

In vino veritas? Weinwirtschaft, Weinwerbung und Weinwirklichkeit aus der Sicht eines Geographen

VON

EUGEN WIRTH

Mit 4 Kartenskizzen und Figuren

Inhalt

	Seite	
Die weinbautechnische Revolution des vergangenen Vierteljahrhunderts	3	7
Der Siegeszug der Süßreserve	9	13
Das neue Weingesetz, seine Handhabung und seine Auswirkungen	18	22
Reden und Schweigen in der deutschen Weinwerbung	33	37
Die bitteren Konsequenzen der Restsüße	39	43
Zur Zukunft des deutschen Weinbaus	53	57
Literatur	61	65

Verzeichnis der Abbildungen im Text

1. Die Weinbauzonen in der EG
2. Die „bestimmten Anbauggebiete“ für Qualitätsweine
3. Die Rebflächen in den deutschen Anbaugebieten nach Relieftypen (Flächen in ha nach dem Weinbaukataster 1978)
4. Wein- und Biertrinker in ausgewählten Ländern Europas (Pro-Kopf-Verbrauch in Litern 1976, DDR 1978)

Verzeichnis der Tabellen im Text

1. Veränderungen der mit Reben bestandenen Flächen im 19. und 20. Jahrhundert
2. Analysewerte von Rheingauer Weinen
3. Das Bewertungsschema für deutsche Weine
4. Die Mindestmostgewichte unterschiedlicher Qualitätsstufen und Rebsorten
5. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Wein und Sekt in der Bundesrepublik Deutschland in Litern
6. Anbauflächen der Rebsorten nach dem Weinbaukataster in ha
7. Statistik der DLG-Bundesweinprämierung 1979
8. Außenhandel der Bundesrepublik Deutschland mit Wein (in Mill. hl)
9. Die Weinbauländer der Erde

Die weinbautechnische Revolution des vergangenen Vierteljahrhunderts

„Man hat nach einem zweihundertjährigen Durchschnitt ausgerechnet, daß im Rheingau auf 20 Jahre 11 geringe Weinjahre kommen – für den größeren Gutsbesitzer; für den kleinen Bauer sind das 11 Noth- und Hungerjahre! In den 9000 Morgen Weingelände des Rheingaus, die dem auf dem Dampfschiffe vorüberjagenden Touristen im Rebengrün so lustig entgegenschimmern, wird gar manche bange Hoffnung in jedem Frühling mühselig eingegraben, und im Herbst findet sich's doch, daß mehrenteils nur Hunger und Kummer darinnen aufgewachsen sey. Mehr als sieben und eine halbe Million Flaschen großentheils vortrefflichen Weines erzeugt ein guter Rheingauer Herbst, aber es sitzen viel bittere Thränen in dem süßen Wein. Das Würfelspiel der ‚Weinjahre‘ ist die Angstfrage des Rheingauers. Der fromme Glaube hat nicht umsonst so viele Herrgottsbilder in die Weinberge gestellt.“

Diese fast schicksalhafte Abhängigkeit des Weinbaus vom Witterungsverlauf „guter“ oder „schlechter“ Weinjahre, wie sie vorstehend von WILHELM HEINRICH RIEHL (1861, S. 168) für die Mitte des 19. Jahrhunderts geschildert wird, ist im Grunde genommen bis zur Mitte unseres 20. Jahrhunderts gültig geblieben. Zwar konnte nach dem Zusammenbruch 1945 eine ungewöhnlich dichte Folge sehr guter bis hervorragender Weinjahrgänge eingebracht werden, nämlich die Weine der Jahre 1945, 1947, 1949, 1953 und 1959. Der mäßige Jahrgang 1956 und die auch nicht viel besseren Jahrgänge 1957 und 1958 waren dann aber doch eine unüberhörbare Mahnung, daß der Weinbau in Mitteleuropa mit erheblichen klimatischen Risiken verbunden ist. Der Winzer mag sich noch so sehr abmühen, und er mag ein noch so hohes weinbau- und kellerreitechnisches Können einbringen – wenn nicht eine besondere Gunst von natürlichem Standort und Witterungsverlauf hinzukommt, dann wird der Ertrag den Aufwand kaum lohnen.

Für den *Geographen* ist der *Weinbau* damit eines jener lohnenden Forschungsobjekte, bei denen naturgeographische Gegebenheiten und menschliche Arbeit in vielfältiger, überaus subtiler Wechselwirkung aufeinander bezogen und miteinander verflochten erscheinen. Beginnend mit Relief, Boden und Klima bis hin zu Fragen von Marktorientierung, Betriebsform und Wirtschaftsgeist müssen eine Vielzahl von geographisch relevanten Faktoren in sorgsamem Prüfen und Abwägen zur Erklärung und zum Verständnis der einzelnen Standorte herangezogen werden. Wie empfindlich reagiert doch die Rebe auf

Unterschiede von Boden, Exposition und Kleinklima sowie auf den Witterungsverlauf des jeweiligen Jahres! Wie sehr hängt die Qualität des Weines darüber hinaus auch von Sortenwahl, Bodenbearbeitung, Rebschnitt und Zeitpunkt der Lese ab! Erst im Keller des Winzers entscheidet es sich dann aber, ob aus einem vielversprechenden Most auch ein ebenso guter Wein wird. Ein Geograph, der sich nur mit den physisch-geographischen Rahmenbedingungen pflanzlicher Produktion oder nur mit den technologischen, wirtschaftlichen und sozialen Problemen von landwirtschaftlichen Betrieben befassen würde, der wäre bei einer wissenschaftlichen Beschäftigung mit dem Weinbau von vorneherein zum Scheitern verurteilt.

Ein Wein kann, wie bereits eingangs erwähnt, nur dann zu hoher und höchster Qualität angebaut werden, wenn in einer überaus facettenreichen Weise fast schicksalhafte *natürliche Gunst* einerseits und *menschliches Bemühen* andererseits zusammenwirken. Die Voraussetzungen hierfür sind erst aufgrund einer mehrphasigen Entwicklung im 18. und 19. Jahrhundert gegeben. Obwohl in den klimatisch begünstigten Regionen des westlichen Deutschland seit nunmehr zweitausend Jahren Wein angebaut wird, waren Anbaumethoden und Kellertechnik über viele Jahrhunderte hinweg auf einem relativ bescheidenen Niveau geblieben. Erst im späteren 18. Jahrhundert haben fortschrittliche Territorialherren und Klöster mit großem Erfolg neue Wege zur Qualitätsverbesserung des Weines beschritten. Im Laufe des 19. Jahrhunderts entwickelten dann einige modern geführte Weingüter und Weinbauschulen in Weinberg und Keller wegweisende Methoden und Verfahren, durch welche der Wein auf ein vordem unbekanntes neues Qualitätsniveau angehoben werden konnte.

Während man in früheren Jahrhunderten fast ausschließlich Massenträger (z. B. Elbling) angebaut hatte, um die für den Zehntwein erforderlichen Mengen aufzubringen, förderten die Fürstbischöfe von Würzburg und Markgraf Friedrich von Baden (1728–1811) den Anbau edler Rebsorten im reinen Satz. Man erkannte den Wert von Spätlesen und begann, den Wein auf Flaschen zu füllen; der Ausbau naturreiner Weine, bei welchen dem Most keine süßenden Zusätze zugeführt werden durften, wurde zu einem Merkmal besonderer Qualität. Dabei nahm man bewußt in Kauf, daß in schlechten Weinjahren nur wenige oder überhaupt keine naturreinen Weine anfielen; denn die Moste verfügten in solchen Jahren über zu wenig eigene Süße. Auch die individuelle Behandlung von Trauben oder Beeren bei der Weinlese, durch welche die herausgehobenen Qualitätsstufen von Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen gekeltert werden konnten, sind eine weinbautechnische Innovation der vergangenen zweihundert Jahre.

In der zweiten Hälfte des neunzehnten und zu Beginn dieses Jahrhunderts kam dann eine für viele Winzer katastrophale Krise mit den aus Amerika eingeschleppten Rebkrankheiten bzw. -schädlingen *Peronospora*, echter Mehltau und Reblaus. Sie hat letztendlich zu einer heilsamen *Bereinigung der mit Reben bestandenen Flächen* beigetragen. Der Weinbau im klimatisch hierfür völlig ungeeigneten Bereich Nord- und Ostdeutschlands war schon gegen Ende des Mittelalters aufgrund von Weinimporten der Hanse aus südlicheren Ländern zum Erliegen gekommen. Der Dreißigjährige Krieg hat zur Aufgabe weiteren Reblandes geführt. Erst seit der Mitte des vergangenen Jahrhunderts jedoch beginnt sich der Weinbau endgültig auf die Standorte mit besonderer Klimagunst zurückzuziehen. Die Aufstellung von Tabelle 1 gibt ein sehr eindrucksvolles Bild von diesem Konzentrationsprozeß.

Noch um 1850 waren in Süd- und Westdeutschland viele Hänge und Gemarkungsflächen mit Wein bestanden, bei denen die klimatischen Gegebenheiten für ein Ausreifen der Trauben in durchschnittlichen Jahren nicht ausreichten. Man nahm die meist ungenügende Qualität der dortigen Weine in Kauf, da man sonst auf Weingenuß überhaupt hätte verzichten müssen. Der Ausbau des deutschen Eisenbahnnetzes und in Verbindung damit die Schaffung eines gut organisierten Handels- und Vertriebssystems haben hier in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts zu einem raschen Wandel geführt: Wein konnte nunmehr verhältnismäßig billig in alle Teile Deutschlands geliefert werden; demzufolge war Selbstversorgung bei ungünstigen natürlichen Voraussetzungen nicht mehr lohnend. ADOLF WELTE (1934) hat über diesen Rückgang des Weinbaus am Beispiel von Franken sehr eindrucksvoll berichtet.

Peronospora, Mehltau und Reblaus haben den Prozeß der Bereinigung des Reblandes nicht unerheblich verstärkt und beschleunigt. Vor allem nach dem raschen Vordringen der Reblaus in die damaligen Weinbaugebiete erschien es nur noch in den von Relief, Boden und Klima begünstigten Gemarkungen und Lagen lohnend, die verseuchten Bestände zu roden und mit hohem Kapitalaufwand auf reblausfester Unterlage junge Propfreben zu ziehen. Nur hier lohnte sich auch der Arbeitsaufwand für häufige Spritzungen gegen *Peronospora* und Mehltau. Andernorts wurde der Weinbau als unrentabel aufgegeben. Der aus Tabelle 1 ersichtliche Rückgang der mit Reben bestandenen landwirtschaftlichen Nutzfläche in Deutschland seit der Mitte des vergangenen Jahrhunderts beinhaltet demzufolge eine Konzentration des Reblandes auf diejenigen Flächen, welche von Natur für die Produktion guten Weines begünstigt erscheinen. Trotz des hohen Standes von Weinbau- und Kellereitechnik mußte der Winzer eben immer wieder sorgsam auf die natürlichen Gegebenheiten Rücksicht nehmen. So galt bis in die Nachkriegsjahre hinein das Wort, daß der

Tab. 1: Veränderungen der mit Reben bestandenen Flächen im 19. und 20. Jahrhundert (in tausend ha)

	Deutsch- land	Ahr	Mittel- rhein	Mosel- Saar- Ruwer	Rhein- gau	Nahe	Rhein- hessen	Rhein- pfalz	Hess. Bergstr.	Franken	Würt- temberg	Baden	Ostelbien+ Prov.+Kgr. Sachsen	Elsaß
1810-1830							6,5 (1825)	9,1 (1830)			19,4 (1827)	26,6 (1813)		
1830-1850											20,1 (1840)			
1850-1870								10,5 (1863)		11,2 (1863)	17,9 (1857)			
1883	134 ¹				1,8 (1890)		11,3	13,4		10,2	23,4	21,6	3,8	24,9 (1889)
1900	120 ² (1902)				1,9		12,4	16,3		8,7	16,8	17,8		26,5
1908/1909	115 ³	0,8	2,5	6,7	2,2	3,0	12,9	15,5	0,3	6,2	15,8	16,7	2,1	24,3
1920	72		2,0	7,9	2,2	2,8	13,6 (1924)	14,9		4,0 (1922)	10,9	15,0 (1922)		
1935/1936	72		1,7 (1930)	7,8	2,0 (1938)	3,0	14,1	16,9		3,0	9,9	11,5		
1955	60		1,2	7,9	2,2	2,8	13,9	14,9		2,7	7,0	6,2	0,2 (DDR)	
1964 (Wein- baukataster)	66,98	0,44	0,84	9,81	2,69	3,01	16,47	17,62	0,20	2,24	5,89	7,69		12,8
1978 (Wein- baukataster)	91,945	0,518	0,899	11,789	2,835	4,510	22,913	21,552	0,282	3,521	9,562	13,298	0,5 (DDR) 0,2 (Polen)	

1) davon Elsaß-Lothringen: 32,6 2) davon Elsaß-Lothringen: 30,5 3) davon Elsaß-Lothringen: 29,7

Boden der Vater des Weines sei, die Rebe die Mutter und das Klima sein Schicksal.

Vor diesem Hintergrund einer zweihundertjährigen Entwicklung des deutschen Weinbaus zeichnet sich nun seit einem knappen Vierteljahrhundert ein *Umbruch von fast revolutionärem Ausmaß* ab: Die natürlichen Grundlagen von Rebe, Boden und Klima können durch menschliche Eingriffe – d.h. durch moderne Biologie, Chemie, Pflanzenzüchtung, Verfahrenstechnik und Apparatebau – in zunehmendem Umfang reguliert oder kompensiert werden. Früh reifende Rebneuzüchtungen hohen Mengertrags und eine immer weiter verfeinerte, hochmoderne Kellereitechnik erlauben es heute mit Hilfe von Sterilabfüllung, Unterbrechung der Gärung und Hinzufügen von „Süßreserve“, jahrgangs-, rebsorten- und lagebedingte Defizite an Frucht- und Traubenzucker sowie ein entsprechendes Zuviel an Säure weitgehend auszugleichen. Auch Moste mit geringem Ausgangsmostgewicht und hohen Promillesätzen Säure können damit zu einem Wein ausgebaut werden, der „mild“, „lieblich“ oder „angenehm süß“ schmeckt. Selbstverständlich hat ein erst im Keller mit modernen Methoden trinkbar gemachter Wein oft wenig Extrakt, sein Bukett ist schwach, seine Geschmacksstoffe sind gering differenziert, und er verkostet sich kürzer und ausdrucksloser als ein Prädikatswein sehr guten Jahrgangs von renommierter Lage. Solche Unterschiede werden aber in der Regel nur bei Weinkennern die Kaufentscheidung beeinflussen. Für den durchschnittlichen Konsumenten von Wein ist die eine Flasche genauso trinkbar wie die andere; folglich können beide ungeachtet einer oft recht geringen Preisdifferenzierung gleich gut verkauft werden.

Die weinbau- und kellereitechnische Revolution der vergangenen zwei bis drei Jahrzehnte hat damit sowohl zeitlich in der Abfolge guter und schlechter *Weinjahrgänge* als auch räumlich in der Differenzierung nach guten und schlechten *Weinlagen* zu einer nicht unerheblichen Nivellierung geführt. Noch Anfang der fünfziger Jahre brachten ein schlechter Weinjahrgang oder gar zwei solche Jahrgänge hintereinander für den Winzer schwere Erlöseinbußen; die saueren, grasgrünen Weine ließen sich teilweise überhaupt nicht, teilweise nur nach Naß- oder Trockenzuckerung (als nicht mehr naturrein) verkaufen. Heute hingegen kann die klimatische Ungunst eines kühlen, verregneten und sonnen-scheinarmen Sommers und Herbstes durch moderne Kellertechnik soweit ausgeglichen werden, daß das Verhältnis von Süße zu Säure ähnlich ausgewogen erscheint wie bei einem Spitzenwein. Durchaus zu Recht behauptet deshalb die Weinwerbung: „In Deutschland hat die Weinerzeugung eine lange Tradition. Früher war die Qualität der Weine oft dem Zufall der Natur überlassen. Heute

können wir dank moderner Weinbau- und Kellertechnik Jahr für Jahr einen guten Qualitätswein anbieten."

Manchmal hat man fast schon den Eindruck, als ob die Winzer klimatisch ungünstige Weinjahre mit mengenmäßig knappen Ernten weniger fürchten als hervorragende Weinjahre mit Rekorderträgen auch bezüglich der Menge: Nach den Marktgesetzen von Angebot und Nachfrage lassen sich gelegentlich trotz hervorragender Weinqualität bei sehr hohen Ernten nur verhältnismäßig geringe Erlöse erzielen; ein schlechter Weinjahrgang findet hingegen bei knapper Ernte und geringen Lagerbeständen oft mühelos Absatz zu guten Preisen. An die Stelle einer als göttliche Fügung hingenommenen *Abhängigkeit von der Natur* ist also eine nicht minder strenge *Abhängigkeit vom Markt* getreten. Sie wird vom Winzer und den Weinbauverbänden allerdings nicht als unabänderliches Schicksal betrachtet; die erzeugerfreundliche Agrarpolitik der EG und der Bundesrepublik hat ein kompliziertes System von Mindestpreisen, Stützungskäufen und Subventionen geschaffen, welches den Weinbau gegenüber dem rauen Klima eines freien Marktes stark absichert.

Die Nivellierung erstreckt sich aber nicht nur auf die Abfolge guter und schlechter Weinjahre, sondern auch auf die traditionellen räumlichen Unterschiede von mehr oder weniger naturbegünstigten Weinbergslagen und Gemarkungen. Noch vor 25 Jahren waren es überwiegend die altrenommierten, bezüglich Klima, Boden und Relief besonders bevorzugten Weinbergslagen und Weinbaugemeinden, deren Weine teuer verkauft wurden, die bei Weinprämierungen Große Preismünzen und Goldmedaillen erhielten und welche zur Festigung ihres Prestiges in guten Jahren auch Beerenauslesen oder Trockenbeerenauslesen ausbauten und auf Flaschen füllten. Daß es schon damals immer wieder sehr beachtenswerte Ausnahmen von der Regel gab, darauf hat der Verfasser dieses Beitrages vor mehr als 15 Jahren in einem kleineren Bericht für die Mitteilungen der Fränkischen Geographischen Gesellschaft hingewiesen (E. WIRTH 1965). Im großen und ganzen stand die räumliche Rangabstufung der Lagen und Gemarkungen aber doch relativ fest gefügt da.

Heute hingegen scheinen ausgeklügelte Anbaumethoden und eine hochentwickelte Kellereitechnik für die Qualität des Endproduktes „Wein“ wichtiger zu sein als die lagebedingte Gunst von Boden, Relief und Kleinklima. Dementsprechend erringen bei den alljährlichen Weinprämierungen der Landwirtschaftskammern und der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft immer häufiger auch solche Weine hohe und höchste Auszeichnungen, welche aus früher fast unbekanntem Weinbaugemeinden, Gemarkungen und Lagen stammen. Im Jahre 1978 hat z. B. die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz insgesamt 26 Weinen der Anbaugemeinde Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer und Nahe den

Staatsehrenpreis verliehen. Nicht weniger als fünf dieser Weine stammten aus der Gemeinde Winningen; deren an der unteren Mosel gelegene Gemarkung wird in den älteren Weinbüchern und Lagenbeschreibungen nicht gerade als geeignet zur Hervorbringung von Spitzenweinen charakterisiert.

Das weinbau- und kellertechnische Können höchstqualifizierter Fachleute scheint also auf den ersten, flüchtigen Blick die natürlichen Vorzüge der klassischen Weinbergslagen überspielt zu haben. Dies spiegelt sich auch in der Statistik der Anbauflächen wieder: Während die mit Reben bestandene Fläche im Deutschen Reich bzw. in der Bundesrepublik Deutschland von 120 000 ha im Jahre 1905 auf konstant 59 000 ha in den Jahren 1954 bis 1958 zurückgegangen ist, stieg sie seitdem bis 1979 wieder auf über 90 000 ha an. Der Umschwung von abnehmendem bzw. gleichbleibendem Rebland zur Wiederausweitung der Weinkulturen fällt genau mit dem Einsetzen der weinbautechnischen Revolution zusammen. Nach dem Weinbaukataster finden sich die Neuanlagen bestockter Reblflächen aber fast alle im Bereich von Ebene oder Talboden, nicht in den klimabegünstigten Hang- und Steillagen! Wir wollen nachfolgend zunächst einmal noch nicht fragen, ob der deutsche Wein – sowohl in seinen Konsum- wie in seinen Spitzenqualitäten – aufgrund des soeben kurz umrissenen Umschwungs heute gleich gut, weniger gut oder besser schmeckt als vor 30 Jahren. Erst seien die Revolution selbst und deren Konsequenzen ein wenig genauer betrachtet.

Der Siegeszug der Süßreserve

In einem bekannten französischen Reiseführer, der sich an ein breites Publikum wendet, ist der Beschreibung aller bedeutsameren Sehenswürdigkeiten jeweils ein kurzes Kapitel mit der Überschrift „Un peu d'histoire“ vorgeschaltet. Dies soll den eiligen Touristen fast ein wenig entschuldigend daran erinnern, daß auch sehr eindrucksvolle, ja berühmte Kulturdenkmäler nur verstanden werden können, wenn man um ihre Vergangenheit weiß. Obwohl die Beschäftigung mit der Geschichte gemeinhin als recht trocken und langweilig gilt, muß deshalb jeder Kunst- und Reiseführer den Leser immer wieder zu einem historischen Rückblick auffordern.

Ganz analog sollte jeder Betrachtung des modernen Weinbaus ein Kapitel vorangestellt werden, welches man „Ein wenig Weinchemie und Weintechnologie“ überschreiben könnte. Aus dem Munde des Dichters, welcher in holder Trunkenheit das Lob der Reben singt, wird man darüber ebensowenig erfahren wie aus dem des Philosophen, welcher nach einigen Gläsern über das Geheimnis des Weines nachzudenken beginnt; beide werden für ihr Bemühen allenfalls

mit dem Weinkulturpreis ausgezeichnet werden. Auch die sonst sehr informativen Schriften der deutschen Weinwerbung behandeln die chemischen und technologischen Aspekte auffallend knapp. Selbst die Besichtigung eines fortschrittlichen Weinbaubetriebs ergibt oft nicht den erforderlichen Einblick: Immer wieder kann man es erleben, daß die Besucher möglichst rasch und unauffällig an den modernen Stahl-, Glas- oder Betontanks, Maschinen, Geräten und am Chemikalienlager vorbeigeführt werden; so mancher Winzer hat erst dann keine Eile mehr, wenn er mit seinem Gast in der kleinen Abteilung des Kellers angelangt ist, wo noch eine altertümliche Kelter oder ein Restbestand von alten Holzfässern steht.

