

## Kleines Weinlexikon

- ▶ **Abbeeren:** Beim Mahlen der Weintrauben werden die Stiele maschinell entfernt, so dass nur die Beeren gepresst, bzw. beim Rotwein in die Maische kommen. Dieser Vorgang wird auch entrappen und rebeln genannt.
- ▶ **Abfüllen:** Umfüllung aus den Fässern in Flaschen
- ▶ **Abgang:** Nachgeschmack, den der Wein nach dem Schlucken auf der Zunge hinterlässt.
- ▶ **Abgerundet:** Ein Wein, der der Herkunft, der Traubensorte und dem Jahrgang nach nichts zu wünschen übrig lässt. Voll im Geschmack. Es muss kein großer Wein sein.
- ▶ **Abstich:** Durch umfüllen in ein anderes Fass wird der Wein von den am Fassboden abgelagerten Hefen entfernt.
- ▶ **Affenthaler:** Rotwein der Spät(Blau-)burgunder-Traube aus dem Aue-Tal - daher ursprünglich der Name. Im mittleren Schwarzwald zwischen Bühl und Durbach. Früher häufig mit afrikanischem Rotwein verschnitten.
- ▶ **Alkohol:** Während der Gärung entsteht durch Umwandlung des Zuckers im Wein Alkohol. Je nach Zuckeranteil beträgt der Alkoholgehalt des Weines zwischen 8,5 und 15 Volumenprozent.
- ▶ **Altern:** Die Auffassung, dass Wein desto besser ist, je älter er ist, gilt nicht mehr. Jeder Wein hat ein bestimmtes Lebensalter und - wie der Mensch - seine Jugend, seine Reife und sein Alter. Älter als drei bis fünf Jahre sollte nur werden: Spitzengewächse der Bordeaux-, Burgunder- und deutsche Weißweine sowie Portweine. Von den italienischen Weinen: Barolo, Gattinara, Barbaresco und Chianti antico (hier nur wenige Sorten) Spanischer Sherry altert überhaupt nicht.
- ▶ **Amaible:** Italienische Bezeichnung für liebenswürdig und angenehm. Wird bei Weinen als Bezeichnung angewandt, die süß, aber nicht übertrieben süß sind.
- ▶ **Ampelographie:** Rebenkunde
- ▶ **Amontillado:** Eine der drei wichtigsten Sherrysorten (meist halbtrocken bis trocken)
- ▶ **Amtliche Prüfnummer:** Erst nach Prüfung und Erteilung einer A.P.Nr. dürfen deutsche Qualitätsweine und Prädikatsweine als solche verkauft werden. Die letzten beiden Zahlen der Prüfungsnummer stehen für das Jahr der Prüfung.
- ▶ **Anjou:** Teil der französischen Loirelandschaft, deren Roséweine die verbreitetsten, aber nicht immer die besten sind.
- ▶ **Anregend:** Ein Wein, der zum Weitertrinken reizt, ohne anspruchsvoll zu sein.
- ▶ **anreichern:** Enthält der Traubenmost zu wenig natürlichen Zucker um bei der Gärung genügend Alkohol zu entwickeln, wird vor der Gärung Kristallzucker zugesetzt. Dadurch wird der Wein nicht gesüßt wie vielfach angenommen, sondern der Zucker verwandelt sich in Alkohol. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

- ▶ **Anstechen:** Einschlagen des Zapfhahnes in das Zapfloch des Fasses.
- ▶ **AOC, AC:** höchste Qualitätsstufe französischer Weine.
- ▶ **Apfelsäure:** Natürlicher Bestandteil des Weins.
- ▶ **Appellation contrôlée:** In Frankreich 1935 eingeführte und staatlich überwachte Bezeichnung. Sie garantiert die Herkunft eines Weines aus einem ganz bestimmten Gebiet, aber auch die vorgeschriebene Verwendung einer ganz bestimmten Traubensorte, die Einhaltung der gleichfalls vorgeschriebenen Pflege (z. B. Schnitt und Düngung) und die Ernte des Weins zu einem bestimmten Zeitpunkt. Die Appellation contrôlée schreibt schließlich auch den Umfang der Bepflanzung der einzelnen Weinberge vor. Von diesen Qualitätsvorschriften sind zur Zeit etwas über 200 französische Weine erfasst. Die Bezeichnung, häufig zu A.C. abgekürzt.
- ▶ **Aroma:** Geruchseindruck, der sich beim Hinunterschlucken bemerkbar macht.
- ▶ **Aromastoffe:** Wein enthält ca. 600 verschiedene Geschmacksstoffe. Obwohl sie nur einen Anteil von ungefähr 0,02% am Wein besitzen, beeinflussen sie die geschmacklichen Eigenschaften des Weins ganz entscheidend.
- ▶ **Art:** Ein Wein, der Art hat, erfüllt die Ansprüche, die man an ihn nach Herkunft, Traubensorte, Charakter, Jahrgang und Alter stellt.
- ▶ **Ausbau:** Reifung des Weins in Holzfässern, Edelstahltanks oder anderen Behältnissen.
- ▶ **Ausbruch:** Beerenauslese aus Rust am Neusiedlersee (Österreich), gewonnen aus überreifen oder Trauben mit Edelfäule von mindestens 138 Grad Öchsle Mostgewicht. Frisch gepresstem Traubenmost werden eingetrocknete, überreife Beeren zugesetzt. Der so gewonnene naturreine Wein heißt Ausbruch.
- ▶ **Ausgeglichen:** harmonisch
- ▶ **Auslese:** Prädikat für die dritte Stufe von Qualitätsweinen mit Prädikat. Die Auslese steht über dem Kabinett und der Spätlese. Ausleseweine bestechen durch ihre Reife und die Fülle des Buketts. Für sie dürfen nur gesunde, vollreife, oft edelfaule, Weintrauben verwendet werden. Das Mindestmostgewicht beträgt 85 bis 105° Öchsle. Qualitätswein mit Prädikat, bei dem nur vollreife Trauben unter Aussonderung aller kranken und unreifen Beeren verwendet werden dürfen, dem kein Zucker zugesetzt werden darf und dem auf Antrag eine Prüfungsnummer, die auf dem Etikett zu verzeichnen ist, zugeteilt wird. Der deutschen Auslese entspricht der ungarische und burgenländische Ausbruch.
- ▶ **Badisch Rotgold:** Ein als Qualitätswein gekelterter Rotling aus dem Anbaugebiet Baden; auch mit dem Zusatz »Grauburgunder« und »Spätburgunder«.
- ▶ **Bacchus:** Römischer Gott des Weins. Sohn Jupiters und der Selmele.
- ▶ **Balthasar:** Weinflasche mit 12 Liter Inhalt.
- ▶ **Barbaresco:** Einer der besten italienischen Rotweine aus dem gleichnamigen

Ort in Piemont, aus der Nebbiolo-Traube gekeltert.

