



„**â(b)-bad**“: Mda. für **abgebäht**. Gras, das nach dem Abmähen längere Zeit an Ort und Stelle in der Sonne liegen bleibt, wird „â-bad“, d.h. welk.

Etym.: Bair.-österr. *bäen*, mhd. *bæ(j)en*, ahd. *bājan* = „durch Umschläge erwärmen, bähnen, dörren“, gehört wie *backen* und *Bad* zur idg. Wurzel **bhē-* = „erwärmen“.

abbauen: Die Begriffe **Abbau** und **Abbauton** verwendet man im Zusammenhang mit Weinen, die ihren Höhepunkt überschritten haben, zu altern beginnen und durch chemische, hauptsächlich oxidative Umwandlungen schal werden. Auch einzelne Inhaltsstoffe, z.B. → Säuren oder → Gerbstoffe können „abbauen“, d.h. geringer werden.

„**â(b)-bedln**“: Mda. für → abbeeren, Syn. → rebeln. → Bedl

abbeeren: Mda. → „**â(b)-bedln**“, Syn. → rebeln, → entrappen, Entfernen der Traubenstiele (→ Rappen, → Kämme) vor dem → Pressen. Bei der Rotweibereitung (→ Maischegärung) werden die Trauben immer gerebelt (→ rebeln), für Weißwein wird es empfohlen, vor allem wenn die Kämme noch unreif und saftig sind. Die vor allem in den Stielen reichlich vorhandenen → Gerbstoffe und → Säuren sollen nicht in den Wein gelangen. → Beeren, → Auskämmsieb, → Mostleiter, → Traubenmühle, → Abbeegeräte. In alter Zeit hingegen sparte man lieber den Saft bzw. das Fruchtfleisch, das beim Rebellen an den Kämmen hängen geblieben wäre, machte sich keine Sorgen um einen → Kammgeschmack und vertraute darauf, dass die harten Stiele und Kerne in der weichen Maische nicht zermalmt werden würden.

Abbeegeräte: **Abbeermaschinen**, Syn. → Entrapper. Ihre Vorläufer waren die → Rebler und die → Traubenmühlen. Heute sind Abbeegeräte mit Maischemaschinen gekoppelt, sie trennen zuerst die → Kämme von den Beeren, ehe sie diese zerkleinern. → Vollerntemaschinen

abbeißen: Urspr. „den ersten Schluck aus einer Flasche trinken“, dann „ein Glas in mehreren Zügen leeren“, aber auch „einen Schluck Wein im Mund bewegen bzw.

kauen, um ihn zu belüften und alle Geschmacksnuancen zu ermitteln. Bei der Bereitung des → Haustrunks lässt man die mit Wasser übergossenen → Trebern ein paar Stunden „abbeißen“, d.h. auslaugen.

Etym.: Jeweils übertragene Bedeutung.

„**â(b)-bladln**“: Mda. für **ausblattln**, eine → Laubarbeit. Manche Hauer pflegen beim → Abwipfeln stark belaubter Reben auch die überschüssigen *Blätter* von der Traubenzone zu nehmen. Einerseits sollen die Trauben der Sonne ausgesetzt sein, andererseits müssen sie vor zu starker Saftzufuhr geschützt bleiben. Diese aber wird von den Blättern reguliert.

„**â(b)-bleda(r)n**“: Syn. → abraubern, → putzen u.a.m., Entfernen der überflüssigen Triebe (→ Wasserschosse, → Hirntriebe) vom → Stamm.

Etym.: Im Wienerischen heißt *â-bleda(r)n* „absuchen, sich herumtreiben, um etwas zu finden; prügeln“ und *bleda(r)n* „schnelle, geräuschvolle Bewegungen machen wie flattern, schießen, stoßen, schlagen, laufen, fahren“: zu mhd. *bleteren* = „mit den Flügeln schlagen, blättern“. → „*Bledara*“

abbrennen: Mda. allg. „mit heißem Wasser übergießen, z.B. Hühner vor dem Rupfen“. → ausbrennen

„**â(b)-bruadan**“: Syn. → abraubern u.a.m.

Etym.: Vgl. → „*ausbruadan*“

abdecken: Die → Pflöpfreben werden etwa eine Woche nachdem die Vortreibkisten in die → Vortreibräume eingestellt worden sind, abgedeckt, dem Licht ausgesetzt und → entgrünt.

abdritteln: Den beim → Drittelbau, bei dem der Ertrag nur zu einem *Drittel* dem Pächter gehört, fälligen Anteil an den Grundherrn abliefern, früher in Form von Maische, dann als Trauben.

„**âbe-drahn**“: Mda. für **hinunterdrehen**, Syn. → „âbe-ratschen“. → Traubenmühle

Abendroth: Auch **Abendred**, **Abendröthe**, eine alte rote Rebsorte (→ Seestock, → Mehlweiß, → Silberweiß, → Lagler?), deren Früchte Beere für Beere rot werden, sodass die Traube zunächst mehrfärbig, → scheckig erscheint. Ihre Farbe gleicht schließlich dem eigenartigen *Rot* eines schönen Sonnenuntergangs.

„**âbe-platschern lassen**“: Syn. → lüften. Wenn der Wein einen → Böcksergeschmack hat, lässt man ihn über einen → „Riadlbesen“ (→ Speisebesen) rinnen, um den Schwefelwasserstoff dadurch auszutreiben.

Etym.: Nhd. *plätschern* ist eine Intensivbildung zu ugs. *platschen* = eigentl. „*platsch* machen“ bzw. „ein klatschendes Geräusch verursachen“, wie es beim Aufprall schwerer (weicher) Körper, beim Schlagen ins Wasser oder dgl. entsteht.

„**âbe-ratschen**“: Syn. → „âbe-drahn“. → Traubenmühle

Etym.: Zu *-ratschen* → *Weinbeeratschen*

Aberzähne: Syn. → Geiztriebe u.a.m.

Etm.: *Aber-* ist hier in der veralteten Bedeutung „falsch, schlecht, verkehrt“ (zu mhd. *abe, ab* = „weg von“) gebraucht: vgl. *Aberglaube, Aberwitz*.

„**äbe-schneiden**“: Mda. für **hinunterschneiden**, zurückschneiden, den Stock bis zur Veredlungsstelle einkürzen. → Rebveredlung

abfallen: Der Wein hat nicht den erwarteten langen → Abgang.

Abfindungsbrenner: Ein Schnapsbrenner, der durch ein Abkommen mit dem Finanzamt oder der Zollbehörde eine festgelegte Menge Schnaps (etwa aus → Trebern) brennen durfte.

„**å(b)-flåcha**“: Mda. für **abflåchen, -flåchen**, d.h. den Weingarten nicht tiefgründig, sondern zwecks Unkrautbekämpfung nur oberflächlich behauen.

