

Bilingualer Fachunterricht an berufsbildenden Schulen

Unterrichtsmodul



Berufsfeld: Ernährung/Hauswirtschaft

Beruf: Restaurantfachleute
Hotelfachleute

Wein



<p>ACTION PROGRAMME OF THE EUROPEAN UNION LEONARDO DA VINCI PROJEKT NO.: 2002 LA 112 628 BILVOC Language Competence Through Bilingual Teaching at Vocational Colleges</p>
--

Unterrichtsmodul

Herstellungsdatum	09/2005
Lernfeld:	Arbeiten im Service
Lernfeldabschnitt:	Getränkeherstellung und -angebot
Titel:	Weinanbau an Saale – Unstrut und Elbe
Zielgruppe:	Auszubildende des 1./3. Lehrjahres im Berufsfeld Ernährung/Hauswirtschaft
Vorhandene Kenntnisse:	die alkoholische Gärung, allgemeine Kenntnisse zum Thema Wein
Sprachniveau:	waystage (A2)
Nachfolgende Unterrichtseinheit:	Spirituosen
Ziele:	Besonderheiten des Weinanbaus in den zwei östlichsten Weinanbaugebieten
Inhalte:	Überblick über den Weinanbau in Deutschland im Allgemeinen, Besonderheiten der Weinanbaugebiete Saale – Unstrut und Sachsen

Unterrichtsmodul: Weinanbau an Saale – Unstrut und Elbe

Das vorliegende Unterrichtsmodul ist nicht für eine durchgängige Bearbeitung im Unterricht gedacht, sondern zur „Auffrischung“ von Kenntnissen über deutsche Weine für „Wiedereinsteiger“, zum Vertiefen vorhandener allgemeiner Kenntnisse oder für Interessenten von Weinen aus den zwei östlichsten Anbaugebieten Deutschlands.

Optionen für die Nutzung des vorliegenden Unterrichtsmoduls

- Nutzung der allgemeinen Aussagen zum Weinanbau in Deutschland zur Kenntnisauffrischung (Anforderungen an den Weinanbau bezogen auf Klima und Boden, Lage der Weinanbaugebiete) und für nicht Muttersprachler zum Einlesen und Sprachadaption
- Vergleich der Besonderheiten der Anbaugebiete Saale – Unstrut und Sachsen mit den anderen Anbaugebieten in Deutschland oder Europas
- Kennenlernen der Arbeit eines Winzers während eines Jahres durch Text und Bilder, Erstellen einer grafischen Darstellung typischer Tätigkeiten
- Arbeit mit den Fotos (Erläutern der Tätigkeit, des Arbeitsmonats, ...)
- Kennenlernen der Arbeit eines Hobbywinzers mittels Video
- Nutzung der Arbeitsvorschläge am Ende der Materialien

Weinanbau an Saale, Unstrut und Elbe

Inhaltsverzeichnis

1. Was ist Wein
2. Voraussetzungen für den Weinanbau
3. Weinanbaugebiete in Deutschland
4. Die Weinanbaugebiete Saale - Unstrut und Sachsen
 - Die Arbeit im Weinberg (allgemein)
 - Der Weinberg in Pillnitz (Sachsen)
5. Ein Ausblick auf die Zukunft

Was ist Wein?

Wein ist ein Getränk, welches durch die alkoholische Gärung von Most (bei Weißwein) bzw. der Maische (bei Rotwein) frischer Trauben entsteht, einen Mindestalkoholgehalt von 5 Volumenprozent Alkohol aufweist und einen Kohlensäuredruck von 1 bar nicht überschreitet.

Wein besteht zu 80 bis 85 Prozent aus Wasser und entsprechend zu 15 bis 20 Prozent aus weiteren Inhaltsstoffen. Dazu gehören verschiedene Alkohole, unterschiedliche Zucker, Säuren, Phenole, Vitamine, Mineralien und Spurenelemente. Das Verhältnis und die Zusammensetzung dieser Stoffe werden durch die Bodenart, das Klima/ Mikroklima, die Rebsorte(n), den Reifegrad der Trauben und die Art der Weinherstellung bestimmt.

Voraussetzungen für den Weinanbau

Wie jede Pflanze stellt auch die Weinrebe bestimmte Anforderungen an Boden und Klima, um gedeihen zu können.

