

**MEMORIA DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS
PROYECTOS DE INNOVACIÓN EDUCATIVA
VICERRECTORADO DE INNOVACIÓN Y CALIDAD DOCENTE
CURSO ACADÉMICO 2012-2013**

DATOS IDENTIFICATIVOS:

1. Título del Proyecto

E-Vinum- Tándem: Elaboración de un glosario terminológico multilingüe (inglés, francés, alemán, español) para la traducción y redacción de textos relacionados con el sector de la Vitivinicultura.

2. Código del Proyecto

121077

3. Resumen del Proyecto

E-Vinum es un proyecto de trabajo multidisciplinar encaminado a acercar la terminología vitivinícola a usuarios no especializados y proporcionar las traducciones adecuadas de dichos términos.

La sinergia creada entre el equipo de lingüistas y especialistas en diversos campos agroalimentarios puede ser el embrión de futuras colaboraciones y de potenciación de ambas especializaciones.

El uso de herramientas informáticas adaptadas a la funcionalidad de E-Vinum resulta un acierto en unas tareas, que de otra forma resultarían enormemente tediosas y repetitivas.

El compendio de definiciones de E-Vinum permitirá a futuros alumnos del máster en Agroalimentación conocer mejor la terminología empleada en este ámbito y a los del Máster de Traducción garantizar una fuente fiable de las que partir en sus traducciones como alumnos y posterior trabajo de egresados.

El formato de E-Vinum permite una interacción dinámica entre los usuarios que la desarrollan, pudiendo acceder en tiempo real al trabajo realizado por los demás, lo que evita esperas y duplicidad en las correcciones.

El abordar tan sólo el campo vitivinícola ha supuesto un acierto, pues el léxico agroalimentario tiene tantas facetas y posibles acepciones que lo hace inabarcable. En cualquier caso la vitivinicultura supone también un campo extenso y debe ser completado en el futuro por ampliaciones y revisiones.

La colaboración interuniversitaria en el marco del CEIA3, puede suponer un enriquecimiento notable de este proyecto.

4. Coordinador/es del Proyecto

Nombre y Apellidos	Departamento	Código del Grupo Docente
M. del Carmen Balbuena Torezano	Traducción e Interpretación, Lenguas Romances, Estudios Semíticos y Documentación	155
Rafael Moreno Rojas	Bromatología y Tecnología de los Alimentos	64

5. Otros Participantes

Nombre y Apellidos	Departamento	Código del Grupo Docente	Tipo de Personal
Manuela Álvarez Jurado	Traducción e Interpretación, Lenguas Romances, Estudios Semíticos y Documentación	155	PDI
Ingrid Cobos López	Traducción e Interpretación, Lenguas Romances,	155	PDI

	Estudios Semíticos y Documentación		
José María Castellano Martínez	Investigador Dirección General de Traducción (Bruselas)		doctorando
Cristina Huertas Abril	Traducción e Interpretación, Lenguas Romances, Estudios Semíticos y Documentación	155	Colab. Honorario
Aurora Ruiz Mezcuca	Traducción e Interpretación, Lenguas Romances, Estudios Semíticos y Documentación		PDI
Miguel Ayerbe Linares	Filología Inglesa y Alemana, Traducción e Interpretación		PDI
M. José Chaves García	Filologías Integradas		PDI
Dominique Bonnet	Filologías Integradas		PDI
José Antonio Luque González	Técnico informático		alumnado
Francisca López Blancas	Máster en Agroalimentación		alumnado
Carmelo García Barroso	Química Analítica (UCA)		PDI
Manuel Morales Domínguez	Enólogo		Externo
Luis Fernando González Trujillo	Traductor de la OMC		Externo
Isabel Calderón Moreno	Traductora de la OMC		Externo
Luis Medina Canalejo	Bromatología y Tecnología de los Alimentos		PDI

6. Asignaturas afectadas

Nombre de la asignatura	Área de conocimiento	Titulación/es
Documentación	Biblioteconomía y Documentación	Grado en Traducción e Interpretación
Terminología	Lingüística General	Grado en Traducción e Interpretación
Traducción Científica y Técnica de la Lengua B (Inglés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Traducción Científica y Técnica de la Lengua B (Francés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Traducción Jurídica y Económica de la Lengua B (Inglés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Traducción Jurídica y Económica de la Lengua B (Francés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Traducción Científica y Técnica de la Lengua C (Inglés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Traducción Científica y Técnica de la Lengua C (Francés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Traducción Científica y Técnica de la Lengua C (Alemán)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Traducción de textos agroalimentarios de la lengua B (Inglés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Traducción de textos agroalimentarios de la lengua B (Francés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Lengua B IV (Inglés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Lengua B IV (Francés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Lengua C IV (Inglés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Lengua C IV (Francés)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Lengua C IV (Alemán)	Traducción e Interpretación	Grado en Traducción e Interpretación
Fundamentos para la redacción	Traducción e Interpretación	Máster en Traducción Especializada

científico-técnica		(Inglés/Francés/Alemán-Español), UCO
La traducción de textos técnicos (Inglés-Español)	Traducción e Interpretación	Máster en Traducción Especializada (Inglés/Francés/Alemán-Español), UCO
La traducción de textos técnicos (Francés-Español)	Traducción e Interpretación	Máster en Traducción Especializada (Inglés/Francés/Alemán-Español), UCO
La traducción de textos técnicos (Alemán-Español)	Traducción e Interpretación	Máster en Traducción Especializada (Inglés/Francés/Alemán-Español), UCO
Alimentos y Productos Vitivinícolas	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
El complejo empresarial agroalimentario	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Procesos y Productos Agroalimentarios	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Seguridad Alimentaria	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Calidad Alimentaria	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Innovación en Ganadería	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Innovación en Agricultura	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Nuevas Tecnologías Agroalimentarias	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Avances en Agroalimentación	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Legislación Agroalimentaria	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Gestión Empresarial	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Comercialización de Productos	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Modelos empresariales	Nutrición y Bromatología	Máster en Agroalimentación UCO y UCA
Nutrición básica	Nutrición y Bromatología	Máster en Nutrición y Metabolismo UCO y UCA
Gestión Nutricional de los Alimentos	Nutrición y Bromatología	Máster en Nutrición y Metabolismo UCO y UCA
Alimentación y Cultura	Nutrición y Bromatología	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Alimentación y Cultura	Nutrición y Bromatología	Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Alimentación y Cultura	Nutrición y Bromatología	Grado en Turismo
Dietética y Nutrición	Nutrición y Bromatología	Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

1. Introducción

Del servicio de traducción de la Organización Mundial de Comercio (OMC), D^a Isabel Calderón, se puso en contacto con la coordinación del máster en Agroalimentación para proponer una colaboración en la realización de un glosario agroalimentario plurilingüe, que pudiera servir de base para consulta de sus tareas de traducción e interpretación. A partir de este momento se multiplicaron los contactos, tanto con la OMC como con otros estamentos de la UCO y UCA, para tratar de consolidar un proyecto firme que desarrollara dicho glosario.

Entre otras acciones para dar mayor cobertura a la iniciativa y sobre todo una mayor solidez, dado que el Máster en Agroalimentación que es interuniversitario se propone incluirlo como una actividad del CEIA₃. Se inician contactos con la profesora M^a Carmen Balbuena Torezano del Máster en Traducción e Interpretación, para formar un grupo de trabajo que desarrolle dicho glosario. También se propone el amparo de UCO-Idiomas, dada la implicación que su director (Prof. Dr. Luis M. Medina Canalejo) tiene tanto en el mundo agroalimentario como en idiomas.

Fruto de este contacto se crea un grupo de trabajo, decidiendo iniciar el desarrollo del glosario con el tema "del mundo del vino" y a su vez solicitar este proyecto de innovación docente en la convocatoria I Plan Propio de Innovación Educativa del Vicerrectorado de Innovación y Calidad Docente.

Se inicia el trabajo de recopilación para un glosario generalista Agroalimentario, se buscó información relevante en diccionarios, libros técnicos, páginas web y otras fuentes de información específicas en las que se definieran términos propios del mundo agroalimentario. Obviamente esta terminología tan amplia no es recogida de forma exclusiva por ninguna de las fuentes de información consultadas, por lo que se amalgamaron fuentes más parciales de terminología nutricional, de salud y alimentaria. En este documento se incluyeron tanto definiciones exclusivamente en español, como otras en las que se aportaban traducciones de terminología agroalimentaria. En este sentido se agradece el interés de el Dr. Andre Fairchild, autor de glosarios temáticos alimentarios y de salud (en hasta 23 idiomas). Se mantuvo correspondencia con él y nos envió traducciones generales de ámbito alimentario y de cocina en 4 idiomas (español, francés, inglés y portugués).

Entre los documentos recopilados en esta fase se encuentran: el diccionario Flora sobre alimentación; Glosario de términos agropecuarios, económicos y sociales (basado en documentos de FAO, Banco Mundial de Alimentos, entre otros); el diccionario Nutrisa; el French to English Food Glossary de Patricia Welss; el apartado de Glosario de términos (Basado en las definiciones vigentes de la ISO) de los Manuales para el Control de Calidad de los Alimentos. (Estudio FAO: Alimentación y Nutrición - 14/14); el Thesaurus Alimentario de Andre Fairchild; etc.

En esta fase inicial del glosario agroalimentario general se estructuró en dos grandes apartados: el primero, en el que se recopilaban definiciones de unas 400 palabras en castellano de ámbitos alimentarios generales y salud relacionada con la alimentación; el segundo recopila un millar de términos alimentarios en cuatro idiomas (español, inglés, portugués y francés). Este glosario quedará para uso futuro cuando se aborden otros aspectos de la terminología agroalimentaria diferentes a los recogidos en E-Vinum.

Proyecto E-Vinum

Durante el desarrollo del Glosario Agroalimentario General, D^a. Isabel Calderón (OMC) nos sugirió la idea de acotar más el campo de trabajo y propuso la Vitivinicultura como idóneo, dado que existía trabajo previo desarrollado en la Universidad de Cádiz.

Ante esta propuesta decidimos centrar el trabajo en este aspecto y desarrollar contenidos básicamente en español e inglés.

Se inicia una nueva etapa en la que se desarrolla un archivo Excel, recopilando los conceptos que hasta el momento había revisado en los diccionarios, glosarios y páginas webs consultadas.

