

## Im Fokus: Der aktuelle Jahrgang

Die Ergebnisse des Weinjahrgangs 2011 werden in jeder Hinsicht positiv bewertet. Nach der extrem kleinen Ernte des Vorjahres wurde mit dem aktuellen Jahrgang bundesweit wieder die durchschnittliche Quantität der letzten zehn Jahre erreicht. Nach Angaben des Deutschen Weininstituts steht eine Gesamtmenge von 9,3 Millionen Hektolitern Wein zur Verfügung. Nicht nur die Weinmenge, auch die Qualität erfüllt alle Erwartungen. Eine frühe Reblüte, die den Weinbauern einen Vegetationsvorsprung von zwei Wochen einbrachte, und ein sehr sonniger Herbst mit warmen Tagen und kühlen Nächten schafften die Grundvoraussetzungen für die überdurchschnittliche Güte der Weine. Traumhafte Mostgewichte zwischen 90 und 100 Grad Oechsle gehörten 2011 zum Standard, der in vielen Regionen noch übertrou-

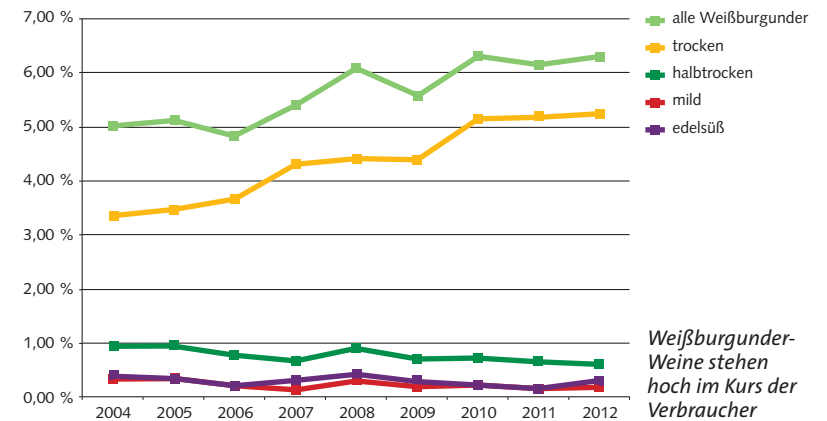
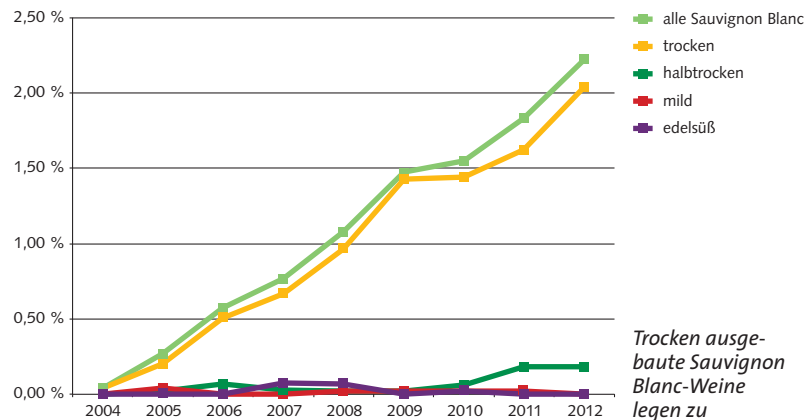
fen werden konnte und für feine Berrauslesen sorgte. Die Rotweine zeigen sich körperreich mit komplexer Struktur, während die Weißweine die Stärken ihrer „Cool Climate“-Herkunft ausspielen und von einer ausgewogenen Säurestruktur und großem Fruchtpotenzial gekennzeichnet sind. Wenn sowohl Menge als auch Qualität stimmen, dürfen sich die Verbraucher auf hochkarätige Weine mit einer stabilen Preisstruktur freuen.



