

# HET WIJNERY ABC



e-book

Het wijn-woordenboek voor alle wijnliefhebbers

## Voor de wijnliefhebber,

Superleuk dat je HET WINNERY-ABC hebt gedownload. Een woordenboek waarin (bijna) alle termen genoemd worden die gebruikt worden in de wereld van wijn.

Sinds we zijn gestart met Wijnery werken we hard om onze kennis te delen zowel via Social Media als tijdens cursussen en proeverijen.

Om je op weg te helpen in de wereld van wijn en alle termen die erbij horen hebben we HET WIJNERY - ABC gemaakt die voor iedereen toegankelijk is.

Deze kan je gebruiken als je een cursus/opleiding volgt of als je gewoon een verfijnd liefhebber bent van wijn.

Heel veel plezier met HET WIJNERY-ABC!

Sebastian & Francis



# INHOUDSOPGAVE

---

A.....	3
B.....	5
C.....	10
D.....	13
E.....	15
F.....	17
G.....	18
H.....	19
I.....	20
J.....	20
K.....	21
L.....	24
M.....	25
N.....	27
O.....	27
P.....	30
Q.....	31
R.....	32
S.....	33
T.....	36
U.....	37
V.....	38
W.....	40
Z.....	41

- **Aard** De totale indruk van een wijn, zijn karakter.
- **Aanzuren** Het toevoegen van zuren aan wijn of most om de balans tussen zoet, zuur en bitter van de wijn te verbeteren.
- **Aards** Omschrijving voor mineralen wijnen waar je de smaak van de bodem in terug vindt.
- **Ademen** Als men de wijn 'laat ademen' dan wordt deze korte tijd blootgesteld aan zuurstof in de lucht zodat de geuren en maken beter tot hun recht komen. Gebruik hiervoor bij voorkeur een karaf.
- **Afdronk** De smaak die blijft hangen in je mond. Het laatste stadium van het proefproces.
- **Alcohol** Alcohol is de basis van de wijn, die het mogelijk maakt de wijn te bewaren. De smaak van alcohol mag echter nooit overheersen.
- **Alcoholgraad** Sinds 1980 wordt de alcoholgraad aangeduid als percentage zuivere alcohol in de wijn.
- **Alcoholische gisting** De suikers in het sap van druiven worden door de gistcellen omgezet in alcohol en koolzuurgas.
- **Amarone** Wijng gebied in Noord-Italië. Hier komt de bekende "Amarone" wijn vandaan.
- **Ampelografie** De leer van de druiven.
- **Amtliche Prüfungsnummer** Een nummer dat altijd op een Duits etiket staat vermeld, waardoor de wijn gemakkelijk te traceren is

- **Anbauggebiete** Afgebakend wijnbouwgebied in Duitsland.
- **Annata** Jaartal in het Italiaans.
- **Anreichern** Suiker toevoegen aan de most om wijn te maken met een hoger alcoholpercentage.
- **Appellation** Een herkomstbenaming. De appellation geeft aan waar de wijn vandaan komt.
- **Aroma's** De primaire aroma's moet je zien als de geuren die een wijn heeft, die kenmerkend zijn voor het gebruikte druivenras. Ieder druivenras geeft zijn eigen specifieke geuren aan een wijn. Door de aroma's kennen we fruitige wijnen, aardse wijnen (met de smaak van champignons, struikgewas, tuinaarde, herfstbladeren), specerijen wijnen (aroma's van kaneel, kruidnagel, zwarte peper en Indische specerijen), kruidige wijnen (munt, hooi, rozemarijn, Provençaalse kruiden...).
- **Assemblage** In één kuip verschillende wijnen samenvoegen, die elk afzonderlijk zijn gemaakt uit verschillende druivensoorten.
- **Auslese** Derde Duitse predicaat klasse in een regionaal gebied van zoette, rijpe en edele druiven.
- **Azijn** In de natuurlijke ontwikkeling van het druivensap is de wijn slechts een tussenstap bij de ontwikkeling naar azijn. Wijn kan zelfs deze stap overslaan en direct azijn worden.

- **Balans** Dit is een aanwijzing voor de onderlinge verhoudingen in de wijn van vier componenten: alcohol, zuurgraad, suiker en droge extracten. Een wijn is in balans als geen van deze karakteristieken overheerst. In het algemeen is een wijn evenwichtig als de harde kant en zachte kant gelijkwaardig zijn.
- **Barbaresco** Een belangrijke DOCG in Piëmonte. Eén van de grote rode wijnen van Italië, van de druivensoort Nebbiolo. Hij kan opmerkelijk delicaat zijn en gaat doorgaans wel 10 jaar mee.
- **Bardolino** Lichte, zeer fruitige rode wijn uit Veneto, met een lichte bitter in de afdronk. Druivensoort corvina veronesa.
- **Barolo** De belangrijkste en indrukwekkendste DOCG wijn van Italië, uit het zuiden van Alba in Piëmonte. De druivensoort is nebbiolo, die een diepkleurige rode wijn geeft, met een complexe geur en een droge, weelderige smaak. Rijpt minimaal drie jaar op fust en kan zeer oud worden.
- **Barrique** Een klein vat van eikenhout met een inhoud van 200–250 l. Dit wordt toegepast voor de rijping van rode wijn en de gisting en rijping van witte wijn. de wijn krijgt hierbij door het eikenhout bij niet te oude vaten een kenmerkende vanille-achtige smaak.

- ***Barrique bordelaise*** Wijnvat, zoals in Bordeaux gebruikelijk, als regel van eikenhout. De inhoud is 225 liter, dus goed voor 300 flessen. Vier barriques vormen de inhoud van één tonneau, dat is 900 liter, dus goed voor circa 1200 flessen.
- ***Bâtonnage*** Franse term voor het roeren van de “lies” (dode gistcellen) ofwel gistbezinksel. Dit geeft de wijn extra smaak.
- ***Beerenauslese*** Witte wijn van Duitse of Oostenrijkse komaf gemaakt van speciaal geselecteerde zeer rijpe druiven, vaak aangedaan door edelrot. Zwoele, zeer geconcentreerde nectarachtige godendrank kan u ten deel vallen.
- ***Belegen*** Oudere wijn, zachter en milder van smaak. Fruit wordt wat minder nadrukkelijk aanwezig en de tannine verdwijnt (als het goed is).
- ***Bezinking*** Periode om het vergiste druivensap/most te laten staan zodat de grove bestanddelen van de druivenmost naar de bodem van het vat of tank zinken.
- ***Bezinksel*** Vaste reststoffen na het aftappen van het sap. Dit bestaat uit takken en steeltjes, druivenschillen en druivenpitten. Deze reststoffen kunnen worden gedestilleerd om “eau de vie” te maken.
- ***Bianco*** Italiaans voor wit. Blanco in het Spaans en branco in het Portugees.