Tras el contacto con el I CEIA₃, que nos puso en comunicación con el grupo de D^a. M. del Carmen Balbuena Torezano, se concreta el glosario en terminología exclusivamente vitivinícola. En este grupo se integran tanto estudiantes como egresados especializados en traducción e interpretación de textos científicos y técnicos principalmente del español a inglés, francés y alemán, así como especialistas en vitivinicultura y agroalimentación

2. Objetivos y Descripción de la experiencia

Se fijaron los objetivos, metodología de trabajo y se repartieron las tareas a desarrollar, según el esquema que a continuación se detalla:

Actividad	Tareas	Participantes
Diseño del flujo de trabajo	<ul style="list-style-type: none">• Brainstorming• Concreción de actividades.• Distribución de tareas.• Puesta en común al resto de participantes.	<ul style="list-style-type: none">• Balbuena Torezano, M. Carmen• López Blancas, Francisca• Moreno Rojas, Rafael• Luque González, José Antonio• Huertas Abril, Cristina
Diseño de la ficha de trabajo	<ul style="list-style-type: none">• Propuesta inicial• Adaptación a sistemas informáticos.	<ul style="list-style-type: none">• Balbuena Torezano, M. Carmen• Moreno Rojas, Rafael• López Blancas, Francisca
Diseño de la base de datos off-line de trabajo compartida	<ul style="list-style-type: none">• Desarrollo de la estructura en Access.• Introducción de información a prueba.• Optimización del funcionamiento• Mejora de la funcionalidad aprovechando los recursos de la aplicación.	<ul style="list-style-type: none">• Moreno Rojas, Rafael• López Blancas, Francisca
Puesta en común de la base de datos	<ul style="list-style-type: none">• Propuesta de un software específico para compartir on-line el glosario• Selección de Dropbox como herramienta para compartir información incluido el propio glosario en Access.	<ul style="list-style-type: none">• Luque González, José Antonio• Moreno Rojas, Rafael• López Blancas, Francisca• Balbuena Torezano, M. Carmen
Búsqueda y selección de terminología vitivinícola	<ul style="list-style-type: none">• Uso de diccionarios vitivinícolas en papel• Búsqueda y selección de diccionarios y traductores de terminología vitivinícola en	<ul style="list-style-type: none">• López Blancas, Francisca

Actividad	Tareas	Participantes
	<p>internet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Propuesta de uso de un libro de terminología vitivinícola antigua desarrollada por UCA (hasta el momento no recibida). 	<ul style="list-style-type: none"> García Barroso, Carmelo
Incorporación de la terminología a la base de datos	<ul style="list-style-type: none"> Inclusión de una terminología global. Establecimiento del concepto. Fijación de las acepciones dentro de la ficha de cada idioma. Desarrollo de las definiciones posibles para cada acepción en cada idioma. Indicación de la fuente de procedencia de la definición. Cumplimentación de parámetros complementarios (etimología, categoría gramatical, sinónimos) 	<ul style="list-style-type: none"> López Blancas, Francisca
Depuración de los términos	<ul style="list-style-type: none"> Consultar coincidencias con nuevas fuentes bibliográficas Corregir erratas Depuración del funcionamiento de la base de datos. 	<ul style="list-style-type: none"> López Blancas, Francisca
Consulta a expertos	<ul style="list-style-type: none"> Envío a los expertos de las definiciones para su contrastación y propuesta definitiva, Recepción de las propuestas 	<ul style="list-style-type: none"> López Blancas, Francisca García Barroso, Carmelo Morales Domínguez, Manuel
Consolidación de la terminología más correcta	<ul style="list-style-type: none"> Incluir propuestas definitivas de los expertos. 	<ul style="list-style-type: none"> García Barroso, Carmelo Morales Domínguez, Manuel López Blancas, Francisca
Puesta en común plurilingüe	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo por parte de los lingüistas en los diversos idiomas de las traducciones más adecuadas a cada término 	<ul style="list-style-type: none"> Álvarez Jurado, Manuela Ayerbe Linares, Miguel Balbuena Torezano, M. Carmen Bonnet, Dominique Castellano Martínez, José María Chaves García, M. José Cobos López, Ingrid Huertas Abril, Cristina López Blancas, Francisca Ruiz Mezcua, Aurora
Exportación a la base de datos on-line	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollar los algoritmos de exportación de Access al alojamiento definitivo en MySQL 	<ul style="list-style-type: none"> Luque González, José Antonio Moreno Rojas, Rafael López Blancas, Francisca
Visualización del glosario	<ul style="list-style-type: none"> Enlazar a la página web del grupo de investigación de traducción e interpretación técnica 	<ul style="list-style-type: none"> Luque González, José Antonio Moreno Rojas, Rafael López Blancas, Francisca

3. Materiales y métodos

El grupo de lingüistas proponemos una ficha de trabajo modelo sobre la que trabajar para desarrollar tanto el sistema off-line (Access) como el posterior sistema on-line (web). Esta ficha queda estructurada en la forma que se desarrolla mediante un ejemplo en el anexo 1:

A partir de esta ficha de trabajo, empieza a diseñarse la aplicación en Access que plasme dicha estructura, pero ofreciendo la máxima versatilidad y facilidad de uso.

Descripción del software empleado.

La herramienta que se empleó para el proyecto en formato de base de datos Access que denominamos E-Vinum, ha sido desarrollada en el seno del grupo de trabajo.

Consiste en una base de datos relacional, constituida por diversas tablas que están relacionadas mediante campos comunes, lo que permite un almacenamiento poco repetitivo y sistemas de almacenamiento y búsqueda ágiles. Al conjunto de tablas se unen una serie de formularios para una interacción más amigable con el usuario final y una mayor versatilidad a la hora de desarrollar trabajos independientes por parte de diferentes usuarios. Complementa la estructura de la base de datos, consultas e informes para la exportación de información a usuarios no avezados en el uso de esta herramienta. La ubicación de E-Vinum en Dropbox permite el uso simultáneo de varios participantes, si bien no está totalmente depurado el funcionamiento simultáneo sobre los mismos términos on-line.

La estructura de la base de datos de E-Vinum es la siguiente:

En primer lugar, al entrar en esta base de datos aparecen cuatro botones:

- Usuarios
- Glosario
- Términos
- Informe Acepciones.

Glosario, es el núcleo de la base de datos donde se trabaja con los términos

Técnicamente el glosario es un conjunto de formularios anidados e interrelacionados que permite jerarquizar y distribuir el trabajo filológico.

El formulario principal es en el que se incluye en concepto general, la categoría gramatical, etimología y Tags.

De este concepto general pueden derivar diferentes acepciones según el ámbito en el que se utilice la palabra, por ello el siguiente formulario de "Términos" está subordinado a él y permite describir el ámbito y la especialización, además de detallar otros elementos de control como quien genera la palabra, el estado, la prioridad, la fecha de inicio, o un comentario que el gestor pueda dejar sobre el desarrollo del trabajo o el concepto.

Desde esta parte del formulario se accede también mediante el botón contexto a un nuevo formulario donde se pueden recoger citas bibliográficas del término en el ámbito referido.

Anidado al formulario terminológico se encuentran la parte multilingüe, donde se puede acceder a 4 pestañas (español, alemán, inglés y francés). En cada una de ellas podemos tener diferentes entradas o definiciones de una acepción (término en un ámbito concreto) obtenidas de diferentes fuentes bibliográficas. Por tanto, son campos necesarios en este formulario, la definición, la fuente usada, sinónimos, y como en casos anteriores datos de control interno como fechas de inicio y vencimiento, estado o algún comentario.

El aspecto general del conjunto de formularios es de una única ventana con zonas de diferente coloración que identifican los distintos subformularios que la componen.

El trabajo más aplicado a la realización del proyecto ha consistido en la búsqueda de información, estudio, extracción e inclusión tanto en el precursor de terminología agroalimentaria

desarrollado en Excel como posteriormente, de forma mucho más específica y amplia en el desarrollo de E-Vinum en Access.

Aunque las fuentes de información usadas no son las más precisas y fiables, pero sí las que permiten una compilación completa y eficaz. Dado que están implicados en el proyecto sumilleres, enólogos y otros expertos en vitivinicultura, que per se, o mediante otras fuentes bibliográficas de mayor calidad que conozcan, pueden perfilar una terminología más adecuada. En este sentido además de los especialistas indicados en la relación de participantes (para el proyecto de innovación docente), con motivo de la última actividad desarrollada en el Máster se ha entrado en contacto con D. Enrique Garrido Jiménez del C.R. de la D.O. Montilla-Moriles que ha accedido a actuar también de revisor del glosario.

4. Resultados obtenidos y disponibilidad de uso

Además del desarrollo de una sistemática de trabajo pluridisciplinar y la herramienta para recopilar dicho trabajo en forma de base de datos en formato Access que constituye esta última per se, uno de los mayores resultados del proyecto, se han recopilado 191 términos de los que se proponen 229 definiciones en español, 97 en francés, 93 en inglés y 94 en alemán de las fuentes bibliográficas citadas y previas a la actuación de los especialistas en otros idiomas, que complementarán y matizarán las definiciones aportadas en idiomas diferentes al español.

Actualmente la disponibilidad de uso es interna para los componentes del grupo de trabajo, pero se pretende dar difusión pública tanto a las herramientas como a los términos del glosario creado.

Términos recopilados en el glosario E-Vinum.

Español:

Abierto; Abocado; Aceitoso; Acerbo; Acescente; Acidez fija; Acidez total; Acidez volátil; Acido acético; Acido málico; Acido tartárico; Acidulado; Acídulo; Acritud; Acuoso; Afable; Afinado; Afrutado; Agresivo; Agrillo; Aguado; Aguapata; Ahilado; Ahumado; Aireación; Aireado; Albúmina; Alcalino; Alcañón; Alcohógeno; Alcohol; Alcohol metílico; Alcoholes superiores; Alcohólico; Alcohómetro; Aliáceo; Alooue; Alterado; Amargo; Ambarino; Aminado; Amontillado; Amortiguado; Amoscatelado; Ampelografía; Anaerobio; Anhidrido carbónico; Anhídrido sulfuroso (SO₂); Antocianinas; Antocianos; Anubado; Añada; Añejo; Apetencia; Apreciar; Apretado; Ardiente; Ardor; Armónico; Aroma; Aromas primarios; Aromas secundarios; Aromas terciarios; Aromático; Aromatizado; Arroba; Arrope; Áspero; Astringencia; Astringente; Atemperado; Aterciopelado; Áureo; Austero; Azúcar; Azufre; Banal; Barrica; Bazuqueo; Bentonita; Bitartratos; Blanco; Bodega; Botellero; Bouquet; Brotación; Calado; Caldo; Calle, interlínea; Capa; Cata; Cementerio; Ciclo Vegetativo; Clarete; Clarificación; Cola de pescado; ictiocola; Consejo Regulador; Contra-etiqueta; Corrimiento; Cosecha; Cosechero; Crianza; Cuajado; Denominación de Origen (D.O.); Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca.); Denominación de Origen Protegida (D.O.P.); Despalillado; Enología; Envero; Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.); Estación enológica; Estrujado; Extracto seco; Fermentación alcohólica; Fermentación en barrica; Fermentación maloláctica; Filoxera; Floración; Foliación; Fortificado; Grado alcohólico; Gran Reserva; Hollejo; Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.); Injerto; Jaulón; Joven; Kaolín; Lías; Maceración; Maceración carbónica; Maduración; Magro; Mercaptano; Morapio; Mosto; Nariz electrónica; Nave de crianza; Nave de elaboración; Nave de embotellado; Oloroso; Organoléptico; Orujo; Polifenoles; Portainjerto; Puttonyo; Quebrado; Quebra; Raspón; Remontado; Reserva; Resveratrol; Retrogusto; Retronasal; Rosado; Sangrado; Sombrero; Tabaco; Tánico; Tanino; Tinto; Trasiega; Uva; Uvas blancas; Uvas tintas; Uvas tintoreras; V.C.P.R.D.; Vendimia; Vid americana; Vinicultura; Vinificación; Vino común; Vino de aguja; Vino de alta expresión; Vino de autor;

