

Slovník vinársko-vinohradníckych slov :)

Birza - vínna pleseň.

Burčiak - búrlivo rozkvasený, teplý hroznový mušt v procese výroby vína.

Buket - vôňa a aróma vína.

Degustácia vína - hodnotenie kvality vína zmyslovými orgánmi.

Eiswein - víno, spracované z hrozna, ktoré sa oberá až po prvých mrazoch.

Filoxéra - škodca viniča živočíšneho pôvodu, ktorý žije na koreňoch ušľachtilého viniča. Spôsobuje odumretie viniča.

Hever - sklenená násoska na ťahanie vína zo suda (koštúr, lopov).

Klč - jedinec vínnej révy.

Koštovka - ochutnávanie vína.

Matoliny - výliska hrozna obsahujúca strapinu, šupky, zrnká i nezanedbateľné množstvo cukru a aromatických látok.

Myšina - choroba vína s nepríjemným zápachom.

Odroda hrozna - jedine, vyznačujúci sa typickými vlastnosťami, ktoré sa rozmnožovaním prenášajú na potomstvo (sorta, kultivar).

Patok - ľudové pomenovanie zlého, pozlievaného vína, niekedy pomenovanie pre matolinové víno.

Peronospóra - hubovitá choroba viniča, ktorá napáda všetky časti viniča (listy bobule, letorasty).

Príchuť - chuťová chyba vína spôsobená nevhodnou surovinou, technológiou alebo chybným skladovaním.

Preš - nástroj na lisovanie vína (lis).

Rampáš - mladé, nedokvasené víno (po burčiaku).

Rosé - ružové víno získané krátkym nakvasením a ľahkým lisovaním rmutu modrých odrôd hrozna.

Ryšák - ľudové označenie vína z bielych a modrých odrôd hrozna ružovkastej až svetločervenej farby.

Samorodák - hybrid, ktorý vznikol krížením viniča ušľachtilého s americkým. Je odolný voči niektorým chorobám, dáva menej hodnotné víno.

Sirka - choroba vína - vôňa a chuť sírovodíka.

Starinka - chyba vína spôsobená pokročilou oxidáciou, pričom víno stráca pôvodný buket.

Školenie vína - úprava vína sledujúca jeho kvality a stability.

Štek - oporný kôl k viniču.

Vincúr - pivničný i vinohradnícky majster.

Vodnár, Druhák, Čingír - víno vyrobené zo zbytkov hrozna pri lisovaní, pridaním vody a cukru.

Zvyškový cukor - neprekvasený cukor vo víne.