

Viticulture – Œnologie Weinbau – Kellerwirtschaft

Français – allemand Französisch – Deutsch
Allemand – français Deutsch – Französisch



Office franco-allemand pour la Jeunesse
51, rue de l'Amiral-Mouchez · 75013 Paris
☎ 01.40.78.18.18 · Télécopie: 01.40.78.18.88
www.ofaj.org

Deutsch-Französisches Jugendwerk
Molkenmarkt 1 · 10179 Berlin
☎ 030/288 757-0 · Telefax 030/288 757-88
www.dfjw.org



Office franco-allemand pour la Jeunesse
Deutsch-Französisches Jugendwerk

Viticulture – Œnologie Weinbau – Kellerwirtschaft

Rédaction / Redaktion

Egon Buchmüller
Roland Eyerchet
André Roth

en liaison avec / in Verbindung mit

L.E.G.T.A. Rouffach

et / und

verschiedenen Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalten
für Weinbau und Landwirtschaft in Deutschland

avec le soutien financier de /
mit finanzieller Unterstützung durch

DEUTSCHES WEININSTITUT MAINZ

cours d'un travail régulier d'une à deux années à l'école ou dans le cadre de la formation permanente des adultes: elle exige, en d'autres termes, la maîtrise d'un corpus fondamental de verbes, de substantifs, d'adjectifs d'un usage très fréquent dans la langue quotidienne ainsi que des notions de base en morphologie et en syntaxe. Cependant, nous avons mentionné les phénomènes de langage qui présentent des difficultés (pluriels et participes passés irréguliers, verbes pronominaux ayant un sens différent dans les deux langues, prépositions liées à l'adjectif français, etc.). Par contre, dans tous les cas où il existe une terminologie internationale imposée dans plusieurs langues (par exemple pour les désignations des couleurs en philatélie), nous n'avons pas jugé utile d'en faire mention dans ces glossaires car elle est en principe connue des utilisateurs.

Les auteurs et les responsables de la collection remercient les nombreuses personnes, associations, fédérations, chambres professionnelles, etc. qui ont par leurs conseils contribué à l'élaboration des glossaires. Les praticiens des échanges franco-allemands – les participants des rencontres comme les animateurs et les dirigeants – sont invités à faire part de leurs observations et à apporter les compléments nécessaires, afin que cette collection de glossaires atteigne les objectifs qu'elle s'est fixés en devenant l'instrument d'une meilleure compréhension entre Français et Allemands.

Préface

Les dictionnaires spécialisés, résultats de recherches scientifiques exhaustives, sont par là-même des outils indispensables au traducteur et à l'interprète qui, eux, connaissent toutes les règles morphologiques et syntaxiques de la langue d'arrivée et extraient de ces ouvrages de référence uniquement les dénominations et descriptions exactes d'objets ou d'actions. Or, ces dictionnaires s'avèrent souvent inutilisables dans les situations concrètes de communication vécues par des personnes de culture et de langue différentes. C'est la raison pour laquelle nous avons conçu les „Glossaires pour les échanges franco allemands“ à partir d'observations et d'expériences faites dans des rencontres franco-allemandes.

Il est apparu, en effet, qu'il y a peu de participants aux échanges qui disposent en langue étrangère de connaissances suffisantes pour pouvoir communiquer de manière satisfaisante en ayant recours à un vocabulaire purement descriptif tel que celui fourni, par exemple, par les „Dictionnaires en images“. Ces participants ont moins besoin d'une longue liste de termes spécialisés que de quelques techniques de base pour poser des questions et s'enquérir des précisions nécessaires dans une situation donnée. L'enseignement et l'apprentissage de ces techniques fondamentales sont au centre de la préparation linguistique des participants aux échanges et de l'„animation linguistique“ qui aide à résoudre les difficultés de communication pendant la rencontre. Les glossaires sont conçus pour compléter cet entraînement par l'introduction du vocabulaire spécialisé.

Dans cette collection de glossaires, nous avons limité à 350-400 mots (entrées principales) le vocabulaire spécialisé concernant des professions, des sports, des activités de loisirs, etc.; nous y avons fait figurer les verbes et autres catégories de mots indispensables à l'emploi correct des substantifs. Au vocabulaire de base s'ajoute un nombre sensiblement égal d'entrées secondaires, c'est-à-dire de dérivés, de mots composés, d'exemples contextualisés.

L'utilisation efficace des glossaires comme supports linguistiques présuppose une certaine connaissance de la langue acquise au

Vorwort

Die Fachwörterbücher, die für zahlreiche Tätigkeitsbereiche und Wissensgebiete existieren, sind aufgrund ihres Umfangs und der zumeist angestrebten, wissenschaftlich begründeten Vollständigkeit zweifellos unersetzliche Hilfsmittel für den professionellen Übersetzer und Dolmetscher; er beherrscht alle morphologischen und syntaktischen Regeln der Fremdsprache und entnimmt den Nachschlagewerken nur präzisierende Bezeichnungen und Beschreibungen von Gegenständen oder Vorgängen. Für die Benutzung in konkreten Erlebnis- und Kommunikationssituationen zwischen Angehörigen verschiedener Kulturen und Sprachen erweisen sie sich jedoch häufig als ungeeignet. Die „Glossare für den deutsch-französischen Austausch“ gehen daher von Beobachtungen und Erfahrungen aus, die die Praxis der deutsch-französischen Begegnung täglich bestätigt.

Wie sich gezeigt hat, verfügen nur wenige Austauschteilnehmer über soweit gesicherte Fremdsprachenkenntnisse, daß sie sich bereits mit Hilfe eines reinen Bezeichnungsvokabulars, wie es z. B. „Bilderwörterbücher“ bereitstellen, hinreichend verständigen könnten. Viel wichtiger als ein weit differenziertes Fachvokabular ist für sie die Beherrschung einiger grundlegender Techniken des „Nachfragens“, um im gegebenen situativen Kontext eine Präzisierung erbitten zu können. Bei der sprachlichen Vorbereitung von Austauschteilnehmern oder bei der Aufarbeitung von Kommunikationsschwierigkeiten während einer Begegnung („animation linguistique“) muß daher auf die Vermittlung und Einübung solcher Fragetechniken besonderer Wert gelegt werden. Die Glossare sind so konzipiert, daß diese Vorbereitung unter Einbeziehung des jeweiligen Fachwortschatzes erfolgen kann.

Für alle in dieser Glossarreihe behandelten Berufe, Sportarten, Freizeitbeschäftigungen u. a. wurde daher der Fachwortschatz im engeren Sinn auf 350-400 Wörter (Haupteinträge) begrenzt; mit aufgenommen wurden Verben und andere Wortarten, die eine situationsadäquate Verwendung von Substantiven überhaupt erst ermöglichen. Das Grundvokabular wurde jeweils durch eine etwa

gleiche Anzahl von Nebeneinträgen – Ableitungen, Zusammen-
setzungen, Beispiele für die Kontextualisierung usw. – ergänzt.

Die optimale Benutzung der Glossare als Vokabelhilfen setzt sprachliche Vorkenntnisse voraus, die bei einer regelmäßigen Beschäftigung mit der Fremdsprache in der Schule oder Erwachsenenbildung innerhalb von 1-2 Jahren erworben werden können: die Kenntnis eines Grundbestandes hochfrequenter Verben, Substantive, Adjektive der Alltagssprache sowie der Grundbegriffe der Morphologie und Syntax. Erscheinungen, die erfahrungsgemäß besondere Schwierigkeiten bereiten (Unregelmäßigkeiten der Bildung des Plurals und des Partizip Perfekts, reflexive Verbformen mit unterschiedlicher Bedeutung in beiden Sprachen, Verben mit präpositionalem Objekt, Besonderheiten der femininen Form des französischen Adjektivs, usw.) sind jeweils angeführt. In allen Fällen, wo in verschiedenen Sprachen eine international verbindliche Terminologie existiert (z. B. Farbbezeichnungen in der Philatelie), deren Kenntnis beim Benutzer eines Glossars vorausgesetzt werden kann, wurde dagegen auf die Eintragung der entsprechenden Einzelwörter verzichtet.

Autoren und Herausgeber danken den zahlreichen Einzelpersonen, Vereinen, Verbänden, Kammern u. dgl., die bei der Erarbeitung der Glossare beratend mitgewirkt haben. Die Praktiker des deutsch-französischen Austauschs – Begegnungsteilnehmer wie Verantwortliche – sind aufgefordert, mit Hinweisen und Ergänzungen dazu beizutragen, daß die Reihe ihren Zweck als Mittel zur besseren Verständigung zwischen Franzosen und Deutschen erfüllt.

Glossaires pour les échanges franco-allemands Glossare für den deutsch-französischen Austausch

Sous la direction de / unter der Leitung von:

Fritz Kerndter

Rédaction lexicographique / Lexikographische Endredaktion:

Petra Timpe, Sabine Franzen

Coordination des manuscrits / Koordinierung der Manuskripte:

Annie Viale

en liaison avec de nombreuses associations de jeunesse et d'éducation populaire, chambres professionnelles, écoles, établissements d'enseignement supérieur, fédérations et associations sportives, etc., en France et en Allemagne in Verbindung mit zahlreichen Verbänden der Jugend- und Erwachsenenbildung, Schulen und Hochschulen, Kammern, Fachverbänden, Sportvereinen u.a., in Deutschland und Frankreich.

Série Agriculture / Reihe Landwirtschaft

Déjà parus / Bereits erschienen:

Exploitation du bétail / Viehhaltung

Machines agricoles / Landmaschinen

Economie rurale / Landwirtschaftliche Betriebslehre

Aménagement / Environnement /

Raumplanung / Umweltschutz

Série Activités sportives / Reihe Sportarten

Série Activités de loisirs / Reihe Freizeitbeschäftigungen

Série Enseignement et formation /

Reihe Erziehungs- und Bildungswesen

Série Métiers et secteurs d'activités /

Reihe Berufe und Erwerbszweige

Listes des titres disponibles à l'OFAJ /

Listen der erhältlichen Titel beim DFJW

© OFAJ / DFJW, 1996

1e édition / 1. Auflage 8/1996

Groupe de travail „Glossaire Viticulture - Œnologie“ Arbeitsgruppe „Glossar Weinbau und Kellerwirtschaft“

Egon BUCHMÜLLER	Edith-Stein-Schule Freiburg, Fachabteilung Agrarwirtschaft/Winzer
Jean-Pierre CHARLOT	Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole et Viticole, Beaune
Otto DOPPLER	Bezirksregierung Rheinhessen-Pfalz, Referat Landwirtschaft und Weinbau, Neustadt/Weinstraße
Roland EYERCHET	Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole et Viticole, Rouffach
Karl-Heinz FAAS	(früher bei) Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau, Trier
Alfred FISCHER	Staatliche Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau, Neustadt/Weinstraße
Manfred PETERNEL	Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Würzburg-Veitshöchheim
André ROTH	Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole et Viticole, Rouffach

Viticulture – Œnologie Weinbau – Kellerwirtschaft Français / Allemand Französisch / Deutsch

A

abeille <i>f</i>	Biene <i>f</i>
acarien <i>m</i> acarien jaune	Milbe <i>f</i> Bohnenspinnmilbe, gemeine Spinnmilbe
acarien rouge	Obstbaumspinnmilbe, rote Spinne <i>f</i>
acarirose <i>f</i>	Kräuselmilbenbefall <i>m</i>
acerbe <i>cf sec</i>	herb
acide <i>m</i> acide acétique acide ascorbique acide butyrique acide carbonique acide lactique acide malique acide sorbique acide sulfhydrique acide tartrique acidité <i>f</i> du moût acidité volatile	Säure <i>f</i> Essigsäure Ascorbinsäure Buttersäure Kohlensäure Milchsäure Äpfelsäure Sorbinsäure schweflige Säure Weinsäure Mostsäuregehalt <i>m</i> flüchtige Säure
acquit <i>m</i> congé <i>cf</i> congé	Begleitschein <i>m</i>
adventice <i>f</i> <i>cf</i> mauvaise herbe adventices <i>pl</i> du vignoble	Unkraut <i>n</i> , Wildkraut <i>n</i> Wildpflanzen <i>f pl</i> im Weinberg
aération <i>f</i> aéré <i>m</i>	Belüftung <i>f</i> , Lüften <i>n</i> Luftton <i>m</i>
agrément <i>m</i> <i>cf</i> examen qualitatif	Qualitätsweinprüfung <i>f</i>
albumine <i>f</i> d'oeuf <i>cf</i> blanc d'oeuf	Eiklar <i>n</i>

10

A

appareil <i>m</i> de chauffage <i>cf</i> échangeur calorifique appareil de dosage <i>cf</i> doseuse	Erhitzer <i>m</i> Dosiergerät <i>n</i>
appellation <i>f</i> d'origine <i>cf</i> dénomination d'origine appellation sous-régionale	Herkunftsbezeichnung <i>f</i> <i>entspricht</i> : Bereich <i>m</i> od Großlage <i>f</i>
apport <i>m</i> d'engrais <i>cf</i> fertilisation	Düngung <i>f</i>
apprenti-vigneron <i>m</i>	Winzerlehrling <i>m</i>
aptitude <i>f</i> à la garde	Lagerfähigkeit <i>f</i>
arceau <i>m</i> de sécurité	Überrollbügel <i>m</i>
arôme <i>m</i>	Aroma <i>n</i>
arracher (une ancienne vigne) <i>cf</i> défricher	roden
arrière-goût <i>m</i>	Nachgeschmack <i>m</i>
arroche <i>f</i>	Melde <i>f</i>
aspersion <i>f</i>	Beregnung <i>f</i> , Bewässerung <i>f</i>
assembler (des vins) assemblage <i>m</i>	(Weine) verschneiden Verschnitt <i>m</i>
assurance <i>f</i> grêle	Hagelversicherung <i>f</i>
atomiseur <i>m</i> <i>cf</i> pulvérisateur à jet porté <i>ou</i> pneumatique	Sprühgerät <i>n</i>

12

A

alcool <i>m</i> présent <i>ou</i> alcool réel	Alkoholgehalt <i>m</i> [<i>vorhandener</i> Alkohol]
alimentation <i>f</i> minérale	Nährstoffe <i>m pl</i>
altéré	verdorben
amaranthe <i>f</i>	rauhhaariger Fuchsschwanz <i>m</i>
ambre	bernsteinfarben
amendement <i>m</i> humique amendements <i>pl</i> calcaires	Humusversorgung <i>f</i> Kalkdünger <i>m</i>
amer amertume <i>f</i>	bitter Bitterton <i>m</i>
analyse <i>f</i> organoleptique <i>cf</i> examen gustatif analyse sensorielle <i>cf</i> examen sensoriel	Geschmacksprüfung <i>f</i> organoleptische Prüfung
ancrage ¹ <i>m</i> <i>ou</i> ancre <i>m</i> ancrage ²	Anker <i>m</i> Verankerung <i>f</i>
anguillules <i>f pl</i>	Nematoden <i>f pl</i>
anhydride <i>m</i> sulfureux <i>cf</i> dioxyde <i>m</i> de soufre (SO ₂)	Schwefeldioxid <i>n</i>
AOC <i>m</i>	<i>entspricht</i> : Prädikatswein <i>m</i> , Qualitätswein bestimmter Herkunft mit Prädikat
aoûté	verholzt

11

A

attacher <i>cf</i> palisser attacher la baguette <i>cf</i> courber, plier et attacher la baguette	heften biegen und binden
attaque <i>f</i> de botrytis	Botrytis-Befall <i>m</i>
aviner	weingrünmachen

13

B

bactéries <i>f pl acétiques</i>	Essigsäurebakterien <i>f pl</i>
baguette <i>f cf long-bois horizontal</i>	Flachbogen <i>m</i>
baie <i>f cf grain</i> baies <i>pl millerandées</i>	Beere <i>f</i> Jungfernbeeren <i>f pl</i>
ban <i>m (communal)</i>	Gemarkung <i>f</i>
bande <i>f transporteuse</i>	Förderband <i>n</i>
barre <i>f cf traverse de fût, verrou de fût</i>	Faßriegel <i>m</i>
barrique <i>f cf pièce</i>	(kleines) Weifaß <i>n</i>
battance <i>f</i>	Verschäumen <i>n</i> , Verschlämmen <i>n</i>
bernache <i>f cf vin nouveau, vin bourru</i>	Federweißer <i>m</i>
besoin <i>m d'éléments nutritifs</i> besoin en fertilisant	Nährstoffbedarf <i>m</i> Düngebedarf
biner bineuse <i>f</i>	grubbern Grubber <i>m [Gerät]</i>
bitartrate <i>m de potassium cf tartre</i>	Weinstein <i>m</i>
blanc <i>m d'œuf cf albumine d'œuf</i>	Eiklar <i>n</i>
boarmie <i>f</i>	Rhombenspanner <i>m</i>
bock <i>m cf goût de bock</i>	Böckser <i>m (H₂S)</i>

14

B

brûlage <i>m</i>	Rösten <i>n</i>
brut	<i>entspricht: extra trocken [Sekt]</i>
butter ¹ butter ²	anhäufeln anpflügen

16

B

bois <i>m</i> bois de taille bois fructifère bois-greffon <i>m</i>	Holz <i>n</i> Schnittholz Fruchtholz Edelreis <i>n</i>
boisson <i>f</i>	Getränk <i>n</i>
boucher boucheuse <i>f ou bouchonneuse</i> <i>f</i> bouchon <i>m</i> bouchonné	verkorken Korker <i>m</i> , Korkmaschine <i>f</i> Korken <i>m</i> <i>entspricht: mit Korkton</i>
bouillie <i>f ou fongicide m cuprique</i> bouillie de traitement	Kupferspritzmittel <i>n</i> Spritzbrühe <i>f</i>
bourbes <i>f pl cf dépôt, lies</i> bourbes fines <i>cf lies fines</i>	Trub <i>m</i> , Entschleimungstrub Feintrub
bourgeon <i>m cf œil</i> bourgeon axillaire bourgeon dans le coton bourgeons <i>pl évidés</i>	Knospe <i>f</i> , Auge <i>n</i> Beiauge <i>n</i> Wollstadium <i>n</i> Knospenfraß <i>m [Zustand]</i>
bouquet <i>m</i> qui a du bouquet	Blume <i>f [Wein]</i> , Bouquet <i>n</i> duftig
bourse-à-pasteur <i>f cf capselle</i>	Hirtentäschelkraut <i>n</i>
bouteille <i>f</i>	Flasche <i>f</i>
bouture <i>f</i>	Steckling <i>m</i>
brasser <i>cf mélanger</i>	(um)rühren, vermischen
brouillard <i>m</i>	Nebel <i>m</i>

15

C

cadastre <i>m viticole</i>	Weinbaukartei <i>f</i>
cal <i>m de soudure</i>	Verwachsung <i>f</i>
calcaire <i>m</i>	Kalk <i>m</i>
callogenèse <i>f</i>	Kallusbildung <i>f</i>
cannelle <i>f cf robinet</i>	Faßhahn <i>m</i>
capselle <i>f cf bourse-à-pasteur</i>	Hirtentäschelkraut <i>n</i>
capsule <i>f</i> capsule à vis capsule-congé	Kronkorken <i>m</i> , Kronenkorken Schraubverschluß <i>m</i> Steuerkapsel <i>f</i>
carotte <i>f sauvage</i>	wilde Möhre <i>f</i>
casse <i>f protéinique cf trouble</i>	Eiweißtrübung <i>f</i>
cave ¹ <i>f [lieu]</i> cave ² <i>[entreprise]</i> cave à tonneaux <i>cf chai</i> cave vinicole caviste <i>m</i>	Keller <i>m</i> Kellerei <i>f</i> Faßkeller, Faßlager <i>n</i> Weinkellerei Weinküfer <i>m</i>
cercle <i>m du fût</i>	Faßreifen <i>m</i>
centrifuger centrifugeuse <i>f</i>	separieren Separator <i>m</i> , Zentrifuge <i>f</i>
cep <i>m cf souche</i>	Rebstock <i>m</i>

