



MASTERARBEIT

Titel der Masterarbeit

Terminologie- und Kommunikationsmanagement in
einem Südtiroler Weinunternehmen

Verfasserin

Cinzia Mariotti

angestrebter akademischer Grad

Master of Arts (MA)

Wien, im Dezember 2012

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 065 331 342

Studienrichtung lt. Studienblatt: Masterstudium Dolmetschen

Betreuerin / Betreuer: Univ.-Prof. Dr. Gerhard Budin

Inhaltsverzeichnis

Einleitung

Kapitel 1: Terminologie und Fachsprache	9
1.1 Terminologearbeit	9
1.2 Grundelemente der Terminologielehre: Terminus und Definition	10
1.3 Gemeinsprache vs. Fachsprache	11
1.4 Fachsprache Wein bzw. Sekt	12
Kapitel 2: Das klassische Flaschengärverfahren	13
2.1 <i>Kettmeir</i> : Die Perle Südtirols	13
2.2 Die Gesellschaft <i>Gruppo Vinicolo Santa Margherita</i>	15
2.3 Die <i>Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger</i>	
(<i>nach dem klassischen Verfahren</i>)	16
2.4 Das klassische Flaschengärverfahren	16
2.4.1 Vor der Gärung	16
2.4.2 Die erste Phase der Vinifikation	17
2.4.3 Die Herstellung der <i>Cuvée</i>	18
2.4.4 Vom Wein zum Sekt	18
2.4.5 Die letzte Phase: vom Rütteln bis hin zum Verkauf	19

Kapitel 3: Glossar zum Thema „klassisches Flaschengärverfahren“	21
3.1 Zweck und Adressaten	21
3.2 Erstellung und Struktur	22
3.3 Terminologische Einträge DE-IT	22
3.4 Liste der Termini	73
Kapitel 4: Terminologie- und Kommunikationsmanagement	
im Unternehmen	75
4.1 Die Zweisprachigkeit in Südtirol	76
4.2 Terminologie- und Kommunikationsmanagement im Unternehmen	79
4.2.1 Die Unternehmenskommunikation	79
4.2.2 Auswertung der Fragebogen	81
Schlussfolgerung	89
Literaturverzeichnis	91
Danksagung	95
Zusammenfassung	97
Lebenslauf	99

Einleitung

Mein Interesse für die Welt des Weins und meine Freundschaft mit Francesca, einer Önologin, haben mir die Chance gegeben, Anfang dieses Jahres das Südtiroler Weinunternehmen *Kettmeir* kennenzulernen, in dem sie beschäftigt ist.

Der Ansporn für die Verfassung dieser Masterarbeit kam aus einem Auftrag für die Erstellung eines Glossars zum Thema „klassisches Flaschengärverfahren“, den mir das Weinunternehmen *Kettmeir* übertragen hat. Dieses Glossar soll in erster Linie die Übersetzer einer Übersetzungsagentur unterstützen, die sich um die Übersetzung der Webseite und der Broschüren für das Unternehmen kümmern. Aus einem Gespräch mit dem Geschäftsführer des Unternehmens, der selber die ins Deutsche und Italienische übersetzten Texte überprüft, ist nämlich hervorgegangen, dass oft Fehler auftreten.

Außerdem soll diese Terminologiearbeit der Gesellschaft *Gruppo Vinicolo Santa Margherita*, der auch das Weinunternehmen *Kettmeir* angehört, zur Aktualisierung der Webseite dienen.

Zu guter Letzt findet das Glossar auf der Webseite der *Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger (nach dem klassischen Verfahren)* Anwendung, bei der das Unternehmen *Kettmeir* der wichtigste Mitglieder ist. Für die Webseite wurde bisher keinen terminologischen Abschnitt gedacht, deswegen soll mein Glossar diese Lücke füllen.

Ziel dieser Arbeit ist es daher, die wichtigsten deutschen Termini über die klassische Flaschengärung zusammen mit ihrer italienischen Entsprechung aufzulisten. Dabei war die Hilfe von Josef Romen, Geschäftsführer des Unternehmens, und von Francesca De Vigili, grundlegend, denn so konnten einerseits die deutschen und italienischen Termini von Fachleuten überprüft werden, andererseits wurden dank ihres Beitrags nur jene Termini aufgelistet, die in der Tat für die Zwecke des Unternehmens, der Gesellschaft und der Vereinigung nützlich sind.

Für die Struktur des Glossars habe ich vor allem an einen schnellen Zugang zu den gewünschten Termini gedacht. Unter dieser Voraussetzung wurde die Struktur des Glossars einfach gehalten und folgendermaßen konzipiert: deutscher Eintrag, Definition, Synonym (falls vorhanden), Quelle, italienischer Eintrag, Definition, Synonym (falls vorhanden), Quelle.

Da bereits eine Vielzahl von Terminologiearbeiten über das Thema Wein beziehungsweise Sekt existieren, ist die vorliegende Masterarbeit kein rein terminologischer Vergleich über das klassische Flaschengärverfahren. Ein weiterer Schwerpunkt der Arbeit stellt daher das Terminologie- und Kommunikationsmanagement im Unternehmen *Kettmeir* dar.

Der Ansporn resultiert aus dem Umstand, dass das Weinunternehmen in Südtirol liegt, das heißt in einem Gebiet wo der Aspekt der Zweisprachigkeit (Italienisch-Deutsch) eine bedeutende Rolle spielt. Deswegen ist es interessant aufzuzeigen, wie sich diese Besonderheit auf die Kommunikation im Unternehmen auswirkt und welche eventuellen Probleme sich daraus ergeben. Besonderer Schwerpunkt soll dabei auf den Gebrauch des Südtiroler Dialektes gelegt werden, da er von der Mehrheit der deutschen Muttersprachler in dieser Region gesprochen wird. Besonders in dieser Arbeit darf er nicht unterschätzt werden, da sechs Mitarbeiter deutsche Muttersprachler sind.

Was die Struktur der Arbeit angeht, so setzt sie sich aus vier Kapiteln zusammen: Im ersten Kapitel wird eine theoretische Basis bezüglich der Terminologiearbeit sowie der Grundelemente der Terminologielehre und der Fachsprache gegeben, die die Erstellung des Glossars sowie das letzte Kapitel unterstützt. Das zweite Kapitel ist der Geschichte des Weinunternehmens *Kettmeir* mit Bezug auf die Gesellschaft *Gruppo Vinicolo Santa Margherita* und auf die *Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger (nach dem klassischen Verfahren)* sowie der Erklärung des klassischen Flaschengärverfahrens gewidmet. Das dritte Kapitel umfasst die terminologischen Einträge Deutsch-Italienisch mit jeweiligen Definitionen und Synonymen (falls vorhanden). Im vierten Kapitel wird auf die Kommunikation beziehungsweise auf das Terminologie- und Kommunikationsmanagement im Unternehmen eingegangen: Dabei werden zunächst die wichtigsten Aspekte der Zweisprachigkeit und des Dialektes in Südtirol beleuchtet, um anschließend anhand eines Fragebogens zu untersuchen, wie die Kommunikation innerhalb des Unternehmens abläuft beziehungsweise ob es Probleme unter

Mitarbeitern verschiedener Muttersprachen gibt und wie sie mit Fachterminologie in beiden Sprachen umgehen.

Zusätzlich wurden ein paar Fragen dem Geschäftsführer des Unternehmens persönlich gestellt, um seine Aufgabe als Übersetzungsüberprüfer besser zu verstehen. Dabei war interessant zu erfahren, welche Fehler er am häufigsten feststellt und welche Vorschläge er macht, um den Übersetzungsdienst für sein Unternehmen zu verbessern.

Zum Schluss sollen einige Fragen aufgeworfen werden, die sich mit der Wichtigkeit des Südtiroler Dialektes als Teil der Identität und dessen Gebrauchs im beruflichen Bereich, sowie mit der möglichen Standardisierung der deutschen Sprache in Südtirol beschäftigen.

Kapitel 1

Terminologie und Fachsprache

Bevor man konkret auf die Terminologie des klassischen Flaschengärverfahrens eingeht, erscheint es sinnvoll, sich zunächst einen Überblick über den Begriff „Terminologiearbeit“ sowie über die Grundelemente der Terminologielehre, die bei der Erstellung des Glossars zum Einsatz kommen, zu verschaffen. Des Weiteren wird kurz auf die Definition von Fachsprache und ihre Beziehung zur Gemeinsprache sowie auf die wichtigsten Merkmale der Fachsprache Wein beziehungsweise Sekt eingegangen.

1.1 Terminologiearbeit

Beim dritten Kapitel dieser Masterarbeit handelt es sich um ein Glossar im Sprachenpaar Deutsch-Italienisch zum Thema „klassisches Flaschengärverfahren“ gewidmet. Als Solche ist eine Terminologiearbeit definiert. Während in jenem Kapitel auf Zweck, Adressaten und Erstellung des Glossars eingegangen wird, soll hier eine Erklärung des Begriffs Terminologiearbeit geboten werden.

Das Hauptziel einer Terminologiearbeit ist es, Fachterminologie zu erstellen (vgl. Felber/Budin 1989:207). Außerdem werden mit Hilfe einer Terminologiearbeit Begriffe geklärt, Begriffsinhalte und Begriffsumfang abgegrenzt und das Verhältnis zwischen Begriff und sprachlichem Zeichen bestimmt. Weiters zieht eine Terminologiearbeit die Beziehungen zwischen Begriffen und Begriffssystemen in Betracht und befasst sich mit der Organisation der wichtigsten Begriffsmerkmale (vgl. Hoffmann 1984:24).

Eines der Ziele dieser Masterarbeit ist daher, die wichtigsten deutschen Begriffe des Flaschengärverfahrens zu erklären sowie abzugrenzen und ihre entsprechenden Termini im Italienischen anzugeben.

1.2 Grundelemente der Terminologielehre: Terminus und Definition

Als Teil dieser Masterarbeit umfasst das Glossar zum Thema „klassisches Flaschengärverfahren“ wesentliche Elemente der Terminologielehre, welche im Normenentwurf DIN 2342 als „die Wissenschaft von den Begriffen und ihren Benennungen im Bereich der Fachsprachen“ (zit. in Arntz et al.1989:3) definiert wird.

Es soll nun kurz auf die Erklärung von „Terminus“ und „Definition“ eingegangen werden. Ein Terminus wird in der Norm DIN 2342 als [...] „Element einer Terminologie [;] die Einheit aus einem Begriff und seiner Benennung“ (zit. in Arntz et al.1989:37) erklärt. Zum „Begriff“ selber existieren mehrere Definitionen. Besonders interessant ist diejenige, die noch einmal in der Norm DIN 2342 zu finden ist: „Ein Begriff ist eine Denkeinheit, die diejenigen gemeinsamen Merkmale zusammenfasst, welche Gegenständen zugeordnet werden“ (zit. in Arntz et al.1989:37). In ähnlicher Weise definiert die ÖNORM A2704, Entwurf 1989, Begriffe als:

[...] Denkeinheiten, die dem Erkennen von Gegenständen, der Verständigung über Gegenstände sowie dem gedanklichen Ordnen von Gegenständen dienen. Begriffe vertreten entweder nur einen Gegenstand [...] oder eine Menge von Gegenständen, die bestimmte Merkmale gemeinsam haben.
Begriffe vertreten nicht nur körperliche [...] sondern auch geistige Gegenstände, wie zum Beispiel Handlungen, Eigenschaften, u.a.m.
Ein Begriff kann auch durch Verknüpfung von anderen Begriffen gebildet werden (zit. in Arntz et al.1989:44).

Bei beiden Definitionen ist die Rede von einer Denkeinheit, die gemeinsame Merkmale eines oder mehrerer Gegenstände umfasst. In der ÖNORM A2704, Entwurf 1989, wird zusätzlich zwischen „Individualbegriff“, der nur einen Gegenstand darstellt (vgl. Arntz et al.1989:46), und „Allgemeinbegriff“, der mehrere Gegenstände mit gemeinsamen Merkmalen umfasst (vgl. Arntz et al.1989:46), unterschieden.

Wie bereits erwähnt, umfasst der Terminus einen Begriff und seine Benennung, welche in der Norm DIN 2342 als [...] „die aus mindestens einem Wort bestehende Bezeichnung eines Begriffs in der Fachsprache“ (zit. in Arntz et al.1989:37) definiert wird. Es kann zwischen Einwortbenennungen, welche Stammwörter, zusammengesetzte Wörter und abgeleitete Wörter umfassen, und Mehrwortbenennungen, welche aus mindestens zwei Wörtern bestehen, die getrennt geschrieben und syntaktisch verbunden sind, unterschieden werden (vgl. Arntz et al.1989:116).

Ein weiteres wichtiges Grundelement der Terminologielehre, welches im Glossar inbegriffen ist, ist die „Definition“. Sie wird in Norm DIN 2342 als [...] „eine Begriffsbestimmung mit sprachlichen Mitteln“ bezeichnet (zit. in Arntz et al.1989:61). Ihre Funktion wird in der Norm DIN 2330 erklärt: „Definitionen dienen dazu, einen möglichst eindeutigen Zusammenhang zwischen Begriffen und Benennungen herzustellen. Sie grenzen einen Begriff ab, indem er zu anderen [...] in Beziehung gesetzt wird“ (zit. in Arntz et al.1989:62). Besonders relevant für die Erstellung meines Glossars sind in dieser Hinsicht „Inhaltsdefinitionen“, bei denen der Oberbegriff zusammen mit seinen einschränkenden Merkmalen angegeben wird (vgl. Arntz 1989:64), und „Umfangdefinitionen“, die den Umfang eines Begriffs in unterschiedlicher Form darstellen (vgl. Arntz 1989:66).

1.3 Gemeinsprache vs. Fachsprache

Wenn man an die Kommunikation beziehungsweise an die Sprache denkt, die im Unternehmen *Kettmeir* zum Einsatz kommt, dann ist es klar, dass es sich um keine Gemeinsprache handelt. Wie in zahlreichen anderen beruflichen Bereichen ist die Rede von einer Fachsprache, welche in diesem Fall auch als Fachsprache des Weinwesens bezeichnet werden könnte.

Im Allgemeinen kann Fachsprache als „die Gesamtheit aller sprachlichen Mittel, die in einem fachlich begrenzten Kommunikationsbereich verwendet werden, um die Verständigung zwischen den in diesem Bereich tätigen Menschen zu gewährleisten“ definiert werden (Hoffmann 1984:53).

Fachsprachen haben einen großen Einfluss auf die Gemeinsprache, weil Fachwörter in der Gemeinsprache oft verwendet werden (vgl. Fluck 1996:160). Diese Wörter werden zum Teil auch unbewusst verwendet, jedoch tragen sie zur Bereicherung des gemeinsprachlichen Wortschatzes bei. Ein Beispiel dafür ist die politische Sprache, mit der wir uns jeden Tag durch das Fernsehen auseinandersetzen (vgl. Fluck 1996:162). Außerdem ist anzumerken, dass heutzutage aufgrund steigender Globalisierung ein zunehmender Gebrauch von Fremdwörtern zu beobachten ist (vgl. Fluck 1996:164).

Jedenfalls sind Fachsprachen sehr stark von Gemeinsprachen abhängig: Die Gemeinsprache bietet die lexikalische Grundlage sowie die syntaktische Struktur für

die Fachsprache, daher könnte letztere ohne Gemeinsprache nicht existieren (vgl. Fluck 1996:175).

Zur Definition von Fachsprache gibt es zahlreiche Beiträge beziehungsweise Modelle. Interessant ist jenes von Baldinger (zit. in Arntz et al.1989:11-12) erfasste Modell, bei dem die Beziehung zwischen Gemeinsprache und Fachsprache anhand von drei konzentrischen Kreisen dargestellt wird: Der innere Kreis beinhaltet die Gemeinsprache, der mittlere Kreis bezieht sich auf die Fachsprache, die allen Menschen in der Gemeinsprache zugänglich ist und der äußere Kreis verkörpert die Fachsprache, die nur Fachleute beherrschen.

Manchmal kann Fachsprache problematisch sein, da sie fachspezifische Termini beinhaltet, die oft nur einer Minderheit, das heißt den Fachleuten, zugänglich sind. In diesem Fall ist Fachsprache als Kommunikationsbarriere zu betrachten, wenn Laien mit Experten ins Gespräch kommen (vgl. Fluck 1996:39).