Etm.: Verbalableitung von *flåch*.

abfüllen: Der Wein wird in **Abfüllanlagen** „auf die → Flasche abgefüllt“. → Flaschenabfüllung

Abfüllerangabe: Nach dem → ÖWG muss der Abfüller auf dem → Etikett genannt werden. Während Attribute wie → Gutsabfüllung oder → Hauerabfüllung nur für jene Weine erlaubt sind, die aus dem Lesegut des eigenen Betriebes gekeltert und abgefüllt wurden, dürfen bei der → Erzeugerabfüllung/ → Originalabfüllung die Trauben aus Weingärten einer Erzeugergemeinschaft stammen, die den Wein aber auch abfüllen muss.

Abfüllshock: Ein A. kann durch die mechanische Beanspruchung des Weins vor und während der → Flaschenabfüllung eintreten.

Abgaben: → Steuern

Abgang der: Syn. → Schweif, → Schwanz, → Nachhall, → Länge, Persistenz, die mehr oder weniger nachhaltige Empfindung, die der Wein nach dem Schlucken hinterlässt. Süßer Geschmack wird übrigens im vorderen Teil des Gaumens und an der Zungenspitze flüchtig, sauer und salzig spürt man am Zungenrand, der herbe und der bittere Geschmack kommen in den hinteren Regionen des Mundraumes zur Entfaltung. So erklärt es sich, dass manche Weine zwar an der Zungenspitze als kräftig wahrgenommen werden, jedoch keine längere Geschmackswirkung erzielen. Die → körperreichen, → „langen“ Weine, solche mit **langem Abgang** sind den → „kurzen“ Weinen, denen mit **kurzem Abgang** (→ abreißen), nicht nur durch einen länger anhaltenden, sondern auch durch einen intensiveren Reiz der Sinne überlegen.

Abgeräumtes: Mda. „**Ågramich, Ågraml**“, das beim → Rebschnitt abfallende und gesammelte Reb- und Blattwerk.

abgerundet: Syn. → rund, Attribut (meist) für einen → alten, in jeder Hinsicht zufrieden stellenden Wein, ausgeglichen im Geschmack und in bester Form.

abgestanden: Attribut für einen Wein, dessen Farbe, Geruch, Geschmack und Alkoholgehalt sich durch langes Stehen oder, wie man in alten Weinbüchern liest, auch durch ein Gewitter bzw. ohne ersichtlichen Grund plötzlich, wie vom Schlag gerührt, verändert haben.

abgipfeln: Syn. → abwipfeln, → gipfeln, wipfeln

„**â(b)-glodern**“: Die → Stare „glodern“, d.h. picken, wenn sie im Herbst einfallen, die Beeren ab. Auf dem Rücken liegend kratzen sie diese mit den Füßen von der Traube, um sie schneller verzehren zu können. → „Gstettengloderer“

Etym.: Bair.-österr. (*ge*)*löttern*, „glodern“ = „schlampig, schlapp, lose sein; wackeln, langsam gehen; *liederlich* leben“. Von dieser letzten Bedeutung abgeleitet kennen wir *Lotterbube* = „Schelm, heruntergekommener Mensch, Lump“ und *Lotterbank* = eigentl. „Lustbett“ (vgl. → Bankert). Das Kompositum „*abglodern*“ heißt übrigens auch „abbetteln“. Es handelt sich um eine Ableitung von mhd. *lotter*, ahd. *lotar* = „locker, schlaff; leer, nichtig; leichtsinnig, leichtfertig“, wie *schlottern*, *schlafen*, *schlummern* etc. von der idg. Wurzel *(s)leu- = „schlaff (herabhängend)“.

„**â(b)-gneaschn**“: Mda. für **abknü(t)schen**, (unnötigerweise) den weichen Erdboden zusammentreten.

Etym.: In unserer Mundart wird -ü- zu -ea- wie grün zu mda. *grea*. Bair.-österr. *knütschen* (und *knutschen*), mhd. *knützen* (und *knutzen*, → „*abgnozn*“) = „schlagen, stoßen, quetschen, drücken“: Diese Bedeutung erscheint heute in ugs. *knutschen* etwas abgewandelt, ist jedoch bewahrt in der nhd. Form „*knautschen*“, d. i. „zerdrücken, knittern“ und auch „leise weinen, gequetschte Laute von sich geben“.

„**â(b)-gnozn**“: Mda. für „sich fortwährend bücken müssen“, wie bei der Weingartenarbeit erforderlich.

Etym.: Bair.-österr. *knauzen*, *verknauzen*, *verknutzen* (Kleider, Tücher) = „(sie) durch Zusammendrücken aus ihrer glatten Form bringen“ ist verwandt mit → „**â(b)-gneaschn**“, leitet sich allerdings anders als dieses von mhd. *knutzen* ab.

„**â(b)g'schirrn**“: Dem Rebstock Trauben, Laub und Reben ab-, wegnehmen.

Etym.: Verbalableitung zu → *Geschirr*; jedoch in übertragener Bedeutung.

„**â(b)hâma**“: Mda. für **abhâmen**, d.h. mit einem Brenn- oder Brandeisen den Weinfässern Angaben über den Inhalt und das Jahr der Eichung einbrennen. Meistens werden die Initialen des Besitzers hinzugefügt.

Etym.: → *hamen*, *hâmen*

abhärten: Nach dem Ende des → Vortreibens müssen die Jungpflanzen in den → Vortreibräumen schonend an die klimatischen Verhältnisse im Freiland gewöhnt werden. Die Temperatur in den Treibräumen wird von 25° auf 15° bis 18°C abgesenkt.

abholzen: Kürzerwerden der Reben von Jahr zu Jahr durch zu starken Ertrag.

„**â(b)kamm**“: Syn. → rebeln, → abbeeren. → Kamm/→ Kamp

abkappeln: Syn. → abwipfeln

Etym.: Hochd. *kappen* wie bair.-österr. (*ab*)*kappen* = „die Spitze wegschneiden, abhauen“ geht mit germ. **kapp* = „spalten“ und mlat. *cappare* = „schneiden“ (vgl. *Kapaun* = „verschnittener Masthahn“) zurück auf eine idg. Wurzel mit der Bedeutung „schneiden, hauen; spalten“.

abkolben: Auch „**abkolmen**“, die Triebe vom → Kopf abschneiden oder den ganzen Rebstock entfernen; ein Holzstück splitterweise zerkleinern; etwas abstumpfen.

Etym.: Bair.-österr. *kolben* statt *kalwen* (ahd. *chalauiuan*, vom Adj. *chalauiua*, vgl. lat. *calvus* = „kahl“) = „kahl scheren“. → „koiwad“

ablassen: Syn. → abstechen, → abziehen, wobei man den Wein vom → Fass in das gewünschte Gefäß *abfließen lässt*.

Ablass(wein): Junger Wein oder Most, der dem → Maischbottich als Abgabe entnommen, → abgeschöpft wird.

