Produktionsvorschriften Deutschland

Die deutschen Weinanbaugebiete

In Deutschland finden sich 13 Weinanbaugebiete:

Baden, Württemberg, Franken, Pfalz, Rheinhessen, Nahe, Hessische Bergstrasse, Rheingau, Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Sachsen, Saale-Unstrut.

Innerhalb dieser Anbaugebiete finden sich 38 Bereiche:

Baden:	Bodensee, Markgräflerland, Kaiserstuhl, Tuniburg, Breisgau, Ortenau, Badische Bergstraße/Kraichgau, Tauberfranken
Württemberg:	Remstal-Stuttgart, Oberer Neckar, Württembergisch Unterland, Württ. Bodensee, Bayer, Bodensee, Kocher-Jagst-Tauber
Franken:	Mainviereck, Maindreieck, Steigerwald
Pfalz:	Südliche Weinstraße, Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße
Rheinhessen:	Bingen, Nierstein, Wonnegau
Nahe:	Nahetal
H. Bergstrasse:	Starkenburg, Umstadt
Rheingau:	Johannisberg
Ahr:	Walporzheim/Ahrtal
Mittelrhein:	Loreley, Siebengebirge
Mosel:	Zell/Mosel, Bernkastel, Obermosel, Moseltor, Saar-Ruwer
Sachsen:	Elbetal, Elstertal
Saale-Unstrut:	Thüringen, Schloss Neuenburg

Die deutschen Rebsorten

Die wichtigsten weissen Rebsorten:

Rebsorte	Synonymname/Kreuzung
Riesling	Klingeberger
Müller-Thurgau	Rivaner/Rieslaner *(Riesling x Gutedel)*
Silvaner	*(Trollinger x Riesling)*
Grauburgunder	Ruländer *(lieblich, halbtrocken)*
Weißburgunder	*(Mutation des Grauburgunders)*
Bacchus	*(Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau*
Roter Traminer	Gewürztraminer
Scheurebe	*(Silvaner x Riesling)*
Gutedel	
Elbling	
Morio-Muskat	*(Silvaner x Weißburgunder)*
Faberrebe	*(Weißburgunder x Müller-Thurgau)*
Huxelrebe	*(Gutedel x Courtillier musqué)*
Ortega	*(Müller-Thurgau x Siegerrebe)*
Kerner	*(Trollinger x Riesling)*

Die wichtigsten roten Rebsorten:

Rebsorte	Synonymname/Kreuzung
Spätburgunder	
Dornfelder	
Schwarzriesling	Müllerrebe
Trollinger	
Portugieser	
Lemberger	*Limberger, Blaufränkisch*

Die Anbaugebiete und ihre wichtigsten Rebsorten

Anbaugebiet	Typische Rebsorten
Rheinhessen	Grosse Vielfalt
Pfalz	Grosse Vielfalt, Riesling, Burgundersorten und Dornfelder
Baden	Gutedel, Burgundersorten, Riesling
Mosel	Riesling, Elbling, Kerner, Müller-Thurgau
Württemberg	Lemberger, Trollinger, Frühburgunder
Franken	Silvaner, Müller-Thurgau
Nahe	Weissweine (Riesling, Silvaner etc.)
Rheingau	Riesling (80%), Spätburgunder
Mittelrhein	Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Spätburgunder
Ahr	Rotweine (Spätburgunder, Portugieser), Riesling, Müller-Thurgau
Hessische Bergstrasse	Riesling, Müller-Thurgau
Sachsen	Müller-Thurgau, Weissburgunder, Silvaner, Riesling
Saale-Unstrut	Wie Sachsen

In Deutschland finden sich gesamthaft 102 196 ha (100%) Rebfläche.

Weisswein total:	65 557 ha (64.2%)
34.5% Riesling	22 617 ha
20.7% Müller-Thurgau	13 570 ha
8% Silvaner	5 245 ha
7.2% Grauburgunder	4 720 ha

Rotwein total:	36 639 ha (35.8%)
30.9% Spätburgunder	11 322 ha
21.7% Dornfelder	7951 ha
11.2% Portugieser	4 104 ha
6.6% Trollinger	2 418 ha

Die oben genannten Zahlen beziehen sich auf das Jahr 2010 und stammen vom Deutschen Statistischen Bundesamt. Aufgeführt sind die vier wichtigsten Weiss- und Rotweinsorten.

