

# Register

<b>Referens</b>		<b>Bouchy</b>	<b>98</b>	<b>Döda tanniner</b>	<b>40</b>
<b>100 poängskalan</b>	<b>85</b>	<b>Bourdales</b>	<b>100</b>	<b>E</b>	
<b>20 poängskalan</b>	<b>85</b>	<b>Bourgogne Aligoté</b>	<b>112</b>	<b>Efterjäsning</b>	<b>48</b>
<b>A</b>		<b>Bourguignon Noir</b>	<b>101</b>	<b>Ek</b>	<b>96</b>
<b>Acceptabel</b>	<b>43</b>	<b>Breton</b>	<b>98</b>	<b>Ekfat</b>	<b>127</b>
<b>Acceptabel balans</b>	<b>45, 83</b>	<b>Brown Muscat</b>	<b>118</b>	<b>Elegant arom</b>	<b>32</b>
<b>Agastache rupestris</b>	<b>8</b>	<b>Brunello</b>	<b>109</b>	<b>Epinette</b>	<b>113</b>
<b>Alkohol</b>	<b>37, 48</b>	<b>Bränd karaktär</b>	<b>35, 36</b>	<b>Espagne</b>	<b>100</b>
<b>Alkoholhalten</b>	<b>40, 72</b>	<b>Buzzetto</b>	<b>125</b>	<b>Esterkaraktär</b>	<b>35</b>
<b>Alicante</b>	<b>102</b>	<b>Bärig</b>	<b>35</b>	<b>Etanol</b>	<b>51</b>
<b>Aligoté</b>	<b>6, 112</b>	<b>Bärnsten</b>	<b>29</b>	<b>Etylacetat</b>	<b>51</b>
<b>Allmänna egenskaper</b>	<b>63</b>	<b>C</b>		<b>F</b>	
<b>Alternativa ektillsatser</b>	<b>128</b>	<b>Cabernet Franc</b>	<b>6, 98</b>	<b>Fauvet</b>	<b>121</b>
<b>Aluminium</b>	<b>2</b>	<b>Cabernet Sauvignon</b>	<b>8,99</b>	<b>Fina tanniner</b>	<b>40</b>
<b>Andra enzymer</b>	<b>131</b>	<b>Cahors</b>	<b>103</b>	<b>Flyktiga syror</b>	<b>51</b>
<b>Andra tillsatser i vin</b>	<b>129</b>	<b>Calabre</b>	<b>100</b>	<b>Flyktighet</b>	<b>30</b>
<b>Arom</b>	<b>30</b>	<b>Calabrese</b>	<b>109</b>	<b>Fortifierade viner</b>	<b>44</b>
<b>Arom i utveckling</b>	<b>33</b>	<b>Caremet</b>	<b>98</b>	<b>Fosforsyra</b>	<b>129</b>
<b>Arombeskrivningar</b>	<b>32</b>	<b>Carignan</b>	<b>6</b>	<b>Franc Pineau</b>	<b>107</b>
<b>Aromhatten</b>	<b>30, 31</b>	<b>Carignan Rosso</b>	<b>102</b>	<b>Frontignac</b>	<b>118</b>
<b>Aromkaraktäristik</b>	<b>33, 68</b>	<b>Carignane Rousse</b>	<b>102</b>	<b>Fruktdrivna viner</b>	<b>18</b>
<b>Arnaison</b>	<b>113</b>	<b>Carmenet</b>	<b>98</b>	<b>Fruktstruktur</b>	<b>40, 41, 74</b>
<b>Aubaine</b>	<b>113</b>	<b>Cencibel</b>	<b>111</b>	<b>Fumé Blanc</b>	<b>123</b>
<b>Automatisk kontrollpanel</b>	<b>14</b>	<b>Champagne</b>	<b>44</b>	<b>Furmint</b>	<b>6</b>
<b>Auvernat Gris</b>	<b>121</b>	<b>Chardennet</b>	<b>113</b>	<b>Fyllighet</b>	<b>32, 37</b>
<b>Auxerrois</b>	<b>103</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>6, 113</b>	<b>Färgdjup</b>	<b>62</b>
<b>Avstjälningsstation</b>	<b>13</b>	<b>Chaudenay</b>	<b>113</b>	<b>Färgskala</b>	<b>29</b>
<b>B</b>		<b>Chaudenet</b>	<b>112</b>	<b>G</b>	
<b>Babera</b>	<b>6, 97</b>	<b>Chenin Blanc</b>	<b>6, 114</b>	<b>Gamay</b>	<b>101</b>
<b>Balans</b>	<b>42, 45, 83</b>	<b>Chevrier</b>	<b>124</b>	<b>Gamay Blanc à Feuilles Rondes</b>	<b>119</b>