Angesichts dieser Situation sei der Leser um ein wenig Geduld und Nachsicht gebeten, wenn nachfolgend ein kleiner weinchemischer und weintechnologischer Exkurs eingeschaltet wird. Ohne ihn wären die späteren Kapitel kaum verständlich. Nicht nur die Leistungen, sondern auch die Probleme des heutigen Weinbaus sind eben in vieler Hinsicht eine direkte Folge moderner Chemie und Technologie. Deshalb muß auf diese – zugegebenermaßen etwas trockene – Materie wenigstens kurz eingegangen werden. Da die einzelnen Weinbaubetriebe teilweise schon zu Beginn der fünfziger, teilweise erst zu Beginn der sechziger Jahre auf die heute üblichen Verfahren der Weinbereitung umgestellt wurden, lassen sich bei einer Überblicksbetrachtung nur ungefähre Zeitangaben machen.

Noch vor zwei bis drei Jahrzehnten war ein Wein normalerweise nach Abschluß der Gärung stabil. Im traditionellen Verfahren wird bei Mosten mit geringem Gehalt an Frucht- und Traubenzucker und entsprechend niedrigen Oechslegraden durch die Gärung der gesamte Zucker in Alkohol umgewandelt; damit haben die Hefen beim durchgegorenen Wein keinen Ansatzpunkt mehr für weitere Arbeit. Bei Mosten von Spitzenweinen mit hohem Zuckergehalt und entsprechend hohen Oechslegraden hingegen können die Hefen den Zucker nur so lange und so weit in Alkohol verwandeln, bis ein Grenzwert von ungefähr 120 g/l Alkohol erreicht ist. Bei dieser Alkoholmenge stellen die Hefen ihre Tätigkeit ein, so daß der noch verbliebene Restzucker im nunmehr ebenfalls stabilen Wein vor weiterer Vergärung bewahrt bleibt. In beiden Fällen kann der Wein ohne aufwendige Kellertechnik und ohne strenges Achten auf Keimfreiheit abgefüllt werden; mit einem Nachgären oder Umkippen braucht man normalerweise nicht zu rechnen, und auch im Anbruch hält sich eine Flasche Wein meist viele Tage lang unverändert frisch.

Dieses altbewährte Verfahren der Weinbereitung brachte in Spitzenjahren mit hohen Oechslegraden großartige Weine hervor; bei verhältnismäßig säu-

rearmen Mosten ließen sich auch noch in etwas weniger guten Jahren köstliche Weine ausbauen. In schlechteren Weinjahren hingegen mußte man sich mit einer störend hohen, unausgewogenen und nicht gepufferten Säure abfinden; denn bei niedrigeren Oechslegraden ging ja der gesamte Zucker des Mostes durch die Gärung in Alkohol über, und unreifes Lesegut hat nicht nur weniger Zucker, sondern auch viel mehr Säure. Selbst die Verfahren der Trocken- und Naßzuckerung haben dem nicht abhelfen können; auch dieser dem Most vor der Gärung hinzugefügte Zucker ist ja noch mit vergoren worden, und er hat damit nur zur Erhöhung des Alkoholgehalts und zur besseren Ausbildung der Bukett- und Geschmacksstoffe, nicht jedoch zum Süßerwerden des Weines oder zum Säureabbau beigetragen.

Um dem *Mangel an Süße* bei verhältnismäßig geringen Ausgangsmostgewichten abzuhelfen, wurden nun im deutschen Weinbau in den vergangenen 30 Jahren zwei grundsätzlich unterschiedene Verfahren entwickelt: Entweder man stoppt die Gärung künstlich zu einem Zeitpunkt ab, an welchem noch nicht der gesamte Zucker des Mostes in Alkohol übergegangen ist. Oder aber man fügt dem voll durchgegorenen Most nachträglich noch eine bestimmte Menge unvergorenen Traubensüßmostes – die sogenannte Süßreserve – zu. Im ersten Fall nimmt man dabei in Kauf, nicht nur einen sehr leichten und alkoholarmen, sondern vielleicht auch einen dünnen, ausdruckslosen und geschmacklich wenig differenzierten Wein zu erhalten. Im zweiten Fall muß man in Kauf nehmen, daß der Wein durch die Süßreserve nicht nur zusätzlichen Zucker, sondern auch Geschmacksstoffe des unvergorenen Traubensaftes zugeführt erhält, die einem Wein an sich völlig fremd sind. In beiden Fällen aber ist der so zubereitete Wein nicht stabil: Er muß wie ein Fruchtsaft steril abgefüllt werden, und man braucht eine Flasche nach dem Öffnen nur kurze Zeit bei Zimmertemperatur stehen zu lassen, bis mehr oder minder heftig eine zweite Gärung oder Nachgärung einsetzt.

Nicht voll durchgegozene, süß erhaltene Weine stellen damit hohe Anforderungen an Kellereitechnik und Keimfreiheit. Als man im Laufe der fünfziger Jahre mit dem Abfüllen restsüßer Weine begann, war dies ein recht riskantes Unternehmen, und Rückschläge blieben nicht aus. In engem gegenseitigen Erfahrungsaustausch haben inzwischen unsere großen Weinbauversuchsanstalten, Weingüter und die kellereitechnische Industrie Geräte und Verfahren entwickelt, die selbst kleineren Winzern den Ausbau und die Abfüllung von nicht durchgegorenen Weinen erlauben: Stahldrucktanks zur Einlagerung unter 8 atü Kohlendioxid, Hochleistungsfilter und -zentrifugen, Vorrichtungen zum Erhitzen (Pasteurisieren) oder Abkühlen der Moste oder Weine. Allerdings ist hierfür ein nicht unbeträchtlicher Kapitalaufwand erforderlich, und gele-

gentlich gibt es auch heute noch „Ausreißer“. So gingen dem Verfasser dieser Zeilen in den vergangenen drei Jahren zweimal Weine hochrenommierter Weingüter auf der Flasche in Nachgärung über, weil vermutlich irgendwo bei der Vorbereitung zur Abfüllung oder bei den Korken die Keimfreiheit nicht voll durchgehalten worden war.

In den fünfziger und frühen sechziger Jahren war ein *Abstoppen der Gärung* die bevorzugte Methode zur Herstellung von restsüßen Weinen. Durch Zugabe von etwa 100–150 mg/l schwefliger Säure oder anderer Chemikalien, durch kurzzeitige Erhitzung auf über 75° oder durch Abfüllung in Drucktanks mit Kohlendioxid wurde die Gärung unterbrochen. Moderne Filterverfahren ermöglichten anschließend die Beseitigung fast aller die Stabilität des Weines beeinträchtigenden Mikroorganismen, und bei streng steriler Abfüllung ließ sich auch ein längeres Lagern der Weine in Flaschen ohne Nachgärung riskieren.

Von diesem Verfahren der Gärunterbrechung kommt man heute mehr und mehr ab. Man konnte „aus Erfahrungen der letzten Jahre feststellen, daß es zu häufig zu Ausrutschern kommt“ (DDW 20/1977, S. 821); auch mußte man oft zur Stabilisierung solcher Weine so viel SO₂ zugeben, daß die gesetzlich zulässigen Höchstwerte überschritten wurden (DDW 25/1978, S. 1130). Neben solche Argumente von Seiten der Weinerzeuger treten gewichtige Argumente der Weinverbraucher: In ihrer Gärung vorzeitig abgestoppte Weine sind gerade bei etwas geringeren Ausgangsmostgewichten nicht nur arm an Alkohol, sondern im Zusammenhang damit oft auch arm an all den Geschmacks- und Bukettstoffen, die der Wein während der Gärung und durch sie entwickelt. Nicht ganz zu Unrecht werden deshalb gärunterbrochene Weine von Kennern gelegentlich auch als „kastrierte Weine“ bezeichnet.

Heute wird von den meisten Weingütern, Weinkellereien und Winzergenossenschaften die zweite Alternative zur Herstellung von restsüßen Weinen bevorzugt: Man läßt den Grundwein zunächst einmal voll durchgären und fügt ihm anschließend zum Süßen die sogenannte *Süßreserve* zu. Diese ist nichts anderes als entweder ganz unvergorener oder höchstens kurz angegorener Traubensüßmost. Aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen darf Süßreserve zwar bis zu 8 g/l Alkohol enthalten; da aber ein leicht angegorener Most bezüglich seiner weiteren Verarbeitung und haltbaren Einlagerung nicht unproblematisch ist, wird heute als Süßreserve meist unvergorener Traubenmost verwendet (DDW 25/1977, S. 1121).

Das Arbeiten mit Süßreserve erfordert einen besonders hohen Aufwand moderner und komplizierter *Chemie* und *Technologie*. Zur Herstellung von Süßreserve müssen dem Most nach dem Kelteren zunächst pektolytische Enzympräparate (Vogt 1974, S. 120 f.) sowie Schwefeldioxid zugeführt werden. Er wird dann im Separator, einer Hochleistungszentrifuge, vorgeklärt und durch Zufügen von Bentonit geschönt (DDW 25/1977, S. 1121). Für die anschließende Stabilisierung und Lagerung der Süßreserve gibt es verschiedene Verfahren. Man kann erstens durch moderne Filtervorrichtungen fast alle schädlichen Mikroorganismen ausscheiden und den Most dann bei etwa 2° Celsius „kaltsteril“ lagern. Zur Stabilisierung wird solchen Mosten gelegentlich Sorbinsäure (Kaliumsorbat) zugegeben; deren Zugabe muß beim Wein – im Gegensatz z. B. zum Herings- oder Krabbensalat – nicht deklariert werden. Da Sorbinsäure aber schwierig zu handhaben ist und sie dem Most leicht einen aufdringlichen „Geranienton“ verleiht, zeigt ihre Verwendung eine eindeutig rückläufige Tendenz (DDW 27/1977, S. 1205 f.).

Als zweites Verfahren der Lagerung von Süßreserve wäre die „Stummschwefelung“ zu nennen. Zunächst war es jahrelang nicht geklärt, ob die Bestimmungen des Weingesetzes Stummschwefelung zulassen (DDW 20/1977, S. 821); seit 1979 ist sie aber voll legalisiert. Der Süßreserve wird dabei eine so hohe Gabe von Schwefeldioxid zugefügt (etwa 1500–2000 mg/l), daß alle schädlichen Mikroorganismen absterben oder ihre Tätigkeit einstellen. Ein derart hoch geschwefelter Most sollte nur in säureunempfindlichen Behältern (z. B. aus Kunststoff) gelagert werden, da die im Weinkeller üblichen Stahltanks von schwefeliger Säure angegriffen werden könnten (DDW 23/24/1978, S. 966). Bevor man die solcherart stummgeschwefelte Süßreserve dann dem Wein zuführt, muß ihr hoher Gehalt an SO₂ in einem meist recht aufwendigen Entschwefelungsverfahren wieder reduziert werden.

Eleganter erscheint unter diesen Aspekten ein drittes Verfahren: die Lagerung und Stabilisierung der Süßreserve mit Hilfe von Kohlensäure. In einem Drucktank werden dabei der Süßreserve 15 g/l CO₂ zugegeben, was bei einer Temperatur von 15° einem Druck von knapp 8 atü entspricht. Hierdurch läßt sich die Vermehrung der Hefen zuverlässig verhindern; um auch die Tätigkeit von Essig- und Milchsäurebakterien zu bremsen, muß allerdings nochmals eine kleine Menge SO₂ (ca. 80 mg/l) beigefügt werden. – Weitere Verfahren zur Stabilisierung von Süßreserve sind eine kurzzeitige Erhitzung auf etwa 87° mit anschließender rascher Wiederabkühlung (Pasteurisieren) sowie die direkte Abfüllung des auf ungefähr 75° erhitzten Mostes in die zur Lagerung bestimm-

ten Gefäße. Diese beiden Verfahren, die „Kurzzeit-Hocherhitzung“ und die „Heißeinlagerung“, sind bei der Herstellung von Obstsäften und Süßmosten schon lange im Gebrauch.

Die Bereitung der Süßreserve wurde vorstehend bewußt etwas ausführlicher geschildert, um zu zeigen, wie sehr moderne Chemie, Technik und industrielle Verfahren auch im Weinbau Eingang gefunden haben. Das braucht grundsätzlich nichts Negatives zu sein; aber man versteht jetzt vielleicht die Entscheidung des Gesetzgebers, ab 1971 die Bezeichnung „naturrein“ für Weine nicht mehr zuzulassen.

Diese Süßreserve wird nun dem durchgegorenen Grundwein kurz vor der Abfüllung zugesetzt, in der Regel mit einem Anteil von 10 bis 20 Prozent. Was wir heute als deutschen Wein trinken, ist folglich fast immer ein *Verschnitt aus Wein und Traubensüßmost*. Selbst die auf dem Etikett als „trocken“ bezeichneten und entsprechend mit höchstens 4 bis 9 g/l Restzucker Gehalt ausgebauten Weine werden in mindestens 90% aller Fälle mit Süßreserve „abgerundet“ (DDW 17/1979, S. 986; Tab. 2). Damit sind voll durchgegangene deutsche Weine ohne jeden Zusatz von Süßreserve zu einer echten Rarität geworden.

Es ist eine von niemandem bestrittene Tatsache, daß ein Verschnitt aus Wein und Traubensüßmost *anders* schmeckt – von besser oder schlechter sei hier zunächst nicht die Rede – als ein voll durchgegangener Wein. Die Winzer

Tab. 2: Analysewerte von Rheingauer Weinen

	Grad Oechsle	Alkohol (gr/l)	Zucker (gr/l)	Extrakt (gr/l)	Säure (gr/l)
<i>1. Durchgegangenen</i>					
Rüdesch. Riesl. Auslese	102	108	4,1	42,3	9,0
Winkeler Riesl.	74	73	0,6	23,9	7,3
<i>2. Mit Restsüße</i>					
Rauenthal. Riesl. Auslese (Großer Preis DLG)	112	87	63,1	30,9	8,3
Winkeler Riesl. Auslese (Großer Preis DLG)	99	65	75,2	35,6	8,1
Oestricher Riesl. Kabin. (Großer Preis DLG)	82	66	43,5	25,8	8,2
Johannisberg. Riesl. Spätl. trock.	88	90	8,5	27,4	7,5
Mittelheimer Riesl. Kabin. trock.	82	80	7,3	26,8	8,6
Oestricher Riesl. Kabin. trock. (Diabetikerwein)	78	80	3,4	28,1	8,5

wissen dies sehr wohl, und sie versuchen dementsprechend, die Geschmacksveränderung gering zu halten: Man verwendet für die Bereitung von Süßreserve möglichst neutrale Rebsorten ohne ausgeprägtes Sortenbukett, und man bevorzugt möglichst süße Moste mit hohen Oechslegraden; je höher der Zuckergehalt einer Süßreserve ist, um so geringere Verschnittanteile sind ja erforderlich, um die gewünschte Restsüße zu erhalten. Trotzdem kommen immer wieder Spätlesen und vor allem Auslesen auf den Markt, die fast stärker nach Meraner Kurtraubensaft als nach Wein schmecken. Selbst bei Weinen hochrenommierter Weingüter schmeckt man die Süßmostkomponente oft noch deutlich heraus, und erst nach längerer Lagerung wird diese dann durch Prozesse des Nachreifens in der Flasche etwas abgebaut.

Moderne chemische und technische Verfahren werden heute selbstverständlich nicht nur zur Bewahrung und zur Herstellung von Restsüße benötigt; auch bei der Gärung und dem Ausbau des Weines selbst sind sie unentbehrlich geworden. Mit Hilfe von Hochleistungszentrifugen (Separatoren) und Hochleistungsfiltern können alle Trübstoffe und Mikroorganismen sicher entfernt werden; auch schwieriges Lesegut mit einem starken Befall von Fäulnis- und Essigbakterien bereitet bei Zugabe entsprechender Chemikalien keine großen Probleme mehr. Ein übermäßiger Gehalt des Mostes an Säure, der noch vor 25 Jahren gerade bei schlechteren Weinjahrgängen die Regel war, läßt sich heute durch moderne Verfahren der Entsäuerung (Zugabe von Kohlensäurem Kalk oder Doppelsalz-Verfahren) fast beliebig auf jeden gewünschten Wert einstellen. Dieser bewegt sich normalerweise um 6–8 g Säure pro Liter, kann aber bei Auslesen, Mosel- und Frankenweinen auch höher liegen. Neuerdings bereiten zu säurearme Moste den Winzern fast schon mehr Kopfzerbrechen als zu säurereiche. Während nämlich chemischer oder biologischer Säureabbau durch die gesetzlichen Bestimmungen voll gedeckt wird, ist für die deutschen Weinbaugebiete (Region A und B der EG, vgl. Abb. 1) jeder Zusatz von Säure zum Most oder Wein verboten.

Selbst bei der Einleitung der Gärung vertraut man in modernen Kellereibetrieben nicht mehr auf die natürlichen Prozesse: „Überläßt man einen Trauben- oder Obstsaft der Spontan- oder Eigengärung, so entwickeln sich zunächst nicht die echten Weinhefen, sondern diejenigen Mikroorganismen, die sich am raschesten vermehren. Das sind die ‚wilden‘ Hefen ... Früher oder später wird zwar die echte Hefe die Oberhand gewinnen; bis dahin aber können die Apiculatushefen schon flüchtige Säuren und andere Stoffwechselprodukte gebildet haben, die im Wein nicht erwünscht sind“ (DDW 4/1980, S. 154). Immer häufiger werden deshalb dem Most gleich nach der Kelterung reingezüchtete Weinhefen zugesetzt, um damit eine raschere und reintonigere Gärung zu erreichen.

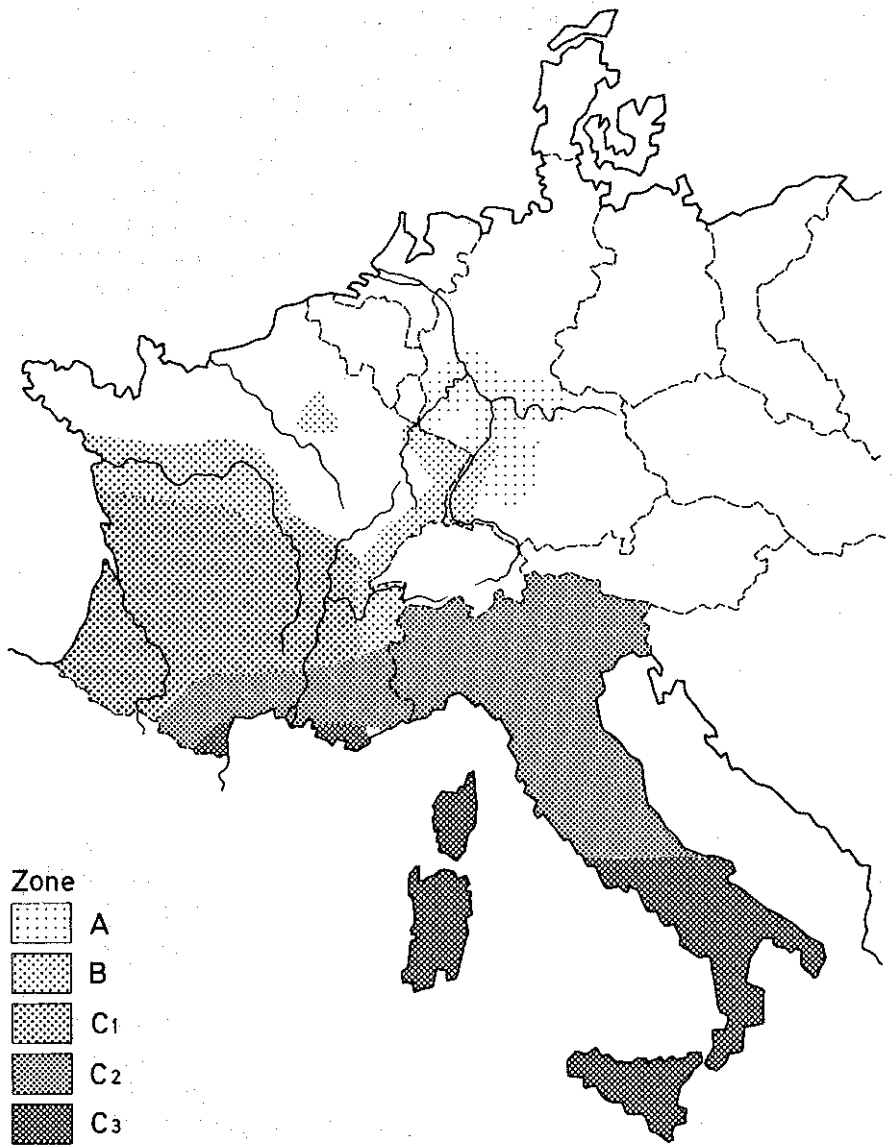


Abb. 1. Die Weinbauzonen in der EG

Man geht neuerdings sogar dazu über, den Most nach der Kelterung bis etwa 87° kurzzeituerhitzen, um so vor der Zugabe von Reinhefe alle im Most vorhandenen Mikroorganismen abzutöten. „In Deutschland werden schon seit einigen Jahren mehr als die Hälfte der badischen Moste pasteurisiert und dann mit Reinhefe vergoren“ (DDW 4/1980, S. 154). Dieses Verfahren wurde aus dem Brauwesen übernommen: „Die sog. Würze, aus der durch Gärung Bier entsteht, ist nämlich vor der Anstellung zur Gärung gekocht worden. Sie ist daher steril, also frei von Hefen und auch frei von anderen Mikroorganismen. Diesem sterilen Gärsubstrat Würze wird eine Reinkultur eines Hefestammes zugesetzt. Andere Mikroorganismen kommen in der Würze während der Gärung nicht vor“ (DDW 4/1980, S. 154).

Es kann kein Zweifel daran bestehen, daß der Ausbau des Weines im Keller durch die geschilderten modernen Verfahren viel sicherer und berechenbarer geworden ist. Früher mußte der Winzer den eingebrachten Most im Keller „mehr oder weniger sich selbst überlassen in der Hoffnung, daß daraus Wein würde, den man dann durch mehrere Abstiche vom Trub trennte und längere Zeit lagern ließ, bis die Selbstklärung befriedigend weit fortgeschritten war“ (DDW 25/1977, S. 1125). Heute hingegen hängt nur noch wenig vom Zufall oder vom Fingerspitzengefühl des Winzers ab; wie bei einer industriellen Fertigung läßt sich vom hochqualifizierten Fachmann der Charakter des Endproduktes in einem gewissen Rahmen vorausbestimmen. Die modernen technischen Verfahren und chemischen Behandlungsmethoden der *Süßmostindustrie* und des *Brauwesens* haben hier zusammen mit Eigenentwicklungen der Weinchemie und Weintechnologie zu einer in vieler Hinsicht begrüßenswerten Entwicklung beigetragen.

Manchen Weinfreunden erscheint der Fortschritt allerdings doch recht teuer erkaufte. Kommen wir z. B. nochmals auf die eben geschilderte voll kontrollierte Gärung zurück: Durch die Pasteurisierung wird der Enzymkomplex im Most zunächst einmal völlig inaktiviert (DDW 4/1980, S. 151), und die heute als unerwünscht angesehene Spontangärung gibt dem Wein nicht selten zusätzliche Nuancen des Geschmacks und Buketts, die als „viel Spiel“ sehr positiv zu bewerten sind. Aber solche individuellen Charakteristika eines Weines, welche das Entzücken des Liebhabers und Kenners hervorrufen können, treten auch beim Ausbau hochwertiger Gewächse immer stärker in den Hintergrund. Zwar bestechen unsere deutschen Weine noch immer durch ihre überaus große Vielfalt an Varianten des Geschmacks und des Buketts; die Vielfalt hat aber eindeutig eine schon erheblich geringere Bandbreite als noch vor etwa 25 Jahren.

