

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

**Versuchs- und Forschungsanstalt
für Weinbau und Weinbehandlung**

Jahresbericht 2008

**von
Dr. ROLF STEINER
und Mitarbeitern**

Staatliches Weinbauinstitut Freiburg
Merzhauser Str. 119
79100 Freiburg
Tel.: + 49 761 4 01 65 - 0
Fax: + 49 761 4 01 65 - 70
E-Mail: poststelle@wbi.bwl.de
Internet: <http://www.wbi-freiburg.de>

© ISSN 0179-1680 „Jahresbericht Staatliches Weinbauinstitut Freiburg“

VORWORT

Die Bekämpfung des Traubenwicklers zählt seit Jahrzehnten zu den Forschungsschwerpunkten des Weinbauinstituts. An der Optimierung des Pheromonverwirrverfahrens mittels neuer Dispenser wird derzeit intensiv geforscht.

Ganz neue Wege beschreitet das Weinbauinstitut (WBI) mit der maschinellen Ausbringung der Pheromone mittels Nanofasern. In Zusammenarbeit mit den Universitäten Marburg und Gießen sowie weiteren Forschungseinrichtungen.

Dies ist nur ein Projekt, mit dem das Weinbauinstitut seine Innovationskraft unter Beweis stellt.

Mein besonderer Dank gilt dem gesamten Personal des Weinbauinstituts für das große Engagement und die im Jahr 2008 geleistete Arbeit.

Dem Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum danke ich für die gute Zusammenarbeit.



Dr. Rolf Steiner

Inhaltsverzeichnis

1	ALLGEMEINES	1	2.2.1	Mikrobiologie, Oenologie.....	31
1.1	Aufgaben des Instituts.....	1	2.2.2	Weinchemische Untersuchungen.....	37
1.2	Flächennutzung	2	2.3	Weinmarktverwaltung und	
1.3	Gliederung des Instituts und			Qualitätsprüfung	43
	Personalstand (31.12.2008)	4	2.3.1	Qualitätsprüfung	43
1.4	Personalangelegenheiten.....	6	2.3.2	Weinmarktverwaltung	67
1.4.1	Personalveränderungen und Jubiläen ...	6	3	VERÖFFENTLICHUNGEN 2008.....	90
1.4.2	Personalvertretung.....	7	3.1	Monographien.....	90
1.4.3	Beauftragte für Chancengleichheit	7	3.2	Artikel.....	90
1.4.4	Betriebssicherheit	8	4	VORTRÄGE UND	
1.5	Mitgliedschaften	8		VERSUCHSBEGEHUNGEN 2008.....	92
1.6	Veranstaltungen 2008.....	9	5	LEHRAUFTRÄGE AN UNIVERSITÄTEN	
2	FORSCHUNGS- UND			UND HOCHSCHULEN 2008	97
	VERSUCHSTÄTIGKEITEN	13	6	ABBILDUNGSVERZEICHNIS	97
2.1	Biologie	13	7	TABELLENVERZEICHNIS	98
2.1.1	Tierische Schädlinge und Nützlinge... 13		8	IM JAHRESBERICHT 2008	
2.1.2	Parasitäre Krankheiten	20		VERWENDETE ABKÜRZUNGEN	100
2.1.3	Prüfung von Pflanzenschutzmitteln.... 30				
2.2	Oenologie.....	31			

1 ALLGEMEINES

1.1 AUFGABEN DES INSTITUTS

Seit der Gründung des Landes Baden-Württemberg im Jahr 1952 untersteht das Staatliche Weinbauinstitut unmittelbar dem Ministerium in Stuttgart, heute dem Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum. Im Jahre 1982 wurden die früheren wissenschaftlichen Fachgebiete als Referate in den drei Abteilungen Biologie, Chemie (heute: Oenologie) und Weinbau zusammengefasst. Das seit 1921 geltende Statut über die Aufgaben des Instituts wurde mit Erlass vom 24. April 1985 durch eine Anstaltsordnung ersetzt. Nach § 3 hat die Anstalt folgende Aufgaben:

1. Angewandte, praxisnahe Forschung in den Bereichen
 - Biologie der Rebenpflanzen
 - Weinbautechnik
 - Rebenveredlung
 - Rebschädlinge und -krankheiten einschließlich entsprechender Abwehrmaßnahmen (Rebschutzdienst)
 - Durchführung der amtlichen Mittelprüfung
 - spezielle Bodenkunde und Düngung
 - Rebenzüchtung; Kombinationszüchtung bei Keltertraubensorten und bei Unterlagsreben
 - spezielle Standortkunde
 - spezielle Betriebs- und Arbeitswirtschaft in Weinbau und Kellerwirtschaft
 - Weinbehandlung, Weinzusammensetzung, Weinanalytik einschließlich Gärungswesen und Rückstandsfragen
2. Bezogen auf die speziellen Verhältnisse des bestimmten Anbaugbietes Baden mit Ausnahme des Bereichs Tauberfranken
 - Erhaltungszüchtung bei Keltertrauben und Unterlagsreben
 - Prüfung von Rebenneuzüchtungen und Klonen auf ihre Anbaueignung
 - praxisorientiertes Versuchswesen sowie dessen Koordinierung
3. Erarbeitung von Beratungsunterlagen aus den Ergebnissen von Forschung und Versuchsanstellung, Spezialberatung
4. Durchführung von Virustestungen bei Rebenpflanzgut
5. Ausbildung von Winzern und Weinhandelskäufern aufgrund eigener Ausbildungsverhältnisse
6. Fachliche Fort- und Weiterbildung (Erwachsenenbildung)
7. Durchführung der Qualitätsprüfung im bestimmten Anbaugbiet Baden.
8. Führung der Weinbaukartei für das bestimmte Anbaugbiet Baden.
9. Erhebung der Abgabe für den Deutschen Weinfonds.

In den Jahren 1990 und 1991 wurde das Staatliche Weinbauinstitut mit der Erstellung, Verwaltung und Überprüfung der gemeinschaftlichen Weinbaukartei beauftragt. Außerdem wurde dem Institut die Zuständigkeit für die Bearbeitung der Bestands- und Absatzmeldungen gemäß des Weingesetzes übertragen und damit auch die Zuständigkeit für die Durchführung der Vermarktungsregelung. Hinzu kam 1991 neben

der bereits seit 1971 durchgeführten Prüfung von Qualitätswein b.A. auch die Prüfung der in Baden hergestellten Sekte b.A. Im Jahre 1997 wurden die Gutsbetriebe Freiburg und Blankenhornsberg zum Staatsweingut zusammengefasst, seitdem werden die Erzeugnisse unter dem Begriff „Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg“ vermarktet.

