

werden die einzelnen Proben nicht heruntergeschluckt, sondern nach ihrer Prüfung im Mund in eigens vorgesehene Behältnisse ausgespuckt. Zwischen verschiedenen Proben wird der Mund mit Wasser oder Brot neutralisiert, selbstverständlich gibt es für jeden neuen Wein ein neues Glas. Ihre Sinneseindrücke halten die Probierenden auf vorbereiteten Formularen fest.

Dekantieren Das Trennen des Weines vom → **Depot** und die Zufuhr von Sauerstoff durch Umfüllen aus der → **Flasche** in eine → **Karaffe**. Beim Dekantieren braucht man Geduld und eine ruhige Hand, denn der Wein muss langsam in die Karaffe fließen, damit er vor dem Servieren Sauerstoff aufnehmen und → **atmen** kann.

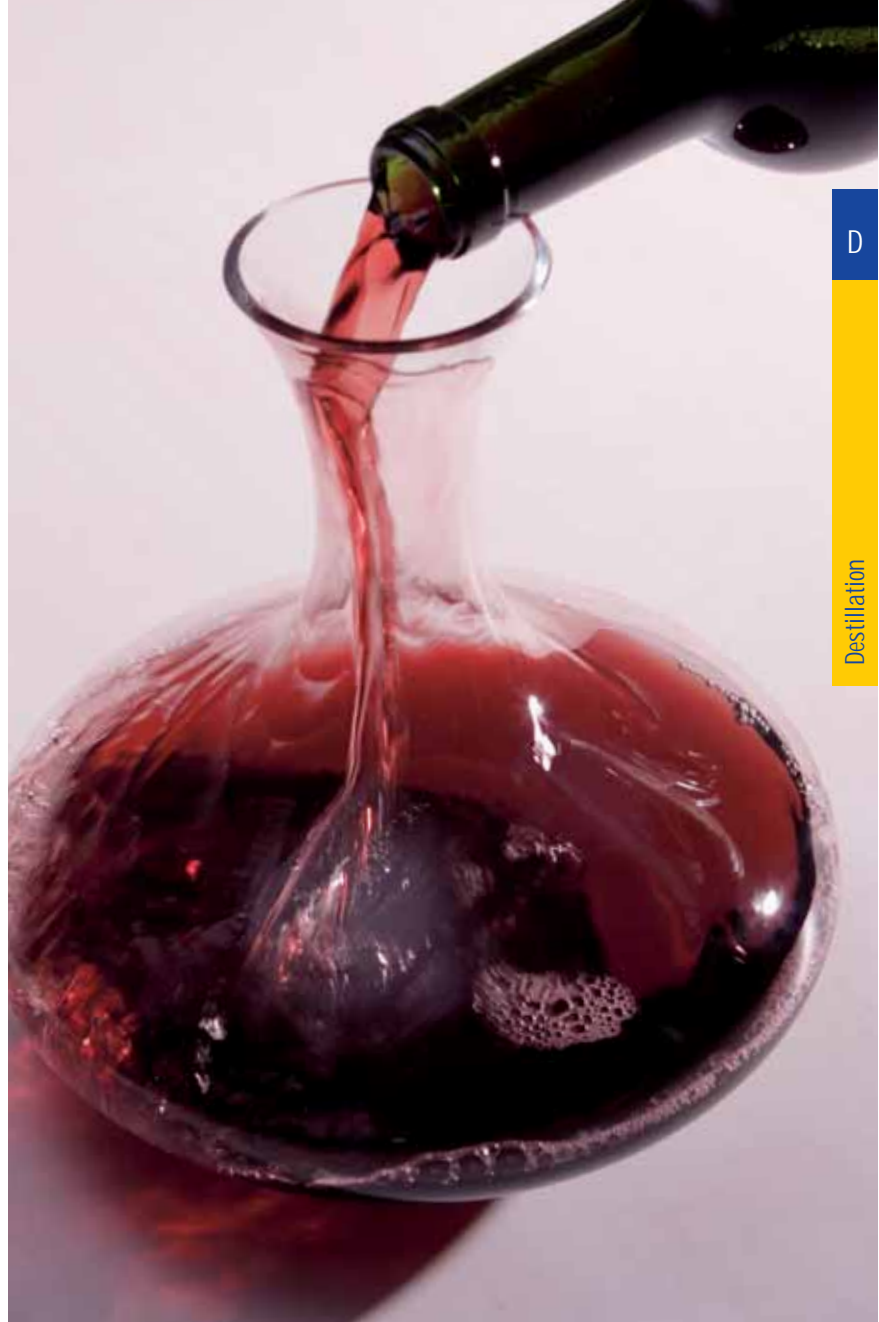
Deutsches Weininstitut Das Institut fördert seit über 50 Jahren den Absatz und die → **Qualität** der deutschen Weine mit einer Vielzahl an Maßnahmen. Neben der Zentrale in Mainz mit 40 Angestellten stehen etwa ein Dutzend so genannte „Informationsbüros für deutschen Wein“ in den wichtigsten Auslandsmärkten von London über New York bis Tokio im Dienst des DWI. Außerdem bietet das Institut auf seiner Internetadresse www.deutscheweine.de zahlreiche Hinweise und Tipps zum Thema Wein.

