IVES Technical Reviews
rebe & wein

https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2026.10375

Die Sprache der Tannine: Wie Winzer die Tanninterminologie verstehen und verwenden

María-Pilar Sáenz-Navajas[1]✉, Marivel González-Hernández[2], Catarina Marques[1], Arancha de la Fuente[3], Carolina Castillo[1], Dominique Valentin[4]

[1] Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) (UR-CSIC-GR), Logroño, La Rioja, Spain
[2] Consejo Regulador DOCa Rioja. Sensory analysis department. Logroño, La Rioja, Spain
[3] Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE), Universidad de Zaragoza, España
[4] Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Dijon, France

Weinexperten verwenden häufig Tanninindeskriptoren, um die Qualität, Struktur und den Stil eines Weins zu beschreiben. Vielen Begriffen fehlen jedoch einheitliche Definitionen, und sie werden von Experten unterschiedlich interpretiert. In der hier vorgestellten Studie wurde untersucht, wie Winzer Tannine konzeptualisieren. Dazu wurde das verwendete Vokabular, die den Tanninindeskriptoren zugrunde liegenden Wahrnehmungsdimensionen, sowie die semantischen Beziehungen dieser speziellen Sprache analysiert.

Die Sprache der Tannine verstehen

Die Wahrnehmung von Tanninen ist ein wesentlicher Bestandteil der Qualität von Rotweinen. Tannine tragen zu Empfindungen bei, die über die Adstringenz hinausgehen. Dazu zählen Textur, Körper, Integration, Abgang und die Entwicklung des Mundgefühls. Zur Beschreibung der Tannine steht Weinexperten ein reichhaltiges Vokabular zur Verfügung; darunter Begriffe wie *seidig*, *grün*, *trocknend*, *aggressiv*, *rund* oder *elegant*[1 2 3].

Trotz einer weit verbreiteten Verwendung sind viele dieser Beschreibungen mehrdeutig und weisen keine klar definierten Bedeutungen auf. Ein und derselbe Begriff kann aufgrund beruflicher Erfahrung oder aus dem weinbaulichen Kontext heraus unterschiedlich interpretiert werden. Dieser Mangel and Konsens erschwert nicht nur die Kommunikation, sondern auch sensorisches Training und die Interpretation von Weinbeschreibungen.

Ziel dieser Studie war es, das von Weinexperten verwendete Vokabular zu identifizieren, die den Tanninindeskriptoren zugrunde liegenden Wahrnehmungsdimensionen zu charakterisieren und die semantische Struktur der Tanninsprache zu modellieren.

Aufbau eines Tanninlexikons

Die Studie umfasste zwei sich ergänzende Phasen. In Phase 1 beschrieben 14 Winzer aus der DOCa (klassifizierte Herkunftsbezeichnung) Rioja neun Rotweine, die aufgrund ihrer deutlich unterschiedlichen Tanninprofile ausgewählt worden waren. Aus diesen spontanen Beschreibungen ergab sich ein erstes Lexikon mit 64 Tannin-bezogenen Begriffen (Abbildung 1).

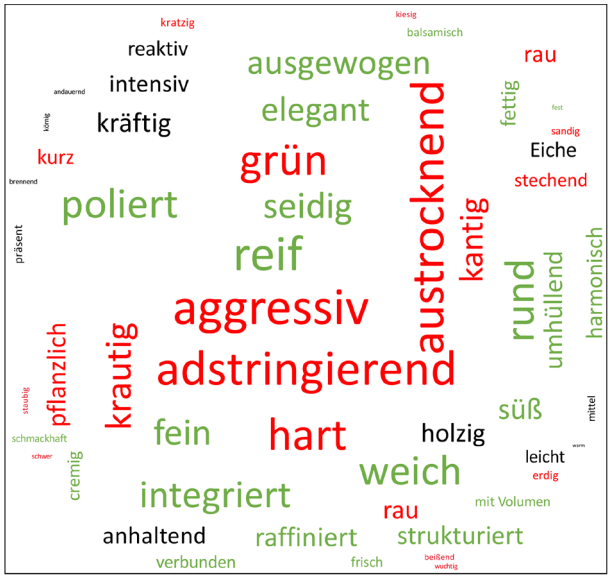


ABBILDUNG 1. Vielfalt der Begriffe zur Beschreibung von Tanninen in Rotweinen. Die Größe ein Wortes steht für die Häufigkeit seiner Verwendung, während die Farbe den Zusammenhang mit der Qualität angibt (grün: positiv, rot: negativ, schwarz: ambivalent).