- **Bitter** Bitter is vaak het gevolg van ongeduldige wijnboeren. Wie te vroeg plukt, straft zijn drinker met strenge smaken. En daar krijg je een zuinig mondje van. Rijpe bitters zijn natuurlijk wel lekker. Zoals die van amandeltjes in goede Soave en grapefruitbitters in sommige Chardonnays, Sauvignon Blancs en goede, droge Spaanse en Italiaanse rosé.
- **Bitter** In de schil, pitten en steeltjes van druiven zitten bitterstoffen, tannines genaamd. Bij de rijping van druiven is het belangrijk dat ook die tannines rijp worden. Dan pas krijg je smakelijk en nobel bitter dat de wijn structuur, complexiteit en bewaarkracht geeft, zonder dat het agressief aanvoelt.
- **Blanc de Blancs** Blanc de Blancs wordt nogal eens als een kwaliteitsaanduiding gebruikt, vooral in Champagne. Is echter niets anders dan witte wijn gemaakt van witte druiven.
- **Black rot** Een zwam die op de bladeren van de wijnrank gele vlekken veroorzaakt met een donkere rand. De druiven worden melkachtig van binnen, zwart van buiten en mummificeren. In geval van een ernstige aanval komen er zwarte stippen op de takken.
- **Blauwe Druiven** Aanduiding voor de druif waarvan rode wijn gemaakt wordt. In de praktijk varieert de kleur van deze “blauwe druiven” van paars, rood tot blauw achtig.



- **Blanc de noirs** Een Franse term en een benaming voor witte wijn gemaakt van blauwe druiven.
- **Blend** Wijn gemaakt van verschillende/meerdere druivenrassen.
- **Blindproeven** Het raden van de wijn, uit welk land hij komt, uit welke streek, van welke wijngaard, uit welk jaartal en van welke boer d.m.v. ruiken en proeven.
- **Bloemen** Veel voorkomende bloemen in wijn zijn: Violtjes en rozen.
- **Blush-rosé** Hoe langer de schillen op het sap blijven zitten, hoe donkerder de kleur van de rosé. Bij een blush rosé wordt echter niet gerekend in dagen, maar eerder in uren. Door deze korte inweektijd van de schillen, verkrijgt de rosé zijn lichte zalmroze kleur.
- **Body** Dit geeft de totale indruk van de wijn weer. Wijnen hebben weinig body, middelmatige body of veel body, afhankelijk van de “dikte” van de wijn.
- **Botrytis Cinerea** Een schimmel met een soms gunstige uitwerking. Bij zogenaamde edele of nobele rotting tast “botrytis” de druiven aan waardoor er micro gaatjes in de schil ontstaan. Het gevolg is dat het sap uit de druif verloren gaat en het suiker- en zuurgehalte zeer hoog wordt.

- **Bottelen** Het vullen van een fles. Het gebeurt in Nederland met in bulk geïmporteerde wijn, maar natuurlijk ook in wijn producerende landen. Het bottelen brengt gemak voor de consument, maar zorgt er ook voor dat de wijn luchtvrij wordt bewaard, waardoor deze langer houdbaar blijft dan in een tank of vat.
- **Bottelinformatie** In veel landen is het verplicht om op wijnetiketten te vermelden. Informatie over waar en door wie de wijn op de fles is gebracht.
- **Bouquet** De verschillende geuren van een wijn. Bij jonge wijnen wordt gesproken van aroma, bij oudere wijnen van bouquet. Een krachtig bouquet wordt ook wel aangeduid met “een volle neus” Tot bouquet behoren o.a. de aardse, bossige, dierlijke, kruidige, notige, tabakkige geuren. Bouquet ontstaat meer in wijnen met meer zuur en wijnen van een arme bodem.
- **Boutique Winery** Kleine wijnproducent die kleine hoeveelheden zeer kostbare en vaak ook excellente wijn produceert.
- **Branding** Merknaam op de markt plaatsen om meer bekendheid te creëren.
- **Brut** Aanduiding voor droge wijn. Brut wordt vaak bij mousserende wijn gebruikt. Bij Cava alleen als er minder dan 15 gram suiker per liter in zit.
- **Bulkwijn** Goedkope wijn die in koelcontainers het land binnen wordt gebracht om vervolgens hier gebotteld te worden, want dat is voordeliger. Supermarkten maken hier volop gebruik van.

- **Cantina** Een kelder of een wijnbedrijf in Italië. een Cantina Sociale bestaat ook. U heeft dan te maken met wijn die gekurkt, gebotteld en ingepakt is door een coöperatief wijnbedrijf.
- **Capsule** Omhulsel dat over de kurk, mond van de fles en een deel van de hals wordt aangebracht. Het is van metaal of kunststof gemaakt. Het dient op de meest correcte wijze enige millimeters onder de mond van de fles afgesneden te worden om contact met de wijn te vermijden.
- **Cepage** Wijn die voor 100% van één druivenras wordt gemaakt. De wettelijke grens ligt meestal bij 85%. Mengsels van druivenrassen zijn vaak ook lekkerder.
- **Chai** De wijnopslagruimte. 'Mise en bouteille dans nos chais' wordt vaak gezien als een kwaliteitsaanduiding.
- **Chambreren** Het op serveertemperatuur laten komen van een fles rode wijn welke uit de wijnkelder of wijnkast komt.
- **Champagne** 1.Wijnbouwgebied in het noordoosten van Frankrijk. 2.Een mousserende wijn die wordt geproduceerd in het gelijknamige gebied in noordoost-Frankrijk. Alleen mousserende wijn uit deze regio, gemaakt volgens de méthode traditionnelle (voor 1994 als méthode champenoise gekend) mag de naam 'champagne' dragen.
- **Champanski** Witte Russische mousserende wijn, vaak zeer zoet.

- **Chaptalisatie** Het toevoegen van suiker aan de gistende most om het alcoholgehalte van de wijn op pijl te brengen.
- **Chianti** Een rode wijn die zijn naam ontleent aan het gelijknamige wijnbouwgebied in Toscane (Italië), ten zuiden van de stad Florence. Deze wijnstreek meet van noord naar zuid 160 km en is daarmee groter dan de Bordeaux in Frankrijk. De wijn wordt uit toeristisch oogmerk ook nog geleverd in mandflessen (fiaschi). Chianti heeft de hoogste Italiaanse kwalificering DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).
- **Chocola** Een smaak omschrijving in rode wijn, veelal betreft het hier een dikke Shiraz uit Australië. Chocola als toetje is een niet aan te bevelen als er nog wijn gedronken moet worden. Banyuls, Pedro Ximenez, Maury, Mavrodaphne, een enkele zoete sherry en een top Zinfandel zouden er wel bij te combineren zijn.
- **Citrus** Smaakomschrijving die opgaat voor veel witte wijnen. De hele citrus familie kan aan bod komen. Citroen, limoen, mandarijn, sinaasappel, grapefruit. Belangrijk, want een goede wijn kan niet zonder zuren.
- **Classificatie** Wijnen worden ingedeeld in kwaliteitscategorieën, bijvoorbeeld: Grand Cru, Premier Grand Cru, etc.
- **Complexiteit** Een term die wordt gebruikt bij wijnproeven. Een complexe wijn heeft veel verschillende smaken in zich.