Demi-sec (*franz.*) → **Halbtrocken**. Überwiegend bei → **Schaumwein** zu findende Geschmacksbeurteilung.

Depot → **Bodensatz** aus → **Tannin**, Farbstoffen und → **Weinsäurekristallen**. Ein Depot entsteht während → **Gärung**, → **Reife** und → **Alterung** am Flaschengrund und ist in der Regel ein Zeichen hochwertiger → **Qualität**. Die im Depot gesammelten Stoffe selbst schmecken häufig bitter, doch geben sie keinen Geschmack an den Wein ab. Durch vorsichtiges → **Dekantieren** werden Wein und Depot voneinander getrennt.

Dessertwein Sammelbezeichnung für alle süßen Weine, auch wenn sie nicht nur zum Dessert getrunken werden.

Destillation Ein Verfahren, beim Alkohol auch „Brennen“ genannt, um unter Einsatz von Hitze Lösungen verschiedener Flüssigkeiten zu trennen. Bei der Destillation wird der Ausgangsstoff erhitzt. Der entstehende Dampf ist ein Gemisch aus den verschiedenen Komponenten der zu trennenden Lösung und wird in einem Kondensator abgekühlt. Das flüssige Kondensat wird aufgefangen. Die Destillation von Wein wird genutzt, um → **Branntwein** wie → **Cognac**, Armagnac, spanischen Brandy oder chilenischen Pisco herzustellen.



Dekantieren Mit ruhiger Hand aus der Flasche in die Karaffe

Geschmack (odore) sowie die Mindestlagerungszeit (Invecchiamento minimo) definiert. Der Zusatz „Classico“ bezeichnet traditionelle Gebiete innerhalb eines Bereiches. Liegen → **Alkoholgehalt** bzw. Höchstertag über den gesetzlichen Anforderungen, so darf der Zusatz Superiore verwendet werden, bei längerer Reife im → **Fass** Riserva.

J

Jahrgang Bezeichnung für das Jahr, in dem die → **Trauben** für einen Wein gewachsen sind. Neben dem → **Bodentyp**, der → **Rebsorte** und der Kunst des → **Winzers** entscheidet das Klima über die Qualität eines Weins. Da die Klima- und Wetterbedingungen von Gebiet zu Gebiet, von Ort zu Ort und selbst von → **Lage** zu Lage innerhalb desselben Jahres sehr unterschiedlich ausfallen können, sollte man die Jahrgangsqualität nur als grobe Orientierungshilfe verstehen. In einem „geringen Jahrgang“ verfügen die Weine zu meist über weniger Gesamtextrakt und → **Alkoholgehalt**. Die besten Weine besonderer Jahre werden als Jahrhundertwein oder sogar als Jahrtausendwein bezeichnet.