▪ Klima

Temperatur, Sonnenscheindauer und Niederschläge steuern die biologischen und biochemischen Prozesse, die in einer Pflanze ablaufen.

Die klimatischen Mindestanforderungen der Reben belaufen sich auf

- 1.300 Stunden Sonnenscheindauer pro Jahr
- mindestens 9°C mittlere Jahrestemperatur
- mindestens 18°C während der Vegetationszeit (Durchschnitt)
- mindestens 15°C während der Blütezeit und Traubenreife
- mindestens 400 ml Niederschlag.

Deutschland gilt als nördlichstes Weinanbauland der Welt, da hier die klimatischen Voraussetzungen für Weinanbau gerade noch erfüllt werden. Dennoch ist Weinanbau teilweise nur an Süd- oder Südwesthängen von geschützten Tälern (z.B. Rhein und seinen Nebenflüssen, Saale, Unstrut und Elbe) möglich. In Höhenlagen oberhalb 300 Meter und an windungeschützten Stellen ist Weinanbau kaum möglich.

▪ Boden

Weinanbau ist auf fast allen Bodenarten (außer Humus) möglich, sofern eine genügende Mächtigkeit und ein ausreichender Gehalt an Feinerde vorhanden sind. Um gute Ernten zu erzielen, müssen die Böden gut durchlüftet und durchlässig sein und eine geregelte Wasserführung aufweisen. Im Rahmen der Bodenbearbeitung kann der Winzer dem Boden Mineralstoffe - z. B. durch Düngung – zugeben, um ein ausgewogenes Verhältnis von Kalium, Kalzium, Stickstoff, Phosphorsäure und Magnesium zu sichern.

Nach der Art des Gesteins und der enthaltenen Mineralien unterscheidet man 4 Hauptbodenarten:

- Vulkanböden – sie liefern füllige, gehaltvolle und feurige Weine
- Schieferböden – sie liefern feinrassige, pikante, spritzige Weine
- Keuper- und Muschelkalkböden – sie liefern herzhaft und kräftige Weine
- Löß- und Lehmböden – sie liefern gehaltvolle und bukettreiche Weine.