Vino de mesa; Vino de uva; Vino espumoso; Vino no de uva; Vino tranquilo; Vino varietal; Viticultor; Viticultura; Vitis vinifera; Vitivinicultura; Xenia; Yema; Zarcillo

Etimología de las palabras recogidas en E-Vinum:

Abierto: Del part. irreg. de abrir; lat. Apertus; **Acescente:** Del lat. acescens, -entis, part. act. de acescere; **Acídulo:** Del lat. Acidulus; **Acritud:** Del lat. Acritudo; **Acuoso:** Del lat. Aquosus; **Afable:** Del lat. Affabilis; **Agresivo:** Del lat. aggressus, part. pas. de aggrēdi, agredir, e -ivo; **Albúmina:** Del lat. Albumen, albuminis (clara de huevo); **Alcohol:** Del ár. hisp. kuqúl, y este del ár. clás. Kuqil; **Añejo:** Del lat. anniculus, de un año; **Apetencia:** Del lat. Appetentia; **Apreciar:** Del lat. Appretiare; **Ardiente:** Del ant. part. act. de arder; lat. ardens, -entis; **Ardor:** Del lat. ardor, -ōris; **Aroma:** Del lat. arōma, y este del gr. ἄρωμα; **Arroba:** Del ár. hisp. arrúb, y este del ár. clás. rub, cuarta parte; **Arrope:** Del ár. hisp. arrúbb, y este del ár. clás. Rubb; **Áspero:** Del lat. asper, -ēra, -ērum; **Astringente:** Del ant. part. act. de astringir; lat. adstringens, -entis; **Aureo:** Del lat. Aurēus; **Austero:** Del lat. austērus, y este del gr. Αἰσθητός; **Azúcar:** Del ár. hisp. assúkkar, este del ár. clás. sukkar, este del gr. σάκχαρι, y este del pelvi šakar; **Azufre:** Del lat. sulphur, -ūris; **Barrica:** Del gascón barrique; **Bodega:** Del lat. apothēca, y este del gr. ποθήκη, depósito, almacén; **Calle:** Del lat. callis, senda, camino; **Cementerio:** Del lat. coemeterium, y este del gr. Κοιμητήριον; **Clarete:** Del francés antiguo claret, que aún coexiste con el más moderno claret; **Clarificación:** Del lat. clarificatio, -ōnis; **Cola de pescado:** Del gr. Κόλλα; **Cosecha:** Del latin Collecta; **Enología:** Del gr. οἶνος, vino, y -logía; **Filoxera:** Del gr. φύλλον, hoja, y ξηρός, seco; **Hollejo:** Del lat. folliculus, saco pequeño, cascabillo; **Injerto:** Del lat. insertus, introducido; **Kaolín:** Del fr. kaolin, y éste del chino kaoling, alta colina, nombre del lugar donde se encontró; **Maceración:** Del lat. maceratio, -ōnis; **Maduración:** Del lat. maturatio, -ōnis, aceleración; **Magro:** Del lat. macer, macra; **Morapio:** Del ár. hisp. *murabbí, y este del ár. clás. murabbà, electuario, por murabbab, hecho arrope; **Mosto:** Del lat. Mustum; **Orujo:** Del gr. ὄργανον, órgano, y ληπτικός, receptivo; **Tanino:** Del fr. Tanin; **Tinto:** Del lat. tinctus, part. de tingere, teñir; **Uva:** Del lat. Uva; **Vendimia:** Del lat. Vindemia; **Viticultura:** Del lat. vinum, vino, y -cultura (cultivo); **Vino:** Vino > lat. Vinum; **Viticultor:** Del lat. vitis, vid, y cultor, -ōris, cultivador; **Viticultura:** Del lat. vitis, vid, y -colere (cultivar); **Vitivinicultura:** Del lat. Vitis, vid, vinum, vino, y -cultura; **Zarcillo:** Del lat. circellus, circulito.

Términos recogidos en alemán:

Nota: recogemos, a modo de ejemplo, la definición de los términos hallados con las letras A y B. A continuación reproducimos la lista del resto de términos recogidos en este proyecto.

Abbeeren: Maschinelles Abzupfen der Beeren von den Stielen. Vermindert den Gerbstoffeintrag vor dem Keltern.

ABC-Trinker: Hinter ABC-Trinkern verbergen sich vor allem amerikanischer Weinliebhaber, die nach dem Motto "Anything-but-Chardonnay" Wein auswählen. Grund der Abneigung war der in den 90er Jahren häufig sehr schwülstige und alkoholreiche Chardonnay, vor allem aus den Anbaugebieten der Neuen Welt.

Abfindungsbrennerei: Bezeichnung für einen Produktions-Betrieb (Brennerei) von Spirituosen, dessen Brenngeräte während des Betriebes nicht unter amtlichen Verschluss stehen. Der zu versteuernde oder abzuliefernde Alkohol wird in der Regel nach einer Anmeldung (Abfindungs-Anmeldung) auf Basis von Art und Menge der zu verarbeitenden Rohstoffe und von festgesetzten Betriebszeiten und Ausbeute-Mengen bemessen. Die Gesamtmenge des erlaubten Alkohols ist zumeist beschränkt. Während betriebsloser Zeiträume wird die Benutzung der Brennerei durch einen amtlichen Verschluss verhindert.

Abfüller: Ein Abfüller ist in der Regel kein Erzeuger, sondern nur der, der den fertigen Wein in die Flaschen füllt. Ist er jedoch beides, darf er Zugekauftes nicht unter seinem Erzeugernamen in Umlauf bringen.

Abfüllung: Die Abfüllung ist das Einfüllen des Weines vom Gärtank oder Lagertank in die Flasche.

Abfüllschock : Bezeichnung für das Entstehen eines unangenehmen Geruches, der sich nach der Flaschen-Abfüllung äußern kann. Der Wein wird durch mechanische Beanspruchung aufgerührt und kommt mit Sauerstoff in Kontakt. Um einer Oxidation entgegenzuwirken, wird Schwefeldioxid zugesetzt, das für den unangenehmen Geruch verantwortlich ist. Nach ein paar Wochen hat das Schwefeldioxid jedoch mit dem Sauerstoff reagiert und der Geschmack sich wieder normalisiert.

Abgang: Als Abgang bezeichnet man den Nachgeschmack eines Weins. Ein schöner nachhaltiger Abgang ist ein besonderes Güte Merkmal.

Abgebaut : Als abgebaut bezeichnet man einen Wein der nicht mehr frisch wirkt - er hat seinen Höhepunkt überschritten.

Abgerundet: Bezeichnung aus der Weinsprache für einen harmonisch schmeckenden Wein.

Absetzen: Schonende Klärung von Most und Wein durch natürliches Absinken der vorhandenen Feststoffe.

Abstich: Vorsichtiges Umfüllen des Weins, um ihn vom unerwünschten Bodensatz zu befreien. Geschieht meist mit Pumpen.

Abstoppen: Unterbrechen der Gärung, um den natürlichen Restzucker zu erhalten. Kann in kühlen Klimazonen bei Verwendung von natürlichen Hefen auch spontan stattfinden.

Acetaldehyd: Vorstufe zu Äthyl-Alkohol, das als Nebenprodukt bei der Gärung entsteht. Siehe unter Aldehyde.

Aceton: Ein Weinefehler, der an Nagellackentferner erinnert.

Adstringierend: Meist durch hohen Tanningehalt erzeugtes pelziges Gefühl auf der Zunge. Siehe auch Gerbstoffe.

Adventivknospe: Knospenbildung an ungewöhnlichen Stellen wie z.B. Stängeln, Wurzeln und Blättern.

Aerob: Biochemischer Prozesse in Gegenwart von Sauerstoff. Diese Art von Stoffwechsel erfolgt zum Beispiel bei der Herstellung von Sherry, wo eine Oxidation bewusst zugelassen wird. Die aerobe Phase ist wichtig für die anschließende Alkoholbildung, da sich Hefen ausschließlich in einem sauerstoffhaltigen Medium vermehren können.

Affinität: Bezeichnung für die Verträglichkeit von Edelreis (Oberteil) und Unterlage (Wurzelstock) bei einer Veredelung von Rebstöcken. Die Affinität ist abhängig von der

Morphologie, der Holzkörper-Struktur sowie geringerer oder höherer Markanteile der beiden Partner. Durch eine hohe Affinität wird ein zufrieden stellender Ertrag und eine hohe Qualität erzielt.

Agglomerat-Korken: Bezeichnung für einen Verbund- oder Presskorken.

Agraffe: Klassische Drahtkonstruktion (franz. agrafe = Klammer) zur Befestigung des Champagner- oder Sektkorken an der Flasche.

Ahr: Die Ahr zählt mit ihren ca. 500 ha Anbaufläche zu den kleineren Weinbauregionen Deutschlands. Im Schutz der Eifel gedeiht der Wein an den südlich ausgerichteten Steilhängen besonders gut. Auf der Rebfläche wachsen überwiegend rote Reben: Zu 50% Spätburgunder sowie 20% Portugieser. Die Spätburgunder der Ahr sind eher hell und haben wenig Gerbstoffe. Der Rest entfällt hauptsächlich auf die weißen Sorten Riesling und Müller-Thurgau.

Aktivkohle: Gereinigte und fein vermahlene Knochen- und Pflanzenkohle (Holzkohle), die auf Grund ihrer Adsorptions-Fähigkeit für die Korrektur von Farb-, Geschmacks- und Geruchs-Fehlern im Wein eingesetzt werden kann. Bei gefaultem Traubenmaterial (siehe unter Traubenfäule) wird sie verwendet, um Fäulnistöne im Wein zu vermeiden, aber auch zur Bekämpfung von Böckser, Frostgeschmack, Hochfärbigkeit, Mäuseln, Milchsäurestich, Schimmelton und Schwefelsäurefäulnis.

Alcopops: Alkoholhaltige, süße Limonaden in poppiger Aufmachung, die bevorzugt von Jugendlichen getrunken werden. Den Limonaden werden Fruchtweine oder Wodka zugemischt, wodurch sie einen Alkoholgehalt zwischen 4 bis 5,5 % aufweisen.