1.4 Fachsprache Wein beziehungsweise Sekt

Da sich diese Masterarbeit mit terminologischen Einträgen zum Thema „klassisches Flaschengärverfahren“ sowie mit der Kommunikation beziehungsweise Fachkommunikation in einem Weinunternehmen befasst, soll nun kurz auf die wesentlichen Merkmale der Fachsprache Wein beziehungsweise Sekt eingegangen werden.

Wie die anderen Vinifikationsprozesse ist auch die klassische Flaschengärung ein biochemisches Verfahren. Viele der Fachtermini, die zur Erklärung des klassischen Flaschengärverfahrens verwendet werden, sind daher aus der Biologie und Chemie übernommen, wie zum Beispiel Aminosäure, Ethylenglykol, Kohlendioxid. Außerdem ist der Einfluss der französischen Sprache sehr stark, weil das Verfahren, auch *Méthode Champenoise* genannt, in erster Linie zur Herstellung des weltberühmten Champagners verwendet wird. Manche Termini werden im Deutschen auf Französisch beibehalten, zum Beispiel *Bidule*, *Cuvée*, *Tirage*, manche haben ihren eigenen deutschen Eintrag, wie zum Beispiel Flaschengärung, Rütteln, Rüttelpult, andere dagegen haben eine deutsche Lehnübersetzung, wie zum Beispiel Degorgieren, Tiragelikör.

Inbesondere das ist ein Beweis für den Einfluss der Globalisierung auf Fachsprachen (siehe Absatz 1.3).

Kapitel 2

Das klassische Flaschengärverfahren

Vor dem terminologischen Teil dieser Arbeit ist es wichtig, ein paar Worte über das Unternehmen, das Gebiet und das klassische Flaschengärverfahren selbst zu sagen.

2.1 Kettmeir: Die Perle Südtirols¹

Der Gründer der Kellerei, Giuseppe *Kettmeir*, wurde 1886 geboren, als Südtirol noch der österreichisch-ungarischen Monarchie angehörte. Beim Institut San Michele all'Adige in Trentino begann er seine Ausbildung in Agrarwissenschaft, die er dann in Klosterneuburg und später in Wien abschloss.

In Wien lernte er auch seine Ehefrau kennen und entdeckte die Wein-Börse, sowie die besten Strategien zum verhandeln. All dies machte er sich zu nutzen, als er nach Südtirol zurückkehrte. Dort fing er an, als Kellermeister zu arbeiten und bald wurde er Mitinhaber der Firma *Venturi&Kettmeir WeinExport*. Die Weine wurden in Wien und Zürich erfolgreich verkauft und 1915 eröffnete er in Zürich sein eigenes Unternehmen. Im selben Jahr brach aber der erste Weltkrieg aus und Giuseppe *Kettmeir* stand vor schwierigen Jahren: einerseits war er österreichischer Staatsbürger, andererseits kam seine Familie aus dem Trentino, was sich negativ auf die Stimmung seines Haushalts auswirkte. Er entschied sich dafür in Zürich zu bleiben, um seine Geschäfte weiterzuführen.

1919 kehrte er nach Bozen zurück, wo er die Folgen der Nachkriegszeit beobachten konnte. Bald gründete er das Unternehmen *G. von Giuseppe Kettmeir* und

¹ Die Informationen zu diesem Absatz wurden aus der Broschüre *Kettmeir: La Perla dell'Alto Adige* herausgearbeitet.

ging an, zuerst in Bozen und später in Kaltern Wein herzustellen. 1934 übernahm er die Immobilie, die heute noch der Sitz der Kellerei ist.

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde die Führung der Kellerei von Giuseppes Sohn Guido übernommen, der sehr begabt im Bereich Geschäfte und Verhandlungen war. Als Ziel setzte er sich die Konsolidierung der Exporte, sowie die Herstellung einer eigenen Marke. In den 60er Jahren besaß die Kellerei den höchsten Marktanteil unter den Südtiroler Weinen.

In den 70er Jahren aber änderte sich vieles im Bereich Wein: er wurde nicht mehr als reines Nahrungsmittel, sondern vielmehr als hochwertiges Produkt betrachtet, dessen Stärke in der hohen Qualität lag. Für *Kettmeir* bedeutete dies, dass er einige Veränderungen durchführen musste, um wettbewerbsfähig zu bleiben.

Mit der Übernahme der Führung seitens Guidos Sohn Franco entstand die *Grande Cuvée* aus Pinot bianco, die noch heute eines der berühmtesten Produkte von *Kettmeir* ist. Außerdem erkannte Franco, dass man auf das klassische Flaschengärverfahren zurückgreifen sollte, was dann die Herstellung von Rosé aus Pinot nero mit sich brachte.

Eine weitere wichtige von Franco *Kettmeir* getroffene Entscheidung war 1986 die Einbeziehung in die Gesellschaft *Gruppo Vinicolo Santa Margherita*, die 1935 von Graf Gaetano Marzotto gegründet wurde. Dies bedeutete für *Kettmeir* den Anfang großer Veränderungen innerhalb des Unternehmens, vor allem im Bereich neuer Technologien. Mehr Raum wurde auch dem klassischen Flaschengärverfahren gewidmet.

Die Kellerei *Kettmeir* zählt seit der Gründung 1919 zu den führenden Erzeugern Südtirols. Besonders im Bereich Schaumwein hat sie sich seit jeher als Pionier vorgestellt.

Sie befindet sich in den Hügeln oberhalb des Kalterer Sees in Südtirol, wo man verschiedene Bodenarten finden kann, von den tiefgründigen sandigen und gut durchlässigen Böden der Talsohle und unteren Hanglagen bis hin zu den Kalksteinböden der mittleren und oberen Regionen. Diese, zusammen mit den unterschiedlichen klimatischen Bedingungen, ermöglichen den Anbau diverser Rebsorten, von Chardonnay bis hin zu Pinot Nero.

Eine Stärke des Weinunternehmens *Kettmeir* ist ohne Zweifel die Produktion von Schaumweinen. Es werden zwei Methoden angewandt: einerseits das Charmat-Verfahren für die Herstellung der *Grande Cuvée*, andererseits das klassische Flaschengärverfahren (Metodo Classico) für den Brut und den Rosé.

Zum Unternehmen zählen heutzutage acht Mitarbeiter, darunter sechs reine Deutschmuttersprachler. Im letzten Kapitel dieser Arbeit wird insbesondere das Kommunikationsmanagement innerhalb des Unternehmens in Betracht gezogen.

Da diese Arbeit zuerst einen terminologischen Teil bezüglich des klassischen Flaschengärverfahrens umfasst, wird im nächsten Absatz zunächst auf dieses Verfahren eingegangen.

2.2 Die Gesellschaft *Gruppo Vinicolo Santa Margherita*²

Die Gesellschaft, die heute ihren Sitz in Fossalta di Portogruaro (in der Provinz von Venedig) hat, wurde 1935 von dem Graf Gaetano Marzotto gegründet. Als begabter Unternehmer gelang ihm die Schaffung einer landwirtschaftlichen Vereinigung, bei der er den Schwerpunkt auf Entwicklung und Modernität sowie auf die sozialen Bedürfnisse legte.

Dank seiner unternehmerischen Kompetenzen wurde Marzotto zu einer der berühmtesten und wichtigsten Persönlichkeiten der wirtschaftlichen Geschichte Italiens.

Heutzutage führt sein gleichnamiger Enkel den Vorsitz der Gesellschaft, zu der die folgenden Weinunternehmen gehören: *Santa Margherita* in Trentino, Südtirol und Venetien; *Torresella* im östlichen Venetien, *Kettmeir* in Südtirol, *Ca' del Bosco* im lombardischen Franciacorta, *Lamole di Lamole* im toskanischen Chianti, *Tenuta Sassoregale* in der toskanischen Maremma, *Terreliade* und *Feudo Zirtari* in Sizilien.

Nach wie vor ist die Mission der Gesellschaft, sich als eine der führenden in der nationalen und internationalen Ess- und Weinkultur zu etablieren. Dabei wird auf die Bedürfnisse der Kunden sowie auf die Beziehungen mit Handelspartnern großer Wert gelegt.

² Die Informationen wurden aus der Webseite <http://www.santamargherita.it> sowie aus einer Broschüre herausgearbeitet.

2.3 Die Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger (nach dem klassischen Verfahren)³

Die Sektherstellung nach klassischem Verfahren in Südtirol blickt auf die Anfänge des 20. Jahrhunderts zurück, als die Überetscher Champagnerkellerei in Eppan Rieslingtrauben nach dem klassischen Flaschengärverfahren keltert.

Die Kriegszeiten bringen keinen Erfolg für die Sektherstellung mit sich. Erst nach dem zweiten Weltkrieg kann die Sektproduktion ihren Glanz zurückgewinnen. 1965 kehrt der Südtiroler Sekt mit der Kellerei *Kettmeir* erfolgreich auf den Markt und an die Bozner Weinkost zurück.

1990 entsteht die *Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger (nach dem klassischen Verfahren)*, der die Weinkeller *Kettmeir, Arunda, Braunbach, Martini, St. Pauls Praeclarus* und *Haderburg* angehören.

Ziel der Vereinigung ist vor allem der Schutz der Sektherstellung nach klassischem Verfahren mit besonderem Augenmerk auf die Gebiete, wo er produziert wird.

2.4 Das klassische Flaschengärverfahren⁴

In den folgenden Absätzen wird auf die verschiedenen Phasen eingegangen, die zum klassischen Flaschengärverfahren führen.

2.4.1 Vor der Gärung

Die Qualität des Weins ist sehr stark abhängig von der Qualität der Trauben, die zu einer perfekten Reifung kommen müssen, um hohe Erträge zu erzielen. Dabei spielen die klimatischen Bedingungen eine wesentliche Rolle, vor allem zu Beginn des Frühlings, als auch in der Zeitspanne von Juli bis September. Insbesondere die Sonnenstrahlung trägt zur Qualität des künftigen Weins erheblich mit bei und ausgesprochen wichtig ist die Woche vor Beginn der Weinlese (vgl. Zanfi 2009:13 und Sicher 1995:7).

³ Die Informationen wurden aus der Webseite <http://www.suedtirolersekt.it> herausgearbeitet.

⁴ Manche Informationen wurden aus der Erklärung der Önologin Francesca De Vigili herausgearbeitet.

All dies gilt auch für die Basistrauben, die für die Herstellung von Sekt bestimmt sind. Ihre Weinlese beginnt Ende August, früher als die anderen Trauben. Vor der Weinlese ist es wichtig, dass der Reifungsablauf der Trauben sorgfältig analysiert wird. Zu diesem Zweck werden einige Beeren mindestens zweimal pro Woche gerebelt, gewogen und gepresst, um ihren Saft zu analysieren. Insbesondere werden der Gehalt von Zucker, Alkohol, Säure, sowie die Reifungsstufe kontrolliert. Anhand dieser Angaben wird das geeignetste Datum für die Lese festgestellt. Dabei wird auf die Unversehrtheit der Trauben sehr geachtet: nur gesunde Trauben können dem Wein die richtige Säure und Feinheit verleihen, die wesentlich für die Lagerung sind. Der Säuregrad von Basistrauben muss zwischen 6 und 8 g pro Liter betragen und der pH-Wert muss zwischen 3,0 und 3,15 sein. Dies ermöglicht eine langsame Gärung mit dem Vorteil, dass der Most alle ursprünglichen Eigenschaften bewahrt. Was die Lese angeht, muss sie rechtzeitig und manuell durchgeführt werden, damit die Trauben unversehrt zum Pressen gelangen (vgl. Zanfi 2009:13-14).

Das Pressen muss innerhalb von 6-8 Stunden nach der Lese stattfinden. Dank der neuesten Technologien kann der Most gewonnen werden, ohne die Komponenten der Beeren zu beschädigen. Zuerst wird der Saft aus dem mittleren Teil der Beeren gewonnen, welcher die *Cuvée* bildet und den höchsten Gehalt von Zucker und Säure besitzt. Danach wird der Saft aus den restlichen Teilen der Beeren gewonnen. Das Pressen, welches maschinell abläuft, muss einigen Regeln folgen: die Trauben müssen perfekt sein; wenn dies nicht der Fall ist, dann müssen die beschädigten Beeren manuell entfernt werden. Weiters müssen die Trauben sorgfältig behandelt werden und man muss beachten, dass der Most nicht oxidiert. Der Most wird in dafür vorgesehene tarierte Tanks aufgenommen und eine Schwefelung wird durchgeführt, das heißt man fügt eine kleine Menge von Schwefeldioxid hinzu, um die Oxidation des Mosts einzuschränken (vgl. Zanfi 2009:14-15).

2.4.2 Die erste Phase der Vinifikation

Während dieser Phase findet die alkoholische Gärung statt.

Die alkoholische Gärung erfolgt in aus Edelstahl thermoregulierbaren Tanks. Der Kellermeister ist dafür verantwortlich, dass der Wein einen Alkoholanteil zwischen 11% und 11,5% hat, denn mit der zweiten Flaschengärung wird sich der Alkoholanteil

um 1,2% bis 1,3% erhöhen. In dieser Phase muss die Säure beibehalten und, wenn notwendig, mit Weinsäure richtiggestellt werden, um eine perfekte Lagerung sicherzustellen. Außerdem werden zum Bewahren aller Eigenschaften des Weins Hefen hinzugefügt: somit wird nicht nur die ganze Gärung, sondern auch die Abwesenheit aller Substanzen, die sich negativ auf die organoleptischen Nuancen des Weins auswirken, gewährleistet (vgl. Zanfi 2009:16).

Während der ersten 5-6 Tage der Gärung findet ein Sprudeln des Mosts statt, dessen Temperatur sehr stark steigt. Die Temperatur muss in einem Bereich zwischen 16°C und 18°C gehalten werden, damit die Gärung erfolgreich ist. Temperatur und Dichte des Mosts werden jeden Tag gemessen und nach etwa zwei Wochen ist die Gärung zu Ende. Danach muss der Wein auf dem Depot/Bodensatz beruhen, das von Zeit zu Zeit entfernt werden kann. Schließlich wird der Wein auf +10°C bis +12°C abgekühlt und ist für die Filtration bereit (vgl. Zanfi 2009:16).

2.4.3 Die Herstellung der *Cuvée*

Mit der Gärung ist ein Bodensatz entstanden, der entfernt werden muss. Aus diesem Grund wird eine Filtration durchgeführt.

Danach kann die *Cuvée* hergestellt werden: es handelt sich hierbei um das Zusammenstellen der Weine. Beim klassischen Flaschengärverfahren spricht man von *Cuvée de tirage*. Es können unterschiedliche Weinreben, wie zum Beispiel Pinot nero, Pinot bianco, Chardonnay, oder nur eine Weinrebe zusammengestellt werden. Der Önologe kann auch entscheiden, einen Prozentanteil von Riserva-Wein hinzuzufügen, damit der künftige Schaumwein weicher wird und zu einer besseren Reifung gelangt (vgl. Zanfi 2009:17).

Der Wein wird nochmal filtriert, um alle Tartrate zu beseitigen. Die erste Vinifikation ist somit beendet.

2.4.4 Vom Wein zum Sekt

Eine zweite Gärung ist notwendig: diese findet in den Flaschen statt, daher der Name „Flaschengärung“. Die erste Stufe dieser zweiten Gärung ist die Füllung der *Cuvée* auf Flaschen, auch *Tirage* genannt: der *Cuvée* wird zuerst der *Tiragelikör* hinzugefügt, das

heißt eine Mischung von Hefen und Rohrzucker, in Höhe von 24 g pro Liter, die 6 Bar-Einheiten Druck produziert. Danach wird die Flasche mit einem besonderen Plastikverschluss, einer *Bidule*, versehen, wo sich die Hefen absetzen können. Die Flasche wird im Anschluß mit einem zusätzlichen Kronenkorken verschlossen, damit der vom Kohlendioxid produzierte Druck gehalten werden kann (vgl. Zanfi 2009:18 und Sicheri 2008:78).

Nach der *Tirage* werden die Flaschen in horizontaler Stellung in dafür vorgesehene Körbe im Keller auf einer stetigen Temperatur von 9°C-12°C aufbewahrt. Die in den Flaschen vorhandenen Hefen fangen sofort an zu wirken, verwandeln den Zucker zu Alkohol und produzieren Kohlendioxid. Der Alkoholanteil steigt während dieser Phase um 1,2% bis 1,3% und die Hefen fangen an sich abzusetzen. Das Kohlendioxid wird den Wein schützen und den Druck bis über 6 Bar-Einheiten steigen lassen. Innerhalb von 6-8 Wochen wird sich aber der Druck verringern (vgl. Zanfi 2009:19).