Ableger der: Syn. → Absenker u.a.m., aber auch → Rebsetzling

Ableitpfennig: Eine Gebühr, die dem Lehensherrn von seinem Gut zu reichen war. → Steuern und Abgaben

ablesen: Die Lese in einem Weingarten beenden.

abmaischen: Syn. **einmaischen**, quetschen, → rebeln, die → Maische durcheinander rühren.

abpelzen: → Rebveredlung, → pelzen

abraubern: Syn. → „*åbbleda(r)n*“, abräumen, abstreifen, → „*åbbraudan*“, → putzen, Abnehmen der überflüssigen unteren → Triebe (→ Wasserschosse) vom → Schädel (→ Hirntriebe) oder vom → alten Holz. → ausgeizen

Etym.: Bair.-österr. *raubern* ist eine Bildung zu *rauben*, mhd. *rouben* = „(be)*rauben*“. Dessen nordische und westgermanische Verwandte haben aber auch die Bedeutung „brechen, ent- und zerreißen“. Der *Raub* war das, was dem getöteten Feind abgerissen oder entrissen wurde, die Kriegsbeute, und die *Robe* ist ursprünglich das „erbeutete Kleid“.

abräumen: Syn. Stock → räumen, → putzen, → jäten; auch → abraubern. Die Erde, mit der die Stöcke beim → Anhäufeln bzw. → Anackern im Herbst bedeckt worden sind, wird im Frühjahr von diesen wieder entfernt. „Wurzeln abräumen“ heißt: die → Tauwurzeln entfernen.

abreißen: Syn. abfallen. Ein Wein „reißt ab“ heißt, er hat einen kurzen → Abgang, ist kurz, er „reißt nicht ab“ bedeutet einen langen Abgang.

abieseln: Syn. → ausrieseln

absaufen: Die Qualität eines Fasses Wein dadurch verschlechtern, dass man des Öfteren eine Kostprobe entnimmt und mit minderem Wein auffüllt. „Wein absaufen“ heißt „im Weinkeller schmarotzen“.

abschießen: Weinfässer abladen. → Weinladen

abschinden: Die Rinde des Wurzelstockes (durch unvorsichtiges Hauen) verletzen bzw. abschälen.

Etym.: Bair.-österr. *schinden* = „die Haut abziehen, enthäuten; misshandeln, peinigen; abrinden, die Rinde von einem Baum schälen“ ist abgeleitet von einem germ. Nomen mit der Bedeutung „Haut“ (z.B. mhd. *schint* f. = „Schale des Obstes“; vgl. *Schindeln* und engl. *skin*).

abschlagen: Die zur → Gründüngung ausgesäten Pflanzen mit der → Sense abmähen.

„**â(b)-schlauch**“: Weinfässer mit Hilfe von → Schläuchen entleeren.

„**â(b)-schledan**“: → schlötern

abschleifen: Einen → „eckigen“ Wein durch → Verschnitt, → Entsäuern oder → Lagerung korrigieren.

abschmucken: Syn. abknicken, abbrechen.

Etym.: Mhd. *smücken*, *smucken* ist eine Intensivbildung zu *schmiegen* = „in etwas eng Umschließendes hineindrücken, sich zusammenziehen, sich ducken (vgl. *schmuggeln*)“. Aus der mhd. Wendung „sich in ein kleit *smücken*“ ist um 1300 über „(köstlich) kleiden“ der heutige Sinn „zieren, *schmücken*“ entwickelt und dann verallgemeinert worden.

abschöpfen: In alter Zeit: „den Weinbergzehent bzw. -zins aus dem → Maischbottich nehmen“. → Ablasswein, → Anteillohn

Abschöpfmost: Syn. → Seihmost

abschwefeln: → Gärungsunterbrechung

Absenker der: Syn. → Ableger, → Bogen oder Bogner, → Ducker, → Einleger, → Fürschlählein oder Fürrichter, → (Edel-)Gruber, Grubenrebe, Senkrebe, Senker, → Zein. → Brücke, → Bögellegen. Ein im 19. Jahrhundert übliches Verfahren zur Vermehrung von Reben bzw. zum Ausfüllen von Lücken, bei dem ein Trieb von einem gesunden Stock *abgeleitet*, weggebogen und zum Anwurzeln waagrecht in die Erde gelegt, also (*ab*)*gesenkt*/*ingesenkt* wird. (Dazu darf man heute keine → Kotreben verwenden, also keine Triebe, die aus der → Unterlage des Stockes hervorsprossen. Sie würden einen → Wildling ergeben.) Ist ein gesunder Stock fürs Absenken ausgewählt, werden beim Schneiden (→ Rebschnitt) ein bis zwei seiner Reben nicht mitgeschnitten, aber dem Stock auch nicht „in seine → Lass mitgerechnet“. Nach dem ersten Hauen wird neben dem → Mutterstock ein Loch gegraben

und die zum Ablegen bestimmte → Rute so hineingelegt, dass nur ihre Spitze aus dem Boden ragt. Das Triebende wird mit einem → Stecken (→ Überstuck) gestützt und die Erde festgetreten. Wenn die neue Rebe ev. mit hölzernen *Häkchen* in der Erde befestigt worden ist, spricht man von einem → Ha(c)kstock. Im Herbst, nachdem das Laub abgefallen ist, kann man den Bogen vom Mutterstock abschneiden und den neuen Stock ev. an einen neuen Standplatz versetzen. Er ist wurzelecht, aber nicht reblausfest. → Reblaus, → Veredlung, → Korbrebe
 Etym.: Nominalbildung zu *absenken* (s. oben) und → *Senkel*

absetzen: Der Wein *setzt* seine → Trubteile auf dem → Lager *ab* und wird dann völlig rein und → klar. → entschleimen

Absetzmost: Syn. → Seihmost. → absetzen

abstechen: Syn. → abziehen (Abzug), → umziehen, ablassen, abzapfen. Unter **Abstich** versteht man das möglichst gründliche Trennen des auf dem Fassgrund ruhenden → Gelägers (→ Mutter) von der darüber stehenden mehr oder weniger klaren Flüssigkeit, dem jungen Wein, unter gleichzeitigem Umfüllen (→ Umziehen) in einen anderen Behälter. Der erste derartige Durchgang gleich nach Beendigung der → Gärung heißt → raue Füll(e). Die anspruchsvolle Arbeit des Abziehens wird mit → (Wein-)Heber, → Viertelschaff, → Schaffel, → Stutzen und → Trichter, mit Pumpe und Gummischläuchen, mit Kohlendruck oder einem Umfüllblasenbalg durchgeführt. Je leichter ein Wein, umso geringer die Zahl der Abstiche. In der Regel sind deren zwei bis drei notwendig. Der erste Abstich erfolgt, bevorzugt bei zunehmendem Mond, im Dezember oder Jänner, wenn der Wein → blank wird, d.h. wenn sich Hefezellen und Trubstoffe (→ Trub) zu Boden setzen, der zweite spätestens im Mai oder Juni, der dritte im September. Wird mit dem Abziehen zu lange zugewartet, können sich besonders bei höheren Temperaturen Hefezellen zersetzen und Geruch nach Schwefelwasserstoff erzeugen (→ Böcksergeschmack). Säurereiche sowie hochwertige, restzuckerreiche Weine werden spät abgestochen. Im 19. Jahrhundert war man allerdings der Meinung, dass sich Wein ohne Abzug besser erhielt.

