

## Kleiner Glossar

**Abgang**, geschmacklicher Nachklang eines Weines nach dem Schlucken, auch Finale genannt.

**AC**, „Appellation contrôlée“, herkunfts-abhängige Qualitätsstufe in Frankreich >AOC

**Alkoholische Gärung**, erste Gärung, bei der durch Hefen der Traubenzucker in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt wird. Endet, wenn sämtlicher Zucker verbraucht oder der Alkoholgehalt >15% ist, da dann die Hefen absterben.

**AOC**, „Appellation d'origine contrôlée“, steht für „Kontrollierte Herkunftsbezeichnung“, oberste Qualitätsstufe für frz. Weine.

**Appellation**, frz. Bezeichnung für ein bestimmtes Weinanbaugebiet mit eigenem Recht, bestimmten zugelassenen Rebsorten usw. >AOC

**Barrique**, 225 Liter fassendes Holzfass im Bordeaux, traditionell aus Eiche. Entscheidend für den Geschmack sind Alter und Sorte des Holzes (Fein- oder Grobporigkeit).

**Bordeaux**, Weinanbaugebiet im Südwesten von Frankreich, aus dem sowohl große und legendäre als auch unbedeutende, dann aber meist zu teure Weine kommen.

**Bouquet**, die „Nase“ des Weines, das Zusammenspiel der flüchtigen Aromen.

**Brut**, frz. für „ungesüßt“. Bezeichnung für sehr trockene Schaumweine.

**Cava**, formell eine DO in Spanien, in der Praxis aber keine feste Region. Vielmehr der amtliche Begriff für span. Schaumweine nach der klassischen >Flaschengärungsmethode.

**Champagner**, frz. Schaumwein aus der Champagne, traditionell nach der >Flaschengärungsmethode hergestellt. Der Name ist mittlerweile weltweit geschützt.

**Charmat-Methode**, hochwertige Schaumweinbereitung, bei der die zweite Gärung in einem Druckbehälter aus Edelstahl abläuft, woraus später die Flaschen direkt abgefüllt werden.

**Chianti**, Weinanbaugebiet in der Toskana. Hauptrebsorte für „den Chianti“ ist die Sangiovese-Traube.

**Crémant**, frz. Schaumwein nach traditioneller Flaschengärungsmethode hergestellt, aus anderen Gebieten als der Champagne (Loire, Elsass u.a.).

**Crianza**, span. Ausbau-Kategorie, die, je nach Region, besagt, dass der Wein 6-12 Monate im Fass und weitere 12-18 Monate in der Flasche gereift sein muss, bevor er auf den Markt kommt.

**Cuvée**, frz. für Verschnitt, ein Wein aus verschiedenen Grundweinen, d.h. verschiedenen Rebsorten oder auch Jahrgängen (oft bei Sekt).

**Dekantieren**, Vorgang, bei dem der Wein aus der Flasche in eine Karaffe umgefüllt wird, um den Wein entweder zu belüften oder von seinem >Depot zu befreien.

**Depot**, vor allem bei ungefilterten und älteren Weinen vorhandene, sich bei längerem Lagern am Boden absetzende Schwebeteilchen.

**DO**, „Denominación de origen“, span. Gegenstück zum frz. AC-System. >AOC

**DOC**, 1. „Denominazione di origine controllata“, ital. Gegenstück zum frz. AC-System. 2. „Denominación de origen calificada“, 1991 eingeführte Spitzenkategorie für span. Weine oberhalb der >DO-Stufe.

**DOCG**, „Denominazione di origine controllata e garantita“, Spitzenkategorie für ital. Weine oberhalb der >DOC.

**Flaschengärung**, hochwertigste Schaumweinbereitung, bei der die zweite Gärung in der Flasche stattfindet, wodurch auch die endgültige und besonders feinperlige Kohlensäure entsteht. >Champagner

**Frizzante**, ital. für perlend, die leichtere, oft etwas süßere und kohlenstoffärmere Variante des Prosecco.

**Gran Reserva**, span. Ausbau-Kategorie, die besagt, dass der Wein mind. 24 Monate im Fass und mind. weitere 36 Monate in der Flasche gereift sein muss, bevor er auf den Markt kommt. Sagt erstmal nichts über die Qualität!