In einer zweiten Phase nahmen 29 Weinexperten aus verschiedenen spanischen Weinregionen an individuellen detaillierten Befragungen teil. Die Teilnehmer setzten sich mit der Bedeutung, der Verwendung, der Synonymie und dem qualitativen Wert eines jeden Deskriptors auseinander. Die Transkripte der Gespräche wurden mithilfe thematischer Kodierung und semantischer Modellierungstechniken analysiert, wobei die Deskriptoren in konzeptionelle Dimensionen gruppiert und durch ein semantisches Netzwerk dargestellt wurden.

Ein gemeinsamer lexikalischer Kern und eine variablere Peripherie

Obwohl das Vokabular zur Beschreibung der Tannine sehr variierte, gab es eine kleine Gruppe von Begriffen, die unter Fachleuten weit verbreitet war. Die am häufigsten genannten Begriffe im Zusammenhang mit Tanninen waren *aggressiv*, *adstringierend*, *austrocknend*, *grün*, *hart* und *reif*.

Interessanterweise hatten fünf dieser sechs Begriffe überwiegend negative Konnotationen. Adjektive, welche mit einer positiven Qualität assoziiert wurden, wie *seidig*, *geschliffen*, *integriert*, *rund* und *elegant*, wiesen dahingegen sowohl hinsichtlich ihrer Verwendung als auch in ihrer Bedeutung eine größere Variabilität auf.

Anscheinend ist die Tanninsprache von einem relativ stabilen lexikalischen Kern geprägt, der von einer heterogeneren semantischen Peripherie umgeben ist, die durch individuelle Interpretationen geprägt wird.

Die sieben Dimensionen der Tanninsprache

Die semantische Analyse identifizierte sieben konzeptionelle Dimensionen, die das Tanninvokabular strukturieren:

Textur – taktile Körnigkeit, die von *rau* und *grob* bis hin zu *seidig* und *geschliffen* reicht.

Integration – Grad der Ausgewogenheit und des Einklangs mit der Weinmatrix.

Intensität – strukturelles Gewicht und Abgang im Mund.

Reife – phenolische Reife, von *grünen* bis zu *reifen* Tanninen.

Physiologische Reaktion – bezogen auf Empfindungen wie Trockenheit, Zusammenziehen und Speichelfluss.

Hedonische Bewertung – wahrgenommene Qualität, einschließlich Beschreibungen wie *elegante* oder *aggressive* Tannine.

Herkunft – Tannine, die mit der Reifung in Eiche oder im Fass in Verbindung stehen.

Diese Kategorisierung zeigt, dass die Tanninterminologie über die taktile Wahrnehmung hinausgeht und strukturelle, physiologische, hedonische und technologische Aspekte der Weinbewertung einbezieht.

Tabelle 1 enthält ausgewählte, von Experten abgeleitete Definitionen gebräuchlicher Tanninindeskriptoren, die während der Befragungen diskutiert wurden. Diese Beispiele veranschaulichen die Komplexität der Terminologie und zeigen, wie Experten diese Deskriptoren in der Praxis interpretieren.

TABELLE 1. Beispiele für Definitionen häufig verwendeter Tanninderskriptoren und deren Beschreibung durch die Weinexpertengruppe.

Beschreibung	Dimension	Definition basierend auf Expertenbeschreibungen
Seidiges Tannin	Textur	Ein Tannin, das sich durch geringe Reibung im Mund und ein anhaltendes Mundgefühl auszeichnet.
Grünes Tannin	Reife	Ein Tannin, das als noch nicht ausreichend gereift empfunden wird und mit erhöhter Rauheit, Trockenheit und längerem Abgang im Mund verbunden ist.
Trocknendes Tannin	Physiologie	Ein Tannin, das die Feuchtigkeit im Mund verringert und ein ausgeprägtes Gefühl von einem trockenen Mund hervorruft.
Ausgewogenes Tannin	Integration	Ein Tannin, das in einem angemessenen Verhältnis zu den Frucht-, Alkohol- und Säurekomponenten des Weins steht.
Aggressives Tannin	Hedonisch	Ein hartes und dominantes Tannin, das als Störung des Gesamtgleichgewichts der Weinstruktur empfunden wird.