Wie sehr Weinbau und Weinwirtschaft bereits in industrielle Dimensionen hineinzuwachsen beginnen, zeigt das Beispiel der Weingut-Weinkellerei GmbH F.P., eines Betriebs mit (1979) weltweit über 3200 Mitarbeitern, einem Kapital von 46 Mill. DM und einem Weltumsatz von 530 Mill. DM. Obwohl zu dieser Firma einer der größten Weinbaubetriebe in der Bundesrepublik gehört, stammen nur etwa 2 % der verkauften Weine aus eigenen Weinbergen. Der Rest wird von Winzern bezogen; 400 von ihnen sind als Vertragspartner in der Erzeugergemeinschaft „Weinzunft Nahegau“ zusammengeschlossen worden.

Bei einem Verkaufsprogramm von 1248 Sorten und 62 Jahrgängen wurden von der Firma 1978 60 Mill. Flaschen mit 0,7l Inhalt abgefüllt. Mit einem Exportvolumen von über 120 Mill. DM stammt jede siebte Flasche deutschen Weines, die ins Ausland verkauft wird, aus dem Hause F.P. Die Lagerkapazität für Wein beläuft sich auf etwa 7 Mill. Liter. Zusätzlich zu diesen Weinkellern wurde 1976 eine große Traubenmostkellerei für die Herstellung von Süßreserve eröffnet, deren Tanks eine Fassungskapazität von 1,7 Mill. Liter Traubensüßmost haben. Die Belieferung der Süßreserve-Tanks erfolgt durch die 1976 gegründete Erzeugergemeinschaft „Traubenmost Rhein-Nahe“, der mehr als 250 Winzer beigetreten sind. Noch im Jahre 1975 mußte die Firma F.P. zum Verschneiden ihrer Weine jährlich mehr als 4,0 Mill. Liter Traubensüßmost als Süßreserve über den freien Handel zukaufen (H.B. 30. 11. 1977, 28. 11. 1979, 3. 6. 1980; DDW 22/1976, S. 842, 27/1976, S. 1076).

Das neue Weingesetz, seine Handhabung und seine Auswirkungen

Bis zu Beginn der siebziger Jahre galten in den einzelnen Ländern Europas für die Herstellung und den Verkauf von Wein unterschiedlichste Bestimmungen. Erst im Jahre 1971 wurden für das Gebiet der Bundesrepublik ein neues Weingesetz und in den Jahren seit 1970 für den gesamten Bereich der Europäischen Gemeinschaft Verordnungen zur gemeinsamen Weinmarktorganisation erlassen, welche in vieler Hinsicht vom bisherigen Recht abweichende Regelungen brachten. Diese Gesetze und Verordnungen sind als ein Kompromiß zwischen sehr verschieden gerichteten, ja teilweise entgegengesetzten Interessen zustandegekommen: Interesse der EG nach Vereinheitlichung und Interesse der einzelnen Weinbauregionen nach Sonderbestimmungen, Interessen der Winzer und Interessen der Verbraucher, Interessen der Weingüter und Genossenschaftskellereien und Interessen des Weinhandels. Bekanntlicherweise nehmen gesetzliche Vorschriften und Verordnungen im Agrarsektor vor allem auf die Interessen der agrarischen Produzenten Rücksicht, und ähnlich wie die Landwirtschaft ganz allgemein hat auch der Weinbau eine gut organisierte,

schlagkräftige Lobby. Angesichts dieser Situation erscheinen die neuen Gesetze und Verordnungen als ein begrüßenswerter Versuch, gegenüber den Partikularinteressen der Weinwirtschaft auch übergeordnete Interessen der Allgemeinheit durchzusetzen. Dies wäre kaum möglich gewesen, wenn nicht der Deutsche Weinbauverband, einige Verbände auf Länderebene und unsere großen staatlichen Lehr- und Versuchsanstalten von Persönlichkeiten geleitet würden, die mit starkem Verantwortungsgefühl für die Gemeinschaft langfristig über die unmittelbaren Tagesinteressen hinaus planten. Nachdem die neuen Weingesetze vielfach eine sehr kritische Resonanz gefunden haben, sollte dies zunächst einmal grundsätzlich festgehalten und betont werden.

Seit 1970/71 werden sowohl in der Bundesrepublik als auch in der EG alle Weine nach ihrer Qualität in drei Gruppen eingeteilt: Tafelwein, Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat. Obwohl die Kriterien der Einstufung in eine dieser drei Gruppen eine recht trockene Materie darstellen, seien sie nachfolgend in ihren Grundzügen kurz skizziert; denn nur wenn man einen zumindest groben Überblick über die einschlägigen Bestimmungen hat, wird man sowohl die Vorteile als auch die Problematik der neuen Gesetzgebung verstehen können.

Die Anforderungen an den *Tafelwein* sind am geringsten; da in Deutschland in guten Weinjahren fast überhaupt keine und selbst in schlechten Weinjahren nur wenig Tafelweine erzeugt werden, brauchen wir uns nachfolgend mit ihnen nicht weiter zu befassen. Für 1975 weist die deutsche Ernte-Statistik z. B. nur 2 % Tafelwein aus, für 1976 0 %, für 1977 10 %, für 1978 3,5 %. Die Versuche, im Interesse besseren Verkaufs innerhalb der Kategorie Tafelwein noch einen „Landwein“ auszugliedern, sind bis heute vergeblich geblieben.

Qualitätsweine b. A. (= bestimmter Anbaugebiete) müssen im Gegensatz zu Tafelweinen einer Qualitätsprüfung durch eine amtliche Prüfungsbehörde unterzogen werden; sie dürfen nur in den Handel gebracht werden, wenn sie nach positivem Ausgang dieser Prüfung eine Prüfungsnummer erhalten haben. Qualitätsweine dürfen nur aus empfohlenen und zugelassenen Rebsorten gewonnen werden, und sie müssen jeweils ausschließlich aus einem der elf deutschen „bestimmten Anbaugebiete“ (Abb. 2) stammen. Durch Zusatz von Zucker bei niedrigen Ausgangsmostgewichten darf der Alkoholgehalt in der Zone A (alle deutschen Weinbaugebiete mit Ausnahme Badens; vgl. Abb. 1) höchstens um $3,5^\circ = 28$ Gramm Alkohol pro Liter erhöht werden, in der Zone B (Baden ohne Bodensee und das Badische Frankenland) um höchstens $2,5^\circ = 20$ Gramm Alkohol pro Liter. Die Anerkennung als Qualitätswein wird nur erteilt, wenn ein bestimmtes Mindestmostgewicht erreicht wurde. Dieses bewegt sich – nach Anbaugebieten und Rebsorten unterschiedlich – zwischen 57° und 72°

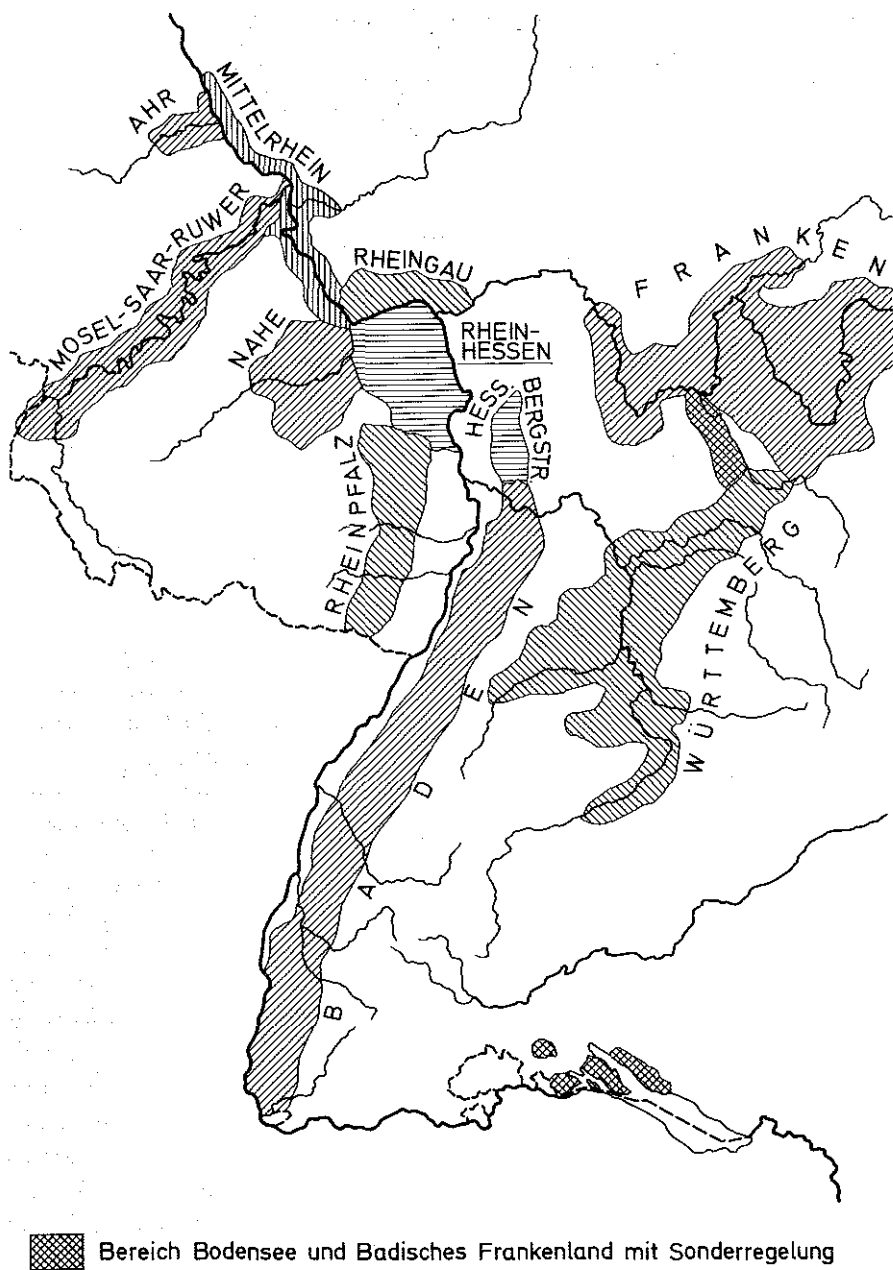


Abb. 2. Die „bestimmten Anbaubierte“ für Qualitätsweine

Oechsle. Bei der Sinnenprüfung durch die Prüfungsbehörde auf Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack muß ein Qualitätswein mindestens 11 von möglichen 20 Punkten erhalten (vgl. Tab. 3 und 4).

Die höchste Qualitätsstufe von Weinen in der Bundesrepublik sind die *Qualitätsweine mit Prädikat*; sie untergliedern sich nochmals in die Prädikate Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese. Qualitätsweine mit Prädikat müssen sich ebenfalls der amtlichen Qualitätsprüfung unterziehen und mit einer Prüfungsnummer gekennzeichnet sein. Sie dürfen nicht gezuckert werden und sie dürfen, wie Qualitätsweine, nur aus empfohlenen und zugelassenen Rebsorten gewonnen werden. Die verwendeten Weintrauben müssen je einem einzigen, relativ eng abgegrenzten „Bereich“ entstammen. Der tatsächliche Alkoholgehalt muß mindestens $7^{\circ} = 56 \text{ g/l}$ betragen, der Gesamtalkoholgehalt (tatsächlicher Alkoholgehalt + unvergorener, aber prinzipiell vergärbare Zuckergehalt) mindestens $9^{\circ} = 71 \text{ g/l}$. Die Mindestmostgewichte sind in ihrer Abstufung vom Kabinett-Wein bis zur Trockenbeerenauslese je nach Rebsorte und Anbauggebiet wieder recht unterschiedlich (vgl. Tab. 4). Mit 84° Oechsle erfüllt ein Mosel-Riesling z. B. schon die Anforderungen des Prädikats „Auslese“, ein Riesling aus dem Rheingau, aus Rheinhessen, Franken und Baden dagegen nur die des Prädikats „Kabinett“. Auf jeden Fall aber müssen bei der Sinnenprüfung durch die Prüfungsbehörde Kabinettweine mindestens 13, Spätlesen mindestens 14, Auslesen mindestens 15, Beerenauslesen mindestens 16 und Trockenbeerenauslesen mindestens 17 von höchstmöglich 20 Punkten erhalten (Tab. 3).

Schon diese grobe Skizzierung einiger wichtiger Bestimmungen des deutschen Weingesetzes von 1971 zeigt, daß der Gesetzgeber gewisse Qualitätsstandards setzen wollte und um ihre korrekte Einhaltung bemüht war. Bei einer genaueren Betrachtung wird man allerdings sehen, daß die Regelungen oft recht inkonsequent sind und daß die Interessenverbände mit entsprechendem Druck Ausnahmen durchgesetzt haben, welche die gute Absicht des Gesetzgebers zunichte werden lassen. So sind einerseits die Bestimmungen bezüglich des *Verschnitts* mehrerer Weine sehr streng; andererseits wird bei der Hinzufügung von Süßreserve erstaunlich viel Freiheit gelassen. Dies ist alles andere als selbstverständlich; denn ein Verschnitt mehrerer etwas unterschiedlicher Weine kann die Qualität des Endproduktes durchaus erhöhen: Das vielleicht etwas schwach entwickelte Bukett eines Riesling läßt sich durch einen kleinen Zusatz von Gewürztraminer verbessern, die etwas zu geringe Säure von Weinen des Jahrgangs 1976 durch Zugabe von etwas säurereichem Wein des Jahrgangs 1977 abrunden, die geringfügige Überschreitung bzw. das Nichterreichen eines vom Gesetzgeber vorgesehenen Grenzwerts durch Verschnitt korri-

Tab. 3: Das Bewertungsschema für deutsche Weine

Qualitätsstufe	Mindestpunktzahl für amtl. Zulassung	Mindestpunktzahl für Dt. Weinsiegel	Mindestpunktzahl					
			für Kammerpreismünze			für Prämierung DLG		
			Bronze	Silber	Gold	Bronze	Silber	Gold ¹
Qualitätswein b. A.	11	14	17	18	19	17,5	18,5	19,5
Kabinett	13	15	17	18	19	17,5	18,5	19,5
Spätlese	14	16	17	18	19	17,5	18,5	19,5
Auslese	15	17	-	18	19	-	18,5	19,5
Beerenauslese	16	18	-	18,5	19,5	-	18,5	19,5
Trockenbeerenauslese	17	19	-	18,5	19,5	-	18,5	19,5

1) = Großer Preis

Erreichbare Höchstpunktzahl: 20

Davon für

Farbe:	2	Geruch:	4
Klarheit:	2	Geschmack:	12

Tab. 4: Die Mindestmostgewichte unterschiedlicher Qualitätsstufen und Rebsorten

	Ahr, Mosel, Mittelrhein	Nahe	Rhein- gau	Rheinhes- sen, Rhein- pfalz	Württem- tem	Baden	Franken
Tafelwein	50	50	50	50	50	50	50
Qualitätswein b. A.							
Müller-Thurgau	60	60	60	62	63	66	60
Riesling	57	57	60	60	60	60	60
Ruländer, Gew.traminer	60	60	60	62	69	72	60
Kabinett							
Müller-Thurgau	73	73	73	73	72	76	76
Riesling	70	70	73	73	72	76	76
Ruländer, Gew.traminer	73	73	73	76	78	85	76
Spätlesen							
Müller-Thurgau	80	82	85	85	85	89	85
Riesling	76	78	85	85	85	86	85
Ruländer, Gew.traminer	80	82	85	90	88	92	90
Auslesen							
Müller-Thurgau	88	92	100	95	95	102	100
Riesling	83	85	95	92	95	100	100
Ruländer, Gew.traminer	88	92	100	95	95	105	100
Beerenauslesen	110	120	125	120	124	128	125
Trockenbeeren- auslesen	150	150	150	150	150	154	150

gieren. Beim Kaffee oder Tee gilt es als ganz selbstverständlich, daß man durch Mischung verschiedener Sorten die Qualität erhöht.

Desungeachtet dürfen nach dem neuen Weingesetz im Sortenverschnitt nicht mehr als 2 Sorten miteinander gemischt werden, sofern man eine Prämierung anstrebt; wenn auf dem Etikett eine Rebsorte angegeben werden soll, muß diese im Verschnitt mit mindestens 85 % enthalten sein. Auch im Jahrgangverschnitt dürfen höchstens 15 % eines anderen Jahrgangs zugefügt werden, wenn man den Jahrgang auf dem Etikett angeben will. Im Herkunftsverschnitt schließlich müssen mindestens 75 % des Weins aus der angegebenen Lage stammen. Süßreserve hingegen darf bei Qualitätsweinen mit Prädikat „bezeichnungsunschädlich“ bis zu 25 % zugegeben werden, sofern sie nur gewisse Voraussetzungen bezüglich gleicher Herkunft und Qualitätsstufe erfüllt! Was dies für den Geschmack des Endprodukts bedeutet, sei cum grano salis anhand eines

Vergleichs erläutert: Bei einer analogen Regelung für Zwiebelsuppe dürften zu deren Herstellung zwar nur Zwiebeln einer einzigen Sorte verwendet werden, und sie müßten alle in der Gemarkung desselben Dorfes gewachsen sein. Es wäre aber erlaubt, nach dem Kochen einem Grundbestand von mindestens 75 % gekochter Zwiebeln noch bis zu 25 % roher Zwiebeln zum Anrichten beizufügen.

Ärgerlich sind auch die vielen *Ausnahmebestimmungen*, durch welche das Weingesetz durchlöchert wird. An der Mosel z. B. ist es seit alters üblich gewesen, den Mosten bei der Zuckerung nicht einfach Zucker („Trockenverbesserung“), sondern bis zu 25 % Zuckerwasser („Naßverbesserung“) zuzusetzen. Diese Maßnahme hatte den Zweck, die oft übermäßig hohen Säurewerte der Moste durch eine gewisse Verdünnung herabzusetzen. Heute, wo übermäßige Säure leicht durch organische oder chemische Prozesse abgebaut werden kann, dient die Naßverbesserung eigentlich nur noch dazu, die zur Verfügung stehende Erntemenge an Wein zu vermehren. Die Verordnungen der EG vom 28. April 1970 sahen deshalb nach einer gewissen Übergangsfrist das Verbot der Naßverbesserung vor. Diese Frist wurde inzwischen schon mehrmals verlängert, und soeben ist von der EG-Kommission in Brüssel wieder eine Verordnung eingebracht worden, nach welcher es bis zum 15. März 1981 zugelassen sein soll, den Mosten im Weinbaugebiet Mosel bis zu 15 % Zuckerwasser hinzuzufügen.

In ähnlicher Weise werden bei Bedarf die weinrechtlich festgelegten *Schwellenwerte* verändert. Im Herbst 1978 wurde z. B. von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft für die meisten deutschen Anbaugebiete die Höchstgrenze des Zuckerzusatzes für Weißweinmoste in der Weinbauzone A (Abb. 1) von 28 g auf 36 g Alkohol und in der Weinbauzone B (Baden) von 20 g auf 28 g Alkohol heraufgesetzt, und in Erwartung einer qualitativ wenig befriedigenden Ernte setzte die Landesregierung von Rheinland-Pfalz auf Antrag der Weinbauverbände im Oktober 1978 – wie schon vorher einmal für 1972 – durch Rechtsverordnung die Mindestmostgewichte für Qualitätswein um 4 Grad Oechsle herab (DDW 30/1978, S. 1353 f.). Es gab dann viel Ärger, als im Laufe des Oktober 1978 durch eine fast zweiwöchige Schönwetterperiode die Mostgewichte doch noch so weit anstiegen, daß eine solche Maßnahme gar nicht erforderlich gewesen wäre.

Umgekehrt haben viele Winzer im Frühjahr 1977 die Prädikatsbezeichnungen ihrer Weine des Jahrgangs 1976 freiwillig heruntergestuft – also Auslesen nur als Spätlesen, Spätlesen nur als Kabinett und Kabinett nur als Qualitätswein deklariert –, da sonst das Angebot insgesamt viel zu kopflastig und entsprechend schwer verkäuflich gewesen wäre (DDW 17/1977, S. 678). Dies

kann vielleicht als ein Hinweis dafür angesehen werden, daß die amtlichen Mindestmostgewichte für die einzelnen Qualitätsstufen eher zu tief als zu hoch angesetzt sind; es wurde ja bereits erwähnt, daß in der Bundesrepublik in guten Weinjahren praktisch überhaupt kein Wein der untersten Qualitätsstufe (Tafelwein) und selbst in mäßigen Weinjahren kaum mehr als 10 % solcher Weine eingebracht werden (vgl. Tab. 4).

Obwohl im Artikel 26 a der EWG-Verordnung 816/70 vom 28. April 1970 der SO₂-Höchstgehalt bei Weißweinen mit 250 mg/l recht reichlich bemessen war, hat die Bundesrepublik Deutschland auch schon mehrmals eine Ausnahmeregelung mit bis zu 400 mg/l für Spätlesen und Auslesen zugestanden erhalten. Schließlich muß es als eine ärgerliche – beabsichtigte oder unbeabsichtigte? – Lücke in der Weingesetzgebung angesehen werden, daß zwar bei Tafelweinen und Qualitätsweinen b. A. die Zugabe von Süßreserve durch Festlegung des höchstzulässigen Alkohol-Zucker-Verhältnisses begrenzt wird, nicht aber bei Qualitätsweinen mit Prädikat. Letztere können damit in einem erheblich weiteren Rahmen als die Weine der beiden niedrigeren Qualitätsstufen mit Hilfe von Süßreserve aufgezuckert werden.

In ähnlicher Weise gilt die EG-Bestimmung eines Mindestsäuregehalts von 4 g/l nur für Tafelwein, während für deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine keine Begrenzungen vorgegeben sind (DDW 35/36/1976, S. 1304). Auch bei einfachen Weinen ist übrigens die zugelassene Höchstmenge für die Beimischung von Süßreserve laufend angehoben worden: Zunächst durfte der Anteil unvergorenen Restzuckers im Wein höchstens ein Fünftel des erreichten Mostgewichtes, d. h. des Gesamtalkohol-Gehalts, betragen. Im Jahre 1958 wurde das Restzuckerverhältnis dann auf ein Viertel heraufgesetzt und im Jahre 1965 auf ein Drittel. 1968 schließlich schlug der Bundestagsausschuß für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten vor, den Grenzwert auf 1:2,5 festzusetzen, und nach dem neuen Weinrecht sind Grenzwerte bis zu 1:2 zulässig (DDW 23/1968, S. 826 ff.; 25/1977, S. 1125).