Die Vorgaben des deutschen Weinrechts

Zentral im deutschen Weinrecht ist die Einteilung der Weine in Güteklassen und Qualitätsstufen sowie die amtliche Qualitätsprüfung. Sachverständige stufen demnach jeden Wein nach einer Prüfung hinsichtlich seiner Qualität ein. Dies geschieht unabhängig davon, in welcher Weinberglage die Trauben gewachsen sind. Somit garantiert eine Lage mit hohem Ansehen, besten klimatischen Bedingungen und optimaler Bodenbeschaffenheit a priori noch keine Einstufung des Weins in die höchste Qualitätsstufe. Der Winzer ist jedes Jahr aufs Neue gefordert, sowohl im Rebberg wie auch im Keller beste Arbeit zu leisten.

Das Mostgewicht

Das natürliche Mostgewicht (= spezifische Dichte) des Mostes resultiert aus dem Extraktgehalt (Gesamtextrakt) im Verhältnis zum Wasser und flüchtigen Inhaltsstoffen, also in erster Linie aus dem Zuckergehalt. Vom Mostgewicht lässt sich der theoretisch mögliche Alkoholgehalt ableiten. Für die einzelnen Qualitäten gibt es festgelegte unterschiedliche Mindestmostgewichte (abhängig von Rebsorte und Region -> unterschiedliche klimatische Bedingungen und unterschiedliche Eigenschaften der Reben z.B. Fähigkeit der Zuckerbildung und Reifung)

Die Oechslewaage:

Das Mostgewicht wird mit einer Senkwaage nach "Oechsle-Graden (°Oe)" (Zuckergehalt) gemessen: Der Zylinder wird mit Most gefüllt, die Spindel hineingegeben, das Ergebnis kann an der Gradeinteilung der Spindel abgelesen werden.
Prinzip: je mehr Zucker in der Flüssigkeit enthalten ist, desto weniger sinkt das Thermometer (-> höhere Dichte der Flüssigkeit)

Das Refraktometer:

Das Mostgewicht kann auch direkt im Weinberg mit dem Refraktometer gemessen werden. Der Saft einer Beere wird auf ein Prisma gegeben (Beere pflücken, drauflegen und quetschen). Das Ergebnis kann an einer eingeblendeten Skala abgelesen werden, wenn man in das Refraktometer hinein schaut. Prinzip: je dunkler der Fleck, desto höher das Mostgewicht (desto größer die Dichte)

Vom Mostgewicht zum Alkoholgehalt:

1°Oe=1g/l Alkohol

<u>von Oechsle in %vol Alkohol:</u>

1°Oe = 0,125%vol Alkohol

x°Oe * 8 = x%vol Alkohol

<u>von %vol Alkohol in g/l Alkohol:</u>

1%vol Alkohol = 8 g/l Alkohol

x%vol Alkohol : 8 = x g/l Alkohol

Promilleberechnung

1 Promille = g Alkohol : Körpergewicht in kg · 0,7

Die Güteklassen

Die wichtigste gesetzlich vorgeschriebene Angabe auf einem deutschen Weinetikett ist die Güteklasse eines Weins. Das deutsche Weinrecht differenziert zwischen den Qualitätsstufen stärker als andere Weinbauländer. Jeder deutsche Wein muss mit einer Qualitätsbezeichnung und innerhalb dieser - falls vorgesehen - mit einer Abstufung versehen werden (z.B. Prädikatswein -> Spätlese). Wesentliche Voraussetzungen für die Angabe/Einteilung einer bestimmten Qualitätsbezeichnung/Abstufung sind folgende:

- Einhaltung der festgelegten geographischen Herkunft (Verschnittregelung)
- Befolgung festgelegter Produktionsbedingungen
- Anbau bestimmter Rebsorten
- Lesetermine
- Leseart
- Hektarhöchstertragsbegrenzung
- Erreichen der festgelegten Mindestmostgewichte
- Verarbeitung festgelegter Rebsorten
- Berücksichtigung analytischer Grenzwerte