- **Concentratie** Een procedure bij vinificatie. Vóór de vergisting wordt er sap/water aan de most onttrokken, zodat er een geconcentreerdere wijn ontstaat.
- **Coulure** Verschijnsel in de wijngaard waarbij een deel van het potentiële fruit geen vrucht zet tijdens de bloei in de vroege zomer. Het gevolg is een lage opbrengst druiven tijdens de oogst
- **Cuve** Frans voor een kuip of tank waarin de wijn gemaakt wordt of gerijpt wordt.
- **Cuve Close-methode** Een methode om mousserende wijn te maken. De tweede gisting vindt niet plaats in de fles maar in een grote afgesloten tank.

- **Decanteren** Het overschenken van de wijn in een karaf, teneinde het “droesem” ook wel “bezinksel” genoemd van de wijn te scheiden.
- **Demi-sec** Betekent letterlijk half droog. In de praktijk zijn het wijnen met een vrij zoet karakter, wordt vooral gebruikt bij mousserende wijnen.
- **Densiteit** De hoeveelheid wijnstokken die per hectare wijngaard staat aangeplant. Het garandeert niet per se meer wijn. De druiven moeten genoeg nemen met minder voedsel en \*honger lijden\*. Dit is goed voor ze want dat levert druiven op met meer concentratie en dus meer smaak.
- **Depot** Bezinksel. Kan zeer bitter smaken. Niet te verwarren met wijnsteen. Het depot ontstaat tijdens de gisting op de bodem van het vat (lie). Wanneer de wijn ongefilterd wordt gebotteld zullen vaste delen in de fles kunnen komen. Depot ontstaat ook tijdens de rijping van rode wijn in de fles en verzamelt zich op de bodem. Het is te verwijderen met decanteren.
- **DOC (Italië)** De afkorting van “Denominazione di Origine Controllata”. En is de één na hoogste kwalificatie in Italië. De wijn komt van een speciaal stuk land. Anno 2012 kent Italië 334 DOC wijnen.
- **DOCG** De afkorting voor “Denominazione di Origine Controllata e Garantita”. De allerhoogste kwaliteitsnorm in Italië. Wijnen moeten gekeurd worden door een commissie voordat ze gebotteld mogen worden.

- **Dolce** Bevat 50 gram suiker per liter of meer.
- **Domeinbotteling** Wijn die gemaakt en gebotteld is door dezelfde persoon/onderneming als die de druiven ervan verbouwde.
- **Dosage** De hoeveelheid zoete wijns substantie die vóór het bottelen aan een mousserende wijn wordt toegevoegd.
- **Droesem** De drab die naar de bodem van de tank zakt. Deze kan afgestorven gistcellen, pulp, zaden en stelen bevatten. Soms wordt hiermee ook het bezinksel bedoeld dat in de hals van de fles zit na de tweede fermentatie van mousserende wijnen. Dit bezinksel wordt later in het proces nog verwijderd.
- **Droog** Een droge wijn, wordt tegenwoordig ook “strak” genoemd. Wil men een droge wijn verkrijgen dan zal vaak warmte aan de gistende wijn moeten worden toegevoegd om alle suiker (tot minder dan 4 g/l) te kunnen vergisten.
- **Doux** Bevat 50 gram suiker per liter of meer.
- **Druivenras** Het druivenras is de belangrijkste smaakbepalende factor op grond waarvan je een wijn kunt herkennen.
- **Dry** Een term die in Italië gebruikt wordt om bij een mousserende wijn aan te geven dat deze wat zóeter is dan de brut uitvoering.
- **Dun** Schrale, smaakloze wijn, vaak met veel zuren. Komt heel regelmatig voor.

- ***Eikenhout*** Veel wijnen worden in contact gebracht met eikenhout, in de vorm van eikenhouten vaten of soms ook houtsnippers om de wijn een extra smaakdimensie te geven.
- ***Eiswein*** Zeer zoete wijn van druiven die aan de wijnstok zijn bevroren. Het is een Duitse en Oostenrijkse specialiteit.
- ***Enten*** Een techniek waarbij het vruchtdragende deel (bovenste) van de wijnstok op een andere onderstam word geënt. Vaak op een onderstam die resistent is tegen ziektes.



- **Fenolen** Algemene term voor de potentiële tannine, pigmenten, smaak en geurstoffen in de druif.
- **Fermentatie** Voor elke wijn is fermentatie nodig, een natuurlijke proces waarbij suiker uit de most, in de vorm van glucose en fructose, omgezet wordt in alcohol en kooldioxide. Dit proces wordt veroorzaakt door wijngistcellen. Deze kleine micro-organismen zetten de natuurlijke druivensuikers om in alcohol en koolstofdioxide.
- **Filteren** Ingreep tijdens het vinificatie proces: vaste bestanddelen zoals gistcellen worden uit de wijn gefilterd.
- **Fles** De standaard eenheid van het volume wijn in de fles is 0,75 liter.
- **Flesrijping** Het doorrijpen van de wijn in de fles.
- **Flor** Gist die zich als een dikke laag op het wijnoppervlak vormt. Komt voor bij het produceren van Sherry's.
- **Fris** Veelal witte wijn. Fris in geur, maar vooral ook in smaak. Wordt veroorzaakt door de aanwezige zuren in de wijn. Te fris betekent niet 'te zuur', maar komt doordat de fles wit te lang in de ijskast heeft gestaan.
- **Fruitdrups** Een geursensatie (evenals zuurstok en limonadesiroop) die vaak vrijkomt tijdens koude fermentatie.

- ***Fruitig*** Generieke wijnomschrijving. Een wijnsoort die wordt geproduceerd met aromatische druivenvariëteiten en waarin men de smaak en geur herkent van druiven of andere vruchten zoals bessen, appel, exotisch fruit enz.
- ***Fysiologische rijpheid*** Term voor de rijpheid in de schillen van druiven. Deze schillen bevatten zogenaamde fenolen: kleur-, geur- en smaakstoffen.