- ▶ **Barbera:** Italienische Traubensorte und gleichzeitig Bezeichnung für einen vollen Rotwein aus dem Piemont (Norditalien).
- ▶ **Bardolino:** Leichter, aber empfehlenswerter Rotwein vom Ostufer des Gardasees.
- ▶ **Barolo:** Einer der besten italienischen Rotweine aus dem Piemont (Norditalien), aus der Nebbiolo-Traube gekeltert und, wenn gut abgelagert, den besten Weinen der französischen Côte-du-Rhône vergleichbar.
- ▶ **Beaujolais:** Weingebiet im südlichen Teil der Landschaft Burgund, aber aus der Gamay-Traube gekeltert. Die Weine, auf Granitboden wachsend, sind leichter und süffiger als die großen Weine der Côte d'Or. Es empfiehlt sich, sie jung und bei Kellertemperatur zu trinken.
- ▶ **Barrique:** Kleines Eichenholzfass mit 225 Liter Inhalt, einst für Bordeauxweine entwickelt, heute in aller Welt verbreitet. Zum Ausbau von Barriqueweinen werden stets neue Fässer verwendet.
- ▶ **Beerenauslese:** Prädikat für die vierte Stufe von Qualitätsweinen mit Prädikat. Die Beerenauslese steht über dem Kabinett, der Spätlese und der Auslese. Sie ist ein wunderbarer, reifer, voller und fruchtiger Wein mit dem Aroma der Botrytis-Edelfäule. Für die Beerenauslese werden nur überreife, edelfaule Beeren genommen. Das Mostgewicht beträgt mindestens 110° Öchsle.
- ▶ **Blanc de Blancs:** nur aus weißen Trauben (Chardonnay) gekelterter Champagner.
- ▶ **Blanc de Noirs:** Champagner aus blauen Trauben (Pinot noir und/oder Pinot Meunier), weiß gekeltert.
- ▶ **Blauer Portugieser:** diese vermutlich aus Ungarn stammende Rebe ist seit dem 18./19. Jahrhundert in Süddeutschland heimisch. Er ist ein unkomplizierter und süffiger Wein. Als leichter, bekömmlicher Schoppen- oder Tischwein ist er sehr beliebt. Der Wein aus dieser Rebe wird auch als Weißherbst ausgebaut.
- ▶ **Blauer Spätburgunder:** stammt aus der alten französischen Provinz Burgund. Liefert edelste Rotweinsorten in Deutschland. Charakteristisch für ihn ist sein samtig-feuriger Geschmack. Der Riesling unter den Rotweinen! Der Wein aus dieser Rebe wird auch als Weißherbst ausgebaut.
- ▶ **Blume (Bukett):** Fachbegriff für den Duft des Weines. Das Bukett des Weines ist nach Rebsorte und Jahrgang sehr verschieden. Auch spielt die geographische Lage eine entscheidende Rolle.
- ▶ **Bocksbeutel:** Flaschenform, die einer zusammengedrückten Kugel gleicht, hauptsächlich für Frankenweine, aber auch für Badischen Mauerwein und für portugiesische Weine benutzt.
- ▶ **Böckser:** Ausdruck für Geruchs- oder Geschmacksfehler im Wein (Essigstich, Milchsäurestich)

- ▶ **Bordeaux:** Mittelpunkt des gleichnamigen größten französischen Weinbaugebiets mit einer Gesamttribfläche von 110 000 Hektar und einer durchschnittlichen Jahreserzeugung von 3 bis 3,5 Millionen Hektolitern Wein. Eingeteilt in die Hauptweingebiete: Medoc, Graves, Sauternes, Pomerol, St-Emilion, Blaye, Bourg und Entre-deux-Mers. Die Spitzengewächse der Rotweine unterliegen einer seit 1855 bestehenden genauen Klassifizierung mit den Klassen 1 bis 5.
- ▶ **Botrytis Cinerea:** ein Schimmelpilz, erwünscht für Beeren- und Trockenbeerenauslesen (Edelfäule) weißer Trauben.
- ▶ **Brennwein:** Ein meist importierter Wein, aus dem Branntwein hergestellt wird.
- ▶ **Brut:** französisch für trocken, vor allem beim Champagner gebräuchlich. Champagner darf 15 Gramm Restzucker pro Liter haben. Ihm darf kein Zucker zugefügt werden.
- ▶ **Bukett:** Gesamtheit der Duft- und Aromastoffe. Nach Alter und Sorten verschieden. Soweit sie ein ausgesprochenes Bukett haben, kann man die einzelnen Rebartten daran unterscheiden.
- ▶ **Burgund:** Französische Landschaft im Südosten des Landes (französisch: Bourgogne), deren Weine in folgende Anbaugruppen aufgeteilt sind: Auxerrois (Chablis), Côte d'Or (mit den feinsten Weinen), Chalonais, Mâconnais und Beaujolais.
- ▶ **Cabernet:** Eine der im Weinbaugebiet von Bordeaux am meisten angebauten Traubensorten neben Sauvignon und Cabernet franc.
- ▶ **Castelli Romani:** Wein aus neun Orten in den Albaner Bergen südöstlich von Rom. Am bekanntesten der Frascati, ein kräftiger Weißwein.
- ▶ **Chablis:** Bezeichnung für trockene, oft vorzügliche Weißweine aus der Umgebung der französischen Kleinstadt Chablis, 150 km südöstlich von Paris. Aus der Chardonnay-Traube gekeltert.
- ▶ **Chambertin:** Einer der berühmtesten Rotweine von der burgundischen Côte d'Or.
- ▶ **Champagner:** Völkerrechtlich geschützter Name für Schaumweine aus der gleichnamigen nordfranzösischen Landschaft beiderseits der Marne. Champagner - wie auch Sekt (jedoch nicht Winzer-Sekt) - ist immer Verschnittwein aus verschiedenen Herkunftsgebieten. Entscheidend ist das Cuvée.
- ▶ **Chardonnay:** Eine der besten französischen Weißweintruben, aus der u. a. der weiße Burgunder gekeltert wird. Manchmal auch Pinot blanc genannt.
- ▶ **Chasselas:** Französische Bezeichnung für die deutsche Gutedel-Traube.
- ▶ **Château:** Nicht gleichbedeutend mit »Schloss«. Jeder Weinbauer des Bordeauxgebietes darf sein Anwesen Château nennen. Dagegen darf die Bezeichnung Château auf dem Etikett nur geführt werden, wenn zu ihm ein Weingut gehört, aus dem der betreffende Wein gewonnen wird. Die Zahl der Châteaux beträgt rund 3000.

