**AC**

**Appellation contrôlée. Appellation är en kvalitetsgaranti på franska viner, som anger vinets ursprung och att vinet har tillverkats av druvor typiska för regionen och med bestämda framställningsmetoder.**

**Affinage**

**Mognadslagring av vin på flaska före det ställs till försäljning.**

**Sensoriskt test**

**Test av vinets utseende, doft och smak.**

**Alkoholhaltigt**

**När det finns utpräglat mycket alkohol i vinets doft eller smak.**

**Generös**

**Ett fruktigt vin som nått kulmen av sin livscykel.**

**AOC**

**Apellation d'Origine Côntrolée, en kvalitetsgaranti för franska jordbruksprodukter. En appellation anger en produkts ursprung och att dess egenskaper är unika just för det geografiska området.**

**Amarone**

**Amarone kommer från Veneto i norra Italien och framställs av torkade druvor. Det**

**gör att sockret förtätas och att sockerhalten stiger. Vid jäsningen förvandlas sockret till alkohol och slutresultatet blir ett kraftigt amarone-vin med hög alkoholhalt.**

**Assemblage**
**Ett högklassigt blandningsvin.**

**Asti Spumante**
**Beteckningen Asti Spumante används om mousserande vin från områdena Asti, Cuneo och Allessandria i norra Italien. Det är framställt av den söta druvsorten Muskateller.**

**Auslese**
**Vin som är framställt av helt mogna och utvalda druvor.**

**Blend**
**Ett högklassigt blandningsvin.**

**Beaujolais Nouveau**
**Ett franskt vin som årligen firas när det släpps ut på marknaden den tredje torsdagen i november.**

**Blanc-de-blancs**
**Ett mousserande vin som tillverkats av enbart vita druvsorter.**

**Bodega**

**Det spanska ordet för vingård.**

**Bouquet**

**En doft och smak som bildas under flaskförvaringen av vinet.**

**Brut**

**Ett helt torrt mousserande vin på franska.**

**Cava**

**Ett spanskt mousserande vin.**

**Chambre**

**Rumsvarmt, ca 16–18 °C**

**Crémant**

**Franskt mousserande vin, framställs med en traditionell jäsningsmetod på flaska.**

**Crianza**

**Årgång på spanska.**

**Cuvée**
**Vin som framställts av den bästa druvmusten.**

**Dekantering**
**Man häller över vin till en karaff eller en dekanter och då kan bottensatsen avskiljas.**

**DO**
**Denominacion de Origen, en skyddad ursprungsbeteckning för spanska kvalitetsviner.**

**DOC**
**Denominacao de Origem Controlada, en skyddad ursprungsbeteckning för portugisiska kvalitetsviner. Även Denominazione di Origine Controllata, d.v.s. ett italienskt kvalitetsvin med en skyddad ursprungsbeteckning.**

**DOCG**
**Denominazione di Origine Controllata e Garantia. Den högsta klassen av italienska kvalitetsviner med skyddade ursprungsbeteckningar.**

**Domaine**
**Vingård på franska.**

**Doux**
**Söt champagne på franska.**

**Dolce**
**Söt på italienska.**

**Eiswein**
**Ett vitvin av vindruvor som skördats och pressats i fruset tillstånd.**

**Enologi**
**Läran om vin och dess tillverkning.**

**Fino**
**Ljus, lätt och torr sherry.**

**Frizzante**
**Italienskt lätt mousserande vin.**

**Grand Cru**
**Den högsta klassificeringen av mark i vinområdena Bourgogne och Alsace.**

**Gran Reserva**
**Spansk kvalitetsbeteckning som beskriver lagringstiden. Rödvin lagras minst två år på ekfat och minst tre år i tank eller på flaska. Rosévin och vitvin lagras minst fyra år, och av det minst 6 månader på ekfat.**

**Oxiderad**

**Vinet har fått för mycket syre.**

**Syrlig**

**Rikligt med fruktsyror och vinsyra.**

**Harmonisk**

**Vinets beståndsdelar har en god balans sinsemellan.**

**Pärlande**

**Ett vin som innehåller lätt koldioxid.**

**Luftning**

**Vinets smak mjukas upp med luft, till exempel genom att hälla vin i en karaff.**

**IGT**

**Indicazione Geografica Tipica, den lägsta klassen av skyddade ursprungsbeteckningar på italienska viner.**

**Intensitet**

**Färgegenskap. En hög intensitet avser ett mörkt vin, en låg intensitet ett ljust.**

**Eftersmak**

**Smak som blir kvar i munnen efter att vinet svalts.**

**Restsocker**

**Det socker som blir kvar i vinet och inte omvandlas till alkohol under jäsningen. Ger vinet dess naturliga sötma.**

**Utvecklad**

**Ett vin som nått kulmen av sin livscykel, med förhärskande bouquet och smaken har blivit mjuk och rund.**

**Medelfyllig**

**Ett vin som ligger mellan ett lätt och fylligt vin och som har en smak som inte är särskilt fyllig och alkoholhalten är inte särskilt hög.**