17

C

cépage <i>m cf variété</i> cépage autorisé cépage recommandé cépage toléré	Rebsorte <i>f</i> zugelassene Rebsorte empfohlene Rebsorte vorübergehend zugelassene Rebsorte
chai <i>m cf cave à tonneaux</i>	Faßlager <i>n</i> , Faßkeller <i>m</i>
chambré	temperiert
chaptaliser <i>cf enrichir</i> chaptalisation <i>f</i>	anreichern Anreicherung <i>f</i> , Zuckering <i>f</i>
chardon <i>m des champs</i>	Ackerkratzdistel <i>f</i>
charge <i>f [définition de la taille]</i> <i>cf taille</i>	Anschnitt <i>m</i>
charrue <i>f</i>	Pflug <i>m</i>
chasselas <i>m</i>	Gutedel <i>m</i>
châtaignier <i>m</i>	Kastanienbaum <i>m</i>
château <i>m cf domaine viticole,</i> <i>propriété</i>	Schloß <i>n</i> , Weingut <i>n</i>
chauffage <i>m à plaques</i> <i>cf échangeur</i> à plaques chauffage de la vendange chauffage à haute température chauffer	Plattenerhitzer <i>m</i> Maischeerhitzung <i>f</i> Kurzzeithocherhitzung erhitzen
chêne <i>f</i>	Eiche <i>f</i>

18

C

colle <i>f de poisson</i>	Hausenblase <i>f</i>
colles <i>f pl cf produit de collage</i>	Schönungsmittel <i>n</i>
colorant	farbstark
commerce <i>m de vins</i>	Weinhandel <i>m</i>
commercialisation <i>f</i>	Vermarktung <i>f</i>
commune <i>f</i>	Gemeinde <i>f</i>
compagnon-vigneron <i>m</i>	Winzergehilfe <i>m</i>
composter compost <i>m d'écorces</i>	kompostieren Rindenkompost <i>m</i>
(conduite f en) cordon <i>m</i> conduite sur échelas	Kordonanziehung <i>f</i> Pfahlerziehung
(acquit) m congé	Begleitschein <i>m</i>
conseiller <i>m viticole</i>	Weinbauberater <i>m</i>
contaminer	verseuchen
contenance <i>f</i>	Füllmenge <i>f</i> , Inhalt <i>m</i>
contraintes <i>f pl sur l'environnement</i>	Umweltbelastung <i>f</i>
contrôle <i>m analytique</i>	Analysenprüfung <i>f</i>
coopérative <i>f</i> coopérative viticole	Genossenschaft <i>f</i> Winzergenossenschaft

20

C

chenille <i>f</i> chenillard <i>m ou tracteur m à chenilles</i>	Raupe <i>f [Insekt]</i> Raupe <i>f</i> , Raupenschlepper <i>m</i>
chénopode <i>m</i>	Gänsefuß <i>m [Pflanze]</i>
chiendent <i>m</i>	Quecke <i>f</i>
choix <i>m des engrais</i>	Dünger Auswahl <i>f</i>
cidre <i>m</i>	Apfelwein <i>m</i>
cigarier <i>m</i>	Rebstichler <i>m</i> , Zigarrenwickler <i>m</i>
clair	blank
clarifier <i>cf coller</i> clarification <i>f</i>	klären, schönen Klärung <i>f</i>
classement <i>m toxicologique</i>	Giftklasse <i>f</i>
clône <i>m</i>	Klon <i>m</i>
clos <i>m</i>	Frankreich: von Mauern umgebene Rebanlage <i>f</i>
cochylys <i>m</i>	einbindiger Traubenwickler <i>m</i>
colerette <i>f</i>	Halsschleife <i>f</i>
coller [<i>vin</i>] <i>cf clarifier</i> collage <i>f</i> collage à la caséine collage à la gélatine collage bleu <i>ou</i> collage au ferro-cyanure	schönen, klären Schönung <i>f</i> Kaseinschönung Gelatineschönung Blauschönung

19

C

corps <i>m</i>	Körper <i>m</i>
coteau <i>m (à forte pente)</i> coteau nécessitant la traction au treuil	Steillage <i>f</i> Seilzuglage
couler ¹ couler ² <i>cf fuir</i> couleuse <i>f</i> coulure <i>f</i>	verrieseln auslaufen Ausläufer <i>m [Flasche]</i> Verrieselung <i>f</i>
coupe-bourgeon <i>m</i>	Knospenfraß <i>m [Insekt]</i>
courber <i>cf plier et attacher la</i> <i>baguette</i>	biegen und binden
courson <i>m [2 à 3 yeux]</i>	Zapfen <i>m</i>
courtier <i>m (en vins)</i>	Weinkommissionär <i>m</i>
couverture <i>f du sol</i>	Bodenbedeckung <i>f</i>
crémant <i>m</i>	Frankreich: Qualitätsschaumwein <i>od</i> Sekt b.A., nach traditionellem Verfahren hergestellt
croisement <i>m</i> croisement interspécifique	Kreuzung <i>f</i> interspezifische Kreuzung
cru ¹ <i>m [vin]</i> cru ² [<i>terroir</i>] <i>cf lieu-dit</i> grand cru	„Gewächs“ <i>n</i> Einzellage <i>f</i> , Lage <i>f</i> Frankreich: hohe AOC-Stufe
cuiivre <i>m</i> cuprique	Kupfer <i>n</i> kupferhaltig

21

cuvaision <i>f cf fermentation</i>	Maischegärung <i>f</i> , Gärung <i>f</i>
cuve ¹ <i>f [ouverte]</i>	Bottich <i>m</i>
cuve ² <i>f [close]</i>	Tank <i>m</i>
cuve à pression	Drucktank
cuve (à raisins)	Bütte <i>f</i>
cuve à vendange	Maischetank
cuve de macération	Gärbottich, Maischebottich
cuve de stockage	Lagertank
cuve émaillée	Emailtank
cuve inox	Edelstahlbehälter <i>m</i>

défricher <i>cf arracher (une ancienne vigne)</i>	roden
dégâts <i>m pl d'oiseaux</i> dégâts par pollution atmosphérique	Vogelfraß <i>m</i> Immissionsschäden <i>m pl</i>
degré <i>m</i> degré alcoolique <i>ou</i> degré d'alcool degré oechsle <i>[densité du moût]</i>	Grad <i>m</i> Alkoholgrad Oechslegrad
déguster dégustation <i>f</i> dégustation qualitative d'agrément <i>ou</i> réglementaire	probieren Weinprobe <i>f</i> <i>Frankreich:</i> amtliche Qualitätsweinprüfung <i>f</i>
délai <i>m [entre dernier traitement et vendange]</i>	Wartezeit <i>f</i>
demi-arcure <i>f</i>	Halbbogen <i>m</i>
demi-sec	halbtrocken
dénomination <i>f d'origine cf</i> appellation d'origine dénomination du vin	Herkunftsbezeichnung <i>f</i> Weinbezeichnung
densité <i>f</i> densité minimale de moût densité du moût	Dichte <i>f</i> Mindestmostgewicht <i>n</i> Mostgewicht
départ <i>m cave</i>	ab Keller <i>m</i>
dépôt <i>m cf bourbes, lies</i> dépôt du collage bleu	Trub <i>m</i> , Entschleimungstrub Blautrub

dangereux	gefährlich
date <i>f de récolte</i>	Lesezeitpunkt <i>m</i>
débit <i>m de boissons</i>	Ausschank <i>m</i>
déborder	überlaufen
déboucher	entkorken
débourber débourbage <i>m</i>	entschleimen, vorklären Entschleimung <i>f</i> , Entschleimen <i>n</i>
débourrement <i>m cf sortie des</i> feuilles	Austrieb <i>m</i>
en début <i>m de fermentation</i>	angegoren
décavillonneuse <i>f</i>	Stockräumer <i>m</i> , Stockräumgerät <i>n</i>
déclaration <i>f de récolte</i>	Erntemeldung <i>f</i>
décompactage <i>f en profondeur cf</i> soussolage	Tiefenlockerung <i>f</i>
se décomposer	verrotten
décuver décuvage <i>m</i>	abwirzen Abwirzen <i>n</i>
défaut <i>m organoleptique</i> avec défauts	Böckser <i>m [Weinfehler]</i> fehlerhaft
défoncer	rigolen

déroulement <i>m de la fermentation</i> <i>cf procédé de la fermentation</i>	Gärverlauf <i>m</i>
désacidifier désacidification <i>f</i> désacidification au sel double	entsäuern Entsäuerung <i>f</i> Doppelsalzsäuerung
désalcooliser désalcoolisation <i>f</i>	entalkoholisieren Entalkoholisierung <i>f</i>
description <i>f sensorielle du vin</i>	Weinansprache <i>f</i>
déséquilibré	unharmonisch
dessèchement <i>m pédonculaire</i>	Stiellähme <i>f</i>
désulfiter	entschwefeln
développer un voile de surface (sur le vin) (se) développer <i>[vin] cf évoluer</i>	kahmig werden (sich) entwickeln <i>[Wein]</i>
digitale <i>f sanguine</i>	Bluthirse <i>f</i>
dioxyde <i>m de soufre (SO₂) cf</i> anhydride sulfureux SO ₂ combiné	Schwefeldioxid <i>n</i> gebundene schweflige Säure <i>f</i>
SO ₂ libre SO ₂ total	freie schweflige Säure gesamte schweflige Säure
distance <i>f de plantation</i>	Pflanzenabstand <i>m</i> , Pflanzweite <i>f</i>
distillerie <i>f</i>	Brennerei <i>f</i>

D

distinction <i>f cf médaille</i>	Auszeichnung <i>f</i> , Preismünze <i>f</i>
domaine <i>m (viticole) cf château, propriété</i>	Weingut <i>n</i> , Schloß <i>n</i>
doseuse <i>f cf appareil de dosage</i>	Dosiergerät <i>n</i>
douelle <i>f</i>	Faßdaube <i>f [Holzfaß]</i>
doux, douce <i>cf sucré</i> douceur <i>f cf sucré, sucrosité</i>	lieblich [<i>Wein</i>], süß Süße <i>f</i>
droit <i>m de plantation</i> <i>[réglementation UE]</i>	Pflanzrecht <i>n [EU-Regelung]</i>
durée <i>f de la cuvaison [vin rouge],</i> <i>durée de macération avant</i> <i>pressurage [vin blanc]</i> <i>durée d'incubation</i>	Maischestandzeit <i>f</i> Inkubationszeit

26

E

emballer emballage <i>m</i>	verpacken Verpackung <i>f</i>
embouteilleuse <i>f cf tireuse</i>	Füller <i>m</i> , Füllmaschine <i>f</i>
en début <i>m de fermentation</i>	angegoren
engrais ¹ <i>m</i> engrais azoté engrais magnésien engrais <i>pl</i> minéraux engrais organique engrais <i>pl</i> phosphorés <i>ou</i> engrais phosphoriques engrais potassiques engrais simple engrais ² vert	Dünger <i>m</i> Stickstoffdünger Magnesiumdünger Mineraldünger organischer Dünger Phosphatdünger Kalidünger Einzeldünger Gründüngung <i>f</i>
enherbement <i>m cf semis de</i> <i>graminées</i> enherbement permanent	Begrünung <i>f</i> , Graseinsaat <i>f</i> Dauerbegrünung
(tracteur) enjambeur <i>m</i>	Überzeilenschlepper <i>m</i>
enlever les entre-cœurs	ausgeizen
enrichir <i>cf chaptaliser</i>	anreichern
ensemencer (<i>avec levures ou</i> <i>bactéries</i>)	impfen
entre-cœur <i>m</i>	Geiztrieb <i>m</i>
entre-nœud <i>m cf méritale</i>	Internodium <i>n</i>

28

E

eau-de-vie <i>f de vin</i>	Weinbrand <i>m</i>
éborgner	blenden
ébourgeonner <i>cf épamprer</i>	ausbrechen
écartement <i>m</i> écartement large de la vigne	Gassenbreite <i>f</i> , Zeilenabstand <i>m</i> Weitraumanlage <i>f</i>
échalas <i>m cf poteau</i>	Pfahl <i>m</i> , Stichel <i>m</i>
échangeur <i>m à plaques</i> <i>cf</i> chauffage à plaques échangeur calorifique <i>cf</i> appareil de chauffage échangeur tubulaire	Plattenerhitzer <i>m</i> Erhitzer Röhrenerhitzer
échantillon <i>m</i> échantillon de sol	Probe <i>f</i> Bodenprobe
écimer	gipfeln
éclaircir	ausdünnen
effeuiller effeuillage <i>m</i>	entblättern Entblätterung <i>f</i>
égoutter	vorentsaften
égrapper <i>cf érafler</i> égrappoir <i>m cf érafloir</i>	abbeeren, entrappen Abbeermaschine <i>f</i>
éléments <i>m pl nutritifs</i>	Nährstoffe <i>m pl</i>
élevage <i>m en barrique</i> élevage en fût	Barriquemethode <i>f</i> Faßlagerung <i>f</i>

27

E

entrepôt <i>m sous douane</i>	Zollager <i>n</i>
entreprise <i>f cf exploitation</i>	Betrieb <i>m</i>
entrer la vendange foulée	einmaischen
entretien <i>m du tonneau</i>	Faßkonservierung <i>f</i>
épamprer <i>cf ébourgeonner</i>	ausbrechen
épandeur <i>m d'engrais</i>	Düngerstreuer <i>m</i>
s'épanouir	sich entfalten [<i>Aroma</i>]
éphémère <i>f</i>	Florfliege <i>f</i>
équilibré	ausgewogen, harmonisch
érafler <i>cf égrapper</i> érafloir <i>m cf égrappoir</i>	abbeeren, entrappen Abbeermaschine <i>f</i>
érigéron <i>m du Canada</i>	kanadisches Berufskraut <i>n</i>
érinose <i>f</i>	Blattgallmilbe <i>f</i>
éroder	erodieren
érodiun <i>m</i>	Storchschnabel <i>m</i>
espacement <i>m sur le rang</i>	Stockabstand <i>m</i>
estérifier estérification <i>f</i>	verestern Veresterung <i>f</i>
étiquette <i>f</i>	Etikett <i>n</i>

29

E

étourneau <i>m</i> cf sansonnet	Star <i>m</i>
eudémis <i>m</i>	bekreuzter Traubenwickler <i>m</i>
euphorbe <i>f</i>	Wolfsmilch <i>f</i>
évaluation <i>f</i> du vin	Weinbewertung <i>f</i>
évaporer	verdunsten
évoluer [<i>vin</i>] <i>cf</i> (se) développer	(sich) entwickeln [<i>Wein</i>]
examiner	prüfen
examen <i>m</i> gustatif <i>cf</i> analyse organoleptique	Geschmacksprüfung <i>f</i>
examen qualitatif <i>cf</i> agrément	Qualitätsweinprüfung
examen sensoriel <i>cf</i> analyse sensorielle	organoleptische Prüfung, sensorielle Prüfung
expédition <i>f</i>	Versand <i>m</i>
exploitation <i>f</i> <i>cf</i> entreprise exploitation viticole	Betrieb <i>m</i> Weinbaubetrieb
exportation <i>f</i> minérale	Nährstoffentzug <i>m</i>
exposition <i>f</i>	Hangrichtung <i>f</i>
extrait <i>m</i> sec	Extrakt <i>m</i>

30

F

floraison <i>f</i>	Blüte <i>f</i>
flûte <i>f</i> [<i>bouteille</i>]	Schlegelflasche <i>f</i>
fongicide <i>m</i> fongicide cuprique <i>ou</i> bouillie <i>f</i> cuprique	Fungizid <i>n</i> Kupferspritzmittel <i>n</i>
formation <i>f</i> du tronc	Stammaufbau <i>m</i>
foudre <i>m</i> <i>cf</i> fût, tonneau	Faß <i>n</i> , Holzfaß, (großes) Weinfäß
fouler foulage <i>m</i>	maischen Maischen <i>n</i>
franc de goût	sauber, reintonig
friche <i>f</i>	Brache <i>f</i>
fructose <i>m</i>	Fruchtzucker <i>n</i>
fruit <i>m</i>	Frucht <i>f</i>
fuir <i>cf</i> couler	auslaufen
fumeterre <i>m</i>	Erdrauch <i>m</i>
fumier <i>m</i> de ferme	Stallmist <i>m</i>
fumure <i>f</i> fazotée <i>cf</i> fertilisation fumure d'entretien fumure de fond d'entretien [<i>avant plantation</i>] fumure de fond prévisionnelle [<i>avant plantation</i>]	Stickstoffdüngung <i>f</i> Erhaltungsdüngung Grunddüngung Vorratsdüngung <i>f</i>
fût <i>m</i> <i>cf</i> foudre, tonneau	Faß <i>n</i> , Holzfaß, (großes) Weinfäß

32

F

fer <i>m</i>	Eisen <i>n</i>
fermenter	gären
fermentation <i>f</i> <i>cf</i> cuvaision fermentation en bouteille <i>cf</i> prise de mousse	Gärung <i>f</i> , Maischegärung Flaschengärung
fermentation en cuve close fermentation malolactique (FML)	Tankgärung biologischer Säureabbau <i>m</i> (bSa), Milchsäuregärung
fermentation sans levurage fermentation tumultueuse	Spontangärung stürmische Gärung
fermeture <i>f</i> de la grappe	Traubenschluß <i>m</i>
fertiliser	düngen
fertilisation ¹ <i>f</i> <i>cf</i> apport d'engrais	Düngung <i>f</i>
fertilisation ² <i>cf</i> fumure azotée fertilisation foliaire	Stickstoffdüngung Blattdüngung
fête <i>f</i> du vin	Weinfest <i>n</i> , Winzerfest
fétuque <i>f</i>	Schwengel <i>m</i> [<i>Gras</i>]
feuillage <i>m</i>	Laub <i>n</i>
fiche <i>f</i> de dégustation (du vin)	Bewertung <i>f</i> [<i>Wein</i>]
fil <i>m</i> d'attache fil de fer fil de palissage fil porteur	Bindedraht <i>m</i> Draht Heftdraht Biegedraht
filtrer	filtrieren
fin <i>f</i> de presse	Nachdruck <i>m</i>

31

G

gaillet <i>m</i> gratteron	Klettenlabkraut <i>n</i>
galet <i>m</i>	Kiesel <i>m</i>
gaz <i>m</i> carbonique [$H_2O \times CO_2$]	Kohlendioxid <i>n</i>
gel <i>m</i> <i>ou</i> gelée <i>f</i> gel d'hiver gelées <i>pl</i> précoces [<i>automne</i>] gelées tardives [<i>printemps</i>]	Frost <i>m</i> Winterfrost Frühfrost Spätfrost
géranium <i>m</i> à feuilles rondes	rundblättriger Storchschnabel <i>m</i>
gerber	stapeln
giro-broyeur <i>m</i>	Mulcher <i>m</i> , Mulchgerät <i>n</i>
glucose <i>m</i>	Traubenzucker <i>m</i>
gourmand <i>m</i>	Wasserschoß <i>m</i>
goût <i>m</i> boisé goût de bock <i>cf</i> bock goût de bouchon goût de choucroute goût de levure goût de logement goût de vieux goût moisi qui a le goût de bois qui a le goût de levure qui a le goût de vieux	Holzton <i>m</i> Böckser <i>m</i> (H_2S) Korkton Sauerkrautton Hefegeschmack <i>m</i> , Hefeton Faßgeschmack Firme <i>f</i> Muffton <i>m</i> holzig hefig firn
grain <i>m</i> <i>cf</i> baie grains nobles	Beere <i>f</i> <i>Frankreich</i> : edelreife Beeren

33

G

graisseux	zäh
grappe ¹ <i>f cf raisin</i> grappe ² [<i>inflorescence</i>]	Traube <i>f</i> Rebblüte <i>f</i>
greffer greffage <i>m</i>	veredeln, pflöpfen Rebenveredelung <i>f</i> , Veredelung <i>f</i> Standortveredelung Tischveredelung
greffage sur place greffage sur table	
grêle <i>m</i>	Hagel <i>m</i>
grès <i>m bigarré</i>	Buntsandstein <i>m</i>
grive <i>f</i>	Drossel <i>f</i>
groupement <i>m de producteurs</i>	Erzeugergemeinschaft <i>f</i>
gyropalette <i>f</i>	Rüttelpalette <i>f</i>