- ***Gemaderiseerd*** Een wijn die door invloed van zuurstof geoxideerd is en daarom niet fris meer smaakt. Soms is dat juist de bedoeling. Sommige witte wijnmakers verfoeien die zorgeloze fruitbommetjes en maken hun wijnen juist op de ‘ouderwetse manier’.
- ***Gematigde klimaatzones*** Niet te heet, niet te koud, niet te vochtig; het ideale klimaat voor wijn. Deze gebieden vinden we op het noordelijke halfrond tussen de 40 en 50° noorderbreedte en op het zuidelijk halfrond tussen de 30 en 45° zuiderbreedte.
- ***Geoxideerd*** Oude wijn of wijn die in aanraking is geweest met te veel lucht waardoor hij een bruine kleur heeft, z’n fruitige aroma’s kwijt is en daarvoor in de plaats overrijpe en vaak ook zure aroma’s heeft gekregen.
- ***Gist*** Eencellige micro-organismen (zwammen) die van nature voorkomen op de schil van de druif. Zij brengen de alcoholische gisting op gang en zijn onmisbaar bij de bereiding van wijn.
- ***Groeikracht*** De neiging van een wijnstok om blad aan te maken. Een groeikrachtige wijnstok kan te veel bladeren ontwikkelen waardoor de vruchtzetting stagneert.

- **Halbtrocken** Een Duitse term voor half droog. In de praktijk betekent dit dat de wijn licht zoet van smaak is.
- **Handgeplukt** Kwaliteitsaanduiding . Dit is het tegenovergestelde van machinaal oogsten, waarbij behalve de goede trossen ook vaak veel ongewenste ingrediënten in de bak achter op de tractor verdwijnen zoals onrijpe trossen, takken, steentjes en bladeren.
- **Hangtijd** Uitdrukking voor de vaak extra tijd dat de druiven aan de wijnplant blijven hangen om de juiste balans in rijpheid te bereiken.
- **Hectoliter** Maataanduiding. Per streek wordt er door de bevoegde instanties aangegeven hoeveel hectoliters er maximaal per hectare mag worden geoogst.
- **Herbicide** Onkruidverdelgers. Wijnboeren zijn heel lang bang geweest voor alles wat in de wijngaard groeide en geen wijnrank was. Platspuiten van bedreigende schimmels, gras, onkruid, alles sneuvelde was de oplossing.
- **Houtbak** Ook wel plankensap of vloeibaar hout genoemd. Wijn waarmee de wijnboer van dienst graag wil aantonen dat hij van zijn spaargeld dure eikenhouten vaten heeft gekocht.
- **Hybride** Een wijnstokvariëteit die gekweekt is door de ene soort (Vinifera) met een andere soort (vaak Amerikaanse) te kruisen.
- **Hygiënecode** Wettelijke regels voor het werken met wijn. Bijvoorbeeld hoe je wijn mag maken en hoe een wijnhandelaar zijn wijnen moet opslaan en controleren.

- **IGT** De op twee na hoogste kwaliteitsaanduiding voor Italiaanse wijnen. Het staat voor “Indicazione Geografica Tipica”. Het is te vergelijken met de Franse Vin de Pays wijnen.
- **Irrigatie** Het toevoegen van water aan de groeiende druivenstok, soms gebeurt dat met druppelirrigatie en soms laat de wijnboer zijn akkers gewoon onderlopen met water. In sommige landen wel is toegestaan en in sommige landen niet. Bijvoorbeeld Frankrijk is heel streng m.b.t. irrigeren, de wijnwet laat het gewoon niet toe. Irrigeer je wel, dan kan de wijn gediskwalificeerd worden. Druppelirrigatie eis en heel belangrijke soort irrigatie is in landen als Australië, Chili en Argentinië.
- **Irrigeren** Het kunstmatig besproeien van de wijngaard.
- **Jeroboam** Een wijnfles met een inhoud van 4,5 liter.
- **Jong** 95% van alle wijn wordt binnen twee jaar na het oogstjaar gedronken. En wordt daar ook op gemaakt. Opleggen is niet nodig en een kurk dus eigenlijk ook niet want die is vooral bestemd om hoge kwaliteitswijnen langzaam van zuurstof te voorzien om ze zo te laten ouderen.

- **Kaas** Grootste gastronomische misser: bij kaas hoort rode wijn." Er bestaat namelijk niet één kaas maar honderden verschillende. En om het overzichtelijk te houden, heeft iedere kaas het liefst zijn eigen wijn. En vaker wit dan rood.
- **Kabinett** Slechts een "Qualitätswein mit Prädikat" kan kabinett genoemd worden. Het gaat dan om de minst rijpe (in de Duitse wetgeving draait veel om de rijpheid van de druiven) en dat resulteert in een lichte, vrij droge wijn met een mooie structuur.
- **Kalkrijk** Een term die bij het beschrijven van een bodem gebruikt wordt. Het is een aanduiding voor een bodem die veel kalk bezit. Het komt veel voor in de Bourgogne.
- **Kamertemperatuur** De gemiddelde Nederlander ervaart een kamertemperatuur tussen de 20 en 22 graden Celsius als aangenaam. De geur en smaak van rode wijn komen echter het best tot hun recht bij een temperatuur van 17 – 19 graden Celsius. Een misverstand: rode wijn drink je op kamertemperatuur. Maar warm rood slaat dood.
- **Karakter** Beschrijving van de smaak van de wijn, bijvoorbeeld: droog, zoet, robuust, fruitig, etc.
- **Keller** Duitse term voor kelder.
- **Klaren** Het helder maken van de wijn. Door filtering of door eiwitten of bentoniet aan de wijn toe te voegen. Deze binden zich met de vaste stoffen die neerslaan en makkelijk verwijderd kunnen worden.

- **Klaring** Het helder maken van de net vergiste wijn door het toevoegen van klaringsmiddelen als eiwit of bentoniet. Het middel trekt “zwevende” deeltjes aan en neerslaat naar de bodem.
- **Klimaatkast** Wijnkelder voor kelderlozen. Voordeel: alle wijnen kunnen precies op de juiste temperatuur bewaard worden. Nadeel: een beetje liefhebber heeft er al gauw meerdere nodig.
- **Klonen** Meerdere plantjes met hetzelfde DNA produceren. De huidige stand van de techniek geeft de wijnmakers de keuze voor hogere dan wel lagere opbrengsten, voor meer dan wel minder kwaliteit, voor virussen en ziekteongevoelige ranken en koude resistente modellen. Het is nog slechts wachten op klonen die ook de marketing van de wijn doen.
- **Koffie** Koffie voor wijn maakt dat de wijn beter te proeven is. Ook: een geurterm die wel eens opduikt als er sprake is van rood op leeftijd.
- **Kokosnoot** Geur die geliefd is bij liefhebbers en vooral terug te vinden in Nieuwe wereld Chardonnay.
- **Koude fermentatie** Het vergisten van vooral witte wijnen bij lage temperaturen. Wordt veel toegepast in de warmere klimaten.
- **Kruiden** Geur- en smaak- omschrijving bij vooral rode en roséwijnen. Laurier, tijm, rozemarijn, herbes de provence, kaneel, speculaaskruiden, witte en zwarte peper. Het hele kruidenrek ruikt uit.