1.2 FLÄCHENNUTZUNG

Neben dem Gebäude in Freiburg, Merzhauer Straße 119, und den dazugehörigen Gewächshäusern stehen dem Institut folgende Liegenschaften zur Durchführung der wissenschaftlichen und praktischen Versuche zur Verfügung:

	Gesamtfläche	bestockte Rebfläche
1. Gelände mit Hauptgebäude und Gewächshäuser	2,32 ha	
2 Versuchsflächen im Raum Freiburg:		
Schlossberg	2,22 ha	2,22 ha
Bodenformation: Gneis-Verwitterungsboden		
Lage: Freiburger Schlossberg		
Bereich Breisgau		
Schlierbergsteige	2,35 ha	1,79 ha
Bodenformation: Lehm-Verwitterungsboden		
Lage: Freiburger Jesuitenschloss		
Bereich Markgräflerland		
Lorettohöhe	1,34 ha	1,00 ha
Bodenformation: Lehm-Verwitterungsboden		
Lage: Freiburger Jesuitenschloss		
Bereich Markgräflerland		

	Gesamtfläche	bestockte Rebfläche
(Fortsetzung)		
Wonnhalde	4,85 ha	4,45 ha*
Bodenformation: Gneis-Verwitterungsboden		
Lage: Freiburger Jesuitenschloss		
Bereich Markgräflerland		
*inclusive der Rebfläche des Referates Resistenz- und Klonenzüchtung		
Jesuitenschloss	1,36 ha	1,10 ha
Bodenformation: Toniger Lehm Boden		
Lage: Freiburger Jesuitenschloss		
Bereich Markgräflerland		
Rebschule Freiburg, Jesuitenschloss	0,50 ha	0,20 ha
Bodenformation: Toniger Lehm Boden		
Ebringen	1,46 ha	1,42 ha
Bodenformation: Lösslehm		
Lage: Ebringer Sommerberg		
Bereich Markgräflerland		
3. Versuchs- und Lehrgut Blankenhornsberg	34,87 ha	24,05 ha
Ihringen		
Bodenformation: Vulkan-Verwitterungsboden, Löss		
Lage: Doktorgarten		
Bereich Kaiserstuhl		

1.3 GLIEDERUNG DES INSTITUTS UND PERSONALSTAND (31.12.2008)

01 Direktion

Dr. Rolf Steiner, Institutsleiter
Dr. Jürgen Sigler, ChemD, Stellv. Institutsleiter
Eveline Kübler, Verw. Angest.

02 Zentrale Dienste

Sofie Fiorentino; Reinigungsdienst, Susanne Galli; Personal, Rolf Hamburger; Technischer Dienst, Ernst Hoffrichter; Leiter Zentrale Dienste, Silvia Mand; Buchhaltung, Horst Milch, Telefon Registratur

03 Staatsweingut

Betrieb Freiburg

Kolja Bitzenhofer; Marketing, Vertrieb, Alexandra Neymeyer, Melanie Wangler; Verkauf, Werner Scheffelt; Kellermeister, Walter Schmidt; Außenbetriebsleiter, Philipp Ehret; Adalbert Eschbach, Gerhard Helfesrieder, Thomas Kaltenbach, Martin Kury, Mathias Meier, Karl-Friedrich Weis; Reb-facharbeiter

Betrieb Blankenhornsberg

Ursula Baer; Gerda Brutschin Verkauf, Josef Bitzenhofer Außenbetriebsleiter, Bernhard Huber; Leiter Staatsweingut; Irmhilde Kranzer; Verkauf, Hans Breisacher; Kellermeister, Günter Trescher; Versand, Frank Alexander (Krankheitsvertretung Herr Jäck) Björn Bader, Ronald Jäck, Sylvian Höfflin, Thomas Meyer, Andreas Müller, Mathias Müller, Martin Polzin, Thomas Stiefel; Reb-facharbeiter, Margarete Wohlfarth; Wirtschaftlerin, Sonja Freier; Manuela Ritzen-thaler Gutsküche Internat, (einzelne Mitarbeiter/innen in Teilzeitbeschäftigung), WBI/ Staatsweingut 21 Auszubildende

1 Abteilung Biologie

11 Referat Pflanzenschutz

Patricia Bohnert; VTA, Dr. Hanns-Heinz Kassemeyer; Abteilungsleiter; Günter Schaber; Gärtner

über Drittmittel:

Dr. Franziska Peters, Bastian Ullrich, wiss. Beschäftigte

12 Referat Ökologie, Mittelprüfung

Gottfried Bleyer; Mittelprüfung, Dr. Michael Breuer; Referatsleiter, Martin Gäßler; Mittelprüfung, Versuchskeller, Gertrud Wegner-Kiß; LTA

über Drittmittel:

Gertraud Michl, Johannes Fahrentrapp, Dr. Annegret Schlemmer, wiss. Beschäftigte

13 Referat Rebenernährung und Bodenkunde

Jutta Fröhlin; CTA, Dr. Monika Riedel; Referatsleiterin, Wolfgang Schies; Weinbautechniker

über Drittmittel:

Kristina Bachteler; wiss. Beschäftigte

2 Abteilung Oenologie

21 Referat Mikrobiologie, Versuchskellerei

Martin Gäßler; Versuchskeller Mittelprüfung, Thorben Zimmermann; Leiter Versuchskeller, Dr. Jürgen Sigler; Abteilungsleiter, Lars Stukenbrock; BTA

22 Referat Weinchemie

Dr. Rainer Amann; Referatsleiter, Nadja Kneer CTA, Bettina Zimmermann; CTA,

23 Referat Qualitätsprüfung, Weinbaukartei

Edgar Bärmann; Weinbaukartei, Stephanie Hiß; QWSP, Karola Hug; CTA, Herbert Krebs; Referatsleiter, Liliane Moser; QWSP, Richard Wagner; Weinbaukartei, Silke Wolf; Weinfonds

über Drittmittel:

Dr. Thomas Littek, Christian Ullrich; wiss. Beschäftigter

32 Referat Versuchsplanung, EDV

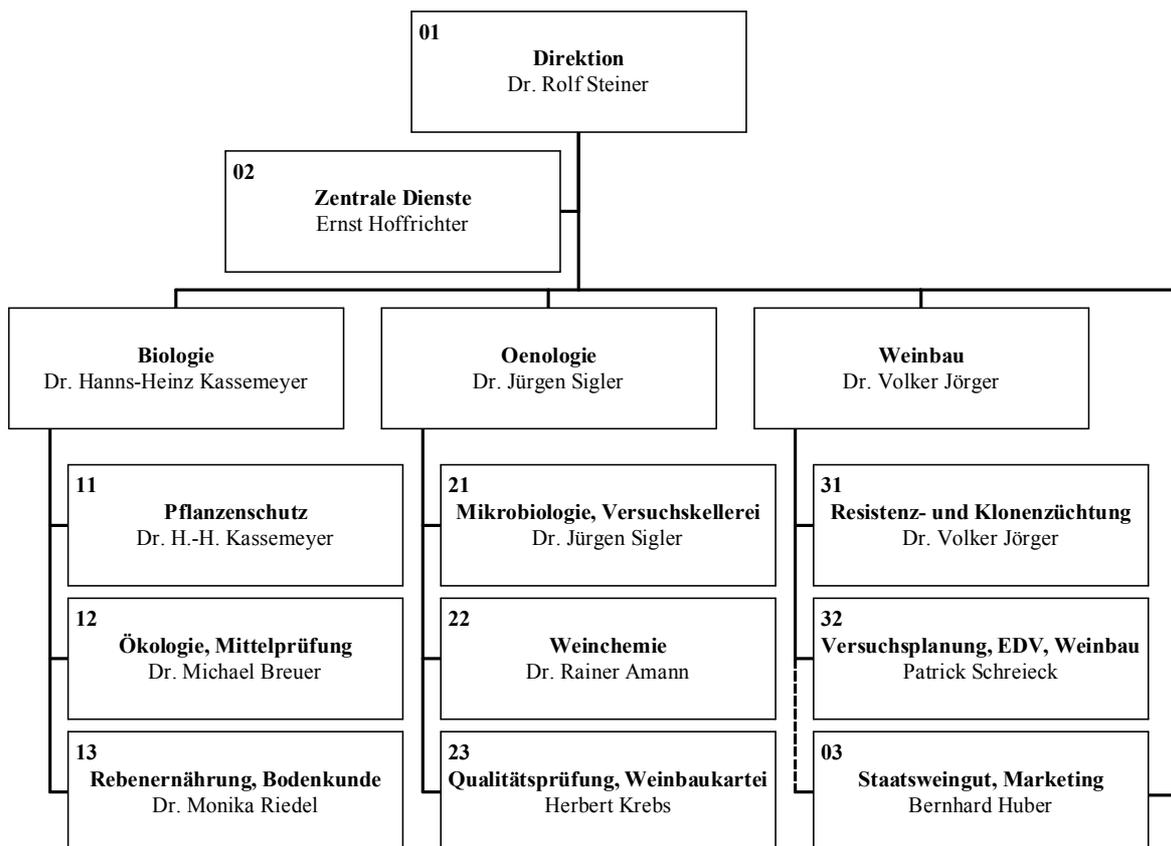
Georg Huber; Weinbautechniker, Patrick Schrieck; Referatsleiter

3 Abteilung Weinbau

31 Referat Resistenz- und Klonenzüchtung

Marion Boos; Weinbautechnikerin, Dr. Volker Jörger; Abteilungsleiter, Brigitte Ludewig; BTA, Liane Veith; Gärtnerin

Organisation 2008 - Staatliches Weinbauinstitut Freiburg



Personalratsvorsitzender: Dr. Michael Breuer i. V.

Beauftragte für Chancengleichheit: Gertrud Wegner-Kiß

1.4 PERSONALANGELEGENHEITEN

1.4.1 Personalveränderungen und Jubiläen

Im Laufe des Jahres wurden eingestellt:

Bachteler, Kristina	Wiss. Beschäftigte	17.04.2008
Bartels, Maria	Auszubildende	01.09.2008
Bensel, Martin	Auszubildender	01.09.2008
Blender, Matthias	Wiss. Beschäftigter	14.05.2008
Boos, Tanja	Auszubildende	01.09.2008
Daum, Magdalena	Wiss. Beschäftigte	15.07.2008
End, Nicole	Auszubildende	01.09.2008
Fischer, Ramona	Auszubildende	01.09.2008
Frank, Alexander	Krankheitsvertretung	22.09.2008
Gesheva, Albena	Auszubildende	01.09.2008
Hiß, Stephanie	Beschäftigte	01.07.2008
Hodapp, Claudia	Auszubildende	01.09.2008
Höfflin, Sylvian	Beschäftigter	01.09.2008
Hoffrichter, Isabel	Krankheitsvertretung	01.07.2008
Littek, Dr., Thomas	Wiss. Beschäftigter	10.03.2008
Michl, Gertraud	Wiss. Beschäftigte	01.02.2008
Mössner, Christian	Auszubildender	01.09.2008
Mutter, Julian	Auszubildender	01.09.2008
Neymeyer, Alexandra	Beschäftigte	01.02.2008
Peters, Dr., Franziska	Wiss. Beschäftigte	01.02.2008
Röcker, Jessica	Wiss. Beschäftigte	01.04.2008
Schlemmer, Dr., Annegret	Wiss. Beschäftigte	01.03.2008
Trescher, Falco	Auszubildender	01.09.2008
Weiler, Thomas	Auszubildender	01.09.2008
Weitbrecht, Karin	Wis. Beschäftigte	18.02.2008
Weller, Ulrich	Auszubildender	01.09.2008

Folgende Personen absolvierten im Jahr 2008 ein Praktikum:

Braun, Melanie	Oster, Sabine
Gerdes, Matthias	Rimmele, Johanna
Gundermann, Veronica	Rosenfelder, Matthias
Kern, Peter	Schmitt, Stefan
Kolb, Anna	Sommer, Johannes
Kress, Nadia	Taher, Miriam
Mittenbühler, Klaus	Ulrich, Bastian

Im Laufe des Jahres sind ausgeschieden:

Blender, Matthias	Wiss. Beschäftigter	31.10.2008
Bürkle, Susanne	Auszubildende	31.08.2008
Daum, Magdalena	Wiss. Beschäftigte	15.10.2008
Droll, Brigitte	Beschäftigte	31.07.2008
Ehret, Ulrich	Auszubildender	31.08.2008
Fahrentrapp, Johannes	Wiss. Beschäftigter	31.10.2008
Feil, Dr., Nina	Wiss. Beschäftigte	30.04.2008
Flösch, Thorsten	Auszubildender	31.08.2008
Friedrich, Marvin	Auszubildender	24.07.2008
Glücker, Christina	Beschäftigte	09.02.2008
Grundhöfer, Sebastian	Auszubildender	12.08.2008
Gyukli, Krisztian	Beschäftigter	31.12.2008
Gyukli, Gyula	Beschäftigter	31.12.2008
Hänel, Katharina	Auszubildende	31.08.2008
Hoffrichter, Isabel	Beschäftigte	30.09.2008
Jenny, Markus	Beschäftigter	29.02.2008
Joos, Andreas	Auszubildender	12.08.2008
Kreutz, Martin	Auszubildender	31.08.2008
Röcker, Jessica	Wiss. Beschäftigte	31.07.2008
Rüdiger, Cornelia	Wiss. Beschäftigte	30.06.2008
Salb, Christian	Beschäftigter	30.04.2008
Sax, Christian	Auszubildender	31.08.2008
Vogelbacher, Felix	Auszubildender	31.08.2008
Weitbrecht, Karin	Wiss. Beschäftigte	31.05.2008
Wellenreiter, Marco	Auszubildender	31.08.2008
Wurst, Martin	Auszubildender	06.08.2008