In Deutschland gibt es vier Qualitätsstufen, wobei die Anforderungen an einen Wein beim Tafelwein die einfachsten und beim Prädikatswein die strengsten sind:

Tafelwein - Wein ohne geografische Angabe*

- muss ausschließlich aus deutschem Lesegut zugelassener Rebflächen (Landweingebiete) und Rebsorten stammen
- mind. 8,5%vol und höchstens 15%vol Alkohol mit Angabe auf dem Etikett
- Gesamtsäure darf 4,5 g/l nicht unterschreiten => nur halbtrocken und trocken
- *Herkunftsbezeichnungen: Tafelweingebiet* (entfällt)*
- rebsortentypisch in Farbe, Geruch und Geschmack
- Chaptalisation erlaubt

** Seit 1. August 2009 gilt die neue EU-Weinmarktordnung. Der bisherige "Tafelwein" ist nun ein "Wein ohne geografische Angabe". (Tafel-)Weine mit (geschützter) geografischer Angabe gelten mit der neuen Verordnung als "Landwein".*

Landwein

- (Tafel-)Wein mit geschützter geografischer Angabe
- Herkunftsbezeichnung: Landweingebiet
- natürliche Mindestalkoholgehalt muss in den einzelnen Landweingebieten um mind. 0,5% vol Alkohol (= 4°Oe) höher liegen, als für den Tafelwein.
- sonst Bedingungen wie Tafelwein

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.)

- Amtliche Prüfnummer
- zu 100% nur aus einem einzigen der 13 Anbaugebiete
- nur aus zugelassenen Trauben
- mind. 9%vol Alkohol mit Angabe auf dem Etikett
- frei von Fehlern
- bei Angabe einer Rebsorte für diese typisch
- Chaptalisation erlaubt (20-28g dürfen an zusätzlichem Alkohol entstehen)
- Mindestmostgewicht liegt je nach Gebiet zwischen 50 und 72 °Oe
- Herkunftsbezeichnung: bestimmtes Anbaugebiet (Bereich, Grosslage, Einzellage freiwillig)

Prädikatswein

- Amtliche Prüfnummer
- nur aus zugelassenen Trauben eines Bereiches
- frei von Fehlern
- bei Angabe einer Rebsorte für diese typisch
- Chaptalisation verboten, Süssung mit Süßreserve ist erlaubt
- mit Angabe des Prädikats
- Herkunftsbezeichnung: bestimmtes Anbaugebiet (Bereich, Grosslage, Einzellage freiwillig)

Die Prädikatsstufen

Prädikatsstufe	Mindestmostgewichte	Lese
Kabinett	70-80°Oe	Hauptlese, reife Trauben, leichter Wein
Spätlese	75-90°Oe	Frühestens 7 Tage nach der Hauptlese, vollreife Trauben. Meist die Kategorie von Wein, welche qualitativ sehr hochstehend und gleichzeitig in verhältnismässig grosser Menge verfügbar ist
Auslese	85-120°Oe	Aus der Spätlese per Hand gepflückt; gesunde vollreife Trauben werden aus dem Lesegut sortiert. Häufig deutlich geringere Menge als Kabinett und Spätlese. Gilt auch für nachfolgende Kategorien
Beerenauslese	Ab 110°Oe	Überreife, edelfaule Trauben (Botrytis), meistens süss und wenig Alkohol
Trockenbeerenauslese	Ab 150°Oe	Rosinenartig eingeschrumpfte, edelfaule Trauben
Eiswein	Mind. °Oe der Beerenauslese	Ernten und Keltern bei -7°C; nur das sehr zucker- und aromahaltige Konzentrat wird verarbeitet; Dessertwein

Die Qualitätsstufen im Überblick

Tafelwein	Landwein	Q.b.A.*	Q.m.P.**
85% Trauben *(15% dürfen zugekauft werden)* aus:			
Deutschland	Benannte Region	Ein bestimmtes Anbaugebiet	Ein bestimmter Bereich
Natürliches Mostgewicht			
44-50°Oe	47-55°Oe	50-69°Oe	67-154°Oe
Anreicherung erlaubt	Anreicherung erlaubt	Anreicherung erlaubt	Anreicherung verboten
Lebensmittelrechtliche Kontrolle für Tafel- und Landwein		Amtliche Qualitätsprüfung für Q.b.A. und Q.m.P.	
Mögliche Geschmacksrichtungen			
Alle	Trocken, halbtrocken	Alle	Alle
Gesamtalkoholgehalt			
Höchstens 15%	Höchstens 15%	Mindestens 9%	Mindestens 9%

***** Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

** Qualitätswein mit Prädikat

Geschmack des Weins

Ausschlaggebend ist der Restzuckergehalt des Weins. Als harmonisch bezeichnet man einen Wein, wenn das Verhältnis der Hauptinhaltsstoffe stimmt. Es gibt in Deutschland vier zugelassene Geschmacksbezeichnungen:

Geschmack	Restzucker	Säuregehalt
Trocken	4g Restzucker/Liter Wein	9g wenn Säuregehalt max. um 2g/l niedriger
Halbtrocken (heute wird aber meist der Begriff „feinherb" verwendet)	12g Restzucker/Liter Wein	18g wenn Säuregehalt max. um 10g/l niedriger
Lieblich (diese Bezeichnung wird nur noch selten verwendet)	45g Restzucker/Liter Wein	Keine Anforderungen an den Säuregehalt
Süss	Über 45g Restzucker/Liter Wein	Keine Anforderungen an den Säuregehalt

Als trockene Weine werden Weine bezeichnet, die fast ganz oder völlig durchgegoren sind. Dies ist aber nicht gleichbedeutend mit „sauer". Sie enthalten eben nur wenig unvergorenen Zucker. Allerdings schmeckt man bei trockenen Weinen eine höhere Säure eher. Selbstverständlich spielt auch die verwendete Rebsorte eine entscheidende Rolle. Ein trockener Weissburgunder wirkt meist auf andere Weise säuerlich als ein trockener Riesling.

VDP. Die Prädikatsweingüter

Der Verband deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V. (VDP)

Der im Logo des Verbandes dargestellte Traubenadler darf als Gütesiegel deutscher Spitzenweine auf Weltniveau verstanden werden. Der Verband hat im Jahre 2010 sein 100 jähriges Bestehen gefeiert und ist somit die älteste Spitzenweingütervereinigung der Welt.

Der Bundesverband gliedert sich in neun eigenständige Regionalvereine. Wird ein Mitglied in einen Regionalverband aufgenommen, so ist es automatisch auch Mitglied im Bundesverband. Zur Zeit sind 200 (von total 25 000 in Deutschland) Weingüter dem VDP angeschlossen. Der Verband hat den Anspruch nur die besten Winzer in seinen Reihen zu wissen. Ein Winzer hat eine strenge Aufnahmeprüfung zu absolvieren, bevor er in den Verband aufgenommen wird. Die Prüfung ist ganzheitlicher Natur, d.h. es werden nicht nur die Weine verkostet, ebenso wird die Arbeitsweise des Winzers im Weinberg wie im Keller genau unter die Lupe genommen. Zudem erfolgt alle 5 Jahre eine Betriebsprüfung. Diese soll nebst strengen Auflagen bei der Weinproduktion, eine kontinuierlich hohe Qualität garantieren.

Gesamthaft darf festgehalten werden, dass der VDP deutlich strengere Anforderungen an seine Mitglieder stellt, als die gesetzlichen Vorgaben dies vorsehen.

An dieser Stelle wird bewusst auf eine Erklärung zu den Begriffen *1. Lage, Grosses Gewächs (GG)* und *1. Gewächs* verzichtet. Die Verwendung dieser Angaben auf dem Etikett ist z. Zt. umstritten und teilweise auch nicht gesetzlich geschützt, bzw. vorgesehen, wird von den Winzern in der Praxis allerdings immer häufiger verwendet. Diesbezüglich finden momentan Diskussionen statt. Die Definition dieser Begriffe scheint vorläufig unglücklich und noch nicht überzeugend.

Die in diesem Text enthaltenen Informationen stammen zu wesentlichen Teilen von folgenden zwei Websites:

www.hotelfach.de

www.vdp.de