Jahrhundert-Jahrgänge seit 1945

1959	Jahrhundert-Jahrgang, viele außergewöhnliche Weine in Deutschland und Frankreich
1961	Ein weltweit großer Jahrgang mit langlebigen Weinen, besonders in Bordeaux aber auch in Spanien, Italien und Übersee (Australien, Kalifornien)
1966	Ein Jahrhundert-Jahrgang, speziell Frankreich-Burgund und auch Deutschland
1976	Lange Hitzewelle und Dürreperiode in Europa, teilweise Jahrhundertweine, in Deutschland hervorragender Jahrgang mit ausgezeichneten Botrytisweinen
1985	Sehr guter Jahrgang, besonders Frankreich (Bordeaux, Rhône), einige Jahrhundertweine
1990	Herausragender Jahrgang, gilt für viele Weine in Europa und Übersee
1993	Eine in der Weinbaugeschichte ungewöhnlich lange Serie von sechs aufeinander folgenden ausgezeichneten Jahrgängen beginnt
2000	Ausgezeichneter Jahrgang, könnte ein Jahrhundert-Jahrgang werden

Jahrgangssekt Der Standardsekt oder → **Schaumwein** kommt ebenso wie der normale → **Champagner** als → **Verschnitt** mehrerer Jahrgänge ohne Angabe einer Jahreszahl in den Handel. Dagegen ist der Jahrgangssekt als Schaumwein eines bestimmten Jahrgangs meist von besonders hoher Qualität.

Jahrgangswein Ein Wein, der zumindest zu 85 % aus → **Trauben** gekeltert wurde, die im selben Jahr geerntet wurden. Während hochwertige → **Rot- und Weißweine** in der Regel als Jahrgangsweine angeboten werden, ist es bei → **Schaum- und Dessertweinen** üblich, Weine von verschiedenen → **Jahrgängen** zu → **verschneiden**. Auch bei → **Portwein**, → **Sherry** und → **Madeira** sind Jahrgangsweine eher selten, kostbar und werden dann als „Vintage“ bezeichnet.

Jerez Eigentlich heißt das im spanischen Andalusien in der Provinz Cádiz liegende Anbaugebiet „Jerez/Xérès/Sherry y Manzanilla de Sanlúcar Barrameda“, doch wird es für gewöhnlich nur Jerez genannt. Das Gebiet mit mediterran heißen Sommern und milden Wintern rund um die drei Städte Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria und Sanlúcar de Barrameda umfasst rund 11.600 ha Rebfläche. Während im Osten der → **Sherry** gewonnen wird, wird im westlichen Bereich, dessen Klima eher atlantisch geprägt ist, die spezielle Sherry-Variante Manzanilla erzeugt. Viele Sherry-Hersteller produzieren auch einen Brandy de Jerez.

Joven (*span.*) Ein junger, schon im Jahr nach der → **Lese** auf den Markt gebrachter → **Rotwein**.

Jug Wine (*amerik.*) Krugwein; offen ausgeschenkte einfache Weine in den USA.

Jungfernewein Bezeichnung für den ersten Wein, der nach der Neuanpflanzung eines Rebstocks geerntet wird. Dies geschieht allerdings erst drei bis fünf Jahre nach der Anpflanzung, da die → **Trauben** vorher noch keine ausreichende Qualität bringen.

Jungwein Als Jungwein wird Wein bezeichnet, der gerade seine erste → **Gärung** hinter sich hat. Er wird u. a. zur Produktion von → **Schaumwein** verwendet.

Junker Bezeichnung für einen jungen, spritzigen Wein, der bald getrunken werden sollte, da eine weitere → **Lagerung** keine Verbesserung bringt.

mild	doux, dolce, sweet mit einem Zuckergehalt höher als 50 g/l,
halbtrocken	→ demi-sec, abbocato, medium dry bei 33 g/l bis 50 g/l Zuckergehalt,
trocken	→ sec, secco oder asciutto, dry bei 17 g/l bis 35 g/l,
extra trocken	→ extra dry, extra secco mit 12 g/l bis 20 g/l,
herb	→ brut, bruto mit weniger als 15 g/l Zuckergehalt,
extra herb	extra brut, extra bruto , wenn der Zuckergehalt unter 6 g/l liegt,
naturherb	brut nature, bruto natural, pas dosé, dosage zéro ist ein Sekt mit weniger als 3 g/l Zuckergehalt ohne → Dosage in der Herstellung.