1.4.2 Personalvertretung

Der beim Institut am 29.11.05 gewählte Personalrat setzte sich im Jahre 2008 wie folgt zusammen

Jutta Fröhlin
Dr. Michael Breuer
Karl-Frieder Weis
Günter Trescher

1.4.3 Beauftragte für Chancengleichheit

Beauftragte für Chancengleichheit sind:

Gertrud Wegner-Kiß
Patricia Bohnert

1.4.4 Betriebssicherheit

Sicherheitsbeauftragte:

Dr. Rainer Amann (Laborbereich)

Rolf Hamburger (Institutsbereich)

Betriebsärztin:

Dr. Ingvild Mohrmann (BAD)

Brandschutzbeauftragte:

Lars Stukenbrock (Bereich Freiburg)

Hans Breisacher (Bereich Blankenhornsberg)

Beauftragter für biologische Sicherheit:

N. N.

Fachkraft für Arbeitssicherheit:

Wolfgang Faller (BAD)

1.5 MITGLIEDSCHAFTEN

Im Rahmen seiner Funktion als Weinbaubetrieb (Staatsweingut) ist das Staatliche Weinbauinstitut seit 1997 Mitglied beim Badischen Weinbauverband. Seit Mitte 2000 ist es mit der Betriebsfläche des Gutbetriebs Freiburg in Ebringen Mitglied bei Ecovin - Baden und seit 2003 für den gesamten Bereich des Staatsweinguts Mitglied beim Verband Badischer Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP-Baden).

1.6 VERANSTALTUNGEN 2008

Datum	Referat	Art der Veranstaltung	Ort
08.01.	PR, 01	jährliche ordentliche Personalversammlung des Staatlichen Weinbauinstituts, mit Tätigkeitsbericht des Personalrats u. a.	WBI
09.01.	23	WBI on Tour Überbetriebliche Jungweinprobe	Bötzingen Kaiserstuhl
14.01.	23	WBI on Tour Überbetriebliche Jungweinprobe	Heitersheim
21.01.	03	Tour Grosses Gewächs	Bergisch Gladbach
23.01.	31	Wertprüfung Wein mit Bundessortenamt für BSA, Weinbauberater, Genehmigungsbehörde	WBI
28.01.	03	Tour Grosses Gewächs	Hamburg
29.01.	31	Verkostung PiWi	WBI
31.01.	BÖW	Kuratoriumssitzung BÖW	WBI
01.02.	23	WBI on Tour Überbetriebliche Jungweinprobe, Sinzheimer Betriebe	Sinzheim
11.02.	03	Tour Grosses Gewächs	München
15.02.	01, 31	Badischer Rebveredlertag Veranstalter: Verband Badischer Rebenpflanzguterzeuger e.V. und WBI	Breisach
19.02.	23	Lehrweinprobe für Kommissionsmitglieder der Amtlichen Qualitätsprüfung	WBI
27.02.	22	Erfahrungsaustausch GrapeScan / WineScan Veranstaltung für betriebliche Anwender	WBI
28.02.	13	Seminar zur Bewässerung von Rebanlagen Veranstalter: Weinbauberatung Kaiserstuhl	Jechtingen
04.03.	11	Expertenseminar "Prognoseverfahren für den Pflanzenschutz im Weinbau"	WBI

Datum	Referat	Art der Veranstaltung	Ort
		Deutsche Weinbauanstalten, Weinbauberatung, Weinbauverwaltung	
05.03.	12	Seminar VitiMeteo Weinbauberatung, Weinbauverwaltung, Rebschutzwarte	WBI
06.03.		Badischer Weinbautag	Offenburg
10.03.	23	Qualitätsweinprüfung und Weinfehler, Weingut Honold	Östringen
13.03.	BÖW	Seminar Ökologischer Weinbau Interessierte Ökobetriebe	WBI
13.03.	32	Maschinenvorführung Rund um die Neuanlage, Rebenrodung, Tiefenlockerung, Pflanzfeldvorbereitung, Rebenpflanzung, Drahtrahmen	Blankis
31.03.- 03.04. u. 07.04.	21, 22	Kellerwirtschaft-und Sensorikseminar Tagesseminare für Kellerwirte	WBI
08.04.- 09.04.		Meisterprüfung Winzer	WBI
09.04. 10.04.	mehre- re	47. Arbeitstagung des Forschungsrings des Deutschen Weinbaues bei der DLG (FDW-Tagung) Beteiligung des WBI im Rahmen von Fachvorträgen	Bad Kreuznach
16.04.	11	Seminar zu Esca und anderen Holzkrankheiten der Rebe Deutschsprachige Weinbauanstalten, Weinbauberatung, Praxis	WBI
17.04.	13	WBI on Tour Frühe Laubarbeiten, Bodenpflege und Düngung	Beckstein
23.04.	31	Probe von Weinen aus PiWi-Sortenversuchen Versuchsansteller, Weingüter, Winzergenossenschaften	WBI
24.04.	31	Probe von Weinen aus Sorten- und Klonenversuchen Versuchsansteller, Weingüter, Winzergenossenschaften	WBI