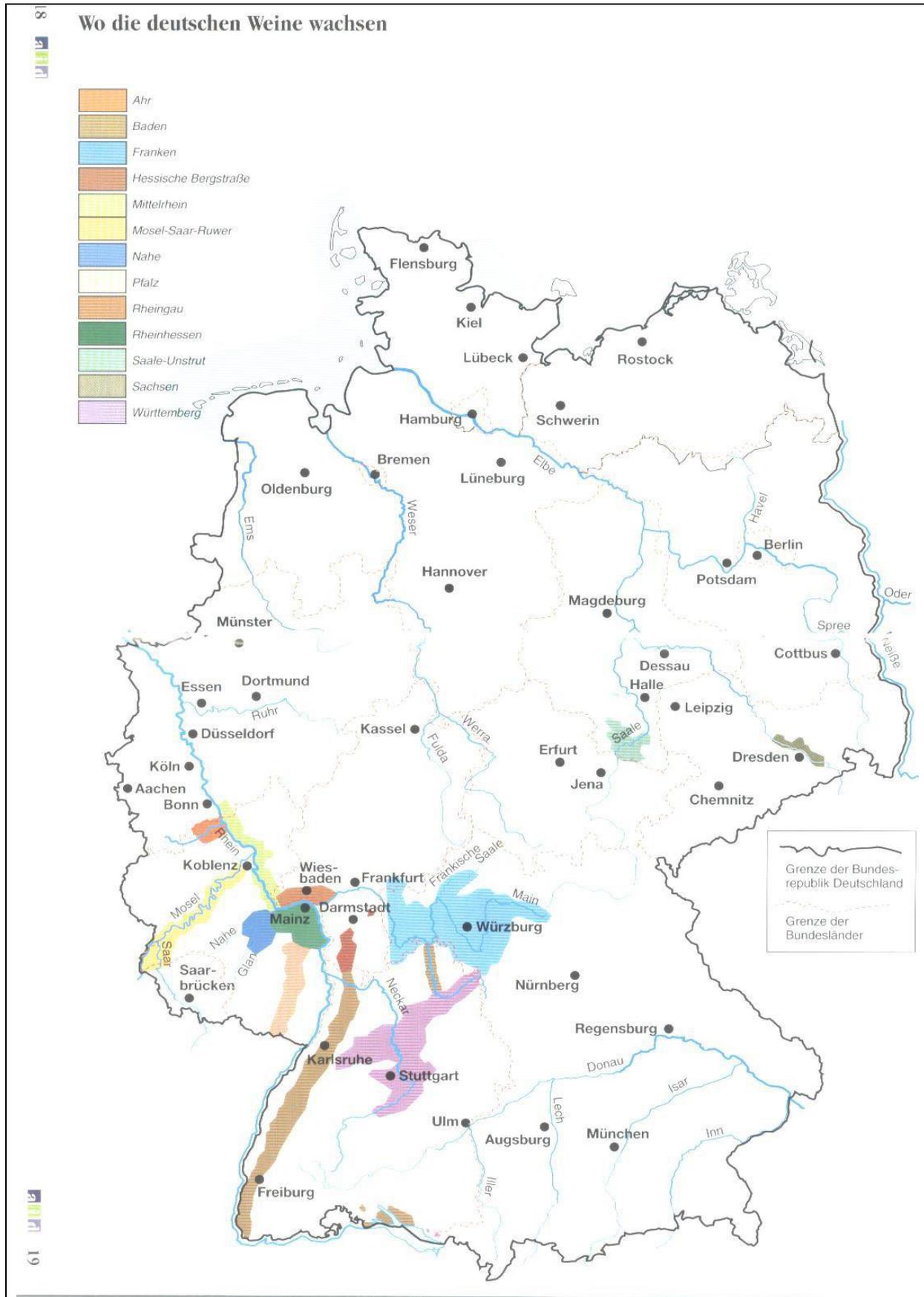
Weinanbaugebiete in Deutschland

Wie bereits erwähnt, gibt es Weinanbau in Deutschland nur in windgeschützten Regionen und an den Süd- und Südwesthängen der Flusstäler von Rhein und dessen Nebenflüssen, Saale, Unstrut und Elbe.

Um der Vielfalt der über die Jahrhunderte entstandenen ca. 3.000 Flur- und Lagennamen Herr zu werden, wurde 1971 ein System der geprüften Qualität und Herkunft eingeführt. Deutsche Qualitätsweine dürfen nur aus einem der 13 bestimmten Anbaugebiete stammen, die in 38 Bereiche und ca. 2.600 Lagen (Groß- und Einzellagen) unterteilt sind.

Weinanbaugebiete für Qualitätswein

Name	Größe in Hektar	Verhältnis weiße/rote Rebsorten in %
Rheinhausen	26.333	78,5 : 21,5
Pfalz	23.422	68,9 : 31,1
Baden	15.866	62,1 : 37,9
Württemberg	11.336	33,7 : 66,3
Mosel – Saar – Ruwer	10.392	94,2 : 5,8
Franken	6.040	89,0 : 11,0
Nahe	4.387	83,0 : 17,0
Rheingau	3.205	85,1 : 14,9
Saale – Unstrut	651	78,6 : 21,4
Mittelrhein	526	88,6 : 11,4
Ahr	519	14,5 : 85,5
Hessische Bergstrasse	456	87,9 : 12,1
Sachsen	446	86,5 : 13,5



Die Weinanbaugebiete Saale – Unstrut und Sachsen

Saale – Unstrut

Klima:

- Stark kontinentales Klima, wobei Mikroklima stark genutzt wird
- Kurze Vegetationsperiode
- Regenärmste Gebiete Deutschlands (ca. 500 mm/Jahr)
- Reichlicher Sonnenschein (1600 Std./Jahr)
- Ungünstig: z.T. strenge Winter
- Juli-Temperatur im Durchschnitt 18°C

Boden:

- Muschelkalk
- Bundsandstein
- Bundsandstein mit Tonanteilen (Rot-Böden)
- Lehm- und Lößlehmboden
- Leicht durchlässige Tonschieferböden (z. B. süßer See bei Höhnstedt)
- Schiefergestein

Rebsorten:

- Weißweine (80%): Gutedel, Müller-Thurgau, Silvaner, Weißburgunder, Riesling, Kerner, Traminer, Ruländer, Bacchus, Morio – Muskat, Ortega, Scheurebe, Grauburgunder, Kernling, Faberrebe, Hölder, Elbling, Orsay Oliver
- Rotwein (20%): Portugieser, Spätburgunder, Dornfelder, Lemberger, André, Blauer Zweigelt, Regent, Schwarzriesling
- Erträge sind im Gegensatz zu anderen Anbaugebieten sehr gering
- 97% trockene Weine
- 3% halbtrockene Weine
- Pflege erfolgt vorwiegend manuell

Lage:

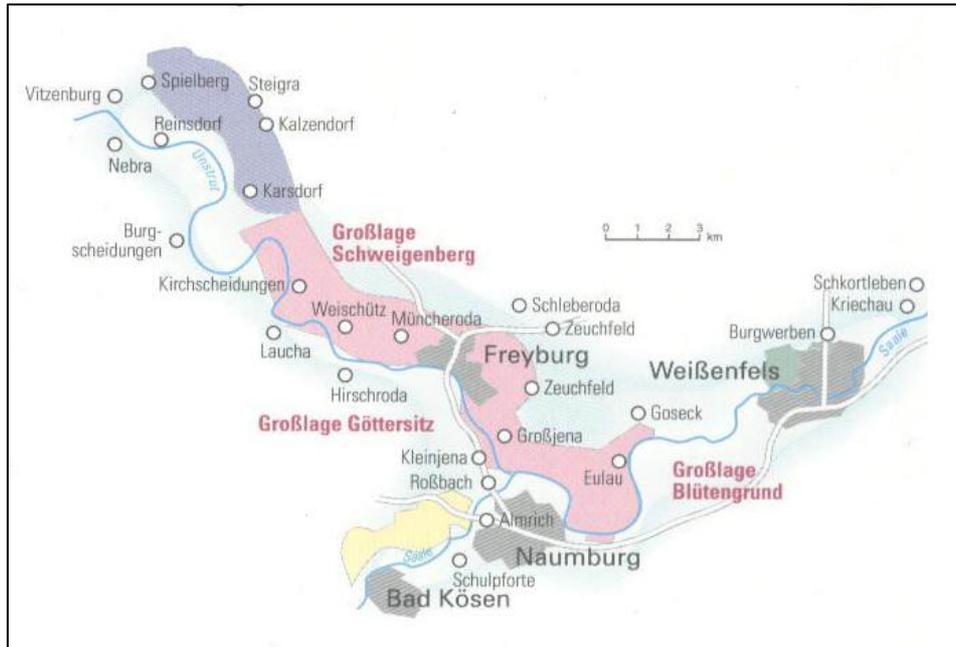
- jenseits des 51. Breitengrades, an warmen Hängen von Saale und Unstrut, die bei Naumburg zusammenfließen
- die Weinberge liegen zwischen 100 und 250 m über dem Meeresspiegel

Geschichte:

- **10./ 11. Jahrhundert:** erster Nachweis von Saale - Unstrut Weinbergen anhand einer Schenkungsurkunde an das Kloster Memleben im Jahre 998
- **16. Jahrhundert:** unvorstellbare Blütezeit mit ca.10.000 ha Weinbaufläche
- **1887:** Reblauskatastrophe: nur wenige Hektar Rebfläche bleiben erhalten
- **nach 1960:** allmähliche Erholung, intensives Aufreben wird in Angriff genommen, aber die Privat- bzw. Hobbywinzer besorgen sich die Rebstöcke aus ganz Europa, da sie in der früheren DDR nicht zu

bekommen waren. Das ist auch die Ursache für die Vielzahl an Rebsorten, die auch heute noch Bestand haben.

- **Ende der 80er Jahre:** starke Winterfröste lassen die Reben erfrieren und sorgen für einen Rückgang des Anbaus
- **heute:** Rebfläche ca. 650 ha, 2 Bereiche, 4 Großlagen (Höhnstedter Kelterberg, Freyburger Schweigenberg, Großjenaer Blütengrund, Naumburger Göttersitz), 20 Einzellagen



Sachsen

Klima:

- 1.750 Sonnenscheinstunden , aber sehr geringe Niederschläge, relativ stark bereits vom Kontinentalklima geprägt, Mikroklima durch terrassierte Steilhänge, Rückstrahlung von Bruchsteinmauern und Widerschein der Elbe gekennzeichnet