Zu einem weiteren Ärgernis sind die Bestimmungen des Weingesetzes geworden, welche die *Möglichkeit von Informationen auf den Weinetiketten und in Weinpreislisen* drastisch einschränken. Sicherlich kann es verschmerzt werden, daß einige bis 1971 erlaubte Angaben nicht mehr statthaft sind – z. B. „naturrein“, „Wachstum“, „Originalabfüllung“ oder die Feinabstufung von Spätlesen und Auslesen nach der Skala „fein“, „hochfein“ und „feinst“. Zu begrüßen ist es sogar, daß viele Phantasieprädikate jetzt nicht mehr verwendet werden dürfen – z. B. „bestes Faß“, „hochfeines Edelgewächs“, „Schloßabzug“, „Goldmedaille Bukarest“ usw. Bedauerlicherweise sind in Preislisten und auf Weinetiketten aber auch alle Angaben verboten, welche nachprüfbare, gewissermaßen natur-

wissenschaftlich-exakte Informationen beinhalten; hierzu gehören der Gehalt des Weines an Alkohol, unvergorenem Restzucker, Säure, Extraktstoffen und Schwefeldioxid, der Tag der Weinlese, das Abfülldatum, die Oechslegrade des Mostes, „durchgegoren“, „ohne Süßreserve“ usw. Nur bei Diabetikerweinen ist aufgrund einer speziellen Zusatzverordnung zum Weingesetz die Angabe genauer Analyse-Werte erlaubt.

Der Alzeyer Richter und Weingesetzkommentator Dr. Hans-Jörg Koch hat schon vor Jahren darauf hingewiesen, daß die betreffenden Passagen des § 15 im Weingesetz vom 14. Juli 1971 widersprüchlich und juristisch anfechtbar sind (H. B. 14. 3. 1975). Absatz (2) von § 15 würde auch jederzeit eine Zulassung solcher Angaben durch Rechtsverordnung erlauben, „wenn dies dem Interesse des Verbrauchers dient“. Wann endlich werden unsere Verbraucherverbände einmal daran gehen, ein solches Interesse mit Nachdruck anzumelden?

Es gleicht schon fast einem Satyrspiel, wenn man im Kontrast dazu beobachten muß, wieviel Energie die Vertreter des deutschen Weinbaus dafür aufwenden, um die laut Weingesetz zulässige Bezeichnung „Deutscher Sekt“ zu Fall zu bringen. Bisher haben die deutschen Sektkellereien für ihre Produktion ganz überwiegend billigste italienische oder französische Grundweine eingekauft und dann auf deutschem Boden zu Sekt verarbeitet. Sie verteidigen die Bezeichnung „Deutscher Sekt“ damit, daß der Grundwein nur 18,7 % des Endpreises ausmache, während 81,3 % der Wertschöpfung auf die in Deutschland vorgenommene Veredelung entfielen. „Im Klartext: bei einem 3,50 DM-Konsumsekt bleiben nach Abzug der Mehrwert- und Sektsteuer 1,65 DM für die Veredelung einschließlich Verpackung und Handelsspanne. Der verwendete Wein entspricht mit knapp 30 Pfennig noch nicht einmal einem Zehntel des Verkaufspreises“ (H. B. 28. 5. 1979).

Nachdem die deutsche Sektindustrie dieserart aus anderen Ländern der EG Billigstweine mit Einstandspreisen von teilweise unter 50 Pfennigen pro Liter importieren kann, verarbeitet sie pro Jahr nur etwa 25 Mill. Liter deutschen Weins neben einem jährlichen Weinimport von 150 Mill. Liter (H. B. 28. 5. 1979). Eine solche Importmenge entspricht immerhin fast einem Viertel der deutschen Weißmosternte 1978 oder einem Fünftel der Weißmosternte 1976. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von jährlich 4,2 Litern Sekt steht die Bundesrepublik Deutschland an erster Stelle in der Welt vor Frankreich mit 3,5 Litern. So wird es verständlich, daß die deutschen Weinbauverbände seit vielen Jahren in ihren Resolutionen immer wieder lautstark fordern, bei Verarbeitung von importierten Grundweinen die Bezeichnung „Deutscher Sekt“ nicht mehr zuzulassen. Man hofft, dadurch im Preiswettbewerb gegen billige Sekte wieder etwas aufholen zu können.

Die zur Zeit wohl am schwersten zu lösenden und konfliktträchtigsten juristischen Probleme erwachsen jedoch aus dem Bemühen aller einsichtigen verantwortlichen Stellen, die deutsche Weinproduktion nicht noch weiter anwachsen zu lassen. Dies beinhaltet ein *Verbot der Neuanlage von Weinkulturen* und eine *Beschränkung der Hektarerträge*. Obwohl es zeitweise sehr umstritten war, ob und wie weit sich das Verbot, neues Rebland anzulegen, mit den durch das Grundgesetz garantierten Freiheiten vereinbaren läßt, konnte in einer lückenlosen Abfolge von ad-hoc-Beschlüssen und -Verordnungen der bislang gültige Anbaustopp für Neuanlagen immer wieder erneuert und verlängert werden; in der Nacht vom 11. auf 12. Dezember 1979 verabschiedete der EG-Ministerrat eine weitere Verlängerung bis zum 30. November 1980. Die Rechtmäßigkeit von Flächenbegrenzungen und Anbaustopp wurde vom europäischen Gerichtshof 1979 bestätigt.

Ungeachtet dieser eindeutigen gesetzlichen Regelung hat sich die bestockte Rebfläche der Bundesrepublik in den zwanzig Jahren zwischen 1959 und 1979 von 60 000 ha auf über 91 000 ha ausgeweitet. Da während dieses Zeitraums auch die Hektarerträge im mehrjährigen Mittel erheblich angestiegen sind, wird in der Bundesrepublik heute im Durchschnitt mehr Wein erzeugt, als verkauft werden kann. Bedenklich dabei ist vor allem die Tatsache, daß zwar in Festreden und Resolution immer wieder die Forderung erhoben wird: „Menge begrenzen, Qualität steigern“; viele Einzelmitglieder der sich solcherart artikulierenden Verbände legen dann aber doch unter Umgehung der gesetzlichen Bestimmungen (z. B. im Rahmen von Betriebsentwicklungsplänen) neue Rebflächen an (DDW 18/1978, S. 728).

Vor allem in Rheinland-Pfalz und in Baden wird gegen die verantwortlichen Behörden der Vorwurf erhoben, sie würden viel weniger streng über die Einhaltung des Anbaustopps und anderer die Menge begrenzender Maßnahmen wachen, als dies in den übrigen weinbautreibenden Bundesländern der Fall ist (DDW 3/1980, S. 87): „Liegt das Verhalten zahlreicher Erzeugerbetriebe nicht eher darin begründet, daß man im Lande Rheinland-Pfalz sicher sein konnte, Vergehen gegen den Anbaustopp würden schon nicht so hart geahndet und ungenehmigt angelegte Rebflächen erhielten im Nachhinein den staatlichen Segen? ... Die praktizierten Geldbußen – wenn sie überhaupt erhoben wurden – waren bisher so gering, daß sie keine Abschreckungswirkung hatten. Im Gegenteil, für diejenigen Winzer, die ungenehmigte Rebanlagen erstellten, bedeutete dies gegenüber ihren Berufskollegen einen erheblichen wirtschaftlichen Vorteil, weil sie innerhalb weniger Jahre über beachtliche Mehrerträge gegenüber den Winzern verfügten, die sich an die Vorschriften hielten. Geringe Geldbußen nimmt man dabei gerne in Kauf“ (DDW 15/1980, S. 910).

Die größte *Ausdehnung der Rebflächen* erfolgte im Anbaugebiet Baden. Während im Zeitraum von 1964 bis 1978 das Rebland in den zu Rheinland-Pfalz gehörenden Anbaugebieten Rheinhessen um 39 % und Rheinpfalz um 22 % ausgeweitet wurde und das zu Hessen gehörende Anbaugebiet Rheingau nur einen Flächenzuwachs von 5 % zu verzeichnen hatte, wuchs die mit Wein bestockte Fläche in Baden von 1964 bis 1978 um 73 %! Man kann davon ausgehen, daß sich diese Ausweitung im Zusammenhang mit den laufenden Flurbereinigungsverfahren weiter fortsetzen wird (DDW 18/1978, S. 775 f.). Um die entsprechend steigenden Erntemengen absetzen zu können, gehen die badischen Weinkellereien und Winzergenossenschaften immer mehr zu einer „aggressiven Vertriebspolitik“ (DDW 18/1978, S. 775) über, und es beginnt ein „harter Verdrängungswettbewerb“ (H. B. 15. 3. 1977). Seit dem Jahre 1970 z. B. stellt das Anbaugebiet Baden durch freiwillige Zuordnung zur Weinbauzone B (vgl. Abb. 1) strengere Anforderungen an den Mindestalkoholgehalt für Qualitätsweine und an die Grenzwerte für Trockenzuckerung als die anderen, der Weinbauzone A zugeordneten deutschen Anbaugebiete. Im Jahre 1970 versprach der damalige Präsident des Badischen Weinbauverbands, auf diesen Sachverhalt nicht zu Werbezwecken hinzuweisen; seit 1979 hält sich jedoch die Weinwerbezentrale Badischer Winzergenossenschaften nicht mehr an die gegebene Zusage (DDW 5/1979, S. 176). „Bei den schon traditionell gespannten Beziehungen zwischen dem Badischen Weinbauverband und dem Deutschen Weinbauverband kam es zum offenen Konflikt“ (H. B. 21. 2. 1979).

Einig sind sich alle deutschen Weinbauverbände dagegen darin, daß die von der Europäischen Gemeinschaft geforderten *Begrenzungen der Hektarerträge* in Deutschland allenfalls als ultima ratio akzeptiert werden könnten. Selbstverständlich hängen die Flächenerträge einer mit Weinstöcken besetzten Fläche zunächst einmal von der Rebsorte, vom Boden, von der Düngung, von der Höhe und jahreszeitlichen Verteilung der Niederschläge, von Frostschäden usw. ab. Durch einen stärkeren oder schwächeren Rückschnitt der Reben im Frühjahr lassen sich aber die Erntemengen in einem weiteren Rahmen gut steuern, und es ist unbestritten, daß die Qualität eines Weines mit steigenden Hektarerträgen abnimmt. Deshalb gibt es in Frankreich strenge Begrenzungen; in den renommierten Weinbergslagen Burgunds und des Bordelais z. B. dürfen pro Hektar höchstens 45 hl Most geerntet werden. Im Interesse eines hohen Qualitätsstandards werden im Elsaß von den Rebsorten Riesling und Gewürztraminer pro Hektar ebenfalls höchstens 50 bis 60 hl eingebracht.

Auch in Deutschland bringen Winzer, Genossenschaften und Weingüter, welche auf den Ausbau hochwertiger Weine Wert legen, pro Fläche nur geringe Mengen – dann allerdings erstklassigen – Leseguts ein, und sie geben den besonders geschätzten, aber ertragsärmeren Rebsorten (z. B. Riesling) den Vor-

zug gegenüber Massenträgern (z. B. Müller-Thurgau). Während die meisten anderen deutschen Anbauggebiete im Rekordjahr 1977 – Gesamterzeugung der Bundesrepublik 11,2 Mill. hl – 110 bis 150 hl/ha ernteten, begnügten sich die Winzer im Rheingau mit 74 hl/ha. Dem steht aber – z. B. an der Mosel, in Rheinhessen, in der Rheinpfalz und in Südbaden – eine große Zahl von Weinbaubetrieben gegenüber, die ohne Rücksicht auf Qualität einen forcierten Massenweinbau betreiben und dabei Erntemengen von 300 hl/ha erreichen. Der Ertrag eines einzigen Hektars Rebland reicht hier zur Füllung von über 40 000 Flaschen mit 0,7 l Inhalt! Die in regelmäßigen Abständen wiederholten Appelle der Weinbauverbände auf freiwillige Selbstbegrenzung der Flächenerträge im Interesse höherer Qualität stoßen bei solchen Produzenten auf taube Ohren.

Deshalb wird von einsichtigen Beobachtern immer nachdrücklicher gefordert, daß nun auch die Bundesrepublik möglichst bald Ernst macht mit dem Artikel 10 der EWG-Verordnung Nr. 817/70 vom 28. April 1970, wo unter Absatz (1) festgelegt ist: „Für jeden Qualitätswein b. A. wird durch den betreffenden Mitgliedstaat ein Hektarertrag in Trauben-, Most- oder Weinmengen festgesetzt. Dabei werden insbesondere die Erträge der zehn vorhergehenden Jahre berücksichtigt, wobei nur die qualitätsmäßig zufriedenstellenden Ernten der repräsentativsten Rebgrundstücke des bestimmten Anbaugebiets in Ansatz kommen.“ Entsprechende Regelungen gibt es bereits, sie werden nur nicht angewandt (W. BECKER et al. 1977, S. 19 f.): Im September 1971 haben alle weinbautreibenden deutschen Bundesländer Verordnungen zur Durchführung des Weingesetzes erlassen, in denen für die Herstellung von Qualitätswein b. A. „zur Gewährleistung einer optimalen Qualität“ (Bayern) zulässige Höchsterträge festgelegt wurden. Bayern z. B. setzte als Obergrenze 100 hl/ha, Hessen 96 hl/ha, Baden-Württemberg für Müller-Thurgau, Gutedel, Silvaner, Trollinger 95 hl/ha, für Ruländer, Riesling, Gewürztraminer, Spätburgunder sogar nur 70 hl/ha (DDW 29/1971, 30/1971).

Ein strenges Verbot der Ausweitung des vorhandenen Reblandes und eine rigorose Begrenzung der Hektarerträge setzen allerdings voraus, daß die *Befolgung solcher Anordnungen wirksam überwacht* wird und daß Übertretungen entsprechend geahndet werden. Gerade dies aber erscheint in der Bundesrepublik bis heute in keiner Weise gewährleistet. Die viel zu wenigen Behördenvertreter und Fachleute, welche die Einhaltung der weingesetzlichen Bestimmungen überwachen sollen, sind immer wieder völlig überfordert; gelegentlich wird auch aus politischen Rücksichten ein Auge zugedrückt oder man blickt krampfhaft in eine andere Richtung (DDW 14/1979, S. 862; 13/1979, S. 568). Die daraus erwachsende Rechtsunsicherheit, welche Übertretungen der einschlägigen Bestimmungen zu einem Kavaliersdelikt werden läßt, wird für die vielen ver-

antwortungsbewußten und korrekten Vertreter des deutschen Weinbaus immer mehr zum Ärgernis. Es klingt manchmal schon fast wie Hohn, wenn man in Anzeigen, die sich an eine breitere Öffentlichkeit wenden, z. B. lesen kann: „Etwas kompliziert ist unser deutsches Weingesetz schon, aber die sehr harten und genauen Bestimmungen kommen letzten Endes immer dem Verbraucher zugute.“

Daß es unter den mehr als 50 000 weinbauenden Betrieben in der Bundesrepublik einige schwarze Schafe gibt, welche durch umfangreiche Weinpanschereien, Herstellung von Kunstwein usw. die geltenden Gesetze auf das größte verletzen, das kann und muß in einer freien, marktwirtschaftlich orientierten Gesellschaft hingenommen werden. Solche Einzelfälle findet man in jedem Berufsstand und bei jeder Art von wirtschaftlicher Betätigung, und niemand sollte sich deshalb vermessen, den ersten Stein zu werfen. Selbst in der Presse sensationell aufgemachte Berichte über skandalöse Weinpanschereien – z. B. Ende 1978 in Saulheim, wo ein angesehenes Beiratsmitglied des Verbandes Rheinhessischer Weinkellereien, Vorstandsmitglied in der Gebietsweinwerbung Rheinhessen und Mitglied der Weinprüfungskommission, wegen Betrugsverdachts verhaftet wurde (H. B. 3. 11. 1978) – brauchen von Weinbau und Weinwirtschaft nicht als Makel angesehen zu werden.

In höchstem Maße beunruhigen müßte es aber alle Verantwortlichen, wenn sich die *Anzeichen für massenweise leichtere Übertretungen* mehren sollten. Daß es solche Anzeichen gibt, wird niemand bestreiten, selbst wenn es im Einzelfall schwierig ist, hieb- und stichfeste Beweise beizubringen. Nach einer Pressemitteilung (Erlanger Tagblatt 4. 1. 1977) ist es z. B. der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher aufgefallen, daß beim Jahrgang 1975 „der Anteil an Prädikatsweinen vor allem des Anbaugebietes ‚Mosel-Saar-Ruwer‘ rund 85 % der Erntemenge betragen soll, was enorm hoch erscheint. Ähnliches gilt für die rund 82 % Prädikatsweine des Anbaugebietes ‚Mittelrhein‘. Der Prädikatswein-Anteil der übrigen neun deutschen Anbaugebiete zusammen dürfte im Mittel nur rund 47 Prozent betragen. Noch auffälliger erscheint der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher das Verhältnis bei Betrachtung der Anteile der Spätlese. Rund 45 Prozent der Erntemenge des Anbaugebietes ‚Mosel-Saar-Ruwer‘ sollen nach der Erntestatistik Spätlesen sein, während der Spätlese-Anteil der anderen zehn Anbaugebiete im Mittel nur rund 13 Prozent von deren Erntemenge ausmachen soll.“ Im gleichen Sinne berichtete der Präsident des Deutschen Weinbauverbandes Werner Tyrell Anfang Oktober 1978 vor der Presse, daß 1974 „im gesamten Ring Mosel, Saar, Ruwer keine Spät- oder Auslesen gewachsen seien. Mit diesem Hinweis machte Tyrell deutlich, daß Spät- oder Ausleseangebote einiger Moselwinzer wohl erst durch nachhaltige ‚Kellerkosmetik‘ entstanden sind“ (H. B. 11. 10. 1976).

Sehr zum Nachdenken regt in diesem Zusammenhang auch eine *Gegendarstellung* TYRELLS in der Zeitschrift „Wirtschaftswoche“ an, die folgendermaßen beginnt (Hervorhebungen vom Verf.): „Unrichtig ist die Behauptung, daß wenigstens drei Viertel der angebotenen ‚Spätlesen‘ der 1973er und 1974er Jahrgänge nicht gewachsen, sondern illegal aufgezuckert sind. Hierfür gibt es keinen *Beweis*. Verstöße gegen geltende Gesetze sind nirgendwo auf der Welt ganz auszuschließen. Auch das deutsche Weingesetz kann sie nicht verhindern. Tatsache ist, daß *nachgewiesene* Rechtsverletzungen sich in engen Grenzen halten“ (DDW 4/1976, S. 117). Selbst die EG-Kommission hat sich mit dieser Schwemme billiger Spätlesen des Jahrgangs 1974 beschäftigt. Auf eine parlamentarische Anfrage (Nr. 63/76) teilte sie mit, „sie habe ‚durch andere Quellen als die Bundesregierung‘ Kenntnis von den nicht unerheblichen Mengen Spätlese-Ernte 1974 erhalten, die in betrügerischer Weise gezuckert worden seien ... Diese betrügerischen Praktiken konnten vornehmlich in bestimmten Weinbaugebieten festgestellt werden, in denen Verstöße gegen gemeinschaftliche und nationale Bestimmungen erfahrungsgemäß weniger scharf als in anderen Gebieten geahndet werden“ (H. B. 16. 6. 1976).

Mit erstaunlichem Desinteresse haben die verantwortlichen staatlichen Stellen bisher auch das schon mehrfach vorgetragene Plädoyer der Winzergenossenschaften nach „lückenlosen Herbstkontrollen“ zur Kenntnis genommen. In der Resolution der Winzergenossenschaften anlässlich des 50. Deutschen Weinbaukongresses in Stuttgart 1979 heißt es z. B.: „Mit besonderem Nachdruck fordern die Winzer eine lückenlose Herbstkontrolle gemäß den Leitlinien des Deutschen Weinbauverbandes. Nur so ist ein fairer Wettbewerb zu gewährleisten.“ Zur Erläuterung dieser Forderung kann man lesen: „Zwischenzeitlich dürfte weithin bekannt sein, daß die Eingruppierung der geernteten Trauben nach ihrem Mostgewicht in die einzelnen Qualitätsgruppen, wie sie das deutsche Weingesetz vorschreibt, auch sehr stark vom Gewissen des Winzers abhängt. Es ist bekannt, daß die Winzergenossenschaften, die im Herbst eine lückenlose Mostgewichtskontrolle bei allen angelieferten Trauben aus den Mitgliedsbetrieben durchführen, wesentlich weniger Prädikatsweine einlagern als solche Erzeuger, die nicht einer solch scharfen Kontrolle unterliegen. Nicht nur die Winzergenossenschaften, sondern auch zunehmend Weinbauverbandsvertreter fordern daher eine lückenlose Herbstkontrolle bei allen Traubenerzeugern. Technisch ist dies möglich und zur Erhaltung eines fairen Wettbewerbs ist dieser Weg unumgänglich notwendig geworden“ (DDW 16/1979, S. 938). Ein Jahr später stellt dann der Vorsitzende der Rheinpfälzer Weinkellereien lapidar fest: „Unlautere Angebote, die alle weinrechtlichen Vorschriften mißachten, scheinen immer öfter an der Tagesordnung zu sein. ... Der

Qualitätsweinprüfung scheint es nicht zu gelingen, weinrechtliche Vergehen zu verhindern" (DDW 15/1980, S. 910).

Es ist eine Binsenwahrheit: Rechtsvorschriften sind nur dann wirksam und sie werden nur dann allgemein akzeptiert, wenn man ihre Einhaltung zumindest so weit überwacht, daß Übertretungen mit einer gewissen Wahrscheinlichkeit strafrechtliche Folgen haben. Zur Zeit jedoch scheinen die verantwortlichen staatlichen Stellen vor den – zugegebenermaßen beträchtlichen – Schwierigkeiten einer hinreichenden Überwachung zu kapitulieren. Eine lückenlose Kontrolle des Leseguts vom Weinberg bis zur Flasche bei selbsteinlagernden Winzern, mit Feststellung des Traubenmostgewichts für Qualitäts- und Prädikatsweine und mit genauer Erfassung der jeweiligen Erntemengen, erfordert einen außerordentlich hohen Aufwand. Ebenso wird noch viel Forschung und Entwicklungsarbeit aufgebracht werden müssen, bis objektive und wirksame Verfahren bei den amtlichen Weinprüfungen und Analysen zur Verfügung stehen; bis zur Stunde gibt es ja noch nicht einmal eine sichere Methode, um den Zusatz selbst größerer Mengen von Rübenzucker zum Most nachzuweisen! Auch ein lückenloses, nachprüfbares System von Begleitscheinen und von Kellerbuchführung würde einen sehr hohen Aufwand bedeuten.