H

habillage <i>m</i>	Flaschenausstattung <i>f</i>
hélicoptère <i>m</i>	Hubschrauber <i>m</i>
heures <i>f pl d'enseillement</i>	Sonnenscheinstunden <i>f pl</i>
humus <i>m</i> humus stable	Humus <i>m</i> Dauerhumus

34

L

label <i>m</i>	Gütezeichen <i>n</i>
labourer	pflügen
laiteron <i>m</i>	Gänsedistel <i>f</i>
lamier <i>m</i>	Taubnessel <i>f</i>
larve <i>f de noctuelle</i> <i>cf ver gris</i>	Erdräupe <i>f</i>
larve de taupin <i>cf ver fil-de-fer</i>	Drahtwurm <i>m</i>
législation <i>f viticole</i>	Weingesetz <i>n</i>
lessiver [<i>sol</i>]	auswaschen [<i>Boden</i>]
levures <i>f pl</i> levure sélectionnée	Hefe <i>f</i> , Gärhefe Reinzuchthefer
liège <i>m</i>	Kork <i>m</i>
lies <i>f pl cf bourbes, dépôt</i> lies fines <i>cf bourbes fines</i>	Trub <i>m</i> , Entschleimungstrub Feintrub
lieu-dit <i>m cf cru [terroir]</i>	Einzellage <i>f</i> , Lage
liseron <i>m des champs</i>	Ackerwinde <i>f</i>
livraison <i>f de raisins</i>	Traubenanlieferung <i>f</i>
long-bois <i>m horizontal</i> <i>cf baguette</i>	Flachbogen <i>m</i>
lutte <i>f biologique</i> lutte <i>ou</i> protection <i>f</i> intégrée lutte contre les gelées	biologische Bekämpfung <i>f</i> integrierter Pflanzenschutz <i>m</i> Frostbekämpfung

36

I

incolore	farblos
inflorescences <i>f pl</i>	Gescheine <i>n pl</i>
insoluble	unlöslich
installer le système d'ancrage	verankern
irrigation <i>f par aspersion</i> irrigation par goutte à goutte	Überkronenberegnung <i>f</i> Tröpfchenberegnung <i>f</i>
ivre	betrunken

J

jeune plantation <i>f</i>	Junganlage <i>f</i> , Jungfeld <i>n</i>
joint <i>m</i>	Dichtung <i>f</i>
juger <i>m [vin]</i>	beurteilen [<i>Wein</i>]
jus <i>m de goutte</i> <i>cf vin de goutte</i>	Vorlauf <i>m [Most]</i>
jus de raisin <i>cf moût</i>	Traubensaft <i>m</i> , Traubenmost <i>m</i>

K

keuper <i>m</i>	Keuper <i>m</i>
kieselguhr <i>m cf terre à diatomées</i>	Kieselgur <i>m</i>

35

M

machine <i>f à vendanger</i>	Traubenvollernter <i>m</i>
maître <i>m de chai</i> maître vigneron maîtrise <i>f des rendements</i>	Kellermeister <i>m</i> Winzermeister Ertragsregulierung <i>f</i>
maladie <i>f</i> maladie de la grasse maladies <i>pl</i> cryptogamiques maladies de la vigne maladies virales <i>cf viroses</i>	Krankheit <i>f</i> Zähwerden <i>n</i> Pilzkrankheiten <i>f pl</i> Rebkrankheiten Virosen <i>f pl</i> , Viruskrankheiten <i>f pl</i>
manipulant <i>m</i>	<i>Frankreich:</i> Hersteller <i>m</i> und Vermarkter <i>m</i>
marc ¹ <i>m [eau-de-vie]</i> marc ²	Tresterbranntwein <i>m</i> <i>Frankreich:</i> gesetzlich geregelte Mostausbeute bei Qualitäts- schaumweinen Trester <i>m</i>
marcs <i>pl</i>	
marge <i>f brute</i>	Deckungsbeitrag <i>m</i>
marquage <i>m de bouchon</i>	Korkbrand <i>m</i>
marque <i>f commerciale</i>	Hausmarke <i>f</i>
marque <i>f de contrôle</i>	Kontrollzeichen <i>n</i>
marque <i>f de qualité</i>	Weinsiegel <i>n</i>
matériel <i>m de protection</i> phytosanitaire	Pflanzenschutzgerät <i>n</i>
matériel <i>m de travail du sol</i>	Bodenbearbeitungsgerät <i>n</i>

37

M

matricaire <i>f</i> inodore	unechte Kamille <i>f</i>
mature <i>cf</i> mûr	reif
maturité <i>f</i> pour la mise (en bouteille) <i>ou</i> maturité pour tirage	Abfüllreife <i>f</i>
maturité précoce	Frühreife
mauvaise herbe <i>f</i> <i>cf</i> adventice	Unkraut <i>n</i> , Wildkraut
mauve <i>f</i>	Malve <i>f</i>
MCR (moût concentré rectifié) <i>m</i>	RTK (rektifiziertes Traubenkonzentrat)
mêche <i>f</i> de soufre	Schwefelschnitte <i>f</i>
médaille de concours <i>f</i> <i>cf</i> distinction, récompense	Auszeichnung <i>f</i> , Preismünze <i>f</i>
médaille <i>cf</i> récompensé	prämiert
mélanger <i>cf</i> brasser	rühren, umrühren, vermischen
mélangeur <i>m</i>	Rührgerät <i>n</i>
mercuriale <i>f</i> annuelle	einjähriges Bingelkraut <i>n</i>
mérithale <i>m</i> <i>cf</i> entre-nœud	Internodium <i>n</i>
merle <i>m</i>	Amsel <i>f</i>
mesurer un volume	auslitern
méthode <i>f</i> d'analyse des nitrates du sol	N-min-Methode <i>f</i>

38

M

mode <i>m</i> de conduite <i>cf</i> système de conduite	Erziehungsform <i>f</i>
moisi	schimmelig
moisissure <i>f</i>	Schimmel <i>m</i>
moisissure de cave	Kellerschimmel
„la montre“	Gescheinsansatz <i>m</i>
morelle <i>f</i> noire	schwarzer Nachtschatten <i>m</i>
mouron <i>m</i> des oiseaux	Vogelmiere <i>f</i>
mousser	schäumen
mousseux <i>m</i> <i>cf</i> vin mousseux	Schaumwein <i>m</i>
mousseux de qualité <i>cf</i> vin mousseux de qualité	Qualitätsschaumwein, Sekt <i>m</i>
moût <i>m</i> <i>cf</i> jus de raisin	Traubenmost <i>m</i> , Traubensaft <i>m</i>
moût concentré rectifié (MCR) <i>m</i>	rektifiziertes Traubenkonzentrat (RTK) <i>n</i>
moût réservé	Süßreserve <i>f</i>
moutarde <i>f</i> des champs	Ackersenf <i>m</i>
multiplication <i>f</i> (végétative)	vegetative Vermehrung <i>f</i>
mur <i>m</i> de soutènement	Weinbergsmauer <i>f</i>
mûr <i>cf</i> mature	reif
mûrir	reifen
muscat <i>m</i>	Muskateller <i>m</i>
mustimètre <i>m</i>	Mostwaage <i>f</i>
muter à l' alcool	Alkohol zusetzen
mutage	Stummachen <i>n</i>

40

M

méthode <i>f</i> de confusion sexuelle	Verwirrungsmethode <i>f</i>
méthode <i>f</i> de pressurage <i>cf</i> type de pressurage	Preßmethode <i>f</i>
méthodes <i>f</i> pl de récolte	Lesearten <i>f</i> pl
métis <i>m</i>	Rebsorte <i>f</i> aus Artenkreuzung
mettre en perce	anstechen
mettre en stratification	vortreiben
„metteur <i>m</i> en bouteille“	Abfüller <i>m</i>
mildiou <i>m</i>	falscher Mehltau <i>m</i> , Peronospora <i>f</i>
millésime <i>m</i>	Jahrgang <i>m</i>
millésimé	mit Jahrgangsangabe <i>f</i>
ministériel <i>cf</i> officiel	amtlich
mis en bouteille (pour)	abgefüllt (für)
mise <i>f</i> à la propriété	Gutsabfüllung <i>f</i>
mise en bouteille <i>cf</i> remplissage	Flaschenfüllung, Abfüllung, Füllvorgang <i>m</i>
mise en bouteille à la cave	Kellerabfüllung
mise en bouteille à la propriété	Erzeugerabfüllung, Gutsabfüllung
mise en bouteille stérile	Sterilabfüllung
mise en pépinière	Einschulen <i>n</i>
mistelle <i>f</i>	Frankreich: Mischung <i>f</i> aus Traubensaft und Weinalkohol [Traubenlikör]

39

N

nature <i>f</i> géologique du sol	Bodenformation <i>f</i>
négociant <i>m</i> en vins	Weinhändler <i>m</i>
nettoyage <i>m</i>	Reinigung <i>f</i>
niveau <i>m</i> qualitatif <i>ou</i> niveau de qualité	Güteklasse <i>f</i>
noble	edel
noir <i>m</i> animal	Aktivkohle <i>f</i>
nouaison <i>f</i>	Fruchtansatz <i>m</i>
nouvelle plantation <i>f</i>	Neuanpflanzung <i>f</i>
numéro <i>m</i> d'agrément	Deutschland: amtliche Prüfnummer <i>f</i>

41

O

œil <i>m cf</i> bourgeon	Auge <i>n</i> , Knospe <i>f</i>
officiel <i>cf</i> ministériel	amtlich
oidium <i>m</i>	echter Mehltau <i>m</i> , Oidium <i>n</i>
oligoélément <i>m</i>	Spurenelement <i>n</i>
orge <i>f des rats</i>	Mäusegerste <i>f</i>
ortie <i>f</i>	Brennnessel <i>f</i>
oseille <i>f [rumex]</i>	Ampfer <i>m</i>
ouiller ouillage <i>m</i>	beifüllen [<i>spundvoll</i>] Beifüllen <i>n</i>

P

pièce <i>f cf</i> barrique	(kleines) Weinflaß <i>n</i>
piège <i>m alimentaire</i>	Lockfalle <i>f</i>
piège <i>m sexuel</i>	Pheromonfalle <i>f</i>
pierreux	steinig
piger pigeage <i>m</i>	Maische <i>f</i> stoßen Maischestoßen <i>n</i>
pinot <i>m</i> pinot blanc pinot gris pinot meunier pinot noir	Burgunder <i>m</i> , Pinot <i>m</i> Weißburgunder Ruländer <i>m</i> , Grauburgunder Schwarzriesling <i>m</i> , Müllerrebe <i>f</i> Spätburgunder [<i>blau</i>]
piqûre <i>f acétique</i>	Essigstich <i>m</i>
piqûre <i>f lactique</i>	Milchsäurestich <i>m</i>
plan <i>m de</i> fertilisation	Düngeplan <i>m</i>
plantain <i>m</i>	Wegerich <i>m</i>
planter plante <i>f</i> planteuse <i>f</i> plants <i>m pl cf</i> racinés	pflanzen Pflanze <i>f</i> Pflanzmaschine <i>f</i> Pflanzgut <i>n</i>
plaque <i>f filtrante</i>	Filterschicht <i>f</i>
PLC (plafond-limite de classement)	<i>entspricht</i> : Überlagerungsmenge <i>f</i>
plier et attacher la baguette <i>cf</i> courber	biegen und binden

P

paillage <i>m</i>	Strohdeckung <i>f</i>
paille <i>f</i>	Stroh <i>n</i>
pâle	blaß
palette <i>f à</i> bouteilles	Boxpalette <i>f</i>
palisser <i>cf</i> attacher palisseuse <i>f</i>	heften Laubhefter <i>m</i>
pampre <i>m</i>	Rebtrieb <i>m</i>
panic <i>m</i>	Hühnerhirse <i>f</i>
paraffiner ¹ paraffiner ² [<i>le col d'une bouteille</i>]	wachsen [<i>paraffinieren</i>] versiegeln [<i>Flaschenhals</i>]
paturin <i>m</i> annuel	einjähriges Rispengras <i>n</i>
pédoncule <i>m cf</i> tige	Stiel <i>m</i> , Stengel <i>m</i>
pente <i>f</i>	Hangneigung <i>f</i> , Inklination <i>f</i>
pépin <i>m</i>	Traubenkern <i>m</i>
pépiniériste <i>m viticole</i>	Rebveredler <i>m</i>
pépinière <i>f viticole</i>	Rebschule <i>f</i>
persistant	nachhaltig
perte <i>f de</i> vin (lors des manipulations)	Schwund <i>m</i>
phylloxera <i>m</i>	Reblaus <i>f</i>

P

pluviométrie <i>f cf</i> précipitations	Niederschläge <i>m pl</i>
pneu <i>m à basse</i> pression	Terrareifen <i>m</i>
pointu	durchdringend [<i>scharf</i>]
pomper pompe <i>f</i>	pumpen Pumpe <i>f</i>
porte-greffe <i>m</i>	Unterlage <i>f</i>
portillon <i>m de</i> tonneau	Faßtürchen <i>n</i>
portugais <i>m bleu</i>	Blauer Portugieser <i>m</i>
possibilité <i>f de</i> stockage <i>cf</i> aptitude à la garde	Lagerfähigkeit <i>f</i>
poteau <i>m cf</i> échelas poteau de tête	Pfahl <i>m</i> , Stichel <i>m</i> Endpfahl, Endstichel
potentille <i>f</i>	Fingerkraut <i>n</i>
pourridié <i>m</i>	Wurzelschimmel <i>m</i>
pourriture <i>f</i> pourriture acide pourriture noble pourriture pédonculaire	Fäulnis <i>f</i> Sauerfäule <i>f</i> Edelfäule Stielfäule
pousser pousse <i>f</i> pousse en balais	treiben, wachsen Trieb <i>m</i> Besenwuchs <i>m</i>
précipitation ¹ <i>f</i> précipitations ² <i>f pl cf</i> pluviométrie	Ausfällung <i>f</i> Niederschläge <i>m pl</i>

P

préfiltration <i>f</i>	Vorfiltration <i>f</i>
prêle <i>f</i> des champs	Schachtelhalm <i>m</i>
prélever un échantillon	eine Probe ziehen
presser	keltern, pressen
pressoir <i>m</i>	Weinpresse <i>f</i>
pressoir continu	Schneckenpresse
pressoir mécanique à vis	Spindelpresse
pressoir pneumatique et hermétique	Tankpresse
pressurage <i>m</i>	Keltern <i>n</i>
pression <i>f</i>	Druck <i>m</i>
pression différentielle	Differenzdruck
pressurage <i>m</i> de vendange entière	Ganztraubenpressung <i>f</i>
pré-vendange <i>f</i>	Vorlese <i>f</i>
préventif	vorbeugend
prise <i>f</i> de force	Zapfwelle <i>f</i>
prise <i>f</i> de mousse <i>cf</i> fermentation en bouteille	Flaschengärung <i>f</i>
prix <i>m</i> d'honneur	Ehrenpreis <i>m</i>
procédé <i>m</i> de la fermentation <i>cf</i> déroulement de la fermentation	Gärverlauf <i>m</i>
producteur <i>m</i>	Erzeuger <i>m</i>
producteur viticole	Weinerzeuger
production <i>f</i> de plants de vigne	Rebenvermehrung <i>f</i>

46

R

racine <i>f</i> du greffon	Edelreiswurzel <i>f</i>
racines <i>pl</i>	Rebwurzel <i>f</i>
racinés <i>m pl</i> <i>cf</i> plants	Pflanzgut <i>n</i>
rafle <i>f</i>	Rappe <i>f</i> , Stielgerüst <i>n</i>
rafraîchir <i>cf</i> refroidir	abkühlen, kühlen
raisin <i>m</i> <i>cf</i> grappe	Traube <i>f</i>
raisin de table	Tafeltraube
rajeunir [<i>cep</i>]	verjüngen [<i>Rebstock</i>]
ravageur <i>m</i> de bourgeons	Knospenschädling <i>m</i>
ravageur de la vigne	Rebschädling
ravenelle <i>f</i>	Hederich <i>m</i>
receper	zurückschneiden
réception <i>f</i> de la vendange	Traubenannahme <i>f</i>
réceptif <i>m</i> vinaire	Behälter <i>m</i> , Gebinde <i>n</i> [<i>Wein</i>]
récompense <i>f</i> <i>cf</i> médaille de concours	Prämierung <i>f</i> , Preismünze <i>f</i>
récompensé <i>cf</i> médaillé	prämiert
refermentation <i>f</i>	Nachgärung <i>f</i>
refroidir <i>cf</i> rafraîchir	kühlen, abkühlen
région <i>f</i> viticole <i>cf</i> zone viticole	Anbaugebiet <i>n</i> , Weinbaugebiet, Weinbauzone <i>f</i>

48

P

produire du mulch	mulchen
produit <i>m</i> de collage <i>cf</i> colles	Schönungsmittel <i>n</i>
produit <i>m</i> phytosanitaire	Pflanzenschutzmittel
produit <i>m</i> cuprique	Kupferpräparat <i>n</i>
programme <i>m</i> de traitement	Spritzplan <i>m</i>
propriété <i>f</i> <i>cf</i> domaine viticole, château	Weingut <i>n</i> , Schloß <i>n</i>
protection <i>f</i>	Schutz <i>m</i>
protection <i>f</i> contre les oiseaux	Vogelabwehr <i>f</i>
protection des plantes	Pflanzenschutz <i>m</i>
protection du vignoble	Rebschutz
protection <i>ou</i> lutte <i>f</i> intégrée	integrierter Pflanzenschutz
puceron <i>m</i>	Blattlaus <i>f</i>
puissance <i>f</i> <i>ou</i> force de traction	Zugkraft <i>f</i>
pulpe <i>f</i> (de la baie)	Fruchtfleisch <i>n</i>
pulvériser ¹ (<i>à jet porté</i> <i>ou</i> pneumatique)	sprühen
pulvériser ² (<i>à jet projeté</i>)	spritzen
pulvérisateur <i>m</i> à jet porté <i>ou</i> pneumatique <i>cf</i> atomiseur	Sprühgerät <i>n</i>
pupitre <i>m</i> de remuage	Rüttelpult <i>n</i>
pyrale <i>f</i>	Springwurm <i>m</i>

47

R

registre <i>m</i> de cave	Kellerbuch <i>n</i> , Weinbuch
réglementation <i>f</i> des plantations	Anbauregelung <i>f</i>
réglementation des limites de production	Höchstmengenverordnung <i>f</i>
réglementations <i>pl</i> viticoles <i>ou</i> vinicoles	Weinverordnungen <i>pl</i>
régulation <i>f</i> de l'acidité	Säureregulierung <i>f</i>
reine <i>f</i> du vin	Weinkönigin <i>f</i>
relief <i>m</i>	Geländeform <i>f</i>
remembrement <i>m</i>	Flurbereinigung <i>f</i>
remplissage <i>m</i> <i>cf</i> mise en bouteille	Füllvorgang <i>m</i> , Abfüllung <i>f</i> , Flaschenfüllung
remuer	rütteln
remuage <i>m</i>	Rütteln <i>n</i>
rendement <i>m</i>	Ertrag <i>m</i>
rendement maximum à l'hectare	Hektarhöchstertag
rendement en raisins	Traubenertrag
renouée <i>f</i> des oiseaux	Vogelknöterich <i>m</i>
replantation <i>f</i>	Wiederanpflanzung <i>f</i>
résistance <i>f</i> au calcaire actif	Kalkverträglichkeit <i>f</i>
résistant	widerstandsfähig, resistent
respiration <i>f</i>	Atmung <i>f</i>