- ▶ **Châteauneuf-du-Pape:** Bekannter, kräftiger Rotwein aus der Nähe des gleichnamigen Dorfes nördlich von Avignon im Rhone-Tal.
- ▶ **Chianti:** Im strengen Sinn nur Rot- und Weißwein aus der italienischen Toskana. Die Weine, die zwischen Florenz und Siena wachsen, werden als Chianti classici bezeichnet und gelten als die besten. Jahreserzeugung etwa 4 Millionen Hektoliter.
- ▶ **Cinque Terre:** Alkoholreicher, etwas süßer Weißwein aus dem Gebiet der gleichnamigen Küstensiedlungen zwischen Genua und Spezia.
- ▶ **Clevner:** In der Schweiz Blauburgunder, in Baden (Ortenau) Traminer.
- ▶ **Côte d'Or:** Anbaugbiet der besten Burgunderweine zwischen Dijon und Chalon-surSaône, westlich der großen Nationalstraße, die Paris mit Marseille verbindet. Mittelpunkt: Beaune. Aufgegliedert in: Côte de Dijon, Côte de Nuits und Côte de Beaune.
- ▶ **Crus:** Französische Bezeichnung für Lage oder für die Klassifizierung von Weinen.
- ▶ **Cuvee:** Französisches Wort für Verschnitt. In erster Linie bei der Champagnerzubereitung gebräuchlich, aber auch bei Stillweinen, in erster Linie beim Bordeaux, angewandt. Verschnitt hat für die Franzosen keine qualitätsmindernde Bedeutung. Tête de Cuvée ist bei Burgunderweinen die beste Partie eines Weinjahres.
- ▶ **Degustation:** Weinverkostung, Weinprobe.
- ▶ **Dekantieren:** Umgießen von Wein aus einer Flasche in eine Karaffe.
- ▶ **demi-sec:** halbtrocken, entspricht bei Champagner "süß"
- ▶ **Depot:** Ablagerung (Weinstein), meist bei hochwertigen Rotweinen, am Flaschenboden. Zeichen hoher Flaschenreife!
- ▶ **Dessertwein:** Bezeichnung für alle süßen Weine, auch wenn sie nicht nur zum Dessert getrunken werden.
- ▶ **Deutscher Tafelwein:** nach dem deutschen Weingesetz, Wein der geringsten Güteklasse. Hierzu zählt auch der deutsche Landwein. Er muss Mindestanforderungen in Bezug auf Alkohol- und Gesamtsäuregehaltes entsprechen. Er darf angereichert werden.
- ▶ **Deutsches Weinsiegel:** Gütezeichen, das von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) nach Prüfung durch eine neutrale Kommission vergeben wird. Befindet sich als rotes Siegel am Flaschenhals oder -körper. Ein gelbes Siegel kennzeichnet trockene, ein grünes halbtrockene Weine. Im Weinbaugebiet Baden gibt es ein eigenes Gütezeichen.
- ▶ **D.O.:** Denominación de Origen, kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Weine in Spanien.
- ▶ **Doux:** süß
- ▶ **Dry:** Englischer Ausdruck für trocken, manchmal bei Champagnern, in der Regel bei Südweinen gebräuchlich.
- ▶ **Durchgegoren:** Weine, die nach der Gärung keinen nennenswerten natürlichen



Restzucker mehr haben.

- ▶ **Edelfäule:** Schimmelpilz (auch *Botrytis Cinerea*), dessen Sporen die Beerenhaut durchdringen. Das Wasser in den Beeren verdunstet, die schrumpeln, die Inhaltsstoffe, Zucker und Säure werden konzentriert.
- ▶ **Edeltrauben:** Bezeichnung für Rebsorten, die Spitzenweine liefern.
- ▶ **Edelzwicker:** Verschnitt aus edlen Weißweinen, besonders gut aus dem Elsass (mit A.O.C.)
- ▶ **Eiswein:** wird aus Trauben gewonnen, die bei der Lese gefroren waren. Dabei müssen im Weinberg mindestens minus 7°C herrschen. Beim Keltern fließt das gefrorene Wasser nicht ab; nur der konzentrierte Traubensaft bleibt übrig. Eiswein ist eine Rarität der ganz besonderen Art!
- ▶ **Eiweiß:** wird zur Klärung von Rotweinen verwendet. Je nach Größe des Fasses werden dem Wein ein bis fünf Eiweiße zugegeben, die den Bodensatz (Hefe und Trübstoffe) binden. Durch Abstich oder Filtern wird der Wein danach klar.
- ▶ **Entsäuern:** in kühlen Weinbauregionen wie Deutschland eine legale Maßnahme, um zu hohe Säure im Weißwein zu mildern. Verwendet wird meist Kalziumkarbonat. Eine andere Methode ist der biologische Säureabbau.
- ▶ **Erzeugerabfüllung:** nur ein Wein, der aus dem eigenen Weinberg stammt, selbst gekeltert, bereitet und abgefüllt worden ist, darf diese Bezeichnung tragen.
- ▶ **Etikett:** einzige Informationsquelle für den Weinkäufer etwas über den Wein zu erfahren. Alle Angaben auf dem Etikett werden durch das deutsche Weingesetz geregelt. Qualitative Beschaffenheit und Herkunft des Weins sind dadurch geschützt und schließen so Etikettenschwindel fast aus.
- ▶ **Extra brut:** bezeichnet einen Champagner mit weniger als 6 Gramm Restzucker pro Liter, also trocken.
- ▶ **Extra dry:** bezeichnet einen Champagner mit 12 bis 20 Gramm Restzucker pro Liter, also süß.
- ▶ **Faberrebe:** Kreuzung der beiden Reben des Müller-Thurgaus und des Weißen Burgunders. Sie bringt einen frischen, fruchtigen und rassigen Wein mit etwas mehr Säure als der Müller-Thurgau.
- ▶ **Federweißer:** Wein nach der ersten Hauptgärung, noch nicht völlig vergorener, trüber Most mit Resten der Hefe und viel Kohlensäure, aber auch schon Alkohol. Vorstufe zum Jungwein. In der Rheinpfalz Bitzler, in Württemberg Sauser oder Suser genannt. »Heuriger« ist kein Federweißer, sondern Wein des letzten Jahrgangs. In der Schweiz gleichbedeutend mit Rose.
- ▶ **Fendant:** Bezeichnung für Gutedelweine im Schweizer Kanton Wallis.
- ▶ **Feurig:** Wein mit relativ hohem Alkoholgehalt, dabei reif und ausgeglichen.
- ▶ **Fino:** Bezeichnung für hellen, trockenen Sherry.
- ▶ **Firn:** Weine, die den Höhepunkt ihrer Entwicklung überschritten haben und

matt werden. Die erste Firne oder Edelfirne ist manchmal sogar erwünscht.

- ▶ **Flaschengärung:** die zweite Gärung bei Grundweinen, die bei Champagner und anderen nach der klassischen Methode hergestellten Schaumweinen in der Flasche stattfindet. Dabei bildet sich Kohlensäure.
- ▶ **Frappieren:** Wein rasch mit Eis kühlen (französisch: frapper).
- ▶ **Frisch:** Wein mit genügender, aber nicht stark hervortretender Säure.
- ▶ **Frizzante:** ital. für einen leicht perlenden Schaumwein, der in der Flasche nur teilweise vergoren ist oder dem Kohlensäure zugesetzt wurde. Am bekanntesten sind Prosecco und Moscato d'Asti frizzante. Auch bei Freisa und Lambrusco üblich.
- ▶ **Fruchtig:** Wein mit ausgesprochenem Traubengeschmack.
- ▶ **Fruchtsäure:** Gesamtheit der im Wein enthaltenen Säuren; hauptsächlich Wein- und Apfelsäure.
- ▶ **Fruchtzucker:** bildet zusammen mit dem Traubenzucker die Süße der Trauben. Weinhefe spaltet den Fruchtzucker in Alkohol und Kohlensäure.
- ▶ **Fumé Blanc:** in Amerika Name für einen im Barrique ausgebauten Sauvignon blanc. Ganztraubenpressung: Keltern von Weintrauben ohne Entrappen, um hochwertigere Moste zu erhalten.
- ▶ **Furmint:** Beste ungarische Traubensorte für Weißwein. Sie liefert den Tokajer.
- ▶ **Gärung:** unter Einwirkung von Hefen wird der Zucker im Most je zur Hälfte in Alkohol und Kohlensäure gespalten. Bei einem Alkoholgehalt von ungefähr 15% stoppt die Tätigkeit der Hefen. Deshalb gibt es auch keinen Wein, der einen höheren Alkoholgehalt besitzt, es sei denn ihm wurden Destillate zugesetzt (in Deutschland verboten).
- ▶ **Gamay:** Bewährte französische Rotweintraube, die vor allem auf Urgestein gedeiht und u. a. den Beaujolais liefert.
- ▶ **Gefällig:** Ein angenehm zu trinkender, aber nicht großer Wein.
- ▶ **Gelatine:** Weinzusatzstoff, mit dem Proteine aus dem Rotwein herausgeholt werden.
- ▶ **Gewürztraminer:** Nicht aus dem Südtiroler Weinstädtchen Tramin stammend, sondern wahrscheinlich eine schon von den alten Ägyptern angebaute Traubensorte. Liefert einen sehr würzigen, fast parfümiert schmählenden Weißwein.
- ▶ **Glühwein:** meist aus Rotwein hergestelltes Weingetränk, dem Gewürze (Zimt, Zitrone, Muskatnuss, Nelken, usw.) und Zucker zugesetzt wird und dann erhitzt wird.
- ▶ **Glycerin:** süßschmeckender, ungiftiger, höherwertiger Alkohol. Er entsteht bei der natürlichen Gärung. Glycerin verleiht dem Wein Vollmundigkeit und Fülle.
- ▶ **Grand cru:** in Bordeaux und Burgund gebräuchliche Bezeichnung für die besten Châteaux-Weine bzw. die besten Lagen. Die Einstufung als Grand cru beruht auf einer Klassifikation der besten Weinqualitäten und Weinbergslagen.

