

om de wijn aan te zoeten. Niet alleen suikers veroorzaken een zoete smaakindruk, ook o.a. *glycerol* en alcohol doen dit. Daarom kan een droge wijn toch een enigszins zoete indruk geven. Vaak is het suikergehalte in een druif een indicatie van rijpheid. Een hoger suikergehalte in een druif resulteert doorgaans ook in een hoger *extract*-gehalte van de wijn die men er van maakt. Het Duitse en Oostenrijkse wijnclassificatiesysteem middels *Prädikate* is hierop gebaseerd.

**sulfiet** Conserveringsmiddel en *antioxidant* dat bij de wijnbereiding wordt gebruikt. Naast deze positieve eigenschappen heeft sulfiet een extra gunstig effect op de wijnbereiding. Zo doet sulfiet tijdens de gisting het *glycerol*-gehalte toenemen (geeft een volle, zachte smaak) en het *klaren* van met name witte wijnen gemakkelijker verlopen.

Bij het oplossen van sulfiet in water wordt zwaveldioxide gevormd. Dit zwaveldioxide is de werkzame stof in het vinificatieproces. Zwaveldioxide is een gas dat goed oplosbaar is in water en een zeer scherpe en prikkelende geur heeft. Het is in hogere concentraties en grotere hoeveelheden schadelijk, maar in de bij de wijnbereiding gebruikte lage concentraties voor de mens onschadelijk. Het remt reeds bij lage concentraties de groei en activiteit van vele micro-organismen. De meeste bacteriën en *gisten* die het wijnmaakproces bedreigen zijn zeer gevoelig voor het vrije zwaveldioxide. De wijngisten zoals *Saccharomyces cerevisiae* zijn er echter veel minder gevoelig voor. Dit betekent dat in gesulfiteerde *druivenmost* alleen de gewenste gisten actief kunnen zijn en de aanwezige suikers in *ethylalcohol* en *koolzuurgas* omzetten. Het gebruik van sulfiet is aan strenge regels gebonden. Zo is er een maximum vastgesteld voor de hoeveelheid vrije zwaveldioxide in een liter wijn. Het vrije zwaveldioxide in een wijn gaat *oxidatie* tegen en zorgt ervoor dat met name witte

wijnen niet te snel bruin en ondrinkbaar worden. Zwaveldioxide is niet alleen in de vrije vorm in wijn aanwezig, maar ook voor een deel in een (met name aan suikers) gebonden vorm. Zoete witte wijnen bevatten dan ook een hoger totaal gehalte (gebonden en vrij) zwaveldioxide dan droge witte wijnen. Rode wijnen hebben minder sulfiet nodig dan witte wijnen omdat ze veel meer conserverende *tannine* bevatten. Men kan het gebruik van sulfiet bij het produceren van wijn sterk beperken door zeer schoon en zorgvuldig te werken. Tot op heden heeft men in de wijnproductie nog geen goed alternatief voor sulfiet.

**sulfitage** (Fr.) Het toevoegen van sulfiet.

**sultana** Witte, pitloze *druivenvariëteit* die met name bekend is vanwege zijn uitstekende rozijnen, maar die ook wordt gebruikt voor de wijnproductie. De wijnen van de sultana hebben een redelijk *zuurgehalte* en een neutraal karakter. Men maakt er *mousserende* wijnen van, maar ook droge witte. De kwaliteit is weinig opwindend. Wordt in *Californië* verbouwd en heet daar ook *thompson seedless*. Ook in *Australië*, *Zuid-Afrika* en op *Cyprus* heeft men deze druif aangeplant, hoofdzakelijk voor de productie van rozijnen.

**Sungurlare** (Bulg.) Wijnbouwgebied in het oosten van *Bulgarije*, aan het oostelijke eind van het *Balkangebergte*. Men maakt er de *Controliran* Misket, een witte wijn gemaakt van de *misket*-druif. Ook heeft men er *chardonnay* en andere witte *druivenvariëteiten* aangeplant. De wijnen zijn meestal kruidig, maar niet erg opwindend.