- ***Kunstmest*** Niet gebruikt in de biologisch-dynamische wijnbouw. Daar wordt gebruik gemaakt van organisch materiaal. Ook in de normale industrie wordt geminderd. Te veel klachten over lege, uit de grond getrokken druiven. En uitgeputte wijngaarden doen steeds meer wijnmakers terugkeren naar vroeger.
- ***Kurk*** Zit op de fles, maar wordt tegenwoordig steeds vaker van zijn plek verdreven door de schroefdop of een kunststof afsluiting. Het is ook een geuraanduiding. Kurk is ook een bacterie en hierdoor kan een wijn naar natte, oude hond, een muffe kruip ruimte of een schimmelende dweil ruiken en smaken.
- ***Kurkentrekker*** Een goede heeft een open spiraal waar een lucifer doorheen gestoken kan worden. Een dichte draait de kurk stuk.
- ***Kwaliteit*** Hiermee beoordeel je een wijn, bijvoorbeeld: zeer goed, goed, matig en slecht.
- ***Kwaliteitsindeling*** Het indelen van wijn in verschillende kwaliteiten. Dit is verplicht in de EU-landen. Bijvoorbeeld: Vin de Table, Vin de Pays en AOC.



- **Landwein** De één na laagste kwaliteitsaanduiding voor Duitse wijnen. Het is te vergelijken met de Franse “Vin de Pays” wijnen.
- **Leer** Geurimpressie die vaak wordt toegedient aan Shiraz wijnen, veelal van Australische makelij. Maar ook een oudere Bordeaux wil zich wel eens presenteren als kasteelheer met leer.
- **Liebfraumilch** Beroemdste en meest gevreesde wijn uit Duitsland. Is louter ontwikkeld voor de export. Neemt daar helaas nog 60% van voor zijn rekening. Veelal halfzoet, vaak ook erg naar.
- **Linzen** De Oostenrijkse witte held, de Grüner Veltliner, kan hier soms enigszins naar geuren.
- **Liquoreuze wijn** Een Franse term voor zeer zoete wijn.
- **Loofwandbeheer** Een wijnbouwkundige term waarbij de positie en dichtheid van het loof (de bladeren) bewust wordt beheerd met als doel een optimale kwaliteit druiven te verkrijgen.
- **Lutte raisonnée** Strijd die de (biologische) wijnboer voert om zonder herbiciden en pesticiden ongedierte, ziektes en schimmels uit zijn wijngaard te houden. Homeopathische preparaten worden ingezet. Het vergt veel werk, maar het werkt en wordt op steeds grotere schaal toegepast.

- **Macération Carbonique** Een Franse term voor koolzuurweking. Een vinificatietechniek waarbij de intacte druiven in een gesloten vat worden vergist onder invloed van kooldioxide.
- **Macération pelliculaire** Een techniek om meer smaak en geur aan witte wijn te krijgen door de schillen vier tot twaalf uur voor het gisten bij het sap te laten. Te lang werkt averechts en heeft rare bitters tot gevolg.
- **Macereren** Het in laten weken van druiven.
- **Magnum** Een fles met een inhoud van 1,5 liter
- **Malolactische fermentatie** Een vinificatie techniek waarbij het scherpe appelzuur onder invloed van melkzuurbacteriën en warmte om wordt gezet in het mildere melkzuur.
- **Meeldauw** Een schimmelziekte die op de loer ligt in de wijngaard. Gebruikelijke behandeling is bespuiten.
- **Melange** De samenstelling van meerdere basiswijnen die bij elkaar worden gevoegd vóór het bottelen. Het resultaat heet een blend wijn.
- **Mesoklimaat** Het klimaat dat heerst op een klein stukje land.
- **Méthode Champenoise** De manier om Champagne te maken door middel van een tweede vergisting op fles.
- **Méthode Charmat** Manier om bulkbubbetjeswijn te maken. De wijn ondergaat zijn tweede gisting niet op fles, maar in roestvrijstalen tanks, waarna de botteling volgt. Wordt ook wel aangeduid als cuve close.

- **Méthode Gazéifiée** Een methode om mousserende wijn te maken. Het koolzuurgas is niet ontstaan door een tweede gisting op fles, maar wordt net als bijvoorbeeld bij cola ingespoten.
- **Methode Traditionnelle** Wijnbereiding in twee stappen. De eerste gisting op vat of tank en de tweede gisting in de fles. Doordat het bij de tweede gisting ontstane koolzuur niet kan ontsnappen lost het in de wijn op en ontstaat een mousserende wijn. De term Méthode Traditionnelle mag buiten de Champagnestreek gebruikt worden.
- **Millerandage** Een Franse term voor ongelijkmatige vruchtzetting tijdens de bloei die kan resulteren tot ongelijkmatige rijping van de druiven.
- **Mineraal** Uniek smaakelement in wijn. Wie het goed ruikt, kan het proeven in wijnen die van druiven zijn gemaakt afkomstig van een vuursteen, leisteen, kalk of lava ondergrond.
- **Monocépage** Zijn wijnen die gemaakt zijn van één cépage, één druivenras.
- **Most** Het ongegist sap van druiven.
- **Mouilleux** Letterlijk 'met merg'. Nu is deze botvulling niet terug te vinden in bijvoorbeeld de Bouvray en Coteaux du Layon wijnen die dit op hun etiket hebben staan, maar wel een fikse portie restsuiker. Hun smaak is zoek, romig en rond.
- **Mousserende wijn** Wijn die bruist, belletjes heeft en dus koolzuur bevat.