49

R

rincer [<i>filtrer</i>]	wässern [<i>Filter</i>]
robinet <i>m cf</i> <i>cannelle</i>	Faßhahn <i>m</i>
roche-mère <i>f</i>	Ausgangsgestein <i>n</i> , Muttergestein <i>n</i>
rogneuse <i>f</i>	Laubschneider <i>m</i>
rougeot <i>m parasitaire</i>	roter Brenner <i>m</i>
route <i>f du vin</i>	Weinstraße <i>f</i>

50

S

sableux <i>ou</i> sablonneux	sandig
sansonnet <i>m cf</i> <i>étourneau</i>	Star <i>m</i>
(A votre) santé!	Prost!, Prosit!, Zum Wohl!
sarment <i>m</i>	Rute <i>f</i>
scellé [<i>bouteille</i>]	versiegelt [<i>Flasche</i>]
sec <i>cf</i> <i>acerbe</i>	trocken
sécateur <i>m</i>	Rebschere <i>f</i>
sédimenter	absetzen
sélection <i>f</i> clonale	Klonenzüchtung <i>f</i>
<i>sélection conservatrice</i>	Erhaltungszüchtung
<i>sélection massale</i>	Massenauslese <i>f</i>
<i>sélection de grains nobles (SGN)</i>	<i>Frankreich</i> : Stufe der edelreifen Weine
semier	säen
semis <i>m de</i> graminées <i>cf</i>	Graseinsaat <i>f</i> , Begrünung <i>f</i>
<i>enherbement</i>	
semoir <i>m</i>	Sämaschine <i>f</i>
séneçon <i>m vulgaire</i>	gemeines Kreuzkraut <i>n</i>
sentier <i>m viticole</i>	Weinlehrpfad <i>m</i>
sétaire <i>f</i>	Borstenhirse <i>f</i>
seuil <i>m de</i> perception	Geschmacksschwelle <i>f</i>

51

S

signe <i>m de</i> carence minérale	Mangelercheinung <i>f</i>
silicate <i>m</i>	Kieselol <i>m</i>
sobre	nüchtern
sol <i>m</i>	Boden <i>m</i>
<i>sol argileux</i>	Tonboden
<i>sol calcaire coquillé</i>	Muschelkalkboden
<i>sol crayeux</i>	Kreideboden
<i>sol limoneux</i>	Lehmboden
<i>sol marne</i>	Mergelboden
<i>sol sableux</i> <i>ou</i> <i>sablonneux</i>	Sandboden
<i>sol schisteux</i>	Schieferboden
<i>sol sur roche primitive dégradée</i>	Urgestein
<i>sol très calcaire</i> <i>ou</i> <i>sol marne</i>	Mergelboden
<i>sol volcanique</i>	Vulkanboden
solution <i>f aqueuse</i>	wässrige Lösung <i>f</i>
sorgho <i>m</i>	Sorghum <i>n</i> , Vogelhirse <i>f</i>
sortie <i>f des feuilles</i> <i>cf</i>	Austrieb <i>m</i>
<i>débourrement</i>	
souche <i>f cf</i> <i>cep</i>	Rebstock <i>m</i>
soufrage <i>m</i>	Oidiumbehandlung <i>f</i> [<i>mit Schwefel</i>]
soufre <i>m</i>	Schwefel <i>m</i>
soufre <i>m mouillable</i>	Netzschwefel <i>m</i>
soussolage <i>m cf</i> <i>décompactage en</i>	Tiefenlockerung <i>f</i>
<i>profondeur</i>	

52

S

soutirer	abstechen
soutirage <i>m</i>	Abstich <i>m</i>
spécification <i>f du goût</i>	Geschmacksangabe <i>f</i>
stabilisation <i>f protéinique</i>	Eiweißstabilisierung <i>f</i>
stade <i>m de</i> fermentation	Vergärungsgrad <i>m</i>
stage <i>m de</i> dégustation	Weinseminar <i>n</i>
stériliser	keimfreimachen, sterilisieren
stocker	lagern
stockage <i>m</i>	Einlagerung <i>f</i> , Flaschenlagerung, Lagerung <i>od</i> Lager
stocks <i>m pl de</i> vin	Weinvorrat <i>m</i>
stratification <i>f</i>	Vortreiben <i>n</i>
mettre en stratification	vortreiben
sucre <i>m</i>	Zucker <i>m</i>
sucre <i>m restant</i>	Restzucker
sucré <i>cf</i> <i>doux</i>	süß, lieblich
sucré <i>m</i> <i>ou</i> sucrosité <i>f cf</i> <i>douceur</i>	Süße <i>f</i>
suivi <i>m de</i> la fermentation	Gärkontrolle <i>f</i>
sulfater [<i>traiter aux fongicides</i>]	spritzen [<i>Reben</i>]
sulfatage <i>m</i>	Spritzung <i>f</i>
sulfiter	schwefeln
sulfitage <i>m</i> [<i>moût, vin</i>]	Schwefelung <i>f</i> [<i>Most, Wein</i>]
<i>sulfitage sur vendange</i>	Maischeschwefelung

53

S

superficie <i>f</i>	Fläche <i>f</i>
surface <i>f en vigne</i> surface par pied	Rebfläche <i>f</i> Standraum <i>m</i>
surmaturé	überreif
surveiller	überwachen
en suspension [<i>colloïdale</i>]	ungelöst [<i>schwebend</i>]
syndicat <i>m viticole</i>	Weinbauverband <i>m</i>
système <i>m de conduite</i> <i>cf</i> mode de conduite	Erziehungsform <i>f</i>
système <i>m de fermeture de bouteille</i>	Flaschenverschluß <i>m</i>
système <i>m de palissage</i>	Drahtrahmen <i>m</i> , Unterstützungs- vorrichtung <i>f</i>
système <i>m de taille</i>	Schnittform <i>f</i>

54

T

terreau <i>m</i>	Kompost <i>m</i>
texture <i>f du sol</i>	Bodenart <i>f</i>
tige <i>f cf</i> pédoncule	Stiel <i>m</i> , Stengel <i>m</i>
tire-bouchon <i>m</i>	Korkenzieher <i>m</i>
tirer tireuse <i>f cf</i> embouteilleuse	abfüllen Füller <i>m</i> , Füllmaschine <i>f</i>
tonneau <i>m cf</i> foudre, fût tonnelier <i>m</i>	Faß <i>n</i> , Holzfaß, (großes) Weinaß Küfer <i>m</i>
tordeuses <i>f pl</i>	Wickler <i>m pl</i>
tracteur <i>m étroit</i> tracteur 4 x 4 (tracteur) enjambeur tracteur à chenilles <i>ou</i> chenillard	Schmalspurschlepper Allradschlepper Überzeilenschlepper Raupenschlepper <i>od</i> Raupe
traiter ¹ traiter ² [<i>pulvérisateur à jet projeté</i>] traiter à la vapeur traitement <i>m</i>	behandeln spritzen dämpfen Behandlung <i>f</i>
transvaser	umfüllen
travail <i>m du sol</i> travaux <i>pl en</i> vert travaux sous le rang	Bodenbearbeitung <i>f</i> Laubarbeiten <i>f pl</i> Unterstockbearbeitung
traverse <i>f de fût</i> <i>cf</i> barre, verrou de fût	Faßriegel <i>m</i>

56

T

tailler taille <i>f cf</i> charge taille de la vigne taille en vert	schneiden Anschnitt <i>m</i> Rebschnitt Laubschnitt
ta(n)nin <i>m</i>	Gerbsäure <i>f</i> , Gerbstoff <i>m</i>
tarif <i>m des vins</i>	Weinpreisliste <i>f</i>
tartre <i>m cf</i> bitartrate de potassium	Weinstein <i>m</i>
tas <i>m de bouteilles</i>	Flaschenstapel <i>m</i>
tassement <i>m du sol</i>	Bodenverdichtung <i>f</i>
tastevin <i>m</i>	<i>Frankreich:</i> Weinprobierschälchen, meist aus Metall
teigne <i>f du bouchon</i>	Korkmotte <i>f</i>
teneur <i>f en calcaire</i>	Kalkgehalt <i>m</i>
teneur <i>f en matière humique</i>	Humusgehalt <i>m</i>
teneur <i>f en sucre</i>	Zuckergehalt <i>m</i>
terme <i>m technique</i>	Fachausdruck <i>m</i>
terrasse <i>f transversale</i>	Querterrasse <i>f</i>
terre <i>f arable</i>	Mutterboden <i>m</i>
terre à diatomées <i>cf</i> kieselguhr	Kieselgur <i>m</i>

55

T

trèfle <i>m blanc rampant</i>	Weißklee <i>m</i>
treuil <i>m</i>	Seilwinde <i>f</i>
trier à la vendange	auslesen
trinquer	anstoßen [<i>mit Gläsern</i>]
trouble <i>cf</i> voilé trouble <i>m cf</i> casse protéinique	trüb Eiweißtrübung <i>f</i>
tuteur <i>m</i>	Pflanzstab <i>m</i>
type <i>m de pressurage</i> <i>cf</i> méthode de pressurage	Preßmethode <i>f</i>
type <i>m de vin</i>	Weinart <i>f</i>
typhlodrome <i>m [acarien utile]</i>	Raubmilbe <i>f</i>

57

variété <i>f</i> cf cépage variété nouvelle	Rebsorte <i>f</i> Neuzüchtung <i>f</i>
vendange <i>f</i> vendange foulée vendange manuelle vendange précoce vendange tardive vendanges <i>pl</i>	Lesegut <i>n</i> Maische <i>f</i> Handlese <i>f</i> Frühlese Spätlese, <i>Frankreich</i> : Stufe der edelreifen Weine Traubenernte <i>f</i> , Weinlese
vente faux enchères vente directe	Versteigerung <i>f</i> Selbstvermarktung <i>f</i>
ver <i>m</i> ver m de la grappe [1ère génération] ver de la grappe [2ème génération] ver de la grappe [3ème génération] ver fil de fer cf larve de taupin ver gris cf larve de noctuelle	Wurm <i>m</i> Heuwurm [<i>Traubenwickler</i> , 1. Generation] Sauermurm [<i>Traubenwickler</i> , 2. Generation] Süßwurm [<i>Traubenwickler</i> , 3. Generation] Drahtwurm Erdräufel <i>f</i>
véraison <i>f</i>	Reifebeginn <i>m</i> [<i>Weichwerden</i>]
vérifier	überprüfen
véronique <i>f</i>	Ehrenpreis <i>m</i> [<i>Pflanze</i>]
verre <i>m</i> verre à dégustation	Glas <i>n</i> Probierglas
verrou m de fût cf barre, traverse de fût	Faßriegel <i>m</i>

CLASSEMENT QUALITATIF CONFORME À LA RÈGLEMENTATION DE L'UNION EUROPÉENNE

En Allemagne:

La production des vins classés 1, 2 et 3 est possible sur toutes les surfaces du vignoble allemand. Le classement est défini en fonction de la richesse naturelle du mûlt, variable selon les cépages et les régions de production.

- 1.a Tafelwein (Vin de table)
- 1.b Landwein (Vin de pays)
2. „Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete“, QbA (correspond à VQPRD)
3. „Qualitätswein mit Prädikat“
 - Kabinett
 - Spätlese
 - Auslese
 - Beerenauslese
 - Eiswein (Vin de glace: réglementation particulière)
 - Trockenbeerenauslese

No. 2 et No. 3 avec contrôle qualitatif obligatoire (correspond à l'agrément), No. 3 sans enrichissement.

GÜTEKLASSEN IN ABSTIMMUNG MIT DER REGELUNG DER EUROPÄISCHEN UNION

In Frankreich:

- 1.a Vin de table (Tafelwein)
- 1.b Vin de pays (Landwein)
2. „Vin de Qualité provenant de Régions déterminées“, VQPRD (entspricht QbA)
- 2.a „Vin délimité de Qualité supérieure“, VDQS (Übergangsphase zur „Appellation d'Origine contrôlée“)
- 3.a „Appellation d'Origine contrôlée“, AOC

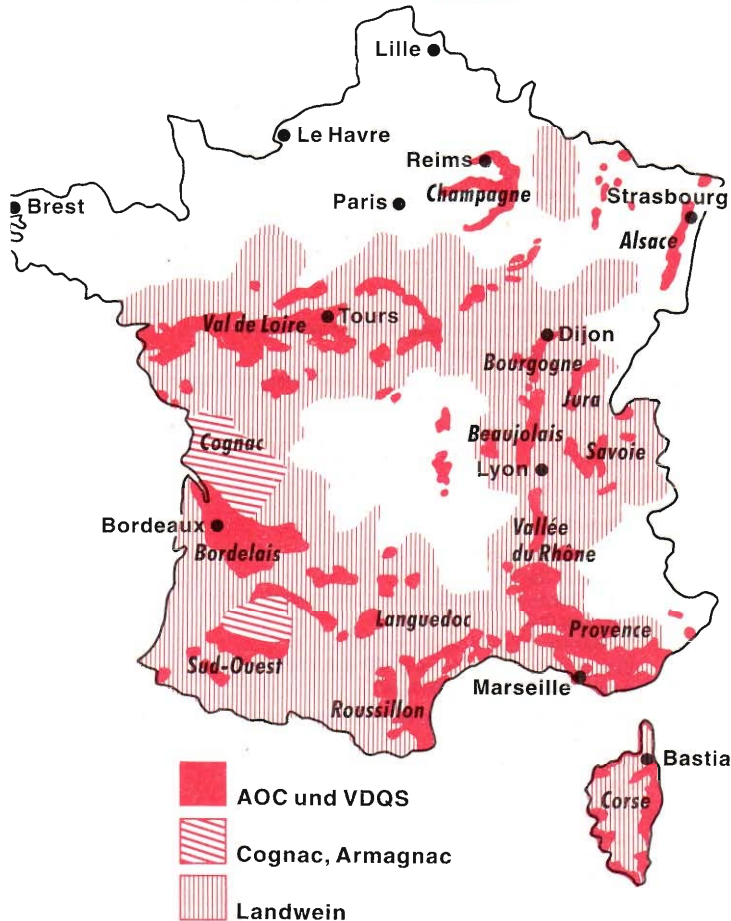
In jedem VDQS und jeder AOC sind bestimmte Regelungen vorgeschrieben für

- Rebenanbau
- Weinbereitung
- Vermarktung

Regionale Besonderheiten, z.B.:

- „Vendanges tardives“
- „Sélection de grains nobles“
- „Vin de paille“, „Vin jaune“, „Vin doux naturel“
- Einstufung des Bordeaux: Schösser (Châteaux), Klassifizierung (classement)

WEINBAUGEBIETE IN FRANKREICH



WEINBAUGEBIETE IN FRANKREICH
Rebfläche in Hektar

	AOC	VDQS
Bordelais Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Médoc, Graves, St. Emilion, Pomerol, Fronsac, Sauternes, Crémant de Bordeaux, etc.	113 700	
Vallée du Rhône (Rhônetal) Côte du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Gigondas, etc.	73 750	800
Languedoc-Roussillon Limoux, Corbières, Minervois, Fitou, Côte du Roussillon, Rivesaltes, etc.	66 000	870
Val de Loire (Loiretal) Pays Nantais, Anjou, Saumur, Bourgueil, Sancerre, Pouilly Fumé, Crémant de Loire, etc.	46 400	5 500
Champagne	30 000	
Sud-Ouest (Südwestfrankreich) Bergerac, Monbazillac, Cahors, Gaillac, Madiran, Jurançon, etc.	28 200	1 500
Bourgogne (Burgund) Bourgogne, Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Chalonais, Maconnais, etc.	26 150	100
Provence Côtes de Provence, Bellet, Cassis, etc.	24 600	220
Beaujolais Beaujolais, Morgon, St. Amour, Chiroubles, etc.	21 500	
Alsace (Elsaß) Alsace, Alsace Grand Cru, Crémant d'Alsace	14 500	
Jura - Savoie (Jura - Savoyen) Côtes du Jura, Arbois, L'Etoile, Vin jaune, Crépy, Seyssel, etc.	3 450	470
Corse (Korsika) Ajaccio, Patrimonia	2 200	
Est (Ostfrankreich) Toul, Lorraine		124
Gesamtrebfläche AOC /VDQS	450 450	9 584
VQPRD insgesamt	ca. 460 000	Hektar
Rebfläche für Tafelwein	ca. 440 000	Hektar
INSGESAMT	ca. 900 000	HEKTAR
(dies sind rund 10 % der Welt-Anbaufläche für Wein)		

VIGNOBLES D'ALLEMAGNE



VIGNOBLES D'ALLEMAGNE

Superficie en hectares

Les treize régions de production, „bestimmte Anbaugebiete“ (correspond à „Régions déterminées“), et quelques appellations sous-régionales („Bereiche“)

Rheinhesen Bingen, Nierstein, Wonnegau	25 358
Platz Südliche Weinstraße, Mittelhardt - Deutsche Weinstraße	22 810
Baden Bodensee, Markgräfler Land, Kaiserstuhl, Tuniberg, Breisgau, Ortenau	16 141
Mosel - Saar - Ruwer Zell, Bernkastel, Obermosel, Moseltor, Saar - Ruwer	12 459
Württemberg Remstal-Stuttgart, Württ. Unterland, Kocher - Jagst - Tauber, Oberer Neckar, Württ. Bodensee	11 114
Franken Steigerwald, Maindreieck, Mainviereck, Bayerischer Bodensee	5 786
Nahe Nahetal	4 509
Rheingau Johannisberg	3 233
Mittelrhein Loreley, Siebengebirge	644
Ahr Walporzheim, Ahrtal	506
Hessische Bergstraße Starkenbourg, Umstadt	456
Saale - Unstrut Schloß Neuenburg, Thüringen	363
Sachsen Dresden, Elstertal, Meißen	324

TOTAL

env. 103 730 hectares

IV

Die Weinansprache - Le vocabulaire de la dégustation

1. Das Aussehen

Die Klarheit
blank, glänzend
klar
trüb

Die Farbe

Weißwein
bläß
grüngelb
strohgelb
goldgelb
bernsteinfarben

Roséwein
schillernd
hochfarbig

lachsfarben
rosa
hellrot
zwiebelschalg

Rotwein
kirschrot
rubinrot
granatrot
ziegelrot
violettrot
Braunton

1. Les aspects visuels

La clarté
brillant
clair
trouble

La couleur

Vin blanc
pâle
jaune verdâtre
jaune paille
jaune doré
ambré

Vin rosé
à reflets rosés
de couleur (trop)
intense -
de couleur intense +
(à nuance saumon)
rosé
rouge clair
pelure d'oignons

Vin rouge
rouge cerise
rubis
grenat
tuilé
violacé, violet
brunâtre

2. Der Geruch

Der Duft (Nase,
Blume, Bukett,
Aroma)

Blütenduft
Fruchtaroma

trockenes
Fruchtaroma
Gräserduft,
pflanzlicher Geruch
Holzgeruch
Gewürzaroma
Tiergeruch
chemischer Geruch

Gärungsaroma
Röstaroma
Bodenton
Geruchsfehler

2. L'odeur

L'odeur (nez,
expression florale,
bouquet, arôme)

Blütenduft
odeur florale
arôme de fruit,
expression fruitée
arôme de fruit

odeur végétale
expression boisée
arôme épicé
odeur animale
nuance/odeur
chimique
expression
fermentaire
arôme grillé
expression
minérale
défauts
aromatiques

3. Der Geschmack

Süße
trocken
halbtrocken
lieblich
süß
zart
edelsüß
likörartig
herb

Säure
flach
mild
frisch
lebhaft
nervig
kernig
säurereich
grün, grasig
bissig
sauer

Alkoholgehalt
leicht
kräftig
feurig
brandig

Gerbstoff, Tannin
fest
gerbstoffreich
rauh
hart
eingebundene
Gerbstoffe
feinherb
adstringierend
gerbstoffarm

3. Le goût

Sucré
sec
demi-sec
agréable
sucré
doux
moëlleux
liquoreux
sec et tannique

Acidité
plat
souple
frais
vif
nerveux
virile
acide
vert
mordant
très acide

Teneur en alcool
léger
puissant
ardent, chaud
brûlant

Le tannin
solide
tannique
rude
dur
aux tannins fondus
aux tannins fins
astringent
pauvre en tannin

Alter
jung
reif
auf dem Höhepunkt
mit Firne
überreif
alt
müde, matt

4. Der Gesamteindruck, die Harmonie

klein
zerbrechlich
feingliedrig
einfach
plump
süffig
fein
harmonisch
elegant
nobil, edel
rund
mit feinem Schmelz
ausgezeichnet
rassig
vollmundig
samt
gut ausgebaut
stoffig
außergewöhnlich,
großartig

Age
jeune
mûr
à l'apogée
trop mûr
évolué
vieux
fatigué, terne

4. Impression d'ensemble

petit
fragile
délicat
simple
grossier, lourd
gouleyant
fin
harmonieux
élégant
noble
rond
fondu
remarquable
racé
plein
velouté
charpenté
étouffé
d'une ampleur
exceptionnelle

VI

VII

REBSORTEN IN FRANKREICH

Gesamtfläche in Hektar:	898 600	
<u>Weiß:</u>	<u>264 500</u>	<u>29,4 %</u>
Ugni blanc	103 000	11,5 %
Chardonnay	19 900	2,2 %
Sémillon	17 600	2,0 %
Grenache blanc	12 100	1,3 %
Sauvignon blanc	12 000	1,3 %
Melon – (Muscadet)	11 000	1,2 %
Andere weiße Sorten:	88 900	9,9 %
Colombard, Folle blanche, Macaben, Muscat, Clairette, Muscadelle, Terret, Gewurztraminer, Riesling . . .		
<u>Rot:</u>	<u>634 100</u>	<u>70,6 %</u>
Carignan noir	167 000	18,6 %
Grenache noir	87 000	9,7 %
Merlot	60 000	6,7 %
Cinsault	48 200	5,4 %
Cabernet Sauvignon	36 500	4,1 %
Aramon noir	34 600	3,8 %
Gamay noir	33 600	3,7 %
Cabernet franc	33 300	3,7 %
Syrah	27 000	3,0 %
Pinot noir	21 900	2,4 %
Sémillon noir	17 500	1,9 %
Alicante B.	15 800	1,8 %
Andere rote Sorten:	51 700	5,8 %
Cot, Tannat, Mourvèdre, Jurançon noir, Pinot Meunier, Négrette . . .		