Mit der Verwandlung des ganzen Anteils von Zucker zu Alkohol, ist die Schaumweinherstellung aber noch nicht vollständig abgeschlossen: der Wein muss noch auf die Hefen beruhen, die einige Substanzen wie zum Beispiel Aminosäure freisetzen (vgl. Zanfi 2009:19).

2.4.5 Die letzte Phase: vom Rütteln bis hin zum Verkauf

Vier bis fünf Wochen vor dem Verkauf beginnt die Phase der *Remuage*. Die Flaschen werden mit einer Inklination von 35° auf ein holziges Rüttelpult, auch *Pupitre* genannt, aufgeladen. Hier werden sie bis zu drei Wochen bleiben. Während dieser Zeitspanne wird der Kellermeister die Flaschen um 1/6, 1/8 oder 1/4, links und rechts, umdrehen und rütteln. Fortlaufend werden die Flaschen zu einer vertikalen Stellung gebracht, damit alle Hefen in die *Bidule* gelangen (vgl. Zanfi 2009:19 und Sicheri 2008:88-89).

Die Flaschen werden dann in einen Korb gestellt und sind für das Degorgieren bereit.

Mit dem Degorgieren werden alle in der *Bidule* enthaltenen Hefen entfernt. In der Vergangenheit hieß dieses Verfahren *Dégorgement à la volée*, weil man die Flasche nach unten in der Hand trug und mit einer scharfen Bewegung den Korken beseitigte. Heutzutage wird dieses Verfahren, *Dégorgement à la glace*, maschinell durchgeführt:

Die nach unten stehenden Flaschen werden zum Teil in eine aus Ethylenglycol bestehenden Lösung auf einer Temperatur von -28°C getaucht, damit die in der *Bidule* vorhandenen Hefen gefroren werden. Nachdem die Flasche wieder aufgerichtet wird, kann der Kronenkorken beseitigt werden. Der Druck wird dann die mit den abgesetzten Hefen *Bidule* entfernen (vgl. Zanfi 2009:20 und Sicheri 2008:91).

Nach dem Degorgieren ist ein Teil des Weins verloren gegangen, so dass der Önologe jede Flasche Schaumwein mit der *Dosage*, einer Mischung aus Rohrzucker und altem Wein, auffüllen muss. Je nach Zuckeranteil kann man verschiedene Typen von Schaumweinen herstellen: naturherb (Zuckeranteil unter 3 g pro Liter), extra herb (Zuckeranteil zwischen 0 g und 6 g pro Liter), herb (Zuckeranteil unter 12 g pro Liter), extra trocken (Zuckeranteil zwischen 12 g und 17 g pro Liter), trocken (Zuckeranteil zwischen 17 g und 32 g pro Liter), halbtrocken (Zuckeranteil zwischen 32 g und 50 g pro Liter), mild (Zuckeranteil über 50 g pro Liter)⁵.

Die letzte Stufe der Dosierung sieht das Auffüllen der Flaschen mit Wein vor. Danach werden die Flaschen mit einem Korken verschlossen und mit einer *Agraffe*, einem Drahtgestell versehen, damit der Verschluss hermetisch bleibt.

Die Flaschen werden dann gerüttelt, um das Mischen von Wein mit der *Dosage* zu erleichtern und die Klarheit des Weins abschließend zu kontrollieren.

Zu guter Letzt werden die Flaschen drei Monate lang bei einer Temperatur von 12°-13°C aufbewahrt. Nach dieser Zeitspanne werden sie mit einer Kapsel und einem Etikett mit dem Namen des Herstellers versehen und in Seidenpapier eingewickelt. Im Anschluss werden sie in Kasten gelegt und können jetzt verkauft werden (vgl. Zanfi 2009:21).

⁵ Nach der EU-Verordnung 606/2009.

Kapitel 3

Glossar zum Thema „klassisches Flaschengärverfahren“

3.1 Zweck und Adressaten

Wie bereits in der Einleitung erwähnt, wurde dieses Glossar für einen konkreten Nutzen erstellt. Zuerst soll es den mit Übersetzungstätigkeiten (Broschüren, Aktualisierung der Webseite usw.) beauftragten Mitarbeitern in der Marketingabteilung des Unternehmens *Kettmeir* helfen, ihre Aufträge leichter auszuführen.

Damit kann auch die Korrektur seitens des Geschäftsführers Josef Romen leichter werden. Er überprüft alle ins Deutsche und Italienische übersetzten Texte, bevor sie veröffentlicht werden.

Außerdem kann das Glossar innerhalb des Unternehmens als Hilfsmittel für Mitarbeiter unterschiedlicher Muttersprachen verwendet werden, da ja manchmal Probleme in der Anwendung der Fachterminologie auftreten.

Diese terminologische Arbeit findet einen weiteren Zweck in der Aktualisierung der Webseite der Gesellschaft *Gruppo Vinicolo Santa Margherita*, zu der das Weinunternehmen *Kettmeir* zählt. Es gibt bereits Glossare in italienischer und englischer Sprache, nun können die von mir zusammengestellten deutschen Termini zur Bereicherung der Webseite beitragen.

Die letzte und vielleicht wichtigste Anwendung findet dieses Glossar bei der *Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger (nach dem klassischen Verfahren)*, der das Unternehmen *Kettmeir* als Pionier-Mitglieder angehört. Im Gegensatz zu den vielen Webseiten, die der Sektherstellung gewidmet sind, ist auf ihrer Webseite kein Glossar

(auf keine Sprache) bezüglich klassischen Flaschengärverfahrens vorhanden. Daher soll meine terminologische Arbeit diese Lücke füllen.

3.2 Erstellung und Struktur

In der Erstellung dieses Glossars habe ich mich auf die Hilfe meiner Freundin, der Önologin Francesca De Vigili, sowie auf ihren Geschäftsführer, Herrn Josef Romen, verlassen können. Diese Unterstützung war aus zwei Gründen wesentlich: Einerseits konnten dank beider Fachwissen die Fachtermini in beiden Sprachen überprüft werden, andererseits wurden nur jene Termini behalten, die einen tatsächlichen Nutzen für alle genannten Zwecke haben.

Was die Struktur an sich angeht, wurde das Glossar so verfasst, dass es ein leichtes Nachschlagen und eine unkomplizierte Anwendung ermöglicht. Dies ist vor allem für die Mitarbeiter im Marketingabteil des Unternehmens *Kettmeir* gedacht, die keine zertifizierten Übersetzer sind. Als solche sind sie wahrscheinlich nicht mit terminologischen Datenbanken und Paralleltexten, aus denen sie die erwünschte Terminologie bekommen können, vertraut.

Aus dieser Voraussetzung wurde das Glossar folgendermaßen erstellt: deutscher Eintrag, Definition, Synonym (wenn vorhanden), Quelle, italienischer Eintrag, Definition, Synonym (wenn vorhanden), Quelle.

Diese Wörter wurden wie folgt abgekürzt beziehungsweise angegeben: **DE** (Deutsch), **DEF** (Definition, gilt auch für das Italienische „definizione“), **SYN** (Synonym), **QUE** (Quelle), **IT** (italiano), **SIN** (sinonimo), **FONTE**.

3.3 Terminologische Einträge DE-IT

Agraffe

DE: Agraffe, die.

DEF: Der Begriff benennt eine Verschlusskappe aus Draht oder Metallstreifen, die den Korken auf der Sektflasche festhält. Die Agraffe wird mit Spezialmaschinen angefertigt und aufgesetzt. Um das Einschnüren oder Durchscheuern des Korkens durch den Draht zu verhindern, werden auf den oberen Teil des Korkens kleine runde Blechstücke (auch Capsule, Champagner-Deckel genannt) gelegt. Sie tragen oft das Firmenzeichen des Herstellers.

SYN:

QUE: <http://www.pfalz.de/agraffe-die#>

IT: gabbietta (metallica).

DEF: Intelaiatura metallica fissata al collo delle bottiglie di spumante e di Champagne, atta a contenere il tappo dalla spinta dell'anidride carbonica.

SIN: agrafe.

FONTE: <http://www.vinoirete.it/sommelier/dizionario%20G.htm>

Alkoholgehalt

DE: Alkoholgehalt, der.

DEF: Auf dem Etikett deklarierte Menge an Äthylalkohol, die in Volumenprozent ausgedrückt wird. Dabei wird der tatsächliche Alkoholgehalt angegeben, d.h. die als Prozentanteil des Gesamtvolumens gemessene Menge an Äthylalkohol in einem Wein.

SYN:

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=486&Wort=1&Title=Alkoholgehalt

IT: grado alcolico.

DEF: Percentuale di alcol presente in un vino rispetto al volume.

SYN:

FONTE: http://www.vinoinrete.it/sommelier/_dizionario%20G.htm

alkoholische Gärung

DE: alkoholische Gärung, die.

DEF: Umwandlung des im Most enthaltenen Zuckers durch die Tätigkeit von Hefe-Enzymen in Äthylalkohol und Kohlendioxyd. Die Gärung ist beendet, sobald der gesamte im Most enthaltene Zucker in Alkohol umgewandelt wurde, spätestens jedoch wenn der Alkoholgehalt im Wein bei 15 Prozent vol. liegt.

SYN:

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=354&Wort=1&Title=G%E4rung

IT: fermentazione alcolica.

DEF: Processo di degradazione degli zuccheri del mosto operata dai lieviti, che porta principalmente alla formazione di alcol etilico e anidride carbonica, con un rendimento pari a circa il 60%. Oltre a questi prodotti principali, si formano piccole quantità di numerose altre sostanze, note come sottoprodotti di fermentazione, alcune delle quale svolgono un ruolo positivo, come la glicerina, la cui presenza nel vino apporta sapore dolce e consistenza, mentre altre hanno effetti negativi, come l'acido acetico (acidi), acetaldeide. Il grado alcolico massimo ottenibile in un vino da un ceppo di lievito con un'ottima capacità fermentativa è di circa 16% in volume di alcol, poiché la presenza di alcol etilico rappresenta un fattore di inibizione nei confronti del lievito stesso.

SIN:

FONTE:

http://www.autoctono.it/index.php?azione=t_appfondimenti&kw=FERMENTAZIONE%20ALCOLICA

Altern

DE: Altern, das.

DEF: Die Reifeentwicklung eines Weins, die von Faktoren wie Boden oder Rebsorte und Eingriffen des Menschen abhängt. Ein guter Wein durchläuft die Stadien der jugendlichen Frische, der idealen Reife, der späten Altersreife (Firne) und erleidet schließlich den Aromatod, wenn er denn nicht vorher getrunken wird.

SYN: Lagerung, die.

QUE: <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>

IT: invecchiamento.

DEF: Ciclo di sviluppo del vino, dalla giovinezza all'età matura, che consiste nel mutamento delle caratteristiche organolettiche e costitutive, dovute a fenomeni d'origine fisica, chimica e biologica (quali ossidazione lenta, per taluni vini, o riduzione per altri).

SIN:

FONTE: <http://www.vinoirete.it/sommelier/dizionario%20I.htm>

Aminosäure

DE: Aminosäure, die.

DEF: Grundbaustein für tierische und pflanzliche Eiweißstoffe. Bei der Gärung benötigen Hefen Aminosäuren (Stickstoff), die sie entweder selbst erzeugen können oder dem Most entnehmen.

SYN:

QUE: <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>

IT: amminoacido.

DEF: Composto organico costituente delle proteine. In questo contesto si parla di fermentazione a carico delle sostanze azotate, note come amminoacidi, che porta alla formazione di alcoli superiori.

SIN:

FONTE: http://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/A/amminoacido.shtml; Sicheri 2009:32.

Auffüllen

DE: Auffüllen, das.

DEF: Bezeichnung für den Verlustausgleich des durch Schwund entstandenen Leerraums in Weinbehältern, wie es vor allem in Holzfässern häufig vorkommt. Dies muss vor allem bei Qualitätsweinen mit einem Wein derselben Herkunft erfolgen. In der Regel erfolgt dies während des Ausbaus zumindest einmal monatlich.

SYN: Beifüllen, das; Stiften, das; Toppen, das; Aufschlagen, das.

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/Auff%C3%BCllen_3.0.10948.html

IT: rabbocco.

DEF: Consiste nell'aggiungere una miscela chiamata *liqueur d'expédition* la cui ricetta è diversa per ogni cantina produttrice e solitamente è segreta. Il rabbocco serve per integrare la parte di vino andata perduta in fase di sboccatura e per addolcire e conferire un bouquet particolare allo spumante.

SIN:

FONTE: <http://www.sottocoperta.net/cucina/enologia/art25.htm>

Ausstattung

DE: Ausstattung, die.

DEF: Gesamtaufmachung eines Weines. Dazu gehören die Flaschenform und -farbe, das Etikett, Beschaffenheit von Korken und Kapsel, sowie sonstige äußere Merkmale. Die Ausstattung ist im immer unübersichtlicher werdenden Weinmarkt für Verbraucher oftmals entscheidend für den Kauf.

SYN:

QUE: <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>

IT: confezionamento del vino e imballaggio.

DEF: È la tappa finale prima della commercializzazione. Consiste nella vestizione della bottiglia attraverso l'applicazione di elementi spesso più "lussuosi" ed elaborati rispetto a quelli utilizzati per i vini tranquilli. La tradizione impone una capsula lunga e importante, utile a coprire il vistoso spazio vuoto che esiste nel collo della bottiglia tra il tappo, il vino presente nel vetro, l'etichetta o la controetichetta. Le etichette devono riportare il marchio del produttore in grande evidenza. Le bottiglie così preparate vengono avvolte in fogli di velina o cellophane, prima di essere messe in scatola e distribuite per la vendita.

SIN:

FONTE: Zanfi 2009:21.

Bar-Einheit

DE: Bar-Einheit, die.

DEF: Seit 1978 in Österreich und Deutschland gültige Maßeinheit (von grch. báros = schwer) für den Druck (bis dahin atü = Atmosphäre Überdruck). Die eigentliche SI-Einheit (Système international d'unités) ist Pascal - 100.000 Pa ergeben ein bar. Damit wird der Druck in einer Schaumweinflasche angegeben. Nach der Flaschengärung verfügt der Sekt über etwa 6 Bar-Einheiten.

SYN:

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/bar_3.0.10437.html

IT: atmosfera.

DEF: Unità di misura della pressione, simbolo atm, pari a 101 325 pascal. Nella rifermentazione in bottiglia dello spumante si aggiungono 24 grammi di zucchero per litro sufficienti a fare sviluppare una pressione di 6 atmosfere nell'arco di circa 40 giorni. Secondo la legislazione un vino è spumante quando arriva ad un minimo di 3 atmosfere (3,5 per quelli di qualità).

SIN: bar.

FONTE: http://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/A/atmosfera.shtml;

<http://www.diwinetaste.com/dwt/it2004096.php>;

http://www.santamargherita.com/it/corsoonline/I_lavori_in_cantina/Vinificazione_degl_i_spumanti

Basistrauben

DE: Basistrauben, die.

DEF: Trauben, die als Basis zur Herstellung von Sekt dienen. Es können unterschiedliche Trauben sein, wie z.B. Pinot nero, Chardonnay, Riesling.

SYN:

QUE: Giunti ed. 2010: 38.

IT: Uve base.

DEF: Uve che servono da base per la produzione dello spumante. Possono essere utilizzati diversi tipi di uve, come ad esempio Pinot nero, Chardonnay o Riesling.

SIN:

FONTE: Giunti ed. 2010: 38.

Bidule

DE: Bidule, die.

DEF: Französische Bezeichnung für einen kleinen Kunststoff-Becher, der bei der Flaschengärung des Champagners (Schaumweins) das Hefedepot aufnimmt.

SYN:

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/Bidule_3.0.5009.html

IT: bidule.

DEF: Tappo speciale cilindrico disposto con l'apertura in basso verso il vino, volto a raccogliere il deposito di lieviti. Sopra viene applicato il più noto tappo a corona.

SIN:

FONTE:

[http://www.santamargherita.com/it/corsoonline/I lavori in cantina/Vinificazione degli spumanti](http://www.santamargherita.com/it/corsoonline/I_lavori_in_cantina/Vinificazione_degl_i_spumanti)

Bodensatz

DE: Bodensatz, der.

DEF: Ablagerung von Feststoffen am Boden der Flasche. Meist Tannine und Farbstoffe, es kann sich jedoch auch um Weinstein handeln. Das Dekantieren dient u.a. dazu, den Wein vom Bodensatz zu trennen.

SYN: Depot, das.

QUE: <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>

IT: feccia.