- **Négociant** Frans voor een bottelende handelaar. Bijvoorbeeld Colruyt, Delhaize en Carrefour zijn dit onder andere.
- **Nieuwe wereld** Alle wijnlanden die niet bij de oude Europese wijnlanden horen, zoals Chili en Australië. Onder de Oude wereld vallen wijnlanden als Frankrijk, Spanje en Italië.
- **Nominaal volume** De inhoud wijn van de fles.
- **Non-vintage** Een term die met name wordt gebruikt voor mousserende wijnen zoals Champagne om een wijn aan te duiden die geen jaartal draagt, maar een samenstelling is van verschillende oogstjaren.
- **Oenologie** De wetenschap van wijnbereiding. Hieronder vallen zowel viticulture als vinificatie.
- **Oenoloog** Een wijnbouwkundig ingenieur.
- **Omgekeerde osmose** Een proces om water te zuiveren. Een pomp drukt de vloeistof door een membraan in de stromingsrichting omgekeerd aan die bij osmose. Toepassingen zijn er voor bereiding van drinkwater, onder andere uit zeewater, aanmaak van ketelwater voor stoomketels en zuivering van sommige afvalwaters en mest.
- **Onderstam** Het wortel dragende deel van een wijnstok.
- **Ongefilterd** Niet gefilterde wijn, waarbij droesem nog onder in de fles aan te treffen is.
- **Ontstelen** De druiven van de trossen halen om te voorkomen dat de wijn een grove tanninesmaak krijgt.

- **Ontzuren** Een vinificatie techniek die toegepast wordt in relatief koele klimaten waarbij het zuurgehalte van een wijn bewust wordt verlaagd, door toevoeging van kalk en soms water.
- **Oogsten** Het binnenhalen of plukken van de vruchten. Dit kan handmatig of machinaal gebeuren. Soms gebeurt het 's nachts, omdat het koeler is en soms gebeurt het bij volle maan (macrobiotisch). Vroeg oogsten doe je wanneer het een hete zomer is geweest. Het fruit is dan al rijp (tannine) en met langer uitstellen van het oogsten, gaan alle zuren verloren.
- **Oogstjaar** Dit jaartal geeft het jaar aan waarin de druiven zijn gegroeid en geoogst. Het is dus niet het jaar waarin de wijn op de markt is gekomen, maar het oogstjaar. Er zijn een paar uitzonderingen waarbij je op de fles geen jaartal zal vinden. Dit zijn de meeste champagnes, portwijnen en sherry's.
- **Op dronk** Wanneer een wijn genoeg rijping heeft gehad om drinkbaar te zijn. De meeste wijnen zijn bij het bottelen al drinkbaar. Sneller op dronk betekent minder voorraadvorming en geschikt voor dagelijks gebruik.
- **Open** Een fles rode wijn van tevoren openen heeft als enig nut dat je hem anders niet leeg kunt drinken. De invloed van zuurstof via dat vierkante centimetertje is minder dan miniem. Is de fles eenmaal open en nog niet leeg, dan is goed en jong rood zo'n 24 uur houdbaar. Witte wijn is – afhankelijk van de kwaliteit van het gebruikte fruit – tussen de 24 en 48 uur gekoeld houdbaar.

- **Opleggen** Een wijn bewust laten rijpen in de fles. Meestal gedurende een aantal jaren.
- **Ouillage** De ruimte tussen de wijn en het vat of de wijn en de kurk in de fles.
- **Oversteken** Het overpompen/hevelen van de wijn van het gistbezinksel naar een ander vat.
- **Oude wereld** Bestaat voornamelijk Frankrijk, Duitsland, Spanje, Italië en hun bekende wijnbouwgebieden.
- **Oude wijnstokken** Staan vaak in aanzien omdat ze de wijn door hun lagere opbrengst een hogere concentratie en kwaliteit geven. In Franse termen wordt gesproken over vieilles vignes.
- **Oxidatief** Rijpe, zwoele aroma's tot naar zuur; de wijn heeft te veel contact met zuurstof gehad.
- **Oxidatie/oxideren** Een geoxideerde wijn is te lang in aanraking geweest met zuurstof. Een geoxideerde wijn smaakt niet meer fris.

- **Peper** Zwarte peper is vaak te ruiken in de afdronk van Syrah of Shiraz. Witte peper treft men bij een goede Sauvignon Blanc of Grüner Veltliner.
- **Persen** Het persen van druiven. Het sap uit de druiven persen met de voet, was vroeger de gewoonte. Nu gebeurt dat nog wel in Portugal (Douro). Door een moderne machine kan dat nu zeer precies worden uitgevoerd
- **pH** Een belangrijke maat voor de zuurgraad van de wijn die ook de kleur en het rijpingspotentieel kan beïnvloeden.
- **Phylloxera** Een ziekte in de wijnranken, veroorzaakt door een klein vliegje (druifluis) die eind 19e eeuw het grootste deel van de Europese wijnbouw vernietigde. Ongeveer 3/4 van de Franse wijngaarden zijn toen vernietigd. De techniek van het enten heeft de Franse wijngaarden gered.
- **Polyfenolen** Zijn de tannine en kleurstoffen in wijn. Het zijn wateroplosbare stoffen die een belangrijke rol in alle levensmiddelen vervullen, als antioxidant, kleurstof, tegengaan van bruinkleuring, remstof voor enzymen.
- **Pourriture noble** Betekent letterlijk “edele rotting”. Het is een schimmel die rijpe druiven vlak voor de oogst aantast. De druiven verliezen dan veel vocht en verschrompelen aan de stokken. Van deze druiven worden rijke en complexe wijnen gemaakt zoals Sauternes uit de Bordeaux.

- **Productiviteit** Geeft aan hoeveel hectoliter (hl) wijn een wijngaard per hectare (ha) produceert.
- **Prosecco** Een witte druif en wordt voornamelijk gebruikt voor mousserende wijn. De druif is aangeplant in Italië ten oosten van Venetië en in Frioul. De oorsprong van deze druif ligt waarschijnlijk in de gelijknamige gemeente Prosecco.
- **QbA** De één na hoogste kwaliteitsaanduiding voor Duitse wijnen. Staat voor “Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete” en is te vergelijken met de Franse AOC wijnen.
- **QmP** De hoogste kwaliteitsaanduiding voor Duitse wijnen. Staat voor “Qualitätswein mit Prädikat”.
- **Qualitätswein** Duitse uitdrukking en geen enkele garantie voor kwaliteit, want 95% van alle wijn van onze Oosterburen krijgt dit op z'n etiket gestempeld.