<b>Balsamnina</b>	<b>108</b>	<b>Chiavennasca</b>	<b>105</b>	<b>Gamay Noir à Jus Blanc</b>	<b>101</b>
<b>Barbera</b>	<b>97</b>	<b>Cinsault</b>	<b>6, 100</b>	<b>Gamay Rond</b>	<b>101</b>
<b>Barbera Sarda</b>	<b>97</b>	<b>Cinsaut</b>	<b>100</b>	<b>Gamla Världens vinstil</b>	<b>18, 68</b>
<b>Bearbetning av jorden</b>	<b>4</b>	<b>Citronsyrepulver</b>	<b>129</b>	<b>Garnacha</b>	<b>102</b>
<b>Bedömning</b>	<b>54</b>	<b>Citrus</b>	<b>35</b>	<b>Garnacho</b>	<b>102</b>
<b>Bedömning av alkoholbalans</b>	<b>72</b>	<b>Clairette Blanc</b>	<b>6</b>	<b>Gelatinpulver</b>	<b>131</b>
<b>Bedömning av aromegenskaper</b>	<b>68</b>	<b>Clairette Ronde</b>	<b>125</b>	<b>Gelatinvätska</b>	<b>130</b>
<b>Bedömning av bitterhet</b>	<b>73</b>	<b>Clairette Rose</b>	<b>125</b>	<b>Gelber Weissburgunder</b>	<b>113</b>
<b>Bedömning av druvtypisk arom</b>	<b>65</b>	<b>Clevner</b>	<b>115, 120</b>	<b>Geraniumlukt</b>	<b>52</b>
<b>Bedömning av vin</b>	<b>54</b>	<b>Coca Cola-viner</b>	<b>18</b>	<b>Gewürztraminer</b>	<b>6, 115</b>
<b>Bedömningsprotokoll</b>	<b>55</b>	<b>Colombar</b>	<b>6, 124</b>	<b>Giboudot Blanc</b>	<b>112</b>
<b>Beli Pinot</b>	<b>120</b>	<b>Colombier</b>	<b>124</b>	<b>Glykolytiskt enzympulver</b>	<b>131</b>
<b>Besprutning</b>	<b>4, 5</b>	<b>Confort</b>	<b>114</b>	<b>Granaccia</b>	<b>102</b>
<b>Bevattning</b>	<b>5</b>	<b>Côt</b>	<b>103</b>	<b>Grauer Burgunder</b>	<b>121</b>
<b>Bigney</b>	<b>104</b>	<b>Crabutet</b>	<b>104</b>	<b>Grauer Riesling</b>	<b>121</b>
<b>Bitterhet</b>	<b>36, 38, 73</b>	<b>Crvena Klevanjka</b>	<b>121</b>	<b>Grauklevner</b>	<b>121</b>
<b>Blanc d' Anjou</b>	<b>114</b>	<b>Cylindrisk krossningsmaskin</b>	<b>13</b>	<b>Greco</b>	<b>125</b>
<b>Blanc Fumé</b>	<b>123</b>	<b>D</b>		<b>Grenacha</b>	<b>102</b>
<b>Blauburgunder</b>	<b>107</b>	<b>Dolce</b>	<b>109</b>	<b>Grenache</b>	<b>6, 102</b>
<b>Blommig</b>	<b>34</b>	<b>Defekter 8.48, 69</b>		<b>Grenache de Logrono</b>	<b>111</b>
<b>Blue Imperial</b>	<b>100</b>	<b>Dekantering</b>	<b>132</b>	<b>Grifforin</b>	<b>103</b>
<b>Bordo</b>	<b>98</b>	<b>Detaljsten</b>	<b>89</b>	<b>Gris Cordelier</b>	<b>121</b>
<b>Borgogno Bianco</b>	<b>120</b>	<b>Druvkaraktäristik</b>	<b>96</b>	<b>Gris Rouge</b>	<b>115</b>
<b>Botrytis cinerea</b>	<b>53</b>	<b>Druvkärnetannin i pulverform</b>	<b>129</b>	<b>Griset Blanc</b>	<b>112</b>
<b>Bouche</b>	<b>99</b>	<b>Druvtypisk smak</b>	<b>76</b>	<b>Gros Auxerrois</b>	<b>119</b>
<b>Bouchet</b>	<b>98, 99</b>	<b>Druvtypiska viner</b>	<b>32</b>		
		<b>Druvvarietet</b>	<b>6</b>		

Gross-Bouchet	98	Längd	37, 42, 78	Negativa aromer	34
Grosse-Vidure	98	Lätt kropp	41	Negativa egenskaper	63
Grüner	116	M		Noir de Pressac	103
Grüner Veltliner	116	Macabeo	117	Noir-Dur	98
Grünmuskateller	116	Mâconnais	113	Nya Världens vinstil	18