„**å(b)stocka**“: Den → Stock, d.h. die Pressrückstände, aus dem → Presskorb räumen.

abstoppen: → Gärungsunterbrechung

abstutzen: Syn. → abwipfeln, d.h. lange Triebe, die zu weit über den obersten Draht hinauswachsen, zurückschneiden.

Etym.: Verbalableitung zu → *Stutzen*

abtragen: Die gelesenen Weintrauben aus dem Weingarten zur Sammelstelle (→ mosteln) bzw. den → Most von der → Presse in den → Keller zu den → Gärfässern schaffen.

abwatzeln: → Watzel

abwipfeln: Syn. **wipfeln**, → abgipfeln, gipfeln, → (ab)stutzen, abkappeln, → putzen. Bei der → Stockkultur und in → Drahtrahmenanlagen werden im August nach der Phase des intensiven Wachstums die grünen Triebe (Gipfel, Wipfel) bzw. deren überhängende Teile mit der → Sichel in Stockhöhe (1,20 bis 1,30 m) bzw. um ein Viertel oder Drittel ihrer Länge gekürzt. Die Reben sollen abgeschnitten, nicht-gebrochen werden, damit weder Rinde noch → Augen abgezogen werden. Beim → Entspitzen entfernt man nur die Triebspitze (ca. 10 cm). Durch diese Maßnahmen erleichtert man sich die Arbeit und erreicht eine stärkere Besonnung auch bei tieferem Sonnenstand und eine bessere Reife der → Triebe und der → Trauben. Mehr Luft zwischen den Weinstöcken lässt den dunstenden Boden besser abtrocknen und beugt so der Traubenfäulnis sowie anderen → Krankheiten vor, deren Erreger die feuchte Wärme lieben. Das abgenommene Laub wurde früher zusammengebunden auf die Stöcke gesteckt und an einem feuchten Morgen (weil es dann durch die Feuchtigkeit elastisch war) als Viehfutter heimgeführt. Heute werden die Wipfel „eingekrümelt“. → Krümeler

Etym.: Das Nomen *Wipfel* ist eine Bildung zu dem im Nhd. untergegangenen Verb mhd. *wipfen* = „sich schwingend bewegen, hüpfen, springen“ und bedeutet eigentl. „das hin und her Schwingende“. Verwandt ist auch das in seiner Bedeutung ähnliche *wippen*, das im 16. Jahrhundert aus dem Niederdeutschen übernommen wurde und das oberd. *wipfen* verdrängt hat.

abwirzen: Das → Abstechen des jungen, noch nicht vollständig vergorenen Rotweins von der → Maische. → Maischegärung. Die Gärung wird also abgebrochen.

Etym.: Bair.-österr. *abwirzen* statt *abwürksen* wie *verwürksen* = „zu Grunde richten, verderben“ ist wahrscheinlich ein Intensivum zu *wirken* = „arbeiten, verfertigen“, das auch in mda. *G'wirks/ Gewürks* = „Verdruss, Streiterei, Schwierigkeit, missliche Lage, unangenehme Arbeit“ begegnet.

abzapfen: Syn. → abstechen, abziehen

abziehen: 1) Syn. → abstechen, 2) Mda. „**á(b)**- oder **aufzoign**“, Syn. (Stock) → räumen

Acetaldehyd das: Syn. **Ethanal**, Zwischenprodukt bei der Vergärung des Zuckers zu Alkohol, das durch → Oxidation entsteht. Geht ein Teil davon in den Wein über, bekommt er den sog. → Luftgeschmack, → Sherryton, → Alterston. Acetaldehyd kommt vermehrt in Weinen mit Gärproblemen (→ Gärungsunterbrechung) vor. Es kann von der Leber nur sehr schwer abgebaut werden.

Achseltriebe: Mda. → Iaxenbrut, → Geiztriebe u.a.m.

Achtel das: 1) Ein *achtel* Liter (0,125 l) Wein, liebevoll **Achterl** genannt, ist das kleinste übliche Maß der österreichischen Weintrinker. → Stehachterl, Fluchtachterl, Panikachterl 2) Als Flächenmaß die Hälfte eines → Viertels oder der achte Teil eines → Jochs.

Acidifikation die: Syn. → Säurezusatz

Etym.: FW aus lat. *acidus* = „sauer, scharf“ und einer Ableitung von lat. *-ficere* aus *facere* = „machen“.

Acidität die: Säuregehalt des Weines, ausgedrückt im pH-Wert.

Etym.: FW von lat. *acidus* = „scharf“.

Ackerbürger: Syn. → „Hirisbauer“

Adjustierung die: → Flaschenadjustierung

adstringierend: Rauer Geschmack eines Weins (meist eines jungen → Rotweins) mit hohem Gerbstoffgehalt (→ Tannin, → Gerbstoff), der an Zunge und Gaumen die Geschmackspapillen „zusammenzieht“, austrocknet.

Etym.: FW zu lat. *adstringere* = „festschnüren, zusammenziehen“.

Advektivfröste: Syn. **Windfröste**, welche die Temperatur durch den Zustrom kalter Luftmassen senken. Am ärgsten davon betroffen sind die höheren Lagen des Weinbergs.

Etym.: Unter *Advektion* (zu lat. *advectio* = „Heranführung, Transport“) versteht man eine „in waagrechter Richtung erfolgende Zufuhr von Luftmassen“.

Adventivknospen: Syn. schlafende → Augen, d.s. → Knospen, die nur auf → altem Holz stehen und nicht so gut ausgebildet sind wie die Hauptknospen. Aus ihnen wachsen die → Wasserschosse oder → Hirntriebe, die fallweise → Jungfernruben, in der Regel aber keine Trauben tragen. Ihre Aufgabe ist es, den Rebstock nach schweren Beschädigungen (z.B. nach schweren Frösten) wieder aufzubauen. In diesen Fällen können sie als → Ersatzzapfen → angeschnitten werden. Ein Übermaß an Wasserschossen jedoch beeinträchtigt die Entwicklung des Rebstockes, behindert die notwendige Entlüftung und ist daher zu entfernen.

