

## Termes techniques. Fachausdrücke. Technical terms.

Unter Mitwirkung von *Herm. Hummel jr.*, Direktor der Akt.-Ges. vorm. Burgeff & Co., Hochheim, der Weinguts-Besitzer *Pierre Ponnelle* in Beaune, *J. Fery* in Moulins, *Jac. Köth II* in Pfaffen-schwabenheim, *Friedr. Sauer* in Diedesfeld, *A. Seith* in Traben, *Jos. B. Teutsch* in Schässburg-Segesvár, und der Weinkommissionäre *Herm. Sauer*, Oppenheim und *J. J. Wolf* in Königsbach (Rheinpfalz) u. a. zusammengestellt

von  
**Albr. Hummel,**

Mitinhaber der Weingrosshandlung von Gebr. Fleischhauer, Leipzig.

- Ab**, abgethan, abgelebt, stumpf: zu alt, in der Güte geringer geworden.
- Abfällig**, der Wein fällt ab: er macht beim ersten Trinken den Eindruck eines guten Weines, befriedigt aber beim Hinunterschlucken den Geschmack nicht.
- Abgelagert**: vollständig gereifter, auf seiner Höhe stehender, fertiger Wein.
- Abgestanden**: schaler, hohler, verdorbener Wein, der längere Zeit mit Luft in Berührung war oder in einem im Anbruch befindlichen Fasse (Flasche) lagerte.
- Absterben**: kühlt (frappiert) man den Champagner mit Eis und setzt man unverständigerweise die Abkühlung bis zur Bildung von Eiskristallen fort, so wird der Wein dadurch verschlechtert, man sagt: »Geschmack und Blume sterben ab.«
- Alkoholisieren**: Zusatz von Alkohol zu dünnen Weinen, um diese haltbarer und stärker zu machen.
- Altel**: der »Juchten-Geschmack«, welcher alten abgelagerten Weißweinen eigentümlich und von dem eigentlichen »Bouquet« zu unterscheiden ist (in Franken beim Steinwein gebraucht).
- Aroma**, franz. *arome*, engl. *aroma*: ein flüchtiger, gewürzhafter, nur durch den Geruch wahrnehmbarer Stoff.
- Art**: Bezeichnung der Eigentümlichkeit des Weines, z. B. Mosel-Art (-Charakter), Rheinwein-Art (-Charakter).
- Aufgelöst**: der zersetzte, zerstörte Wein.
- Ausbruch**: a) = Auslese; b) allgem. Bezeichnung für Sekte und Likör-Weine.
- Ausgebildet**: zur Probenahme herangereifter Wein.
- Ausgegoren**: der Wein im Frühjahr, nachdem die Gärung vollendet ist.
- Auslese**: von edelfaulen Beeren oder auch (in Tokay) von zu Rosinen eingeschumpften Trockenbeeren bereiteter Wein.
- Ausstich**: geschumpften Trockenbeeren bereiteter Wein.
- Bissig**, scharf, prickelnd: Wein mit viel Kohlensäure, entsteht gewöhnlich durch Nachgärung.
- Bitter**, franz. *amer*, ital. *amarore*, *amarogno*: Krankheit, welche nach Pasteur durch Pflänzchen bedingt wird und vorzugsweise bei franz. Rot- und den Ahr-Weinen, ganz selten bei Weißweinen vorkommt.
- Blau**, grau: trüber, jedoch durchsichtiger Wein mit eigentümlicher Färbung ins Blaue, Graue; ist noch nicht auf die Flasche zu bringen.
- Blume**, franz. *fleur*: der eigentümliche Geruch des Weines; vergl. *Aroma*.
- Böckser**, Böxer Geschmack nach faulen Eiern, hervorgebracht durch die Anwesenheit von Schwefelwasserstoff im Wein, oft auch durch Schwefelung der Trauben; Boden-Göhre, Mistgeschmack.
- Boden-Geschmack**, »Grundgeruch«, franz. *goût de terroir*, ital. *gusto de terroso*: unangenehmer, durch eigentümlichen Weinbergs-Boden bedingter Geschmack.