- ▶ **Grand vin:** frz.: großer Wein, bezeichnet in Bordeaux den Hauptwein eines Château gegenüber dem Zweitwein.
- ▶ **Gran reserva:** spanischer Rotwein, der sechs Jahre im Keller gereift ist, davon mindestens zwei Jahre im Holzfass.
- ▶ **Güteklassen:** Tafelwein: Tafelwein, Landwein. Qualitätswein: Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete. Qualitätswein mit Prädikat (Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein). Alle Güteklassen sind genau nach dem Weingesetz geregelt.
- ▶ **Gutedel:** In Baden, Württemberg, der Schweiz und dem Loiretal viel angebaute Weißweintraupe, die gefällige Tischweine liefert. Weitere Bezeichnungen: Markgräfler, Moster, Chasselas und Fendant.
- ▶ **Halbtrocken:** Geschmacksangabe für Weine mit einem Gehalt an Restzucker zwischen 10 und 18 Gramm pro Liter.
- ▶ **Haltbarkeit:** sie richtet sich nach der Qualität des Jahrganges, nach der Rebsorte, der Verarbeitungsweise und nach Art der Lagerung. Grundsätzlich gilt: einfache Weine bald trinken. Kabinettweine und Spätlesen können zwei bis fünf Jahre gelagert werden. Auslesen entwickeln ihre volle Reife erst nach fünf bis zehn Jahren.
- ▶ **Hefe:** einzellige, pflanzliche Mikroorganismen. sitzen auf den Beerenhäuten, geht bei der Traubenpressung in den Most über und bewirkt die Umwandlung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure. Wenn zuwenig Hefen im Most vorhanden sind, muss die Gärung mit Reinzuchthefen in Gang gesetzt werden.
- ▶ **herb:** Fachwort für Weine mit hohem Gerbstoffgehalt.
- ▶ **Hermitage:** Bekannter Côte-du-Rhône-Wein aus einem Weinberg 75 km südlich von Lyon, aus einer besonderen Traube, der Syrah-Traube, die der Legende nach aus Persien (Schiras) stammen soll.
- ▶ **Heuriger:** 1. in Österreich gebräuchliche Bezeichnung für Winzerlokale, in denen eigener Wein ausgeschenkt wird. 2. Österreichische Bezeichnung für Schoppenweine des letzten Jahrgangs.
- ▶ **Hock:** Englische Bezeichnung für Rheinwein überhaupt, von Hochheim abgeleitet.
- ▶ **Huxelrebe:** Rebsorte, die nach dem Winzer Fritz Huxel benannt wurde. Liefert häufig Prädikatsweine mit einem angenehmen Muskat-Bukett und verbindlicher Säure.
- ▶ **Jahrgang:** In Deutschland, Österreich und der Schweiz meist auf dem Etikett angegeben, in Frankreich und den Mittelmeerländern mitunter bei besonders guten Jahren, ohne dass in den Mittelmeerländern Verlass darauf ist.
- ▶ **Jerez:** Zentrum des Anbaus und Handels von Sherry- (eigentlich Jerez-) weinen in Südspanien, Andalusien.
- ▶ **Johannisberg:** Berühmter Weinort mit Schloss im Rheingau. Johannisberg heißt in der Schweiz die Silvaner-Traube.
- ▶ **Jungwein:** Wein, dessen alkoholische Gärung noch nicht ganz abgeschlossen



und der noch nicht von der Hefe getrennt ist.

- ▶ **Jung:** Ein Wein, der seine Reife noch nicht erreicht hat, was unterschiedlich lange dauern kann.
- ▶ **Junger Wein:** soeben abgefüllter, trinkfertiger Flaschenwein (dürfte jedoch seine Reife noch nicht erreicht haben).
- ▶ **Kabinett:** Ursprünglich ein Wein, den sich regierende Herren für ihr Cabinet bestellten. Prädikat für die erste Stufe von Qualitätsweinen mit Prädikat. Kabinettweine sind ausgereifte, leichte Weine. Für sie dürfen nur voll ausgereifte Weintrauben verwendet werden. Das Mindestmostgewicht liegt zwischen 70° und 81° Öchsle, je nach Rebsorte.
- ▶ **Kadarka:** Rotweintraube in Ungarn und in den Balkanländern.
- ▶ **Kaiserstuhl:** Zusammen mit dem Tuniberg bekanntes badisches Weinbauggebiet auf vulkanischem Boden mit dicker Lösschicht westlich von Freiburg, berühmt vor allem durch seine Ruländer und Weißherbste (Roséweine).
- ▶ **Kalterer See:** Alle Weine, die zwischen Bozen und der Salurner Klause in Südtirol wachsen, dürfen so genannt werden. Das Weinbauggebiet ist mit 4400 Hektar größer als das der Nahe.
- ▶ **Kamm:** auch Rappen genannt, Stiel der Weintraube.
- ▶ **Kanzler:** Kreuzung zwischen Müller-Thurgau und Silvaner. Liefert hervorragende Qualitätsweine und feine, elegante Spät- und Auslesen.
- ▶ **Kelter:** Traubenpresse. Das Wort geht auf das lateinische calcatura (Stampfen) zurück.
- ▶ **Kerner:** Kreuzungszüchtung aus der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg. Bringt frische, rassige und fruchtige süffige Weine mit rieslingähnlichem Charakter.
- ▶ **klären:** Trennen des Weins von verunreinigenden Stoffen, Trauben- und Heferückständen.
- ▶ **Klingelberger:** in der Ortenau (Baden) gebräuchliche Bezeichnung für den Riesling.
- ▶ **Körper:** Gleichbedeutend mit Substanz. Wird bestimmt durch die Extraktstoffe eines Weines, die beim Verdampfen zurückbleiben, wie Salze, Glycerin (dreiwertiger Alkohol, von dem ein guter Wein 3 bis 6 g pro Liter besitzen muss), Zucker und Säure. Wichtig ist vor allem der richtige Glyzeringehalt.
- ▶ **Kohlendioxyd:** während der Gärung entstehendes Gas, das normalerweise in die Luft entweicht. Die Weine sind daher, wenn sie abgefüllt werden, still. (Stillweine). In Schaum- und Perlweinen, die in geschlossenen Behältern vergoren wurden, bleibt Kohlendioxyd enthalten. Auch in jungen Weißweinen können noch Reste von Kohlensäure vorhanden sein. Sie machen den Wein spritzig. In gelagerten Weinen, insbesondere in reifen Rotweinen, darf dagegen keine Kohlensäure enthalten sein.
- ▶ **Korkbrand:** Der in den Flaschenkorken eingebrannte Name des Weingutes oder

Abfüllers ist noch keine Gütegarantie. Früher durfte »Korkbrand« auf den Etiketts, in Weinkarten und Preislisten nur angegeben werden, wenn es sich um Naturweine handelte. Heute ist ein etwaiger Korkbrand ohne jeden Aussagewert.