Etym.: *Adventiv*bildungen nennt man die Bildung von Organen an ungewöhnlichen Stellen bei einer Pflanze, z.B. auch Wurzeln am Spross. Das FW *adventiv* ist wie *Advent* aus dem Part. Perf. von lat. *ad-venire* = „hinzu-, ankommen“ entstanden und bedeutet daher „hinzukommend“, im Besonderen aber auch „wild wachsend, nachtreibend“.

Adventivwurzeln: → Wurzeln an Stellen, wo sie nicht hingehören, also am → Stamm, über den Veredlungsstellen, an Blättern bzw. Luftwurzeln.

Etym.: → *Adventivknospen*

Adventschnitt: → Rebschnitt, der schon im Dezember erfolgt.

„**Aff**“ der: Syn. → Rausch

Etym.: Mhd. *affe* = „Affe, bildl. Tor“ aus germ. **apan-*. Dieses kam aus altrussisch *opica* auf unbekanntem Handelsweg zu den Germanen. Weil tschech. *opice* „der Affe“, das zufällig ähnlich klingende tschech. *opit se* aber „sich betrinken“ heißt, wurde *Affe* in seiner Bedeutung mit „Rausch“ gleichgesetzt.

Affinität die: Verträglichkeit von → Edelreis und → Unterlagsrebe. Je besser sie zusammenpassen, umso leichter wachsen die beiden Pfropfpartner zusammen.
→ Rebveredlung, → pfpflanzen

afterlesen: Syn. → nachlesen, → Wolferl suchen, → leskornen, im Weingarten nach der Lese zurückgebliebene Trauben (Lesnegerln: → Nedl) suchen.

Etm.: Die Präposition ahd. *aftar*, mhd. bair.-österreich. *after* = „nach, hinter; gemäß“ kennt man aus dem Englischen, kaum mehr im Deutschen aus alten Zusammensetzungen wie „*Aftermieter*“ für Untermieter.

Aftersprossen: Syn. → Geiztriebe, → Iaxenbrut u.a.m.

„**Agázi**“ die: Mda. für → Akazie

Agraffe die: Draht- oder Blechbügelverschluss, der den → Korken in der Sektflasche daran hindert, sich zu rasch zu heben.

Etm.: FW aus franz. *agrafe* = „Haken, Spange“, als Schmuckstück oder klammerförmige Verzierung im Bauwesen verwendet.

„**Ágramich**“ das: Auch „**Ágraml**“; Mda. für → Abgeräumtes

Akarinose die: → Kräuselkrankheit, betrifft Blätter, Triebe und Blüten des Weinstockes.

Etm.: Das griech. FW bedeutet „durch Milben hervorgerufene Krankheit“.

Akazie die: Mda. „**Agazi(bam)**“. Die Robinie (*Robinia pseudoacacia*) kam im 16. Jahrhundert aus Amerika zu uns und wurde wegen der Ähnlichkeit der Blätter mit dem Namen der eigentlichen Akazie benannt. Ursprünglich als Zier- und Waldbaum kultiviert, sät sie sich schon lange selbst aus und gedeiht vor allem in den Gräben der Weinberge östlich von Krems prächtig. Akazienholz ist für den Bau von Weinfässern (→ Fass) bestens geeignet.

Etm.: Name über lat. *acacia* aus dem Griechischen entlehnt.

Akkord- oder **Pauschalohn**: In Gebieten mit extensivem Weinbau kommt es öfters vor, dass ein Arbeiter gegen eine bestimmte Lohnsumme den Weingarten vom Rebschnitt bis zur Lese betreut. → Anteilohn

Aktivkohle: → Kohleschönung

Alantwein: Wein, zu einer dicklichen Masse eingekocht und mit der Heilpflanze *Alant* versetzt.

Aldehydgeschmack: Syn. → Luftgeschmack. Ein Aldehyd ist eine chemische Verbindung, die durch teilweisen Wasserstoffzug aus Alkoholen entsteht.

Etm.: Neulat. aus *Alcoholus dehydrogenatus*; *de-hydrieren* = „Wasser (griech. *hydor*) entziehen“.

Alkohol: Sammelbegriff für die verschiedenen im Wein enthaltenen Arten des Alkohols: **Äthylalkohol (Ethanol)**, aufgrund seiner Geschmackseigenschaften ein

wesentlicher Qualitätsfaktor des Weins, entsteht bei der Vergärung des Traubenmostes aus → Glukose und → Fruktose, wenn diese durch → Enzyme bestimmter → Hefearten aufgespalten werden. Dabei wird → Kohlendioxyd (→ Kellergase) frei. Auch der giftige → **Methylalkohol (Methanol)**, der durch den Abbau von → Pektin entsteht, findet sich im Traubenwein, allerdings in verschwindend geringen Mengen. → Direktträger und der → Schilcher enthalten zwar etwas mehr davon, jedoch keine die Gesundheit gefährdende Konzentration. → **Glyzerin** und → **Fuselöle** sind ebenfalls Alkohole.

Etym.: Das arab. (mit Artikel) *al-kuh(u)l* = „Antimonpulver“ (woraus man eine Salbe zum Schwarzfärben der Augenlider bereitete) gelangte im 16. Jahrhundert über span. *alkohol* = „feines, trockenes Pulver“ mit eben dieser Bedeutung in die Sprache der Alchimisten. Von Paracelsus wurde der Begriff bald auf den *Weingeist* übertragen: *Al-kuhul vini* = „das Feinste vom Wein“, bezogen auf die besonders feine Stofflichkeit und hohe Flüchtigkeit des Alkohols.

alkoholarm: Alkoholreduzierter Wein mit maximal 5 Vol.-% → Alkohol

Alkoholgehalt der: Diesbezügliche Werte beziehen sich auf den Äthylalkohol und werden in g/l, in → Volumprozent bzw. Volumenprozent (Vol.-%, %vol.) oder in **Graden** (°) angegeben. Eine grobe Bestimmung des Alkoholgehalts ist mittels → Aräometer oder → Malligand-Gerät möglich, für eine genauere braucht man das → Pyknometer. Je weniger → Alkohol ein Wein enthält, umso leichter ist er, je mehr, umso schwerer. Eine einfache Umrechnungsformel lautet, dass ein Achtel Wein dieselbe Menge an Gramm Alkohol enthält wie dieser Volumenprozent aufweist. Beim → Land- und beim → Qualitätswein darf der Alkoholgehalt für Weiß- und Roséwein bis maximal 12,8 %, bei Rotwein bis 13,6 % erhöht werden. → alkohol- armer Wein, → Entalkoholisierung

Alkoholometer das: Früher **Geistmesser**, Messgerät in Form einer → Senkwaage, die nur ungenau den Alkoholgehalt des Weins direkt anzeigt.

Allobrogische Rebe: Vorläufer der → Burgunderrebe, benannt nach dem keltischen Stamm der *Allobroger*, der vorwiegend im französischen Rhönetal lebte.