- Bouchiert**: gestöpselt.
- Bouquet**, franz. *bouquet*, ital. *profumo*: im gewöhnlichen Leben oft gleichbedeutend für »Blume« gehalten, wirkt nicht nur auf den Geruch, sondern auch auf den Geschmacksinn und ist das Resultat von verschiedenen zusammenwirkenden wohlriechenden Stoffen.
- Brandeln**: eigentümlicher, an alten Cognac erinnernder Geschmack bei kräftigen, älteren Weißweinen.
- Brandig**, Brand-, Rauchgöhre: Weine, welche auf aus Schutt von früheren Bränden bestehendem Weinbergs-Boden gewachsen sind.
- Braun** siehe *Rahnig*.
- Brensern**, brenselig: Geruch und Geschmack nach gedörrtem Obst.
- Chaptalisieren**: Entsäuerung des Weines mittels kohlensauren Kalkes und Zusatz von Zucker (*Jean Antoine Chaptal*, *comte de Chanteloup*, Prof. der Chemie in Montpellier u. späterer Minister Frankreichs, 1756–1832).
- Delikat**, franz. *délicat*, ital. *delicato*, *delizioso*, engl. *delicate*: in allen Eigenschaften vorzüglicher Wein.
- Depot**, franz. *dépôt*: Absatz des Weines auf der Flasche, als Strich, Flocken, Wolken usw.
- Dick**, ital. *grosso*: sirupartig, Wein von markigen Trauben.
- Dünnflüssig**, ital. *sottile*: flüchtiger Wein.
- Doktor-Ton** siehe *Rauchig*.
- Edel**, hochedel, franz. (*grande*) *franchise*: köstlich.
- Elegant**: feiner, sehr gefälliger Wein.
- Erdig**: Wein mit einem »Boden-Geschmack« (s.d.).
- Exquisit**: auserlesener Wein.
- Extraktreich**: dicker, an viel unlöslichen Stoffen reicher Wein.
- Fad**: bei jungen und alkoholarmen Weinen, in einer Zersetzung der Weinstein-Säure bestehend.
- Fadenziehend**, lang, zähe, ital. *vino filante*: Krankheit, durch welche der Wein im vorgeschrittenen Stadium schleimig, dickflüssig wird, sodaß er fast wie Öl aussieht.
- Farbenbrechend**: Veränderung der Farbe des Rotweines infolge zu hoher Temperatur.
- Federweiß(er)**: halb vergorener Wein, angenehm, halb süß, prickelnd im Geschmack, jedoch sehr berauschend.
- Fertig**, ital. *vino maturo*: faßreif, zum Abfüllen auf Flaschen reif.
- Festigkeit**, franz. *solidité*.
- Fett**: Wein mit viel Gehalt und Blume.
- Feurig**, franz. *feu*: starker, viel Alkohol besitzender Wein.
- Finesse**, franz. *finesse*: durch seine Eigenart (Blume od. Art) interessanter Wein.
- Firn**, firnsig: etwas stumpf, kann bei hervorragenden Weinen angenehm sein, entsteht durch langes Lagern der Weine, wobei diese eine etwas dunklere Farbe und eigentümlichen Geschmack (die Firnse) annehmen.
- Flockig**: Absatz von festen, aber wieder löslichen Bestandteilen in Flocken.
- Flüchtig**, ital. *scorrevole*: Weine, die viel Aroma, Ather und Alkohol haben und welche beim Trinken den Eindruck der Leichtigkeit und Eleganz bewirken.
- Fortschreitend**: der in guter Ausbildung begriffene Wein.
- Frappé**: kühlt man den Champagner mit Eis, so nennt man dies frappieren; vgl. *I. Teil*, S. 142.
- Frequent**: leichter, gut trinkbarer Handelswein.
- Frostgeschmack**: Ausdruck für Weine aus gefrorenen Trauben.