Sherry Sherry gehört zu den ältesten Weinen, die heute noch produziert werden. Der von den Engländern geprägte Name leitet sich wahrscheinlich vom Wort „Sheris“ her, dem arabischen Namen der Stadt → **Jerez**. Sherry wird aus der Rebsorte Palomino erzeugt, die rund 95% der Gesamtrebfläche im → **Anbaugebiet** einnimmt. Seinen eigenständigen Charakter erhält der Sherry durch die besondere Art des Herstellungs- und Reifeprozesses im → **Solera-System**. Dabei handelt es sich um eine besondere Technik des Alterungsprozesses, die auf dem fortlaufenden → **Verschnitt** junger Sherries mit älteren basiert. Prinzipiell unterscheidet man beim Sherry drei Haupttypen: Fino mit hellgoldener Färbung und trocken im Geschmack, Oloroso, dunkle Färbung mit kräftigem Nussaroma, und der mahagonifarbene, mit Süßwein kräftig angeereicherte Cream.

Solera-System Ein Herstellungsverfahren für aufgespritzte Weine. Vor allem → **Sherry** und → **Madeira** werden so gewonnen. Dabei wird der natürliche → **Schwund** im → **Fass** eines alten Weins durch Weine jüngerer → **Jahrgänge** ausgeglichen, so dass am Ende ein → **Verschnitt** aus verschiedenen Jahrgängen entsteht.

Sommelier, Sommelière (*franz.*) Bezeichnung für den Weinkellner und die Weinkellnerin in einem Restaurant. Die Bezeichnung stammt von dem altfranzösischen Wort „somme“, was soviel wie Amtspflicht bedeutete. In einem Restaurant mit gut bestücktem → **Weinkeller** ist der Sommelier für den Einkauf, die → **Lagerung**, die Pflege der Weine und für die Beratung der Gäste zuständig. Die Qualifikation und Ausbildung sind ähnlich wie beim Wein-fachberater. Besondere Kenntnisse sind bezüglich der Harmonie von Speisen und Wein erforderlich.

Sortenreine Weine → **Reinsortig**.

Spaliererziehung Heute übliches → **Erziehungssystem** der → **Reben** im → **Weinberg** mit drahtbefestigten Reihen.



Spätlese Deutsche Auszeichnung für einen → **Qualitätswein** mit Prädikat von spät gelesenen Trauben mit einem im Vergleich zum → **Kabinett** erhöhten natürlichen → **Zuckergehalt**. Die Trauben werden frühestens 7 Tage nach Beginn der Hauptlese geerntet. Sie sind dann in der Regel reifer und ergeben einen höherwertigen → **Most**, der mindestens 85–95° → **Öchsle** aufweisen muss. Die zweithöchste Prädikatsauszeichnung Spätlese tragen die entsprechenden Weine auf ihrem → **Etikett**. Probieren Sie einmal einen Thörnischer, Sankt Michael, Riesling Spätlese, Mosel-Saar-Ruwer QbA: ein edelsüßer Weißwein mit der besonderen Finesse der Riesling-Edeltraube.

Spitz So schmeckt ein Wein mit unreifer → **Säure**: Er schmeckt eben nicht.

Spritzig Dieser Wein ist noch ein Stillwein, doch dicht an der Grenze zum → **Schaumwein**. Der deutliche Rest von natürlicher Kohlensäure äußert sich in kleinen aufsteigenden Bläschen im Glas.

Spumante (*ital.*) Ein italienischer → **Schaumwein**, der nach bestimmten Qualitätskriterien hergestellt wird, die in Deutschland dem → **Sekt** entsprechen.

Stahlig Ein Weißwein mit ausgeprägter → **Säure**, die gut in den Gesamt-Extrakt und den → **Alkohol** eingebunden ist. Häufig erhalten → **Rieslinge** dieses positive Attribut.

Stahltank Edelstahl ist das sauberste Behältnis zur → **Weinlagerung**, da er sich neutral zum Wein verhält. Edelstahl-Tanks werden häufig für die → **Gärung** und Lagerung von Weinen verwendet. Vorteile sind die leicht mögliche Reinigung, der völlige Abschluss von Sauerstoff, ein geringer → **Schwund** und bessere Möglichkeiten der Temperaturregelung.



Modernste Technik für edle Weine

Stoffig Ein → **kräftiger**, voller Wein verdient diese lobende Beschreibung.

Südafrika Holländer, Franzosen und Deutsche entwickelten zwischen 1650 und 1700 den Weinanbau in → **Südafrika** mit aus Europa mitgebrachten → **Reben**. Nach wechselvoller Geschichte blühte der Weinbau nach Aufgabe der Apartheid-Politik 1991 auf – die