Aldehyd : Kohlenstoff-Verbindungen, die während der Gärung durch Entzug von Wasserstoff aus Alkoholen entstehen. Sie sind ein Zwischen- bzw. Neben-Produkt bei der Gärung. In verdünnter Form tragen Sie zur Aromabildung bei. Bei der Weinerzeugung ist das Acetaldehyd sehr wichtig.

Alkalisch: In der Wein-Sensorik wird ein salziger Geschmack auch als Alkalische Note bezeichnet. Sie kommt zum Beispiel beim Manzanilla - einer Variante des Sherry - vor.

Alkohol: Die Bezeichnung Alkohol stammt aus dem Arabischen (al-kuhl = Salbe zum Schwarzfärben der Augenlider). Der Zucker des Weinmostes wird im Lauf der Gärung zum Teil in Alkohol umgewandelt.

Alkoholgehalt: Der Gehalt an Alkohol im Wein bezieht sich auf den Anteil des Äthylalkohols. Es gibt vier verschiedene Begriffe im Zusammenhang mit dem Alkoholgehalt im Wein. Der "vorhandene Alkoholgehalt" ist der Alkohol, der in einem Erzeugnis enthalten ist. Der "potenzielle Alkoholgehalt" ist der Alkoholgehalt, der durch vollständiges Vergären des in einem Erzeugnis (Trauben, Traubenmost) enthaltenen Zuckers gebildet werden kann. Beide Werte zusammen ergeben den "Gesamt-Alkohol-Gehalt". Auf dem Flaschen-Etikett wird der "vorhandene Alkoholgehalt" in Volumenprozent angegeben. Der "natürliche Alkoholgehalt" ist der Gesamt-Alkohol-Gehalt vor jeglicher Anreicherung.

Alkoholisch: Einen alkoholreichen Wein bezeichnet man als alkoholisch. Dies kann positiv, wie auch negativ sein. Eine besonders starke Ausprägung betitelt man als schnapsig. Begriffe zur Beschreibung von alkoholisch sind feurig, schwer, weinig und wuchtig.

Alkoholiker / Alkoholismus: Die seelische und körperliche Abhängigkeit von Alkohol bezeichnet man als Alkoholismus. In den meisten Fällen entsteht dies durch ein soziales und menschliches Problem des Einzelnen und wirkt sich auf die Umgebung (Familie, Beruf) der abhängigen Person (des Alkoholikers) oft sehr negativ aus. In der Geschichte der Menschheit gab es in einzelnen Ländern oder Kulturkreisen immer wieder Versuche, den Alkoholgenuss aus verschiedensten Gründen zu unterbinden.

Allier: Eine Eichenholz-Sorte, die aus französischen Wäldern stammt und das Hauptkontingent für die Barrique-Fässer-Herstellung darstellt, da das Holz für den Ausbau von Wein sehr gut geeignet ist.

Alltagswein: Meistens schlichte, junge Weine, die mit der Lagerung nicht besser werden und daher in der Regel im ersten Jahr nach der Lese getrunken werden.

Almdudler : Bezeichnung für eine Kräuterlimonade (ohne Alkohol!).

Altern: Wein wie Mensch sollten es können: Altern in Würde. Die Reifeentwicklung des ersten ist von Faktoren wie Boden oder Rebsorte und Eingriffen des Letzteren beim Ausbau abhängig, entzieht sich aber zumeist einer Voraussagbarkeit à la minute. Immer aber durchläuft ein guter Wein die Stadien der jugendlichen Frische, der idealen Reife, der späten Altersreife (Firne) und erleidet schließlich den Aromatod, wenn er denn nicht vorher getrunken wird. Die Haltbarkeit kann nach Winzerauskunft mit Erfahrungstabellen und durch Probieren annähernd verlässlich bestimmt werden und macht das Lagern zur wissenden Kunst.

Alterston: Eine Bezeichnung für den Geschmack und Geruch eines älteren Weines (auch Luftton, AltI, Altersfirn) im Bereich der Sensorik.

Amabile: Italienische Bezeichnung für die liebliche Geschmacksrichtung

Amerikaner-Reben: Bezeichnung für alle aus Nord-Amerika stammenden Rebsorten. Die Reben-Untergattung Euvitis besteht aus einem europäischen, einem asiatischen und einem amerikanischen Zweig. Ein negatives Charakteristikum für den Europäer-Gaumen ist der fuchsige Ton einiger Amerikaner-Reben, der je nach Spezies im Wein mehr oder weniger stark ausgeprägt ist.

Amerikanische Eiche: Amerikanische Eiche wird für Barrique-Fässer verwendet und gibt einen stärkeren Geruch und Geschmack ("Bounty", Vanille) an den Wein ab als andere Hölzer.

Aminosäuren: Aminosäuren sind Grundbausteine für tierische und pflanzliche Eiweißstoffe. Bei der Gärung benötigen Hefen Aminosäuren (Stickstoff), die sie entweder selbst erzeugen können oder dem Most entnehmen. Im Most ist jedoch meist eine genügende Menge vorhanden (etwa 1 g/l). Der Gehalt in den Trauben wird durch einen hohen Reifegrad der Trauben positiv, vom Edelschimmelpilz Botrytis cinerea, Wassermangel und Begrünung negativ beeinflusst.

Ampelographie: Die Wissenschaft (ampelos = grch. Weinstock) über das Bestimmen und Beschreiben der Rebsorten.

Amtliche Prüfnummer (A.P.-Nummer): Kontrollnummer der amtlichen Prüfung für deutsche Qualitätsweine.

Anaerob: Biochemischer Prozess in Abwesenheit von Sauerstoff. Bei der Gärung eines Weines, findet bspw. eine anaerobe Glykolyse statt. Bei Anwesenheit von Sauerstoff beschreibt man den Weg als aerob.

Analyse: Unter einer Analyse versteht man im Weinbau die physikalische oder chemische Untersuchung des Weines. Sie dient zur Feststellung der Inhaltsstoffe der Weine und letztlich dazu, die Erfüllung der gesetzlichen Mindestanforderungen zu belegen.

Anbaugebiete: Qualitätsweine kommen aus bestimmten Anbaugebieten (b.A.). Boden, Untergrund, Klima und Lage sind verantwortlich für die typische Qualität.

Angären: Die erste Phase bei der Gärung.

Animalisch: Geruchs- und Geschmacks-Bezeichnung für einen Wein. Eine animalische Note kommt vor allem bei Rotweinen vor und erinnert an Tiere und Tierisches wie Tierhaut, Fell, Moschus, Fleisch und Blut. Das kann durchaus positiv verstanden werden, andererseits aber auch auf den Wein-Fehler Pferdeschweiß hindeuten.

Anreichern (Aufbessern): Bei nicht jedem Wein erlaubtes Zugabe von Zucker oder Mostkonzentrat vor der Gärung, um den erwarteten Alkoholgehalt zu erhöhen. Das Anreichern ist in Europa nach Klimazonen geregelt. In der Klimazone A für den Weinbau, zu der die meisten deutschen Anbaugebiete gehören, darf der Alkoholgehalt um max. 3,5% erhöht werden, wenn der Most einen potenziellen Alkohol von mindestens 5% hat.

Anthocyane: Rote, violette und blaue Farbstoffe, die zur großen Gruppe der Phenole zählen und in den Beerenschalen zu Beginn des Trauben-Reifestadiums gebildet werden. Die Art der vorhandenen Anthocyane bestimmt maßgeblich die Farbe des Weines. Eine in den Blaubereich gehende Farbe ergibt Cyanidin und Delphinidin, das in Weintrauben am häufigsten vertretene Malvidin-Glucosid verursacht tiefrote Farbtöne. Die Zusammensetzung ist abhängig von der Rebsorte.

AOC: Abkürzung für "Appellation d'Origine Contrôlée". Ein System für die kontrollierte Herkunftsbezeichnung französischer Weine. Häufig werden die Kurzbezeichnungen AC oder AOC verwendet. Die staatlichen Behörde INAO (Institut National des Appellations d'Origine) legt die Bestimmungen dazu fest. Es gibt über 400 AOC-Weine, die rund 40% der französischen Rebfläche ausmachen. Einfache AOC-Weine besitzen nur das Herkunftsgebiet als Angabe auf dem Etikett. Die Steigerung davon sind AOC-Weine mit der Angabe der Untergebiete, dann Lagen und dann Domaines oder Châteaux. In einigen Gebieten sind spezielle Crus-Klassifizierungen festgelegt, zum Beispiel in den Regionen Bordeaux, Burgund und Elsass.

Aperitif : Bereits die Griechen und Römer kannten appetitanregende Getränke. Nach dem Lateinischen "aperire" (öffnen - was sich auf dem Magen bezieht), nannten die Römer solche Getränke "Aperitivum". Besonders beliebt bei ihnen war der Honigwein Mulsum. Heute ist Aperitif eine Sammelbezeichnung für alkoholische Getränke, die vor einem Essen als Appetitanreger getrunken werden. Es gibt keine allgemein gültige Regel, welche Getränke als Aperitif gelten: Das breite Spektrum umfasst frische, säurebetonte Weißweine, Rosé, Bier, Fruchtbrände, Portwein, Sekt, Sherry, Wermut und alkoholische Mischgetränke. Siehe auch Digestif.

Apfel-Milchsäure-Gärung: Synonym für malolaktische Gärung.

Appellation: Kontrollierte und garantierte Herkunfts- und Qualitäts-Bezeichnung für französische Weine. Siehe auch unter AOC.

Aquavit / aqua ardens: Name des sehr beliebter Branntweines, besonders in den skandinavischen Ländern. Der Name wurde von Aqua vitae (lat. Lebenswasser) abgeleitet. Im Mittelalter wurde Aquavit noch aus Wein, später aus Kartoffeln und seit Ende des 17. Jahrhunderts aus Getreide hergestellt. Es wurden Aromastoffe für die Geschmacksgebung wie Wacholderbeeren, Malz, Honig, Dillkraut und Kümmel verwendet. Inzwischen hat sich als Ausgangsstoff Kümmel durchgesetzt.

Ar : Flächenmaß. Entspricht 100 qm.

Aroma: Der Begriff kommt aus dem Griechischen und bedeutet "Würze". Im Wein sind Hunderte Aromastoffe enthalten, die einen Anteil von 0,8 bis 1,2 Gramm per Liter ausmachen. Im Labor können diese mit Hilfe der Chromatographie bestimmt werden. Allgemein versteht man unter Aroma den Duft bzw. den Geruch eines Weines.

Aromarad: Orientierungshilfe bei der Definition für Aroma bzw. Geruch eines Weines im Rahmen einer Wein-Bewertung. Auf einer Kartonscheibe sind die Hauptgruppen der Aromastoffe in Form eines Aromakreises dargestellt. Als Ergänzung dazu kann ein Aromaset hilfreich sein, das in Form von Essenz-Fläschchen die einzelnen Aromastoffe enthält. Dadurch können die verschiedenen Gerüche identifiziert und durch Merken erlernt werden.