Alraune die: Auch „der **Alraun**“. Alte Rebwurzeln, die aus dem Boden eines stillgelegten Weingartens gezogen wurden, finden in der Regel als Brennstoff Verwendung. Besonders knorrige, bizarre Stücke bzw. solche, in denen man seltsame Formen, Figuren und Gesichter erkennen kann, bewahrt man auf, bearbeitet sie oft noch ein bisschen und stellt sie als „Alraunen“ zur Schau, denn sie erinnern an die als zauberkräftig angesehene, menschenähnliche Wurzel der Alraunpflanze (Mandragora).

Etym.: Der Name lautete in den älteren Sprachzuständen mhd. *alrüne*, ahd. *alrūn(a)*. Diese Benennung ist wahrscheinlich durch Erleichterung der Drittkonsonanz -lbr- aus *albrūn(a)* entstanden und enthält demnach als Bestimmungswort ahd. *alb* =

„Kobold, Geist“, vgl. *Elf(e)*. Das Grundwort gehört zu ahd. *rūnen* = „heimlich reden, flüstern, raunen“. Da nach dem Volksglauben die Zauberkraft der Wurzel von einem Geist ausgeht, ist ahd. *alrūn(a)* wohl eigentl. der Name des in die Wurzel gebanntes Geistes.

Alte die: Syn. → Balte, eine Ackerfurche, Vertiefung, auch der Erdstreifen, den die Pflugschar umgelegt hat.

Etym.: Das Wort, das mhd. und ahd. nicht vorkommt, geht zurück auf altnord. *alda* f. = „trogartige Vertiefung im Boden“ bzw. auf idg. **aldh-* = „Trog“.

Alte(r) der: **Alter Wein** bzw. Wein vom Vorjahr, Syn. → Firnwein. Altern ist ein Vorgang, der qualitätvollen Weinen meistens gut tut. Die Auswirkungen sind äußerst unterschiedlich und stets abhängig von der Rebsorte, vom Alkohol- und Zuckergehalt, von → Säure, → Restsüße, → Schwefel, → Korken und Art der → Lagerung. Gute → Qualitätsweine sollen ein- bis dreijährig, → Kabinettweine bis zum fünften, hochwertigen wie → Spätlesen bis zum achten Jahr getrunken werden, → Auslesen halten sich auch jahrzehntelang, → Heuriger, → Martiniloben, → abbauen, → Altersgeschmack

alternativer Weinbau: Alle alternativen Produktionsmethoden basieren auf der Voraussetzung bzw. auf der Annahme, dass die natürliche Welt aus einer großen Zahl von Ökosystemen besteht. In jedem davon würden, wenn es unversehrt bleibt, all jene Pflanzen und Tieren leben, die für die Lösung aller Wachstumsprobleme nötig seien. Diese in sich ruhende, sich ständig selbst erneuernde Welt mit ihrer hohen Artenvielfalt solle durch nichts gestört werden. Beim Pflanzenschutz (gute Durchlüftung des Bodens, Anlocken von nützlichen Insekten bzw. → Rebfeinden, Schädlings- und Unkrautbekämpfung mit ausschließlich natürlichen Methoden, wie z.B. der → Bordeaux-Brühe) wird noch viel experimentiert. Gedüngt wird durch gezielte → Begrünung mit nützlichen stickstoffreichen Pflanzen wie Klee, Hülsenfrüchten etc., die man zwischen den Rebstöcken pflanzt, abschneidet und, sobald sie vermodert sind, einackert.

Der **biologisch-dynamische Weinbau** beruht auf den Ideen von R. Steiner. Er baut auf einen geschlossenen Betriebskreislauf mit artenreicher Fruchtfolge und Viehhaltung, sowie auf Präparate wie Hornkiesel und → Hornmist. Bodenbearbeitung und Aussaat werden bei bestimmten Gestirnkongstellationen durchgeführt, die Präparate durch Verarbeitung von Kleinstmengen (homöopathische Dosen) ohne Metallberührung hergestellt.

Dazu kommen eine → Gründung mit hoher Artenvielfalt, ausschließlich organische Dünger und Mineraldünger (Steinmehl), natürliche Pflanzenpflege- und Pflanzenschutzmaßnahmen wie Pflanzenstärkungsmittel, Netzschwefel, feiner Ton, Kupferspritzmittel etc.

Der **organisch-biologische Weinbau** nach Dr. Müller und Dr. Rusch schenkt dem Mikroleben des Bodens besondere Beachtung (→ Leguminosen, Zwischenfruchtbau).

Auf → Herbizide und andere synthetische Biozide wird verzichtet, die Widerstandskraft der Rebe wird durch weinbauliche Kulturmaßnahmen und Pflanzenstärkungsmittel angehoben, Beikraut mechanisch bekämpft. → Nützlinge werden gefördert, Schädlinge und Krankheitserreger mit Hilfe von biologischen Produkten und Verfahren abgewehrt. Ganzjährige → Begrünung, Düngung nur mit organischem, auf Schadstoffe (Schwermetalle, Pestizide o.Ä.) geprüfem Dünger und Komposten. Mineralische Stickstoffdüngung, Phosphatdünger und Klärschlamm sind verboten. Vgl. → integrierter Weinbau

Etym.: Das Adj. *alternativ* (aus gleichbed. franz. *alternatif* zu *alterne*, lat. *alternus* = „abwechselnd“) bedeutet „wahlweise; zwischen zwei Möglichkeiten die Wahl lassend; eine Haltung, Einstellung vertretend, die im Vergleich zu den herkömmlichen natürlicheren, menschen- oder umweltfreundlichere Methoden zu verwirklichen sucht“.

Alterston der: Auch **Alttersgeschmack** oder **Alttersnote**, Syn. → **Alt!**, **Alttersfirn**. → Firn-. Dieses Lager- oder **Alttersbouquet** tritt nach langer Lagerung auch bei höchsten Qualitäten auf. Vor allem durch → Oxydation wird ein natürlicher Abbauprozess (→ abbauen) bewirkt. → Acetaldehyd. Die Weine verlieren an Frische, an Eleganz, an Bouquetstoffen. Weiße Weine werden goldgelb bis braungelb, die roten bräunlichrot. → Firnwein, → „wirdiger“ Wein, ist alter Wein im Gegensatz zum „heurigen“. In frühen Zeiten vertrug der Wein im Allgemeinen keine lange Lagerzeit, sein Wert verminderte sich daher rasch. Die modernen Methoden der Kellerwirtschaft haben hier Abhilfe geschaffen. Im positiven Fall allerdings kann ein Weißwein mit Alterston → sherryartig schmecken. Mit frühzeitig auftretenden Altterserscheinungen ihres Weins, dem sog. **untypischen Alterston (UTA)**, sind Winzer konfrontiert, die ihre Böden naturnah pflegen, denn ein bestimmter daraus resultierender Nährstoffmangel kann eine zügige Vergärung des Traubenmostes verhindern. → Apoplexie

altes Holz: Ein möglichst hoher Anteil an gesundem **Altholz**, altem → Rebholz, ist der eigentliche Qualitätsfaktor des Weinstockes.