- ▶ **Korken:** Flaschenverschluss aus der Rinde der Korkeiche. Sie wächst vor allem in Portugal, Spanien, Sardinien und in Nordafrika. Die Rinde wird, nachdem sie vom Baumstamm gelöst ist, ein halbes Jahr gelagert, dann gekocht, gebleicht und desinfiziert, bevor der eigentliche Korken herausgestanzt wird. Die Haltbarkeit eines Korkens beträgt, je nach Luftfeuchtigkeit im Keller, mindestens 25 Jahre. Danach muss eine Flasche gegebenenfalls neu verkorkt werden. Heute werden immer öfters Kunststoffkorken verwendet.
- ▶ **Korkgeschmack:** kommt von einem schlechten, meist fauligen Korken. Ein irreparabler Schaden!
- ▶ **Kreuzung:** neue Rebsorte, die durch Kreuzung von zwei alten Rebsorten entstanden ist: Müller-Thurgau (Riesling mit Gutedel), Kerner (Trollinger mit Riesling) und Rieslaner (Silvaner mit Riesling).
- ▶ **Kurz:** Weine, die keinen »Abgang« haben, die mit dem Gaumen nicht mehr geschmeckt werden.
- ▶ **Lacrima Christi:** Trockener oder süßer Weißwein von den Hängen des Vesuvus oder aus der Umgebung von Neapel.
- ▶ **Lage:** Im Katasteramt eingetragenes, zu einer bestimmten Gemarkung gehörendes Rebengelände, in Baden und Württemberg Gewann geheißen, in Österreich Rieden.
- ▶ **Lambrusco:** Meist leicht schäumender, nicht sonderlich wertvoller Rotwein aus der südlichen Lombardei und der Emilia-Romagna.
- ▶ **Landweine:** Begriff aus der deutschen Weingesetzgebung für einfache Weine, die nicht den besonderen Ansprüchen des Qualitätsweines entsprechen müssen. Er gehört zur Gruppe der Tafelweine
- ▶ **Lieblich:** Ein ausgeglichener Wein mit relativ wenig Alkoholgehalt. Seit 1977 erlaubte, nicht definierte Geschmackszeichnung.
- ▶ **Loireweine:** Sehr unterschiedliche Weine von der Loire und ihren Nebenflüssen. Bekannt sind die Roses d'Anjou, der herbe Muscadet, der bereits in der Bretagne wächst, die Schaumweine von Saumur und die zum Teil vorzüglichen Weißweine von Sancerre, Pouilly, Quincy und Reuilly.
- ▶ **Lüften:** Rotweinflaschen sollten möglichst 1- 2 Stunden vor dem Einschenken entkorkt werden. Dadurch entfaltet er sein volles Bukett.
- ▶ **Mâconweine:** Meist Rotweine aus dem Mâcon- nâis, das nördlich von Beaujolais liegt. Die aus der Gamay-, Pinot-noir- und Pinot-gris-Traube gekelterten Weine sind weniger lieblich und süffig als die des Beaujolais.
- ▶ **Madeira:** Mit hochprozentigem Branntwein gespritzte Dessertweine von der gleichnamigen portugiesischen Insel im Atlantik, durchaus nicht immer süß, sondern zum Teil so trocken wie die Fino-Sherrys. Sercial und Verdelho sind

trockene, Bual süße Madeiras. Auch als Kochwein zu empfehlen.

- ▶ **Magnum:** Weinflasche mit 1,5 Liter Inhalt.
- ▶ **Main-Riesling:** Neue, seit 1953 in Franken angebaute Traubensorte, eine Kreuzung zwischen Riesling und Silvaner mit hohen Mostgewichten auch in mittleren Jahren.
- ▶ **Maischeerhitzung:** Erhitzung der Maische auf etwa 60 bis 80 Grad Celsius, um mehr Farbpigmente aus der Beerenhaut zu extrahieren.
- ▶ **Maischegärung:** Vergärung auf der Maische, dem unvergorenen roten Traubensaft samt Schalen und Kernen.
- ▶ **Malvesier:** Sehr süßer und schwerer Dessertwein aus der gleichnamigen Traube, aus der griechischen Ägäis stammend und auch auf Madeira und den Lipariinseln Italiens angebaut.
- ▶ **Manzanilla:** Das offizielle Getränk der spanischen Stierkämpfer. In Spanien als Sherry deklariert, aber von anderem, leicht salzigem Geschmack, der wahrscheinlich von seinem Anbau an der Atlantikküste herrührt.
- ▶ **Mariensteiner:** Kreuzung zwischen Silvaner und Rieslaner. Liefert gute lagerfähige Weine mit einem feinen Pfirsichbukett.
- ▶ **Marsala:** Mit hochprozentigem Traubenbranntwein gespritzter, größtenteils süßer Dessertwein aus Sizilien, ursprünglich in der Umgebung der westsizilianischen Hafenstadt gleichen Namens angebaut.
- ▶ **Medoc:** Weingebiet von Bordeaux, aus dem die besten roten Bordeaux (Lafite, Mouton-Rothschild, Margaux usw.) kommen.
- ▶ **Merlot:** Französische Traubensorte, zusammen mit anderen bei Bordeauxweinen verwendet, neuerdings auch im Schweizer Tessin angebaut.
- ▶ **Méthode Champenoise:** Gärverfahren beim Champagner (Flaschengärung).
- ▶ **Millésime:** frz. für Jahrgang.
- ▶ **Mise:** Französisch für abgefüllt. »Mise en bouteille du Château« entspricht bei Bordeauxweinen der deutschen Erzeugerabfüllung.
- ▶ **Mollig:** Abgerundete, vollmundige, in der Regel nicht sehr anspruchsvolle Rotweine nennt man mollig.
- ▶ **Most:** Noch nicht vergorener oder gerade in Gärung befindlicher Traubensaft wird so lange als Most bezeichnet bis Wein daraus geworden ist.
- ▶ **Mostgewicht:** Maßeinheit für den Zuckergehalt der Trauben und damit für den potentiellen Alkohol des Weins. In Deutschland in Öchsle, in Österreich in Klosterneuburger Mostwaage, in Italien in Babo, in Frankreich und Australien in Baumé, in Amerika in Brix gemessen.
- ▶ **Mousseux:** Französisches Wort für schäumend. In Deutschland ist moussierend gebräuchlich. Außer bei Schaumweinen auch bei einigen ausländischen Weinen wie Lambrusco. Entsteht durch vorzeitigen Abbruch der Gärung.,
- ▶ **Müller-Thurgau:** Nach dem Erfinder bezeichnete weiße Traubensorte aus einer Kreuzung von Riesling und Silvaner. Liefert duftige und angenehme

Weine, ist früh reif, aber gegen Nässe anfällig.