Aromastoffe: Gruppe von Substanzen im Wein, die primär mit dem Geruch, aber auch mit dem Geschmack wahrgenommen werden, oder flüchtige Verbindungen, die anfangs in den Trauben an Glykoside (Zucker) gebunden und daher noch geruchlos sind. Man nennt sie zu diesem Zeitpunkt Aromavorstufen, aus denen sich dann die Primäraromen entwickeln. Mit zunehmender Alterung bzw. bei der Flaschenreifeung entwickeln sich diese durch Hydrolyse mit Hilfe von Enzymen und Säuren erst relativ langsam zum endgültigen Aroma bzw. Bouquet.

Aromatisierter Wein: Bereits seit Jahrtausenden werden verschiedenen Aromastoffen zum Wein zugesetzt, um ihn geschmacklich und/oder optisch zu verbessern bzw. um ihn haltbarer zu machen. Viele antike Weine wurden aromatisiert. In alten Texten gibt es Rezepte für den Zusatz von Honig, Gewürzen, Myrrhe und auch Drogen. Schon vor der Zeitenwende stellten die Germanen den Met (Honigwein) her. Die Griechen setzten Harz - wie es beim Retsina noch heute üblich ist - aber auch verschiedene Gewürze wie Absinth, Anis und Pfeffer zu. Die Römer setzten gerne Honig und Süßholz zu. Das Aromatisieren ist heute in Europa in der Regel verboten.

Asche: Übliche Bezeichnung für die Gesamtheit aller Mineralstoffe und Spurenelemente im Wein, die nach der vollständigen Verbrennung des Eindampfrückstandes des Weines zurückbleibt (siehe auch unter Nährstoffe).

Assemblage: Gebräuchliche Bezeichnung in Frankreich für den Vorgang der Selektion bzw. der kunstvollen Zusammenstellung (Verschneiden) von Weinen verschiedener Jahrgänge, Rebsorten und Weinbergslagen speziell bei der Herstellung von Champagner oder auch für die großen Bordeaux-Weine.

Aufbessern: Alte Bezeichnung für Anreichern.

Auffüllen: Wein, der in den Fässern verdunstet oder durch Entnahme für Analysen und Verkostungen einem gewissen Schwund unterliegt, muss regelmäßig wieder aufgefüllt werden. Besonders in Barrique-Fässern ist die Verdunstung relativ groß.

Aufrühren: Das bei der Weinbereitung in regelmäßigen Abständen durchgeführte Aufrühren der Hefe, um einen intensiveren Kontakt mit dem Wein zu gewährleisten.

Aufspritten: Zugabe von Alkohol zum Most, um die Gärung zu stoppen und/oder den Alkoholgehalt zu steigern. Wird bei Portwein, Sherry und Dessertweinen verwendet.

Aufzuckern: Bezeichnung für den Zusatz von Zucker zum Most oder Wein. Es muss unterschieden werden zwischen den durch das Wein-Gesetz der EU geregelten Begriffen Anreichern (Zugabe Zucker zum unfertigen Wein mit dem Zweck der Alkohol-Erhöhung) und Süßung (Zugabe Zucker zum fertigen Wein mit dem Zweck der Erhöhung des Restzucker-Gehaltes).

Auge: Bezeichnung für die Knospen des Rebstocks, die sich aus den Nodien (Knoten) entwickeln.

Ausbau: Die Behandlung des Weines nach der Lese. Der Winzer kann einen Wein durch unterschiedliche Länge der Reife, der Lagerung in Edelstahltanks oder Holzfässern, trocken oder lieblich, säurebetont oder beerig usw. ausbauen.

Ausbruch: Österreichischer Prädikats-Süßwein aus dem Gebiet des Neusiedler Sees.

Ausdünnen: Eine weinbauliche Maßnahme, bei der im Sommer noch grüne Trauben vom Stock abgeschnitten werden. Dies erfolgt zumeist noch vor der Traubenverfärbung im Juli. Synonyme sind Auslichten und Grüne Lese. Ziel dabei ist, eine verstärkte Akkumulation von Zucker und Extraktstoffen in den verbliebenen Trauben und dadurch die geschmackliche Konzentration des Weines zu erhöhen. Dies geschieht auf Kosten des Ertrages, kann aber eine enorme Qualitätssteigerung des Weines bewirken.

Ausgewogen: Positive Beschreibung für das Gesamtbild eines Weines bezüglich Geschmack und Geruch. Wird auch durch die Begriffe "abgerundet", "gleichgewichtig", "harmonisch" ausgedrückt. Ein ausgewogener Wein enthält die Komponenten Alkohol, Extrakt, Frucht, Säure und Tannin im richtigen Verhältnis.

Auslese: Ein Qualitätswein mit Prädikat, der in Deutschland mindestens 83-100° Oechsle aufweisen muss. Eine Auslese darf nur aus vollreifen Trauben, die mit der Hand gelesen wurden, gekeltert werden .

Ausstattung: Gesamtaufmachung eines Weines. Dazu gehören, die Flaschenform und -farbe, das Etikett, Beschaffenheit von Korken und Kapsel, sowie sonstige äußere Merkmale. Die Ausstattung ist im immer unübersichtlicher werdenden Weinmarkt für Verbraucher oftmals entscheidend für den Kauf.

Ausstich: Altertümliche, klösterliche Bezeichnung für das beste Fass im Keller.

Austrieb: Der erste Abschnitt im Entwicklungs-Zyklus des Rebstocks nach der Winterruhe. Dabei brechen bei einer Durchschnittstemperatur von 8 bis 10° Celsius die Augen (Knospen) auf, die beim winterlichen Rebschnitt bewusst stehen gelassen wurden.

Auszeichnung: Man unterscheidet Gütezeichen und Prämierungen: Zu den Gütezeichen gehören: Das Deutsche Weinsiegel, das Deutsche Güteband Wein, das Badische Gütezeichen, und das Fränkische Gütezeichen. Eine weitere Auszeichnungsart sind die s.g. Prämierungen, die es in jedem Anbaugebiet gibt. Dazu kommen die Gebiets- bzw. Landes-Prämierungen und die Bundesprämierung der DLG.

Auszeilen: Bezeichnung für das Festlegen der Reihenrichtung und des Abstandes der Rebstöcke voneinander beim Anlegen eines Weinberges/ einer Rebanlage.

Autochton: So genannte einheimische (aus der Region stammende) Rebsorten, die meist nur regional verbreitet sind.

Avinieren: Ausspülen eines Wein-Gefäßes (Trinkglas, Karaffe, Dekantier-Gefäß etc.) mit etwas Wein vor der Verwendung. Das Avinieren dient dazu, eventuelle Nebengerüche (Schrankgeruch, Spülreste) zu eliminieren. Der dafür verwendete Wein sollte derselbe sein, der danach getrunken wird.

b.A.: Abkürzung für das "bestimmtes Anbaugebiet", das auf einem deutschen Etikett ab Qualitätswein-Niveau vermerkt werden muss.

Bacchus: Deutsche Weißweineuzüchtung aus den 1930ern, benannt nach der römischen Gottheit. Ertragreich, mit manchmal vordergründigem Muskatton, fruchtig und harmonisch.

Baden: Das Anbaugebiet mit einer Rebfläche über 15.800 Hektar ist das drittgrößte in Deutschland. Rund 85% der gesamten Ernte wird von Winzer-Genossenschaften verarbeitet. Bei Achkarren und Ihringen, befinden sich die wärmsten Regionen Deutschlands. In Südbaden findet man daher sehr gute Rotweine. Neben Gutedel kommen alle Burgunderarten vor. Aber auch Rieslinge, Müller-Thurgau-Weine (Rivaner) sowie Spätburgunder Weißherbste gelten als badische Spezialitäten. Badische Weine sind sehr gehaltvoll, und passen natürlich sehr gut zur hervorragenden badischen Küche.

Badisch Rotgold: Ein populärer Rotling aus Baden. Qualitätswein ohne oder mit Prädikat, aus den Trauben von Spätburgunder (rot) und Grauburgunder (weiß), die vor der Gärung gemischt werden.

Bag in Box: Bezeichnung für Wein, der in zweilagigen transparenten Plastik- oder metallbeschichteten Beutel abgefüllt wird. Der Beutel, der mit einem Zapfhahn versehen wird damit der Wein kontrolliert entnommen werden kann, hat eine Sauerstoffbarriere: damit bleibt der Wein nach dem Öffnen 4-6 Wochen haltbar. Der Beutel ist von 1,5 – 20L Volumen erhältlich (die gängigsten Größen sind 3 und 5L) und wird in eine Faltschachtel aus Wellpappe gesetzt. In Neuseeland und in Australien wird ein Großteil der Produktionsmenge in Bag-in-Box-Verpackungen vermarktet. Die größten Märkte Europas für Bag-in-Box Wein sind Skandinavien und Großbritannien.

Bakterien: Einzellige Mikroorganismen bzw. Lebewesen in Kugel-, Stäbchen- oder Schraubenform. Bei der Weinbereitung sind Bakterien von Anfang bis Ende beteiligt, aber nicht immer erwünscht.

Balsamessig / Balsamico: Italienischer Weinessig, aus Modena.

Balsamisch: Der typisch harzige, leicht bittere und als edel verstandene Geruch und Geschmack eines Weines. Enthält Nuancen von Eiche, Eukalyptus, Honig, Kiefer, Myrrhe, Pinie, Sandelholz, Tanne, Wacholderbeere, Weihrauch und Zeder.

Banderole: Die für amtliche Kontrollen verpflichtende Kennzeichnung österreichischer Qualitäts- und Prädikats-Weine zur Feststellung der erzeugten Weinmenge. Die Banderole darf nicht verwendet werden für Tafelwein, Landwein, Perlwein, Schaumwein, aromatisierte Weine, Obstwein und Traubenmost. Es sind verschiedene Arten zulässig: in runder Form (die oben in die Flaschenkapsel eingedruckt wird) oder als Band. Die Banderole muss über dem Flaschen-Verschluss so angebracht werden, dass sie beim Öffnen der Flasche zerstört wird.

Barrique: Eichenholzfass zur Lagerung von Wein mit 225 Liter Inhalt. Beliebte Verwendung für tannin- und extraktreichen Rotweine. Die Weine erhalten zusätzliche Stoffe aus dem Holz (je nach Lagerdauer), wodurch ihr Aroma vielseitiger wird. Der Begriff "Barriquewein" gilt auch, wenn der Wein seine Note durch eingerührte Holzstücke (so genannte "Chips") erhält.

Barrique-Ausbau: Bei der Lagerung von Wein in Barrique-Fässern erfolgt ein Aromatisieren des Weines, da zusätzliche Stoffe in den Wein gelangen. Abhängig von Holzart und Dauer der Lagerung entstehen verschiedene Nuancen wie Karamell, Kaffee und Toastbrot. In Frankreich wird diese Form der Lagerung seit ca. 300 Jahren durchgeführt. Ein Fass verliert bereits durch einmaliges Verwenden bis zu 85% seiner Aromen. Daher kann ein Barrique-Fass nur zwei- bis dreimal belegt werden, was die Weinherstellung stark verteuert.