Boden:

- Granit-, Gneis- und Porphyerverwitterungen
- Lehm, Löß und Sandstein

Rebsorten:

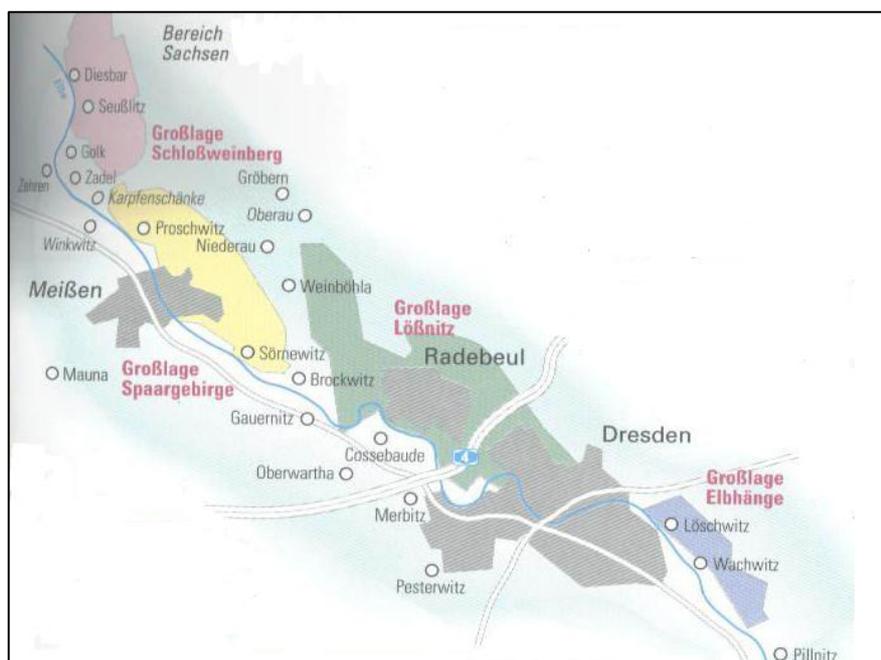
- Müller – Thurgau, Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Traminer, Elbling, Goldriesling

Lage:

- kleinstes, nordöstlichstes Anbaugebiet – beginnend am 51. Breitengrad
- Elbtal (und Nebentäler)
- 55 km elbabwärts von Pirna über Radebeul und Meißen bis Diesbar – Seuslitz, sowie Bereich Elstertal

Geschichte:

- Mittelalter: erster Nachweis des Weinanbaus
- Regierungszeit August des Starken: ca. 1.500 ha Anbaufläche und Gründung der ersten Weinbauschule Europas in Meißen
- bis 1950: Rebfläche wurde durch Kriege und Schädlingsbefall auf ca. 70 ha reduziert
- ab 1950: intensives Aufreben auf ca. 350 ha Rebfläche
- nach 1990: EU erlaubt weitere 100 ha Rebfläche
- heute: ca. 450 ha, gegliedert in 2 Bereiche, 4 Groß- und 16 Einzellagen



Die Arbeit im Weinberg

Das ganze Jahr fallen im Weinberg je nach Vegetationsstand der Rebe unterschiedliche Arbeiten an, Rebschnitt und Reberziehung, Bodenpflege, Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung sowie die Traubenlese.

Im Januar und Februar wird mit dem Rebschnitt altes Holz entfernt (Handarbeit!). Dadurch wird der Ertrag und auch die spätere Qualität beeinflusst, da die Anzahl und Länge der „Fruchtruten“ eine entscheidende Rolle spielen. Die abgeschnittenen Triebe werden meist mittels Maschinen zerkleinert (gehäckselst) und in den Boden eingearbeitet.

Das Frühjahr (März und April) ist eine arbeitsintensive Zeit im Weinberg, da vor dem Austrieb der jungen Triebe und Blätter der Rebstock durch Biegen und Anbinden der Ruten in Form gebracht bzw. stabilisiert wird (Reberziehung). Danach erfolgt die Bodenbearbeitung (mechanische Bodenlockerung, Einsatz von Begrünung, Einbringen von organischen Nährstoffen z.B. Stallmist, Stroh, Kompost und Mineralien z.B. Magnesium, Kalk oder Phosphat).