CÉPAGES EN ALLEMAGNE

Superficie totale en hectares:	103 700
<u>Blancs</u>	<u>85 200</u> <u>82,2 %</u>
Müller-Thurgau	23 360 22,6 %
Riesling	22 730 21,9 %
Kerner	7 800 7,5 %
Silvaner	7 640 7,4 %
Scheurebe	3 740 3,6 %
Bacchus	3 510 3,4 %
Ruländer	2 470 2,4 %
Faberrebe	1 920 1,8 %
Morio-Muskat	1 650 1,6 %
Burgunder Weißer	1 530 1,5 %
Huxelrebe	1 480 1,4 %
Gutedel Weißer	1 350 1,3 %
Ortega	1 240 1,2 %
Weißer Elbling	1 190 1,1 %
Traminer Roter	790 0,8 %
Autres cépages blancs	2 800 2,7 %
<u>Noirs:</u>	<u>18 500</u> <u>17,8 %</u>
Spätburgunder Blauer	6 610 6,3 %
Portugieser Blauer	4 210 4,1 %
Trollinger Blauer	2 320 2,2 %
Müllerrebe (Schwarzriesling)	2 010 1,9 %
Dornfelder	1 640 1,6 %
Limberger Blauer	800 0,8 %
Autres cépages noirs	910 0,9 %

VIII

Ausgewählte Kontaktadressen

für zusätzliche Informationen zu Weinbau und Kellerwirtschaft, Ausbildung und Verwaltung

FRANKREICH

O.N.I.V.I.N.S. , Office National
Interprofessionnel des Vins
232, rue de Rivoli
F 75001 Paris
Tel.: 01.42.86.32.00
Fax: 01.40.15.06.96

I.N.A.O. , Institut National des
Appellations d'Origine
138, avenue des Champs Elysées
F 75008 Paris
Tel.: 01.45.62.54.75.
Fax: 01.42.25.57.97

I.T.V. , Institut Technique de la Vigne
et du Vin
19, rue du Général Foy
F 75008 Paris
Tel.: 01.44.69.97.97

Confédération Nationale des Producteurs
de Vins et Eaux de Vie de Vins AOC
12, rue Sainte-Anne
F 75001 Paris
Tel.: 01.42.61.21.25

Für alle Fragen der beruflichen Ausbildung und Weiterbildung im Weinbau sowie der internationalen Beziehungen:

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation
D.G.E.R. / F.O.P.D.A.C. - Bureau de la Coopération Internationale
78, rue de Varenne
F 75394 Paris 07 SP
Fax: 01.49.55.50.68

Nationales Forschungsinstitut für den Gesamtbereich Landwirtschaft:

Institut National de Recherches Agronomiques (I.N.R.A.)
147, rue de l'Université
F 75007 Paris
Fax: 01.47.05.99.66

Confédération Nationale des Caves
Particulières
40, avenue des Terroirs de France
F 75012 Paris
Tel.: 01.44.74.51.24

Confédération Nationale des Caves
Vinicoles
53, rue de Rome
F 75008 Paris
Tel.: 01.45.22.37.00

Fédération des Importateurs de Vins et
Spiriteux
116, boulevard Haussmann
F 75008 Paris
Tel.: 01.42.94.16.65.
Fax: 01.42.94.16.46

Union Nationale des Embouteilleurs -
Distributeurs de Vins et Spiriteux
116, boulevard Haussmann
F 75008 Paris
Tel.: 01.42.94.14.17

IX

Quelques adresses utiles

pour des compléments d'informations en viticulture-œnologie, et pour des contacts professionnels

ALLEMAGNE

Pour toutes questions relatives à la formation initiale et continue en viticulture - œnologie:

Ministerium für ländlichen Raum,
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Kernerplatz 10
D 70182 Stuttgart
Tel.: (00 49) 711 / 1260

Regierung von Unterfranken
Stephanstr. 2
D 97070 Würzburg
Tel.: (00 49) 931 / 380-618 ou 619

Hessisches Landesamt für Regional-
entwicklung und Landwirtschaft
Kölnische Str. 48-50
D 34117 Kassel
Tel.: (00 49) 561 / 7299-0

Organismes professionnels:

Deutscher Weinbauverband e.V.
Heußallee 26
D 53113 Bonn
Tel.: (00 49) 228 / 221401

Deutscher Raiffeisenverband e.V.
Abteilung Weinwirtschaft
Adenauerallee 127
D 53113 Bonn
Tel.: (00 49) 228 / 106-326

Landwirtschaftskammer Rheinland -
Pfalz
Burgenlandstr. 7
D 55543 Bad Kreuznach
Tel.: (00 49) 671 / 793-0

Sächsisches Staatsministerium für
Landwirtschaft, Ernährung und Forsten
Albertstr. 10
D 01907 Dresden
Tel.: (00 49) 351 / 564-0

Ministerium für Ernährung, Landwirt-
schaft und Forsten
Olvenstedter Str. 4
D 39108 Magdeburg
Tel.: (00 49) 391 / 56701

Deutsches Weininstitut GmbH
Gutenbergplatz 3 - 5
D 55116 Mainz
Tel.: (00 49) 6131 / 2829-0

Bundesverband Ökologischer Weinbau
Postfach 67
D 55272 Oppenheim
Tel.: (00 49) 6133 / 1609

X

XI

Bundesverband der Deutschen Weinkellereien und des Weinfachhandels e.V.
Baumschulallee 6
D 53115 Bonn
Tél.: (00 49) 228 / 630333

Verband Deutscher Sektkellereien e.V.
Sonnenberger Str. 46
D 65191 Wiesbaden
Tél.: (00 49) 611 / 521033

Centres de recherche et de formation:

Staatliche Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau (SLFA)
Breitenweg 71
D 67435 Neustadt an der Weinstraße
Tél.: (00 49) 6321 / 671-1

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalten für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau (SLVA):

SLVA, Rüdesheimer Str. 68
D 55545 Bad Kreuznach
Tél.: (00 49) 820-261

SLVA, Zuckerberg 19
D 55276 Oppenheim
Tél.: (00 49) 6133 / 930-0

SLVA, Egbertstr. 18/19
D 54295 Trier
Tél.: (00 49) 651 / 49061

Staatliche Fach- und Technikerschule für Gartenbau und Weinbau
An der Steige 15
D 97209 Veitshöchheim
Tél.: (00 49) 931 / 98010

Staatliches Weinbauinstitut
Merzhauser Str. 119
D 79100 Freiburg / Br.
Tél.: (00 49) 761 / 401650

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau
Traubenplatz 5
D 74189 Weinsberg
Tél.: (00 49) 7134 / 5040

Forschungsanstalt Geisenheim
Von-Lade-Str. 1
D 65366 Geisenheim
Tél.: (00 49) 6722 / 502-310

XII

V

vin rosé	Roséwein
vin rouge	Rotwein
vin servi au pichet	Ausschankwein, offener Wein
vin tranquille	Stillwein
vinage <i>m</i>	<i>entspricht: Alkoholzusatz m</i> (zu bestimmten Weinen)
vinification <i>f</i>	Ausbau <i>m</i> , Weinbereitung <i>f</i>
vinification en blanc	Weißweinbereitung
vinification en rouge	Rotweinbereitung
vinothèque <i>f</i>	Schatzkammer <i>f</i>

viroses *f cf maladies virales* **Virosen** *f pl*, Viruskrankheiten *f pl*

visqueux zähflüssig

viticulteur *m cf vigneron*
viticulteur à plein temps **Winzer** *m*
Haupterwerbswinzer *od*
Vollerwerbswinzer
viticulteur à temps partiel Nebenerwerbswinzer
viticulture *f* Weinbau *m*

voilé *cf trouble* trüb

volume *m de stockage* Lagerkapazität *f*

volume *m dépassant le rendement autorisé* Übermenge *f*

VQPRD (vin de qualité provenant de régions déterminées) *entspricht: Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.)*

vrille *f* Ranke *f*

vulpin *m* Ackerfuchsschwanz *m*

60

V

vieillir altern

vigne *f*
vigne arquée Rebe *f*
vigne en production Bogrebe
vignes *pl* francs de pied Ertragsanlage *f*
vigne greffée wurzelechte Reben *pl*
vigne-mère Pfropfrebe
vigneron *m cf viticulteur* Rebmuttergarten *m*
Winzer *m*

vignoble *m* Weinberg *m*

vigueur *f* Wuchskraft *f*

vin *m*
vin blanc Wein *m*
vin bourru *cf* vin nouveau, Weißwein *m*
bernache angeogener Wein

vin chaud Glühwein
vin de base Grundwein
vin de goutte *cf* jus de goutte Vorlauf *m [Most]*
vin de paille Strohwein
vin de pays Landwein
vin destiné à la distillation Brennwein
vin de table Tafelwein
vin élevé en barrique Barriquewein
vin jeune Jungwein
vin mousseux *cf* mousseux Schaumwein
vin nouveau *cf* vin bourru, Federweißer *m*
bernache

vin perlant Perlwein
vin pour diabétiques Diabetikerwein
vin produit par des méthodes écologiques contrôlées *entspricht: „Ökowein“ [Wein aus kontrolliertem ökologischem Anbau]*

59

Z

zone *f*
zone d'appellation Gebiet *n*, Zone *f*
entspricht: b.A. (bestimmtes Anbaugebiet)
zone gélive Frostlage *f*
zone permettant la traction directe Direktzuglage
zone UE EU-Zone *f*
zone viticole *cf* région viticole Weinbauzone, Weinbauggebiet *n*, Anbaugebiet

61

Weinbau – Kellerwirtschaft

Viticulture – Œnologie

Allemand / Français

Deutsch / Français

A

abbeeren <i>cf</i> entrappen	égrapper, érafler
Abbeermaschine <i>f</i>	érafloir <i>m</i> , égrappoir <i>m</i>
abfüllen	tirer
Abfüller <i>m</i>	„metteur <i>m</i> en bouteilles“
Abfüllreife <i>f</i>	maturité <i>f</i> pour la mise (en bouteille), maturité pour tirage
Abfüllung <i>f cf</i> Flaschenfüllung, Füllvorgang	mise <i>f</i> en bouteille, remplissage <i>m</i>
abgefüllt (für)	mis en bouteilles (pour)
(ab)kühlen	rafraîchir, refroidir
absetzen	sédimenter
abstechen	soutirer
Abstich <i>m</i>	soutirage <i>m</i>
abwirzen	décuver
Abwirzen <i>n</i>	décuvage <i>m</i>
Ackerfuchsschwanz <i>m</i>	vulpin <i>m</i>
Ackerkratzdistel <i>f</i>	chardon <i>m</i> des champs
Ackersenf <i>m</i>	moutarde <i>f</i> des champs
Ackerwinde <i>f</i>	liseron <i>m</i> des champs
Aktivkohle <i>f</i>	noir <i>m</i> animal

A

Alkoholgehalt <i>m</i> [vorhandener Alkohol]	alcool <i>m</i> présent, alcool réel
Alkoholgrad <i>m</i>	degré <i>m</i> alcoolique
Alkohol zusetzen	muter à l'alcool
Alkoholzusatz <i>m</i> [zu bestimmten Weinen]	correspond à: vinage <i>m</i>
Allradschlepper <i>m</i>	tracteur <i>m</i> 4 x 4
altern	vieillir
Amptfer <i>m</i>	oseille (rumex) <i>m</i>
Amsel <i>f</i>	merle <i>m</i>
amtlich	officiel, ministériel
amtliche Prüfnummer <i>f</i>	Allemagne: numéro <i>m</i> d'agrément
amtliche Qualitätsweinprüfung <i>f</i>	Allemagne: dégustation <i>f</i> d'agrément <i>ou</i> réglementaire
Analysenprüfung <i>f</i>	contrôle <i>m</i> analytique
Anbaugebiet <i>n cf</i> Weinbaugebiet, Weinbauzone	région <i>f</i> viticole, zone <i>f</i> viticole
Anbauregelung <i>f</i>	réglementation <i>f</i> des plantations
angegoren	en début <i>m</i> de fermentation
angegorener Wein <i>cf</i> Federweißer	vin <i>m</i> bourru, vin nouveau, bernache <i>f</i>
anhäufeln <i>cf</i> anpflügen	butter
Anker <i>m cf</i> Verankerung	ancre <i>m</i> , ancrage <i>m</i>

A

anpflügen <i>cf</i> anhäufeln	butter
anreichern Anreicherung <i>f cf</i> Zuckering	chaptaliser, enrichir chaptalisation <i>f</i>
Anschnitt <i>m</i>	charge <i>f</i> [<i>définition de la taille</i>], taille <i>f</i>
anstechen	mettre en perce
anstoßen [<i>mit Gläsern</i>]	trinquer
Apfelwein <i>m</i>	cidre <i>m</i>
Äpfelsäure <i>f</i>	acide <i>m</i> malique
Aroma <i>n</i>	arôme <i>m</i>
Ascorbinsäure <i>f</i>	acide <i>m</i> ascorbique
Atmung <i>f</i>	respiration <i>f</i>
Auge <i>n cf</i> Knospe	œil <i>m</i> , bourgeon <i>m</i>
Ausbau <i>m cf</i> Weinbereitung	vinification <i>f</i>
ausbrechen	ébourgeonner, épamprer
ausdünnen	éclaircir
Ausfällung <i>f</i>	précipitation <i>f</i>
Ausgangsgestein <i>n cf</i> Muttergestein	roche-mère <i>f</i>
ausgeizen	enlever les entre-cœurs

66

A

ausgewogen <i>cf</i> harmonisch	équilibré
auslaufen Ausläufer <i>m</i> [<i>Flasche</i>]	couler, fuir couleuse <i>f</i>
auslesen Auslese <i>f</i> [<i>Prädikat</i>]	trier à la vendange <i>Allemagne</i> : récolte <i>f</i> sélective des grappes
auslitern	mesurer un volume
Ausschank <i>m</i> Ausschankwein <i>m cf</i> offener Wein	débit <i>m</i> de boissons vin <i>m</i> servi au pichet
Austrieb <i>m</i>	débourrement <i>m</i> , sortie <i>f</i> des feuilles
auswaschen [<i>Boden</i>]	lessiver [<i>sol</i>]
Auszeichnung <i>f cf</i> Preismünze	distinction <i>f</i> , médaille <i>f</i>

67

B

Barriquemethode <i>f</i> Barriquewein <i>m</i>	élevage <i>m</i> en barrique vin <i>m</i> élevé en barrique
Beere <i>f</i> Beerenauslese <i>f</i> [<i>Prädikat</i>]	baie <i>f</i> , grain <i>m</i> <i>Allemagne</i> : sélection <i>f</i> des baies
Begleitschein <i>m</i>	(acquit <i>m</i>) congé <i>m</i>
Begrünung <i>f cf</i> Graseinsaat	enherbement <i>m</i> , semis <i>m</i> de graminées
Behälter <i>m cf</i> Gebinde [<i>Wein</i>]	réipient <i>m</i> vinaire
behandeln Behandlung <i>f</i>	traiter traitement <i>m</i>
Beiauge <i>n</i>	bourgeon <i>m</i> axillaire
beifüllen [<i>spundvoll</i>] Beifüllen <i>n</i>	ouiller ouillage <i>m</i>
bekreuzter Traubenwickler <i>m</i>	eudémis <i>m</i>
Belüftung <i>f cf</i> Lüften	aération <i>f</i>
Beregnung <i>f od</i> Bewässerung <i>f</i>	aspersion <i>f</i>
Bereich <i>m cf</i> Großlage	<i>correspond à</i> : appellation <i>f</i> sous- régionale
bernsteinfarben	ambre
kanadisches Berufskraut <i>n</i>	érigéron <i>m</i> du Canada
Besenwuchs <i>m</i>	pousse <i>f en</i> balais

68

B

bestimmtes Anbaugebiet <i>n</i> (b.A.)	<i>Allemagne</i> : zone <i>f</i> d'appellation
Betrieb <i>m</i>	entreprise <i>f</i> , exploitation <i>f</i>
betrunken	ivre
beurteilen [<i>Wein</i>]	juger [<i>vin</i>]
Bewertung <i>f</i> [<i>Wein</i>]	fiche <i>f</i> de dégustation [<i>du vin</i>]
biegen und binden Biegedraht <i>m</i>	courber <i>ou</i> plier et attacher la baguette fil <i>m</i> porteur
Biene <i>f</i>	abeille <i>f</i>
Bindedraht <i>m</i>	fil <i>m</i> d'attache
einjähriges Bingelkraut <i>n</i>	mercuriale <i>f</i> annuelle
biologische Bekämpfung <i>f</i> biologischer Säureabbau <i>m</i> (bSa) <i>cf</i> Milchsäuregärung	lutte <i>f</i> biologique fermentation <i>f</i> malolactique (FML)
bitter Bitterton <i>m</i>	amer amertume <i>f</i>
blank	clair
blaß	pâle
Blattdüngung <i>f</i>	fertilisation <i>f</i> foliaire
Blattgallmilbe <i>f</i>	érinose <i>f</i>