Beerenauslese: Edelsüße Spezialität, die neben Eisweinen und Trockenbeerenauslesen zu der Spitze der Qualitätsweine gehört. Beerenauslesen werden in Deutschland aus überreifen, edelfaulen Trauben mit einem Mindestmostgewicht von 110-128 °Oe hergestellt. Beerenauslesen zeigen im Duft nur noch selten das Primäraroma der Ursprungstraube. Sie riechen oft nach Honig und exotischen Früchten.

Begrünen: Bepflanzungen zwischen den Rebzeilen. Ist z.B. beim ökologischen Weinbau verpflichtend. Wichtig ist dabei, dass die ausgesäten Gräser und Pflanzen kurze Wurzeln haben, um den Rebstöcken nicht zuviel Feuchtigkeit wegzunehmen, aber auch um einen besseren Wasserabzug im Boden zu forcieren. Man unterscheidet zwischen einer Dauer-Begrünung mit langlebigen Pflanzen und einer vorbereitende Kurzzeit-Begrünung mit kurzlebigen Pflanzen.

Behang: Begriff für den Traubenansatz am Rebstock.

Belüften: Bewusster und kontrollierter Kontakt des Mostes oder Weines mit Sauerstoff während des Wein-Ausbaus. Ähnlich dem Dekantieren.

Bentonitschönung: Verfahren zu Schönung eines Weins. Bentonit ist ein tonhaltiges Gestein, mit guter Quellfähigkeit und hohem Adsorptions-Vermögen. Niederquellfähige Kalzium-Bentonite oder mittelquellfähige Misch-Bentonite (Kalzium und Natrium) werden im Weinbau verwendet, um thermolabiles Eiweiß zu entfernen.

Bergwein: Ein Wein, der nach österreichischen Qualitätsstufen ausschließlich von Hanglagen mit mehr als 26% Neigung oder von Terrassenlagen kommt.

Besenwirtschaft : Bezeichnung für eine Straußwirtschaft in Baden oder Württemberg.

Bewässerung: Versorgung der Reben mit Wasser in der richtigen Menge und zum bestmöglichen Zeitpunkt. Wird besonders in trockenen Klimazonen systematisch betrieben. Die erforderliche Menge liegt in der Regel zwischen 500 und 750 Millimeter im Jahr.

Biologischer Säureabbau: Umwandlung von Apfelsäure zu Milchsäure durch Milchsäurebakterien. Wird vorzugsweise bei Rotweinen angewandt, damit der Geschmack weicher wird.

Biowein: Ein Wein, der unter ökologischen Weinanbau-Bedingungen hergestellt wurde. In Deutschland sind Bioweine mit dem "Ecovin"-Zeichen am weitesten verbreitet.

Bitter: Eine der vier Grundgeschmacksarten, die im hinteren Abschnitt der Zunge großflächig wahrgenommen wird.

Blanc de Blancs: Bezeichnung für Weiß- und Schaumweine, die ausschließlich aus weißen Trauben gekeltert wurden.

Blanc de Noirs: Eine Bezeichnung für hellgekelterte Weine sowie auch Schaumweine, welche ausschließlich aus roten Trauben stammen.

Blauschönung: Verfahren, um einen Wein von unerwünschten Stoffen (Eisen- und Kupferentfernung mit Blutlaugensalz) zu befreien.

Blindverkostung: Sensorische Weinprobe, bei der die Testpersonen nicht wissen, welcher Wein gerade verkostet wird. Siehe auch unter Fünf-Punkte-System und Sensorik.

Blüte : Abschnitt im Jahreszyklus des Rebe. Die Blüten der Rebe sind klein, grün und eher unscheinbar. Reben blühen etwa 1,5 bis vier Monate nach dem Austrieb

Blutalkoholkonzentration: Angabe der enthaltenen Alkoholmenge im venösen Blut in Milligramm per Gramm oder in Promille (1 Promille = 1 g Alkohol in 1 kg Blut). Für die Bestimmung des Blutalkohols verwendet man das Enzym ADH (Alkohol-Dehydrogenase). Die Messung erfolgt im Serum (Blut ohne Blutkörperchen und Gerinnungsfaktoren) und wird dann umgerechnet auf den Blutgehalt (Divisor 1,2 entspricht dem Verhältnis der Wassergehalte Serum 91% zu Vollblut 76%).

Blume: Ein Synonym für das Aroma bzw. den Geruch eines Weines.

Bocksbeutel: Bauchig-flacher Flaschentyp, der Weinen aus Franken, Teilen Badens und aus Portugal vorbehalten ist. Weitere Flaschentypen: Bordeaux-, Burgunder- und Schlegelflaschen.

Bodentyp: Im Verlauf von Millionen von Jahren haben sich verschiedene Bodentypen durch Verwitterung von Gesteinen, Mineralien und organischen Stoffen gebildet. Dabei wurden durch physikalische Einflüsse (Wind, Wasser, Temperatur) und chemische Prozesse (Oxidation,

Auslaugung von Salz und Kalk) die Ausgangs-Materialien abgebaut bzw. zerkleinert. Die Bodentypen haben einen erheblichen Einfluss auf den Wein.

Bodensatz: Ablagerung von Feststoffen am Boden der Flasche. Meist Tannine und Farbstoffe, es kann sich jedoch auch um Weinstein handeln. Das Dekantieren dient u.a. dazu, den Wein vom Bodensatz zu trennen.

Böckser: Gefürchteter Wein-Fehler, der durch einen "Ziegenbock ähnlichen Geruch" gekennzeichnet ist. Weitere Umschreibungen des Weinfehlers sind: Geruch nach "faulen Eiern", "verwesendem Fleisch", "verbranntem Gummi", "gekochtem Spargel", "Zwiebeln" und "Knoblauch". Der Fehler tritt häufig am Ende der Gärung oder in den ersten Wochen beim Ausbau auf. Ursachen für diesen Fehlton sind mangelnde Nährstoffversorgung während des Wachstums, Reste von Pflanzenschutzmitteln, erhöhter Einsatz von Kaliumpyrosulfit, hohe Gärtemperaturen, hohe pH-Werte oder zu starkes Schwefeln.

Bordeaux-Flasche: Weltweit sehr verbreitete Weinflaschen-Form. (Zylinder mit deutlich abgesetztem Hals)

Böttcher : Bezeichnung für den Beruf des Fassbinders.

Botrytis : Botrytis cinerea ist ein Edelschimmelpilz, der den Trauben Wasser entzieht und dadurch die Geschmacksstoffe in den Beeren konzentriert. Die aus den Mosten solcher Beeren gewonnenen Weine erlangen eine besondere Qualität und sind die Grundvoraussetzung für Beeren- und Trockenbeerauslesen.

Bottich: Eine allgemeine, nicht spezifische Bezeichnung für ein größeres Behältnis das für die Gärung, Lagerung und Alterung des Weines eingesetzt wird. Früher waren diese Behältnisse meistens aus Holz, heute sind Sie aus den verschiedensten, anderen Materialien (Beton, Edelstahl, Keramik, Metall) hergestellt. Die Handwerks-Bezeichnung Böttcher (Fassbinder) leitet sich davon ab.

Brache: Bezeichnung für landwirtschaftlich genutzte Flächen (z.B. eine Rebfläche), die nicht bestockt oder besät und zum Ausruhen bestimmt sind. Eine Weinberg-Brache ist nach dem Roden einer Weinberg-Parzelle für ein bis drei Jahre notwendig, bevor mit der Neupflanzung begonnen werden kann, um das Gedeihen der neuen Reben zu gewährleisten. Mehrere Jahre Brache sind erforderlich, wenn alte Rebstöcke auf Grund von Krankheiten (Nematoden, Viren) oder wegen kümmerlichen Wuchs entfernt werden mussten.

Brandig : Negative Geschmacks-Bezeichnung (auch alkoholdominant, alkohollastig, überladen) für einen Wein, bei dem der Alkohol zu betont bis unangenehm scharf spürbar ist.

Branntwein: Spirituose, die ausschließlich durch Destillation zu weniger als 86% vol Alkohol-Gehalt von sortenreinem Wein oder Brennwein oder durch erneutes Destillieren zu weniger als 86% vol eines Weindestillates gewonnen wird. Der Anteil von Methylalkohol darf maximal 200 g/hl betragen und es müssen zumindest 125 g/hl flüchtige Bestandteile enthalten sein. Branntwein findet auch Verwendung als Basis für die Herstellung von Weinbrand.

Brennwein: Bezeichnung für einen durchgegorenen Wein ohne Restzucker, dem ein durch Destillation gewonnenes Weindestillat (Branntwein) von bis zu 86% vol zugesetzt wird. Dies ist der Grundwein, mit einem Alkohol-Gehalt von 18 bis 24% vol, zur Herstellung von Branntwein.

Brettanomyces : Eine hoch alkoholverträgliche, langsam gärende Hefeart, die auch geringste Mengen an Restzucker vergären kann. Brettanomyces können schon auf den Trauben oder in alten, gebrauchten Fässern vorhanden sein und können in heißen Weinanbaugebieten im Wein einen Mäuselton bewirken.

Brix: Maß in englischsprachigen Ländern für den Zuckergehalt der Trauben. 80 Oechsle = 9,3 Brix.

Brut : Bezeichnung für Trockene Schaumweine mit weniger als 15g/l Restzucker.

Bukett : Gesamtes Duftspektrum eines Weines, auch Blume oder Nase genannt.

Bundesweinprämierung : Für alle 13 Weinanbaugebiete gibt es eine Gebiets- bzw. Landesprämierung für Qualitätsweine und Qualitätsweine mit Prädikat, getragen von 5 Organisationen, die dafür von der jeweiligen Landesregierung ausdrücklich anerkannt sind. Auf Bundesebene prämiert die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) im Anschluss an die regionalen Wettbewerbe. Die DLG zeichnet bei ihren Bundesprämierungen für Wein und Sekt b.A. deutsche Weine und Herkunftssekte mit dem Goldenen, Silbernen und Bronzenen DLG-Preis aus. Die oberste Spitze eines Prämierungsjahres ist an einem Goldenen DLG-Preis Extra zu erkennen, den die DLG als Ergebnis eines strengen, dreistufigen Prüfparcours vergibt. Besonders erfolgreiche Teilnehmer der Bundesweinprämierung können mit einem Ehrenpreis des Bundesministers (VEL) ausgezeichnet werden. Außerdem verleiht die DLG jährlich den Ehrenpreis "Bester Sekterzeuger" an die beiden erfolgreichsten Teilnehmer der Sekt b.A.-Bundesprämierung.

Burgunder : Rebsorten-Familie auch Pinot genannt. Zu der Familie gehören z.B. Grauburgunder (auch Ruländer, Pinot gris oder Pinot grigio), Weißburgunder (Pinot blanc) und Blauburgunder (Pinot noir) sowie Spätburgunder. Entferntere "Familienangehörige" sind Neuburger, St. Laurent und Chardonnay.