Datum	Referat	Art der Veranstaltung	Ort
25.04.	03	Jungweinprobe Jahrgangspräsentation 2007	Blankenhorns- berg
29.04.	32	ATW-Beratertagung - Technik im Weinbau Weinbauberater, Weinbauanstalten	Oberkirch Or- tenau
30.04.	32	Terrassentage - Maschinenvorführung - Mecha- nisierung Querterrassenbau	Oberkirch Or- tenau
03.06.	31	WBI on Tour Rebschutz zur Blüte, Laubarbeiten, Gipfeln, Ent- blätterung	Schriesheim
05.06.	31	WBI on Tour Rebschutz zur Blüte, Laubarbeiten, Gipfeln, Ent- blätterung	Klepsau
11.06.	13	Versuchsbegehung Chlorose und Eutypa Weinbauberatung, Winzer, Landhandel, Düngemit- telindustrie am Rebhäusle im Reggenhag	Müllheim
02.09.- 04.09.	31	Freiburger Rebsorten- und Klonentage 2008 mit Besichtigung aktueller Weinbauversuche und Weinprobe Versuchsansteller, Weingüter, Winzergenossen- schaften	Blankenhorns- berg/WBI
10.09.	11	Besichtigung der Pflanzenschutzversuche Weinbauberatung, Pflanzenschutzmittelindustrie	WBI
16.09.	22	Versuchsbesichtigung Düngung, Humuswirtschaft, Bewässerung, Stiel- lähme und Traubenwelke Weinbauberatung, Winzer, Landhandel, Düngemit- telindustrie	Blankenhorns- berg
31.10.	22	Schatzkammer-Weinprobe	WBI
05.11.- 06.11.	31	Probe von Rotweinsorten und -klonen (entwickelte Weine) Versuchsansteller, Weingüter, Winzergenossen- schaften	WBI
7.-9.11.	03	Plaza Culinaria Beteiligung des Staatsweinguts	Messe Frei- burg
12.11.	23	Behandlung der Jungweine 2008 Verband der Badischen Weinkellereien	WBI

Datum	Referat	Art der Veranstaltung	Ort
18.11.- 19.11.		MLR Arbeitstagung Angehörige der Weinbauverwaltung	WBI
03.12.	11, 12	13. Freiburger Rebschutztag Pflanzenschutzmittelindustrie, Landhandel, Wein- bauberatung	WBI
04.12.	mehre- re	Wintertagung der Arbeitsgemeinschaft Weinbau des Vereins landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen	WBI
16.12.	01	Beiratssitzung WBI	WBI

Weitere Veranstaltungen 2008:

- Im Rahmen des Studium generale der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg findet von Oktober bis Februar das **Weinseminar** mit 12 Terminen im Hörsaal statt. Anmeldung und Bezahlung erfolgt über das Büro des Studium generale.
- In den Monaten Januar, Februar, März, Oktober, November, Dezember, jeweils donnerstags und freitags (ganztags) im Prof. Karl Müller-Saal: **Fachschulunterricht** (in Zusammenarbeit mit dem Landratsamt Freiburg). Einzelne Unterrichtsstunden bei der Fachschule für Nebenerwerbswinzer auf der Hochburg, in Zusammenarbeit mit dem Landratsamt Emmendingen.
- Ende April, Anfang Mai, Mitte Juni, Ende Juli, jeweils ab 18:00 Uhr: Vor-Ort-Veranstaltungen, Begehungen, in den Bereichen Breisgau, Markgräflerland, Kaiserstuhl und Tuniberg in Zusammenarbeit mit dem Badischen Winzerkeller und der Staatlichen Weinbauberatung.

2 FORSCHUNGS- UND VERSUCHSTÄTIGKEITEN

2.1 BIOLOGIE

2.1.1 Tierische Schädlinge und Nützlinge

2.1.1.1 Untersuchungen zum Auftreten des Traubenwicklers

(GERTRUD WEGNER-KIB, DR. MICHAEL BREUER)

Das Auftreten der beiden Traubenwickler-Arten in Freiburg

Einbindiger Traubenwickler (*Eupoecilia ambiguella*)

2008 begann der Heuwurm-Mottenflug des Einbindigen Traubenwicklers in Freiburg am Jesuitenschloss am 29. April. Der erste Falter wurde in einer hochfängigen Pheromonfalle (BASF) auf dem Leimstreifen registriert. Der erste Falter in der Standardfalle (Biotrap) wurde am 5. Mai registriert. Insgesamt wurden in der 1. Generation 31 Falter in der Biotrap und 72 Falter in der BASF-Falle gefangen. Der Falterflug der 2. Generation begann am 26. Juni und endete am 11. August. Beobachtet wurden 59 Falter in der Biotrap-Falle und 256 Motten in der BASF -Falle. Die 3. Generation war mit 1 Falter (Biotrap) und 6 Falten (BASF) zwischen dem 1. und 3. September sehr schwach.

Bekreuzter Traubenwickler (*Lobesia botrana*)

Der Heuwurm-Mottenflug 2008 des Bekreuzten Traubenwicklers begann in der o.g. Fläche am 5. Mai in der BASF-Falle und am 13. Mai in der Biotrap-Falle. Die Summe der Falterfänge beim Bekreuzten Traubenwickler belief sich in der 1. Generation auf 6 Falter in der Biotrap bzw. 7 Falter in der BASF-Falle. Der Falterflug der 2. Generation (Sauerwurm) des Bekreuzten Traubenwicklers begann am 7. Juli und endete am 11. August: Insgesamt wurden 1 Falter in der Biotrap und 35 Falter in der BASF-Falle gefangen. Zwischen dem 1. September und dem 25. September waren 1 Falter in der Biotrap und 14 Falter in der BASF-Falle der 3. Generation zu verzeichnen.

2.1.1.2 Untersuchungen zum Pheromon-Verwirrverfahren beim Traubenwickler

(DR. MICHAEL BREUER, GERTRUD WEGNER-KIB)

Im Weinbau wird seit vielen Jahren großflächig das Konfusions- oder Verwirrverfahren mit Pheromonen zur Bekämpfung des Einbindigen und Bekreuzten Traubenwicklers (*Eupoecilia ambiguella*, *Lobesia botrana*) durchgeführt. Zur Zeit sind für diesen Zweck in Deutschland nur die beiden Produkte RAK 1 neu und RAK 1+2 SD zugelassen. Es handelt sich hierbei um Kunststoff-Dispenser, die in regelmäßiger Dichte in den

Weinberg gehängt werden, um eine ausreichende „Pheromonwolke“ zu erzeugen, die dann eine Paarung der entsprechenden Schadorganismen verhindert. Das Verfahren gilt wie ähnliche biotechnische Methoden als sehr umwelt- und nützlingsschonend und wird dementsprechend von mehreren Bundesländern finanziell gefördert.

Pheromonverfahren werden entscheidend von der Emissionsrate der Dispenser beeinflusst. Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg hat es sich zur Aufgabe gemacht, Ursachen zu erforschen und das Pheromonverfahren zu optimieren. Dazu gehören auch Versuche mit verschiedenen Dispensertypen. Die Ergebnisse werden hier vorgestellt.