- ▶ **Muskat:** In allen Mittelmeerländern, aber auch im Elsaß und Südtirol angebaute Traubensorte, die sehr viele Varianten aufweist. Sie alle besitzen schon als Trauben den typischen, zarten Muskatgeschmack und Geruch. Mit Muskateller identisch. Man unterscheidet zwischen Muskat blanc, Muskat-Frontignan und Muskat-Ottonel (in Österreich viel angebaut). Es gibt auch Kreuzungen von Muskat mit Silvaner und Traminer.
- ▶ **Natur:** Natur, Naturwein, naturrein durften sich aufgrund des nicht mehr gültigen deutschen Weingesetzes von 1930 nur ungezuckerte Weine nennen. Das neue Weingesetz von 1971 verbietet diese Bezeichnungen, aber auch gleichzeitig die Zuckering bei »Qualitätsweinen mit Prädikat«. Bei Französischem Champagner und einigen deutschen Sekten bedeutet natur so viel wie brut oder trocken.
- ▶ **Öchsle:** Mit Hilfe der von Ferdinand Oechsle (1774-1852) erfundenen Mostwaage, die später verbessert und durch noch genauere Instrumente ergänzt wurde, wird der ungefähre Zuckergehalt des Weins eines neuen Jahrgangs ermittelt. Das Mostgewicht wird nie auf den Etiketts angegeben.
- ▶ **Oenologie:** Vom griechischen »oinos« = Wein. Die Wissenschaft vom Wein. Oloroso: Zweitwichtigste Sherry-Sorte, meist dunkelfarbig und süßer als die Amontillados und Finos.
- ▶ **Önologie:** Wissenschaft vom Wein, umfasst sowohl Kellertechnik als auch den Weinbau.
- ▶ **Organoleptische Prüfung:** Fachausdruck für Sinnesprüfung im Gegensatz zur chemischen Analyse.
- ▶ **Originalabfüllung:** Bezeichnung für einen im Keller des Erzeugers (Kellerabfüllung) ausgebauten und abgefüllten Wein. In Deutschland früher nur bei Naturweinen erlaubt. Seit 1971 ersetzt durch »Erzeugerabfüllung« oder »Aus eigenem Lesegut«.
- ▶ **Passito:** ital. Ausdruck für aus luftgetrockneten Trauben erzeugten Wein (Vin Santo).
- ▶ **Perlwein:** Durch künstliche Zuführung von Kohlensäure (Imprägnieren) leicht schäumend gemachter Wein.
- ▶ **Pièce:** im Burgund übliche Bezeichnung für ein Eichenholzfass mit 228 Liter Inhalt.
- ▶ **Piemont:** Wichtigstes und nach Apulien größtes italienisches Weinbaugebiet mit zum Teil hervorragenden Rotweinen (Barolo, Barbaresco, Gattinara usw.), Zentrum der Vermouth- und Schaumweinherstellung (Asti).
- ▶ **Pinot:** Französische Traubensorte, aufgeteilt in Pinot noir, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot Chardonnay und Pinot Meunier. Die Pinotnoir-Traube liefert den edelsten Burgunder, Pinot Chardonnay weißen Burgunder wie Chablis und auch Champagnerwein. Pinot gris, in Deutschland Ruländer und im Elsaß fälschlich Tokajer genannt, erbringt Weine unterschiedlicher Qualität. Pinot blanc wird

mehr in Italien angebaut. Pinot Meunier ist eine weniger hochwertige Sorte.

- ▶ **Pinot blanc:** Weißweintraupe, die fruchtige Weine ergibt. Hauptanbaugebiete: Champagne, Elsaß.
- ▶ **Pinot gris:** Ruländer, im Elsaß früher: Tokay d'Alsace, liefert runde, frische Weine.
- ▶ **Pinot noir:** Blauburgunder, ergibt samtige Rotweine, Hauptanbaugebiete: Bourgogne, Champagne
- ▶ **Pomerol:** Eins der Anbaugebiete für Bordeauxweine mit guten, aber nicht ganz so großen Weinen wie Medoc oder St-Emilion.
- ▶ **Pommard:** bekanntester, aber nicht bester roter Burgunder von der Côte de Beaune
- ▶ **Portugieser:** Eine trotz ihres Namens wahrscheinlich aus Niederösterreich stammende Traubensorte, die gute, aber nicht sonderlich große Weine liefert. Begehrt sind Weine aus der Portugiesertraube als Verschnittwein.
- ▶ **Portwein:** Seit 1450 erzeugter, gespriteter Wein aus dem nördlichen Teil des Daurotales in allen Geschmacksrichtungen und Farben von Weißgelb bis Braunrot. Hauptunterschiede: Ruby Port, verhältnismäßig jung, und Tawny Port, der mehrere Jahre in Eichenfässern lagert. Außerdem Jahrgangsportweine (Vintage Ports) in besonders guten Jahren und von Kennern hochgeschätzte weiße Portweine (White Ports).
- ▶ **Prädikatsweine:** Nach dem Deutschen Weingesetz werden die Qualitätsweine in solche ohne und solche mit Prädikat unterteilt: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein. Prädikatsweine dürfen grundsätzlich nicht angereichert, chaptalisiert, werden.
- ▶ **Primeur** (meist Beaujolais): junger, frischer Rotwein, der kurz nach der Gärung abgefüllt und wenige Monate später getrunken wird. Erstverkaufstag ist jedes Jahr der dritte Donnerstag im November (für Beaujolais Primeur). Empfohlene Trinktemperatur: 10-12 Grad
- ▶ **Qualitätswein (b. A.):** höchste Kategorie der europäischen Weingesetzgebung. Festgelegt werden der regionale oder lokale Ursprung des Weins, die Traubenzusammensetzung, die Mengenbegrenzung, der Mindestalkoholgehalt.
- ▶ **Qualitätswein mit Prädikat:** oberste Kategorie des deutschen Weins (siehe auch "Prädikatsweine")
- ▶ **Quinta:** portug. für Weingut.
- ▶ **Rassig:** Ein Wein mit verhältnismäßig viel Säure. Nicht unbedingt ein Lobesprädikat.
- ▶ **Rauh:** Ein Wein mit zuviel Gerbsäure.
- ▶ **Reblaus:** Der größte Feind der Rebe. Rettung vor dem Befall mit Reblaus (*Phylloxera vatatrix*) war nur durch das Aufpfropfen einheimischer Reben auf reblausfeste amerikanische Reben möglich.
- ▶ **Refraktometer:** Instrument zur Bestimmung des Mostgewichts der Beeren im



Weinberg.