### EU-Bio-Siegel jetzt auch für Wein



Seit dem 1. August 2012 ist Wein, der nach den neuen EU-Vorschriften zur

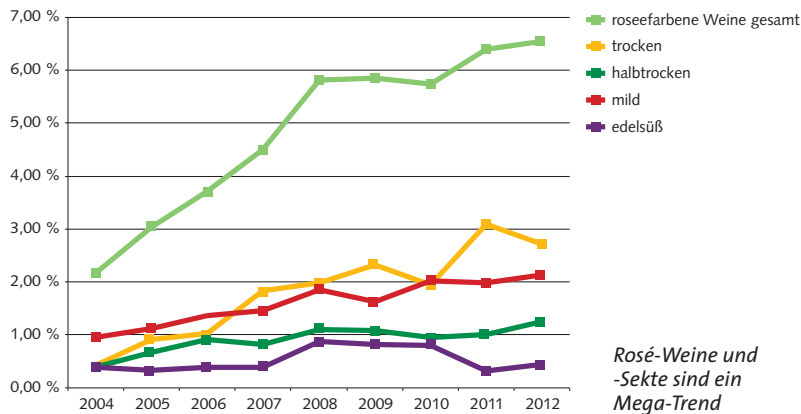


ökologisch/biologischen Weinbereitung hergestellt wird, mit dem EU-Bio-Logo zu kennzeichnen.

In der EU produzierte Bio-Weine dürfen künftig die Bezeichnung „Biowein“, „Vin Biologique“ oder „Organic Wine“ auf dem Etikett tragen. Bislang galt ausschließlich der Vermerk „Wein aus ökologischen/biologischen Trauben“, der sich nicht auf das Weinbereitungsverfahren bezog. Vorteile dieser neuen Regelungen sind eine höhere Transparenz für den Verbraucher und die Stärkung der europäischen Bioweine auf dem internationalen Markt. Bioweine sind unvermindert im Trend. Mit der verstärkten Nachfrage sind auch die Anbauflächen in den vergangenen Jahren gewachsen. Deutsche Biowinzer erweiterten ihre ökologisch bewirtschafteten Weinberge um rund elf Prozent. Der Anteil von Bioweinen am gesamten Weinmarkt ist mit rund 0,6 Prozent jedoch relativ gering.

### Rebsortentrends: Weiß ist Trumpf

Nach ihrem Rebflächenzuwachs von rund 150 Hektar im Jahr 2009 hat sich die Sorte Riesling auf einem konstant hohen Niveau eingependelt und spielt nach wie vor eine Hauptrolle im Rebsortenspektrum deutscher Winzer. Einen vergleichsweise geringen Anteil nimmt die Sauvignon Blanc-Rebe ein. Seit ihrer Zulassung in Deutschland steigt die Anbaufläche jedoch kontinuierlich und hat nach Angaben des Statistischen Bundesamtes mit 650 Hektar im Jahr 2011 die Sorten Ortega, Huxelrebe und Elbling überholt. Im Rahmen der Bundesweinprämierung betrug der Anteil an Sauvignon Blanc-Weinen 2,2 Prozent. Weine der Sorte Weißburgunder boomen. Insbesondere trocken ausgebauter Weißburgunder erreichten bei den Anstellungen zur Bundeswein-



prämierung ein Plus von weiteren zwei Prozent.

### Rosa, Rosé und Lachsfarben legen zu

Kaum eine Weinbereitungsart erfährt einen vergleichbaren Zuwachs wie Roséweine, Rosésekte und Weißherbst. Die feinfruchtigen Weine mit der ansprechenden Farbe stehen hoch in der Gunst des Verbrauchers. Mit der Qualitätsverbesserung der vergangenen Jahre erreichen insbesondere die Blanc de Noirs-Weine und Sekte ein ausgezeichnetes Image.

### Rote Vielfalt wächst

Mit dem Rotweinboom konnte sich die Sorte Spätburgunder in Deutschlands Weinanbauregionen weiter etablieren.