„**Alt!**“ das: Ein Wein „hat a Alt!“, mda. „**Äu(d)!**“, d.h. das → Bouquet alten Weins, einen → Alterston oder **Alttersgeschmack**, heute vielfach als → Weinfehler empfunden. Vor 100 Jahren hingegen musste der Altwein jahrelang im Fass liegen, damit er seine „Lagerblume“ bekam. In dieser Zeit wurde er drei- bis viermal → abgezogen, wodurch er sich selbst geschönt hat.

Altvater der: **Altväter**, **Vattern**, der Kopf des Weinstockes, aus dem nach dem → Vergruben (→ Vermehrung) die Reben wachsen. Dabei vergleicht man diesen Pflanzenteil mit dem ältesten Mann, dem Stammvater einer Familie. Als Altväter, → Brück oder → Brücken wird das unentwerrbare unterirdische Netzwerk von Wurzeln und Stämmen bezeichnet, das entsteht, wenn Rebplantungen über einen längeren Zeitraum hinweg ständig „vergrubt“ worden sind. Altväter hießen aber auch die im Zimentierungsamt (→ Ziment) aufbewahrten Originalmustermaße, mit

welchen dort die Eichungen vorgenommen wurden. Der Name geht auf den neuen Wiener Normaleimer zurück, der im Jahre 1434 eingeführt und „Vater des Gewichts“ benannt wurde. → Eimer

Amerikanerrebe: Syn. **Amerikaner**, → Unterlagsrebe, → Koberrebe; → Schnittrebe (→ Vermehrung, → Rebveredlung, → Reblaus), Sammelbegriff für alle in *Amerika* heimischen direkt tragenden Rebartensorten sowie deren Kreuzungsnachkommen oder → Hybriden (Americo-Amerikaner und Franko-Amerikaner, d.h. → Kreuzungen zwischen europäischen und Amerikanern). Während fast alle europäischen Reben von der *Vitis vinifera* abstammen, gibt es in Amerika sieben verschiedene Artgruppen mit vielen Spezies. Die wichtigsten und bekanntesten darunter sind *Vitis aestivalis*, *Vitis berlandieri*, *Vitis* → *labrusca* (→ Fuchsgeschmack), *Vitis riparia* und *Vitis rupestris*. Die Tatsache, dass viele dieser Sorten an den Wurzeln resistent gegen die → Reblaus und tw. auch gegen Pilzkrankheiten wie zum Beispiel gegen den → Mehltau sind, hat man im 19. Jahrhundert zu nützen gewusst: Die österreichischen Weinbauern haben, nachdem die eigenen Stöcke durch → Reblaus und → *Peronospora* vernichtet worden waren, Wurzelstöcke solcher Sorten als → Unterlagsreben eingepflanzt und mit europäischen Edelsorten → veredelt, aber auch amerikanische Reben untereinander oder mit europäischen zu kreuzen versucht. Die so entstandenen → Hybriden oder → Direktträger konnten sich wegen ihres unerwünschten → Foxtons allerdings nicht durchsetzen. Ihr Anbau ist heute von der EU wegen zu geringer Qualität verboten.

Ampelographie: Die Rebsortenkunde, ein Teil der → Önologie, befasst sich auch mit den Namen der Reben, mit ihrer Herkunft und Verbreitung sowie mit den wirtschaftlichen und technologischen Besonderheiten ihrer Verarbeitung.
Etym.: Das FW (von griech. *ámpeloc* = „Weinstock“ und dem Wortbildungselement *-graphie*) bedeutet „Studium und Beschreibung der Rebe“. Der erste Rebstock entspross einer antiken Sage nach dem Leichnam eines gewissen *Ampelos*. Dieser Gefährte des Dionysos war bei der Jagd getötet worden.

Ampfer der: Syn. → Eimer. Mit Weinampfern aus Holz, die mit einem (klappbaren) Henkel versehen und oben schmaler waren als unten, wurde Wein im Fass nachgefüllt oder aus dem Keller zu den Fuhrfässern getragen bzw. in einer Kette von Arbeitern weitergereicht. → Weinladen
Etym.: → Eimer

anackern: Auch **zuackern**, Syn. → anhäufeln, → anziehen, zuhauen, zuräumen

Analyse: des Weins. Mit chemisch-physikalischen Untersuchungsmethoden verfolgt man mehrere Ziele. Wissenschaft und Praxis sind daran interessiert, aus der Zusammensetzung des Weins Rückschlüsse auf die die Qualität beeinflussenden Faktoren wie Rebsorte, Standort, Klima, Kulturmaßnahmen, Technologie usw. zu ziehen. Der in der Lebensmittelkontrolle tätige Chemiker arbeitet mit Kennzahlen

(Grenzwerten) der einzelnen nachweisbaren Substanzen, die durch langjährige Untersuchungen verschiedenster Weine aus allen Gebieten ermittelt werden. Die wichtigsten Stoffe, die bei der amtlichen Analyse bestimmt werden, sind: → Alkohol bzw. → Glycerin und → Fuselöle, → Extrakt, → Asche, → Zucker, → Säuren, → Phosphat, → Gerbstoffe, Spurenelemente, → Glykonsäure, ev. Hybridfarbstoffe, die relative → Dichte, das optische Drehvermögen.

Etym.: Das FW ist über das Mlat. aus griech. *ανάλυσις* = „Auflösung“ übernommen.

Anbaugebiet: → Weinbaugebiet

„**an**blasen“: Mda. für „angeblasen“, Syn. leicht betrunken. → „Blaser“

anbützeln: Syn. → austreiben, eine Ableitung zu Botzen/ → Butzen

Anbruch der: Angebrochene, teilweise entleerte Fässer. Sie sind möglichst rasch wieder aufzufüllen oder müssen mit Reduktionsmitteln gegen unerwünschten Einfluss des Luftsauerstoffes geschützt werden (einschwefeln). Wein in angebrochenen Fässern wird sonst leicht → kahmig (→ Kahm).

„**andeachen**“: Steir. für → dechteln

„**Ändermoihaun**“: Mda. für **Andermalhauen**, d.h. das zweite Hauen, → Jathauen

„**andippeln**“ (sich): Syn. sich volllaufen lassen, d.h. sich arg betrinken. → „Dippe(l)“, → dippeln

„**Ändrahriegel**“: Mda. für **Andreh**-, d.h. **Antreibriegel**, Syn. → Spindelstange

andudeln: Syn. anduseln (→ Dusel), (sich) betrinken bzw. (jemanden) betrunken machen. → Trunkenheit

Etym.: Mda. *tutteln* = „saugen“ ist eine Ableitung von einem Nomen, das mhd. *tuttel* (*tutelin*) n. = „Brustwarze“ heißt und ein Dem. zu gleichbed. mhd. *tutte*, ahd. *tutta* ist: vgl. „Zitze“, ugs. *Titten*. Weil man im Rausch oft singt, haben Sprachwissenschaftler auch an eine mögliche Ableitung von slaw. *dudati* = „auf dem Dudelsack blasen“ gedacht, was aber nur für das einfache Verb *dudeln* = „auf einem Blasinstrument spielen“ zutreffen dürfte.