Untersuchungen mit Isonet-Dispensern

Die Untersuchungen mit Isonet LE und Isonet L_{plus} wurden im Jahr 2008 in Baden auf 3500 ha ausgedehnt. Viele neue Gemarkungen konnten für das Pheromonverfahren neu hinzugewonnen werden. Die verwendeten Dispenser entsprechen in der Wirkstoffzusammensetzung den in Deutschland zugelassenen RAK 1+2-Ampullen, weisen aber eine andere Form (längliche röhrenförmige Ampullen) und andere Befüllung auf. Ein Dispenser Isonet LE enthält laut Angabe 380 mg einer Mischung aus je gleichen Teilen (E,Z)-7,9-Dodecadienylacetat (Pheromonhauptkomponente des Bekreuzten Traubenwicklers) und (Z)-9-Dodecenylacetat (Pheromonhauptkomponente des Einbindigen Traubenwicklers). Isonet L_{plus} enthält 180 mg, wobei 90 % davon auf (E,Z)-7,9-Dodecadienylacetat und 10 % auf (Z)-9-Dodecenylacetat entfallen. In Vorversuchen und Biotests zeigten diese Dispenser eine sehr gleichmäßige und langanhaltende Abgabe der Pheromonkomponenten und waren daher auch unter den bei uns herrschenden klimatischen Bedingungen sehr erfolgversprechend. Für die Versuche wurde eine Genehmigung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) nach § 11 (Pflanzenschutzgesetz) eingeholt. An dieser Stelle werden die Ergebnisse der Versuche exemplarisch an einigen Versuchsstandorten beschrieben.

Sasbach

Aufgrund der früheren Befallssituation war Sasbach für die Langzeitversuche mit den Isonet-dispensern besonders geeignet. Auch im Jahre 2008 wurde das Gebiet (etwa 110 ha) je zur Hälfte (Limberg, Litzelberg) mit Isonet L_{plus}, der andere Teil (Flächen am und unterhalb des Eichert) mit Isonet LE abgehängt. In allen Flächen wurden die neuen Dispenser in einer Dichte von 500 Dispensern/ha aufgehängt. Die Ausbringung der Pheromon-Dispenser in der Versuchsfläche erfolgte von den Sasbacher Winzern wie in den Vorjahren bereits Ende März bzw. Anfang April, also deutlich vor Flugbeginn der beiden Traubenwicklerarten. Die Überwachung des Traubenwicklerfluges wurde mit den in Pheromongebieten üblichen Deltafallen durchgeführt. Vergleichsfallen hingen auch an zwei Stellen außerhalb des mit Pheromondispensern bestückten Gebietes. Zur Kontrolle des Befalls mit Traubenwicklerlarven wurden sowohl im Juni zur Heuwurmgeneration als auch im August zur Sauerwurmgeneration Bonituren in den Versuchsflächen durchgeführt.

In 2008 war kein nennenswerter Rückfang in den Pheromonfallen im Verwirrgebiet zu verzeichnen, während außerhalb des Areal ein deutlicher Flug beider Traubenwicklerarten beobachtet werden konnte. Auch der Befall war in beiden Jahren weit unterhalb der Schadschwelle. Die Ergebnisse sind vor dem Hintergrund der Umstellung auf den Isonet L_{plus}-Dispenser besonders bemerkenswert: Trotz der relativ geringen Beladung der L_{plus}-Dispenser mit dem Pheromon des Einbindigen Traubenwicklers konnte eine ausreichende Bekämpfung gegen diesen Schädling erzielt werden.

Oberrotweil

In Oberrotweil steht eine Untersuchungsfläche zur Verfügung, die an das seit vielen Jahren bestehende Pheromonverfahren Burkheim angrenzt. Seit 2005 werden auf dieser Fläche Isonet-Dispenser zur Traubenwicklerregulierung eingesetzt. Im Jahr 2008 wurde die Fläche vergrößert und entsprechend mit Isonet L plus und Isonet LE abgehängt.

Tuniberg

Im Jahr 2008 wurde im Bereich Tuniberg auf etwa 1000 ha Isonet LE und Isonet L_{plus} zur Traubenwicklerregulierung ausgebracht. In den Pheromonfallen, die über den Bereich verteilt und kontrolliert wurden, waren keine Falterfänge zu verzeichnen. Sauerwurmkontrollen wurden am 08. August 2008 im Bereich Gottenheim durchgeführt. Gemeinsam mit den Winzern und dem Weinbauberater wurden in der Annahmestation über 500 Trauben zerteilt und die Verdachtsstellen unter dem Binokular ausgewertet. Es wurde kein Befall festgestellt.

In einer Rebfläche wurde 2008 am Ortsrand von Mengen Befallskontrollen durchgeführt. In 300 Trauben wurden 4 Larven des Bekreuzten Traubenwicklers gefunden. Das entspricht einem Befall von 1,3 %. In dieser Fläche war eine unzureichende Verteilung der Dispenser festzustellen. Die Dispenserabstände schwankten zwischen 3.70 m und 8.90 m. Die Randabhängung war mangelhaft. Eine zu geringe Pheromonkonzentration führte hier zu der festgestellten Befallsituation

Untersuchungen zur kleinräumigen Verwirrung

In Bischoffingen, Köndringen, Riegel, Endingen und Leiselheim wurden die Kleinflächen-Versuche weitergeführt. Hinzu kamen

Gebiete in Jechtingen, Hecklingen und Malterdingen. Die relativ kleinen Rebflächen (Minimum bis zu etwa 40 a) wurden mit Isonet LE-Pheromondispensern bestückt. Die Überwachung des Traubenwicklerfluges und Kontrolle des „Verwirrerfolgs“ erfolgte mit den in Pheromongebieten üblichen Pheromonfallen. Als Vergleich wurden auch Fallen außerhalb der Verwirrflächen aufgehängt. Zur Kontrolle des Befalls mit Traubenwicklerlarven wurden im Juni und August Bonituren in den Versuchsflächen durchgeführt. Außerhalb der verwirrten Rebparzellen war dies aufgrund der Behandlung mit Insektiziden nicht in allen Fällen möglich. Bei den Bonituren auf Larven im Bestand wurden nur sehr wenige Raupen nachgewiesen. Der Gesamtbefall lag auch in den Jahren 2008 in der Heuwurm- und Sauerwurmgeneration in den Pheromongebieten unterhalb der Schadschwelle. Die Ergebnisse zeigen erneut, dass mit dem verwendeten Dispenser-Material auf relativ kleinen Rebflächen ein guter Bekämpfungserfolg erreicht werden kann.