**Lätt**

**Ett lätt, sprött vin, är motsatsen till ett fylligt vin. Lätt att dricka, inte för mycket alkohol.**

**Kir**

**En aperitifdryck framställd av vitvin/skumvin och svartvinbärslikör.**

**Korkdefekt**

**Ett smakfel på vinet som beror på en defekt kork. Ofta kan man i vinet känna en stickande, möglig doft.**

**Mognadslagring**
**Man låter vinet mogna på fat eller flaska i rätta förhållanden.**

**Liebfraumilch**
**En allmän beteckning för ett halvsött vitt vin från regionerna Rheinhessen, Pfalz, Rheingau eller Nahe.**

**Madeira**
**Ett rostat, kraftigt vin från ön Madeira. Får mogna på ekfat i hög temperatur, cirka 50 °C.**

**Magnum**
**Flaskstorlek motsvarande 1,5 liter.**

**Maceration**
**Urlakning. En metod genom vilken man låter druvskal (mäsken) vara med i druvsaft som redan jäser.**

**Saftlik**
**Vin med smak av frukter och bär och med lite syror och tanniner.**

**Méthode Champenoise**
**En metod för framställning av mousserande vin, där den andra jäsningen sker i flaskan.**

**Smidig**

**Beskriver rödvinets hårdhet (tanninrik - smidig - mjuk), smaken har en mjuk fruktighet.**

**Nouveau**

**Nytt vin, avsett av avnjutas som ungt.**

**Oloroso**

**En grundtyp av sherry, rik, kraftfull och torr.**

**Organoleptisk**

**Sensorisk.**

**Rostad**

**Typisk doft och smak från solgass och torka som framträder i vindruvorna.**

**Mjuk**

**Sammetsmjukt rödvin eller sött vittvin, lite syror och tanniner.**

**Passito**

**Italienskt sätt att framställa vin på torkade druvor.**

**Rund**

**Vin som är smidigt, mjukt och har struktur.**

**QMP**
**Qualitätswein mit Prädikat, den högsta kvalitetsklassen på tyska viner.**

**Quinta**
**Vingård på portugisiska.**

**Rik, generös**
**Rik, frisk, kraftfull. Vinet har inga tanniner.**

**Remuage**
**Roterande av champagneflaskor i mognadsfasen vid tillverkning av champagne. Då vinet jäser en andra gång på flaska bildas jästfällning. För att samla fällningen i flaskans hals snurras buteljen upp och ned.**

**Reserva**
**Kvalitetsmärkning av spanska och portugisiska viner. Spanska röda viner måste lagras i minst 12 månader på ekfat och 24 månader på flaska. Vita viner och roséviner måste lagras i två år varav minst sex månader på ekfat.**

**Riserva**
**Italiensk kvalitetsklass, jämför med reserva.**

**Rosado**
**Rosévin på spanska.**

**Rosévin**
**Ett vin där man låter de blå druvskalen dra med i druvjuicen under en kort tid.**

**Robust**
**En kraftig, ganska onyanserad smak.**

**Vin med hög syra**
**Syrlig, rikligt med fruktsyror.**

**Champagnemetoden**
**Méthode Champenoise. En metod för framställning av mousserande vin, där den andra jäsningen sker i flaskan.**

**Sekt**
**Tysk benämning på mousserande vin.**

**Sommelier**
**En sommelier har ansvar för en restaurangs vinsortiment och för rätt lagring av vinerna. En sommelier har också i uppgift att rekommendera lämpliga viner för kundernas val av maträtter.**

**Spätlese**
**Ett tyskt QMP-vin som tillverkats av sent plockade druvor som är mognare än vanligt.**

**Stabilisering**
**Avlägsnande av ofördelaktiga delar såsom bottenfällning och grumlighet från vinet.**

**Med ekton**
**Smak och doft av ek från lagring på ekfat.**

**Tanniner**
**Rödvinets garvsyreämnen som finns till exempel i druvans skal och kärnor. Tanninerna är viktiga vid lagring av rödviner för de verkar som förvaringsämne för vinet.**

**Balanserad**
**De olika beståndsdelarna i vinet är i ett lämpligt förhållande till varandra.**

**Tasting**
**Vinprovning.**

**Tenuta**
**Italiensk vingård.**

**Trocken**

**Tysk term för torrt vin med högst 9 g /l restsocker.**

**Trockenbeerenauslese**

**Tyskt QMP-vin som framställs av enskilt plockade druvor som är så angripna av ädelröta att druvorna skrumpnar ihop nästan till russin.**

**Fyllig**

**Vinet har både en hög alkoholhalt och en rik struktur.**

**Umami**

**Utöver sötma, sälta, surhet och beska betraktad som den femte grundsmaken. Umami är en aromrik (natriumglutamat) smak som smakar som osaltad köttbuljong.**

**Vinsten**

**Ett naturligt skönhetsfel som kan finnas i vin. Genomskinliga kristaller som påminner om glas eller socker bildar bottensats i vinet när det lagras i en låg temperatur.**

**Vinho Verde**

**Ett portugisiskt färskt, syrligt vin.**

**Vin de Table**

**Fransk term för bordsvin.**

**Vin Santo**

**Ett dessertvin från Toscana, tillverkat av torkade vindruvor.**