Ungeachtet solcher Schwierigkeiten äußern in jüngster Zeit nicht wenige verantwortungsbewußte Vertreter von Weinbauverbänden und Genossenschaften die Meinung, daß die Zukunft des deutschen Weinbaus vor allem von einer wirklich effektiven und nachhaltigen *Überwachung* der vielfach verwirrenden gesetzlichen Regelungen abhängt. Anders läßt sich die Forderung: „Menge begrenzen, Qualität steigern“ nicht einlösen. Dabei müssen ohne Rücksichtnahme auf lautstarke Interessentengruppen auch Maßnahmen durchgesetzt werden, die dem einen oder anderen Betrieb wehe tun. Begrenzung des Weinbaus auf die hierfür wirklich geeigneten Flächen, eine klare, ehrliche Eingruppierung der Weine in die unterschiedlichen Qualitätsstufen und Beschränkung der Hektarerträge im Interesse herausgehobener Qualität werden wohl auch künftig auf Sonntagsreden, Grußworte von Präsidenten und Resolutionen beschränkt bleiben, wenn nicht die hierfür verantwortlichen Bundesländer viel energischer und wirksamer als bisher über die Einhaltung der geltenden Bestimmungen wachen. Die Voraussetzungen hierfür sind nicht gerade günstig; denn selbst die von der EWG-Verordnung Nr. 817/70 (28. 4.1970) in Artikel 2 geforderte Erstellung eines Rebland-Katasters mit genauer Abgrenzung aller weinbauwürdigen Flächen wird von einigen deutschen Bundesländern nur sehr schleppend vorangetrieben (DDW 3/1980, S. 87).

Reden und Schweigen in der deutschen Weinwerbung

„Die Mehrzahl der Weinkonsumenten – auch in fast allen deutschen Weinbaugebieten – verlangt heute einen lieblichen, harmonischen oder ausgesprochen süffigen Wein. Hierbei werden die Weine als harmonisch empfunden, die eine deutlich schmeckbare Süße besitzen. ... Dem trägt die deutsche Weinwirtschaft dadurch Rechnung, daß sie ihren Weinen einen im Verhältnis zu früher höheren unvergorenen Zuckerrest beläßt und so den Wein deutlich in Richtung saftig, reif und füllig beeinflußt. Die Restsüße wirkt insoweit ausgesprochen geschmackpositiv. Sie hat sich gleichzeitig als eine zuverlässige und beständige Hilfe erwiesen, auch kleinere und alkoholärmere Weine marktgerecht anzubieten. ... Da die Harmonie-Vorstellungen des Verbrauchers bei einem milden, lieblichen Weintypus liegen, muß die Weinwirtschaft diesem Trend nach ‚süß‘ Rechnung tragen und restsüße Weine anbieten. ... Die Forderung einer harmonischen Restsüße im Wein ist für die Weinbauwirtschaft auch volkswirtschaftlich gesehen ein Vorteil. Denn die unvermeidbar großen Schwankungen in der Reife der Weine können nun aufgefangen werden und auch in geringen Jahren können mittels Restsüße doch recht trinkbare Weine angeboten werden, die ohne Restsüße erheblich schwerer oder überhaupt nicht absetzbar wären“ (DDW 23/1968, S. 826 f.; vgl. auch DDW 25/1977, S. 1125 f.).

Diese Worte eines prominenten Fachvertreters der Kellerwirtschaft und Verfahrenstechnik geben ein aufschlußreiches Bild von der Situation vor dem Höhepunkt der „süßen Welle“: Auf der einen Seite wurde – und wird noch heute – immer wieder behauptet, der Verbraucher wolle süße Weine, und Weinbau und Weinwirtschaft müßten diesem Begehren nolens volens nachgeben. Auf der anderen Seite gibt man offen zu, daß die Zugabe von Süßreserve einen problemlosen Absatz auch von solchen Weinen erlaube, die durchgegoren und ohne Restsüße kaum zu verkaufen wären. Wir wollen hier nicht der interessanten Frage nachgehen, ob die Hauptschuld für unsere zunehmend süßer werdenden Weine wirklich dem Verbrauchergeschmack zugeschoben werden kann. Tatsache ist jedenfalls, daß die Mehrzahl der deutschen Weine durch ihre sehr deutliche Restsüße geschmacklich angeglichen wird an die süßeren Weine aus Süd- und Südosteuropa, die viele Verbraucher von Urlaubsreisen her kennen und die seit etwa drei Jahrzehnten als billige Importe auf den deutschen Markt kommen.

Für die deutsche Weinwerbung ergibt sich daraus ein erhebliches Dilemma. Bei ihrem Kampf um Erhöhung des Weinabsatzes kann sie an drei unterschiedlichen Fronten tätig werden: Zum ersten ist sie bemüht, durch Werbung auf den Auslandsmärkten zu einem höheren Export deutscher Weine beizutragen; davon wird im letzten Kapitel noch gesprochen werden. Zum zweiten

kann sie sich zum Ziel setzen, den Absatz deutschen Weines durch Erhöhung des Weinkonsums in Deutschland zu fördern. Hier jedoch scheint langsam eine nur schwer zu überschreitende Grenze erreicht zu sein; denn seit 1974 hat sich trotz allen Bemühens um Absatzförderung der Inlandverbrauch von Wein bei etwa 23 Liter pro Einwohner eingependelt. Drittens und letztens schließlich kann die deutsche Weinwerbung versuchen, den zunehmenden Import ausländischer Weine nach Deutschland einzudämmen, um den Marktanteil deutscher Weine zumindest stabil zu halten, wenn nicht sogar wieder zu erhöhen; 1978/79 wurden in der Bundesrepublik pro Kopf der Bevölkerung neben 11,2l deutschen Weins und 4,4l Schaumweins immerhin schon 8,7l Auslandswein getrunken (Tab. 5). Wie läßt sich aber das Vordringen ausländischer Weine

Tab. 5: Der Pro-Kopf-Verbrauch an Wein und Sekt in der Bundesrepublik Deutschland in Litern

	1969	1971	1974/75	1975/76	1976/77	1978/79
Deutscher Wein	9,4	12,5	12,8	12,6	12,4	11,2
Importwein	5,1	6,2	7,8	8,4	8,3	8,7
Schaumwein	1,2	1,7	2,7	2,7	3,1	4,4
Gesamt	15,7	20,4	23,3	23,7	23,8	24,3

Quelle: DDW 12/1980, S. 515.

bremsen, wenn für einen normalen Verbraucher ohne viel Weinverständnis der einzige ins Gewicht fallende Unterschied zwischen den süßen deutschen Weinen und den auch nicht viel süßeren mediterranen Weinen im Preis liegt und wenn sich der mündige Verbraucher dann verständlicherweise für den billigeren Importwein entscheidet?

Angesichts dieser Situation ist es zum obersten Ziel der deutschen Weinwerbung geworden, gemäß dem Slogan „Deutscher Wein – einzig unter den Weinen“ auf die Sonderstellung, Einzigartigkeit, Unverwechselbarkeit des deutschen Weines hinzuweisen, um deretwillen es sich schon lohnt, ein paar Mark mehr pro Flasche auszugeben. Mit dem früheren Slogan „Wein – ganz einfach weil er schmeckt“ hatte man ja auch für die Konkurrenz, den Importwein, geworben.

Die „Gemeinschaftswerbung Deutscher Wein“, welche im Auftrag des Stabilisierungsfonds für Wein (einer Anstalt des öffentlichen Rechts zur Qualitäts-, Markt- und Meinungspflege deutscher Weine) von der Werbeagentur J. Walter Thompson durchgeführt wird, wendet sich mit einer breiten Palette

unterschiedlichster Werbemittel an den Verbraucher. Ihr Ideenreichtum, die oft sehr gelungene graphische Gestaltung, die vielen ehrlichen Ansätze zu sachlicher Verbraucherinformation und der geringe Preis der angebotenen Werbemittel verdienen zweifellos hohe Anerkennung. Wenn Heimatdichter das ewige Mysterium des Weines besingen und Lokalredakteure den unwiderstehlichen Charme der Weinkönigin preisen, die gestern abend mit dem Herrn Minister getanzt hat, so kann man das nicht der „Gemeinschaftswerbung Deutscher Wein“ anlasten. Aber gelegentlich fragt man sich nach dem Öffnen einer Flasche Mosel-Riesling voll restsüßer Spätlese oder Auslese dann doch, ob der Inhalt des Glases, welches vor einem steht, noch eine erkennbare Beziehung zu dem aufweist, was in der Weinwerbung darüber erzählt wird. Ist das an Limonade erinnernde Getränk dort im Glas wirklich „der blumige oder duftig fruchtige, der frische, anregende und lebendige, auch oft spritzige Wein, der meist feinsäuerliche, rassige bis stahlige und in der Steigerung dann würzige, fruchtbetonte, immer elegante Wein mit viel Finesse“ (DDW 23/1968)?

Das Dilemma hat somit noch einen zweiten Aspekt: Die Feststellungen und Aussagen der deutschen Weinwerbung, denen man frohen Herzens beipflichten möchte, decken sich nicht immer – oder sogar: nur selten – mit der Realität des Flascheninhalts. Wer seine Weine fast ausschließlich von langjährig erprobten Qualitätsweingütern bezieht und allenfalls einmal bei einer Einladung einen Konsumwein kredenzt bekommt, kann sich ja nur schwer ein Bild davon machen, welche Weine von gelegentlichen Weintrinkern im Lebensmitteleinzelhandel und in Supermärkten erworben werden! Die Weinwerbung erzählt dem Verbraucher, daß die Stärke der deutschen Weißweine in den geschmacklichen Finessen, also im Spiel und Nerv, sowie in der nachhaltigen Art liege. Die „Spezialität Deutscher Wein“ sei herzhaft, frisch und leicht, sie besteche durch ihre dezente, feine Frucht, und sie habe eine elegante, nachhaltige Fruchtsäure. Aber oft verdeckt „die dem Wein verbliebene Süße diese wertvollen Eigenschaften deutscher Weine, die unsere Konkurrenz nicht aufzuweisen hat“ (DDW 21/1974, S. 763).

Auch das häufig gebrauchte Schlagwort von der „dienenden Süße“ oder der „verhaltenen Restsüße“ hat gelegentlich nur noch eine Alibifunktion. Wenn die amtliche Prüfstelle Eltville als Durchschnittswert für alle 1976/77 vorgeführten Weine aus den Anbaugebieten Rheingau und Hessische Bergstraße bei Kabinett 25–35 g Restzucker pro Liter, bei Spätlesen 30–40 g/l registrierte, so ist das wohl keine dienende oder verhaltene Süße mehr! Letztendlich kommen dann als Kompromiß zwischen Anspruch und Wirklichkeit Formeln heraus, die z. B. folgendermaßen lauten: „Über die deutschen Weine hat sich beim Verbraucher eine Geschmacksvorstellung herausgebildet, die ihn gegenüber den am Markt vorhandenen ausländischen Weinen abgrenzt. Die Masse der

Trinker von deutschem Wein bevorzugt immer noch milde, elegante, fruchtige Weine, wobei sich unter mild eine Süße versteht, die dem Wein seine jugendliche Frische erhält, ein Übermaß an Säure abdeckt und das Sortenbukett hervorhebt" (DDW 25/1977, S. 1127).

Nachdem die Menschheit seit Entstehung der frühen Hochkulturen zu Euphemismen, beschönigenden Umschreibungen und verklärender Überhöhung neigt, wird man es der deutschen Weinwerbung sicher nicht übelnehmen, wenn sie die oft dünnen, ausdruckslosen und alkoholarmen Weine geringerer Jahrgänge „leichte frische Schoppenweine“ nennt. Auch wird man Verständnis dafür haben, daß die Trockenzuckerung von Weinen mit geringem Ausgangsmostgewicht, gegen die Weinkenner nicht das geringste einwenden werden, nicht „Zuckern“, sondern „Verbessern“ genannt wurde und heute sinnigerweise „Anreichern“ genannt wird. Regelungen und Verordnungen, die in erster Linie den Winzern zugute kommen, werden als „verbraucherfreundlich“ deklariert. Selbst eine deutliche Polemik gegen den höheren Alkoholgehalt voll durchgogener Weine aus Frankreich und Italien und die recht gewagte Uminterpretation des gelegentlich sehr geringen Alkoholgehalts deutscher Weine zu einem Vorteil (DDW 9/1980, S. 391) wird man vielleicht noch in den Rahmen des Auftrags einer wirkungsvollen Weinwerbung einordnen können.

Nicht ganz verständlich erscheint es jedoch, daß die deutsche Weinwerbung angesichts ihres sonst sehr intensiven Bemühens um Verbraucheraufklärung niemals auch nur ein Wort über Süßreserve und Gärunterbrechung schreibt. Zwar wird in vielen Faltblättern, Prospekten, Informationsbeilagen, Ratgebern, Broschüren und Taschenbüchern der „Gemeinschaftswerbung Deutscher Wein“ darüber berichtet, welche Stationen bei der Weinbereitung vom Weinberg bis zur Flasche durchlaufen werden müssen. Wie es aber dazu kommt, daß seit etwa 25 Jahren die meisten deutschen Weine recht süß schmecken und welche komplizierten kellereitechnischen Verfahren dabei eingesetzt werden müssen – darüber herrscht in der deutschen Weinwerbung beredtes Schweigen.

In der vom Stabilisierungsfonds für Wein herausgegebenen Broschüre „Der Weg zum Wein“ (Mainz 1976) wird auf Seite 44 der Sonderfall einer nach vollem Durchgären bei 12–15 % Alkohol noch verbleibenden Restsüße von Weinen mit mehr als 100° Oechsle als der Normalfall für die Entstehung von Restsüße hingestellt, und ebenso verfährt das offizielle „Informationsblatt Deutscher Wein Nr. 2“ mit dem Titel „Restsüße beim Wein“, wenn es diese folgendermaßen erklärt: „Nun gibt es aber in jedem guten Weinjahr Trauben mit einer sehr hohen Zuckerkonzentration in den Beeren. Das werden die Spätlesen, Auslesen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen. Bei diesem Lesegut kann

die natürliche Hefe nicht allen Zucker restlos vergären. Ein Rest Traubenzucker bleibt im Wein erhalten. Ihn bezeichnet man als Restsüße". Das ist unehrlich, ja es grenzt an bewußte Täuschung des Verbrauchers.

Nachdem die deutsche Weinwerbung dieserart bis an die Grenze dessen herangeht, was als Vertretung von Interessen des Auftraggebers noch zulässig erscheint, ja, nachdem sie diese Grenzen gelegentlich sogar überschreitet, darf man es der unabhängigen deutschen *Presse* nicht übelnehmen, wenn sie den Verlautbarungen von Weinwerbung und Weinbauverbänden nicht unbesehen Glauben schenkt und wenn sie Erzeugnisse der deutschen Winzer recht kritisch unter die Lupe nimmt. Es hat sich hier im Laufe des vergangenen Jahrzehnts fast eine Einheitsfront deutscher Journalisten herausgebildet, die sich in angesehenen, seriösen Zeitungen und Zeitschriften kritisch über den deutschen Weinbau äußern. Von den Journalisten seien hier stellvertretend nur Peter Espe und Wolfram Siebeck genannt, von den Presseorganen Die Zeit, Frankfurter Allgemeine Zeitung, Handelsblatt, Die Wirtschaftswoche und DM. Der Tenor aller dieser Beiträge richtet sich *gegen* Weine mit höherer Restsüße, *gegen* Massenproduktion von Wein, *gegen* Manipulation des Weinrechts, *gegen* Neuzüchtungen mit aufdringlichem Bukett und geringer Haltbarkeit, und er plädiert *für* unsere alteingeführten hochwertigen Rebsorten, *für* Begrenzung der Anbauflächen und der Hektarerträge, *für* wirklich jahrgangs-, sorten- und gebietstypische Weine, *für* trockene, durchgegozene Weine auf der Basis auch hochwertiger Moste mit hohem Ausgangsmostgewicht.

Im Grunde genommen stimmen diese Ziele weitgehend mit den Zielen der verantwortungsbewußten Vertreter unserer Weinbauverbände überein. Trotzdem folgt auf jede derartige Presseverlautbarung eine fast schon allergische Überreaktion. Auch bei im großen und ganzen sachlichen, ja wohlmeinenden Berichten in Rundfunk und Fernsehen wird oft unangemessen hart reagiert (z. B. DDW 32/1978, S. 612). Selbst der sonst sehr besonnene und in vieler Hinsicht souveräne Präsident des Deutschen Weinbauverbandes, Werner Tyrell, reiht den Verfasser einer recht sachlichen, inhaltlich berechtigten Glosse der Frankfurter Allgemeinen Zeitung „in die Gruppe derer ein, denen die Hetzkampagne gegen den deutschen Wein und seine Erzeuger tägliches Brot bedeutet“ (DDW 17/1977, S. 678). Andere sprechen von „ständiger Verunglimpfung des deutschen Weines“ und davon, daß der deutsche Weinbau „in schlimmster Weise diffamiert“ würde. Gelegentlich erfolgt sogar eine kaum verhüllte Aufforderung zum Boykott: „Die Verantwortlichen der ‚Wirtschaftswoche‘ müßten sich aber denken können, daß von den Betrieben der Weinwirtschaft die Einladung zur Insertion in dieser Zeitschrift zumindest so lange als Gipfel des

Zumutbaren angesehen wird, bis die böswilligen und die Tatsachen verzerrenden Äußerungen nicht richtiggestellt sind" (DDW 2/1976, S. 44).

Nun führen Journalisten natürlich oft eine spitze, ja polemische Feder; das erleichtert eine besonnene Reaktion nicht gerade. So kann man z. B. von WOLFRAM SIEBECK lesen: „Es ist schon ein Kreuz mit dem deutschen Wein. Seine Dichter besingen ihn, seine Funktionäre prämiieren ihn, seine Hersteller halten ihn für den besten der Welt. Nur die Weinkenner mögen ihn nicht; für sie ist er Gesöff. Die Gründe dafür sind bekannt, schließlich ist das Dilemma nicht neu. Lächerlich niedrige Mindestmostgewichte und aberwitzig hohe Hektarerträge sorgen auf natürliche Art und Weise für eine Qualitätsverschlechterung; die Verwendung von Süßreserve und andere erlaubte Manipulationen bewirken das gleiche auf unnatürliche Weise. Hinzu kommen die vielen Neuzüchtungen, die zwischen den traditionellen Rebsorten wirken wie bunte Fertigpuddings in einer Molkerei. ... Dennoch singen die Dichter, prämiieren die Funktionäre. Und der Konsument kauft.“ (Die Zeit Nr. 37, 8. 9. 1978, S. 55). Und von der Süßreserve schreibt Siebeck: „Diese Imitation der echten Restsüße, wie sie Auslesen haben, dieses künstliche Make-up nimmt dem Wein seine Eigenart, den ‚Sortencharakter‘. So verwandelt sich, zum Beispiel, ein ‚Marcobrunner Riesling‘, der früher für seine wunderbare Harmonie von Säure und Fruchtsüße hochgeschätzt wurde, in ein fad-süßes Gesöff, das sich in nichts von anderen gesüßten Weinen unterscheidet“ (Die Zeit Nr. 45, 1. 11. 1974, S. 62).

Solche Schilderungen sind übertrieben; sie verallgemeinern unzulässig, vereinfachen zu stark, gelegentlich sind sie sogar unrichtig. Und doch stehen fast immer ein wahrer Kern und ein sehr berechtigtes Anliegen dahinter. Nachdem die *Weinwerbung* ein in vieler Hinsicht recht eingefärbtes Bild vom deutschen Wein zeichnet und nachdem dieses Bild auch in manchen Festansprachen und Resolutionen aufscheint, hat selbst eine etwas in entgegengesetzter Richtung tendierende Darstellung der deutschen *Weinwirklichkeit* eine grundlegend wichtige regulative Funktion.

Deshalb sollte es in Kreisen der Weinwirtschaft und des Weinbaus doch zum Nachdenken anregen, wenn angesehene Presseorgane dem deutschen Wein mit sichtlicher Skepsis gegenüberstehen und wenn immer wieder kritische Stimmen ertönen. Es sind ja in der Regel keine Banausen oder Ignoranten, die sich solcherart äußern, sondern Menschen, die vom Wein einiges verstehen und die gerne Wein trinken. Wahrscheinlich wird es dem deutschen Weinbau auf längere Sicht nicht gerade förderlich sein, wenn er sich gegen berechtigte Kritik dadurch abschottet und immunisiert, daß er sie als Verunglimpfung und Diffamierung abtut. Das weinselige Lob aus dem Munde von Heimatdichtern und Lokalredakteuren wird kritische Stimmen nicht übertönen können. Sollte

es aber einmal soweit kommen, daß die Masse der Weinkenner gegenüber den deutschen Erzeugnissen in die innere Emigration geht und Zuflucht bei importierten Weinen ausländischer Provenienz sucht, dann hätte der deutsche Weinbau damit seine besten und verlässlichsten Kunden endgültig verloren.

Die bitteren Konsequenzen der Restsüße

Der Siegeszug der Restsüße im deutschen Wein hat für den flüchtigen Betrachter zunächst einmal zu einer Reihe von Konsequenzen geführt, die je nach persönlicher Einstellung und persönlichem Geschmack entweder positiv oder negativ bewertet werden können. Wer im allgemeinen süßeren Weinen den Vorzug gibt, wird die „süße Welle“ anders beurteilen als ein Liebhaber knochentrockener Gewächse. Weinkenner werden es bedauern, daß die früher ungeheure Vielfalt von Geschmacks- und Bukett-Varianten durch eine vereinheitlichende moderne Kellereitechnik eingeschränkt wurde; sie werden dann aber auch zugeben müssen, daß dank dieser Technik der Anteil unreifer, spitzer, unsauberer, leerer und matter Weine erheblich zurückgegangen ist. Sofern die Zugabe von Süßreserve mit dazu beiträgt, geschmackliche Fehler, Schwächen, Unebenheiten eines kleineren Weines zu überdecken, kann das ebenfalls begrüßt oder abgelehnt werden. Schließlich wird es ein ausgepichteter Weinkenner stärker bedauern als ein nur gelegentlich Wein Trinkender, daß beim Verkosten eines Weines die Unterschiede zwischen guten und mäßigen Weinjahren sowie solche zwischen Spitzenlagen und zum Weinbau weniger geeigneten Lagen nicht mehr so eindeutig und unmittelbar zu erkennen sind wie früher.

All das ist Geschmacks- oder Ansichtssache, und darüber läßt sich bekanntlich trefflich streiten. Das Verschneiden mit Süßreserve kurz vor der Abfüllung des Weines in Flaschen hat aber darüber hinaus eine ganze Reihe von Konsequenzen, die von der Mehrzahl der sachverständigen Beobachter eindeutig oder überwiegend als wenig erfreulich oder nachteilig oder sogar gefährlich angesehen werden. Von ihnen sei nachfolgend die Rede.

1. Es gehört zu den gesicherten Ergebnissen der Weinwissenschaft, daß die entscheidend wichtigen, für den Wein charakteristischen Bukett- und Geschmacksstoffe, daß Ester, Glycerin und hochdifferenzierte Säurebestandteile erst während oder im Zusammenhang mit der alkoholischen Gärung entstehen. Viele dieser Stoffe erschließen sich für Nase, Zunge und Gaumen auch nur in Lösung oder in Verbindung mit Alkohol. Damit bedeutet ein vorzeitiger

Stopp der alkoholischen Gärung einen teilweisen Verzicht auf wertvolle und für den Wein wesentliche Bestandteile.