Um Krankheiten und Rebschäden zu vermeiden, sind in der Vegetationsperiode zwischen Mai und August je nach Witterung zwischen 4 und 7 Spritzungen notwendig.



Nach der Blüte der Reben im Juni beginnt für den Winzer eine weitere intensive Arbeitsphase. Der Winzer schneidet unerwünschte Triebe weg um den Wuchs zu fördern oder sogar Fruchtsätze um den Ertrag zu mindern und somit besonders hohe Qualitäten im Herbst zu ernten.



Zwischen Juli und August wächst eine starke Laubwand im Weinberg heran, die sehr wichtig für den Rebstock ist, aber dennoch durch Heften in Form gehalten werden muss. Durch den Laubschnitt werden Blätter entfernt, um die Lichteinwirkung auf die Trauben und die Durchlüftung zu verbessern. Mit ihm wird auch die Wuchshöhe des Rebstockes reguliert. Dieser Arbeitsschritt erfolgt überwiegend mechanisch. Weiterhin besteht in dieser Zeit noch die Möglichkeit, durch Ausdünnen (Entfernen einiger der schon erbsengroßen Beeren) Ertrag und Güte der Trauben zu beeinflussen.

Ab Mitte August reifen die Beeren deutlich heran, die Zuckerbildung in den Trauben nimmt rasch zu und der Anteil der Säure (besonders Apfelsäure) verringert sich.





Je nach Witterungsverlauf während des Sommers beginnt Mitte bis Ende September die Weinlese. Der Beginn der Weinlese richtet sich nach den einzelnen Rebsorten und Lagen sowie nach dem Reifezustand der Trauben. Dabei muss der Winzer das Herbstbuch führen, in welchem während der Erntezeit Erntemenge, Herkunft, Leseart und Mostgewicht zu erfassen sind.





Die Lesearten entsprechen im Wortlaut den festgelegten Prädikaten (außer Kabinett) und sind neben dem festgelegten Mindestmostgewicht Voraussetzung für diese Einstufung.

Spätlese: Lese von vollreifen Trauben

Auslese: Lese von vollreifen Trauben, wobei kranke und unreife Trauben ausgesondert werden

Beerenauslese: Lese von edelfaulen oder wenigstens überreifer Beeren

Trockenbeerenauslese: Lese weitgehend eingeschrumpfter edelfauler, in Ausnahmefällen wenigstens eingeschrumpfter überreifer Beeren

Eisweinlese: Lese von am Rebstock gefrorenen Trauben, die in gefrorenem Zustand gekeltert werden

Obwohl in ebenen bis mäßig steilen Lagen die Lese häufig maschinell durch sogenannte Vollernter eingebracht wird, erfordern Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen die Lese von Hand.

Der Gesetzgeber verlangt weiterhin zum 15. Dezember jeden Jahres die Abgabe einer Gesamterntemeldung und kontrolliert damit die Einhaltung der zulässigen Erzeugungsmenge.

Die Weinbereitung erfolgt dann in den Schritten

1. Maischen und Keltern
2. Mostbehandlung und Anreicherung
3. Gärung
4. Ausbau des Weines
5. Reife und Abfüllung.

Diese Schritte werden aber dann in den meisten Fällen außerhalb des Weinbergs gegangen.



















Der Weinberg in Pillnitz



Guten Tag

Mein Name ist Wolfgang Winn. Ich arbeite hier seit 1996 als Hobbywinzer im Pillnitzer Königlichen Weinberg. Das ist ein Weinberg, den es seit 600 Jahren gibt. Wir haben jetzt gerade 600-jähriges Bestehen gefeiert. Er wurde 1403 erstmalig erwähnt und unter August dem Starken hier an den Südhängen der Elbe in der Nähe von Dresden angelegt. Gehört zum kleinsten Weinbaugebiet Deutschlands- zum Sächsischen -und wird von ca. 80 Hobbywinzern gepflegt. Sie werden dann ja noch einen Blick über den ganzen Berg werfen können damit sie eine Vorstellung über die Größenordnungen der Einzellagen zwischen 500 m² bis 2000 m² bekommen. Hier auf dem Stück haben wir Ruländer, Spätburgunder, Traminer und Müller - Thurgau.