Burgunder-Flasche: Etwas dickbauchige Flasche, die sich zum Hals hin verjüngt.

Buschenschank: Bestimmte Art von Weinlokal, in dem vom Betreiber selbst hergestellter Wein ausgeschenkt wird. Der Name stammt von dem über dem Eingangstor angebrachten "Buschen" aus grünen Zweigen, die anzeigen, dass das Lokal geöffnet hat. In Deutschland gibt es dafür weitere Bezeichnungen, wie Strauß-, Besen- oder Heckenwirtschaft - in Österreich auch Heuriger genannt.

Butte: Ein am Rücken getragener Korb, der für den Traubentransport bei der Weinlese verwendet wird. Auch Bütte oder Hotte genannt.

Buttersäurestich: Synonym für den Wein-Fehler Milchsäurestich.

—**Términos seleccionados (C-Z):**

C:

Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Calvados, Cassis, Chambrieren, Champagner, Champagnermethode, Chaptalisieren, Chardonnay, Charakter, Château, Chasselas, Chips, Chlorophyll, Chlorose, Classic-Wein, Cognac, Concentrateur, Crémant, Cru, Cuvée.

D:

Dauben, Deckrotwein, Degorgieren, Degustation, Dekanter, Dekantieren, Depot, Dessertweine, Destillat, Destillation, Deutsches Güteband Wein, Deutsches Weinsiegel, Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V, Deutsches Weininstitut, DLG-Empfohlenes Weingut, DLG QM-Wein, Diabetikerwein, Diacethyl, Dichte, Digestif, DOCG-Wein, Domäne, Domina, Doppel-Magnum, Dornfelder, Dosage, Drehverschluss, Dreieckstest, Dry, Dubbeglas, Durchgegoren, Durchlauf-Gärung, Durchrieseln, DWI.

E:

Echter Mehltau, Edelbeerenauslese, Edelfäule, Edelreis, Edelzwicker, Egalisieren, Eichenholz, Einzellage, Eisen, Eisheilige, Eiswein, Eiweißschönung, Eiweißtrübung, Elbling, Elegant, Eltviller Vinothek, Entalkoholisierter Wein, Entblätterung, Entrappen, Entsäuern, Entschleimen, Enzyme, Erdig, Erntemenge, Erosion, Erstes Gewächs, Ertrag, Erzeugerabfüllung, Erziehungssysteme, Essigstich, Ethanol, Etikett, EU-Weingesetz, Europäer-Reben, Evaporation, Extra Brut, Extra Dry, Extrakt, Extraktion, Extra Trocken.

F:

Fad, Färbertrauben, Färbung, Falscher Mehltau, Farbe, Fass, Fassinhalt, Fassprobe, Federweißer, Feinbrand, Feinherb, Fermentation, Feuerzangenbowle, Filtration, Finale, Finesse, Firne, Flach, Flasche, Flaschenabfüllung, Flaschengärung, Flaschenreife, Flüchtige Säure, Flurbereinigung, Flurname, Franken, Französisches Paradoxon, Frappieren, Fremdgeschmack, French Paradoxon, Frizzante, Frost, Fruchtansatz, Fruchtig, Fructose, Frühlingwein, Fuchsig, Fülle, Fülldosage, Fünf-Punkte-System, Fungizide, Fuselstoffe.

G:

Gärung, Ganztraubenpressung, Garagenwein, Gault Millau, Gehaltvoll, Geisenheim, Geranienton, Gerbstoffe, Gerten, Gesamt-Alkohol-Gehalt, Gesamt-Säure, Geschmacksrichtungen, Gesundheit, Gespritzter, Gewürztraminer, Glaskorken, Glucose, Glühwein, Grand Cru, Grand Marnier, Grappa, Grauburgunder, Großes Gewächs, Grundwein, Güteband Wein, Gutedel, Gütezeichen, Gutsabfüllung.

H:

HACCP, Halbtrocken, Haltbarkeit, Handlese, Hanglage, Harmonie, Hauptlese, Hausmarke, Haustrunk, Heckerwirtschaft, Hefe, Hefeabstich /-abzug, Hektar (ha), Hektarertrag, Hektoliter (hl), Herb, Herbizide, Herkunft, Hessische Bergstraße, Heu- und Sauerwurm, Heuriger, Holzausbau, Holzfass, Holzspäne, Honigwein, Hybride.

I:

Imprägnier-Verfahren, Inhaltsstoffe, Integrierter Pflanzenschutz, Integrierter Weinbau, Interspezifische Rebsorten, Insektizide, Internetweinprobe.

J:Jahrgang, Jahrgangssekt, Jahrhundertwein, Jungfernlese, Jungfernwein, Jungwein.

K:

Kabinett, Kalk, Kalorien-Gehalt, Kaltvergärung, Kamm, Kapsel, Kapselabschneider, Karaffe, Karbonisierung, Kellereiabfüllung, Kellerschimmel, Kellertemperatur, Keltern, Kerner, Kieselgurfiltration, Kirchenfenster, Klärung, Klassifizierung, Klima, Klimazonen, Klimaschrank, Klon, Kochwein, Kohlensäure, Konzentrateur, Konzentieren, Konventioneller Weinbau, Kordonerziehung, Korkbrand, Korkeiche, Korken, Korkengeld, Korkgeschmack, Korkschrmecker Körper, Körperreich, Koscherer Wein, Kreuzung, Kristalle, Kronkorken, Küfer, Kunststoffkorken.

L:

Lage, Lagerung, Lagerfähigkeit, Lambrusco, Landwein, Lemberger, Lese, Lesezeitpunkt, Lieblich, Liebfrauenmilch, Likör, Likörwein, Limousin, Lösungsmittelton, Lüften, Lyra-Erziehung.

M:

Maceration Carbonique, Maderisiert, mäuseln, Magnum, Maische, Maischeerhitzung, Maischestandzeit, Makroklima, Malolaktische Gärung, Massenertrag, Master of Wine, Mazeration, Mengenbeschränkung, Merlot, Mesoklima, Messwein, Met, Méthode champenoise, Mikroben, Mikroklima, Mikroorganismen, Mikrooxidation, Milchsäurestich, Mild, mineralische Note, Mindestmostgewicht, Minimalschnitt, Mittelrhein, Morio-Muskat, Mosel-Saar-Ruwer, Most, Mosterwärmung, Mostgewicht, Mostkonzentration, Mostkühlung, Mostwaage, Moussierpunkt, Mousseux, Müller-Thurgau, Müllerrebe, Muffig, Muskat, Mutage, Mutation.

N:

Nachgären, Nachgeschmack, Nährstoffe, Nahe, Nase, Natürlicher Alkoholgehalt, Naturhefe, Naturkorken, Naturwein, Nennvolumen, Neue Welt, Neuzüchtung.

O:

Obstwein, Obermosel, Oechsle, Öchslegrad, Ökologischer Weinbau, Omegaschnitt, Önologe, Önologie, Önothek, Oidium, olfaktorisch, Optima, Organoleptische Prüfung, Ortega, Oxidation, Oxidativer Ausbau, Oxidativer Wein.

P:

Pantschen, pappig, Parfüm, Pegelwein, Perlfähigkeit, Perlwein, Peronospera, Petrolton, Pfalz, Pferdeschweißton, Pfropfen, Phenole, pH-Wert, Photosynthese, Phyloxera, Physiologische Reife, Pinot, Polyphenole, Portugieser, Portwein, Pneumatische Presse, Prädikat, Prädikatswein, Prämierung, pressen, prickelnd, Primärfrucht, Prüferpass DLG.

Q:

QbA, Qualitätsstufe, Qualitätsschaumwein, Qualitätswein.

R:

Rappen, rauchig, Rauhbrand, Rebe, rebeln, Rebenerziehungssysteme, Rebenselektion, Rebfläche, Reblaus, Rebschnitt, Rebsorten, Rebstock, Reduktion, Reduktiver Ausbau, Refraktometer, Regent, Reife, reintönig, Reinzuchthefen, relative Dichte, Reserva, Restzucker oder Restsüße, Rheingau, Rheinhessen, Rieslaner, Riesling, Riesling-Hochgewächs, Riserva, Rigolen, Rivaner, Roden, Rosé, Rotling, Rotwein, Ruländer, rütteln, Rüttelpult.

S:

Saale-Unstrut, Sämling, Sämling 88, Säure, Säureabbau, Säurebetont, Säuregehalt, Saftausbeute, salzig, Samenbruch, Sauer, Sauerfäule, Sauvignon blanc, Schampus, Schank, Schaumwein, Schatzkammer, Scheurebe, Schillerwein, Schimmelton/Schimmelgeschmack, Schlegelflasche, Schnaps, Schönung, Schoppenwein, Schorle, Schraubverschluss, Schwarze Johannisbeere, Schwarzriesling, Schwefeln, schwer, Schwips, Schwund, Sekt, Sekt-Dosage, Selection, Sensorik, sensorische Prüfung, Seperator, Sherry, Sherryton, Shiraz, Siegerrebe, Silvaner, SO₂, Sommelier, Sommeliere, Sommerwein, Sonnenbrand, Spätburgunder, Spätlese, Spontangärung, Spriten, spritzig, spucken, Spumante, Spund, staatliche Prüfnummer, stabilisieren, Steillage, Steinterrassen, Sterilisieren, Stickstoff, Stiellähme, Stillwein, Stockabstand, Strausswirtschaft, Strohwein, Süffig, Süßreserve, Süßwein, Sur lie, Syrah.

T:

Tafeltraube, Tafelwein, Tankgärung, Tannin, Tanninstruktur, TBA, Temperatur, Terroir, Terroirwein, Toasting, Tonnellerie, Topographie, Torkel, Torggel, Traminer, Transvasier-Verfahren, Traubenfäule, Traubenkernöl, Traubenmost, Traubensaft, Traubensorten, Traubenvollernter, Trester, Tresterbrand, Tresterhut, Tresterschnaps, Trinkreife, Trinktemperatur, Trocken, Trockenbeerenauslese, Trockenzuckerung, Trollinger, Tropfbewässerung, Trübung, Trübstoffe.

U:

Überreife, Überschwefelung, unfiltriert, Unterlage, Untypischer Alterungston (UTA).

V:

Vakuumverdampfung, VDP, Vegetal, Veredelung, Verkostung, Vermählung, Verrieselung, Versanddosage, Verschluss-Brennerei, Verschnitt, Viertele, Vinieren, Vinifikation, Vinothek, Vitis, Vitis vinifera, Viskosität, Vollernter, Volumenprozent, Vorklären, Vorlese.