Das Hinzufügen von 10 bis 25 % Traubensüßmost *nach* der Gärung hingegen bedeutet ein Verschneiden des Weines mit einer Flüssigkeit, welche den Prozeß der alkoholischen Gärung überhaupt nicht mitgemacht hat und welche demzufolge einen erheblichen Anteil von wein-fremden Geschmacks- und Bukettstoffen einbringt. Ob man es wahrhaben will oder nicht: Traubensüßmost schmeckt und riecht völlig anders als jeder Wein. Wenn heute manche deutsche Späfllese und viele Auslesen fast aufdringlich an Traubensüßmost aus dem Reformhaus erinnern, so kann das wohl bei bestem Willen nicht mehr als Fortschritt von Weinbau und Kellereitechnik angesehen werden.

Es gibt Alternativen der „Verbesserung“ oder „Anreicherung“ eines Mostes, welche den Geschmack des Weines erheblich weniger beeinträchtigen oder verändern als das nachträgliche Verschneiden mit Süßreserve: Man kann die Oechsle-Grade und damit den potentiellen Alkoholgehalt eines Weines dadurch anheben, daß man dem frisch gekelterten Most *vor* der Gärung Rübenzucker oder konzentrierten, eingedickten Traubensaft zugibt. Es ist auch möglich, den Most vor der Gärung teilweise gefrieren zu lassen und durch eine solche künstliche Bereitung von „Eiswein“ ebenfalls zu einer Konzentration des Mostes beizutragen. Wenn derart vorbehandelte Moste anschließend ganz normal voll durchgegoren werden, dann unterliegen hundert Prozent des späteren Flascheninhalts den chemischen und biologischen Prozessen der alkoholischen Gärung. Das Ergebnis ist entsprechend hundertprozentiger Wein und nicht Wein-Fruchtsaft-Verschnitt.

Alle drei eben genannten Verfahren werden durch den Gesetzgeber erheblich eingeschränkt: Zucker darf vor der Gärung nur bei Tafel- und Qualitätsweinen zugeführt werden, konzentrierter Traubensaft nur bei Tafelweinen. Die Herstellung von künstlichem Eiswein schließlich ist nach einem sehr interessanten Prozeß durch rechtsgültiges Urteil ganz verboten worden. Angesichts derart strenger Bestimmungen der deutschen und europäischen Weingesetzgebung erscheint es außerordentlich inkonsequent, daß just bei der höchsten Qualitätsstufe, den Prädikatsweinen, ein nach Abschluß der Gärung erfolgender Verschnitt des Weines mit Traubensüßmost gleicher Herkunft zumindest bis zu einem Anteil von 25 % Süßreserve keinen gesetzlichen Beschränkungen unterliegt. Hier mußte der Gesetzgeber ganz offensichtlich mit Rücksicht auf die Interessen von Weinbau und Weinwirtschaft eine große Lücke im Gesetz lassen. Es ist kein Zufall, daß seit dem Inkrafttreten des neuen deutschen Weingesetzes im Jahre 1971 die Restsüße deutscher Weine im Durchschnitt nochmals angestiegen ist; denn im Gegensatz zu dem vorher gültigen Recht findet

sich im Weingesetz von 1971 für Prädikatsweine keine einschränkende Bestimmung mehr bezüglich Restsüße und Zucker-Alkohol-Verhältnis.

2. Es wird von niemandem bestritten, daß Weine mit Restsüße zu ihrer Stabilisierung und Haltbarmachung mehr SO_2 benötigen als durchgegorene Weine, denen keine Süßreserve zugesetzt wurde. Künstlich süß gehaltene Weine gleichen damit den Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen; diese werden ja meist aus stark botrytisbefallenen Trauben gekeltert, und sie enthalten damit eine erhöhte Menge von SO_2 bindenden Stoffen. Während man aber eine Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese mit vielleicht 250 bis 330 mg/l Gesamt- SO_2 nur zu seltenen Gelegenheiten trinken dürfte, müssen nunmehr Weinliebhaber beim täglichen Genuß einer Flasche restsüßer Spätlese regelmäßig nicht unerhebliche Mengen von SO_2 zu sich nehmen.

Über die Wirkungen der freien und der gebundenen schwefligen Säure im Wein auf den menschlichen Körper gibt es bis heute bedauerlicherweise noch keine stichhaltigen medizinischen oder lebensmittelchemischen Untersuchungen. Was darüber bisher an Arbeiten vorliegt, ist recht widersprüchlich; offensichtlich ist auch die Verträglichkeit für SO_2 bei verschiedenen Menschen recht unterschiedlich. Viele Beobachtungen und Erfahrungen sprechen aber doch eindeutig dafür, daß die Wahrscheinlichkeit für Kopfschmerzen (Brummschädel) und Magenbeschwerden nach dem Genuß eines Weines mit höherem Gehalt an SO_2 größer ist als bei Weinen mit geringem SO_2 -Gehalt. Manche unangenehmen Nachwirkungen eines fröhlichen Abends mit Wein, die gemeinhin dem verkonsumierten Alkohol zugeschrieben werden, gehen wohl eher auf das Konto der konsumierten schwefligen Säure. Deshalb besteht auch in Kreisen von Weinbau und Weinwirtschaft volles Einvernehmen darüber, daß SO_2 im Wein ein notwendiges Übel ist und daß man den Gehalt eines Weines an freier und gebundener schwefliger Säure möglichst niedrig halten sollte.

Der Verschnitt fast aller unserer Weine mit Süßreserve setzt einem solchen Bemühen nach niedrigen SO_2 -Gehalten aber unüberschreitbare Grenzen. Es wurde bereits darauf hingewiesen, daß in Jahren mit höheren Anteilen von botrytisbefallenem oder edelfaulen Lesegut bis zu 400 mg/l Gesamt- SO_2 erforderlich sind, um den Wein zu stabilisieren. Noch im Jahre 1963 wurde ein SO_2 -Gehalt von 200–300 mg/l im Wein als viel zu hoch angesehen: „Der Wein ist dann nicht nur gesetzwidrig, er schmeckt auch ‚stumpf‘ und ist schlecht bekömmlich“ (DDW 12/1963, S. 447). Heute enthalten die meisten deutschen restsüßen Auslesen 200–300 mg/l Gesamt- SO_2 , und selbst viele Spätlesen benötigen zwischen 180 und 230 mg/l Gesamt- SO_2 . Demgegenüber kommen viele vorzügliche Weißweine aus Frankreich und Italien mit Werten zwischen

100 und 150 mg/l Gesamt-SO₂ aus (vgl. DDW 8/1978, S. 298 f.; 35/36/1979, S. 1667 f.). Eine Analyse von 16 *durchgegorenen* Württemberger Weinen der Jahrgänge 1942–1948 ergab Gesamt-SO₂-Werte zwischen 50 und 100 mg/l; selbst Auslesen und Weine mit über 100° Oechsle hatten damals kaum über 100 mg/l SO₂ (E. KLENK 1950, S. 98 f., 108 ff.). Es kann mit ziemlicher Sicherheit angenommen werden, daß die Gesetzgebung der EG mit Rücksicht auf mögliche Beeinträchtigungen von Gesundheit und Wohlbefinden bestrebt sein wird, die Grenzen des noch zulässigen Gehalts an SO₂ im Wein herabzusetzen. Die deutsche Kellereiwirtschaft sollte sich rechtzeitig auf solche Maßnahmen einstellen.

3. Aufgrund der bisher vorliegenden Erfahrungen muß man davon ausgehen, daß Weine, die mit Süßreserve verschnitten wurden, deutlich bis erheblich weniger lange haltbar sind und gelagert werden können als durchgegorene Weine. Es gibt doch sehr zu denken, wenn die deutsche Weinwerbung einfachen Weinen nur noch eine Haltbarkeit von 1–2 Jahren zuspricht und wenn selbst ein berühmtes Rheingauer Weingut bei Riesling-Kabinettweinen nur noch eine Lebensdauer von 6 Jahren, bei Spätlesen von 10 Jahren angibt.

In jeder Hinsicht verlässliche Untersuchungen über die Haltbarkeit künstlich restsüßer Weine liegen zwar ebenfalls noch nicht vor, und es dürfte auch gar nicht so einfach sein, solche vergleichenden Untersuchungen hieb- und stichfest abzusichern. Es ist aber allseits unbestritten, daß sich Obst- und Traubensüßmost sehr viel weniger lange lagern läßt als Wein. Bei unseren restsüß gehaltenen Weinen dürften sich damit die Traubensüßmost-Anteile bei längerer Lagerung geschmacklich rascher negativ verändern als die Wein-Anteile. Dies aber beeinträchtigt dann den gesamten Flascheninhalt. Das Ergebnis ist für Weinliebhaber, welche ihre Vorräte über viele Jahre hinweg lagern möchten, enttäuschend: Während früher durchgegorene Weine mit einer herzhaften Säure durch eine Lagerung von 10, ja von 15 Jahren deutlich gewannen, hat jetzt manche hochprämierte Spätlese oder Auslese schon nach 5 Jahren Lagerung ganz erheblich nachgelassen – und zwar nicht nur bei den weniger haltbaren Traubensorten, z. B. beim Müller-Thurgau, sondern auch bei reinen Riesling-Abfüllungen!

Von der geringen Haltbarkeit und Lagerfähigkeit der Weine mit Süßreserve-Zusatz wird heute allerdings kaum gesprochen; denn der allgemeine Verbrauchertrend geht ohnehin in Richtung auf junge, ja auf sehr junge Weine. Weingüter, die ihre Gewächse noch sorgfältig und geduldig im Keller ausbauen und die dann den Wein auch nach der Abfüllung noch längere Zeit in der Flasche reifen lassen, bevor sie ihn zum Verkauf anbieten, beklagen sich immer wieder über die Ungeduld der Kunden, die den jeweils jüngsten Jahrgang mög-

lichst bald verkosten wollen. „Die Supermarkt-Ketten überschlagen sich damit, möglichst gleich nach Silvester Spätlesen vom neuen Jahrgang feilzubieten. Die unreifen Weine werden schnell fertig gemacht, die noch spitzen Säuren mit Hilfe von Kohlenkalk gemildert, etwaige Unebenheiten, die sich beim ruhigen Faßausbau von selbst geben würden, ... glattgebügelt“ (H. B. 12./13. 11. 1976).

Aufgrund dieses Verbrauchertrends droht der Wein in unserer schnellebigen Konsumgesellschaft zu einem Artikel zu werden, der wie Coca-Cola oder Bier „zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt“ ist. Häufig berichten Weingüter darüber, daß Weingroßhandel, Einzelhandelsketten und Gastronomie gegenüber etwas älteren Weinen sehr reserviert sind und viele Vorbehalte anmelden (H. B. 12. 5. 1978). So wird Haltbarkeit und Lagerfähigkeit eines Weines immer mehr zu einer Eigenschaft, auf die es überhaupt nicht mehr ankommt. Für einen Weinliebhaber bedeutet das eine schreckliche Verarmung. Kann man es heute überhaupt noch wagen, über Jahrzehnte hinweg durch sorgsam überlegte Käufe einen gut sortierten privaten Weinkeller aufzubauen? Die Vielfalt der *Anbaugebiete* und *Lagen* und die Mannigfaltigkeit unterschiedlicher *Rebsorten* ist ja gewissermaßen nur zweidimensional; sie muß in einer dritten Dimension ergänzt werden durch eine Vielzahl unterschiedlicher *Jahrgänge* mit jeweils ganz eigenem, unverwechselbarem Charakter.

Die Haltbarkeit und Lagerfähigkeit eines Weines wird nun glücklicherweise durch den Zusatz von Süßreserve nicht schicksalhaft und unabänderlich auf nur wenige Jahre reduziert. Es gibt immer noch Weinbaubetriebe, denen es gelingt, auch etwas restsüße Weine so auszubauen, daß sie über ein bis zwei Jahrzehnte hinweg kaum an Frische verlieren. Solche älteren, ohne Qualitätsverlust länger gelagerten Weine kann man sogar noch kaufen; nicht wenige selbstvermarktende Weingüter führen auf ihren Listen fast jugendlich-frische Weine aus sechs, ja aus acht bis zwölf unterschiedlichen Jahrgängen. Gelegentlich erhält man dort auf Anfrage sogar hektographierte Listen mit auslaufenden Restposten noch älterer Weine; dabei eröffnen sich dann günstige Einkaufsmöglichkeiten.

Ein überaus angesehenes, großes Weingut an der Nahe gab z. B. im Februar 1980 eine Liste „Raritäten aus meiner Schatzkammer“ heraus, in welcher nicht weniger als 83 Weine der folgenden Jahrgänge angeboten werden: 1934, 1937, 1945, 1947, 1951, 1952, 1953, 1955, 1957, 1959, 1961, 1963, 1964, 1966, 1967, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1975, 1976. Zehn Weine, Cabinet und Spätlesen aus den sechziger und frühen siebziger Jahren, sind schon für 4,85 bis 5,80 DM zu erhalten. Die hochprämierten Trockenbeerenauslesen der ganz großen Weinjahrgänge kosten dann allerdings – in Anlehnung an die bei Wein-Versteigerungen erzielten Preise – mehrere hundert DM pro Flasche.

4. Die Aufbesserung von Weinen geringen Ausgangsmostgewichts durch Süßreserve hat des weiteren zur Folge, daß die Klimagunst einer Weinberglage nicht mehr entscheidende Voraussetzung für den wirtschaftlichen Erfolg des Winzers ist. Vor dem Zweiten Weltkrieg hätte es sich schon nach wenigen Jahren bitter gerächt, wenn eine Rebkultur auf einer Parzelle angepflanzt worden wäre, die vom Klima her nur geringe Eignung für den Weinbau aufwies. In der überwiegenden Mehrzahl aller Jahre wäre der Wein hier nämlich so wenig ausgereift, daß er sich als saurer, grasgrüner „Krätzer“ kaum hätte verkaufen lassen. Nur gute Weinberglagen gaben damals die Garantie für eine hinreichende Reife der Trauben auch in witterungsmäßig durchschnittlichen Jahren.

Heute dagegen ist es mit Hilfe der Süßreserve möglich, auch von Parzellen mit ungünstigeren groß- und geländeklimatischen Bedingungen einen trinkbaren Wein zu gewinnen. Dies begünstigt die Tendenz der Winzer, von den Steil- und Hanglagen in die Ebene zu gehen; denn Rebflächen auf tischebenem Gelände lassen sich viel arbeitsökonomischer und damit billiger bewirtschaften. Wenn man die Erhebungen des Weinbaukatasters von 1968 bis 1978 verfolgt, dann kann man eindrucksvoll sehen, wie der Zuwachs der Anbauflächen fast ausschließlich zugunsten der Lagen in Ebenen und Talböden erfolgte. Es hatte seinerzeit einen Sturm der Entrüstung gegeben, als der Geschäftsführer des Fränkischen Weinbauverbandes in einem Fernsehinterview am 24. Mai 1976 wörtlich sagte: „Ja, wir haben in den letzten Jahrzehnten eine Anbauexplosion gehabt in den Gebieten von Rheinland-Pfalz in Flachlagen, in Ebenen, die nicht der Qualität dienlich sind. Die Behörden dort sind nicht mehr in der Lage, diese Anbauexplosion im Griff zu halten. Parallel dazu lief eine immense Steigerung der Hektarerträge, Erträge von bis zu 200 bis 250 hl/ha“ (DDW 17/1976, S. 612). Man konnte dem Interviewten aber nur „anmaßende und unzulässige Einmischung“ und „schwere Schädigung des Ansehens des Weinbaus“ vorwerfen; die sachliche Richtigkeit seiner Aussage wurde nicht bestritten.

Lehmüberdeckte Ebenen in Rheinhessen, in der Rheinpfalz und in Baden eignen sich zweifellos besonders gut für eine rationelle, voll mechanisierte Bewirtschaftung von Rebkulturen, und sie sind eine gute Grundlage für hohe Flächenerträge. Je mehr Hektoliter Most pro Hektar eingebracht werden, umso geringer ist aber normalerweise die Qualität der daraus gewonnenen Weine; Wein folgt eben anderen Gesetzen als Zuckerrüben oder Weizen. Ohne die Instrumente von Gärunterbrechung und Verschneiden mit Süßreserve wären solche Flächen kaum mit Weinstöcken bepflanzt worden. Die Produktionskosten pro Hektoliter Wein sind hier zwar erheblich niedriger als am Hang oder auf eng gestuften Terrassen; in Südeuropa kann man vergleichbare Konsumweine aber noch billiger produzieren. Auf längere Sicht wird durch die Massenproduktion in der Ebene und in Talgründen also nicht nur der Ruf des deut-

sehen Weines als einer einmaligen Spezialität geschädigt, sondern es wird auch der Markt rettungslos verstopft.

Eindeutig benachteiligt durch diese Tendenz zu arbeitsökonomischen, vollmechanisch zu bewirtschaftenden Rebkulturen sind die Weinberge in reliefiertem Gelände, d. h. die Hanglagen, Steillagen und Terrassenkulturen. Früher wurde hier der höhere Arbeitsaufwand durch besondere Gunst des Klein- und Geländeklimas und entsprechend herausgehobene Qualität der Weine ausgeglichen. Die Möglichkeiten eines Verschnitts minderer Weine aus der Ebene mit Süßreserve lassen neuerdings jedoch den Vorteil von Hanglagen und von Steillagen geringer erscheinen. Die zur Bewirtschaftung eines Hektar erforderlichen Arbeitsstunden pro Jahr können bei Steillagen bis auf das Dreifache des Aufwandes, in der Ebene anwachsen. Damit wird Weinbau auf Steilrelief so teuer bzw. so mühsam, daß immer mehr Rebkulturen – selbst bei besonderer Klimagunst – aufgegeben werden und in Sozialbrache übergehen. Entscheidender Standortfaktor des Weinbaus ist nicht mehr eine herausgehobene natürliche Begünstigung für das Wachstum und Reifen der Rebe, sondern die gute Eignung für rationellen Arbeitseinsatz.

Im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer entfallen noch heute fast 30% der Rebfläche auf Steillagen und fast 50% auf Hanglagen, am Mittelrhein sogar 60% und 36% (Abb. 3). Nicht zufällig ist deshalb im Anbaugebiet Mittelrhein

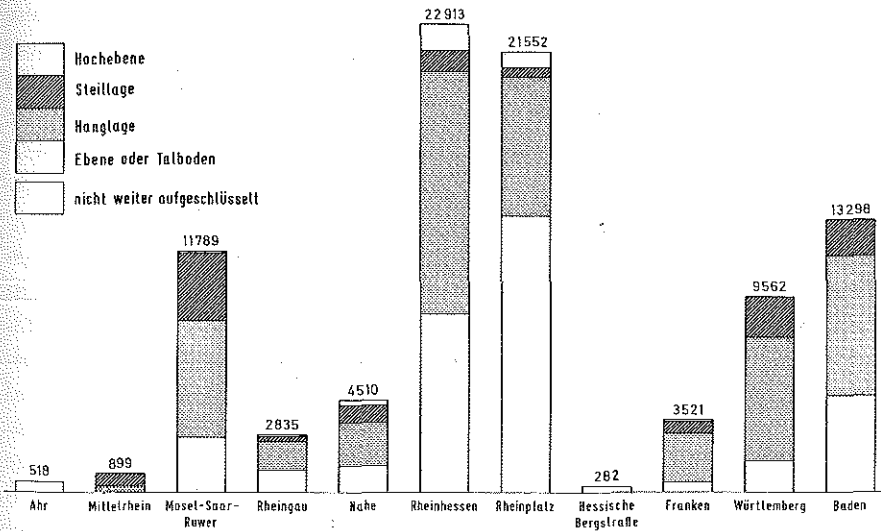


Abb. 3. Die Rebflächen in den deutschen Anbaugebieten nach Relieftypen (Flächen in ha nach dem Weinbaukataster 1978)

die mit Reben bestandene Fläche zwischen 1955 und 1978 von 1200 ha auf 900 ha zurückgegangen. An Saar, Ruwer und Mosel hingegen versucht man, die reliefbetonte Benachteiligung durch den Anbau von Massenträgern auszugleichen: Im Zehnjahreszeitraum 1968–1978 nahm hier die mit Riesling bestandene Fläche um 820 ha ab, die Fläche mit Müller-Thurgau um 1200 ha zu.

Der Trend zu einer betonteren Restsüße beginnt sich damit an der Mosel besonders abträglich auszuwirken; denn im Bestreben, die Weine weich und süß auszubauen, wird letztlich auf Hanglagen eine Geschmacksrichtung produziert, die in der Rheinpfalz und in Rheinhessen erheblich billiger auf Flaschen gefüllt werden kann. Manchmal hat man fast den Eindruck, als ob viele Moselwinzer bewußt den Ast absägen, auf welchem sie sitzen. Sonst müßten doch die Marktberichte in Fachzeitschriften alarmierend wirken, deren Tenor immer wieder z. B. folgendermaßen lautet: „Während an der Saar, wo der 1977er gegenüber den Weinen der Mittelmosel wiederum eine bemerkenswerte Preispräferenz aufweist, allzu süße Weine der QbA-Stufe schon als leicht fehlerhaft gelten und nur zu gedrückten Preisen absetzbar sind, bleibt man an der Mittelmosel noch bei der süßen Welle auch bei kleineren Weinen“ (DDW 15/1978, S. 620). „In einem Warenhaus wurden jetzt 1976er Genossenschaftsweine von der Saar angeboten. Einschließlich Mehrwertsteuer, Glas und Ausstattung sowie Einzelhandelszuschlag lagen die Preise für die 76er Weine auf einem bescheidenen Niveau. Bei Abnahme von 12 Flaschen kostete eine Saar-Spätlese 3,33 DM pro Flasche. ... Eine Auslese von der Untermosel, ebenfalls ein Genossenschaftswein, kostete bei Abnahme von 12 Flaschen 5,90 DM. Diese Auslese wurde als ‚lieblich, fruchtig, mit feiner Süße‘ angeboten. Unseres Erachtens war sie übersüßt, sie hätte wahrscheinlich so viel Traubensüßmost gar nicht gebraucht. Sehr gebietstypisch waren alle angebotenen 76er Flaschenweine, insgesamt neun, nicht. Aber gebietstypische Weine sind heute an Mosel, Saar-Ruwer schon relativ selten, was auf die Zurückdrängung des Rieslings zurückzuführen ist“ (DDW 6/1977, S. 192).

Der Weinbau in Hanglagen, erst recht aber der in Steillagen und in kleingestückelten Terrassenkulturen, wird auf längere Sicht nur dann finanziell durchhalten können, wenn sich sein Produkt von den verhältnismäßig ausdruckslosen, süßen Massenweinen vieler rheinhessischer und rheinpfälzischer Genossenschaften und Weinkellereien so sichtbar abhebt, daß er entsprechend höhere Preise einbringt. Eine Chance werden dabei vor allem feinrassige bis elegant-reintönige Riesling-Weine haben, die durch eine würzige bis spritzige leichte Art und durch ihr sortentypisches Bukett sowie durch eine vielfältig differenzierte, frische und doch nicht aufdringliche Säure den Massenweinen der Ebene eindeutig überlegen sind. Gelegentlich möchte man im langfristigen Interesse des deutschen Weines fast wünschen, daß bald wieder einmal ein paar

Winter mit länger anhaltenden starken bis sehr strengen Frösten kämen. Solche Fröste werden nämlich von Rebkulturen am Hang und vom Riesling wesentlich besser überstanden als von Neuzüchtungen und von Weinfeldern im Tal und in der Ebene.