H		Magnesium	2	O	
Halmgult	29	Makroklimat	3	Obalans	43, 45, 83
Halvsött	37	Malaga	100	Odlingsmetoder	23
Halvtorrt	37	Malbec	6, 103	Odlingsförhållandena	54
Heida	115	Malbeck	103	Ojo de Liebe	111
Hermitage	100	Malvoisie	121	Oklart vin	26
Hösten	5	Manhardsrebe	116	Old World Style	68
Hårda tanniner	40	Markerad syra	38	Optimalt skördefenster	7
I		Marknadsföring	1, 86	Orange carpet	8
Insectorium	8	Marsanne	6	Oreglerade marknader	89
Instängd arom	32	Marsanne Noir	108	Oxiderad	34, 49
Into Fino	111	Matjord och alv	2	P	
Isinglasspulver	130	Médoc Noir	104	Palomino	6
J		Melon d'Arbois	113	PearexAdex, flytande pektin	131
Jacobain	103	Melon de Bourgogne	119	Pektin	131
Jordmån	2	Menisken	57	Perovskia atriplicifolia	8
Järn	2, 48	Merlau	104	Perricone	97
Jäsning	14	Merlot	6, 104	Petaire	100
Jäsningstankarna	14	Mesoklimat	3	Petit Chatey	113
Jäst	36, 48, 51	Méssange Rouge	98	Petit Gamai	101
K		Mikrobiologisk	34	Petit Gris	121
Kalium	2	Mikroklimat	3	Petit Rhin	122
Kalciumkarbonat	130	Milhau	100	Petit-Bouchet	99
Kaliumkaseinat	131	Mineral	35	Petit-Cabernet	99
Kalk	2	Mjuka tanniner	40	Petite Sainte-Marie	113
Karamelliserad	34	Moderna viner	19	Petite Syrah	108
Kemisk	34	Mogen arom	33	Petite-Vidure	.99
Kerner	6	Mognadsprocessen	14	Petroleum	35
Klarhet	58	Mognadstid	6	pH-diagram	22
Klarningsmedel	130	Mogna viner	45, 68	Picardan Noir	100
Klassiska viner	18, 19, 68	Monopol	86	Picotener	105
Klevanjka	120	Montepulciano	109	Pied Rouge	103
Klevener	107	Morillon	107	Pignatello	97
Klimat	23	Morterille Noir	100	Pignola	107
Koldioxid	48	Moscato	118	Pineau	107
Kolhydrater	128	Moscato Bianco	118	Pineau Blanc	120
Kolsyra	27, 36	Moscato d' Asti	118	Pineau d'Anjou	114
Kopp	2, 75	Mouhardrebe	116	Pineau de Briollay	114
Korkbitar	53	Muscadelle	6	Pineau de la Loire	114
Korksmak	50	Muscadet	119	Pineau de Savennière	114
Kosmetiska defekter	52	Muscat à Petits Grains	118	Pinot Beurot	121
Kärva tanniner	40	Muscat Blanc	118	Pinot Bianco	120
L		Muscat Canelli	118	Pinot Blanc	6, 120
Lagring	17, 79	Muscat d'Alexandrie	6	Pinot Blanc á Cramant	113
Lerhalt	2	Muscat de Petits Grains	118	Pinot Blanc i California	119
Lladoner	102	Muscat Frontignac	118	Pinot Burot	121
Lyonnaise Blanche	119	Muskat-Silvaner	123	Pinot Chardonnay	113
Luftning av vin	132	Muslukt	1	Pinot Grigio	121
Låg bitterhet	38	Märkesgoodwill	90	Pinot Gris	6, 121
Låg kolsyra	37	Märkeslojalitet	90	Pinot Nero	107
Lång eftersmak	42	Mögel	35	Pinot Noir	6, 107
		N		Pinotage	6, 106
		Nagyburgundi	107	pH-diagram	22
		Nebbiolo	6, 105	Plant d'Arle	100
		Nebbiolo Canavesano	105	Plant d'Arles	100

Plantering	4	Servering av vin	23	Umami	37
Plant Gris	112	Shiras	108	Uppbindningskäpparna	5
Pontac	6	Shiraz	6, 108	Uppbindningssystem	5