- ▶ **Reinzuchthefer:** im Labor gezüchtete Hefe, die bei der Vergärung des Weins benutzt wird. Vorteil: leichtes Angären, geringes Risiko des Steckenbleibens der Gärung. Nachteil: Gefahr der Uniformität im Geschmack und sortenuntypische Aromen.
- ▶ **Reserva:** span. Bezeichnung für einen Wein, der erst im vierten Jahr nach der Lese in den Handel kommt.
- ▶ **Restsüße:** Der nicht in Alkohol und Kohlensäure verwandelte Traubenzucker, entweder bei sehr hohem Zuckergehalt des Mostes oder durch künstliches Stoppen.
- ▶ **Restzucker:** unvergorener, im Wein verbliebener Zuckerrest nach der Gärung. Er macht den Wein mehr oder weniger süß. Restzucker darf auch dem durchgegorenen Wein zugesetzt werden, in Deutschland in Form von Süßreserve, beim Champagner als Dosage.
- ▶ **Rezent:** Ein frischer, voller Wein mit einer schönen Säure.
- ▶ **Rhôneweine:** Alle französischen Weine, die an den Ufern und Hängen der Rhône ungefähr zwischen Vienne (südlich von Lyon) und Arles wachsen, darunter so berühmte wie der Chateauneuf-du-Pape, Hermitage, Lirac und Tavel. Die Qualität der großen Bordeaux und Burgunder erreichen die Rotweine nicht. Die Rosés sind empfehlenswert, die Weißweine drittklassig.
- ▶ **Riesling:** Die vielleicht edelste Weißweintraupe, in Deutschland besonders bevorzugt trotz ihrer späten Reife und Neigung zu Fäulnis bei nassem Herbstwetter. Verlangt als Boden Schiefer oder verwittertes Urgestein. Trockener, fruchtiger, eleganter Weißwein aus der Riesling-Traube aus dem Elsaß.
- ▶ **Rioja:** Bekannter spanischer Wein aus dem Tal des Rio Oja, eines Nebenflusses des Ebro. Größtenteils aus spanischen Trauben gewonnen und manchmal von hoher Qualität.
- ▶ **Ripasso:** traditionelles, in Italien (Valpolicella) gebräuchliches Verfahren, junge Rotweine auf der Maische eines hochwertigeren Weins nachzuvergären, um so den Wein zu verbessern.
- ▶ **Rosé:** Hellroter Wein von dunklen Trauben, bereitet durch rasches Abpressen, so dass nur wenig Farbstoff aus der Beerenhaut in den Wein gelangt.
- ▶ **Rosé d'Anjou:** etwas liebliche Roséweine mit A.C. von der Loire
- ▶ **Rotling:** Blass- bis hellroter Wein aus einer Mischung von Weiß- und Rotweintrauben oder -maischen; in Württemberg auch Schillerwein, in Baden Badisch Rotgold genannt.
- ▶ **Rouge:** franz.: Rot
- ▶ **Rütteln:** das Drehen der Champagnerflaschen per Hand im Rüttelpult. Dabei wird die Hefe in den Flaschenhals befördert, um sie später degorgieren zu können.
- ▶ **Ruländer:** Auch Grauer Burgunder oder (im Elsaß) Tokajer genannt. Stammt

von der burgundischen Pinot gris ab. Liefert gute und gehaltvolle Weine, vor allem am Kaiserstuhl und in der Ortenau.

- ▶ **Ruwer:** Nebenfluß der Mosel, nördlich von Trier mündend. Die Spitzenweine gehören wie die der Saar zu den besten deutschen Weißweinen.
- ▶ **Samtig:** Bezeichnung für milde, ausgeglichene und körperreiche Rotweine.
- ▶ **Sauber:** Ein Wein, an dem nach Herkunft, Behandlung und Jahrgang nichts auszusetzen ist.
- ▶ **Säure:** Die in der Weintraube vorkommenden Säuren sind Wein-, Apfel- und Milchsäure. Essigsäure kann sich nur durch falsche Behandlung einstellen und verdirbt den Wein. Ein gewisser Säuregrad ist notwendig, da sonst jeder Wein schal und abgestanden schmecken würde. Wein mit viel Säure nennt man herb.
- ▶ **Sauternes:** Teildistrikt des Weinbaugebiets Graves südlich von Bordeaux, berühmt für seine Beeren- und Trockenbeerenauslesen, die aus der Sauvignon- und Semillon- Traube gewonnen werden.
- ▶ **Sauvignon:** Traubensorte, aus der die weißen Bordeaux, manchmal zusammen mit der Semillon-Traube, gekeltert werden.
- ▶ **Schaumwein:** Sammelbezeichnung für Weine, in denen Kohlendioxid gelöst ist (Sekt, Champagner, Cava, Spumante).
- ▶ **Schiava:** Italienische Bezeichnung für die in Südtirol Großvernatsch genannte Traube, aus der u. a. der echte Kalterer See gewonnen wird.
- ▶ **Schillerwein:** in Württemberg beliebter Roséwein, der durch Mischen von Rot- und Weißweinen entsteht. In Baden heißt dieser Wein Rotling.
- ▶ **Schönen:** Stabilisieren des Weins während der Fasslagerung mit Eiklar oder Bentonit (mineralische Erde), um Trübungen zu beseitigen.
- ▶ **Schwanz:** Tritt ein auffälliger Nachgeschmack beim Probieren eines Weines ein, so hat dieser einen Schwanz. Das kann im Guten wie im Schlechten gelten.
- ▶ **Schwefel:** wird dem Wein als schweflige Säure zugesetzt, um ihn vor Oxydation zu schützen und damit haltbar zu machen.
- ▶ **sec:** trocken, bei Champagner meist Brut genannt
- ▶ **Sélection des Grains Nobles:** hochkarätige Elsässer Beeren- oder Trockenbeerenauslese mit mindestens 110 Grad Öchsle aus Riesling, Muscat, Gewürztraminer und Pinot gris.
- ▶ **Semillon:** Französische Weißweintraupe, die zusammen mit der Sauvignon-blanc-Traube den Sauternes und Graves liefert.
- ▶ **Sherry:** Der berühmteste spanische Wein, der in der Umgebung der südspanischen Stadt Jerez (von den Briten in Sherry verballhornt) wächst. Trocken als Aperitif, süß als Dessertwein getrunken. Man unterscheidet drei Haupttypen: Amontillado, Fino und Oloroso. Da die Flaschen nach dem sogenannten Solerasystem aus Fässern von Weinen verschiedener Jahrgänge gefüllt werden, gibt es keine Jahrgangssherrys.
- ▶ **Sieger-Traube:** Von Scheu-Alzey gezüchtete Kreuzung zwischen der Tafeltraube Madeleine Angevine und dem Gewürztraminer.

- ▶ **Silvaner:** Häufig auch Sylvaner geschrieben. Wahrscheinlich aus Transsylvanien (Karpaten) stammende Weißweintraupe, die früh reift, relativ widerstandsfähig ist und je nach Lage und Jahrgang gute bis vorzügliche Weine liefert. Früher als »Österreicher« bezeichnet, im Elsaß fälschlich Tokajer und im Schweizer Wallis Johannisberg genannt.
- ▶ **Soave:** Berühmter, frischer und leichter Weißwein aus Verona
- ▶ **Solera:** bei der Sherry-Produktion übliches Verfahren, den natürlichen Schwund im Fass eines alten Sherrys durch Sherry jüngerer Jahrgänge auszugleichen, so dass am Ende ein Jahrgangsverschnitt entsteht.
- ▶ **Spritzen:** Zusetzen von hochwertigen Branntweinen vor allem bei Südweinen, um die Gärung zu unterbrechen, möglichst viel Süße zu erhalten und die notwendigen Alkoholgrade zu erreichen.
- ▶ **spritzig:** Wein mit einem deutlichen Rest von natürlicher Kohlensäure.
- ▶ **St-Emilion:** Liefert neben den Weinen des Medoc die besten Bordeaux-Rotweine.
- ▶ **Süßreserve:** geschwefelter Traubenmost, der Weinen zugesetzt werden kann, um sie zu süßen.
- ▶ **Sylvaner:** erfrischender, trockener, leichter Weißwein, wird viel im Elsaß und in Deutschland angebaut
- ▶ **Tafelwein:** unterste und größte Kategorie europäischer Weine, an die geringe qualitative Anforderungen gestellt werden - vin de table, vino da tavola -.
- ▶ **Tannin:** Gerbstoff, eine in den Schalen, Stielen und Kernen der Trauben vorkommende Substanz; gelangt aber auch aus Eichenfässern in den Wein. Tannin wirkt konservierend und ist deshalb in Weinen, die für längere Lagerzeit bestimmt sind, ein wesentlicher Bestandteil.
- ▶ **Tavel:** Vielleicht der beste französische Roséwein aus dem Anbaugebiet der Rhône.
- ▶ **Terlaner:** Gern getrunkenen Südtiroler Weißwein aus dem gleichnamigen Ort im Etschtal.
- ▶ **Tinto:** spanischer Ausdruck für Rotwein (für Likörweine auch "negro")
- ▶ **Tokajer:** Der berühmteste ungarische Wein aus der Furmint-Traube, bis auf den trockenen Szamorodner ein hochwertiger, schwerer Dessertwein, dessen beste Sorten deutschen Beerenauslesen gleichen.
- ▶ **Traminer:** Eine der ältesten Traubensorten, die schon im alten Ägypten angebaut wurde. Sehr anpassungsfähig und variantenreich. Stellt hohe Ansprüche an den Boden und liefert erstklassige Weine, die allerdings nicht jedermanns Geschmack sind. In Baden »Clevner« genannt.
- ▶ **Traubensaft:** Most. Entsteht durch Mahlen bzw. Pressen der Trauben. Ein Kilo Trauben ergibt normalerweise 0,7 Liter Most.
- ▶ **Traubenzucker:** auch Saccharose, Inhaltsstoff des Mostes, aus Glucose und Fructose bestehend. In der Reifezeit nimmt der Gehalt an Traubenzucker stetig zu und parallel dazu die Säure stetig ab.