**supérieur** (Fr.) Letterlijk: beter. Wordt soms gebruikt in combinatie met de herkomstbenaming (A.C.), waarmee dan een theoretisch betere categorie wordt aangeduid. Er worden iets strengere eisen aan de wijnen gesteld, zoals iets lagere opbrengsten en een minimum

alcoholpercentage in de wijn. Dit moet een half of heel procent hoger zijn dan bij de niet-supérieure A.C. In de praktijk is het verschil meestal niet te proeven. Enkele voorbeelden: *Bordeaux supérieur*, *Beaujolais supérieur* en *Mâcon supérieur*. **superior** (Port.) Letterlijk: beter. Af en toe gebruikte aanduiding voor wijnen die 1% meer alcohol bevatten dan het vastgestelde wettelijke minimum in de streek van herkomst.

**superiore** (It.) Toevoeging aan de D.O.C.-benaming op het etiket. Slaat op het wettelijk verplichte, iets hogere *alcohol*-gehalte dat de wijn moet bezitten. Suggereert een betere kwaliteit, maar dit is lang niet altijd het geval. Vergelijkbaar met de Franse term *supérieur*.

**surgeffage** (Fr.) Het *enten* van een nieuwe *druivenvariëteit* op een al wat oudere druivenplant. Het verschil met *greffage* is dat men bij *greffage* een jonge *ent* op een jonge *onderstam* aanbrengt. In feite ent men bij *surgeffage* een nieuwe variëteit op een reeds geënte druif. Men past *surgeffage* toe als men een bestaande wijngaard die is beplant met een minder goede druivenvariëteit, wil verbeteren zonder de productie minimaal drie jaar stil te leggen. Bij het rooien en vervolgens opnieuw beplanten van de wijngaard gaan deze drie productiejaar zeker verloren. Wanneer men op de bestaande druivenplanten nieuwe enten aanbrengt, kan al na één jaar een (weliswaar kleinere) oogst worden binnengehaald. Nadelen zijn een moeilijker techniek en een niet 100% slagskans van de *surgeffage*. Voordelen zijn een snelle oogst, en minder aanloopproblemen van jonge, pas geplante druivenstokken. Bovendien heeft de ent meteen de beschikking over het oude (diep- en wijd-verbrede) wortelstelsel van de vroegere, volgroeide plant.

**sur lie** (Fr.) Zie *lie*.

**süß** (Dts.) Aanduiding voor een *zoete* wijn.

**Süßreserve** (Dts.) Letterlijk: zoetreserve. Onvergiste *most* die gezuiverd en gestabiliseerd is door middel van filteren en koelen. Veel gebruikt in *Duitsland* om wijn mee aan te zoeten. Deze steriele, zoete vloeistof wordt in kleine hoeveelheden (slechts enkele procenten) aan gerede wijn toegevoegd. Op deze wijze kan men een perfect evenwicht bereiken tussen de verschillende smaakcomponenten in de wijn, zoals zoet, zuur, bitter en alcohol. Süßreserve moet stabiel en steriel zijn want ze mag geen hergisting (door de *suikers* in Süßreserve) in de fles veroorzaken. Het werken met Süßreserve vergt een goede technische uitrusting. Voor de toepassing van Süßreserve zijn vele strenge regels opgesteld. De herkomst en de kwaliteit van de Süßreserve bepalen aan welke wijn ze mag worden toegevoegd. Bijvoorbeeld: een *Spätlese* mag alleen maar worden bijgezoet met Süßreserve van minimaal Spätlese-kwaliteit (*mostgewicht*).

**Svischtov** (Bulg.) Wijnbouwgebied aan de Donau in het noordelijke midden van *Bulgarije*. Hier kan men prachtige rode wijnen maken van de *cabernet sauvignon*. Van eenvoudig tot luxe (*Controliran*) zijn ze goed en typerend voor Cabernet Sauvignons.

**Swan Valley** (Aust.) Wijnstreek in *Western Australia*, klein (250 ha.), met een mild klimaat, met relatief lange historie, vooral wit en met name *Chenin-Blanc* doet het hier goed. Vroeger grote productie van met name zware rode, en zoete witte, tegenwoordig veel kleiner en meer nadruk op *moderne*, droge witte wijn.

**Swartland** (Z.-Afr.) District in de *Coastal* regio in *Zuid-Afrika*. Oorspronkelijk een gebied waar rijke, volle en gestoofde rode wijnen vandaan kwamen. Sinds enkele jaren komen er meer en meer elegantere rode wijnen uit de koelere delen in de buurt van de kust op de markt.

**sweet** (Eng.) Aanduiding voor een *zoete* wijn.