Die in Tabelle 1 aufgeführten Deskriptoren sind illustrative Beispiele. Ein vollständiges Glossar der Tanninderskriptoren und ihrer von Experten abgeleiteten Definitionen ist im originalem Forschungsartikel enthalten[4].

Ein semantisches Netzwerk des Weinbauvokabulars

Einer der innovativsten Aspekte dieser Studie war die Erstellung eines semantischen Netzwerks der Tanninfachsprache. Dieses Netzwerk ermöglichte es, die Verknüpfungen zwischen verschiedenen Deskriptoren im Fachdiskurs zu visualisieren. Die semantische Netzwerkanalyse der Interviewdaten (Abbildung 2) identifizierte sieben zentrale konzeptionelle Dimensionen (D1–D7), die das Tanninvokabular strukturieren (Abbildung 3).



ABBILDUNG 2. Interpretationsrahmen für das semantische Netzwerk.

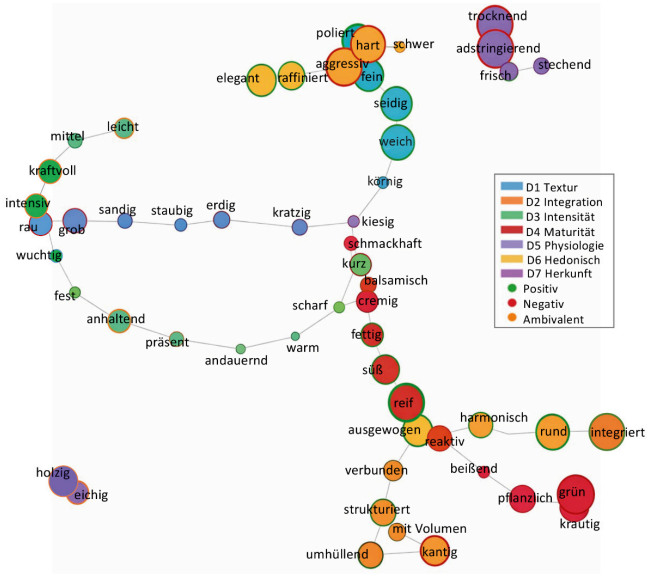


ABBILDUNG 3. Das semantische Netzwerk: Kognitive Struktur der Tannine. Offenbarung eines komplexen und mehrdimensionalen sensorischen Systems.

Laut Analyse fungieren Textur (D1), Intensität (D3) und Reife (D4) als die wichtigsten organisierenden Dimensionen des Tanninvokabulars. Die übrigen Dimensionen – Integration (D2), physiologische Reaktion (D5), hedonische Bewertung (D6) und Herkunft (D7) – sind um diese zentralen Bereiche herum strukturiert und wirken sich als ergänzend aus. Dimensionen sind keine unabhängigen Kategorien: Deskriptoren aus verschiedenen Dimensionen können semantisch miteinander verbunden sein, was die mehrdimensionale Art und Weise widerspiegelt, in der Experten Tannine konzeptualisieren. Wichtig ist, dass eine Verbindung zwischen zwei Deskriptoren nicht unbedingt auf Ähnlichkeit oder eine gemeinsame hedonische Valenz hindeutet, sondern vielmehr auf semantische Nähe oder ein gemeinsames Vorkommen im professionellen Diskurs. Die Textur (D1) nimmt eine zentrale Position ein und steht in Verbindung mit der Intensität (D3), der Reife (D4) und der hedonischen Bewertung (D6). Beispielsweise zeigen *rau* und *intensiv*, *kiesig* und *schmackhaft*, sowie *fein* und *aggressiv* wie taktile Wahrnehmungen mit strukturellen, reifebezogenen und hedonischen Konzepten verknüpft werden können. Reife (D4) ist zudem mit Integration (D2) verbunden, wobei *reif* und *reaktiv* mit *ausgewogen* und *harmonisch* assoziiert werden.