- ▶ **Trester:** ausgepreßte Schalen mit den Kernen. Wird als Brennstoff, organischer Dünger oder als Grundstoff für die Destillation von Tresterschnaps (Grappa) weiterverwendet.
- ▶ **trocken:** Laut dem Weingesetz: Wein mit einem unvergorenen Restzuckergehalt von maximal 9g/l
- ▶ **Trockenbeerenauslese:** Prädikat für die höchste Stufe der Güteklasse "Qualitätswein mit Prädikat". Nur rosinenartig eingeschrumpfte, edelfaule Trauben werden für die Kelterung verwendet. Der Alkoholgehalt ist sehr gering (mind. 5,5%). Das Mindestmostgewicht liegt bei 150° Öchsle.
- ▶ **Trollinger:** Praktisch nur in Württemberg und Südtirol, wo sie Großvernatsch genannt wird, angebaute Traubensorte. Die aus ihr bekelterten Weine erinnern geschmacklich an Beaujolais.
- ▶ **Valdepeñas:** Leichter, aber guter Rotwein aus der spanischen Mancha (Neukastilien), der Heimat Don Quichotes.
- ▶ **Valpolicella:** Wenn echt - Valpolicella wird leider oft mit billigen Weinen verschnitten - einer der besten italienischen Rotweine aus der Gegend nordwestlich von Verona.
- ▶ **V.D.Q.S.:** (Vin délimité de qualité supérieur) Wein höherer Qualität aus einer bestimmten, genau abgegrenzten Gegend. Rangiert nach dem französischem Recht hinter den A.C.-Weinen
- ▶ **Veltliner:** Italienisch Valtellina. Süffiger, wenn zwei bis drei Jahre gelagert, ausgezeichneter Rotwein aus den Gebirgstälern südlich der Schweizer Grenze.
- ▶ **vendange tardive:** frz. Spätlese. Vor allem im Elsaß gebräuchliche Bezeichnung für edelsüße Weine, die der Auslese in Deutschland vergleichbar sind.
- ▶ **verschneiden:** Mischen von unterschiedlichen Weinpartien, Rebsorten oder Weinen aus verschiedenen Regionen zu einem neuen Wein.
- ▶ **Verschnitt:** Mischung aus verschiedenen Weinen und Mosten, fälschlich für ein negatives Merkmal gehalten. Alle Bordeaux sind z. B. Verschnittweine.
- ▶ **vieilles vignes:** alte Reben, daher besonders gut, aber nicht mehr so ertragreich und die ganze Kraft des Rebstockes geht in die Trauben
- ▶ **vin blanc:** Weißwein
- ▶ **vin de pays:** Landwein, eher einfach
- ▶ **vin de table:** Tischwein, Tafelwein, Qualität unterschiedlich, vin de pays empfehlenswerter
- ▶ **vin mousseux:** Schaumwein
- ▶ **Vin Ordinaire:** In Frankreich billiger Konsumwein, oft aus Algerien stammend oder mit algerischen Weinen verschnitten.
- ▶ **vin rouge:** Rotwein
- ▶ **Vino Tinto:** Spanisch: Rotwein.
- ▶ **Voll:** Der Ausdruck bezieht sich nicht auf den Alkoholgehalt, sondern auf die Fülle an Körper.

- ▶ **vono da tavola:** ital. Tafelwein. Bezeichnung für einfache, aber inzwischen auch für sehr hochwertige Weine, die nicht in die Kategorie des DOC passen.
- ▶ **vqprd:** frz. Von de qualité produit dans des régions déterminées. Entspricht dem deutschen Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA).
- ▶ **Weinsäure:** erwünschte hochwertige Säure, die den größten Teil an der Gesamtsäure des Weins ausmacht, in kühlen, regnerischen Jahren jedoch im Geschmack von der harten Apfelsäure dominiert werden kann.
- ▶ **Weinstein:** kristalline Ablagerungen, die gelegentlich auf dem Flaschenboden von Weißweinen zu finden sind. Dabei handelt es sich um Ablagerungen der Weinsäure, die sich im Jungwein, vor allem aber im Laufe des Alterungsprozesses bilden können. Kein Weinfehler, beeinträchtigt auch nicht den Geschmack.
- ▶ **Weißer Riesling:** fachlich korrekte Bezeichnung für den vor allem in Deutschland gepflanzten Riesling.
- ▶ **Weißherbst:** deutscher Ausdruck für Roséweine, aus bestimmten Anbaugebieten (Ahr, Baden, Franken, Rheingau, Rheinhessen, Rheinpfalz und Württemberg), sortenrein hergestellt aus einer einzigen Rebsorte (Rotwein, weißgekeltert).
- ▶ **Wermut:** Häufig auch Vermouth (englisch) genannt. Gespriteter und mit Kräutern und Drogen gewürzter Wein, dessen wichtigster Bestandteil eine südeuropäische Beifußart (*Artemissa absinthium*) ist. Französischer Wermut ist meist hell und trocken. Italienischer Wermut gliedert sich in Vermouth Bianco (hell und süß), Vermouth Rosso (rot und halbsüß), Vermouth Dry oder Secco (trocken) und Vermouth Amaro (halbbitter).
- ▶ **Xampán:** Spanisierte Form von Champagner und Bezeichnung für Schaumwein, der in der Gegend südlich von Barcelona erzeugt wird.
- ▶ **Zentrifugieren:** vor allem in der Weinindustrie, aber auch bei vielen deutschen Winzern übliche Methode, um die Weißweinmoste vor der Gärung zu säubern. Umstritten, da nicht sehr schonend.
- ▶ **Zierfandler:** Nur in Österreich und dort wiederum im sogenannten Südbahngebiet beheimatete Weißweintraupe.
- ▶ **Zuckerung:** Anreicherung des im Most vorhandenen Traubenzuckers durch normalen Zucker, der dem Most zugesetzt werden muss, bei Weinen, deren Oechslegrade nicht ausreichen, um den gesetzlich vorgeschriebenen Alkoholgehalt zu garantieren. Nur bei Tafelweinen und Qualitätsweinen ohne Prädikat erlaubt. Dieses Verfahren hat nichts mit Süßung des Weines zu tun, da der beim Gären vollständig in Alkohol umgewandelt wird.