In den Jahren 1998/99 haben wir den Spätburgunder neu angepflanzt, während der Ruländer schon eine alte Sorte bei uns ist. Soviel jetzt dazu, lassen Sie uns jetzt in den Weinberg gehen.



Video:

Ein Ausblick auf die Zukunft

Der Wein gehört zu den ältesten Kulturgütern der Menschheit. Solange genügend Nahrungsmittel vorhanden waren, gab es auch Möglichkeiten Weintrauben anzubauen und aus ihnen Wein herzustellen.

So war es und so wird es bleiben.

Wie sich der Weinanbau in Deutschland, einem Weinanbaugebiet, einem Weinberg entwickeln wird, lässt sich nur sehr allgemein vorhersagen. Was man jedoch tun kann, ist ein aufmerksamer Blick zurück – zum vergangenen Jahr – um Entwicklungstendenzen sehen und darauf reagieren zu können.

Für detaillierte statistische Angaben sollte man unter **www.deutscheweine.de** nachschlagen.

Zum Weinjahr 2002 lässt sich folgendes sagen:

- Zunahme des Pro-Kopf-Verbrauches von Wein und Sekt, liegt bei 24,5 Liter
- Zunahme des Stillweinkonsums einen halben Liter während der Sektkonsum leicht rückläufig war
- Fast ein Drittel der Ausgaben der privaten Haushalte für alkoholische Getränke entfiel auf Wein
- Nach Jahren rückläufigen Weißweinkonsums gab es 2002 erstmalig wieder einen Anstieg
- Leichter Rückgang bei Rotweinanbau, jedoch ist die Anbaufläche für Rotwein seit 1980 von 11,4% auf 31,5% gestiegen
- Exportquote von liegt seit Jahren konstant bei über 2 Millionen Hektoliter

Ausgehend von diesen Daten kann man beruhigt in die Zukunft schauen und sich bei einem guten Glas Wein verwöhnen lassen.

Zum Wohl

Anhang

Der folgende Aufgabensatz kann im Rahmen der Kontrolle des Leseverständnisses, im Selbststudium sowie für die methodische Aufbereitung des Materials verwendet werden.

- **Ergänzende Aufgaben**
 - a. Verschaffen Sie sich einen Überblick über Kontinente/ Regionen/ Länder mit Weinanbau. Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede gibt es?
 - b. Wo überwiegen weiße und wo rote Rebsorten? Versuchen Sie, dafür Erklärungen zu finden.
 - c. Welche Möglichkeiten kennen Sie, um aus schwachen Jahrgängen noch akzeptable Weine zu erzeugen?
 - d. Welche Getränkearten werden oft mit Wein verwechselt oder gleichgesetzt?

- **Aufgaben zur Textvorlage**
 1. Welche Auswirkungen hat das Klima bezogen auf die Wahl des Standortes für Weinanbau?
 2. Vergleichen Sie die Anbauggebiete Sachsen und Saale – Unstrut bezogen auf Größe, klimatische Bedingungen und Rebsorten.
 3. Stellen Sie in einer monatlichen Übersicht dar, welche Aufgaben im Verlauf eines Jahres im Weinberg zu erledigen sind. Markieren Sie besonders arbeitsintensive Monate.
 4. Welche Tätigkeiten sind auf den Fotos zu sehen?

- **Aufgaben zum Video**
 1. Welchen Zeitraum (Monate) umfasst das Video?
 2. Welche Tätigkeiten und Geräte werden gezeigt?
 3. Suchen Sie die Lage des Weinbergs im Weinatlas und bestimmen Sie Längen- und Breitengrad.

- **Aufgaben zu den Bildern**
 1. Ordnen Sie den Bildern folgende Angaben zu:
 - Tätigkeit
 - Vermutlicher Monat
 - Eingesetzte Geräte
 2. Bringen Sie die Bilder in eine zeitliche Abfolge (soweit notwendig).

