciación de los términos españoles vitivinicultor, viticultor (que cultiva las vides) y vinicultor (que elabora el vino), no se da en inglés.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Winemaker.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: The **winegrowers** of Dry Creek Valley are one of Sonoma County's finest wine grape growing appellations. (wdcv.com).

1. Término inglés: **WORMWOOD**.

1.1. Término español: Ajenjo.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: A composite plant having a bitter and slightly aromatic taste, using in making absinthe and in flavouring certain wines.

2.1. Definición en español: Planta compuesta, muy amarga y algo aromática de la que se obtiene el licor del mismo nombre.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Absinth; absinthe. (Además de ser sinónimos del término ajenjo, dan nombre al licor que se obtiene de dicha planta).

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: Although the **wormwood** added to these drinks is probably for tradition, the alcohol content of vodka is not strong enough to get the necessary oils from the **wormwood** that made absinthe so popular. (dictionary.com).

1. Término inglés: **WORT**.

1.1. Término español: Cerveza no fermentada.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: An infusion of malt which is unfermented, or is in the act of fermentation.

2.1. Definición en español: Cerveza no fermentada.

2.2. Variaciones: No existe un término específico en español, además de la propia definición, que recoja el concepto de la palabra inglesa wort.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: No se han encontrado.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: After boiling and clarification, the **wort** is cooled in preparation for the addition of yeast and subsequent fermentation. (dictionary.com).

1. Término inglés: **SMOOTH**.

1.1. Término español: Abocado.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: Having a pleasant flavour which is not sour, acidic or bitter.

2.1. Definición en español: Vino seco con un ligero sabor dulce muy agradable al paladar.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: No se han encontrado.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: The wine possesses a **smoothness** and balanced depth which is rare at such a low price. (Cambridge International Dictionary of English).

1. Término inglés: **SOMMELIER**.

1.1. Término español: Sommelier.

1.2. Registro: Enológico.

2. Definición en inglés: A restaurant employee who orders and maintains the wines in the restaurant and usually has extensive knowledge about wine and food pairings.

2.1. Definición en español: Nombre que recibe la persona competente en todo lo que se refiere al vino y a su bodega.

2.2. Variaciones: No existen.

3. Sinónimos:

3.1. Inglés: Wine waiter; wine steward.

3.2. Español: No se han encontrado.

4. Ejemplo contextualizado: The Epicurious **sommelier** selects among more than 15,000 wines from around the globe to tailor a wine list exactly to your tastes. (epicurious.com).