W:

Weich, Wein, Weinbau, Weinbereitung, Weinberg, Weinbergspazelle, Weinbrand, Weinessig, Weinfass, Weingeist, Weingut, Weinheilige, Weinkommissionär, Weinkristalle, Weinlese, Weinprämierung, Weinsäure, Weinsiegel, Weinstein, Weintraube, Weißburgunder, Weißherbst, Wermut, Wildrebe, Wingert, Winzer, Winzergenossenschaft, Wipfeln, Württemberg, Würzer, Würzig.

X:

Xampán.

Z:

zapfen, Zeile, Zentrifuge, Zertifizierung, Zimmertemperatur, Zinnfandel, Zitronensäure, Zuchthefen, Zucker, Zweigelt.

5. Utilidad

La utilidad práctica del proyecto no consiste en los términos actualmente recopilados sino en el desarrollo de una herramienta de fácil uso, intuitiva y en la que pueden trabajar de forma simultánea diferentes especialistas elaborando su propio material común y en tiempo real. Para ejemplificar mejor este aspecto se expone un ejemplo sobre una palabra de las recopiladas en las que se pueden ver los diferentes elementos de la herramienta.

Como ejemplo de la forma de actuar respecto a un término concreto exponemos todos los elementos desarrollados en torno al término: "Albúmina", que es un término que en ámbitos generales es bien conocida y tiene acepciones en diversos ámbitos alimentarios y de salud, pero que en el mundo vitivinícola por su uso específico toma una definición mucho más concreta (ver anexo 2):

6. Observaciones y comentarios

Consideramos que el trabajo que se ha realizado podrá utilizarse como base para el ambicioso proyecto de construir un glosario de términos agroalimentarios mucho más completo, abarcando distintos ámbitos dentro de la Agroalimentación.

En el contexto de ambos Másteres este proyecto, totalmente atípico, pero supone el inicio de nuevas posibilidades de colaboración entre los grandes bloques de ciencias y humanidades, y que por tanto acerca dos mundos raramente coincidentes.

7. Bibliografía

- Glosario de términos agropecuarios, económicos y sociales (basado en documentos de FAO, Banco Mundial de Alimentos, entre otros)
- Diccionario Nutrisa
- French to English Food Glossary de Patricia Welss
- Glosario de términos (Basado en las definiciones vigentes de la ISO) de los Manuales para el Control de Calidad de los Alimentos. (Estudio FAO: Alimentación y Nutrición - 14/14)
- Thesaurus Alimentario de Andre Fairchild; etc
- Diccionario del vino (<http://diccionariodelvino.com>),
- Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (<http://www.cecrv.eu/>)
- Sección de terminología de viticultura de la web Infoagro.
<http://www.infoagro.com/viticultura/>
- El Arte de la traducción (<http://www.trinor.com>)
- Diccionario de la Real Academia Española <http://www.rae.es/rae.html>
- Diccionario de Sinónimos (<http://www.diccionariodesinonimos.es/>)

Córdoba, 30 de septiembre de 2013

ANEXO 1

Ficha de trabajo

ENTRADA: vino		N.º DE FICHA: 00
ÁMBITO: General	ÁREA DE ESPECIALIZACIÓN: General	CATEGORÍA GRAMATICAL: Sustantivo, masculino. Plural: vinos
TAGS: [PRODUCTO]	ETIMOLOGÍA: vino > lat. <i>vinum</i>	
DEFINICIÓN: <ol style="list-style-type: none"> 1. m. Licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación. 2. m. Zumo de otras plantas o frutos que se cuece y fermenta al modo del de las uvas. Fuente: Diccionario de la Real Academia Española (RAE). http://www.rae.es .		
CONTEXTO 1: El nuevo presidente de la Asociación para el Desarrollo del Turismo y la Cultura (ACTE), Santiago Vivanco, propondrá que la cultura del vino sea declarada patrimonio de la humanidad por la Unesco. Fuente: ABC. 30.04.2012.		
CONTEXTO 2: (Si encontramos un contexto 2, 3, etc. apropiado, se añaden tantas casillas como sean necesarias) Fuente:		
DEUTSCH: Wein (plural: Weine)		
DEFINITION: Ein ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes erzeugtes Produkt mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 5 % vol Quelle: http://www.wein.de/weinglossar.0.html [Fecha de consulta: 30.04.2012].		
KONTEXT 1: Wer Wein mag, spielt vielleicht früher oder später mit dem Gedanken, sich auch einmal ein Wein buch zu kaufen. Die Menge an Büchern, die es zum Thema Wein gibt, ist riesig. Um die Auswahl zu erleichtern, finden Sie hier Rezensionen zu lesenswerter Literatur. Da Wein immer mit Genuss verbunden ist, haben wir hier auch eine kleine Auswahl an interessanten Kochbüchern aufgenommen. Quelle: http://www.wein.de/lesen_wein.0.html .		
KONTEXT 2: Im Weltmarkt für Wein hat sich auch im Jahre 2004 die Tendenz zur Internationalisierung fortgesetzt. Quelle: Hoffmann, Dieter, „Der Markt für Wein“. <i>Agrarwirtschaft</i> 54 (2005), 85-92.		
ENGLISH: wine		
DEFINITION: an alcoholic drink which is usually made from grapes, but can also be made from other fruits or flowers. It is made by fermenting the fruit with water and sugar Source: http://dictionary.cambridge.org/dictionary/british/wine_1?q=wine [Fecha de consulta: 30.04.2012].		
CONTEXT 1: The revolution in the ancient art of wine making really began with Pasteur, whose knowledge of chemistry and microbiology led to the application of scientific principles to the fermentation process. The scientific approach continues to grow in importance, although certain aspects of growing and fermenting grapes, not to mention tasting the wine , defy definition. Source: Amerine, M. A., <i>The Technology of wine making</i> . Westport, Connecticut (USA): AVI Pub. Co., 1980. (Abstract)		

CONTEXTO 2: (Si encontramos un contexto 2, 3, etc. apropiado, se añaden tantas casillas como sean necesarias) Source:	
FRANÇAIS: vin	
DÉFINITION: Boisson fermentée préparée à partir de raisin ou de jus de raisin frais Source: http://www.larousse.fr/encyclopedie/nom-commun-nom/vin/101715 [Fecha de consulta: 30.04.2012]	
CONTEXTE 1: Nul ne peut dire qu'il existe une seule et unique méthode pour produire du vin. C'est ce qui fait son charme et son incroyable diversité. Le travail du vin exige du savoir-faire et de l'expérience. Source: http://www.terroirs-france.com/vin/fabr.html [Fecha de consulta: 30.04.2012]	
CONTEXTE 2: (Si encontramos un contexto 2, 3, etc. apropiado, se añaden tantas casillas como sean necesarias) Source:	
NOTAS U OBSERVACIONES: El vino, el licor fermentado de la viña <i>Vitis vinifera</i> , acompaña a la humanidad desde hace miles de años. En la Biblia (Génesis 9,20-27) se atribuye el descubrimiento del proceso de elaboración del vino a Noé, descendiente de Adán de sólo diez generaciones. En un episodio posterior al Diluvio, Noé habría plantado una viña con la que elaboró vino que bebió hasta embriagarse. Los rastros más antiguos del cultivo de la <i>Vitis vinifera</i> se remontan al cuarto milenio a. de C. en la Mesopotamia, y un jarro manchado de vino que fue hallado en Irán ha sido datado en 3500 a. de C. Los latinos llamaron <i>vinum</i> al jugo fermentado de esta uva. No se conoce el origen de esta palabra, pero se cree que se trata de un vocablo anterior a los indoeuropeos, del cual se derivó también el griego <i>oinos</i> 'vino', que en nuestra lengua dio lugar a enología , el nombre de las técnicas de elaboración del vino.	
FRASEOLOGÍA: <i>Jour du vin et des roses:</i> días de vino y rosas Amigo de taza de vino, mal amigo y peor vino+ Vino mezclado, vino endiablado con pan y con vino se anda el camino ¡Ya pagará el francés el vino que se bebió! <i>in vino veritas/ Im Wein liegt die Wahrheit:</i> en el vino está la verdad	
IMÁGENES: En caso de ser necesario, podemos añadirlas.	
AUTOR/ES: M. del Carmen Balbuena Torezano	FECHA: 30 abril 2012

ANEXO 2

Diferentes elementos que componen la creación de un término y sus traducciones

Clasificación General

Albúmina	
Nombre	Albúmina
Categoría gramatical:	Sustantivo, femenino.
Etimología	Del lat. Albumen, albuminis (clara de huevo)
Tags:	Albúmina, clarificación

Término:

Término:	Albúmina	Prioridad	Normal
Concepto	Albúmina	Estado	En curso
Ámbito	Alimentario	Fecha de inicio	06/05/2012
Especialización	Vitivinicultura	<input type="button" value="Contexto"/>	
Usuario:	Francisca López Blancas		
Comentario	<input type="text"/>		

Español:

Definición 1 (ámbito vitivinícola)

Español	Alemán	Inglés	Francés
---------	--------	--------	---------

Concepto:	Albúmina
Usuario	Francisca López Blancas
Acepción	Albúmina
Definición	Proteína de origen animal utilizada para clarificar vinos.
Fuente	El Arte de la Traducción. http://www.trinor.com/
Sinónimos:	<input type="text"/>
Comentario	<input type="text"/>
Fecha de inicio	09/05/2012
Fecha vencimiento	<input type="text"/>
Estado	En curso

Registro:	1 de 2	Sin filtro	Buscar
-----------	--------	------------	--------

Definición 2 (ámbito general)

Español **Alemán** Inglés Francés

Concepto:	Albúmina
Usuario	Francisca López Blancas
Acepción	Albúmina
Definición	Cada una de las numerosas sustancias albuminoideas que forman principalmente la clara de huevo. Se hallan también en los plasmas sanguíneo y linfático, en los músculos, en la leche y en las semillas de muchas plantas.
Fuente	Diccionario de la Real Academia Española (RAE). http://www.rae.es
Sinónimos:	
Comentario	
Fecha de inicio	13/05/2012
Fecha vencimiento	
Estado	En curso

Registro: 2 de 2 Sin filtro Buscar

Alemán:

Español **Alemán** Inglés Francés

Concepto:	Albúmina
Usuario	Francisca López Blancas
Bedeutung	Eiweiß
Definición	Tierisches Protein, das zum Schönen des Weins verwendet wird.
Quelle	El Arte de la Traducción. http://www.trinor.com/
gleichbedeutend:	
Comentario	
Fecha de inicio	01/05/2012
Fecha vencimiento	
Estado	En curso

Registro: 1 de 1 Sin filtro Buscar

Inglés:

Español Alemán Inglés Francés

Concepto:

Usuario:

Meaning:

Defintion:

Source:

synonymous:

Comentario:

Fecha de inicio:

Fecha vencimiento:

Estado:

Registro: 1 de 1 Sin filtro Buscar

Francés:

Español Alemán Inglés Francés

Concepto:

Usuario:

Sens:

Défintion:

Source:

synonyme:

Comentario:

Fecha de inicio:

Fecha vencimiento:

Estado:

Registro: 1 de 1 Sin filtro Buscar