Versuche in Flugkäfigen im Freiland

In speziell für diesen Zweck entwickelten Flugkäfigen kann die Wirkung des Pheromons im Gelände direkt untersucht werden. In solche Käfige aus Aluminiumgaze wird eine definierte Anzahl von Traubenwickler-Männchen entlassen und überprüft, ob diese in der Lage sind, die sich ebenfalls in entsprechenden Fallen befindlichen Weibchen zu finden. Mit dieser Methode können unterschiedliche Dispensertypen und -beladungen, Pheromonkomponenten, sowie der Einfluss der Falterdichte experimentell überprüft werden. Im Jahr 2008 wurde das Verhalten des Isonet L plus Dispenser unter Käfigbedingungen an verschiedenen Standorten in Freiburg und am Kaiserstuhl überprüft.

2.1.1.3 Nanofasern als neuartige Träger für flüchtige Signalstoffe zur biotechnischen Regulierung von Schadinsekten im integrierten und ökologischen Landbau

(DR. MICHAEL BREUER)

Das Projekt handelt von dem Einsatz elektrogesponnener Polymerfasern als Dispenser für Pheromone im Verwirrverfahren (Konfusionsmethode), über dessen Eignung im Pflanzenschutz, speziell im Weinbau frühere Erfahrungen vorliegen. Im Rahmen eines interdisziplinären Forschungsprojektes zur Regulierung der Traubenwickler kommen ausschließlich organische Kunststoff-Gespinnste zur Anwendung, die durch "Electrospinning" erzeugt werden und in die zum Zwecke der gesteuerten Freisetzung Sexualpheromone eingearbeitet sind. Erstes Projektziel ist das umweltverträgliche, nachhaltige Management landwirtschaftlicher Schadinsekten mit Hilfe der Paarungsstörung, zweites Ziel die Entwicklung eines Ausbringungsverfahrens, das mit einem Minimum an Zeitaufwand und Handarbeit und unter Einsatz eines entsprechend konstruierten Geräts Nanogespinnste im Weinbau abzulegen gestattet. Die hier erforschten elektrogesponnenen Fasern mit einem Durchmesser- zu Längenverhältnis bis 1:108 sind nicht mit Stäu-

ben und Partikeln zu verwechseln. Die Fasern sind hochflexibel, nicht lungengängig und bestehen aus Stoffen, die anderweitig in der Medizintechnik als körper- und gewebeverträgliche Werkstoffe Einsatz finden.

Für dieses Projekt wurde von den Universitäten Marburg und Gießen ein universitärer Forschungsverbund gegründet, der durch das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg, das Julius Kühn-Institut Kleinmachnow und Berlin sowie die Firmen Trifolio-M in Lahnu, Maschinenfabrik Schmotzer in Bad Windsheim, Lippman German Ropes German Ropes in Hamburg und ERO-Gerätebau in Niederkumbd ergänzt wurde. Das Forschungsvorhaben wird durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert.

Nach ersten Testreihen im Labor wurden die Fasergewebe im vergangenen Jahr im Weinberg auf ihre Praxistauglichkeit hin untersucht. Die ersten Versuche am WBI in Freiburg sind erfolversprechend.

2.1.1.4 Untersuchungen zum Einfluss der Pheromon-Verwirrmethode und von Schwefel-Applikationen auf die Population von Traubenwickler-Eiparasitoiden

(DR. MICHAEL BREUER)

Freilanduntersuchungen haben gezeigt, dass als natürliche Eiparasitoide vor allem die beiden *Trichogramma*-Arten *Trichogramma cacoeciae* und *T. evanescence* eine Rolle spielen. Dabei wird im Mittel aber nur eine Parasitierungsrate von 2% erreicht. Im Rahmen einer Dissertation an der Universität Freiburg wurde der Einfluss der Verwirrmethode und von Schwefelapplikationen auf die

Art *T. cacoeciae* untersucht. Die Untersuchungen wurden im Freiland mit künstlich ausgebrachten Parasitoiden durchgeführt. Dabei stellte sich heraus, dass die Verwirrmethode keinen Einfluss auf die Parasitierungsrate im Weinberg hatte. Auch die Gabe von Schwefel hatte in den Experimenten keinen Einfluss auf die Effizienz der Parasitoide.

2.1.1.5 Untersuchungen zur Schwarzholzkrankheit und des Vektors *Hyalesthes obsoletus* (Winden-Glasflügelzikade)

(DR. MICHAEL BREUER)

Die durch Phytoplasmen hervorgerufene Schwarzholzkrankheit ist nach wie vor auch in Baden ein Problem in Rebanlagen. Auch in 2008 wurden die Untersuchungen zu dieser Krankheit und zum Vektor weitergeführt, insbesondere zur

- Verbreitung der Schwarzholz-Krankheit in den Weinbaugebieten
- Verbreitung und Phänologie der Winden-Glasflügelzikade
- Neubesiedlung neu gestalteter Rebflächen durch die Winden-Glasflügelzikade
- Optimierung der Diagnostik zum Nachweis von Phytoplasmen in Zikaden, Wirtspflanzen und Reben
- Rückschnittversuche in stark befallenen Anlagen
- Bekämpfung der Brennessel

Zusammenfassend kann das Bild von den letzten Jahren bestätigt werden: Die Schwarzholzkrankheit ist in vielen Weinbaubereichen verbreitet. Schwerpunkte der Krankheit zeigen sich nach wie vor im südlichen Markgräflerland (z.B. Ötlingen, Schliengen, Auggen), im Breisgau (z.B. Lahr), in der Ortenau (Durbach, Bottenau, Neuweier, Varnhalt), im Kraichgau (z.B. Weingarten, Obergrombach, Sulzfeld) und an der Bergstraße (z.B. Schriesheim). Lediglich in Tauberfranken sowie am Bodensee wurden noch keine kranken Stöcke beobachtet. Auch die Winden-Glasflügelzikade war überall in Baden anzutreffen. Die Art fehlt aber bisher am

Bodensee. In vielen der oben genannten Gebiete wurde ein Monitoring des Zikadenfluges mit Gelbtafeln durchgeführt. Die Daten geben auch der Weinbauberatung wertvolle Hinweise zum Zeitpunkt des Auftretens.

Interessante Ergebnisse zum Migrationsverhalten der Glasflügelzikade werden von einer neuen Studie erwartet: Dazu wird mit Gelbtafeln die Einwanderung der Zikaden in ein im Rahmen der Flurneuordnung (2007-2008) neu gestaltetes Weinbergsareal von etwa 2,7 ha in Schriesheim untersucht.

Durch den Nachweis der Phytoplasmentypen 1 und 2 der Stolbur-Gruppe mit der Real-Time PCR wurde im Vergleich zur bisher üblichen PCR ein sensitiverer und schnellerer Nachweis des Brennessel- bzw. Ackerwindentyps möglich. Die Evaluierung dieses neuen Testsystems wurde fortgesetzt.

Auch die Rückschnittversuche von befallenen Reben und Bekämpfungsexperimente der Brennessel wurden als Langzeitversuche weitergeführt.