- **Reductie** Het tegenovergestelde van oxidatie is reductie. De wijn hermetisch is afgesloten van de lucht. Lucht veroorzaakt oxidatie en dan bederft de wijn.
- **Refractometer** Een apparaat om het suikergehalte in druiven te meten.
- **Remuage** Een Franse term die wordt toegepast bij de productie van mousserende wijn. Het gistbezinksel dat neerslaat bij de tweede gisting op fles doormiddel van de fles te kantelen en te draaien.
- **Rendement** ( wijngaard) De opbrengst van druiven per oppervlakte eenheid. Uitgedrukt in hectoliter per hectare.
- **Restsuikergehalte** Een belangrijk gegeven in de wijn. De hoeveelheid onvergiste suikers die in de wijn achterblijft.
- **Rijpen** Het laten rusten van wijn om hem beter te laten smaken.
- **Roestvrij staal** (inox) Grootste uitvinding in de wijnwereld sinds de uitvinding van de fles. Vervangt het eikenhouten vat als opslag of als vergistingsplek en stelt de wijnmaker in staat om zijn wijn schoner te maken , zonder dat er sprake is van zuurstofcontact en met een regelbare temperatuur. Geur- en smaakaroma's komen zo geconcentreerder in de fles.
- **Rooien** Het opzettelijke verwijderen van complete wijngaarden.
- **Rose** Een frisse wijn, gemaakt door de schillen van blauwe druiven voor de kleur kort met het witte druivensap te laten mee gisten.

- **Saignée** Een Franse term voor tijdens het gisten van rode wijn een klein deel van de most te laten weglopen om de wijn geconcentreerder te maken.
- **Schimmelziekten** Ziekten die in de wijngaard veroorzaakt worden door schimmels/bacteriën en die de druiven aantasten.
- **Sec** Een Franse term voor droog.
- **Sekt** Een mousserende wijn uit Duitsland en Oostenrijk.
- **Sélection des Grains Nobles (SGN)** Het treetje boven Vendange Tardive. Witte wijn van superrijpe druiven, vaak aangedaan door edelrot, waardoor er een enorm geconcentreerde smaak ontstaat. Bekende SGN: Gewürztraminer uit de Elzas.
- **Single variety wine** Wijn bereid uit slechts één druivensoort. Het wordt in de nieuwe wereld als dusdanig bestempeld indien minimaal 85% van de gebruikte druiven van één druivensoort afkomstig zijn. In de oude wereld mag bij een minimaal gebruik van 85% van een bepaalde druivensoort deze druivensoort op het etiket vermeld worden. Ook wel monocépage genoemd.
- **Smaakgehalte** Geeft de hoeveelheid smaak van een wijn aan, bijvoorbeeld: waterig, dun of rijk.
- **Smaakprofiel** De verschillende smaaktonen waaruit een wijn is samengesteld.
- **Smaakstijl** (smaaktype of smaakstructuur) Hoe ruikt en smaakt de wijn?
- **Spätlese** Duitse wijn van laat geoogste druiven met een daardoor vaak geconcentreerdere smaak.

- **Spritzig** De witte wijn heeft nog een belletje. Soms gewenst (Vinho verde), soms een jeugdzonde. De wijn heeft dan onbedoeld nog een gisting op de fles ondergaan.
- **Spumante** Mousserend Italiaans.
- **Stabiel** Een wijn is stabiel wanneer de gisting niet spontaan meer optreedt. In deze tijd een verouderd begrip.
- **Stille wijn** Een gewone wijn. Dus zonder bubbels en ook niet versterkt of gearomatiseerd.
- **Structuur** De kwalificatie die belangrijk is om aan te geven of een wijn te bewaren is. Dan is namelijk structuur nodig. Dit wordt gevormd door de zuren en tannine. Door laat te oogsten verliest een wijn aan structuur, maar krijgt meer ronding.
- **Stuivend** Heel uitbundig bouquet. Denk aan Sauvignon Blanc met de frisse geuren van gras, verse tomaten en kruisbessen. Maar ook aan Torrontés en Muscat.
- **Suiker** In wijn is dat gewoonlijk glucose en fructose. Wordt tijdens de gisting omgezet in alcohol. De hoeveelheid bepaalt ook het mostgewicht. Bij te weinig suiker kan de natuur een handje geholpen worden door suiker toe te voegen. Dit zogeheten kapitaliseren moet wel met overleg gebeuren, anders is een on-uitgebalanceerde wijn die ‘uit elkaar valt’ in zuren en zoeten het resultaat.

- ***Suikerspin*** Een geuromschrijving die van toepassing is op witte wijnen die op getoaste eiken houten vaten zijn grootgebracht. Ook het begrip ‘karamel’ zit er dan vaak aan vastgeplakt.
- ***Supérieur*** Wijn met een iets hoger alcoholpercentage.
- ***Super-Tuscans*** Verzamelnaam voor Italiaanse wijnen die niet voldoen aan de eisen van de DOC (andere druivensoorten bijvoorbeeld dan voorgeschreven). Bekende ‘Supers’: Sassicaia, Tignanello, Ornellaia en l’Apparita. Sinds 1992 is er overigens een wet die Sassicaia dezelfde status verschaft als de officiële DOC-wijnen.
- ***Sur Lie*** Frans voor een wijntype die voor extra veel smaak bewust in contact met de “lies” gehouden wordt.

- **Table de trie** Kwaliteitsverbeteraar. Sorteertafel annex lopende band waarop alle eventuele ongerechtigheden die zich nog tussen de geplukte druiven bevinden met de hand verwijderd worden door aan weerszijden opgestelde functionarissen. Zo komt er alleen maar puur druivensap in de most in plaats van dat deze vermengd wordt met het sap van takjes, blaadjes en slakken.
- **Tafelwein** De laagste kwaliteitsaanduiding voor Duitse wijnen. Te vergelijken met de Franse Vin de Table wijnen.
- **Tafelwijn** De laagste categorie wijn. Meestal uitsluitend met aanduiding van het land van herkomst of de EU.
- **Tannine** Tannine is een chemische bouwsteen die je in zowel witte als rode wijn terugvindt en die mee de kleur, smaak en structuur van de wijn bepaalt. Het woord is afkomstig van het Latijnse 'tannare' dat 'looien' betekent, waardoor het ook wel eens de naam 'looizuur' meekrijgt.
- **TBA** Afkorting van Trockenbeerenauslese. Duitse term voor zeer zoete wijn waarvan de druiven met botrytis zijn aangetast.
- **Terroir** Frans voor bodemsamenstelling. 'Terre' betekent grond of bodem. Het staat voor het totaal van de directe omgeving van de druivenstok. Hieronder vallen bodem, microklimaat en de natuurlijke waterhuishouding. Terroir wil ook zeggen dat men de bodem in de wijn kan proeven.