Wortliste Wein

Deutsch	Englisch
A	
allmählich	gradual
angrenzende Täler	adjacent valleys
Anreicherung	chaptilization, enrichment
Apfelsäure	malic acid
ausdünnen	be thinned
ausreichend	ample
B	
beeinflussen	affect
Bereich	district
besorgen	obtain
biegen und anbinden	be bent and tied
Blütezeit	blossoming time
Breitengrad	parallel
Bruchsteinmauer	quarrystone wall
Buntsandstein	coloured sandstone
D	
dick, mächtig	thick
Düngung	fertilization
durchlässig	permeable
durchlüftet	aerated
E	
Einsaat von Begrünung	seeding
Einzellage	individual site
Erde	soil
Ernte(ertrag)	yield
Ernte, ernten	harvest
Errichtung	establishment
F	
fermentieren, gären	ferment
feurig	fiery
Fruchtruten, Ruten	canes
füllig	filling
G	
geschützte Täler	sheltered valleys
Großlage	collective site
H	
Hang	slope
Höhen	elevations
I	
in Form bringen	retain the form
intensives Aufreben	intensive planting
K	
Kalium	potassium
Kalzium	calcium

Klima	climate
L	
Lage	site
Lehmböden	bentonite soil
Lockerung (des Bodens)	plowing
M	
Maische	mash
maischen	crush
Most	must
Mostbehandlung	must treatment
Muschelkalk	shell limestone
N	
Nachweis	evidence
Niederschlag	precipitation
P	
Phosphorsäure	phosphoric acids
pikant	savoury
pressen, keltern	press
R	
Reberziehung	training the vines
Reblaus	wine pest
Rebschnitt	pruning the vines
Reifegrad	degree of ripeness
Reifung	maturation
reintönig	pure
S	
Säuren	acids
Schädlingsbekämpfung	foliage treatment
Schenkungsurkunde	bestowal certificate
Schiefer	slate
spritzig	tangy
Spurenelemente	trace elements
Stallmist	manure
Stickstoff	nitrogen
streng	harsh
Stroh	straw
T/U	
Traube	grape
unglaublich, nicht vorstellbar	unimaginable
V	
Verhältnis	ratio
Vulkanböden	volcanic soil
W	
Weinberg	vineyard
Weinrebe	vines
Z	
Zenit, Höhepunkt	zenith
zusammenfließen	merge
Zusammensetzung	consistency

Wordlist Wine

English	German
A	
acids	Säuren
adjacent valleys	angrenzende Täler
aerated	durchlüftet
affect	beeinflussen
ample	ausreichend
B	
be bent and tied	biegen und anbinden
be thinned	ausdünnen
bentonite soil	Lehmböden
bestowal certificate	Schenkungsurkunde
blossoming time	Blütezeit
C	
calcium	Kalzium
canes	Fruchtruten, Ruten
chaptalization, enrichment	Anreicherung
climate	Klima
collective site	Großlage
coloured sandstone	Buntsandstein
consistency	Zusammensetzung
crush	maischen
D	
degree of ripeness	Reifegrad
district	Bereich
E	
elevations	Höhen
establishment	Errichtung
evidence	Nachweis
F	
ferment	fermentieren, gären
fertilization	Düngung
fiery	feurig
filling	füllig
foliage treatment	Schädlingsbekämpfung
G	
gradual	allmählich
grape	Traube
H	
harsh	streng
harvest	Ernte, ernten
I	
individual site	Einzellage

intensive planting	intensives Aufreben
M	
malic acid	Apfelsäure
manure	Stallmist
mash	Maische
maturation	Reifung
merge	zusammenfließen
must	Most
must treatment	Mostbehandlung
N	
nitrogen	Stickstoff
O	
obtain	besorgen
P	
parallel	Breitengrad
permeable	durchlässig
phosphoric acids	Phosphorsäure
plowing	Lockerung (des Bodens)
potassium	Kalium
precipitation	Niederschlag
press	pressen, keltern
pruning the vines	Rebschnitt
pure	reintönig
Q	
quarrystone wall	Bruchsteinmauer
R	
ratio	Verhältnis
retain the form	in Form bringen
S	
savoury	pikant
seeding	Einsaat von Begrünung
shell limestone	Muschelkalk
sheltered valleys	geschützte Täler
site	Lage
slate	Schiefer
slope	Hang
soil	Erde
straw	Stroh
T	
tangy	spritzig
thick	dick, mächtig
trace elements	Spurenelemente
training the vines	Reberziehung
U	
unimaginable	unglaublich, nicht vorstellbar
V	
vines	Weinrebe
vineyard	Weinberg
volcanic soil	Vulkanböden

W	
wine pest	Reblaus
Y/ Z	
yield	Ernte(ertrag)
zenith	Zenit, Höhepunkt