„**Änewânta**“: Mda. für → Anwander

„**anflascheln**“: Sich betrinken, indem man sozusagen „flaschenweise“ Wein in sich hineinschüttet

angehen: Syn. → austreiben: „Die Rebstöck gengan an.“

angesäuselt: Syn. für „leicht beschwipst“. Die Wirkung des Alkohols kann wie ein leichtes *Sausen* im Kopf wahrgenommen werden.

angeschaufelt: In besonders ertragreichen Jahren sind die Rebstöcke so übervoll mit Trauben, als hätte man diese mit *Schaufeln* angehäuft.

Angsterflasche: Eine Art von → Scherzkrug bzw. eine hohe Flasche mit engem Hals. War dieser auch noch gedreht, rann das Getränk nur sehr langsam in den Mund.

Etym.: *Angster-* ist eine Ableitung von ital. *angustiara* (von *angosto* bzw. lat. *angustus* = „eng“).

„**ang'stochen**“: Mda. für „leicht betrunken“.

Etym.: Bair.-österreich. heißt „angestochen“ sowohl „von Fäulnis oder Wurmfraß befallen“ als auch, wohl im übertragenen Sinn zu Ersterem, „leicht berauscht“.

„**ang'strat**“: Mda. für **angestret**, d.h. leicht betrunken.

anhängen: Syn. → binden. Früher wurden die Reben, vor allem die Tragruten mit → Bandln aus Stroh an ihre → Stecken geheftet, heute werden sie, wo nötig, mit Ringen aus Kunststoff an den Draht gehängt.

anhäufeln: Syn. **behäufeln**, → anackern, anziehen. Nach altem Brauch schützte man die Rebstöcke in den Niederungen gegen das Ausfrieren, indem man im Herbst ihre unteren Teile anzog bzw. mit dem Pflug anackerte, d.h. mit Erde zudeckte. In der Rebschule werden die jungen Reben ebenfalls mit einem kleinen Erdhügel (→ Kamm) bedeckt, damit die Veredlungsstellen vor dem Austrocknen geschützt sind. Vor allem in jungen Anlagen muss man bei der Herbstackerung die Furchen so ziehen, dass der Erdbalken die untersten Augen, aus denen im nächsten Jahr die → Triebe entspringen müssen, vor dem Erfrieren schützt. → Balken, Balten
Etym.: Das Verb mhd. *hiufeln*, eine Deminutivbildung zu mhd. *hūfen*, *houfen* = „häufen“, ist seinerseits von mhd. *hūfe* m. = „*Haufen*“ abgeleitet.

„**anhiaseln**“: (Jemanden oder sich selbst) betrunken machen

Etym.: Das mda. Verb „anhiaseln“ bedeutet in der Regel „geschmacklos bemalen, anstreichen“, doch eigentl. „schminken“ (rotw.).

anknödeln: Nasse lehmige Erde klebt sich in Klumpen an die Werkzeuge.

Etym.: Ableitung von *Knödel* m., mhd. *knote*, *knode* m. = „natürlicher → *Knoten* am menschlichen Körper oder an Pflanzen, also auch: Keim, Trieb, Frucht*knoten*“ oder aber „künstlicher *Knoten*“, wie z.B. *Knödel*, das ursprünglich ein Dem. war und *knoetelin*, *knoedelin* = „kleiner *Knoten*“ geheißen haben muss.

„**ankoan**“: Syn. an-, austreiben. → *Keimehauen*

„**anknot(n)en**“: Syn. anschwellen. Die Gehölze „knoten an“ bedeutet das Anschwellen der Knospen, die Bildung von Frucht*knoten* im Frühjahr.

Etym.: Verbalableitung von → *Knoten*

„**ankramperln**“: Eigentl. **ankrämpferln**, Ableitung von → *Kramperln*. Um sich festzuhalten, winden sich die Rebenfortsätze um den gespannten Draht. → Draht-rahmenkultur

anlaufen: → Schwefeln, → Einschlag

anpfählen: → (Wein-)Stecken einschlagen, → Stöcke ersetzen

anregend: So wirkt ein Wein mit angenehmer Säure und prickelnder Frische.

anreichern: Syn. aufbessern, aufzuckern. → Mostaufbesserung

Anreim: Syn. → Reim, → Reif der Beeren

anrinnen: Syn. → auflaufen. Wenn die Weinbeeren größer werden, füllen sie sich mit Flüssigkeit.

Etym.: Ugs. *anrinnen* = „volllaufen“.

anröhrln: Syn. → anzeinen, → fürschiagen, → vergruben, einen alten Weingarten niederlegen und verjüngen.

Etym.: Mhd. *roere* f. = „Kanal, Abzugsgraben“. Ob es sich um die Gräben handelt, die beim → Vergruben ausgehoben werden müssen?

Ansatz der: Syn. für 1) → Gescheine, Beginn des Fruchtansatzes, 2) ausgesetzte → Setzlinge, 3) Wurzelstock des Weinstockes

ansausen: → Hydranett

anschlagen: Syn. → anzapfen, Vorbereitung eines Fasses zur Entleerung durch *Einschlagen* einer → Pipe in das → Zapfloch. Dabei soll kein Wein verschüttet und kein → Geläger aufgewirbelt werden.

„**ã(n)schleda(r)n**“: Mda. für **an-schlötern** (→ schlötern), d.h. (sich) unbeherrscht betrinken.

anschneiden: → Zapfen, → Strecker, → Bogen; → schneiden, → Rebschnitt

Ansetz die: Der Gärraum, wo die → Maische in den Gärfässern angesetzt, d.h. „sitzen gemacht“ wird.

„**ã(n)soacha**“: Wenn die Trauben unreif geblieben waren, sagte man in Südmähren: „Der Weimbabock (→ Weinbeergeiß) hat d' Weimba ång'soacht“, was so viel bedeutet wie er habe sie verhext.

Etym.: Bair.-österr. „*ã(n)seichen*“ = „anurinieren“. → *Seich* f.

anstechen: Beim **Anstich** wird ein vollgefülltes, bisher unberührtes Fass Wein zum Verbrauch freigegeben.

Anstellmost: Syn. **Ansetzmost**. → Rein(zucht)hefen

Etym.: Die → Hefen muss man mindestens eine Stunde stehen lassen, damit die → Gärung einsetzt.

anstiefeln: Aufrichten und Anbinden der jungen Reben an Stäben, die → Stiefel genannt werden (Südtirol).