- **Toast** Geuromschrijving die vaak wordt gebruikt bij Chardonnays die op eikenhout gelagerd zijn geweest. Ook een aanduiding uit de wereld van de wijnvatenmaker: toasting.
- **Tranen** Glycerinesporen (dat in kleine hoeveelheden wordt geproduceerd tijdens het vergistingsproces) aan de binnenkant van het glas. Een term die vaak wordt gebruikt om zich bewonderend over de kwaliteit van de wijn te spreken, maar dit wil niet alles zeggen.
- **Trocken** Een Duitse term voor droog. Het betekent niet zoet.
- **Trockenbeerenauslese** Veelal trosje voor trosje, of zelfs druif voor druif, bij elkaar geplukte wijnen. Druiven zijn ingedroogd en vaak 'aangedaan' door edelrot, waardoor er enorm geconcentreerde wijn ontstaat. Wordt zeer begeerd, is van de topdomeinen, is geruststellend kostbaar en geeft een unieke beleving.
- **Uitbotten** Het uitlopen van de wijnrank.
- **Unfiltered** Wijn bevat vaste stoffen die na verloop van tijd neerslaan in de fles, de zogeheten droesem of depot bij rood en wijnsteen bij wit. Moderne wijnmakers filteren vaak de wijn, soms licht, soms zwaar. De wijn wordt daar weliswaar helder van, maar met gevolg dat geur, kleur en smaak minder worden.
- **Unwooded** Houtvrije wijn opgevoed op roestvrij staal. Tegenhanger van al die plankensappen en eikenelixers. Wordt zelfs al op het etiket vermeld

- **Vanille** Smaakstof die veelal wordt afgegeven aan wijnen die op Amerikaans eiken hebben gerijpt.
- **Vatrijping** Het proces van rijping van wijn in een vat. Hierdoor wordt de wijn door allerlei biochemische reacties steeds beter drinkbaar.
- **Vatgisting** Een veel voorkomende en bekende vinificatie techniek waarbij de eerste vergisting plaats vindt in een houten vat.
- **Vendange tardive** Een Franse term voor late oogst. Dit resulteert in een zeer zoete wijn.
- **Vendange vert** De groene oogst. Jonge trossen worden ruim voordat de echte oogst begint al afgeknipt. Zo krijgen de overgebleven druiven meer voedsel en kracht, waardoor er een betere, want geconcentreerdere wijn ontstaat.
- **Vermout** In het Italiaans ook wel vermouthe. Is een versterkte witte of rode wijn. Op smaak gebracht met planten, kruiden, suiker en karamel. De grootste producenten zitten in Piemonte. Eén daarvan, Martini & Rossi, is zo bekend geworden dat Martini synoniem is geworden voor Vermout.
- **Vet** Volle, ronde, romige, filmende wijn.
- **Vieilles vignes** Frans voor oude wijnstokken. Soms wel stokken van meer dan tachtig jaar oud.
- **Vinifera** Een Europese soort wijnstok van het geslacht viniferera.
- **Vinificatie** Wijnbereiding, de manier waarop wijn gemaakt wordt.

- ***Vinoloog*** Iemand die met succes de opleiding voor vinoloog heeft volbracht. Weet in theorie veel van wijn.
- ***Vino tipico*** Italiaans wijnbegrip. Binnen de *Vino da tavola* bepaling mogen sommige wijnen zich *Vino tipico* noemen als ze voldoen aan een aantal regio gebonden karakteristieken.
- ***Vin santo*** De heilige wijn, vooral in Toscane. Zeer zoet, geconcentreerd wit op basis van gedroogde druiven. Veelal Malvasia. Collectors item.
- ***Vintage*** Een term voor het benoemen van één enkel oogstjaar. Komt met name voor bij Champagne, Madera en Port.
- ***Viooltjes*** Veelgehoorde geuraanduiding als er sprake is van een glas gevuld met Pinot Noir.
- ***Vitis Vinifera*** Een oerwijnstok, hiervan stammen alle huidige wijnstokrassen af.



- **Walsen** Het ronddraaien van het glas (op een tafel of in de hand) om aroma's los te maken. Eerst ruiken, dan walsen, dan wederom ruiken. Het verdient aanbeveling een groot glas te nemen bij het proeven van wijn.
- **Waterstress** Dit betekent dat de wijnstokken te weinig water krijgen om goed te kunnen groeien.
- **Wijnmarktordening** Wetgeving binnen de EU over de productie van wijnen, maar ook de handel in wijnen.
- **Wijnsteen** Kristallen die als witgele kruimels op de bodem van de fles zichtbaar zijn. Het is een teken van een goede wijn, aangezien het gehalte aan het lekkere wijnsteenzuur hoog is geweest. Ontstaat o.a. door (witte) wijn bij lage temperatuur te bewaren. Hierbij kristalliseert wijnsteenzuur uit door een verbinding met Kalium (mineraal) aan te gaan. Het heeft geen invloed op de smaak, zoals *dépôt* dat bij rode wijn wel kan hebben (bitter).
- **Wit** Wijn gemaakt van blauwe dan wel witte druiven. In het eerst geval laat de wijnboer de schilletjes niet mee gisten, in het tweede geval kan dat kleur technisch geen enkel kwaad.
- **Wrang** . Komt voor bij jonge wijnen: onrijpe tannine en weinig lekkere zuren, zoals appel- en citroenzuur. De zuren kunnen door rijping wegvallen, de onrijpe tannine niet. De wangen trekken naar binnen, niet echt lekker

- **Ziel** Dit is de holte in de bodem van een fles, oorspronkelijk bedoeld om te zorgen dat eventueel bezinksel zich niet teveel door de wijn verspreid bij het uitschenken.
- **Zoet** Smaakkenmerk van een wijn, tenminste 45 g/l.
- **Zomerwijn** Een frisse wijn met niet teveel alcohol, vrij droog en strak. Niet complex.
- **Zout** Versterkt het effect van tannine.
- **Zuchten** Champagne-uitdrukking. Laat de kurk niet knallen, want dat is zonde en is het gevaarlijk. Hoe hoort het wel: draai de kurk voorzichtig los en kantel hem er zachtjes uit. Een zachte zucht zal u ten deel vallen.
- **Zuiver** Schoon. Positieve indruk van een wijn. Komt voor bij strakke witte wijnen en rosé.
- **Zuur** Meestal spreek je dan van een droge wijn. Diverse zuren (appel-, wijnzuur etc.) komen in de wijn voor.
- **Zuurgraad** Alle wijnen bevatten zuren, maar er moet onderscheid gemaakt worden tussen de vluchtige en de vaste zuurgraad. De vluchtige zuurgraad geeft bouquet aan de wijn, maar een teveel ervan doet de wijn verzuren.
- **Zuurstok** Een geur die vaak ontstaat door (te) koude fermentatie. Komt vooral veel voor bij Zuid-Afrikaanse rosé.
- **Zwaar** Zwارة wijn door een hoog alcoholpercentage en vermoeiend door weinig zuur. Meestal bij warme jaren of warme gebieden. Ze hebben vaak ook veel tannine.
- **Zwavel** Prikt in de neus wanneer de wijn in het glas wordt gestoken. Ruikt naar rotte eieren.