DEF: Deposito che si forma nei vasi vinari, dopo la fermentazione, oppure dopo i diversi trattamenti cui viene sottoposto il vino durante il processo di produzione.

SIN: deposito.

FONTE: <http://in-wine.com/notizie-ed-eventi/glossario-dei-vini.html>

brut

DE: brut.

DEF: Bezeichnung für trockene Schaumweine mit weniger als 15g/l Restzucker.

SYN: herb.

QUE: <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>

IT: brut.

DEF: È uno spumante che deve contenere zuccheri inferiori a 15 g/l (da 0 a 15 g/l).

SIN:

FONTE: Zanfi 2009:20.

Cuvée

DE: Cuvée, die.

DEF: Französischer Begriff für das Zusammenfügen von gleichen Grundweinen bzw. Weinen verschiedener Rebsorten, Jahrgänge oder Lagen, die für die Herstellung von Sekt bestimmt sind. Damit kann auch das Verschneiden von bereits fertig vergorenen Weine oder von Mosten gemeint sein.

SYN:

QUE:

http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=124&Wort=1&Title=Cuv%E9e

IT: cuvée.

DEF: Il risultato della miscela di uve o di vini aventi caratteristiche diverse, destinati alla produzione di un determinato tipo di spumante. Nella sua formazione è consentita l'aggiunta di vini di annate precedenti per una percentuale massima del 30%.

SIN: partita.

FONTE: <http://www.accademiadelbere.it/cdb-spumante.html>

Degorgieren

DE: Degorgieren, das.

DEF: Französische Bezeichnung für das Entfernen des Hefesatzes (Abschlämmen, Enthefen), der bei der Produktion von Schaumwein bei der Flaschengärung entsteht. Der Vorgang erfolgt nach der Remuage (Rüttelung), bei der die Heferückstände in den Flaschenhals befördert werden.

SYN: Dégorgement, das.

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/D%C3%A9gorgement_3.0.332.html

IT: sboccatura.

DEF: Pratica consistente nell'eliminazione dei sedimenti di seconda fermentazione in bottiglia.

SIN: dégorgement.

FONTE: <http://www.vinoinrete.it/sommelier/dizionario%20S.htm>

Dégorgement à la glace

DE: Dégorgement à la glace, das.

DEF: Französische Bezeichnung für das Entfernen des Hefesatzes (Abschlämmen, Enthefen), der bei der Produktion von Schaumwein bei der Flaschengärung entsteht. Der Vorgang erfolgt nach der Remuage (Rüttelung), bei der die Heferückstände in den Flaschenhals befördert werden. Bei dieser Methode wird der Flaschenhals in eine aus Ethylenglycol bestehenden Lösung auf einer Temperatur von -28°C getaucht, damit die in der Bidule vorhandenen Hefen gefroren werden. Nachdem die Flasche wieder aufgerichtet wird, kann der Kronenkorken beseitigt werden. Der Druck wird dann die mit den abgesetzten Hefen Bidule entfernen.

SYN:

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/D%C3%A9gorgement_3.0.332.html; Zanfi 2009:20.

IT: dégorgement à la glace.

DEF: Operazione delicata che serve a eliminare le fecce raccolte sotto il tappo, cercando di perdere meno vino e anidride carbonica possibile, e di ottenere un prodotto brillante. Con il metodo “à la glace” il collo della bottiglia viene immerso in una soluzione refrigerante (glicole etilenico) a -28 °C per pochi minuti, in modo che la parte di vino presente sotto il tappo, e contenente le fecce, congeli. La bottiglia viene poi riportata in posizione normale e si procede all’eliminazione del tappo a corona e del cilindretto ghiacciato contenente le fecce; questo processo viene favorito dalla sovrappressione presente all’interno della bottiglia.

SIN: sboccatura “à la glace”; sboccatura ghiacciata.

FONTE: <http://www.accademiadelbere.it/cdb-spumante.html>; Zanfi 2009:20.

Dégorgement à la volée

DE: Dégorgement à la volée, das.

DEF: Französische Bezeichnung für das Entfernen des Hefesatzes (Abschlämmen, Enthefen), der bei der Produktion von Schaumwein bei der Flaschengärung entsteht. Der Vorgang erfolgt nach der Remuage (Rüttelung), bei der die Heferückstände in den Flaschenhals befördert werden. Bei dieser Methode, die meist in der Vergangenheit verwendet wurde, wird die Flasche nach unten in der Hand getragen und mit einer scharfen Bewegung wird der Korken beseitigt.

SYN:

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/D%C3%A9gorgement_3.0.332.html; Zanfi 2009:20.

IT: dégorgement à la volée.

DEF: Operazione delicata che serve a eliminare le fecce raccolte sotto il tappo, cercando di perdere meno vino e anidride carbonica possibile, e di ottenere un prodotto brillante. Con il metodo “à la volée” si mantiene la bottiglia inclinata verso il basso e, aiutandosi con un movimento brusco, si rimuove il tappo della bottiglia, che simultaneamente viene sollevata e fatta ruotare verso l’alto.

SIN: sboccatura à la volée.

FONTE: <http://www.accademiadelbere.it/cdb-spumante.html>; Zanfi 2009:20.

Dosage

DE: Dosage, die.

DEF: Mischung aus Wein und gelöstem Rohrzucker, gelegentlich auch aus Branntwein und Zucker, die Schaumweinen gerne zur geschmacklichen Abrundung zugesetzt wird. Dabei wird die beim Degorgieren verlorengegangene Menge Wein ersetzt.

SYN: Versanddosage, der; Liqueur d'expédition, das.

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=130&Wort=1&Title=Dosage

IT: dosaggio.

DEF: Miscela di spillatura composta da vino, e nella maggior parte dei casi anche da zucchero, aggiunta allo spumante elaborato secondo il metodo tradizionale, dopo il dégorgement e che ne determina il tipo (brut, sec, demi-sec...).

SIN: liqueur d'expédition; liqueur de dosage.

FONTE: http://www.vinoinrete.it/sommelier/_dizionario%20D.htm;
<http://in-wine.com/notizie-ed-eventi/glossario-dei-vini.html>

Ethylenglykol

DE: Ethylenglykol, das

DEF: Chemische Komponente, die sich sehr gut mit Wasser vermischt, sie ist aber auch in Aceton, Ethylalkohol und Diethylether gut löslich. Ein Gemisch mit je einem Anteil Wasser und Ethylenglykol gefriert erst unterhalb von -40 °C, daher eignen sich solche Gemische als Frostschutzmittel. Bei dem klassischen Flaschengärverfahren wird Ethylenglykol für das Dégorgement à la glace verwendet.

SYN:

QUE: http://www.seilnacht.com/Chemie/ch_glyco.htm

IT: glicole etilenico.

DEF: È un liquido denso e incolore, miscibile con l'acqua in tutti i rapporti; bolle a 197 °C e solidifica a -11,5°C. Forti quantità di glicol etilenico vengono usate come fluido anticongelante per radiatori, come solvente e in altre applicazioni. Nel metodo classico viene utilizzato nella sboccatura “à la glace”.

SIN:

FONTE: <http://www.sapere.it/enciclopedia/glicol+o+gl%C3%ACcole.html>

extra brut

DE: extra brut.

DEF: Bezeichnet einen mit weniger als 6 Gramm Restzucker pro Liter trockenen Sekt.

SYN:

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=342&Wort=1&Title=Extra+Brut

IT: extra brut.

DEF: Spumante che deve contenere zuccheri inferiori a 6 g/l (da 0 a 6 /l).

SIN:

FONTE: Zanfi 2009:20.

extra trocken

DE: extra trocken.

DEF: Bezeichnet einen Champagner mit 12 bis 20 Gramm Restzucker pro Liter, tendenziell also süß.

SYN: extra dry.

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=343&Wort=1&Title=Extra+Dry

IT: extra dry.

DEF: È uno spumante che deve contenere zuccheri compresi fra i 12 e i 20 g/l.

SIN:

FONTE: Zanfi 2009:20.

fein

DE: fein.

DEF: Häufig verwendetes Attribut für harmonische, elegante und ausgeglichene Weine. Bedeutet vielfach eine gewisse Steigerung und Sublimierung von Beschaffenheitsangaben.

SYN:

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=1215&Wort=1&Title=Fein

IT: fine.

DEF: Vino elegante, delicato, molto aromatico.

SIN

FONTE: : http://www.vinoinrete.it/sommelier/_dizionario%20F.htm

Flaschengärung

DE: Flaschengärung, die.

DEF: Die zweite Gärung bei Grundweinen, die bei Champagner, Cava und anderen nach der klassischen Methode hergestellten Schaumweinen in der Flasche stattfindet. Dabei bildet sich Kohlensäure.

SYN:

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=350&Wort=1&Title=Flascheng%E4rung

IT: fermentazione in bottiglia.

DEF: Nel metodo classico si intende la ripresa della fermentazione in bottiglia grazie al liqueur de tirage, atta al raggiungimento delle 6 atmosfere.

SIN: Seconda fermentazione; presa di spuma.

FONTE: <http://www.sottocoperta.net/cucina/enologia/art25.htm>

Gyropalette

DE: Gyropalette, die.

DEF: Maschinelle Alternative zur aufwändigen manuellen Remuage (Rütteln) bei der Herstellung von Champagner. Die Flaschen stecken in einem käfigartigen Metallrahmen und werden in regelmäßigen Abständen gedreht, so dass sich die Hefe im Flaschenhals für das spätere Dégorgement (Entfernen) sammelt.

SYN:

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/Gyropalette_3.0.550.html

IT: giropalette.

DEF: Strumento utilizzato nel metodo tradizionale per lo scuotimento delle bottiglie di spumante e di Champagne.

SIN: gyropalette.

FONTE: http://www.vinoirete.it/sommelier/_dizionario%20G.htm

halbtrocken

DE: halbtrocken.

DEF: Bei Schaumweinen bezeichnet halbtrocken einen Restzuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l.

SYN: demi-sec.

QUE: <http://www.wein-wiessner.de/s01.php?shopid=s01&cur=eur&sp=de&ag=1&pp=gloss&glossid=595>

IT: demi-sec.

DEF: È uno spumante che deve contenere zuccheri compresi fra i 33 e i 50 g/l.

SIN:

FONTE: Zanfi 2009:20.

Hefen

DE: Hefen, die.

DEF: Hefen sind Mikroorganismen, die den Traubensaft zum Gären bringen. Diese kommen in natürlicher Form auf Trauben vor und werden aber oft in Form von Reinzuchthefen (Kulturhefe) der Maische bzw. dem Most zugefügt.

SYN:

QUE: <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>

IT: lieviti.

DEF: Complesso di miceti unicellulari che sono in grado di provocare, mediante enzimi da loro prodotti, la fermentazione alcolica.

SIN:

FONTE: http://www.vinoinrete.it/sommelier/_dizionario%20L.htm

Hefeautolyse

DE: Hefeautolyse, die.

DEF: Zersetzung toter Hefezellen durch ihre eigenen Enzyme nach der zweiten Gärung bei der Schaumweinbereitung, verleiht dem Wein einen hefigen Geschmack.

SYN: Hefezerfall, der.

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=559&Wort=1&Title=Autolyse

IT: autolisi dei lieviti.

DEF: Fase in cui i lieviti iniziano a rilasciare le loro sostanze aromatiche nel vino - amminoacidi, proteine e composti volatili - che arricchiranno le qualità del vino. Essa si verifica in genere dopo otto o dieci mesi dal termine della rifermentazione.

SIN: decomposizione dei lieviti.

FONTE: <http://www.diwinetaste.com/dwt/it2004096.php>

Klärung

DE: Klärung, die.

DEF: Entfernung von Schwebstoffen im Wein, die sich nicht so einfach auf den Boden des Gärbehälters absetzen. Als Mittel, die sie ausflocken, binden und durch das erhöhte Gewicht zu Boden fallen lassen, haben sich u.a. Eiweiß, Bentonit und Hausenblase bewährt.

SYN: Schönung, die.

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=455&Wort=1&Title=Kl%E4rung

IT: chiarificazione.

DEF: Operazione finalizzata all'eliminazione dei residui solidi sospesi nel mosto o in un vino torbido mediante chiarificazione spontanea o l'impiego di differenti procedimenti come la centrifugazione, il collaggio e la filtrazione.

SIN: illimpidimento.

FONTE: <http://www.vinoinrete.it/sommelier/dizionario%20C.htm>

klassisches Flaschengärung

DE: klassisches Flaschengärverfahren.

DEF: Bei dieser aufwändigsten Art der Schaumweinherstellung wird die Zweitgärung der Schaumweincuvée in den Flaschen vollzogen, in der die Weine auch reifen und in den Verkauf kommen.

SYN: Méthode champenoise, klassische Champagnermethode.

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=461&Wort=1

IT: Metodo classico.

DEF: Procedimento di elaborazione dello Champagne o degli spumanti di qualità superiore (V.M.Q.P.R.D.) attraverso la seconda fermentazione alcolica in bottiglia dei vini (presa di spuma), e successiva aggiunta di liquore e lieviti di tiraggio. In seguito i vini vengono scossi, filtrati e dosati.

SIN: Méthode champenoise.

FONTE: http://www.vinoinrete.it/sommelier/_dizionario%20M.htm

Kohlendioxid

DE: Kohlendioxid, das.

DEF: Während der Gärung entstehendes Gas, das normalerweise in die Luft entweicht. In Schaum- und Perlweinen, die in geschlossenen Behältern vergoren wurden, bleibt Kohlendioxyd enthalten (in gelöster Form als Kohlensäure).

SYN: CO₂.

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=371&Wort=1&Title=Kohlendioxyd

IT: anidride carbonica.

DEF: È un gas inodore, incolore e incombustibile. Si forma, nella vinificazione, durante la fermentazione quando lo zucchero presente nell'uva si trasforma in alcool. Rende il vino frizzante, oltre certe dosi. Aumenta la freschezza del vino aumentandone l'aroma.

SIN: CO₂.

FONTE: <http://in-wine.com/notizie-ed-eventi/glossario-dei-vini.html>;
http://www.vinoinrete.it/sommelier/_dizionario%20A.htm

Kronkorken

DE: Kronkorken, der.

DEF: Leistungsfähige Verschlussart bei Weinflaschen ist der Kronkorken (der aus Stahl gefertigt wird. Kronkorken werden übrigens schon lange bei der Flaschengärung und anschließenden Hefelagerung des Champagners bzw. Schaumweines verwendet.

SYN: Kronenkorken, der.

QUE: <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>

IT: tappo a corona.

DEF: È costituito da un cappellotto metallico capace di aggraffarsi alla bocca della bottiglia mediante la compressione di una sottile guarnizione tra la sua parte metallica ed il raso bocca della bottiglia.

Nel tappo corona dunque la tenuta ai liquidi ed ai gas è demandata unicamente ad una sottile guarnizione, al contempo elastica ed impermeabile, opportunamente compressa al fine di adattarsi perfettamente alle microcanalizzazioni presenti sul raso bocca della bottiglia, sigillandole ermeticamente.

SIN:

FONTE: http://www4.unicatt.it/manualetappi/6_effetto.asp

malolaktische Gärung

DE: malolaktische Gärung, die.

DEF: Zweite Gärung, in dessen Verlauf die aggressive Apfelsäure in die weichere Milchsäure umgewandelt wird; der Wein wird samtiger, weicher im Geschmack. Vor allem bei der Rotweinerzeugung eingesetzt.

SYN: Milchsäuregärung, die; Biologischer Säureabbau; bakterieller Apfelsäure-Abbau; Apfel-Milchsäure-Gärung, die.

QUE: <http://www.weinglossar.com/malolaktik.shtml>;

http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=156&Wort=1&Title=Malolaktische+G%E4rung;

http://www.wein-plus.eu/de/malolaktische+G%C3%A4rung_3.0.690.html

IT: fermentazione malolattica.

DEF: Si riferisce alla seconda fermentazione che può subire il vino: è un processo di trasformazione dell'acido malico in acido lattico e anidride carbonica, da parte di batteri.

SIN:

FONTE: <http://www.vinoinrete.it/sommelier/dizionario%20F.htm>;

<http://in-wine.com/notizie-ed-eventi/glossario-dei-vini.html>

mild

DE: mild.

DEF: Beim Schaumwein bedeutet „mild“ durch EU-Verordnung geregelt einen Restzucker von mehr als 50 g/l.

SYN:

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/mild_3.0.10311.html

IT: dolce.

DEF: È uno spumante che deve contenere zuccheri maggiori di 50 g/l.

SIN:

FONTE: Zanfi 2009:20.

Most

DE: Most, der.