Positiva aromer	34	Sirac	108	Upplevt värde	90
Pressac	103	Sirah	108	Utmärkt balans	43, 46, 83
Primativo	111	Skadedjur	5	Utseende	24, 57, 58
Primitivo	6, 111	Skördefönstret	9	V	
Prissättning och kvalitet	86	Skörden	6, 21	Veltlini	116
Proteinutfällning	53	Socket	48	Verkligt värde	90
Prugnolo	109	Socketinnehåll	7	Vidure	99
Pugnet	105	Sommaren	5	Vinets öga	57
Punechon	123	Smakbalans	42	Vinframställning	10
Påfyllning	14	Span	105	Vinframställningsprocessen	13
R		Spana	105	Vinifera	3
Rapidas, flytande pektin	131	Spanna	105	Vinifikation	1, 9
Relationsgraf	42	Sparkolloidpulver	130	Vinifikationsteknik	54
Relationsgrafer för Champagne	93	Specifika egenskaper	36, 63	Vinodlingens grundbegrepp	1
Relationsgrafer för portviner	95	Steen	114	Vinstilar	18, 21
Relationsgrafer för röda viner	91	Stildrivna viner	20, 68	Vinstocken	3
Relationsgrafer för söta viner	95	Surin	123	Vinsyrepulver	129
Relationsgrafer för vita viner	93	Svavel	35	Viognier	126
Relationsgrafer pris/kvalitet	89	Svaveldioxid	51	Vionnier	126
Riesling	6, 122	Sylvaner	6	Viskositet	28, 41, 60
Rossetto	125	Syra	39, 37, 71, 108	Vitaceae	3
Rostad ekflis	129	Syrac	108	Vitikultur	1
Rotclevner	115	Syrah	108	Vitraille	104
Rotsystem	3	Systembolaget	86	Vitt druvskalstannin	129
Rousillon Tinto	102	Säljaktiviteter	88	Vittvinsframställning	12
Rousseau	113	Sötma	36, 71	Viura	117
Roussot	113	T		Våren	4
Rulanda	121	Tannin	38, 71	Vätesulfid	51
Ruländer	121	Tanninets livscykel	39	Växtsäsongen	6
Rödvinsframställning	11	TCA	48, 50	W	
S		Tempranilla	111	Weiser Klevner	120
Salthalt	2	Tempranillo	6, 111	Weissburgunder	120
Smak	70	Tempranillo de la Rioga	111	Weisser Clevner	113
Smakbalans	77	Three tier-systemet	87	Weisser Riesling	122
Sammanfattning	45, 82	Tillsatser	54, 96	Weisser Ruländer	120
Sandhalt	2	Tinta Barocca	6	Weisserburgunder	119
San Gioveto	109	Tinot de Toro	111	Weissgipfler	116
Sangiovese	6, 109	Tinot Roriz	111	White Frontignac	118
Sangiovese del Verrucchio	109	Tinto	102	White Muscat	118
Sangiovese di Romagna	109	Tinto Aragonés	102	Z	
Sangiovese Gentile	109	Tinto del Pais	111	Zinfandel	111
Sangiovese Grosso	109	Tinto Fino	111	Zleni Veltlinac	116
Sangiovese Piccolo	109	Tinto Madrid	111	Å	
Sangiovese Toscano	109	Tokay d'Alsace	121	Ålder och flyktighet	32
Sanvicetro	109	Tokayer	121	Ä	
Sauvignon Blanc	123	Torra tanniner	40	Äppelsyrepulver	129
Sauvignon Jaune	123	Traminer	115	Ättiksyra	51
Sauvignon Rouge	99	Tramini	115		
Savagnin Noir	107	Trebbiano	125		
Savagnin Rosé	115	Trebianello	125		
Sediment	52	Trouchet Noir	98		
Sémillon	124	Troyen	112		
Sémillon Blanc	124	Typisk	32		
Sémillon Muscat	124	Trä	34		
Sémillon Rouge	104	U			
Sémillon Roux	124	Ugni Blanc	125		
Serine	108	Ull de Llebre	111		
Serine och Balsamnina	108				