69

B

Blattlaus <i>f</i>	pucceron <i>m</i>
Blauer Portugieser <i>m</i>	portugais <i>m</i> bleu
Blauschönung <i>f</i>	collage <i>m</i> bleu, collage au ferro-cyanure
Blautrub <i>m</i>	dépôt <i>m</i> du collage bleu
blenden	éborgner
Blume <i>f</i> od Bouquet <i>n</i> [Wein]	bouquet <i>m</i>
Blüte <i>f</i>	floraison <i>f</i>
Bluthirse <i>f</i>	digitaire <i>f</i> sanguine
Boden <i>m</i>	sol <i>m</i>
Bodenart <i>f</i>	texture <i>f</i> du sol
Bodenbearbeitung <i>f</i>	travail <i>m</i> du sol
Bodenbearbeitungsgerät <i>n</i>	matériel <i>m</i> de travail du sol
Bodenbedeckung <i>f</i>	couverture <i>f</i> du sol
Bodenformation <i>f</i>	nature <i>f</i> géologique du sol
Bodenpflege <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : entretien <i>m</i> du sol, dans le respect de l'environnement
Bodenprobe <i>f</i>	échantillon <i>m</i> de sol
Bodenverdichtung <i>f</i>	tassement <i>m</i> du sol
Böckser ¹ <i>m</i> [Weinfehler]	défaut <i>m</i> organoleptique
Böckser ² [H ₂ S]	bock <i>m</i> , goût <i>m</i> de bock
Bogrebe <i>f</i>	vigne farquée
Bohnenspinmilbe <i>f</i> cf (gemeine) Spinnmilbe	acarien <i>m</i> jaune

70

B

Borstenhirse <i>f</i>	sétaire <i>f</i>
Botrytis-Befall <i>m</i>	attaque <i>f</i> de botrytis
Bottich <i>m</i>	cuve <i>f</i>
Boxpalette <i>f</i>	palette <i>f</i> à bouteilles
Brache <i>f</i>	friche <i>f</i>
roter Brenner <i>m</i>	rougeot <i>m</i> parasite
Brennerei <i>f</i>	distillerie <i>f</i>
Brennessel <i>f</i>	ortie <i>f</i>
Brennwein <i>m</i>	vin <i>m</i> destiné à distillation
Buntsandstein <i>m</i>	grès <i>m</i> bigarré
Burgunder <i>m</i> cf Pinot	pinot <i>m</i>
Bütte <i>f</i>	cuve <i>f</i> (à raisins)
Buttersäure <i>f</i>	acide <i>m</i> butyrique

71

D

dämpfen	traiter à la vapeur
Dauerbegrünung <i>f</i>	enherbement <i>m</i> permanent
Dauerhumus <i>m</i>	humus <i>m</i> stable
Deckungsbeitrag <i>m</i>	marge <i>f</i> brute
Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)	<i>Allemagne</i> : société <i>f</i> allemande de l'agriculture
Diabetikerwein <i>m</i>	vin <i>m</i> pour diabétique
Dichte <i>f</i>	densité <i>f</i>
Dichtung <i>f</i>	joint <i>m</i>
Differenzdruck <i>m</i>	pression <i>f</i> différentielle
Direktzuglage <i>f</i>	zone <i>f</i> permettant la traction directe
Doppelsalzsäuerung <i>f</i>	désacidification <i>f</i> au sel double
Dosiergerät <i>n</i>	appareil <i>m</i> de dosage, doseuse <i>f</i>
Draht <i>m</i>	fil de fer <i>m</i>
Drahtrahmen <i>m</i> cf Unterstützungsvorrichtung	système <i>m</i> de palissage
Drahtwurm <i>m</i>	ver <i>m</i> fil-de-fer, larve <i>f</i> de taupin
Drossel <i>f</i>	grive <i>f</i>

72

D

Druck <i>m</i>	pression <i>f</i>
Drucktank <i>m</i>	cuve <i>f</i> à pression
duftig	qui a du bouquet
düngen	fertiliser
Düngebedarf <i>m</i>	besoin <i>m</i> en fertilisant
Düngeplan <i>m</i>	plan <i>m</i> de fertilisation
Dünger <i>m</i>	engrais <i>m</i>
Dünger Auswahl <i>f</i>	choix <i>m</i> des engrais
Düngerstreuer <i>m</i>	épandeur <i>m</i> d'engrais
Düngung <i>f</i>	apport <i>m</i> d'engrais, fertilisation <i>f</i>
durchdringend [scharf]	pointu

73

E

edel	noble
Edelfäule <i>f</i>	pourriture <i>f</i> noble
Edelreis <i>m</i>	bois-greffon <i>m</i>
Edelreiswurzel <i>f</i>	racine <i>f</i> du greffon
Edelstahlbehälter <i>m</i>	cuve <i>f</i> inox
Ehrenpreis ¹ <i>m</i> [<i>Auszeichnung</i>]	prix <i>m</i> d'honneur
Ehrenpreis ² [<i>Pflanze</i>]	véronique <i>f</i>
Eiche <i>f</i>	chêne <i>f</i>
Eiklar <i>n</i>	albumine <i>f</i> d'œuf, blanc <i>m</i> d'œuf
einbindiger Traubenwickler <i>m</i>	cochylis <i>m</i>
einmaischen	entrer la vendange <i>f</i> foulée
Einlagerung <i>f</i> <i>cf</i> Flaschenlagerung, Lagerung	stockage <i>m</i>
Einschulen <i>n</i>	mise <i>f</i> en pépinière
Einzeldünger <i>m</i>	engrais <i>m</i> simple
Einzellage <i>f</i> <i>cf</i> Lage	lieu-dit <i>m</i> , cru <i>m</i>
Eisen <i>n</i>	fer <i>m</i>
Eiswein <i>m</i> [<i>Prädikat</i>]	<i>Allemagne</i> : „vin de glace“ <i>m</i>
Eiweißstabilisierung <i>f</i>	stabilisation <i>f</i> protéinique
Eiweißtrübung <i>f</i>	casse <i>f</i> protéinique, trouble <i>m</i>
Eemailtank <i>m</i>	cuve <i>f</i> émaillée

74

E

empfohlene Rebsorte <i>f</i>	cépage <i>m</i> recommandé
Endpfahl <i>m</i> <i>od</i> Endstichel <i>m</i>	poteau <i>m</i> de tête
entalkoholisieren	désalcooliser
Entalkoholisierung <i>f</i>	désalcoolisation <i>f</i>
entblättern	effeuiller
Entblätterung <i>f</i>	effeuillage <i>m</i>
sich entfalten [<i>Aroma</i>]	s'épanouir
entkorken	déboucher
entrappen <i>cf</i> abbeeren	égrapper, érafler
entsäuern	désacidifier
Entsäuerung <i>f</i>	désacidification <i>f</i>
entschleimen <i>cf</i> vorklären	débourber
Entschleimen <i>n</i> <i>od</i>	débouillage <i>m</i>
Entschleimung <i>f</i>	
Entschleimungstrub <i>m</i> <i>cf</i> Trub	bourbes <i>f</i> <i>pl</i> , dépôt <i>m</i> , lies <i>f</i> <i>pl</i>
entschwefeln	désulfiter
(sich) entwickeln	(se) développer, évoluer
Erdrauch <i>m</i>	fumeterre <i>m</i>
Erdräupe <i>f</i>	larve <i>f</i> de noctuelle, ver <i>m</i> gris
Erhaltungsdüngung <i>f</i>	fumure <i>f</i> d'entretien
Erhaltungszüchtung <i>f</i>	sélection <i>f</i> conservatrice

75

E

erhitzen	chauffer
Erhitzer <i>m</i>	appareil <i>m</i> de chauffage, échangeur <i>m</i> calorifique
Erntemeldung <i>f</i>	déclaration <i>f</i> de récolte
erodieren	éroder
Ertrag <i>m</i>	rendement <i>m</i>
Ertragsanlage <i>f</i>	vigne <i>f</i> en production
Ertragsregulierung <i>f</i>	maîtrise <i>f</i> des rendements
Erzeuger <i>m</i>	producteur <i>m</i>
Erzeugerabfüllung <i>f</i>	mise <i>f</i> en bouteille à la propriété
Erzeugergemeinschaft <i>f</i>	groupement <i>m</i> de producteurs
Erziehungsform <i>f</i>	mode <i>m</i> de conduite, système <i>m</i> de conduite
Essigsäure <i>f</i>	acide <i>m</i> acétique
Essigsäurebakterien <i>f</i> <i>pl</i>	bactéries <i>f</i> <i>pl</i> acétiques
Essigstich <i>m</i>	piqûre <i>f</i> acétique
Etikett <i>n</i>	étiquette <i>f</i>
EU-Zone <i>f</i>	zone <i>f</i> UE
Extrakt <i>m</i>	extrait <i>m</i> sec
extra trocken [<i>Sekt</i>]	<i>correspond à</i> : brut [<i>vin mousseux</i>]

76

F

Fachausdruck <i>m</i>	terme <i>m</i> technique
farblos	incolore
farbstark	colorant
Faß <i>n</i> <i>cf</i> Holzfaß, (großes) Weinfäß	foudre <i>m</i> , fût <i>m</i> , tonneau <i>m</i>
Faßdaube <i>f</i> [<i>Holzfaß</i>]	douelle <i>f</i>
Faßgeschmack <i>m</i>	goût <i>m</i> de logement
Faßhahn <i>m</i>	cannelle <i>f</i> , robinet <i>m</i>
Faßkonservierung <i>f</i>	entretien <i>m</i> du tonneau
Faßlager <i>n</i> <i>od</i> Faßkeller <i>m</i>	chai <i>m</i> , cave <i>f</i> à tonneaux
Faßlagerung <i>f</i>	élevage <i>m</i> en fût
Faßreifen <i>m</i>	cercle <i>m</i>
Faßriegel <i>m</i>	barre <i>f</i> , traverse <i>f</i> de fût, verrou <i>m</i> de fût
Faßtürchen <i>n</i>	portillon <i>m</i> de tonneau
Fäulnis <i>f</i>	pourriture <i>f</i>
Federweißer <i>m</i> <i>cf</i> angeogener Wein	vin <i>m</i> nouveau, vin bourru, bernache <i>f</i>
fehlerhaft	avec défauts
Feintrub <i>m</i>	bourbes <i>f</i> <i>pl</i> fines, lies <i>f</i> <i>pl</i> fines
filtrieren	filtrer
Filterschicht <i>f</i>	plaque <i>f</i> filtrante
Fingerkraut <i>n</i>	potentille <i>f</i>
firn	qui a le goût de vieux
Firne <i>f</i>	goût <i>m</i> de vieux
Flachbogen <i>m</i>	baguette <i>f</i> , long-bois <i>m</i> horizontal

77

F

Fläche <i>f</i>	superficie <i>f</i>
Flasche <i>f</i>	bouteille <i>f</i>
Flaschenausstattung <i>f</i>	habillage <i>m</i>
Flaschenfüllung <i>f</i> cf Abfüllung	mise <i>f</i> en bouteille, remplissage <i>m</i>
Flaschengärung <i>f</i>	prise <i>f</i> de mousse, fermentation <i>f</i> en bouteille
Flaschenlagerung <i>f</i> cf Einlagerung, Lagerung	stockage <i>m</i>
Flaschenstapel <i>m</i>	tas <i>m</i> de bouteilles
Flaschensterilisation <i>f</i>	stérilisation <i>f</i> des bouteilles
Flaschenverschluß <i>m</i>	système <i>m</i> de fermeture de bouteille
Florfliege <i>f</i>	éphémère <i>f</i>
flüchtige Säure <i>f</i>	acidité <i>f</i> volatile
Flurbereinigung <i>f</i>	remembrement <i>m</i>
Förderband <i>n</i>	bande <i>f</i> transporteuse
freie schweflige Säure <i>f</i>	SO ₂ libre
Frost <i>m</i>	gel <i>m</i> , gelée <i>f</i>
Frostbekämpfung <i>f</i>	lutte <i>f</i> contre les gelées
Frostlage <i>f</i>	zone <i>f</i> gélive
Frucht <i>f</i>	fruit <i>m</i>
Fruchtansatz <i>m</i>	nouaison <i>f</i>
Fruchtfleisch <i>n</i>	pulpe <i>f</i> (de la baie)
Fruchtholz <i>n</i>	bois <i>m</i> fructifère
Fruchtzucker <i>m</i>	fructose <i>m</i>

78

G

Gänsefuß <i>m</i> [Pflanze]	chénopode <i>m</i>
Gänsedistel <i>f</i>	laiteron <i>m</i>
Ganztraubenpressung <i>f</i>	pressurage <i>m</i> de vendange entière
gären	fermenter
Gärbottich <i>m</i> cf Maischebottich	cuve <i>f</i> de macération
Gärhefe <i>f</i> cf Hefe	levures <i>f</i> pl
Gärkontrolle <i>f</i>	suivi <i>m</i> de la fermentation
Gärung <i>f</i> cf Maischegärung	fermentation <i>f</i> , cuvaison <i>f</i>
stürmische Gärung	fermentation tumultueuse
Gärverlauf <i>m</i>	procédé <i>m</i> de la fermentation, déroulement <i>m</i> de la fermentation
Gassenbreite <i>f</i> cf Zeilenabstand	écartement <i>m</i>
Gebiet <i>n</i> cf Zone	zone <i>f</i>
Gebinde <i>n</i> [Wein] cf Behälter	réceptif <i>m</i> vinaire
gebundene schweflige Säure <i>f</i>	SO ₂ combiné
gefährlich	dangereux
Geiztrieb <i>m</i>	entre-cœur <i>m</i>
Geländeform <i>f</i>	relief <i>m</i>
Gelatineschönung <i>f</i>	collage <i>m</i> à la gélatine
Gemarkung <i>f</i>	ban <i>m</i> (communal)
Gemeinde <i>f</i>	commune <i>f</i>

80

F

Frühfrost <i>m</i> [Herbst]	gelées <i>f</i> pl précoces
Frühlese <i>f</i>	vendange <i>f</i> précoce
Frühreife <i>f</i>	maturité <i>f</i> précoce
rauhhaariger Fuchsschwanz <i>m</i>	amaranthe <i>f</i>
Füller <i>m</i> od Füllmaschine <i>f</i>	embouteilleuse <i>f</i> , tireuse <i>f</i>
Füllmenge <i>f</i> cf Inhalt	contenance <i>f</i>
Füllvorgang <i>m</i> cf Flaschenfüllung, Abfüllung	remplissage <i>m</i> , mise <i>f</i> en bouteille
Fungizid <i>n</i>	fongicide <i>m</i>

79

G

Genossenschaft <i>f</i>	coopérative <i>f</i>
Gerbsäure <i>f</i> od Gerbstoff <i>m</i>	tan(n)in <i>m</i>
gesamte schweflige Säure <i>f</i>	SO ₂ total
Gescheine <i>n</i> pl	inflorescences <i>f</i> pl
Gescheinsansatz <i>m</i>	„la montre“
Geschmacksangabe <i>f</i>	spécification <i>f</i> du goût
Geschmacksprüfung <i>f</i>	analyse <i>f</i> organoleptique, examen <i>m</i> gustatif
Geschmacksschwelle <i>f</i>	seuil <i>m</i> de perception
Getränk <i>n</i>	boisson <i>f</i>
Gewächs <i>n</i> [Wein]	cru <i>m</i> [vin]
Giftklasse <i>f</i>	classement <i>m</i> toxicologique
gipfeln	écimer
Glas <i>n</i>	verre <i>m</i>
Glühwein <i>m</i>	vin <i>m</i> chaud
Glycerin <i>n</i>	glycérine <i>f</i>
Grad <i>m</i>	degré <i>m</i>
Graseinsaat <i>f</i> cf Begrünung	enherbement <i>m</i> , semis <i>m</i> de graminées

81

Grauburgunder <i>m cf Ruländer</i>	pinot <i>m</i> gris
Großlage <i>f cf Bereich</i>	<i>correspond à</i> : appellation <i>f</i> sous-régionale
grubbern Grubber <i>m [Gerät]</i>	biner bineuse <i>f</i>
Gründüngung <i>f</i>	engrais <i>m</i> vert
Grunddüngung <i>f</i>	fumure <i>f</i> de fond d'entretien (<i>avant plantation</i>)
Grundwein <i>m</i>	vin <i>m</i> de base
Gutedel <i>m</i>	chasselas <i>m</i>
Gütekategorie <i>f</i> Gütezeichen <i>n</i>	niveau <i>m</i> de qualité, niveau qualitatif label <i>m</i>
Gutsabfüllung <i>f cf</i> Erzeugerabfüllung	mise <i>f</i> à la propriété

Hagel <i>m</i>	grêle <i>m</i>
Hagelversicherung <i>f</i>	assurance <i>f</i> grêle
Halbbogen <i>m</i>	demi-arcure <i>f</i>
halbtrocken	demi-sec
Halsschleife <i>f</i>	collerette <i>f</i>
Handlese <i>f</i>	vendange <i>f</i> manuelle
Hangneigung <i>f cf</i> Inklinat Hangrichtung <i>f</i>	pente <i>f</i> exposition <i>f</i>
harmonisch <i>cf</i> ausgewogen	équilibré
Haupterwerbswinzer <i>m cf</i> Vollerwerbswinzer	viticulteur <i>m</i> à plein temps
Hausenblase <i>f</i>	colle <i>f</i> de poisson
Hausmarke <i>f</i>	marque <i>f</i> commerciale
Haustrunk <i>m</i>	<i>Allemagne</i> : vin <i>m</i> pour l'auto-consommation
Hederich <i>m</i>	ravenelle <i>f</i>
Hefe <i>f cf</i> Gärhefe Hefegeschmack <i>m od</i> Hefeton <i>m</i> hefig	levures <i>f pl</i> goût <i>m</i> de levure qui a le goût de levure
heften Heftdraht <i>m</i>	attacher, palisser fil <i>m</i> de palissage

Hektarhöchstsertrag <i>m</i>	rendement <i>m</i> maximum à l'hectare
herb	acerve, sec
Herkunftsbezeichnung <i>f</i>	, appellation <i>f</i> d'origine, dénomination <i>f</i> d'origine
Hersteller und Vermarkter <i>m</i>	manipulant <i>m</i>
Heuwurm <i>m [Traubenwickler, 1. Generation]</i>	ver <i>m</i> de la grappe [<i>1ère génération</i>]
Hirtentäschelkraut <i>n</i>	capselle <i>f</i> , bourse-à-pasteur <i>f</i>
Hochgewächs <i>n</i>	<i>Allemagne</i> : échelon qualitatif supérieur en QbA pour le riesling
Höchstmengenverordnung <i>f</i>	réglementation <i>f</i> des limites de productions
Holz <i>n</i> Holzfaß <i>n cf</i> Faß, (großes) Weinaß holzig Holzton <i>m</i>	bois <i>m</i> fût <i>m</i> , tonneau <i>m</i> , foudre <i>m</i> qui a le goût de bois goût <i>m</i> boisé
Hubschrauber <i>m</i>	hélicoptère <i>m</i>
Hühnerhirse <i>f</i>	panic <i>m</i>
Humus <i>m</i> Humusgehalt <i>m</i> Humusversorgung <i>f</i>	humus <i>m</i> teneur <i>f</i> en matière humique amendement <i>m</i> humique

Immissionschäden <i>m pl</i>	dégâts <i>m pl</i> par pollution atmosphérique
impfen [<i>mit Hefe od Bakterien</i>]	ensemencer [<i>avec levures ou bactéries</i>]
Inhalt <i>m cf</i> Füllmenge	contenance <i>f</i>
Inkination <i>f cf</i> Hangneigung	pente <i>f</i>
Inkubationszeit <i>f</i>	durée <i>f</i> d'incubation
integrierter Pflanzenschutz <i>m</i>	protection <i>f</i> ou lutte <i>f</i> intégrée
Internodium <i>n</i>	entre-nœud <i>m</i> , mérithale <i>m</i>
interspezifische Kreuzung <i>f</i>	croisement <i>m</i> interspécifique

Jahrgang <i>m</i> mit Jahrgangsangabe <i>f</i>	millésime <i>m</i> millésimé
Junganlage <i>f od</i> Jungfeld <i>n</i>	jeune plantation <i>f</i>
Jungfernbeeren <i>f pl</i>	baies <i>f pl</i> millerandées
Jungwein <i>m</i>	vin <i>m</i> jeune