5. Die Regelungen des neuen Weingesetzes und die verbesserten kellereitechnischen Verfahren leiteten auch noch in einer anderen Hinsicht eine Entwicklung ein, die ungeachtet vielversprechender Anfänge dem Ruf des deutschen Weines letztlich nicht gerade förderlich war: Unsere Staatlichen Versuchsanstalten und Rebzuchtbetriebe haben eine große Zahl neuer Rebsorten entwickelt, welche schneller und früher als die alteingeführten Sorten heranreifen und welche damit vor allem in mäßigen und schlechten Weinjahren erheblich höhere Mostgewichte erbringen. Dies aber bedeutet, daß in solchen Jahren ein Wein aus einer Neuzüchtung noch leicht die Mostgewichts-Schwellenwerte für Spätlesen, ja für Auslesen erreichen und überschreiten kann, wenn es ein Riesling oder ein Silvaner auf der Nachbarparzelle gerade noch bis zu einem Kabinettwein bringt. Oft lassen sich mit Rebneuzüchtungen auch erheblich höhere Hektarerträge erzielen als mit Riesling oder Silvaner. So ist es kein Wunder, daß z. B. in Rheinhessen im Jahre 1976 75 % aller Junganlagen von Rebkulturen mit neuen Rebsorten bepflanzt wurden; denn „Neuzuchten erreichten deutlich höhere Mostgewichte als die traditionellen Sorten ... Neuzüchtungen werden in vielen Fällen teurer verkauft als herkömmliche Sorten, bei gleicher Qualitätsstufe ... Neuzüchtungen erhielten bei der Prämierung der Landwirtschaftskammer 1976 mehr ‚Goldene‘ Preismünzen als herkömmliche Sorten“ (DDW 8/1977, S. 269).

Da Weinbau zu den Dauerkulturen gehört und der Rebstock viele Jahrzehnte auf seiner Parzelle verbleibt, sind die meisten Rebflächen auch heute noch mit den altbewährten traditionellen Sorten bestanden; 1978 entfielen auf Müller-Thurgau 31 % der in Deutschland mit Weißweinreben bestockten Flächen, auf Riesling 23 % und auf Silvaner 15 %. Während die Anbauflächen für Riesling und Müller-Thurgau aber in den vergangenen Jahren fast konstant blieben und die für Silvaner kräftig zurückgingen (Tab. 6), konnten die Neuzüchtungen Bacchus, Faber, Huxelrebe, Kerner, Optima und Ortega im Dreijahreszeitraum 1975–1977 Zuwachsraten der Anbaufläche von 30 bis 100 % erzielen (DDW 32/1978, S. 1408). Insbesondere die Neuanlagen von Rebland auf mäßigen Böden in der Ebene, auf denen Rieslingtrauben niemals ausreifen würden, werden heute gerne mit Neuzüchtungen bepflanzt. In der Presse liest man dann auch entsprechende Kommentare: „So werden mittlerweile Rebsorten angebaut, die selbst dann noch den Ausbau von Auslesen

Tab. 6.: Anbauflächen der Rebsorten nach dem Weinbaukataster in ha

	1978	1964
<i>Weißer Rebsorten</i>	80 621	56 962
davon: Müller-Thurgau	24 642	14 115
Riesling	18 347	17 083
Silvaner	11 794	18 781
Kerner	3 863	5
Ruländer	3 342	1 283
Scheurebe	3 198	342
Morio-Muskat	2 793	1 052
Bacchus	1 815	2
Faber	1 602	-
Gutedel	1 300	1 192
Huxelrebe	1 176	56
Elbling	1 150	1 234
Traminer	925	225
Ortega	859	-
Weißburgunder	834	465
Optima	433	-
<i>Rote Rebsorten</i>	11 050	9 718
davon: Portugieser	3 450	5 323
Spätburgunder	3 434	1 839
Trollinger	2 012	1 662
Müllerrebe	1 023	323
Limberger	416	365

zulassen, wenn andere Bauern darum bangen, ob sie ihre Kartoffeln heil in die Scheuer bringen" (H. B. 20. 6. 1979).

Daran wäre grundsätzlich nichts auszusetzen, wenn sich eine so gewonnene Auslese ebenso angenehm verkosten würde wie die Riesling-Auslese eines von der Sonne begünstigten Weinjahrgangs. Gerade daran aber fehlt es; deshalb fährt der eben zitierte Pressebericht fort: „Die Vielzahl der Auslesen aus Neuzuchten hat den Prädikatsbegriff inflationiert. Zwar entsprechen diese Weine den an sie gestellten gesetzlichen Bestimmungen, doch schmecken sie häufig nichtssagend. Im Vergleich zu niedrigeren Prädikatsstufen klassischer Rebsorten aus den gleichen Jahren, wie Riesling, Silvaner oder auch Müller-Thurgau, wird der Leistungsabfall deutlich.“ Ein anderer Kommentator meint in genau dem gleichen Sinne: „Die neuen Kreuzungen sind wahre Wunderwerke deutscher Züchterkunst. Auch in schlechten Jahren, selbst in minderen, flachen Lagen produzieren sie in großer Menge so viel Zucker, daß es fast immer zu Spätlesen reicht. Sie haben nur einen Fehler: Sie schmecken durchgängig plump und parfümiert. An die Finesse der klassischen Sorten wie Riesling, Sil-

vaner, Ruländer, Traminer oder Burgunder, die während ihrer langen Reife viel Zeit haben, um reichlich Geschmacksstoffe aus dem Boden zu holen, kommt keine der Neuzüchtungen auch nur entfernt heran" (H. B. 2./3. 11. 1979). Einige sarkastische Journalisten haben als Geschmackscharakteristik für Wein aus Neuzüchtungen sogar schon Termini genannt wie „Cocayer“, „Bahnhofsfriseur“, „Zahnarzt“ oder „Traubicola“ (Zeit-Magazin 22. 2. 1980).

Sicherlich läßt sich auch beim Wein über Geschmack trefflich streiten, und es ist heute fast schon ein wenig Mode geworden, an den Rebneuzüchtungen kein gutes Haar zu lassen. Immerhin habe ich in ganz anderem Zusammenhang schon 1974 bei einer Antwort auf die Frage „Sind unsere Weinprämierungsmaßstäbe in Ordnung?“ (DDW 21/1974, S. 762 ff.) folgende Stellungnahme abgegeben: „Immer wieder gebe ich mir viel Mühe, auch neuen Rebsorten gerecht zu werden. Meist ist das Verkosten aber doch recht enttäuschend. Erst kürzlich versuchte ich einen Rheinhessen Huxelrebe Auslese und einen Pfälzer Optima-Rebe Trockenbeerenauslese, beide mit der Goldenen Kammerpreismünze ausgezeichnet. An Qualität kamen beide Weine nicht an vergleichbare Rieslinge heran; es fehlte die Harmonie, eine Bukett- und Geschmackskomponente überwog in fast schon etwas aufdringlicher Weise, von Säure war kaum mehr etwas zu schmecken. Ist unter solchen Umständen die Goldene Kammerpreismünze nicht irreführend? 19 von 20 möglichen Punkten sollten doch ein absoluter Qualitätsmaßstab bleiben, und nicht bei unterschiedlichen Rebsorten ganz unterschiedlich hohe Qualität bedeuten!“

Auch aus den Kreisen von Weinbau und Weinwissenschaft mehren sich die Stimmen, welche vor einem unbesehenen Anbau von Neuzüchtungen warnen. So sehr das Bemühen unserer mit Rebenzüchtung befaßten Landesanstalten und Bundesanstalt prinzipiell Anerkennung verdient – die Zahl von heute 42 weißen und 17 roten Rebsorten, die für die Erzeugung von Prädikats- und Qualitätsweinen zugelassen sind, führt beim Winzer wie beim Weintrinker nur noch zu Verwirrung. Ganz unabhängig von dem oft nicht befriedigenden Geschmack und Bukett vieler dieser Neuzüchtungen besteht auch begründeter Anlaß zu der Befürchtung, daß sich die daraus gekelterten Weine auf der Flasche nur wenige Jahre halten. Last but not least hat die Erfahrung des Winters 1979/1980 gezeigt, daß viele Neuzüchtungen erheblich frostempfindlicher sind als die traditionellen, seit vielen Jahrhunderten bzw. Jahrzehnten im Weinbau bewährten Rebsorten. Auch das sollte unseren Weinbaubetrieben als Warnung vor Augen stehen.

6. Im Zusammenhang mit dem Siegeszug der Restsüße werfen Weinkenner und Weinliebhaber den Betrieben des Weinbaus und Weinhandels vor, sie

würden keine oder viel zu wenig trockene Weine ausbauen. Als Antwort wird häufig darauf verwiesen, daß immer mehr Weingüter und Winzergenossenschaften in ihren Preislisten auch trockene und halbtrockene Weine führen. Dies trifft zweifellos zu. Im Jahre 1979 wurden z. B. im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg fast zweitausend Weine zur amtlichen Qualitätsweinprüfung vorgestellt, welche nach den weingesetzlichen Bestimmungen als „trocken“ einzustufen waren – das ist mehr als ein Viertel aller vorgestellten Weine. Von den insgesamt verliehenen 2500 badischen Gütezeichen gingen mehr als 20 % an trockene Weine. Auch wird seit knapp zwei Jahren mit sichtlichem Erfolg in der Presse für trockene Weine geworben.

Wenn viele Weinkenner trotzdem noch nicht zufrieden sind, so hat das nichts mit der Zahl der angebotenen trockenen Weine zu tun, sondern mit deren Qualität: In der überwiegenden Zahl aller Fälle sind es Moste mit verhältnismäßig geringem Ausgangsmostgewicht und aus schlechteren Weinjahren, welche auf „trocken“ ausgebaut werden. Dementsprechend stehen sie in den Preislisten meist nur in den Spalten der Qualitätsweine, höchstens noch der Kabinettweine. Angesichts dieser Situation sollten die Winzer künftig stärker berücksichtigen, was bei einer vergleichenden Probe unterschiedlich trocken ausgebauter Weine von der Oppenheimer Lehranstalt hervorgehoben wurde: „Wer einen Teil seiner Weine als trocken ausbauen will, der sollte dafür keinesfalls die kleinsten Weine auswählen. Denn gerade bei trockenen Weinen zeigt sich deutlich, wenn ein Wein keinen Körper hat, wenn er arm an Stoff ist. Solche Weine probieren sich dann klein und dünn, einfach nichtssagend. . . . Die Qualität des jeweiligen Weines hat erheblichen Einfluß darauf, ob sich ein als trocken ausgebauter Wein gut probiert. Weine kleinerer Jahrgänge tun sich dabei vielfach schwer. Sie probieren sich dünn und spitz in der Säure. Dadurch ergibt sich vielfach ein unausgewogener Gesamteindruck. Man sollte sich also sehr genau überlegen, welcher Wein sich für die Einstufung in den Bereich ‚trocken‘ eignet“ (DDW 7/1979, S. 188 f.).

Noch viel seltener als gute trockene Qualitäts- oder Kabinettweine werden aber trockene Spätlesen und Auslesen angeboten. Gerade eine voll durchgegozene Spätlese oder Auslese eines guten Weinjahrganges ohne jeden Zusatz von Süßreserve wäre für viele Weinkenner der Höhepunkt aller Genüsse; man muß wirklich einmal einen solchen Wein verkostet haben, um zu erfahren, zu welcher Vollendung ein Riesling mit modernen kellerwirtschaftlichen Methoden geführt werden kann! Und wenn man sich einige Flaschen solchen Weines in den Keller legt, sie 5 oder 10 Jahre lang vergißt und schließlich zu einer festlichen Gelegenheit wieder hervorholt, dann kann man einer freudigen Überraschung fast gewiß sein: Der Wein hat nicht verloren, sondern durch die lange

Lagerung im Geschmack, in Reife und Harmonie meist sogar erheblich gewonnen (vgl. Tab. 2).

7. Die Frage, welche Haltung die Preisrichterkollegien für die Auszeichnung besonders hervorragender Weine gegenüber der „süßen Welle“ eingenommen haben bzw. heute noch einnehmen, ist nicht ganz einfach zu beantworten. Unbestreitbar dürfte allerdings sein, daß die mit Goldenen Kammerpreismünzen und mit dem Großen Preis der DLG ausgezeichneten Weine seit etwa 1965 merklich süßer geworden sind und daß dann mit dem Inkrafttreten des Deutschen Weingesetzes 1971 bei hochprämierten Weinen eine Tendenz zu nochmals mehr Süße zu beobachten war. Nicht wenige Spätlesen und Auslesen des Jahrgangs 1971, welche bei der Prüfungskommission mehr als 19,5 von 20 möglichen Punkten erhielten, schmeckten sehr, teilweise fast aufdringlich süß. Ein Winzer, bei dem ich seit 25 Jahren Kunde bin, schrieb mir dementsprechend auf meine Anfrage hin: „Seit dem Beginn des neuen Weingesetzes wurden alle erscheinenden Weine um einiges süßer bereitet, was sich bis in die Prüfungsgremien der Landwirtschaftskammern auswirkte. Dies ging so weit, daß eine Restsüße unter 30 g unvergorenen Zucker von der Prüfungskommission als mangelnde Reife abgelehnt wurde. Außerdem konnte man auch nicht alleine gegen den Strom schwimmen und war zu diesem Trend aus Existenzgründen gezwungen.“

Die Preisrichterkollegien und Prüfungskommissionen auf Länder- und Bundesebene haben also die allgemeine Tendenz zu zunehmend restsüßen Weinen zwar nicht gerade vorgezeichnet oder ausgelöst, aber sie sind ihr nachgefolgt und sie haben sie damit gewissermaßen sanktioniert. Nun kann es sicherlich nicht Aufgabe dieser Gremien sein, wie ein Fels in der Brandung unverrückbar an den Bewertungskriterien der fünfziger Jahre festzuhalten. Aber es gibt doch ein wenig zu denken, wenn der erfreulich selbstkritische Artikel „Sind unsere Weinprämierungs-Maßstäbe in Ordnung? Kritische Bemerkungen zur Bundesweinprämierung“ (DDW 21/1974, S. 762 f.) mit folgendem Vorspann eingeleitet wird: „Die anlässlich der festlichen Abschluß-Weinprobe der diesjährigen DLG-Bundesweinprämierung am 30. Mai in Würzburg vor 850 Teilnehmern gereichten Weine sind unterschiedlich beurteilt worden. Neben vielen Teilnehmern, die des Lobes voll waren, gab es einige andere, denen die Restsüße bei manchen vorgestellten hochprämierten Weinen entschieden zu hoch lag. Was ist richtig? Sind unsere Weinprämierungsmaßstäbe in Ordnung oder bedürfen sie einer Korrektur?“ (vgl. Tab. 2).

Wer ständig mit Süßreserve verschnittene Weine verkostet, der gewöhnt sich wahrscheinlich im Laufe der Zeit an die Geschmackskomponente „Trau-

bensüßmost“ und er empfindet sie schließlich vielleicht sogar als angenehm. Erläuternd, ja fast entschuldigend steht deshalb im genannten Artikel: „Der Geschmack der Weinliebhaber ist nicht nur unterschiedlich, er verändert sich auch. Es wechselt zum Beispiel auch die Auffassung über die erwünschte Restsüße. Alljährlich findet vor Beginn der DLG-Bundesweinprämierung eine Richterbesprechung statt, in welcher über die Maßstäbe gesprochen wird, nach denen die Weine bewertet werden. Es besteht seit langem unter den Weinrichtern dieser Prämierung Einigkeit darüber, daß eine betontere Restsüße nur da akzeptiert werden kann, wo sie in das Geschmacksbild des Weines paßt und seinen Wert erhöht.“

Im Anschluß daran folgt dann aber ein sehr interessantes Argument: Die Prüfungskommission müsse bei ihrer Beurteilung im Interesse des Verkaufs mehr auf den Verbrauchergeschmack als auf den Geschmack der Erzeuger Rücksicht nehmen. Auch die Auszeichnung von Weinen, die als hervorragend angesehen werden, hat also zunächst einmal einen soliden wirtschaftlichen Hintergrund, und sie soll verkaufsfördernd wirken: „Die gerechte Bewertung solcher Weine setzt natürlich erfahrene und nicht einseitig festgelegte Prüfer voraus. Von allen Weinprüfern sollte deshalb neben einer guten Zunge auch Markterfahrung verlangt werden. Denn Gesichtspunkte des Marktes sind für den Verkauf mindestens ebenso wichtig wie solche der Erzeugung“ (DDW 21/1974, S. 762 f.).

Tab. 7: Statistik der DLG-Bundesweinprämierung 1979

Anbaugbiet	Rebland in 1000 ha (1978)	Zahl der vorgeführten Weine	Großer Preis	Silberner Preis	Bronzener Preis
Rheinhessen	22,9	864	202	392	197
Rheinpfalz	21,6	1209	224	474	309
Baden	13,3	877	318	352	145
Mosel-Saar-Ruwer	11,8	257	61	107	57
Württemberg	9,6	462	201	201	47
Nahe	4,5	190	52	74	46
Franken	3,5	191	43	57	60
Rheingau	2,8	168	63	66	24
Mittelrhein	0,9	91	22	28	19
Ahr	0,5	86	40	32	11
Hess. Bergstraße	0,3	20	10	9	—
Alle Anbaugebiete	91,9	4415	1236	1792	915

Dem unbeteiligten Betrachter der gegenwärtigen Szene kommen angesichts einer solchen Argumentation fast zwangsläufig einige unkonventionelle Gedanken: Die Steillagen mit ihren Schiefer- und Kalkscherbenböden, welche nicht nur besonders qualitätsvolle, sondern auch für Deutschland besonders charakteristische Weine hervorbringen, werden durch den hier erheblich höheren Arbeitsaufwand im Weinberg immer stärker belastet. Die „von der Sonne verwöhnten“ Weinkulturen auf Löß und riesigen Kunst-Terrassen in Südbaden hingegen erscheinen schon vom Standort her besonders begünstigt; die Wuchsklima-Karte von H. ELLENBERG (1955) weist nur hier größere Areale mit „Weinklima“ und am Kaiserstuhl sogar einige Flecken mit „wärmste Weinlagen“ aus. In einem durch forcierte Werbung unterstützten Verdrängungswettbewerb wird Baden vermutlich auch in den kommenden Jahren weitere Marktanteile auf Kosten vor allem der Steillagen hinzugewinnen. Ist es angesichts dieser Situation zu vertreten, gerade die badischen Weine in erheblich über dem Durchschnitt liegendem Maße mit hohen und höchsten Auszeichnungen zu prämiieren (Tab. 7)? Bei aller Anerkennung für die hervorragenden Leistungen und Ergebnisse des badischen Weinbaus wird man doch kaum behaupten können, daß die dortigen verhältnismäßig schweren und wuchtigen Weine für den deutschen Weinbau besonders charakteristisch seien.

Zur Zukunft des deutschen Weinbaus

Die Geschichte des deutschen Weinbaus vom Mittelalter bis zur Gegenwart zeigt in eindrucksvoller Weise, wie mit zunehmender Verkehrserschließung und -verknüpfung die früher weitgehend auf Selbstversorgung angewiesenen, fast autarken Teilmärkte Deutschlands zu einem einheitlichen Markt- und Wirtschaftsgebiet zusammengewachsen sind. Damit war es möglich, die für den Weinbau wenig geeigneten, aber zur Selbstversorgung doch mit Reben bepflanzten Lagen und Gebiete aufzugeben. Das Rebland konzentrierte sich auf die von der Natur begünstigten Anbaugelände Süd- und Westdeutschlands (vgl. Tab. 1). Von hier konnten nunmehr auch die entlegeneren Landesteile im Norden und Osten Deutschlands ohne Schwierigkeiten mit Wein versorgt werden. Selbst in Süddeutschland führte die unterschiedliche natürliche Standortgunst zu erheblichen Verlagerungen der Anbauschwerpunkte: 1863 hatte Franken mit 11 200 ha noch eine größere Rebfläche als die Rheinpfalz mit 10 500 ha. 1978 hingegen gab es in der Rheinpfalz 21 600 ha Rebland, in Franken nur noch 3500 ha.

Gleichzeitig damit hat in den vergangenen 200 Jahren deutscher Weißwein Weltruf erlangt. Er ist nicht deshalb zu einem der besten und geschätztesten Weine der Welt geworden, weil er süß war; nein, selbst in verhältnismäßig

guten Weinjahren haben die voll durchgegoznen Spätlesen und Auslesen z. B. von Rheingau oder Mosel meist nur ganz wenig Gramm Zucker pro Liter enthalten (Tab. 2). Aber das Bukett, die Rasse, die Ausgewogenheit und Eleganz dieser Weine waren unschlagbar. Genau wie der Kaffee- oder der Teestrauch bildet auch der Weinstock hart an der klimatischen Grenze seiner Anbaumöglichkeit im Kampf ums Überleben besonders differenzierte, hochwertige Geschmacks- und Bukettstoffe aus. Sie und nicht etwa eine „verhaltene“ oder „dienende“ SüÙe mit dem Geschmack von TraubensüÙmost waren es gewesen, welche dem deutschen Wein auch im Ausland eine herausgehobene Stellung verschafft haben. Obwohl er nicht süÙ war und obwohl er meist viel teurer als südländische Weine war, wurde er geschätzt und gekauft.

Seit etwa 25 Jahren erlaubt es nun eine moderne Kellereitechnik, den deutschen Weinen verhältnismäÙig viel RestsüÙe entweder zu belassen oder vor der Abfüllung zuzugeben. Dies hat bereits zur Umkehr des über fünfhundertjährigen Prozesses einer räumlichen Konzentration auf die besten Standorte geführt; der Weinbau dringt wieder stärker in die Ebenen und Tallagen vor, selbst wenn Klima und Boden dort nicht besonders für die Rebzucht geeignet sind. Die hier vielfach angebauten mengenproduktiven Rebsorten ergeben in Verbindung mit verhältnismäÙig viel RestsüÙe ein Produkt, welches nur noch wenig Ähnlichkeit mit den weltberühmten Erzeugnissen deutschen Weinbaus in der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts erkennen läÙt. Hat ein solcher süÙer Massenwein eine Chance gegenüber der erheblich billigeren ausländischen Konkurrenz? Diese Frage stellen, heißt schon, sie mit „nein“ zu beantworten.

Fast alle, die an verantwortlicher Stelle im und für den deutschen Weinbau, in der Weinwirtschaft und in der Weinwissenschaft tätig sind, betonen zwar immer wieder, daÙ der deutsche Wein auf dem sich weiter öffnenden europäischen Markt nur bestehen kann, wenn er sich sowohl in seiner Eigenart wie in seiner Qualität so deutlich von den billigen Importweinen abhebt, daÙ er zu einem deutlich höheren Preis verkauft werden kann. Dementsprechend wirbt auch die Deutsche Weinwerbung mit dem Slogan: „Deutscher Wein – einzig unter den Weinen.“ Es besteht aber die Gefahr, daÙ diese Einzigartigkeit immer stärker Ausdruck eines Wunschdenkens oder einer Idealvorstellung wird, welche sich zunehmend von der Realität entfernt. Die meisten Flaschen deutschen Weins, welche man im Lebensmittel-Einzelhandel (15 % des deutschen Weinverkaufs) oder im Verbrauchermarkt (32 % des deutschen Weinverkaufs) angeboten erhält, sind nicht gerade ein Plädoyer für die Einzigartigkeit des deutschen Weines.