DEF: Unvergorener zuckerreicher Traubensaft, der durch An- bzw. Abpressen der Trauben freigesetzt und zur Weinbereitung verwendet wird.

SYN:

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=163&Wort=1&Title=Most

IT: mosto.

DEF: Succo ottenuto dalla pigiatura dell'uva fresca, non ancora fermentato, contenente particelle solide.

SIN:

FONTE: http://www.vinoinrete.it/sommelier/_dizionario%20M.htm

naturherb

DE: naturherb.

DEF: sehr trockener Champagner oder Schaumwein mit weniger als 3 Gramm Zucker pro Liter.

SYN: brut nature; dosage zero.

QUE: <http://www.weinkenner.de/weinlexikon/n/naturherb/>

IT: brut nature.

DEF: spumante con contenuto di zucchero inferiore a 3 g/l.

SIN: pas dosé; dosaggio zero.

FONTE: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:193:0060:0139:IT:PDF>

Oxidation

DE: Oxidation, die.

DEF: Wenn der Wein beim Ausbau oder bei der Weinbereitung mit zuviel Sauerstoff in Kontakt gekommen ist, kommt es zur Oxidation. Erkennbar ist sie durch eine orange-braune Dunkelfärbung des Weins, einen Geruch nach fauligen Orangen und einen schalen Nussgeschmack. Um eine Oxidation zu vermeiden, kann der Most bereits vor der Gärung geschwefelt werden. Das Hinzufügen von Ascorbinsäure und Sauerstoffabschluss sind weitere Behandlungsmethoden. Bei der Weinbereitung ist der Kellermeister deshalb bestrebt, den notgedrungenen Sauerstoffkontakt der Maische und des Mostes so gering wie möglich zu halten bzw. kontrolliert zu steuern. Oxidation als Weinfehler ist nicht zu verwechseln mit einem gewünschten oxidativen Ausbau eines Weines.

SYN: Oxydation, die.

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=294&Wort=1&Title=Oxidation

IT: ossidazione.

DEF: Insieme di reazioni chimiche che possono verificarsi quando il vino è esposto a un agente ossidante, in genere l'aria. Durante la maturazione di un vino si hanno ossidazioni di alcuni suoi componenti, che possono perfezionarlo o alterarlo (es. maderizzazione, acetificazione). L'ossidazione del vino comprende una serie di reazioni di primaria importanza per le caratteristiche del prodotto finito. Tali reazioni si possono manifestare durante il processo produttivo oppure nelle successive fasi di affinamento e devono essere opportunamente controllate sia che le si voglia favorire che evitare. Oggi le tecniche a disposizione sono molteplici e consentono di operare nelle varie fasi di vinificazione sia in riduzione che in ossidazione; sono stati sviluppati diversi metodi di lavoro come l'iperossigenazione, il rimontaggio all'aria o in presenza di azoto, l'utilizzo dei gas inerti per la conservazione e per l'imbottigliamento.

FONTE: <http://in-wine.com/notizie-ed-eventi/glossario-dei-vini.html>;

http://www.vinoinrete.it/sommelier/_dizionario%20O.htm;

http://www.confraternitavitevino.it/public/tesi/2009_2010/Tesi_Marchinu.pdf

Pressen

DE: Pressen, das.

DEF: Bezeichnung für den Vorgang des Pressens der Weintrauben, aber auch für die dafür notwendigen mechanischen Geräte.

SYN: Keltern, das.

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/Pressen_3.0.860.html

IT: pressatura.

DEF: Procedimento nel quale l'uva o le vinacce vengono schiacciate per mezzo di una pressa, ottenendo una frazione liquida (mosto o vino) e una frazione solida (vinacce).

SIN:

FONTE:

http://www.autoctono.it/index.php?azione=t_appfondimenti&kw=PRESSATURA

Riserva-Wein

DE: Riserva-Wein, der.

DEF: Zusatzbezeichnung für italienische DOC- und DOCG-Weine, die höheren Qualitäts-Anforderungen entsprechen und eine längere Fass- und Flaschenreifung (zwischen zwei und vier Jahren) als normale Abfüllungen aufweisen. Die Bestimmungen können per DOC unterschiedlich sein und sind auch nicht bei allen Weinen vorgesehen. Manchmal gibt es auch Überschneidungen mit der Bezeichnung Superiore. Die Vorstufe zu Riserva ist „Vecchio“ (alt) mit geringeren, die Steigerung ist „Riserva Speciale“ mit noch höheren Anforderungen. In Spanien hat Reserva eine ähnlich Bedeutung.

SYN:

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/Riserva_3.0.966.html

IT: riserva.

DEF: Contemplata in molte tipologie di Docg e Doc, questa qualifica e' destinata a vini invecchiati per almeno 2 anni e che hanno una gradazione alcolometrica spesso elevata. Per i vini Docg la qualifica riserva e' legata a periodi di invecchiamento obbligatori da 3 a 5 anni.

SIN:

FONTE: http://www.italianbestwine.it/qualifiche_dei_vini.php

Rütteln

DE: Rütteln, das.

DEF: Das Drehen der Champagnerflaschen per Hand im Rüttelpult. Dabei werden die Hefepartikel des zweiten Gärungsprozesses in den Flaschenhals befördert, um sie später wieder abziehen (degorgieren) zu können.

SYN: Remuage, das.

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=407&Wort=1&Title=R%FCtteln%2F+Remuage

IT: remuage.

DEF: Termine francese che indica l'operazione di scuotimento e capovolgimento delle bottiglie degli spumanti fatti secondo il metodo champenois.

SIN:

FONTE: <http://in-wine.com/notizie-ed-eventi/glossario-dei-vini.html>

Rüttelpult

DE: Rüttelpult, das.

DEF: Hölzernes Gestell, in welches der Schaumwein während der Flaschengärung im Keller - mit dem Kopf leicht nach unten geneigt - gesteckt wird. In dieser Position können sich Hefelager und weitere Sedimente im Flaschenhals absetzen, um ihm nächsten Produktionsschritt - dem Dégorgement - entfernt zu werden. Dabei müssen die Flaschen ständig per Hand gedreht werden. Heute werden dafür i.d.R. Maschinen (Gyropalettes) eingesetzt.

SYN: Pupitre, die.

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=175&Wort=1&Title=R%FCttelpult

IT: pupitre.

DEF: Termine francese che indica le apposite rastrelliere usate nella produzione degli spumanti con metodo classico, dove le bottiglie sono soggette a frequenti rotazioni e variazioni di inclinazione fino a raggiungere la posizione verticale (remouage). Lo scopo del loro utilizzo è permettere l'accumulo del deposito feccioso, costituito dalle cellule morte dei lieviti, alla base del collo della bottiglia nella ' bidule, una volta che la bottiglia abbia raggiunto la posizione verticale.

SIN:

FONTE:

http://www.autoctono.it/index.php?azione=t_approfondimenti&kw=PUPITRE

Säure

DE: Säure, die.

DEF: Gesamtmenge der organischen Säuren, die dem Wein Frische und Lebendigkeit verleihen. Säure ist wichtig für die Lagerung und Harmonie, beeinflusst den Geschmack und den Abgang und verleiht dem Wein Frische und Fruchtigkeit (Fruchtsäuren). Zu den wichtigsten in Trauben enthaltenen Säuren zählen Weinsäure, Apfelsäure, ein wenig Zitronensäure und geringere Mengen verschiedener Fettsäuren.

SYN:

QUE: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=525&Wort=1&Title=S%E4ure

IT: acidità.

DEF: Indice della quantità di acidi contenuti in mosti e vini. È espressa in g/l di acido tartarico e varia da 4 a 15 g/l. L'acidità è dovuta principalmente a tre acidi: acido tartarico, acido malico e, in misura minore, acido citrico, mentre l'entità degli altri acidi eventualmente presenti è bassa (dal 3 al 4% del totale). L'acidità di un mosto o di un vino si misura con l'analisi dell'acidità totale, che corrisponde alla somma dell'acidità fissa e dell'acidità volatile. Il grado di acidità del mosto e del vino influenza direttamente il colore, la crescita di lieviti e batteri e le qualità aromatiche. In generale, un valore basso di acidità conferisce freschezza al vino, mentre un valore elevato lo rende aspro e pungente. Una giusta misura di acidità aiuta a vivacizzare e preservare il colore del vino e ne garantisce una lunga conservazione. L'acidità dei mosti e dei vini può essere aumentata attraverso l'acidificazione.

SIN:

FONTE:

http://www.autoctono.it/index.php?azione=t_approfondimenti&kw=ACIDITA'

Schaumbildung

DE: Schaumbildung, die.

DEF: Bezieht sich auf die zweite Gärung von Sekt, die der Bildung von Kohensäuren dient.

SYN: Prise de mousse, die.

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/Prise+de+mousse_3.0.865.html

IT: presa di spuma.

DEF: Tecnica che mira, attraverso la seconda fermentazione, a creare sovrappressione di anidride carbonica disciolta nel vino, rendendolo spumante.

SIN:

FONTE: http://www.vinoinrete.it/sommelier/_dizionario%20P.htm

Schaumwein

DE: Schaumwein, der.

DEF: Eine Sammelbezeichnung für schäumende Weine mit einem bestimmten Anteil an Kohlendioxid (oft auch eigentlich fälschlicherweise als Kohlensäure bezeichnet) wobei sich die verschiedenen Herstellungs-Verfahren auf die Menge im Endprodukt auswirken.

SYN:

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/Schaumwein_3.0.1017.html

IT: vino spumante.

DEF: Il vino spumante è il prodotto: a) ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica: di uve fresche, di mosto di uve, di vino; b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione; c) che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; d) per il quale il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate alla sua elaborazione non è inferiore a 8,5 % vol.

SIN:

FONTE:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:148:0001:0061:IT:PDF>

Schwefelung

DE: Schwefelung, die.

DEF: Weinbehandlungsmittel zur Erzeugung reintöniger und frischer Weine, Verhinderung des schädlichen lufteinflusses und bakterieller Stärkungen. Schwefeldioxid (SO²) reagiert mit Sauerstoff und verhindert so die Oxidation, daher wird Schwefel in der Kellertechnik als Konservierungs- und Desinfektionsmittel verwendet.

SYN:

QUE: [http://www.wein-wiessner.de/s01.php?shopid=s01&cur=eur&sp=de&ag=1&pp=gloss&glossid=629;](http://www.wein-wiessner.de/s01.php?shopid=s01&cur=eur&sp=de&ag=1&pp=gloss&glossid=629)
http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=408&Wort=1&Title=Schwefel%2C+schwefelige+S%E4ure

IT: solfitazione.

DEF: Tecnica di protezione microbiologica e chimica contro l'ossidazione, operata esponendo le uve, i mosti o i vini ad anidride solforosa.

SIN:

FONTE: <http://www.vinoinrete.it/sommelier/dizionario%20S.htm>

Sekt

DE: Sekt, der.

DEF: Vor allem im deutschsprachigen Raum übliche Bezeichnung für einen nach bestimmten Qualitäts-Kriterien hergestellten Schaumwein, einen so genannten Qualitätsschaumwein.

SYN:

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/Sekt_3.0.1063.html

IT: spumante di qualità.

DEF: Il vino spumante di qualità è il prodotto: a) ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica: di uve fresche, di mosto di uve, di vino; b) caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione; c) che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar dovuta all'anidride carbonica in soluzione; d) per il quale il titolo alcolometrico totale delle partite (cuvées) destinate alla sua elaborazione non è inferiore a 9 % vol.

SIN:

FONTE:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:148:0001:0061:IT:PDF>

Sektorkorken

DE: Sektorkorken, der.

DEF: Hat einen Durchmesser von 31 mm für einen Flaschenhals von 17,5 mm und besteht aus drei miteinander verleimten Korkschichten.

SYN:

QUE: <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>

IT: tappo da spumante.

DEF: Realizzato in agglomerato più due rondelle di sughero naturale che costituiscono la parte a diretto contatto con il vino. Per motivi di economia il tappo per imbottigliamento a fungo può essere realizzato anche con una sola rondella di sughero naturale e, al limite, anche senza rondelle, risultando così costituito da un unico pezzo in agglomerato. Dal punto di vista funzionale, in nulla cambiano le esigenze di utilizzo se non per il fatto che, essendo le parti di sughero naturale (e quindi meno dense) sostituite (in tutto od in parte) dall'agglomerato, è richiesta una profondità di affondamento nel collo della bottiglia proporzionatamente minore che con il tipo classico a due rondelle.

SIN:

FONTE: http://www4.unicatt.it/manualetappi/4_tappo.asp

spritzig

DE: spritzig.

DEF: Wein mit spürbarer Kohlensäure.

SYN:

QUE: <http://www.weinglossar.com/spritzig.shtml>

IT: effervescenza.

DEF: E' un effetto dovuto alla presenza di CO₂ che liberandosi nel vino forma le bollicine. L'effervescenza che viene valutata positivamente durante l'esame visivo è quella legata alla presenza di anidride carbonica naturale che si è formata durante la fermentazione alcolica nella produzione degli spumanti ottenuti con il Metodo Classico o Martinotti, dolci o secchi.

SIN:

FONTE: <http://www.amordivino.net/degustazione/contenuti.asp?ID=31;>

<http://www.vinoway.com/enciclopedia-del-vino/degustazione/esame-visivo/132-valutazione-dell-efervescenza.html>

Tirage

DE: Tirage, die.

DEF: Französische Bezeichnung für die Flaschenabfüllung, die mit der Zugabe des Tirage-Likörs (Liqueur de tirage) und der Hefen zum Wein bis hin zum Verschließen der Flaschen erfolgt.

SYN: Flaschenabfüllung, die.

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/Tirage_3.0.10383.html;

<http://www.wein-wiessner.de/s01.php?shopid=s01&cur=eur&sp=de&ag=1&pp=gloss&glossid=2607>

IT: imbottigliamento.

DEF: Insieme delle operazioni che costituiscono una catena di lavorazione: lavaggio delle bottiglie, riempimento (aggiunta del liqueur de tirage), tappatura, confezionamento e imballaggio. E' fondamentale che nei locali dove si effettua l'imbottigliamento, ci sia un'igiene controllata, onde evitare possibili alterazioni dei prodotti.

SIN: tiraggio; tirage.

FONTE: http://www.italianbestwine.it/scheda_termine.php?id=322

Tiragelikör

DE: Tiragelikör, der.

DEF: Eine meist aus Wein, Zucker und Hefe bestehender Lösung zum fertigen Grundwein, bei der Schaumwein-Bereitung. Sie dient der Einleitung der für die Kohlensäurebildung notwendigen zweiten Gärung.

SYN: Liqueur de Tirage.

QUE: <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>

IT: liqueur de tirage.

DEF: È una miscela di vino tranquillo e di zucchero di canna, la cui quantità aggiunta al vino base viene determinata unicamente in funzione della quantità di anidride carbonica che si vuole ottenere in bottiglia. Per la maggior parte degli spumanti la dose aggiunta è pari a 24 g/l, che daranno origine a circa 6 bar di pressione.

SIN: liquore di tiraggio.

FONTE: Zanfi 2009:18.

trocken

DE: trocken.

DEF: Schaumwein, bei dem der Restzucker zwischen 17 und 32 g/l liegt.

SYN: dry.

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/trocken_3.0.2862.html

IT: sec.

DEF: È uno spumante che deve contenere zuccheri compresi fra i 17 e i 35 g/l.

SIN: dry.

FONTE: Zanfi 2009:20.

Weinbereitung

DE: Weinbereitung, die.

DEF: Verfahren und Techniken im Weingarten und Keller, um aus Weintrauben einen Wein zu produzieren. Es liegt in der Kunst des Winzers, die „richtigen“ Verfahren mit größter Sorgfalt und Hygiene anzuwenden. Je nach Qualität und Weinsorte kann das bei einfachen Weinen Wochen oder Monate, bei speziellen Weinen oder Spitzenweinen Jahre dauern. Dies beginnt mit der Weingarten-Pflege und endet mit der Flaschenabfüllung bzw. dem Genuss. Viele der unten angeführten Techniken sind alternativ und erfolgen abhängig des Weintyps und den länderspezifischen Weingesetzen. Einige davon sind nicht unumstritten und/oder innerhalb der EU sogar verboten.

SYN: Vinifikation, die; Weinherstellung, die.

QUE: http://www.wein-plus.eu/de/Weinbereitung_3.0.3196.html

IT: vinificazione.