K

Kabinett <i>m</i> [Prädikat]	<i>Allemagne</i> : vin <i>m</i> d'appellation sans enrichissement
kahmig werden	développer un voile de surface (sur le vin)
Kalidünger <i>m</i>	engrais <i>m pl</i> potassiques
Kalk <i>m</i>	calcaire <i>m</i>
Kalkdünger <i>m</i>	amendements <i>m pl</i> calcaires
Kalkgehalt <i>m</i>	teneur <i>f en</i> calcaire
Kalkverträglichkeit <i>f</i>	résistance <i>f au</i> calcaire actif
Kallusbildung <i>f</i>	callogenèse <i>f</i>
unechte Kamille <i>f</i>	matricaire <i>f inodore</i>
Kaseinschönung <i>f</i>	collage <i>m à la</i> caséine
Kastanienbaum <i>m</i>	châtaignier <i>m</i>
keimfreimachen <i>cf</i> sterilisieren	stériliser
Keller <i>m</i> [Ort]	cave <i>f</i> [lieu]
ab Keller	départ cave
Kellerabfüllung <i>f</i>	mise <i>f en</i> bouteille à la cave [entreprise]
Kellerbuch <i>n cf</i> Weinbuch	registre <i>m de</i> cave
Kellerei <i>f</i> [Betrieb]	cave
Kellermeister <i>m</i>	maître <i>m de</i> chai
Kellerschimmel <i>m</i>	moisissure <i>f de</i> cave
keltern <i>cf</i> pressen	presser
Keltern <i>n</i>	pressurage <i>m</i>

86

K

Körper <i>m</i>	corps <i>m</i>
Krankheit <i>f</i>	maladie <i>f</i>
Kräuselmilbenbefall <i>m</i>	acariose <i>f</i>
Kreideboden <i>m</i>	sol <i>m</i> crayeux
gemeines Kreuzkraut <i>n</i>	seneçon <i>m</i> vulgaire
Kreuzung <i>f</i>	croisement <i>m</i>
interspezifische Kreuzung <i>f</i>	croisement <i>m interspécifique</i>
Kronkorken <i>m od</i> Kronenkorken	capsule <i>f</i>
Küfer <i>m</i>	tonnelier <i>m</i>
(ab)kühlen	rafraîchir, refroidir
Kupfer <i>n</i>	cuivre <i>m</i>
kupferhaltig	cuprique
Kupferpräparat <i>n</i>	produit <i>m</i> cuprique
Kupferspritzmittel <i>n</i>	fongicide <i>m</i> cuprique, bouillie <i>f</i> cuprique
Kurzeithocherhitzung <i>f</i>	chauffage <i>m à</i> haute température

88

K

Keuper <i>m</i>	keuper <i>m</i>
Kiesel <i>m</i>	galet <i>m</i>
Kieselgur <i>f</i>	terre <i>f à</i> diatomées, kieselguhr <i>m</i>
Kieselol <i>m</i>	silicate <i>m</i>
klären <i>cf</i> schönen	clarifier, coller
Klärung <i>f</i>	clarification <i>f</i>
Klettenlabkraut <i>n</i>	gaillet <i>m</i> gratteron
Klon <i>m</i>	clône <i>m</i>
Klonenzüchtung <i>f</i>	sélection <i>f</i> clonale
Knospe <i>f cf</i> Auge	bourgeon <i>m</i> , œil <i>m</i>
Knospenfraß ¹ <i>m</i> [Zustand]	bourgeons <i>m pl</i> évidés
Knospenfraß ² <i>m</i> [Parasit]	coupe-bourgeon <i>m</i>
Knospenschädlinge <i>m pl</i>	ravageurs <i>m pl</i> de bourgeons
Kohlendioxid <i>n</i> (H ₂ O x CO ₂)	gaz <i>m</i> carbonique
Kohlensäure <i>f</i>	acide <i>m</i> carbonique
kompostieren	composter
Kompost <i>m</i>	terreau <i>m</i>
Kontrollzeichen <i>n</i>	marque <i>f</i> de contrôle
Kordonerziehung <i>f</i>	(conduite <i>f en</i>) cordon <i>m</i>
Kork <i>m</i>	liège <i>m</i>
Korkbrand <i>m</i>	marquage <i>m</i> de bouchon
Korken <i>m</i>	bouchon <i>m</i>
Korkenzieher <i>m</i>	tire-bouchon <i>m</i>
Korker <i>m od</i> Korkmaschine <i>f</i>	boucheuse <i>f</i> , bouchonneuse <i>f</i>
Korkmotte <i>f</i>	teigne <i>f</i> du bouchon
Korkton <i>m</i>	goût <i>m</i> de bouchon
mit Korkton	correspond à: bouchonné

87

L

Lage <i>f cf</i> Einzellage	lieu-dit <i>m</i>
lagern	stocker
Lager <i>n</i>	stockage <i>m</i>
Lagerfähigkeit <i>f</i>	aptitude <i>f à</i> la garde, possibilité <i>f</i> de stockage
Lagerkapazität <i>f</i>	volume <i>m</i> de stockage
Lagertank <i>m</i>	cuve <i>f</i> de stockage
Lagerung <i>f cf</i> Einlagerung, Flaschenlagerung	stockage <i>m</i>
Landwein <i>m</i>	vin <i>m</i> de pays
Laub <i>n</i>	feuillage <i>m</i>
Laubarbeiten <i>f pl</i>	travaux <i>m pl en</i> vert
Laubhefter <i>m</i>	palisseuse <i>f</i>
Laubschneider <i>m</i>	rogneuse <i>f</i>
Laubschnitt <i>m</i>	taille <i>f en</i> vert
Lehmboden <i>m</i>	sol <i>m</i> limoneux
Lesearten <i>f pl</i>	méthodes <i>f pl</i> de récolte
Lesegut <i>n</i>	vendange <i>f</i>
Leszeitpunkt <i>m</i>	date <i>f</i> de récolte
lieblich <i>cf</i> süß	doux, sucré
Lockfalle <i>f</i>	piège <i>m</i> alimentaire
Lüften <i>n cf</i> Belüftung	aération <i>f</i>
Luftton <i>m</i>	aéré <i>m</i>

89

M

Magnesiumdünger <i>m</i>	engrais <i>m</i> magnésien
maischen	fouler
Maische <i>f</i>	vendange <i>f</i> foulée
Maischebottich <i>m</i> <i>cf</i> Gärbottich	cuve <i>f</i> de macération
Maischeerhitzung <i>f</i>	chauffage <i>m</i> de la vendange
Maischegärung <i>f</i> <i>cf</i> Gärung	cuvaision <i>f</i> , fermentation <i>f</i>
Maischen <i>n</i>	fouillage <i>m</i>
Maischeschwefelung <i>f</i>	sulfitage <i>m</i> sur vendange
Maischestandzeit <i>f</i>	durée <i>f</i> de la cuvaision [<i>vin rouge</i>] ou durée de macération avant pressurage [<i>vin blanc</i>]
Maische stoßen	piger
Maischestoßen <i>n</i>	pigeage <i>m</i>
Maischetank <i>m</i>	cuve à vendange
Malve <i>f</i>	mauve <i>f</i>
Mangellerscheinung <i>f</i>	signe <i>m</i> de carence minérale
Massenauslese <i>f</i>	sélection <i>f</i> massale
Mäusegerste <i>f</i>	orge <i>f</i> des rats
echter Mehltau <i>m</i> <i>cf</i> Oidium	oïdium <i>m</i>
falscher Mehltau <i>m</i> <i>cf</i> Peronospora	mildiou <i>m</i>
Melde <i>f</i>	arroche <i>f</i>
Mergelboden <i>m</i>	sol <i>m</i> très calcaire, sol marne
Milbe <i>f</i>	acarien <i>m</i>

90

N

Nachdruck <i>m</i>	fin <i>f</i> de presse
Nachgärung <i>f</i>	refermentation <i>f</i>
Nachgeschmack <i>m</i>	arrière-goût <i>m</i>
nachhaltig	persistant
(schwarzer) Nachtschatten <i>m</i>	morelle <i>f</i> noire
Nährstoffe ¹ <i>m</i> <i>pl</i>	éléments <i>m</i> <i>pl</i> nutritifs
Nährstoffe ²	alimentation <i>f</i> minérale
Nährstoffbedarf <i>m</i>	besoin <i>m</i> d'éléments nutritifs
Nährstoffentzug <i>m</i>	exportation <i>f</i> minérale
Nebel <i>m</i>	brouillard <i>m</i>
Nebenerwerbswinzer <i>m</i>	viticulteur <i>m</i> à temps partiel
Nematoden <i>f</i> <i>pl</i>	anguillules <i>f</i> <i>pl</i>
Netzschwefel <i>m</i>	soufre <i>m</i> mouillable
Neuanpflanzung <i>f</i>	nouvelle plantation <i>f</i>
Neuzüchtung <i>f</i>	variété <i>f</i> nouvelle
Niederschläge <i>m</i> <i>pl</i>	pluviométrie <i>f</i> , précipitations <i>f</i> <i>pl</i>
N-min-Methode <i>f</i>	méthode <i>f</i> d'analyse des nitrates du sol
nüchtern	sobre

92

M

Milchsäure <i>f</i>	acide <i>m</i> lactique
Milchsäuregärung <i>f</i> <i>cf</i> bio- logischer Säureabbau (bSa)	fermentation <i>f</i> malolactique (FML)
Milchsäurestich <i>m</i>	piqûre <i>f</i> lactique
Mindestmostgewicht <i>n</i>	densité <i>f</i> minimale de moût
Mineraldünger <i>m</i>	engrais <i>m</i> <i>pl</i> minéraux
wilde Möhre <i>f</i>	carotte <i>f</i> sauvage
(Trauben) Most <i>m</i>	moût <i>m</i> (de raisin)
Mostgewicht <i>n</i>	densité <i>f</i> du moût
Mostsäuregehalt <i>m</i>	acidité <i>f</i> du moût
Mostwaage <i>f</i>	mustimètre <i>m</i>
Muffton <i>m</i>	goût <i>m</i> moisi
mulchen	produire du mulch
Mulcher <i>m</i> <i>od</i> Mulchgerät <i>n</i>	giro-broyeur <i>m</i>
Müllerrebe <i>f</i> <i>cf</i> Schwarzriesling	pinot <i>m</i> meunier
Muschelkalkboden <i>m</i>	sol <i>m</i> calcaire coquillé
Muskateller <i>m</i>	muscat <i>m</i>
Mutterboden <i>m</i>	terre <i>f</i> arable
Muttergestein <i>n</i> <i>cf</i> Ausgangsgestein	roche-mère <i>f</i>

91

O

Obstbauspinnmilbe <i>f</i> <i>cf</i> rote Spinne	acarien <i>m</i> rouge
Öchslegrad <i>m</i>	degré <i>m</i> œchslé [<i>densité du moût</i>]
offener Wein <i>m</i> <i>cf</i> Ausschankwein	vin <i>m</i> servi au pichet
Oidium <i>n</i> <i>cf</i> echter Mehltau	oïdium <i>m</i>
Oidiumbehandlung <i>f</i> [mit Schwefel]	soufrage <i>m</i>
„Ökowein“ <i>m</i> [<i>Wein aus kontrol- liertem ökologischem Anbau</i>]	<i>correspond à</i> : vin <i>m</i> produit par des méthodes écologiques contrôlées
organoleptische Prüfung <i>f</i>	analyse <i>f</i> sensorielle, examen <i>m</i> sensoriel

93

P

Perlwein <i>m</i>	vin <i>m</i> perlant
Peronospora <i>f</i> cf falscher Mehltau	mildiou <i>m</i>
Pfahl <i>m</i> cf Stichel	échalas <i>m</i> , poteau <i>m</i>
Pfahlerziehung <i>f</i>	conduite <i>f</i> sur échalas
pflanzen	planter
Pflanzenabstand <i>m</i> od Pflanzenweite <i>f</i>	distance <i>f</i> de plantation
Pflanze <i>f</i>	plante <i>f</i>
Pflanzenschutz <i>m</i>	protection <i>f</i> des plantes
integrierter Pflanzenschutz	lutte, protection intégrée
Pflanzenschutzgerät <i>n</i>	matériel <i>m</i> de protection phytosanitaire
Pflanzenschutzmittel <i>n</i>	produit <i>m</i> phytosanitaire
Pflanzgut <i>n</i>	plants <i>m</i> pl, racinés <i>m</i> pl
Pflanzmaschine <i>f</i>	planteuse <i>f</i>
Pflanzrecht <i>n</i> [EU-Regelung]	droit <i>m</i> de plantation [réglementation UE]
Pflanzstab <i>m</i>	tuteur <i>m</i>
pflügen	labourer
Pflug <i>m</i>	charrue <i>f</i>
pfpflanzen cf veredeln	greffer
Pfropfrebe <i>f</i>	vigne <i>f</i> greffée
Pheromonfalle <i>f</i>	piège <i>m</i> sexuel
Phosphatdünger <i>m</i>	engrais <i>m</i> pl phosphorés, engrais phosphoriques
Pilzkrankheiten <i>f</i> pl	maladies <i>f</i> pl cryptogamiques
Pinot <i>m</i> cf Burgunder	pinot <i>m</i>

94

P

Plattenerhitzer <i>m</i>	chauffage <i>m</i> à plaques, échangeur <i>m</i> à plaques
Prädikat <i>n</i>	correspond à: degré <i>m</i> des AOC
Prädikatswein <i>m</i> od Qualitätswein bestimmter Herkunftsgebiete mit Prädikat	correspond à: AOC <i>m</i>
prämiert	médaille, récompensé
Prämierung <i>f</i>	récompense <i>f</i> de concours ou médaille <i>f</i> de concours
Preismünze <i>f</i> cf Auszeichnung	médaille <i>f</i>
pressen cf keltern	presser
Preßmethode <i>f</i>	méthode <i>f</i> de pressurage, type <i>m</i> de pressurage
Probe <i>f</i>	échantillon <i>m</i>
eine Probe ziehen	prélever un échantillon
probieren	déguster
Probierglas <i>n</i>	verre <i>m</i> à dégustation
Prost od Prosit! cf Zum Wohl!	(A votre) santé !
prüfen	examiner
organoleptische Prüfung <i>f</i> od sensorische Prüfung	analyse <i>f</i> sensorielle, examen <i>m</i> sensoriel
pumpen	pomper
Pumpe <i>f</i>	pompe <i>f</i>

95

Q

Qualitätsschaumwein <i>m</i> cf Sekt	Allemagne (et autres pays): vin <i>m</i> mousseux de qualité
Qualitätswein bestimmter Anbau-gebiete (Q.b.A.)	correspond à: vin de qualité provenant de régions déterminées, VQPRD
Qualitätsweinprüfung <i>f</i>	agrément <i>m</i> , examen <i>m</i> qualitatif
Quecke <i>f</i>	chiendent <i>m</i>
Querterrasse <i>f</i>	terrasse <i>f</i> transversale

96

R

Ranke <i>f</i>	vrille <i>f</i>
Rappe <i>f</i> cf Stielgerüst	rafle <i>f</i>
Raubmilbe <i>f</i>	typhlodrome <i>m</i> [acarien utile]
Raupe ¹ [Insekt]	chenille <i>f</i>
Raupe ² <i>f</i> od Raupenschlepper <i>m</i>	chenillard <i>m</i> ou tracteur <i>m</i> à chenilles
Rebe <i>f</i>	vigne <i>f</i>
Rebblüte <i>f</i>	grappe <i>f</i> [inflorescence]
Rebenveredelung <i>f</i> cf Veredelung	greffage <i>m</i>
Rebenvermehrung <i>f</i>	production <i>f</i> de plants de vigne
Rebfläche <i>f</i>	surface <i>f</i> en vigne
Rebkrankheiten <i>f</i> pl	maladies <i>f</i> pl de la vigne
Rebmuttergarten <i>m</i>	vigne-mère <i>f</i>
Reblaus <i>f</i>	phylloxera <i>m</i>
Rebschädling <i>m</i>	ravageur <i>m</i> de la vigne
Rebschere <i>f</i>	sécateur <i>m</i>
Rebschnitt <i>m</i>	taille <i>f</i> de la vigne
Rebschule <i>f</i>	pépinière <i>f</i> viticole
Rebschutz <i>m</i>	protection <i>f</i> du vignoble
Rebsorte <i>f</i>	cépage <i>m</i> , variété <i>f</i>
Rebsorte aus Artenkreuzung vorübergehend zugelassene	métis <i>m</i>
Rebsorte zugelassene Rebsorte	cépage toléré
Rebstichler <i>m</i> cf Zigarrenwickler	cépage autorisé
Rebstock <i>m</i>	cigarier <i>m</i>
Rebtrieb <i>m</i>	cep <i>m</i> cf souche
Rebveredler <i>m</i>	pampre <i>m</i>
Rebwurzel <i>f</i>	pépiniériste <i>m</i> viticole
	racines <i>f</i> pl

97

R

reif	mûr, mature
reifen	mûrir
Reifebeginn <i>m</i> [Weichwerden]	véraison <i>f</i>
reintönig <i>cf</i> sauber	franc de goût
Reinigung <i>f</i>	nettoyage <i>m</i>
Reinzuchthefer <i>f</i>	levure <i>f</i> sélectionnée
rektifiziertes Traubenkonzentrat (RTK) <i>m</i>	moût concentré rectifié (MCR) <i>m</i>
resistent <i>cf</i> widerstandsfähig	résistant
Restzucker <i>m</i>	sucre <i>m</i> restant
Rhombenspanner <i>m</i>	boarmie <i>f</i>
rigolen	défoncer
Rindenkompst <i>m</i>	compost <i>m</i> d'écorces
einjähriges Rispengras <i>n</i>	paturin <i>m</i> annuel
roden	arracher (une ancienne vigne), défricher
Röhrenerhitzer <i>m</i>	échangeur <i>m</i> tubulaire
Rösten <i>n</i>	brûlage <i>m</i>
Roséwein <i>m</i>	vin <i>m</i> rosé
rote Spinne <i>f</i> <i>cf</i> Obstbaums-spinmilbe	acarien <i>m</i> rouge

98

R

Rotwein <i>m</i>	vin <i>m</i> rouge
Rotweinbereitung <i>f</i>	vinification <i>f</i> en rouge
rühren <i>cf</i> umrühren, vermischen	mélanger, brasser
Rührgerät <i>n</i>	mélangeur <i>m</i>
Ruländer <i>m</i> <i>cf</i> Grauburgunder	pinot <i>m</i> gris
Rute <i>f</i>	sarment <i>m</i>
rütteln	remuer
Rütteln <i>n</i>	remuage <i>m</i>
Rüttelpalette <i>f</i>	gyropalette <i>f</i>
Rüttelpult <i>n</i>	pupitre <i>m</i> de remuage

99

S

säen	semmer
Sämaschine <i>f</i>	semoir <i>m</i>
Sandboden <i>m</i>	sol <i>m</i> sableux, sablonneux
sandig	sableux, sablonneux
sauber <i>cf</i> reintönig	franc de goût
Sauerfäule <i>f</i>	pourriture <i>f</i> acide
Sauerkrautton <i>m</i>	goût <i>m</i> de choucroute
Sauerwurm <i>m</i> [Traubenwickler, 2. Generation]	ver <i>m</i> de la grappe [2ème génération]
Säure <i>f</i>	acide <i>m</i>
Säureregulierung <i>f</i>	régulation <i>f</i> de l'acidité
Schachtelhalm <i>m</i>	prêle <i>f</i> des champs
Schatzkammer <i>f</i>	vinothèque <i>f</i>
schäumen	mousser
Schaumwein <i>m</i>	mousseux <i>m</i> , vin <i>m</i> mousseux
Schieferboden <i>m</i>	sol <i>m</i> schisteux
Schimmel <i>m</i>	moisissure <i>f</i>
schimmelig	moisi
Schlegelflasche <i>f</i>	flûte <i>f</i> [bouteille allongée]
Schloß <i>n</i> <i>cf</i> Weingut	château <i>m</i> , domaine <i>m</i> viticole, propriété <i>f</i>
Schmalspurschlepper <i>m</i>	tracteur <i>m</i> étroit