**Halbtrocken**, Wein mit 10-18g/L Restsüße (Zucker); ein neues Synonym dafür ist „feinherb“, vgl. demi-sec (F), semi seco (E)

**IGT**, „Indicazione geografica tipica“, ital. Qualitätsstufe unterhalb des DOC.

**Lage**, dt. Bezeichnung für eine bestimmte, klassifizierte Parzelle, einen Hang bzw. ein Grundstück, auf dem Wein angebaut wird.

**Malolaktische Gärung**, zweite, dann bakterielle Gärung, bei der die Apfelsäure in die weichere Milchsäure umgewandelt wird. Bei Rotweinen sehr erwünscht, bei Weißweinen zum Erreichen von mehr Frische oft unterbrochen.

**Metodo tradicional**, span. Begriff für die klassische >Flaschengärung bei Schaumweinen.

**Neue Welt**, weingeographisch gehören hierzu vor allem Kalifornien, Australien, Neuseeland, Südamerika und Südafrika.

**Önologie**, Wissenschaft vom Weinbau und der Kellertechnik.

**Prosecco**, eine ital. Rebsorte, die allerdings überwiegend für den leichten Perlwein gleichen Namens verwendet wird. >frizzante, spumante

**QbA**, „Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete“. Wird aus zugelassenen Rebsorten einer festgelegten Region erzeugt. Liegt zwischen Tafel- und Prädikatsweinen.

**QmP**, „Qualitätswein mit Prädikat“. Wein zugelassener Rebsorten bestimmter Regionen und ohne Anreicherung von Zucker, um den richtigen Alkoholgehalt zu erreichen. Es gibt fünf Kategorien: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese.

**Reserva**, span. Ausbau-Kategorie, die besagt, dass der Wein mind. 12 Monate im Fass und mind. weitere 24 Monate in der Flasche gereift sein muss, bevor er auf den Markt kommt. >Gran Reserva

**Rioja**, Weinanbaugebiet im Nordosten Spaniens. Rote Hauptrebsorte ist Tempranillo.

**Säure**, ist von Natur aus in Trauben vorhanden. Sorgt bei Weißweinen für die Frische und Spritzigkeit, bei Rotweinen für die appetitanregende Wirkung. Hauptsäuren im Wein sind Essig-, Kohlen-, Zitronen-, Gerb-, Apfel- und Weinsäure.

**Spumante**, ital. für „sprudelnd“ oder „schäumend“. Prosecco ist als solcher herstellungs-technisch mit einem Sekt zu vergleichen, teilweise auch in herausragender Qualität.

**Tafelwein**, offiziell die unterste Qualitätsstufe in Deutschland, aber durchaus auch verwendet, um sehr gute Weine aus Trauben, die nach dem teilweise antiquierten Deutschen Weinrecht oder noch nicht erlaubt sind, zu deklarieren.

**Tannine**, Gerbstoffe aus den Schalen, Stielen, Kernen und teilweise Holzfasern, die das Skelett des Rotweines darstellen. Gerade bei jungen Rotweinen verantwortlich für eine bittere Geschmacksnote. Grundsätzlich wichtig für die Alterungsfähigkeit.

**Terroir**, Zusammenspiel aller natürlichen Einflüsse auf die Rebe und den späteren Wein.

**Trester**, ausgepresste Traubenschalen samt der Kerne und Stiele. Wird als Brennstoff, organischer Dünger oder als Grundstoff für Tresterbrände (z.B. Grappa) weiterverwendet.

**Trocken**, dt. Weine mit weniger als 9g/L Restsüße (Zucker). vgl. sec (F), seco (E)

**Umami**, neben süß, sauer, salzig und bitter der fünfte „Grundgeschmack“, den wir mit der Zunge schmecken können. Was wir dabei schmecken ist Glutamat. Umami ist das japanische Wort für Wohlgeschmack. ABER: Unsere Sensibilität ist um 10.000x geringer als die für den Geschmack Süß!

**VdT**, „Vin de Table“ (F) und „Vino da Tavola“ (I). >Tafelwein

**VdP**, „Vin de Pays“ (F). Entspricht der zweiten Qualitätsstufe „Landwein“. In Deutschland von mäßiger Bedeutung, in Frankreich sind dagegen auch viele ambitionierte Weine in dieser Klasse zu finden.

## Eigene Notizen:



Genussagentur

Dr. med. Sascha A. Lehmann

Gotenring 59

50679 Köln

0 221. 240 40 99

0 177. 260 46 30

kontakt@weinundwort.de

www.weinundwort.de