DEF: Insieme dei processi di trasformazione dell'uva o del suo succo in vino; in particolare, i processi di elaborazione fermentativa dell'uva. La tecnologia di vinificazione è fondamentale per ottenere un buon vino. La qualità del vino dipende certamente dall'uva utilizzata, ma è la tecnologia di vinificazione che la preserva e la valorizza.

Variando la tecnica di vinificazione, per esempio, si ottengono vini marcatamente diversi partendo dalla stessa uva. La tecnica di vinificazione crea inoltre le condizioni per trasferire, concentrare ed eventualmente modificare quei costituenti dell'uva che valorizzano il vino, e opera perché la qualità si mantenga e si accresca nel tempo.

SIN:

FONTE:

http://www.autoctono.it/index.php?azione=t_approfondimenti&kw=VINIFICAZIONE

3.4 Liste der Termini

Agraffe, die	Hefeautolyse, die
Alkoholgehalt, der	Klärung, die
alkoholische Gärung	klassisches Flaschengärverfahren
Altern, das	Kohlendioxid, das
Aminosäure, die	Kronkorken, der
Auffüllen, das	malolaktische Gärung
Ausstattung, die	mild
Bar-Einheit, die	Most, der
Basistrauben, die	naturherb
Bidule, die	Oxidation, die
Bodensatz, der	Pressen, das
brut	Riserva-Wein, der
Cuvée, die	Rütteln, das
Degorgieren, das	Rüttelpult, das
Dégorgement à la glace, das	Säure, die
Dégorgement à la volée, das	Schaumbildung, die
Dosage, die	Schaumwein, der
Ethylenglykol, das	Schwefelung, die
extra brut	Sekt, der
extra trocken	Sektkorken, der
fein	spritzig
Flaschengärung, die	Tirage, die
Gyropalette, die	Tiragelikör, der
halbtrocken	trocken
Hefen, die	Weinbereitung, die

Kapitel 4

Terminologie- und Kommunikationsmanagement im Unternehmen

Die Erstellung des Glossars für das Unternehmen *Kettmeir* hat mir einen weiteren Anlass zur Verfassung dieses letzten Kapitels gegeben, das heißt die Tatsache, dass das Unternehmen seinen Sitz in Kaltern, Südtirol, hat und dass seine Mitarbeiter teils deutsche teils italienische Muttersprachler sind. Ausgehend von dieser Voraussetzung ist es daher interessant zu beschreiben, wie die Kommunikation im Unternehmen abläuft beziehungsweise ob Kommunikationsprobleme unter Mitarbeitern verschiedener Muttersprachen auftauchen.

Zu diesem Zweck habe ich die Mitarbeiter einen Fragebogen ausfüllen lassen, aus welchem hervorgehen soll, ob es Kommunikationsprobleme gibt und welcher Art, wie sie mit Terminologie (im spezifischen Fall Weinterminologie) in den beiden Sprachen umgehen und was sie vom Aspekt der Zweisprachigkeit in Südtirol halten.

Zusätzlich habe ich ein Gespräch mit dem Geschäftsführer führen können, bei dem ich ihm einige Fragen zur Überprüfung von Übersetzungen gestellt habe.

Zunächst ist es wichtig festzustellen, dass der Aspekt der Zweisprachigkeit eines der wesentlichen und widersprüchlichen Merkmale dieses Gebietes ist. In enger Verbindung mit der Zweisprachigkeit steht auch der Südtiroler Dialekt, der von der Mehrheit der deutschsprachigen Südtiroler gesprochen wird.

Die Themen Zweisprachigkeit und Dialekt werden im ersten Teil dieses Kapitels behandelt, während im zweiten Teil der Schwerpunkt auf der Kommunikation beziehungsweise auf dem Kommunikationsmanagement im Unternehmen liegt.

4.1 Die Zweisprachigkeit in Südtirol

Es ist allgemein bekannt, dass auf dem Südtiroler Gebiet zwei wichtigen Sprachgruppen vorhanden sind, eine deutschsprachige Gruppe, die die Mehrheit bildet⁶, und eine italienischsprachige Gruppe. Wenn man nach Südtirol fährt, ist es aber augenfällig, dass ein großer Einfluss der deutschen Sprache herrscht. Dies wird vor allen Dingen deutlich, wenn man zum Beispiel mit Kaufmännern oder Restaurantbesitzern in Kontakt kommt. Diese werden entweder auf Südtiroler Dialekt oder auf Italienisch mit spürbarem deutschem Akzent sprechen. Es ist eine dritte Minderheit auf dem Gebiet ansässig und zwar die ladinische Bevölkerung, trotzdem wird sie wegen ihres geringeren Einflusses in der vorliegenden Arbeit nicht in Betracht gezogen.

Da es sich um zwei Sprachgemeinschaften handelt, soll nun der Begriff der „Zweisprachigkeit“ in Kürze erläutert werden. Wie das Wort selbst gut signalisiert, ist die Rede von zwei Sprachen, die in einem bestimmten Gebiet geläufig gesprochen oder von einer Person gleichermäßig beherrscht werden (vgl. Sabatini Coletti 2004:298).

Interessant ist ebenso die Definition von Zweisprachigkeit, die von dem Südtiroler Sprachwissenschaftler Kurt Egger verfasst wurde: „Viele Angehörige einer Sprachgruppe kommen zusammen mit Angehörigen der anderen Sprachgruppe in Kontakt. Dieser Kontakt ist ein starker Faktor von Zweisprachigkeit“ (1977:39).

Im spezifischen Fall Südtirols könnte man auch von Mehrsprachigkeit sprechen: Während die italienische Sprache nur in ihrer Standardform gesprochen wird, verfügt das Deutsche sowohl über eine Hochsprache als auch über eine Mundart (Dialekt) (vgl. Egger 1977:7), die von der Mehrheit der deutschsprachigen Gruppe geläufig beherrscht und in den meisten Bereichen des alltäglichen Lebens gesprochen wird. Ohne Zweifel „liegt [es] im Interesse beider Sprachgruppen, dass ihre jeweiligen Mitglieder die eigene Muttersprache auch in ihrer Hochform einwandfrei beherrschen“. (Egger 1977:155).

⁶ Aus der Volkszählung 2011 ergeben sich folgende Daten: 26,06% bildet die italienische Sprachgruppe, 69,41% die deutsche Sprachgruppe. (siehe: http://www.provinz.bz.it/astat/de/volkszaehlung/aktuelles.asp?aktuelles_action=4&aktuelles_article_id=406345).

Die deutschsprachige Gruppe in Südtirol ist stark an ihren Dialekt gebunden, der als wesentliche Komponente ihrer Identität gilt. Dies ist auf geschichtliche und soziologische Entwicklungen im Laufe der Jahrzehnte zurückzuführen.

Als Südtirol nach dem ersten Weltkrieg in den italienischen Staat eingegliedert wurde, bestand die italienische Gemeinschaft in der Provinz Bozen aus Händlern, Beamten und Bauern, die aus unterschiedlichen Regionen Italiens, vor allem aber aus dem Trentino und Venetien, kamen. Dies hat zu einer relativ standardisierten Form der italienischen Sprache geführt, welche auch die Deutschsprachigen erlernten (vgl. Egger/Lanthaler 2001:66).

Ganz unterschiedlich ist die Situation der deutschsprachigen Gruppe, die bis zur Eingliederung in das Land Italien der Österreichisch-Ungarischen Monarchie angehörte und in engem Kontakt mit dem süddeutschen Gebiet blieb. Obwohl Südtirol nach dem ersten Weltkrieg von Gesamttirol getrennt wurde, hat es seine Mundart fast unverändert behalten (vgl. Egger 1977:11). Die Sprache, die sich auf dem Südtiroler Gebiet entwickelt hat, das heißt der Südtiroler Dialekt, hat also Einflüsse von österreichisch-deutscher Seite.

Die Tatsache, dass so eine erhebliche Sprachgemeinschaft gegen ihren Willen einem anderssprachigen Land angeschlossen wurde, hat dazu geführt, dass die Südtiroler sich nach wie vor sehr stark über die Sprache identifizieren. Der Dialekt hat aber nicht nur einen großen Einfluss auf die Identität sondern auch auf die Zusammengehörigkeit, Sicherheit und Einigkeit. Dies ist auch ein Grund, warum die deutschsprachigen Südtiroler sich im allgemeinen gegen eine standardisierte Form des Deutschen aussprechen (vgl. Egger 1977:16).

Hochdeutsch wird in Südtirol nur zu wenigen und meist formalen Anlässen verwendet, wie zum Beispiel im Unterricht in der Schule und an der Universität, im Gottesdienst und bei den TV-Nachrichten (vgl. Egger 1977:14-15). Außer diesen wenigen Gelegenheiten aber, haben Kinder und Erwachsene keine andere Chance, die Standardsprache zu erlernen und dies ist nach wie vor ein widersprüchlicher Aspekt (vgl. Maggipinto/Veronesi/Simone 2003:182-183).

Zur Überwindung dieser und anderer problematischen Fragen, die sich aus der Zweisprachigkeit ergeben, wurde bereits 1972 das zweite Autonomiestatut seitens der

Provinz Bozen erlassen, welches viele wichtigen Beschlüsse (vor allem) zum Schutz der deutschsprachigen Gruppe enthält. Ein wesentlicher Punkt darin lautet:

Die deutsche Sprache ist in der Region der italienischen Sprache, die die amtliche Staatssprache ist, gleichgestellt. In den Akten mit Gesetzeskraft und immer dann, wenn dieses Statut eine zweisprachige Fassung vorsieht, ist der italienische Wortlaut maßgebend. (Das neue Autonomiestatut 1972: Abschnitt XI.).

Die beiden Sprachen sind also gleichgestellt, nur für die italienische Gruppe gibt es keine Bereiche, wo nur das Deutsche gesprochen wird, sondern es gibt Anlässe, wo neben der italienischen Sprache auch die deutsche Sprache verwendet wird (vgl. Egger 1977:165).

Es stellt sich immer wieder die Frage, ob eine der beiden Sprachgruppen benachteiligt sei. Im öffentlichen Dienst wurden zwei wichtigen Maßnahmen getroffen, die ein mögliches Ungleichgewicht wiedergutmachen sollen: Einerseits wurde das Proporz-Gesetz erlassen, das die Verteilung der Arbeitsstellen proportional nach Sprachgruppe vorsieht. Andererseits wurde die Zweisprachigkeitsprüfung für diejenigen eingeführt, die eine Arbeitsstelle im öffentlichen Dienst anstreben.

Der Zweisprachigkeitsnachweis verfügt über vier verschiedenen Stufen (oder Laufbahnen) je nach Bildungsgrad. Interessant ist, dass die deutschsprachige Gruppe (zumindest was die höchsten Laufbahnen A und B anbelangt) erfolgreicher als die italienischsprachige Gruppe ist. Dies könnte mit dem Umstand zu tun haben, dass sich die italienische Gruppe sozusagen gezwungen fühlt, eine Fremdsprache zu erlernen, obwohl sie nicht auf einem ausländischen Gebiet ansässig ist.

Eine weit verbreitete Zweisprachigkeit beider Sprachgruppen kann jedoch viele Vorteile, wie den schon erwähnten leichteren Zugang zu Arbeitsplätzen und die Verbesserung der Beziehungen zwischen den Gruppen, haben (vgl. Egger 1977:162). Gleichzeitig stellt sich die Frage, ob eine häufig auftretende Zweisprachigkeit zu einer Mischsprache und zu einer Verringerung des Zusammengehörigkeitsgefühls führen könnte (vgl. Egger 1977:163).

4.2 Terminologie- und Kommunikationsmanagement im Unternehmen

In diesem Abschnitt wird tiefgründig auf die Kommunikation im Unternehmen eingegangen, welche als Fachkommunikation bezeichnet werden kann. Zuerst werden die wichtigsten Aspekte der Unternehmenskommunikation mit Bezug auf das Weinunternehmen *Kettmeir* beleuchtet. Im letzten Teil werden dagegen die Ergebnisse der Fragebogen analysiert und mit den von dem Landesinstitut für Statistik ASTAT im Jahre 2004 erarbeiteten Daten verglichen.

4.2.1 Die Unternehmenskommunikation

Unternehmenskommunikation definiert sich laut Bungarten als eine:

[...] sprachlich-kommunikative Tätigkeit [...]. [Sie] schließt den funktional differenzierten Gebrauch (fach-)sprachlicher Elemente und Relationen ein, um die Verständigung zwischen den Kommunikationspartnern eines/mehrerer Unternehmensbereiche(s) zu gewährleisten. [...] Eine erfolgreich verlaufende Unternehmenskommunikation ist die entscheidende Voraussetzung dafür, dass zwischen den im Unternehmen Beschäftigten ein Zusammengehörigkeitsgefühl entstehen kann (Bungarten 1994:13).

In dieser Definition werden die wichtigsten Aspekte der Unternehmenskommunikation hervorgehoben, Kommunikation ist demnach eine sprachlich-kommunikative Tätigkeit und stiftet ein Zusammengehörigkeitsgefühl.

Ich habe die Möglichkeit gehabt, ein paar Tage im Unternehmen zu verbringen und mit eigenen Augen die täglichen Abläufe im Unternehmen genauer zu beobachten. Bei der Firma *Kettmeir*, die aus acht Personen besteht, herrscht ein großes Zusammengehörigkeitsgefühl unter den Mitarbeitern. Die meisten von ihnen arbeiten dort seit vielen Jahren und dies hat dazu geführt, dass sie gute persönlichen Beziehungen untereinander entwickelt haben.

Die Mitarbeiter führen unterschiedliche Funktionen im Unternehmen aus und verfügen über unterschiedliche soziale und kulturelle Hintergründe (vgl. Bungarten 1994:14). Wie ich beobachten konnte, ist dies aber kein Grund dafür, dass irgendwelche Ungleichheiten auftreten, sondern die Stimmung im Unternehmen schien mir angenehm und entspannt.

Jeder Mitarbeiter hat also ein eigenes Profil und seine eigene Identität, die wiederum vom Unternehmen selbst geprägt wird. Diese Identitäten der Mitarbeiter

setzen sich nun mit den Identitäten der anderen Arbeitskollegen auseinander (vgl. Thörle 2005:23).

Besonders bei einem Kleinunternehmen wie *Kettmeir* kann man von einer Gemeinschaft sprechen, in diesem Fall noch besser von Sprachgemeinschaft (vgl. Thörle 2005:22), die sich aus Personen verschiedener Muttersprachen zusammensetzt: sechs Mitarbeiter sind nämlich deutsche Muttersprachler und zwei sind italienische Muttersprachler. Folglich haben beide Sprachen einen erheblichen Einfluss auf die Prägung der beruflichen Identität (vgl. Thörle 2005:25).

Wie sieht aber die Unternehmenskommunikation im engeren Sinne aus? Wie bereits mehrmals erwähnt, handelt es sich um ein Unternehmen, das Wein und Sekt höchster Qualität herstellt. Alle im Unternehmen Beschäftigten setzen sich täglich mit Fachtermini, die mit dem Herstellungsprozess von Wein und Sekt zu tun haben, auseinander. Obwohl dies unbewusst ablaufen mag, sind somit die Mitarbeiter auch Fachleute, die in ihrem Fachbereich (Wein beziehungsweise Sekt) als Experten gelten.

Demnach kann die Kommunikation im Unternehmen *Kettmeir* als „Fachkommunikation“ bezeichnet werden, die anhand einer Fachsprache abläuft. Die Verwendung eines spezifischen Wortschatzes verleiht also der Kommunikation eine bestimmte Fachlichkeit (vgl. Thörle 2005:40).

Fachkommunikation nimmt bei *Kettmeir* eine mehrdimensionale Bedeutung an: Wie im nächsten Abschnitt genauer gezeigt wird, werden im Unternehmen zwei Sprachen in Anspruch genommen: der Südtiroler Dialekt und Italienisch. Neben einer Standardsprache (Italienisch) gibt es also eine dialektale Variante, die von der Mehrheit der Mitarbeiter gesprochen wird. „Die Fachlichkeit der Kommunikation ist unter dieser Perspektive dann auch als etwas im Diskurs lokal Produziertes zu verstehen“ (Brünner 1993 zit. in Thörle 2005:41). Somit nimmt der Dialekt eine neue Bedeutung und Anwendung an, das heißt er gilt als Mittel zur Fachkommunikation.