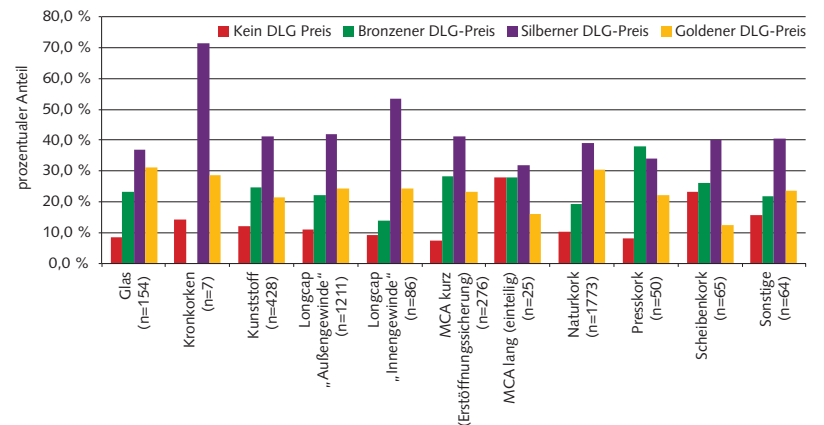
Das Statistische Bundesamt verzeichnet aktuell eine von Rebfläche 11.756 Hektar, die mit Spätburgunder bestockt ist. Im Jahr 1964 waren es nur 1.839 Hektar. Einwanderer aus dem Süden bereichern längst das Rebsortiment einiger Winzerbetriebe, die exotische Sorten im Versuchsanbau testen. Tempranillo, Syrah und Nebbiolo spielen mengenmäßig zwar kaum eine Rolle, bringen aber in den sonnigsten Lagen der Pfalz oder Badens erstaunliche Qualitäten ins Glas.

### Rund um den Wein – Verschlussachen

Der Naturkorken galt für lange Zeit als optimale Verschlussart für Weine, die für die Reifelagerung vorgesehen sind. Mit dem großen Angebot an alternativen Verschlüssen hat das Naturprodukt, das nicht in jedem Fall den gewünsch-

ten Qualitätsanforderungen entspricht, seine Monopolstellung verloren. Im Rahmen der Bundesweinprämierung werden jedes Jahr auch die verwendeten Verschlussarten und ihr prozentualer Anteil an allen Weinverschlüssen erfasst und analysiert. Zusätzlich untersucht die DLG, ob es signifikante Zusammenhänge zwischen der Verschlussart und der Zahl der prämierten Weine gibt. Viele Weinerzeuger machen die Verschlussart von der Stilistik des Weines abhängig. So konnten im Rahmen der Erhebungen die Weinarten grob in zwei Gruppen unterteilt werden. Die roseefarbenen und Blanc de Noir-Weine waren im Prämierungsjahr 2012 meist mit Schraubverschlüssen versehen, während die scheinbar hochwertigeren Rot- und Barriqueweine überwiegend mit Naturkork verschlos-

sen waren. Anders verhielt es sich bei den Weißweinen. Hier hielten sich Schraubverschluss und Naturkork fast die Waage. Für das Prämierungsjahr 2012 lassen sich folgende Ergebnisse festhalten: Die bei hochwertigen Weinen verstärkt eingesetzten Naturkorken führten nicht zu einer erhöhten Fehltonnote. Knapp die Hälfte aller bei der DLG-Bundesweinprämierung angestellten Weine waren im Jahr 2012 mit einem Naturkorken verschlossen. Neuere Verschlussalternativen wie Glasstopfen und Kronkorken waren auch mehrere Jahre nach ihrer Markteinführung mengenmäßig unterrepräsentiert und wiesen keinen signifikanten Zuwachs in der Verwendung auf. Die Wahl der Verschlussart hat individuelle Beweggründe, eine direkte Auswirkung auf die Prämierungsquote ist nicht erkennbar.



Zusammenhang zwischen Prämierungsquote und Verschlussart des Weines