100

S

Schneckenpresse <i>f</i>	pressoir <i>m</i> continu
schneiden	tailler
Schnittform <i>f</i>	système <i>m</i> de taille
Schnittholz <i>n</i>	bois <i>m</i> de taille
schönen <i>cf</i> klären	coller, clarifier
Schönung <i>f</i>	collage <i>m</i>
Schönungsmittel <i>n</i>	produit <i>m</i> de collage, colles <i>f</i> pl
Schorle <i>f</i>	Allemagne: boisson <i>m</i> , mélange <i>m</i> de vin et d'eau gazeuse à parts égales
Schraubverschluß <i>m</i>	capsule <i>f</i> à vis
Schutz <i>m</i>	protection <i>f</i>
Schwarzriesling <i>m</i> <i>cf</i> Müllerrebe	pinot <i>m</i> meunier
schwefeln	sulfiter
Schwefel <i>m</i>	soufre <i>m</i>
Schwefeldioxid <i>n</i> (SO ₂)	anhydride <i>m</i> sulfureux, dioxyde <i>m</i> de soufre (SO ₂)
Schwefelschnitte <i>f</i>	mêche <i>f</i> de soufre
Schwefelung <i>f</i> [Most, Wein]	sulfitage <i>m</i> [moût, vin]
schweflige Säure	acide <i>m</i> sulfhydrique
Schwengel <i>m</i> [Gras]	fétuque <i>f</i>
Schwund <i>m</i>	perte <i>f</i> de vin [lors des manipulations]

101

S

Seilwinde <i>f</i>	treuil <i>m</i>
Seilzuglage <i>f</i>	coteau <i>m</i> nécessitant la traction au treuil
Sekt <i>m</i> cf Qualitätsschaumwein	Allemagne (et autres pays): vin <i>m</i> mousseux de qualité
Selbstvermarktung <i>f</i>	vente <i>f</i> directe
separieren Separator <i>m</i> cf Zentrifuge	centrifuger centrifugeuse <i>f</i>
Sonnenscheinstunden <i>f</i> pl	heures <i>f</i> pl d'ensoleillement
Sorbinsäure <i>f</i>	acide <i>m</i> sorbique
Sorghum <i>n</i> cf Vogelhirse	sorgho <i>m</i>
Spätburgunder <i>m</i> [blau]	pinot <i>m</i> noir
Spätfrost <i>m</i> [Frühling]	gelées <i>f</i> pl tardives [printemps]
Spätlese <i>f</i> [Prädikat]	Allemagne: „récolte <i>f</i> tardive“
Spindelpresse <i>f</i>	pressoir <i>m</i> mécanique à vis
rote Spinne <i>f</i> cf Obstbaumspeinnmilbe	acarien <i>m</i> rouge
gemeine Spinnmilbe <i>f</i> cf Bohnenspinnmilbe	acarien <i>m</i> jaune
Spontangärung <i>f</i>	fermentation <i>f</i> sans levurage
Springwurm <i>m</i>	pyrale <i>f</i>

102

S

Stickstoffdünger <i>m</i> Stickstoffdüngung <i>f</i>	engrais <i>m</i> azoté fumure <i>f</i> azotée, fertilisation <i>f</i>
Stiel <i>m</i> od Stengel <i>m</i> Stielfäule <i>f</i> Stielgerüst <i>n</i> cf Rappe Stiellähme <i>f</i>	pédoncule <i>m</i> , tige <i>f</i> pourriture <i>f</i> pédonculaire rafle <i>f</i> dessèchement <i>m</i> pédonculaire
Stillwein <i>m</i>	vin <i>m</i> tranquille
Stockabstand <i>m</i> Stockräumer <i>m</i> od Stockräumgerät <i>n</i>	espacement <i>m</i> sur le rang décavaillonneuse <i>f</i>
Storchnabel <i>m</i> rundblättriger Storchnabel	érodium <i>m</i> géranium <i>m</i> à feuilles rondes
Straußwirtschaft <i>f</i>	Allemagne: cave-dégustation <i>f</i> ouverte de façon saisonnière
Stroh <i>n</i> Strohabdeckung <i>f</i> Strohwein <i>m</i>	paille <i>f</i> paillage <i>f</i> vin <i>m</i> de paille
Stummachen <i>n</i>	mutage <i>m</i>
süß <i>cf</i> lieblich Süße <i>f</i>	doux, sucré douceur <i>f</i> , sucré <i>m</i> , sucrosité <i>f</i>
Süßreserve <i>f</i> Süßung <i>f</i>	moût <i>m</i> réservé Allemagne: adjonction <i>f</i> du moût réservé
Süßwurm <i>m</i> [Traubenwickler, 3. Generation]	ver <i>m</i> de la grappe [3ème génération]

104

S

spritzen ¹ [Reben] spritzen ² Spritzbrühe <i>f</i> Spritzplan <i>m</i> Spritzung <i>f</i>	„sulfater“, traiter [aux fongicides] pulvériser [à jet projeté] bouillie <i>f</i> de traitement programme <i>m</i> de traitement „sulfatage“ <i>m</i>
sprühen Sprühgerät <i>n</i>	pulvériser (à jet porté ou pneumatique) atomiseur <i>m</i> , pulvérisateur <i>m</i> à jet porté ou pneumatique
Spurenelement <i>n</i>	oligoélément <i>m</i>
Stallmist <i>m</i>	fumier <i>m</i> de ferme
Stammaufbau <i>m</i>	formation <i>f</i> du tronc
Standortveredelung <i>f</i>	greffage <i>m</i> sur place
Standraum <i>m</i>	surface <i>f</i> par pied
stapeln	gerber
Star <i>m</i>	étourneau <i>m</i> , sansonnet <i>m</i>
Steckling <i>m</i>	bouture <i>f</i>
Steillage <i>f</i>	coteau <i>m</i> (à forte pente)
steinig	pierreux
sterilisieren <i>cf</i> keimfreimachen Sterilabfüllung <i>f</i>	stériliser mise <i>f</i> en bouteille stérile
Steuerkapsel <i>f</i>	capsule-congé <i>f</i>
Stichel <i>m</i> cf Pfahl <i>m</i>	échalas <i>m</i> , poteau <i>m</i>

103

T

Tafeltraube <i>f</i> Tafelwein <i>m</i>	raisin <i>m</i> de table vin <i>m</i> de table
Tank <i>m</i> Tankgärung <i>f</i> Tankpresse <i>f</i>	cuve <i>f</i> fermentation <i>f</i> en cuve close pressoir <i>m</i> pneumatique et hermétique
Taubnessel <i>f</i>	lamier <i>m</i>
temperiert	chambré
Terrareifen <i>m</i>	pneu <i>m</i> à basse pression
Tiefenlockerung <i>f</i>	soussolage <i>m</i> , décompactage <i>m</i> en profondeur
Tischveredelung <i>f</i>	greffage <i>m</i> sur table
Tonboden <i>m</i>	sol <i>m</i> argileux
Traube <i>f</i> Traubenanlieferung <i>f</i> Traubenannahme <i>f</i> Traubenbrand <i>m</i>	grappe <i>f</i> , raisin <i>m</i> livraison <i>f</i> de raisins réception <i>f</i> de la vendange Allemagne: alcool <i>m</i> obtenu par distillation de la vendange foulée et fermentée
Traubenernte <i>f</i> cf Weinlese Traubenertrag <i>m</i> Traubenkern <i>m</i> Traubenlikör <i>m</i> Traubenmost <i>m</i> od Traubensaft Traubenschluß <i>m</i> Traubenvollernter <i>m</i> bekreuzter Traubenwickler <i>m</i> einbindiger Traubenwickler <i>m</i> Traubenzucker <i>m</i>	vendanges <i>f</i> pl rendement <i>m</i> en raisins pépin <i>m</i> correspond à: mistelle <i>f</i> moût <i>m</i> , jus <i>m</i> de raisin fermeture <i>f</i> de la grappe machine <i>f</i> à vendanger eudémis <i>m</i> cochylis <i>m</i> glucose <i>m</i>

105

T

treiben <i>cf</i> wachsen ¹	pousser
Trieb <i>m</i>	pousse <i>f</i>
Trester <i>m</i>	marcs <i>m pl</i>
Tresterbrandtwein <i>m</i>	marc <i>m</i> [<i>eau de vie</i>]
trocken	sec
Trockenbeerenauslese <i>f</i>	<i>Allemagne</i> : vendange <i>f</i>
[<i>Prädikat</i>]	sélectionnée de baies avec pourriture noble
Tröpfchenberegnung <i>f</i>	irrigation <i>f</i> par goutte à goutte
Trub <i>m cf</i> Entschleimungstrub	bourbes <i>f pl</i> , dépôt <i>m</i> , lies <i>f pl</i>
trüb	trouble, voilé

106

U

Überkronenberegnung <i>f</i>	irrigation <i>f</i> par aspersion
Überlagerungsmenge <i>f</i>	<i>correspond à</i> : PLC (plafond- limite de classement)
überlaufen	déborder
Überrmenge <i>f</i>	volume <i>m</i> dépassant le rendement autorisé
überprüfen	vérifier
überreif	surmaturé
Überrollbügel <i>m</i>	arceau <i>m</i> de sécurité
überwachen	surveiller
Überzeilenschlepper <i>m</i>	(tracteur <i>m</i>) enjambeur <i>m</i>
umfüllen	transvaser
umrühren <i>cf</i> rühren, vermischen	brasser, mélanger
Umweltbelastung <i>f</i>	contraintes <i>f pl</i> sur l'environnement
ungelöst [<i>schwebend</i>]	en suspension [<i>colloïdale</i>]
unharmonisch	déséquilibré
Unkraut <i>n cf</i> Wildkraut	adventice <i>f</i> , mauvaise herbe <i>f</i>
unlöslich	insoluble
Unterlage <i>f</i>	porte-greffe <i>m</i>

107

U

Unterstockbearbeitung <i>f</i>	travaux <i>m pl</i> sous le rang
Unterstützungsvorrichtung <i>f cf</i>	système <i>m</i> de palissage
Drahtrahmen	
Urgestein <i>n</i>	sol <i>m</i> sur roche primitive dégradée

108

V

vegetative Vermehrung <i>f</i>	multiplication <i>f</i> végétative
verankern	installer le système d'ancrage
Verankerung <i>f cf</i> Anker	ancrage <i>m</i> , ancre <i>m</i>
verdorben	altéré
verdunsten	évaporer
veredeln <i>cf</i> pfropfen	greffer
Veredelung <i>f cf</i> Rebenveredelung	greffage <i>m</i>
verestern	estérifier
Veresterung <i>f</i>	estérification <i>f</i>
Vergärungsgrad <i>m</i>	stade <i>m</i> de fermentation
verholzt	aoûté
verjüngen [<i>Rebstock</i>]	rajeunir [<i>cep</i>]
verkorken	boucher
Vermarktung <i>f</i>	commercialisation <i>f</i>
Vermehrung <i>f</i>	multiplication <i>f</i>
vermischen <i>cf</i> rühren, umrühren	brasser, mélanger
verpacken	emballer
Verpackung <i>f</i>	emballage <i>m</i>
verrieseln	couler
Verrieselung <i>f</i>	coulure <i>f</i>
verrotten	se décomposer

109

V

Versand <i>m</i>	expédition <i>f</i>
Verschäumen <i>n</i> od Ver-schlämmen <i>n</i>	battance <i>f</i>
verschneiden [<i>Weine</i>] Verschnitt <i>m</i>	assembler [<i>des vins</i>] assemblage <i>m</i>
verseuchen	contaminer
versiegeln versiegelt [<i>Flasche</i>]	paraffiner [<i>le col d'une bouteille</i>] scellé [<i>bouteille</i>]
Versteigerung <i>f</i>	vente <i>f</i> aux enchères
Verwachsung <i>f</i>	cal <i>m</i> de soudure
Verwirrungsmethode <i>f</i>	méthode <i>f</i> de confusion sexuelle
Viruskrankheiten <i>f pl</i> od Virosen <i>f pl</i>	maladies <i>f pl</i> virales, viroses <i>f pl</i>
Vogelabwehr <i>f</i>	protection <i>f</i> contre les oiseaux
Vogelfraß <i>m</i>	dégâts <i>m pl</i> d'oiseaux
Vogelhirse <i>f</i> cf Sorghum	sorgho <i>m</i>
Vogelknöterich <i>m</i>	renouée <i>f</i> des oiseaux
Vogelmiere <i>f</i>	mouron <i>m</i> des oiseaux
Vollerwerbswinzer <i>m</i> cf Haupt- erwerbswinzer	viticulteur <i>m</i> à plein temps

110

V

vorbeugend	préventif
vorentsäften	égoutter
Vorfiltration <i>f</i>	préfiltration <i>f</i>
vorhandener Alkohol <i>m</i>	alcool <i>m</i> réel, alcool présent
vorklären cf entschleimen	débourber
Vorlauf <i>m</i> [<i>Most</i>]	jus <i>m</i> de goutte, vin <i>m</i> de goutte
Vorlese <i>f</i>	pré-vendange <i>f</i>
Vorratsdüngung <i>f</i>	fumure <i>f</i> de fond prévisionnelle [<i>avant plantation</i>]
Vortreiben <i>n</i> vortreiben	stratification <i>f</i> mettre en stratification
vorübergehend zugelassene Rebsorte <i>f</i>	cépage <i>m</i> toléré
Vulkanboden <i>m</i>	sol <i>m</i> volcanique

111

W

wachsen ¹ cf treiben wachsen ² [<i>paraffinieren</i>]	pousser paraffiner
Wartezeit <i>f</i>	délai <i>m</i> [<i>entre dernier traitement</i> <i>et vendange</i>]
wässern [<i>Filter</i>] wässrige Lösung <i>f</i>	rincer [<i>filtre</i>] solution <i>f</i> aqueuse
Wasserschoß <i>m</i>	gourmand <i>m</i>
Wegerich <i>m</i>	plantain <i>m</i>
Wein <i>m</i> offener Wein <i>m</i> cf Ausschankwein Weinansprache <i>f</i> Weinart <i>f</i> Weinbau <i>m</i> Weinbauberater <i>m</i> Weinbaubetrieb <i>m</i> Weinbaugebiet <i>n</i> od Wein- bauzone <i>f</i> cf Anbaugebiet Weinbaukartei <i>f</i> Weinbauverband <i>m</i> Weinberg <i>m</i> Weinbergsmauer <i>f</i> Weinbereitung <i>f</i> cf Ausbau Weinbewertung <i>f</i> Weinbezeichnung <i>f</i> Weinbrand <i>m</i> Weinbuch <i>n</i> cf Kellerbuch Weinerzeuger <i>m</i> (großes) Weinfaß <i>n</i> cf Faß, Holzfaß (kleines) Weinfaß	vin <i>m</i> vin <i>m</i> servi au pichet description <i>f</i> sensorielle du vin type <i>m</i> de vin viticulture <i>f</i> conseiller <i>m</i> viticole exploitation <i>f</i> viticole région <i>f</i> viticole, zone <i>f</i> viticole cadastre <i>m</i> viticole syndicat <i>m</i> viticole vignoble <i>m</i> mur <i>m</i> de soutènement vinification <i>f</i> évaluation <i>f</i> du vin dénomination <i>f</i> du vin eau-de-vie <i>f</i> de vin registre <i>m</i> de cave producteur <i>m</i> viticole foudre <i>m</i> , fût <i>m</i> , tonneau <i>m</i> barrique <i>f</i> , pièce <i>f</i>

112

W

Weinfest <i>n</i> cf Winzerfest Weingesetz <i>n</i> weingrünmachen Weingut <i>n</i> cf Schloß	fête <i>f</i> du vin législation <i>f</i> viticole aviner domaine <i>m</i> viticole, château <i>m</i> , propriété <i>f</i> commerce <i>m</i> de vins négociant <i>m</i> en vins courtier <i>m</i> (en vins) cave <i>f</i> vinicole reine <i>f</i> du vin caviste <i>m</i> sentier <i>m</i> viticole vendanges <i>f pl</i> tarif <i>m</i> des vins pressoir <i>m</i> dégustation <i>f</i> acide <i>m</i> tartrique stage <i>m</i> de dégustation marque <i>f</i> de qualité bitartrate <i>m</i> de potassium, tarte <i>m</i> route <i>f</i> du vin réglementations <i>f pl</i> viticoles ou vinielles stocks <i>m pl</i> de vin
Weinhandel <i>m</i> Weinhändler <i>m</i> Weinkommissionär <i>m</i> Weinkellerei <i>f</i> Weinkönigin <i>f</i> Weinküfer <i>m</i> Weinlehrpfad <i>m</i> Weinlese <i>f</i> cf Traubenernte Weinpreisliste <i>f</i> Weinpresse <i>f</i> Weinprobe <i>f</i> Weinsäure <i>f</i> Weinseminar <i>n</i> Weinsiegel <i>n</i> Weinstein <i>m</i>	
Weinstraße <i>f</i> Weinverordnungen <i>f pl</i>	
Weinvorrat <i>m</i>	
Weißburgunder <i>m</i>	pinot <i>m</i> blanc
Weißherbst <i>m</i>	Allemagne: vin <i>m</i> rosé de qualité issu d'un seul cépage rouge
Weißklee <i>m</i>	trèfle <i>m</i> blanc rampant
Weißwein <i>m</i> Weißweinbereitung <i>f</i>	vin <i>m</i> blanc vinification <i>f</i> en blanc

113

Weitraumanlage <i>f</i>	écartement <i>m</i> large de la vigne
Wickler <i>m pl</i>	tordeuses <i>f pl</i>
widerstandsfähig <i>cf</i> resistant	résistant
Wiederanpflanzung <i>f</i>	replantation <i>f</i>
wilde Möhre <i>f</i>	carotte <i>f</i> sauvage
Wildkraut <i>n cf</i> Unkraut	adventice <i>m</i> , mauvaise herbe <i>f</i>
Wildpflanzen <i>f pl</i> im Weinberg	adventices <i>f pl</i> du vignoble
Winterfrost <i>m</i>	gel <i>m</i> d'hiver
Winzer <i>m</i>	vigneron <i>m</i> , viticulteur <i>m</i>
Winzerfest <i>n cf</i> Weinfest	fête <i>f</i> du vin
Winzergehilfe <i>m</i>	compagnon-vigneron <i>m</i>
Winzergenossenschaft <i>f</i>	coopérative <i>f</i> viticole
Winzerlehrling <i>m</i>	apprenti-vigneron <i>m</i>
Winzermeister <i>m</i>	maître <i>m</i> vigneron
Wolfsmilch <i>f</i>	euphorbe <i>f</i>
Wollstadium <i>n</i>	bourgeon <i>m</i> dans le coton
Wuchskraft <i>f</i>	vigueur <i>f</i>
wurzelechte Reben <i>f pl</i>	vignes <i>f pl</i> francs du pied
Wurzelschimmel <i>m</i>	pourridié <i>m</i>

zäh	graisseux
zähflüssig	visqueux
Zähwerden <i>n</i>	maladie <i>f</i> de la graisse
Zapfen <i>m</i>	courson <i>m</i> [2 à 3 yeux]
Zapfwelle <i>f</i>	prise <i>f</i> de force
Zeilenabstand <i>m cf</i> Gassenbreite	écartement <i>m</i>
Zentrifuge <i>f cf</i> Separator	centrifugeuse <i>f</i>
Zigarrenwickler <i>m cf</i> Rebstichler	cigarier <i>m</i>
Zollager <i>n</i>	entrepôt <i>m</i> sous douane
Zone <i>f cf</i> Gebiet	zone <i>f</i>
Zucker <i>m</i>	sucré <i>m</i>
Zuckergehalt <i>m</i>	teneur <i>f</i> en sucre
Zuckerung <i>f cf</i> Anreicherung	chaptalisation <i>f</i>
zugelassene Rebsorte <i>f</i>	cépage <i>m</i> autorisé
Zugkraft <i>f</i>	puissance <i>f</i> , force <i>f</i> de traction
Zum Wohl! <i>cf</i> Prost, Prosit!	(A votre) santé !
zurückschneiden	receper