4.2.2 Auswertung der Fragebogen

In diesem Abschnitt werden die Ergebnisse der Fragebogen gezeigt und mit den offiziellen ASTAT⁷ Daten 2004 verglichen, wenn entsprechende Themen gefunden werden konnten. Der Fragebogen wurde wie folgt erstellt:

ANGABEN ZUR PERSON/DATI PERSONALI

Muttersprache/Madrelingua:

Berufliche Position/Posizione lavorativa:

Zweisprachigkeitsprüfung/Patentino di bilinguismo:

FRAGEN

1. Welche Sprache sprechen Sie am häufigsten mit Ihrer Familie? Quale lingua parla più frequentemente con la Sua famiglia?

- a. Hochdeutsch/Tedesco standard.
- b. Südtiroler Dialekt/Dialetto altoatesino.
- c. Italienisch/Italiano⁸.

2. Welche Sprache sprechen Sie am häufigsten mit Ihren Arbeitskollegen?/Quale lingua parla più frequentemente con i Suoi colleghi di lavoro?

- a. Hochdeutsch/Tedesco standard.
- b. Südtiroler Dialekt/Dialetto altoatesino.
- c. Italienisch/Italiano.

⁷ Das Landesinstitut für Statistik. Alle hier verwendeten Daten sind im Buch *Südtiroler Sprachbarometer. Sprachgebrauch und Sprachidentität in Südtirol*. bei Ceccon, W.; Egger, K.; Giungo, A.; Plasinger, J. zu finden.

⁸ Die italienischen Dialekte (in diesem Fall die Dialekte des Trentino) werden nicht in Betracht gezogen, weil diese nur von einer Minderheit gesprochen werden./I dialetti italiani (in questo caso i dialetti del Trentino) non vengono presi in considerazione, perché sono parlati solo da una minoranza.

3. Welche Sprache sprechen Sie am häufigsten mit Ihrem Vorgesetzten?/Quale lingua parla più frequentemente con il Suo capo?

- a. Hochdeutsch/Tedesco standard.
- b. Südtiroler Dialekt/Dialetto altoatesino.
- c. Italienisch/Italiano.

4. An deutsche Muttersprachler: Wenn Sie einen italienischen Arbeitskollegen auf **Hochdeutsch** ansprechen, gibt es Kommunikationsprobleme?/Ai madrelingua tedeschi: Quando si rivolge ad un collega di madrelingua italiana in **tedesco standard**, ci sono problemi di comunicazione?

- a. Ja/Sì.
- b. Nein/No.
- c. Ich rede immer auf Italienisch mit meinen italienischen Arbeitskollegen/Parlo sempre in italiano con i miei colleghi italiani.

4a. Wenn ja, welche?/Se ha risposto sì, quali?

- a. Wortschatz/Vocabolario.
- b. Redegeschwindigkeit/Velocità del discorso.
- c. Mangelnde Basiskenntnisse der deutschen Sprache/Conoscenze di base scarse del tedesco standard.

5. An deutsche Muttersprachler: Wenn Sie einen italienischen Arbeitskollegen auf **Südtiroler Dialekt** ansprechen, gibt es Kommunikationsprobleme?/Ai madrelingua tedeschi: Quando si rivolge ad un collega italiano in **dialetto altoatesino**, ci sono problemi di comunicazione?

- a. Ja/Sì.
- b. Nein/No.

c. Ich rede immer auf Italienisch mit meinen italienischen Arbeitskollegen/Parlo sempre in italiano con i miei colleghi italiani.

5a. Wenn ja, welche?/Se ha risposto sì, quali?

a. Wortschatz/Vocabolario.

b. Redegeschwindigkeit/Velocità del discorso.

c. Mangelnde Basiskenntnisse des Südtiroler Dialektes/Conoscenze di base scarse del dialetto altoatesino.

6. An italienische Muttersprachler: Wenn Sie einen deutschsprachigen Arbeitskollegen auf **Italienisch** ansprechen, gibt es Kommunikationsprobleme?/Ai madrelingua italiani: Quando si rivolge ad un collega di madrelingua tedesca in **italiano**, ci sono problemi di comunicazione?

a. Ja/Sì.

b. Nein/No.

c. Ich rede immer auf Deutsch mit meinen deutschsprachigen Arbeitskollegen/Parlo sempre in tedesco standard con i miei colleghi di madrelingua tedesca.

6a. Wenn ja, welche?/Se sì, quali?

a. Wortschatz/Vocabolario.

b. Redegeschwindigkeit/Velocità del discorso.

c. Mangelnde Basiskenntnisse der italienischen Sprache/Conosceze di base scarse della lingua italiana.

7. Sollte es Ihrer Meinung nach zu einer Standardisierung beziehungsweise zu einem häufigen Gebrauch des Hochdeutsches im beruflichen Bereich kommen?/Secondo Lei il tedesco in ambito lavorativo dovrebbe essere standardizzato? Si dovrebbe cioè utilizzare di più il tedesco standard?

a. Ja/Sì.

b. Nein/No.

7a. Wenn nein, warum? Se ha risposto no, perché?

a. Weil der Südtiroler Dialekt von der Mehrheit der Menschen in Südtirol gesprochen wird/Perché la maggior parte delle persone in Alto Adige parla il dialetto altoatesino.

b. Weil der Südtiroler Dialekt Teil der Identität der Südtiroler ist und deswegen bewahrt werden soll/Perché il dialetto altoatesino è parte dell'identità degli altoatesini e per questo deve essere preservato.

c. Sonstiges/Altro:

8. Finden Sie es schwierig, sich anhand von Fachwortschatz (Weinterminologie) in der anderen Sprache auszudrücken?/Trova difficile esprimersi nell'altra lingua servendosi della terminologia specifica (terminologia relativa al vino)?

a. Ja/Sì.

b. Nein/No.

8a. Wenn ja, warum?/Se ha risposto sì, perché?

a. Ich finde nicht immer den entsprechenden Terminus in der anderen Sprache/Non trovo sempre la corrispondenza esatta nell'altra lingua.

b. Ich kenne den Fachwortschatz in der anderen Sprache nicht/Non conosco la terminologia specifica nell'altra lingua.

c. Sonstiges/Altro:

Das Unternehmen hat acht Mitarbeiter: sechs sind deutsche Muttersprachler (der Geschäftsführer, vier Arbeiter und ein Verkaufsangestellter) und zwei sind italienische Muttersprachler (eine Önologin und eine Büroangestellte). Drei Arbeiter besitzen die Zweisprachigkeitsprüfung Laufbahn D und die Büroangestellte die Zweisprachigkeitsprüfung Laufbahn B.

Aus der ersten Frage geht deutlich hervor, dass die deutsche Gruppe den Südtiroler Dialekt am häufigsten mit ihrer Familie spricht (sechs Personen). Nur zwei reden nebenbei auch Italienisch. Diese Ergebnisse werden auch von den ASTAT Daten 2004 bestätigt: über 90% der deutschen Gruppe verwenden den Dialekt geläufig im Privatleben.

Bei der Arbeit ist die Verwendung der Sprachen unterschiedlich verteilt: die deutschsprachigen Mitarbeiter sprechen alle überwiegend auf Südtiroler Dialekt, vier Personen verwenden daneben auch das Italienische mit ihren Arbeitskollegen.

Mit dem Geschäftsführer spricht die gesamte deutsche Gruppe auf Südtiroler Dialekt, während die italienische Mitarbeiterinnen mit ihm auf Italienisch reden. Sie verwenden das Italienische auch in der Familie und mit ihren Arbeitskollegen (Fragen 1 und 2).

In ähnlicher Weise geht aus den ASTAT Daten 2004 hervor, dass die Mehrheit der deutschen Gruppe (über 90%) den Dialekt gewöhnlich bei der Arbeit verwendet; fast 70% davon sprechen aber auch auf Italienisch und auf Hochdeutsch (etwa 60%). Spezifisch mit den Arbeitskollegen spricht die Mehrheit der deutschen Gruppe auf Südtiroler Dialekt (über 90%) und die Mehrheit der italienischen Gruppe auf Italienisch (über 90%).

Die Fragen 4, 4a, 5 und 5a sind nur an die deutschsprachigen Mitarbeiter gerichtet. Was die Frage 4 anbelangt, sind die Antworten sehr ausgeglichen verteilt: drei Personen reden immer auf Italienisch mit ihren italienischen Arbeitskollegen, drei geben zu, dass es Kommunikationsprobleme gibt. Bei der Frage 4a wird die Art von Problemen untersucht: zwei Personen geben die Redegeschwindigkeit als größte Schwierigkeit an, eine dagegen den Wortschatz.

Bei der Frage 5 sind die Antworten folgendermaßen verteilt: zwei Personen haben angegeben, dass sie mit ihren italienischen Arbeitskollegen immer auf Italienisch reden, vier haben behauptet, dass Kommunikationsprobleme entstehen. Unter den Letzteren haben drei Personen den Wortschatz und eine die Redegeschwindigkeit als größte Hürde angegeben (Frage 5a).

Die Fragen 6 und 6a sind nur an die italienischsprachigen Mitarbeiterinnen gerichtet. Bei der Frage 6 hat eine Person bestätigt, dass es Kommunikationsprobleme gibt, vor allem weil keine ausreichenden Basiskenntnisse der italienischen Sprache

vorhanden sind (Frage 6a). Die andere hat dagegen verneint. Dieser Widerspruch könnte seinen Grund in dem Umstand haben, dass die Büroangestellte eine allgemeinere Sprache mit den anderen Mitarbeitern verwendet, die Önologin dagegen kommuniziert alltäglich mithilfe einer fachlichen Ausdrucksweise.

In ähnlicher Weise wird in der vom ASTAT durchgeführten Untersuchung gefragt, ob beide Sprachgruppen an ihrem Arbeitsplatz Schwierigkeiten haben, die andere Sprache zu verstehen: Bei beiden Gruppen ist die Antwort negativ (über 90% für deutsche Muttersprachler, über 70% für italienische Muttersprachler).

Bei der Frage 7 spricht sich die Mehrheit der deutschen Gruppe (fünf Personen) gegen eine Standardisierung des Deutschen im beruflichen Bereich aus. Nur ein Mitarbeiter spricht sich dafür aus. Die italienische Kleingruppe teilt sich: eine Person ist dafür, eine ist dagegen.

Unter den Gründen, warum es nicht zu einem häufigen Gebrauch des Hochdeutschen bei der Arbeit kommen sollte (Frage 7a), geben drei deutschsprachige Mitarbeiter die erste Option an, das heißt weil der Südtiroler Dialekt von der Mehrheit der Menschen in Südtirol gesprochen wird. Zwei Mitarbeiter, ein deutschsprachiger und ein italienischsprachiger, denken dagegen, dass es eher um eine Identitätsfrage geht, das heißt um den Südtiroler Dialekt als Teil der Identität der Südtiroler, der deswegen erhalten werden sollte.

Bei der Frage 8 geht es um die Verwendung der Fachterminologie in beiden Sprachen. Fünf Personen in der deutschen Gruppe bestätigen, dass Schwierigkeiten entstehen. Die beiden Mitarbeiterinnen in der italienischen Gruppe haben auch Probleme mit der deutschen Fachterminologie.

Als Gründe dafür (Frage 8a) haben alle deutschsprachigen Mitarbeiter die erste Option angegeben, das heißt sie finden nicht immer die genaue Entsprechung in der italienischen Sprache; zwei Mitarbeiter haben auch die zweite Option gewählt, das heißt sie kennen den Fachwortschatz in der anderen Sprache nicht. Bei der italienischen Kleingruppe listet eine Person die erste Option auf, die andere dagegen die zweite.

Ein paar Fragen habe ich dem Geschäftsführer persönlich stellen können. Wie bereits erwähnt, überprüft er alle ins Deutsche und Italienische übersetzten Texte, bevor sie veröffentlicht werden. Obwohl die Texte von einer Übersetzungsagentur verfasst werden, tauchen oft Fehler auf. Die Fehler, die er am häufigsten feststellt, betreffen den

Fachwortschatz, der bei den meisten Fällen falsch verwendet wird. Deswegen ist Herr Romen der Meinung, dass den Übersetzern eine Einführung in die Welt des Weins beziehungsweise Sekts geboten werden sollte, am besten durch eine Führung durch das Unternehmen, damit alle Prozesse (vom Keltern zur Vinifikation, bis hin zum Verkauf der Produkte) mit der Fachterminologie visuell assoziiert werden können.

Alle von mir gesammelten Daten zusammen mit dem Gespräch mit Herrn Romen haben mir die Chance gegeben, einige Aspekte näher zu beleuchten. Zunächst die Frage nach der Wichtigkeit des Südtiroler Dialektes als Teil des privaten und beruflichen Lebens und letztendlich der gesamten Identität der Südtiroler. Wie die vom Landesinstitut für Statistik ASTAT 2004 erarbeiteten Daten bestätigen, ist diese dialektale Variante des Deutschen ein starker Faktor territorialer und ethnischer Zugehörigkeit: 85,6% der deutschen Muttersprachler fühlen sich als Südtiroler/in.

Welchen Einfluss hat aber diese Tatsache auf das Zusammenleben beider Sprachgruppen? Was den Südtiroler Dialekt betrifft, reicht die Spannweite innerhalb der deutschen Sprachgruppe von sehr wichtig (45,2%) bis ausschlaggebend (28%) für ein gutes Zusammenleben. Bei der italienischen Sprachgruppe liegt die Zustimmung zu diesem Punkt bei weniger als 20%. Trotzdem wird das Zusammenleben von beiden Gruppen als sehr gut betrachtet.

Außer dem Südtiroler Dialekt gelten auch das Hochdeutsche (47%) und das Italienische (50,2%) als wichtige Komponenten eines guten Zusammenlebens. Die beiden Hochsprachen sind erforderlich, um im öffentlichen Dienst arbeiten zu können und werden bei einer Zweisprachigkeitsprüfung geprüft. Auch dies ist ein besonders widersprüchliches Thema in Südtirol: Nach wie vor wird die Sinnhaftigkeit der Zweisprachigkeitsprüfung von Teilen der Bevölkerung bestritten und deren Erhalt regelmäßig in Frage gestellt. Während sie im öffentlichen Dienst als notwendig für beide Sprachgruppen gilt, ist die Situation in der Privatwirtschaft anders. In Unternehmen, wo aber das Personal teils italienisch- teils deutschsprachig ist, wie dies bei *Kettmeir* der Fall ist, sollte zumindest einen stärkeren Gebrauch der beiden Hochsprachen gefördert werden, wenn die italienische Sprachgruppe mit dem Südtiroler Dialekt nicht vertraut ist. Es liegt also an den einzelnen Personen, diese Sprachbarriere zu überwinden oder zu errichten.

Dazu stellt sich die wichtige Frage, ob beide Sprachgruppen überhaupt Interesse daran haben, eine zweite Sprache zu erlernen: aus den ASTAT Daten geht hervor, dass 47,7% und 43,5% der Bevölkerung in Südtirol jeweils mangelndes Interesse und mangelnden Willen dazu haben. 76,5% dagegen behaupten, dass das Beherrschen einer zweiten Sprache eine persönliche Bereicherung ist.

Ein weiterer Aspekt, der aus der vorliegenden Untersuchung hervorgeht, betrifft die Translationswissenschaft beziehungsweise die Übersetzungswissenschaft und die Wichtigkeit für die Übersetzer, das Thema ihrer Aufträge gut zu kennen. Wie das Beispiel *Kettmeir* zeigt, sind hohe sprachliche Kompetenzen nicht ausreichend, um eine passende Übersetzung zu gewährleisten. Eine Hochschulausbildung alleine kann nicht Kenntnisse in allen Bereichen vermitteln. Die Erfahrung und das persönliche Interesse der Übersetzer zusammen mit dem Auftraggeber sollten die notwendigen Kompetenzen dafür zur Verfügung stellen.

In dieser Hinsicht können verschiedene Vorschläge dabei helfen: Einer ist sicherlich die Chance für die Übersetzer, das Arbeitsfeld des Arbeitsgebers zu besuchen und kennenzulernen, wie auch der Geschäftsführer von *Kettmeir* bereits vorgeschlagen hat. Es bleibt aber fragwürdig, ob dies überhaupt möglich ist.

Schlussfolgerung

Die vorliegende Masterarbeit entstand aus einer persönlichen Erfahrung: nachdem ich Anfang des Jahres die Chance hatte, das Weinunternehmen *Kettmeir* in Südtirol kennenzulernen, wo meine Freundin Francesca De Vigili arbeitet, wurde ich mit der Erstellung eines Glossars beauftragt. Dieses Glossar umfasst alle wichtigsten Termini auf Deutsch und Italienisch bezüglich des klassischen Flaschengärverfahrens und soll drei Hauptzwecke erfüllen: zuerst soll es die Übersetzungsagentur unterstützen, die für die Übersetzungsaufträge des Weinunternehmens zuständig ist. Zweitens sollen diese terminologischen Einträge zur Aktualisierung der Webseite der Gesellschaft *Gruppo Vinicolo Santa Margherita*, der *Kettmeir* angehört, dienen. Die dritte und vielleicht auch wichtigste Anwendung findet das Glossar auf der Webseite der *Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger (nach dem klassischen Verfahren)*, wo bisher kein Raum für einen terminologischen Abschnitt gedacht wurde.