In der Bundesrepublik Deutschland werden heute pro Kopf und Jahr etwa 150 Liter Bier, aber nur 24 Liter Wein getrunken (Abb. 4). Es wäre eine reizvolle

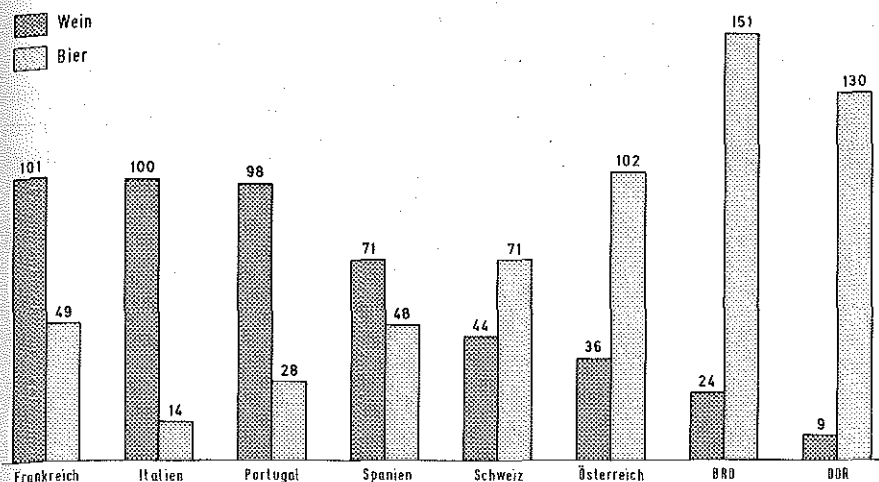


Abb. 4. Wein- und Biertrinker in ausgewählten Ländern Europas (Pro-Kopf-Verbrauch in Litern 1976, DDR 1978)

Aufgabe, einmal nachzuzeichnen, wie in den vergangenen Jahrhunderten die Menschen in vielen Regionen Deutschlands entweder durch obrigkeitlichen Druck oder aufgrund eines immer größeren Preisunterschiedes von Wein- zu Biertrinkern wurden. Diese Verbrauchsgewohnheiten sind nun aber einmal eingefahren, und sie werden durch den erheblich unterschiedlichen Preis täglich neu konsolidiert. Deshalb wird der deutsche Weinbau auch in Zukunft mit ihnen als einer feststehenden Größe rechnen müssen. Eine Studie des Münchner Ifo-Instituts meint, daß sich der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Wein in der Bundesrepublik von derzeit etwa 23 Litern nicht wesentlich über eine Grenze von 25 Litern steigern läßt (H. B. 2./3. 11. 1979), und selbst optimistische Prognosen rechnen nur mit höchstens 30 Litern im Jahre 1990. Der gegenwärtige Verbrauch Österreichs, etwa 35 Liter pro Kopf und Jahr, wird von der Bundesrepublik in diesem Jahrhundert kaum mehr erreicht werden. Wie schmal die Basis des Inlandsverbrauches an deutschem Wein ist, mag man daraus ersehen, daß sich nur 14 % der Bevölkerung der Bundesrepublik als „intensive“ oder „häufige“ Weintrinker bezeichnen; diese 14 % trinken aber mehr als 60 % des in Deutschland konsumierten Weines (DDW 31/1979, S. 1521).

Von seiten des Weinhandels hört man immer wieder darüber klagen, daß die Deutschen – im Gegensatz etwa zu den Franzosen oder Italienern – den Wein nicht zum, sondern nur nach dem Essen tränken. Ob man es aber verantworten kann, eine Veränderung dieser Verbrauchsgewohnheit anzustreben, um damit den Weinverbrauch zu erhöhen, erscheint überaus fraglich. Mit einem Pro-

Kopf-Verbrauch von 12,5 Liter reinen Alkohols im Jahre 1976 stehen die Bewohner der Bundesrepublik denen Italiens, Spaniens, Portugals und Frankreichs kaum nach. Von den Bundesbürgern, die täglich mehr als 80 g reinen Alkohols zu sich nehmen, sind 90 % Biertrinker (oft als „Lage“: zu jedem Bier ein Schnaps) und nur 5 % Weintrinker. Das spricht für den Wein, und so sollte es bleiben.

Wenn der deutsche „Durchschnittsweintrinker“ seine tägliche Flasche erst zu Hause nach dem Abendessen entkorkt, dann trägt er damit nicht nur zur Verkehrssicherheit bei; er läuft normalerweise auch keine Gefahr, die als für die Gesundheit unbedenklich angesehenen Höchstmenge von 70 g reinen Alkohols pro Tag zu überschreiten. Jede Aktion, welche den Weinverbrauch in Deutschland weiter anheben will, muß auch solche Aspekte im Auge behalten. Nicht mehr, sondern *besserer* und damit ruhig auch teurerer Wein wäre dementsprechend das Ziel, das man ohne alle Bedenken bejahen könnte.

Tab. 8: Außenhandel der Bundesrepublik Deutschland mit Wein (in Mill. hl)

	1960/61	1962/63	1970/71	1974/75	1976/77	1978/79
Import	3,6	4,4	6,7	6,9	7,9	8,0
Export	0,15	0,16	0,45	0,7	1,3	1,4

Wenn wir bis etwa zum Jahr 2000 von einem *gleichbleibenden Weinverbrauch in der Bundesrepublik* ausgehen, dann wird die Zukunft des deutschen Weines ganz wesentlich davon abhängen, ob es gelingt, die bisherigen Marktanteile gegenüber den Importen der ausländischen Konkurrenz zu halten und den Export deutscher Weine zu verstärken. Die Ausgangslage ist dabei nicht gerade hoffnungsvoll: Im Jahre 1978/79 stand einem Weinexport aus Deutschland in Höhe von 1,4 Mill. hl ein Weinimport von 8,0 Mill. hl gegenüber. Seit vielen Jahren schon erringen ausländische Weine in Deutschland zu Lasten des Inlandweins recht hohe Marktanteile (Tab. 5 und 8), und die geplante Eingliederung Spaniens, Portugals und Griechenlands in die EG wird den Importdruck für Wein vermutlich noch verstärken. Die Jahresproduktion der bisherigen EG in Höhe von etwa 150 Mill. hl wird dann nämlich um weitere 50 Mill. hl vermehrt werden. Im Rahmen der solcherart erweiterten EG würden genau 50 % der Wein-Weltproduktion angebaut und gekeltert werden, und diese Menge drückt zunächst einmal auf den Gemeinsamen Markt (Tab. 9).

Beim *Import* ausländischer Weine in die Bundesrepublik beginnt es sich überdies zunehmend zu rächen, daß die „süße Welle“ in den vergangenen Jah-

Tab. 9: Die Weinbauländer der Erde

	Rebfläche 1971 (in 1000 ha)	Durchschnittl. Weinproduktion in Mill. hl	
		Ø 1950-1954	Ø 1975-1978
Spanien	1585	17,7	29,2
Frankreich	1322	56,0	62,4
Italien	1185	45,9	67,4
Portugal	350	9,5	7,9
Griechenland	211	3,9	5,3
BR Deutschland	75	2,9	8,8
Österreich	47	1,0	2,9
Schweiz	12	0,8	1,0
Rumänien	341	4,1	8,7
Jugoslawien	252	3,7	5,8
Ungarn	220	4,0	5,3
Bulgarien	195	0,4	3,5
UdSSR	1104	7,4	32,0
USA	194	5,6	15,7
Algerien	300	15,6	3,4
Argentinien	300	11,9	23,4
Chile	127	3,3	5,5
Südafrika	101	2,6	5,7
Australien	64	1,4	3,6

Quelle: DDW 15/1980, S. 916

ren den Ausbau trockener, durchgegotener Weine fast ganz vernachlässigt hat. Hier ist eine Marktlücke entstanden, in welche jetzt mit beträchtlichem Erfolg nicht nur Elsässer und Wachauer Rieslinge, Gewürztraminer und Silvaner eindringen, sondern auch trockene Weißweine aus entfernteren französischen und italienischen Anbaugebieten. Diese teilweise hervorragenden trockenen Weißweine machen dem deutschen Wein gerade im Bereich hoher und höchster Qualitäten zunehmend Konkurrenz. Die Weinimporteure und Weingroßhändler bevorzugen solche Importweine schon deshalb, weil die Handelsspannen und damit die Verdienstmöglichkeiten meist erheblich größer sind als beim Verkauf deutscher Weine. Die Zahl der Liebhaber trockener weißer Auslandsweine ist zwar noch gering; da sie aber überwiegend zu den regelmäßigen Weintrinkern gehören, gehen dem deutschen Wein spürbar weitere Marktanteile verloren.

Neuerdings schenkt auch Italien – vor allem in Friaul – der Erzeugung hochwertiger trockener und halbtrockener Weißweine zunehmend Beachtung; so wird der Liebhaber gepflegter Weißweine innerhalb der Europäischen Gemeinschaft künftig mit einem noch vielfältigeren Angebot rechnen können. Schon heute ist die Bundesrepublik das größte Wein-Importland der Welt. Die Prognose des Ifo-Instituts geht davon aus, daß der Anteil ausländischer Weine am innerdeutschen Verbrauch von zur Zeit etwa 35 % bis 1990 auf 40 % ansteigen wird. Dieser Import dürfte nicht nur von billigen südländischen Konsumweinen und von hochwertigen Rotweinen, sondern zunehmend auch von hochwertigen Weißweinen bestritten werden: Eine Weinvergleichsprobe der Landeslehr- und Versuchsanstalt zum Abschluß der Oppenheimer Weinbauwoche 1980 hat bestätigt, daß ausländische Weißweine in ihrer Qualität den deutschen Spitzenweinen in keiner Weise mehr nachstehen. Die zu der verdeckten Probe geladenen Weinfachleute waren vielfach kaum in der Lage, einen Unterschied zwischen den deutschen und den ausländischen Gewächsen herauszufinden (DDW 5/1980, S. 182). Es wird also noch mancher Anstrengungen bedürfen, dem Werbeslogan „Deutscher Wein – einzig unter den Weinen“ Überzeugungskraft zu verleihen.

Auch der *Export* deutscher Weine dürfte künftig mit erheblichen Problemen zu kämpfen haben. In Nordamerika, dem Markt mit den größten Zukunftschancen, wächst mit dem kalifornischen Weinbau langsam ein gefährlicher Konkurrent europäischer Importweine heran. Als ich im Jahre 1968 in Kanada und den USA zum ersten Mal eine größere Zahl kalifornischer Weine verkostete, war deren Qualität in jeder Hinsicht indiskutabel. Die importierten deutschen „Liebfrauenmilch“-Weine waren zwar auch nicht viel besser; aber sie wurden bei festlichen Gelegenheiten doch eindeutig bevorzugt. Nur 11 Jahre später zeigte mir eine Probe kalifornischer Weine im Jahre 1979 in überraschender Weise, daß viele US-amerikanische Weingüter den Qualitätsvorsprung französischer Rotweine und deutscher Weißweine fast aufgeholt hatten. Im Winter 1979/80 wurden bei mehreren verdeckten Weinproben kalifornische Weine von französischen und deutschen Fachleuten und Weinkennern höher eingestuft als viele altberühmte deutsche und französische Kreszenzen. Dies hat wie ein Schock gewirkt, zumal die amerikanischen Weine fast durchweg billiger waren.

Im übrigen hat die teilweise turbulente Preisentwicklung auf dem US-amerikanischen Weinmarkt während der vergangenen zehn Jahre in eindringlicher Weise gezeigt, daß man sich mit dem Weinexport in die Staaten auf ein heißes und sehr gefährliches Pflaster begibt und daß dabei nicht die europäischen Exporteure, sondern die US-amerikanischen Importeure den Ton angeben. Im Jahre 1970 hatten die USA einen pro-Kopf-Verbrauch von 9 Litern Wein, 88 %

davon kamen aber aus heimischer Produktion. Noch 1971 importierten die USA nur 1,3 Mill. hl Wein (Schweiz: 1,9 Mill. hl, Bundesrep. 6,7 Mill. hl)! Dann wurde es schick, aus Europa importierte Spitzenweine zu trinken. Der kanadische Whisky-Konzern Seagram und die Schweizer Lebensmittelgruppe Nestle kauften in den berühmten französischen Rotwein-Anbaugebieten solche Mengen für den Import in die USA auf, daß die Preise für Prädikatsweine in Frankreich teilweise auf das Fünffache anstiegen. Dies löste spekulative Käufe auf Kreditbasis aus; die Hausse nährte die Hausse. Im Jahre 1974 folgte dann der Zusammenbruch, die Preise fielen in den Keller, und manches Weinhandelshaus mußte Konkurs anmelden. Spitzenweine wurden zu lächerlich niedrigen Preisen verramscht, und die Winzer blieben auf ihren Beständen sitzen.

Der deutsche Weinbau sollte sich also nicht zu viele Hoffnungen auf den Weinexport in die USA machen. Die tragende Basis des Geschäfts muß immer der *Inlandsmarkt* bleiben. Dieser Markt wird sich vermutlich künftig noch stärker als heute in zwei sehr unterschiedliche Sektoren spalten: billige Massenweine und hochwertige Qualitätsweine. *Billige Massenweine*, in gleichbleibender „Markenqualität“ wie Coca-Cola oder Nescafé auf den Geschmack einer breiten Verbraucherschicht hingetrimmt, werden in den Regalen der Supermärkte neben Billigsekten, Limonade, Fruchtsaftgetränken, Dosenbier und Eierlikör stehen. Diesen Marktsektor sollte der deutsche Weinbau getrost den Importweinen überlassen; denn hier ist der deutsche Winzer nicht konkurrenzfähig. Auch mit dem Export solcher Weine, Marke „Liebfrauenmilch“, sollten wir uns keine großen Hoffnungen machen. Beim Massenwein werden die deutschen Weingüter z. B. auf dem nordamerikanischen Markt künftig mit der Coca-Cola Company konkurrieren müssen; sie hat 1977 einige große amerikanische Weingüter mit gutem Namen und eingespieltem Vertriebssystem gekauft und drängt nun mit erheblichem Werbeaufwand und Kapitaleinsatz auf den Markt. Durch Jahrgangs- und Sortenverschnitt strebt man dabei einen „Markenwein“ mit standardisiertem, stets gleichbleibendem Geschmack an (H. B. 30. 10. 1979).

Der Export billigster deutscher Massenweine droht den Ruf des deutschen Weins im Ausland ohnehin von Jahr zu Jahr stärker zu untergraben. Ein Vertreter der deutschen Weinexporteure meinte hierzu: „Mehrere Generationen haben dazu gebraucht, um den Ruf deutscher Weine im Ausland zu mehren, aber nicht einmal eine Generation wird dazu nötig sein, um dieses gute Image zu zerstören.“ Ergänzend wird in einem Leitartikel der Zeitschrift „Der Deutsche Weinbau“ dazu folgender Kommentar gegeben: „Voller Stolz können die deutschen Weinexporteure zwar darauf verweisen, daß zwischenzeitlich rund zwanzig Prozent einer deutschen Weinernte im Ausland abgesetzt werden. Erreicht wurde dieses Ergebnis letztlich aber nur durch einen ruinösen

Preiskampf und teilweise wohl auch durch weinrechtlich bedenkliches Vorgehen. ... Unseriöse Schleuderangebote scheinen ... nur möglich, weil anstelle deutschen Weines vielfach ein wenig von ausländischen Gewächsen darunter gemischt wird, um sogenannte deutsche Weine eben zum entsprechend niedrigen Preis anbieten zu können." (DDW 13/1980, S. 557).

Der andere Sektor des *Inlandsmarktes* wird die *hochwertigen deutschen Qualitäts- und Prädikatsweine* umfassen; sein Angebot richtet sich an den in Zukunft sicher noch wachsenden Kreis von „Kennern“, welche ihren Bedarf z. B. in Spezialgeschäften für Wein und Spirituosen und in Delikatessenzläden decken. Der Verkauf solcher Weine wird insbesondere aber auch vom selbstvermarktenden Winzer getragen werden müssen. „Der Weinverkauf ab Hof spricht vor allem jene sozialen Aufsteiger an, bei denen Kenntnisse über Wein zur Allgemeinbildung zählen und die deshalb intensive Beratung wünschen. Es gilt unter Bundesbürgern fast schon als Statussymbol, eine gute Winzeradresse zu wissen. Ifo schätzt, daß der Anteil der Selbstvermarkter am gesamten deutschen Weinmarkt bis 1990 auf etwa 38 % mengenmäßig und auf 45 % wertmäßig ansteigen wird. ... Mit steigender Weineinfuhr und mit vermehrtem Einkauf direkt beim Winzer könnte die Entwicklung vielleicht so laufen, daß die Liebhaber süßer Weine in zehn Jahren in der Minderheit sind“ (H. B. 2./3. 11. 1979).

Der direkte Kontakt zwischen dem Weinliebhaber und seinem Winzer wird das Rad der Geschichte zwar sicher nicht zurückdrehen können; bei einer Besichtigung des Betriebs wird man nur noch wenig Kellerromantik und viel moderne Technologie zu Gesicht bekommen. Aber das persönliche Gespräch und die Beratung bei einer kleinen improvisierten Weinprobe wird dann doch noch der einmaligen, unverwechselbaren Individualität eines jeden guten Weines gerecht, die bei den Marketingmethoden des von Großfirmen betriebenen Massengeschäfts verloren zu gehen droht. Und wenn man anschließend vielleicht noch ein oder zwei Stunden durch die Rebfluren wandert, kann man auch heute noch ein wenig von der Stimmung verspüren, der ADOLF WELTE (1934, S. 3) im Vorwort zu seiner Arbeit über den Weinbau des mittleren Mainlandes mit folgenden Sätzen Ausdruck verliehen hat: „Die Rebe, das uralte Sinnbild der Kultur, ist unser edelstes Gewächs, und die Rebgehänge sind ein Wahrzeichen für eine ganz besondere Art von Land und Leuten. Der Begriff alter reicher Kultur und ausgeprägten, bodenständigen Volkstums ist mit unseren Weinbaugenden ebenso eng verbunden wie derjenige landschaftlicher Anmut, von Sonne und Wärme. Wir freuen uns des heiter romantischen Zuges, der über diesen gesegneten Gauen liegt und erinnern uns dankbar daran, wie so manches helle Weinberghäuschen am sonnigen Rebhügel überm gewundenen Strom Dichter und Künstler beherbergt hat und ihnen Ruhe und Stimmung gab zu vortrefflichen Werken.“

Literatur

- Bassermann-Jordan, F. von: Geschichte des Weinbaus. 3 Bde., 2. wesentl. erweiterte Aufl. – Frankfurt/Main 1923.
- Becker, W., et al.: Wegweiser durch das Weinrecht. 2. Aufl. – Bingen 1977.
- Bezeichnungsrecht = Verordnung (EWG) Nr. 2133/74 des Rates vom 8. August 1974; Verordnung (EWG) Nr. 1608/76 der Kommission vom 4. Juni 1976; Wein-Verordnung der Bundesrepublik Deutschland vom 19. Juli 1971, jeweils geändert durch ... in: DDW 23/24/1977.
- DDW = Der Deutsche Weinbau. Organ des Deutschen Weinbauverbandes und seiner Mitgliedsverbände. Wiesbaden, 35. Jg. 1980 u. vorhergehende Jahrgänge.
- Ellenberg, H.: Wuchsklimakarte Südwestdeutschland 1:200 000. – Stuttgart 1955.
- Grundverordnungen des Rates der Europ. Gemeinschaften = Verordnung (EWG) Nr. 816/70 und 817/70 des Rates vom 28. April 1970 zur Festlegung ... geändert durch ... In: DDW 21/1976 (Sonderteil). Weitere Änderungsverordnungen in: DDW 23/24/1977.
- H. B. = Handelsblatt. Wirtschafts- und Finanzzeitung. Industriekurier. – Düsseldorf/Frankfurt.
- Jakob, L.: Taschenbuch der Kellerwirtschaft. – Wiesbaden 1977.
- Klenck, E.: Die Weinbeurteilung nach Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack des Weines. – Stuttgart 1950, 3. Aufl. Stuttgart 1972.
- Riehl, W. H.: Land und Leute. – 5. Aufl. Stuttgart 1861.
- Schön, W., u. K.-L. Bieser: Weinrechtliches Handbuch für die Praxis. Gesamtdarstellung der ab 1. September 1977 geltenden weinrechtlichen Bestimmungen für die deutschen Anbaugebiete und Weinbaugebiete. – Freiburg/Brsg. 1977.
- Stabilisierungsfonds für Wein: Wein-Werbemittel 1980. – Mainz 1980.
- Statistisches Bundesamt Wiesbaden: Fachserie B, Land- und Forstwirtschaft, Fischerei. Weinbauerhebung 1972/73. Betriebs- und Absatzverhältnisse im Weinbau. – Stuttgart, Mainz 1976.
- Statistisches Bundesamt Wiesbaden: Fachserie 3, Land- und Forstwirtschaft, Fischerei. Reihe 3.5.1 (bis 1976: Reihe 2/III): Weinmosterte (jährlich); Weinerzeugung (jährlich); Weinbestände und Lagerbehälter für Traubenmost und Wein (jährlich).
- Statistisches Bundesamt Wiesbaden: Fachserie 3, Land- und Forstwirtschaft, Fischerei. Reihe 3.5.2 (bis 1976: Reihe 2/III): Weinbaukataster (jährlich).
- Vogt, E.: Der Wein. Bereitung, Behandlung, Untersuchung. 6. Aufl., neubearbeitet von L. Jakob et al. – Stuttgart 1974.
- Weingesetz = Gesetz über Wein, Likörwein, Schaumwein, weinhaltige Getränke und Branntwein aus Wein vom 14. Juli 1971. – In: DDW 22/1971 (Sonderausgabe Weingesetz) [siehe auch: Grundverordnungen; Bezeichnungsrecht; Weinverordnung; Weinwirtschaftsgesetz].

- Weinverordnung = Verordnung über Wein, Likörwein und weinhaltige Getränke vom 19. Juli 1971, zuletzt geändert durch ... In: DDW 14/1973, S. 504–510.
- Weinwirtschaftsgesetz = Gesetz über Maßnahmen auf dem Gebiete der Weinwirtschaft in der Fassung vom 9. Mai 1968, zuletzt geändert durch ... In: DDW 10/1973, S. 324–328.
- W e l t e, A.: Der Weinbau des mittleren Mainlandes in seiner ehemaligen Verbreitung. – Stuttgart 1934. (Forschungen zur Deutschen Landes- und Volkskunde Bd. 31, Heft 1).
- W i r t h, E.: Vom Nutzen und Nachteil eines wein-geographischen Handbuchs für Weintrinker und Geographen. Eine vielleicht etwas unzeitgemäße Betrachtung. – Mitt. Fränk. Geogr. Ges. 11/12 (1964/65), S. 428–437.