

Assemblage (asembláž)

míchání vín pro vytvoření specifického stylu v Champagne

Barrigues (baryk)

dubové sudy o objemu 225 litrů nebo označení vín v těchto sudech zrajících

Blanc de Blancs (blādeblā)

víno – šumivé – vyrobené pouze z bílých odrůd (Chardonnay)

Blanc de Noirs (blā de noár)

víno – šumivé – vyrobené z modrých odrůd (Pinot Noir nebo Pinot Meunier)

Botrytis (botriti)

ušlechtilá plíseň, která se využívá při výrobě speciálních vín

Bouquet (buké)

aroma, vůně vína

Bourgogne Passetoutgrains (burgoň passtugrę)

víno z více odrůd z oblasti Bourgogne

Château (šató)

zámek, velká vinice, toto označení nesou prakticky všechna významnější vína v Bordeaux

Claret (kleré)

tmavěružové víno

Côtes (kot)

v překladu svah, svahy

Coupage (kupáž)

zcelování vín

Cuvée (küvé)

víno, pro jehož výrobu bylo použito více odrůd vinné révy

Číření / krášlení

odstranění jemných sedimentů a kalů pomocí různých prostředků (bílek, želatina, tanin atd.)

Dekantování

přelévání vín s usazeninou nebo kvůli oxidaci do karafy

Domaine (domén)

vinařská usedlost

Eiswein (aisvain)

tzv. ledové víno, je vyrobeno z hroznů přešlých mrazem, ještě zmrzlé hrozny se lisují, oddělí

se voda a zůstane silný, koncentrovaný mošt

Fermentace

biochemický proces přeměny moštu na víno pomocí kvasinek

Fortifikace

dolihování – způsob výroby speciálních vín pomocí přídatku vinného destilátu

Gironde (žirōd)

řeka protékající oblastí Bordeaux

Grand Vi (grã vã)

velké víno, neoficiální označení významných châteaux v Bordeaux

Macerace

vyluhování barviva a tříslovin do moštu ze slupek modrých odrůd při výrobě červeného vína

Macération Carbonique (maserasjó karbonyk)

metoda výroby červených vín, kdy se v uzavřených nádobách nechají kvasit celé hrozny, dochází k samovolnému úniku CO₂ (Beaujolais se díky této metodě vyznačuje jemným hruškovým aroma)

Mis en Bouteilles au Château (misãbutej óšató)

láhve plněny v konkrétním Château

Mis en Bouteilles par (misãbutej par)

láhve plněny pod dohledem

Mousseux (musö)

šumivé víno

Négociant (negosjã)

obchodník, který vykupuje víno od pěstitelů a prodává pod vlastní značkou odběratelům

Phyloxera

révokaz – mšice révová

QbA

označení klasifikace německých vín (kvalitní víno z určité oblasti) používá se u běžných vín typu Landwein

QmP

označení klasifikace německých vín (kvalitní víno s predikátem), vyšší kategorie než QbA, používá se pro kategorie vín Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese a Eiswein

Racking

stáčení čirého vína z kvasnic a sedimentů

Rmut

rozdrčené bobule hroznů

SO₂ – oxid siřičitý

přidává se při výrobě do vína jako antioxidant, stabilizátor a antiseptikum

Solera systém

speciální systém míšení vín z jednotlivých sudů tak, aby se dosahovala stále stejná kvalita a styl značky (sherry)

Tanin

tříslovina

Terroir (teroár)

francouzský výraz zahrnující celkovou souhru přírodních faktorů, prostředí, podnebí, nadmořské výšky, půdy a dalších, které ovlivňují růst a kvalitu révy a potažmo i chuť vína

Vintage (vintáž)

ročník nebo víno pocházející ze sběru deklarovaného ročníku