Der zweite Teil dieser Masterarbeit wurde dann der Kommunikation beziehungsweise dem Terminologie- und Kommunikationsmanagement im Unternehmen *Kettmeir* gewidmet. Da das Weinunternehmen seinen Sitz in Südtirol hat, konnte der Aspekt der Zweisprachigkeit keine zweitrangige Rolle übernehmen. Deswegen wurde anhand eines Fragebogens untersucht, wie die Kommunikation im Unternehmen abläuft: insbesondere wurde der Schwerpunkt auf die Verwendung der Sprachen (Italienisch, Südtiroler Dialekt) gelegt. Daraus soll hervorkommen, welchen Einfluss der Südtiroler Dialekt annimmt.

Dazu wurden die von mir gesammelten Daten mit denen erarbeiteten vom Landesinstitut von Statistik ASTAT verglichen. Aus diesem Vergleich wurde die Mehrheit meiner Fragen bestätigt, das heißt was ich in einem Kleinunternehmen feststellen konnte, fand auch auf regionaler Ebene Entsprechung.

Die ganze Masterarbeit hat mir die Chance gegeben, nach verschiedenen Themen zu überlegen: zuerst nach der schwierigen Arbeit der Übersetzer, die sich mit Fachterminologie auseinandersetzen, zweitens nach der Notwendigkeit starker Fachkenntnisse bei Ihren Aufträgen. Außerdem konnte ich die Bedeutung des Südtiroler Dialektes in meinem Region feststellen. Man neigt oft dazu, die geschichtlichen Gründe zu ignorieren, die hinter diesem Aspekt stecken. Dank dieser Untersuchung wurde mir klarer, weil die Südtiroler mit ihrer Mundart in so einer engen Verbindung stehen.

Nicht zuletzt war die vorliegende Arbeit eine persönliche Bereicherung, dank der ich mich der unternehmerischen Welt annähern konnte. Mit großer Begeisterung habe ich den Auftrag des Weinunternehmens angenommen und habe dann weitere interessante Aspekte vertiefen können.

Literaturverzeichnis

- Arntz, Reiner; Picht, Heribert (1989). *Einführung in die Terminologearbeit*. Hildesheim. Olms.
- Bungarten, Theo (Hrsg.) (1994). *Kommunikationsprobleme in und von Unternehmungen. Wege zu ihrer Erkennung und Lösung*. Tostedt. Attikon Verlag.
- Ceccon, Werther et al. (2006). *Südtiroler Sprachbarometer. Sprachgebrauch und Sprachidentität in Südtirol*. Bozen. Landesinstitut für Statistik.
- Egger, Kurt (1977). *Zweisprachigkeit in Südtirol*. Bozen. Athesia.
- Egger, Kurt; Lanthaler, Franz (Hrsgg.) (2001). *Die deutsche Sprache in Südtirol. Einheitssprache und regionale Vielfalt*. Wien/Bozen. Folio Verlag.
- Felber, Helmut; Budin, Gerhard (1989). *Terminologie in Theorie und Praxis*. Tübingen. Narr Verlag.
- Fluck, Hans-R. (1996). *Fachsprachen. Einführung und Bibliographie*. Tübingen. Francke.
- Giunti ed. (2010). *Passione vino. Sceglierlo, servirlo e degustarlo*. Milano.
- Hoffmann, Lothar (1984). *Kommunikationsmittel Fachsprache. Eine Einführung*. Berlin. Akademie Verlag.
- Sicheri, Giuseppe (2009). *Il vino: 100 domande e 100 risposte*. Milano. Hoepli.
- Sicheri, Giuseppe (1995). *Il vino spumante. Metodi di spumantizzazione. Zone e vitigni idonei. Vini spumanti DOC e DOCG*. Milano. Hoepli.

Sicheri, Giuseppe (2008). *Spumanti e Champagne. Il libro completo*. Novara. De Agostini Editore.

Thörle, Britta (2005). *Fachkommunikation im Betrieb. Interaktionsmuster und berufliche Identität in französischen Arbeitsbesprechungen*. Tübingen: Gunter Narr Verlag.

Zanfi, Andrea (2009). *Atlante degli spumanti d'Italia. Metodo classico*. Poggibonsi: Carlo Cambi Editore.

Wörterbücher

Il Sabatini Coletti. Dizionario della Lingua Italiana. Milano: Rizzoli Larousse, 2004.

Online Quellen

Autoctono. Vino ed eventi. 2010.

http://www.autoctono.it/index.php?azione=t_approfondimenti&kw=FERMENTAZIONE%20ALCOLICA, Stand 22.10.2012.

Consistenza ed effervescenza. Amor di vino.

<http://www.amordivino.net/degustazione/contenuti.asp?ID=31>, Stand 24.10.2012.

Corriere della Sera.it. <http://dizionari.corriere.it/>, Stand 22.10.2012.

DLG. Wein.de. <http://www.wein.de/weinglossar.0.html>, Stand 22.10.2012.

Enrico, T. *Mille bolle d'oro*. Sottocoperta.net.

<http://www.sottocoperta.net/cucina/enologia/art25.htm>, Stand 23.10.2012.

Ethylenglykol. Naturwissenschaftliches Arbeiten.

http://www.seilnacht.com/Chemie/ch_glyco.htm, Stand 23.10.2012.

Fast alles über Wein. <http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar.php>, Stand 22.10.2012.

Glicol o glicole. Sapere.it. <http://www.sapere.it/enciclopedia/glicol+o+gl%C3%ACcole.html>, Stand 23.10.2012.

In-wine. 2009. <http://in-wine.com/it/notizie-ed-eventi/glossario-dei-vini.html>, Stand 23.10.2012.

La produzione degli spumanti. Numero 22, settembre 2004. Diwinetaste. <http://www.diwinetaste.com/dwt/it2004096.php>, Stand 23.10.2012.

Lo spumante. Accademia del bere. <http://www.accademiadelbere.it/cdb-spumante.html>, Stand 23.10.2012.

Manuale di tappatura per vini spumanti. Università Cattolica del Sacro Cuore. http://www4.unicatt.it/manualetappi/6_effetto.asp, Stand 24.10.2012.

Marchinu, F. *Studio per l'ottimizzazione di un metodo analitico rapido per la stima dell'ossidabilità dei vini*. Confraternita della vite e del vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia. http://www.confraternitavitevino.it/public/tesi/2009_2010/Tesi_Marchinu.pdf, Stand 24.10.2012.

Qualifiche dei vini. Italian best wine. http://www.italianbestwine.it/qualifiche_dei_vini.php, Stand 24.10.2012.

Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione del 14 luglio 2009. Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:193:0060:0139:IT:PDF>, Stand 24.10.2012.

Valutazione dell'effervescenza. Vinoway. <http://www.vinoway.com/enciclopedia-del-vino/degustazione/esame-visivo/132-valutazione-dell-efervescenza.html>, Stand 24.10.2012.

Vinificazione degli spumanti. Santa Margherita. http://www.santamargherita.com/it/corsoonline/I_lavori_in_cantina/Vinificazione_degli_spumanti, Stand 23.10.2012.

Vino in Rete. Il portale del Sommelier. <http://www.vinoinrete.it/sommelier/dizionario.html>, Stand 22.10.2012.

Wein Kenner.de. 2012. <http://www.weinkenner.de/wein-lexikon/>, Stand 24.10.2012.

Wein wiessner.de. <http://www.wein-wiessner.de/Weinlexikon.html>, Stand 23.10.2012.

Weinglossar. <http://www.weinglossar.com/>, Stand 24.10.2012.

Wein-Plus.eu. The European Wine Network. http://www.wein-plus.eu/de/Glossar_3.html,
Stand 22.10.2012.

Zum Wohl. Die Pfalz. 2012. <http://www.pfalz.de/wein-und-genuss/weinlexikon>, Stand
22.10.2012.

Danksagung

Mein besonderer Dank geht an Herrn Prof. Dr. Budin, der mich in diesen Monaten betreut hat.

Ich möchte auch meinen Eltern und meinem Bruder besonders danken, weil sie mich während dieser Studienjahre immer ermutigt haben. Ohne ihre Unterstützung hätte ich nicht so Vieles erreicht.

Meinen Freundinnen und meinem Freund will ich auch danken, weil sie immer an mich geglaubt haben.

Ein besonderer Dank geht dann an Francesca De Vigili und ihren Geschäftsführer, die mir bei der Erstellung des Glossars geholfen haben.

Zusammenfassung

Ziel dieser Masterarbeit ist es in erster Linie, ein Glossar Deutsch-Italienisch zur Unterstützung der Übersetzer zu bieten, die sich um die Übersetzung der Webseite und der Broschüren für das Weinunternehmen *Kettmeir* kümmern. Aus einem Gespräch mit dem Geschäftsführer des Unternehmens, der selber die ins Deutsche und Italienische übersetzten Texte überprüft, ist nämlich hervorgegangen, dass oft Fehler auftreten.

Außerdem soll diese Terminologiarbeit der Gesellschaft *Gruppo Vinicolo Santa Margherita*, der auch das Weinunternehmen *Kettmeir* angehört, zur Aktualisierung der Webseite dienen.

Zu guter Letzt findet das Glossar auf der Webseite der *Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger (nach dem klassischen Verfahren)* Anwendung, bei der das Unternehmen *Kettmeir* der wichtigste Mitglieder ist. Für die Webseite wurde bisher keinen terminologischen Abschnitt gedacht, deswegen soll mein Glossar diese Lücke füllen.

Die wichtigsten deutschen Termini über die klassische Flaschengärung sind im dritten Kapitel dieser Arbeit zusammen mit ihrer italienischen Entsprechung aufgelistet. Zur Erstellung des Glossars war die Hilfe von Josef Roman, Geschäftsführer des Unternehmens, und von Francesca De Vigili, Önologin und gute Freundin von mir, grundlegend, denn so konnten einerseits die deutschen und italienischen Termini von Fachleuten überprüft werden, andererseits wurden dank ihres Beitrags nur jene Termini aufgelistet, die in der Tat für die Zwecke des Unternehmens, der Gesellschaft und der Vereinigung nützlich sind.

Was die Struktur des Glossars anbelangt, wurde es folgendermaßen konzipiert: deutscher Eintrag, Definition, Synonym (falls vorhanden), Quelle, italienischer Eintrag, Definition, Synonym (falls vorhanden), Quelle.

Da bereits eine Vielzahl von Terminologiarbeiten über das Thema Wein beziehungsweise Sekt existieren, ist die vorliegende Masterarbeit kein rein

terminologischer Vergleich über das klassische Flaschengärverfahren. Deswegen wurde der zweite Teil der Arbeit dem Terminologie- und Kommunikationsmanagement im Unternehmen *Kettmeir* gewidmet.

Grund dafür ist die Tatsache, dass das Weinunternehmen in Südtirol liegt, das heißt in einem Gebiet wo der Aspekt der Zweisprachigkeit (Italienisch-Deutsch) eine bedeutende Rolle spielt. Deswegen ist es interessant aufzuzeigen, wie sich diese Besonderheit auf die Kommunikation im Unternehmen auswirkt und welche eventuellen Probleme sich daraus ergeben. Besonderer Schwerpunkt wird dabei auf den Gebrauch des Südtiroler Dialektes gelegt, da er von der Mehrheit der deutschen Muttersprachler in dieser Region gesprochen wird. Besonders in dieser Arbeit darf er nicht unterschätzt werden, da sechs Mitarbeiter deutsche Muttersprachler sind.

In diesem zweiten Teil werden zunächst die wichtigsten Aspekte der Zweisprachigkeit und des Dialektes in Südtirol beleuchtet, um anschließend anhand eines Fragebogens zu untersuchen, wie die Kommunikation innerhalb des Unternehmens abläuft beziehungsweise ob es Probleme unter Mitarbeitern verschiedener Muttersprachen gibt und wie sie mit Fachterminologie in beiden Sprachen umgehen.

Zum Schluss werden einige Fragen aufgeworfen, die sich mit der Wichtigkeit des Südtiroler Dialektes als Teil der Identität und dessen Gebrauchs im beruflichen Bereich, sowie mit der möglichen Standardisierung der deutschen Sprache in Südtirol beschäftigen.

Lebenslauf

Angaben zur Person

Nachname(n) / Vorname(n): Mariotti Cinzia

Adresse: Via A. Degasperi 8/c, 38060 Volano (TN) (Italien)

Mobil: +39 3405636353

E-Mail: cinzia.mariotti25@gmail.com

Staatsangehörigkeit: italienisch

Geburtsdatum: 25/12/1987

Geschlecht: weiblich

Berufserfahrung

Zeitraum: 2006 →

Beruf oder Funktion: Dolmetscherin für deutsche Fußballmannschaften

Name und Adresse des Arbeitgebers: Comitato Organizzatore Torneo della Pace, Via Corna Calda 7/b, 38068 Rovereto (Italien)

Zeitraum 2007 - 2008

Beruf oder Funktion: Mitarbeiterin Museum MART in Rovereto

Name und Adresse des Arbeitgebers: Codess Cultura, Corso del Popolo 40, 30172 Venezia Mestre (Italien)

Zeitraum 03/2009 - 03/2009

Beruf oder Funktion: Praktikantin Übersetzerin

Wichtigste Tätigkeiten und Zuständigkeiten: Übersetzung der Webseite: DE-IT, IT-DE, DE-EN, EN-DE

Name und Adresse des Arbeitgebers: Babelyou, Richterstrasse 23, 04155 Leipzig (Deutschland)

Zeitraum 15/07/2011 - 22/09/2011

Beruf oder Funktion: Kellnerin

Name und Adresse des Arbeitgebers: Aktivhotel Santalucia, Via Santa Lucia 6, 38069 Torbole sul Garda (Italien)

Zeitraum 05/2012 - 05/2012

Beruf oder Funktion: Dolmetscherin/Hostess bei der Messe IFAT-ENTSORGA, München

Name und Adresse des Arbeitgebers: Salvadori s.r.l., Via Zeni 8, 38068 Rovereto (Italien)

Zeitraum 06/2012 - 06/2012

Beruf oder Funktion: Dolmetscherin/Hostess bei der Messe REIFEN 2012, Essen

Name und Adresse des Arbeitgebers: Covencaucho Industrias S.A., Zona Ind II, Barquisimeto, Lara (Venezuela)

Schul- und Berufsbildung

Zeitraum 2001 - 2006

Bezeichnung der erworbenen Qualifikation: Reife

Name und Art der Bildungs- oder Ausbildungseinrichtung: Liceo "A. Rosmini" (Fremdsprachen: Englisch, Deutsch, Französisch), 38068 Rovereto (Italien)

Zeitraum 2007 - 2010

Bezeichnung der erworbenen Qualifikation: Bachelor

Hauptfächer/berufliche Fähigkeiten: Dolmetschen und Übersetzen DE-IT, IT-DE, EN-IT, IT-EN

Name und Art der Bildungs- oder Ausbildungseinrichtung: Scuola Superiore di Lingue Moderne per Interpreti e Traduttori, Forlì (Italien)

Stufe der nationalen oder internationalen Klassifikation: BA

Zeitraum 10/2010 →

Bezeichnung der angestrebte Qualifikation: Master of Arts

Hauptfächer/berufliche Fähigkeiten: Simultan- und Konsekutivdolmetschen DE-IT, IT-DE, DE-EN

Name und Art der Bildungs- oder Ausbildungseinrichtung: Zentrum für Translationswissenschaft, Universität Wien, Wien (Österreich)

Stufe der nationalen oder internationalen Klassifikation: MA

Persönliche Fähigkeiten und Kompetenzen

Muttersprache(n): Italienisch

Sonstige Sprache(n): Deutsch C1 Kompetente; Englisch B2 Selbstständige; Französisch B1 Selbstständige

Sonstige Fähigkeiten und Kompetenzen

ECDL Start; Zweisprachigkeitsprüfung Italienisch-Deutsch, Stufe A; DSH Stufe 3; FCE; DELF, EBC*L Stufe A.

Zusätzliche Angaben

Erasmus in Leipzig, Deutschland. Dauer des Aufenthalts: 10 Monate.