Im Netzwerk weisen direkte Verbindungen auf spezifische semantische Verbindungen zwischen Deskriptoren hin, während die räumliche Nähe der Dimensionen deren Position innerhalb der gesamten konzeptionellen Struktur widerspiegelt. Somit können Dimensionen ohne direkte Verbindungen dennoch benachbarte Bereiche des semantischen Raums einnehmen. Dies gilt für die Physiologische Reaktion (D5), die in der Nähe von Textur (D1) und hedonische Bewertung (D6) positioniert ist, was die Beziehung zwischen oralen Empfindungen, taktilen Eigenschaften und hedonischen Urteilen widerspiegelt. Herkunft (D7) bildet ein deutliches peripheres Cluster, welches jedoch nahe an Intensität (D3), Integration (D2) und Reife (D4) liegt, was darauf hindeutet, dass eichenbezogene Tanninderskriptoren konzeptionell mit strukturellen, integrationsbezogenen und reifebezogenen Aspekten der Tanninwahrnehmung verbunden sind.

Fazit und Bedeutung für die Weinherstellung

In dieser Studie wurde das erste strukturierte Modell basierend auf dem Vokabular von Weinexperten zur Beschreibung von Tanninen vorgestellt. Zwar gibt es einen gemeinsamen lexikalischen Kern, doch bleiben viele Deskriptoren mehrdeutig und mehrdimensional.

Die Gliederung der Tanninsprache in sieben miteinander interagierende Wahrnehmungsdimensionen und deren Darstellung durch ein semantisches Netzwerk zeigt, wie taktile, strukturelle, physiologische, hedonische und önologische Konzepte im Fachdiskurs miteinander verknüpft sind.

Dieser Ansatz bietet ein grundlegendes Verständnis dafür, wie Fachleute in der Weinindustrie Tannine konzeptualisieren. Er kann zudem dafür genutzt werden, sensorisches Training einheitlicher zu gestalten, sowie die technische Kommunikation und die qualitative Bewertung von Weinen zu unterstützen. In der Verbraucherforschung kann diese Studie dazu beitragen die fachliche Tanninterminologie in eine verständlichere Sprache zu übersetzen. Die Ergebnisse können zudem bei der Verbraucherbildung und Kommunikation über das Mundgefühl von Wein Verwendung finden.■

Danksagungen: Dank gilt MICIU/AEI/10.13039/501100011033 und FEDER, EU (grant nr. PID2021-126031OB-C22, PID2024-157905OB-C22, and PID2024-157905OB-C21), sowie "ESF Investing in your future" und dem "EIT Food RIS Fellowships" Projekt (21052/2021) für die finanzielle Unterstützung. Das Programm Ramón y Cajal (RYC2019-027995-I) wurde durch MICIU/AEI/10.13039/501100011033 gefördert.

Literaturhinweise: Basiert auf dem wissenschaftlichen Artikel "Understanding the meaning and structure of tannin descriptors employed by wine experts" (OENO One, 2026).

Anmerkung: Der Wortschatz wurde von spanischen Önologen auf Spanisch erstellt.

1 Bullipedia. (2022). Vinos: El análisis sensorial del vino (vol. VI). Fundación ElBulli, Barcelona. ISBN: 978-84-09-43269-1
2 WSET. (2022). WSET – Level 3 Systematic Approach to Tasting (SAT). Wine & Spirit Education Trust
3 Robinson, J. (2015). The Oxford Companion to Wine (4th ed.). Oxford University Press. https://doi.org/10.1093/acref/9780198705383.001.0001
4 Sáenz-Navajas, M. P., González-Hernández, M., Marques, C., de la Fuente, A., Castillo, C., & Valentin, D. (2026). Understanding the meaning and structure of tannin descriptors employed by wine experts. *OENO One*, 60(2). https://doi.org/10.20870/oeno-one.2026.60.2.9808

Dieses Werk steht unter der Lizenz Creative Commons Namensnennung 4.0 International.