2.1.1.6 Untersuchungen zum Auftreten von saugenden Schädlingen

(GERTRUD WEGNER-KIß)

Frühjahrsaktivität der Kräuselmilbe (*Calepitrimerus vitis*)

Die Untersuchungen zum Auftreten von Kräuselmilben wurden 2008 am Jesuitenschloß und in der Wonnhalde in Freiburg durchgeführt. Die Freiburger Rebanlagen zeigten bei der Beprobung im Februar keinen Kräuselmilbenbesatz. Somit konnten keine Bestimmung der Auswanderung 2008 durchgeführt werden. Untersuchungen von weiteren Flächen im Markgräflerland und am Kaiserstuhl brachten ebenfalls kein Ergebnis.

Grüne Rebzikade (*Empoasca vitis*): Populationsdynamik und Bekämpfungsstrategie

Im Markgräflerland wurde in der Praxis ein verstärktes Auftreten der Grünen Rebzikade

beobachtet. Die Notwendigkeit einer gezielten Bekämpfungsmaßnahme gegen diesen Schaderreger war ein kontroverser Diskussionspunkt.

Erhebungen zum Auftreten von weiteren saugenden Schaderregern und Nützlingen

Problemflächen wurden in Abstimmung mit dem zuständigen Weinbauberater auf Schaderreger untersucht. Ziel dieser Erhebungen war es, Schadensursachen abzuklären und Bekämpfungsempfehlungen zu erarbeiten.

Raubmilben, Kräuselmilben, Thripse und weitere Arten verschiedenster Milbenfamilien wurden zahlenmäßig erfasst. Bei den Erhebungen waren sehr unterschiedliche Bestandsituationen festzustellen.

2.1.1.7 Untersuchungen zum Vorkommen von Virusvektoren in Baden-Württemberg

(GERTRUD WEGNER-KIß)

Im Rahmen der amtlichen Nematodenuntersuchung nach der Rebenpflanzgutverordnung vom 21. Januar 1986 (Änderung vom 17. August 1992), § 7 Abs. 2, wurden die

Anträge auf Bodenuntersuchung auf virusübertragende Nematoden in Vermehrungsflächen einschließlich der Rebschulflächen bearbeitet.

2.1.1.8 Monitoring von *Scaphoideus titanus* als Vektor der Flavescence dorée

(DR. MICHAEL BREUER)

Die Vergilbungskrankheit *Flavescence dorée* (FD) ist eine ernsthafte, schwerwiegende Krankheit der Rebe und ist aus verschiedenen europäischen Ländern wie Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Serbien und der Schweiz bekannt. Erreger dieser Krankheit sind, wie bei der Schwarzholzkrankheit,

kleine zellwandlose Bakterien, sogenannte Phytoplasmen. Die Phytoplasmen dieser Krankheit werden nach den bisherigen Erkenntnissen durch die Kleinzikade *Scaphoideus titanus* übertragen. Diese Zikade wurde bereits in den 50er Jahren aus Nordamerika in Europa eingeschleppt. Sie

tauchte zunächst in Frankreich auf, verbreitete sich dann aber schnell auch in andere Länder. Vorkommen wurden aus Italien, Spanien, Portugal, Slowenien, Serbien, Ungarn, Österreich und der Schweiz gemeldet.

Die FD sowie *S. titanus* breiten sich von Südeuropa nach Norden aus. Da Baden aufgrund seiner geographischen Lage seit jeher eine besondere Rolle bei der Einwanderung neuer Arten zukommt, hat das Staatliche Weinbauinstitut in Freiburg mit einem Sys-

tem zum Monitoring von *S. titanus* begonnen. Hierzu werden an 12 verschiedenen Standorten vom Markgräflerland in Südbaden bis an die Badische Bergstraße klebrige Gelbtafeln aufgestellt. Die Gelbtafeln sind waagrecht auf kleinen Holztischen unter der Traubenzone angebracht. Als Vorbild diente das bereits seit langer Zeit etablierte Monitoringsystem im Tessin. Bisher wurden in Baden keine *S. titanus* gefangen. Das Monitoring wird jährlich weitergeführt.

2.1.1.9 Untersuchungen zur Bekämpfung von Maikäfer-Engerlingen im Boden sowie Überwachung der Feldmaikäfer-Population

(DR. MICHAEL BREUER)

Die Orientierungsversuche zur Effizienz verschiedener insektizider Wirkstoffe wurden in Töpfen und Kübeln im Gewächshaus weitergeführt. Die verwendeten Engerlinge wurden durch Grabungen im Freiland gesammelt, zunächst einzeln gehalten und mit Möhrenscheiben gefüttert. Für die Versuche wurde nur intaktes, gesundes Tiermaterial verwendet. Getestet wurde neben Bodeninsektiziden auch die Pralinage als weitere Möglichkeit, die Rebwurzeln zu schützen. Dabei wird ein Insektizid in einem Tonerde-Brei aufge-

schwemmt und die Rebwurzel vor dem Pflanzen darin getaucht. Kontrollpflanzen wurden in ähnlicher Weise aber ohne Zugabe von Wirkstoff behandelt.

Im Befallsgebiet Kaiserstuhl wurden in Abstimmung mit den Gemeinden Grabungen durchgeführt, um die Engerlingsdichte abzuschätzen. Dies dient in Zusammenarbeit mit dem RP Freiburg und dem LTZ der Koordination der Bekämpfungsmaßnahmen.

2.1.1.10 Der Gemeine Ohrwurm als Vektor phytopathogener Pilze der Weinrebe?

(DR. MICHAEL BREUER)

Die Anwesenheit des Gemeinen Ohrwurms, *Forficula auricularia*, im Weinberg wird inzwischen von den Winzern als Problem angesehen, da er seit einigen Jahren massenhaft in Erscheinung tritt. Die Einstufung als Nützling ist im Weinbau nicht mehr eindeutig. Schon zu Vegetationsbeginn wandern die Tiere in die Laubwand und finden zwischen eng anliegenden Blättern, und später in kompakten Trauben ideale Versteck- und

Rückzugsmöglichkeiten. Solche Plätze weisen oft große Ansammlungen von Kot auf. Durch warme Sommer und frühe Erntetermine verschärft sich die Problematik noch. Mit Kot verunreinigte Trauben werden mitsamt den Tieren gelesen und gekeltert. Dies könnte bei hohem Ohrwurm-Besatz zu Fehltonen im Wein führen. Winzer stellen häufig die Frage, ob die Ohrwürmer zu Grauschimmel-Fäulnis in bewohnten Trauben

führen, oder durch den Befall angelockt werden. Es wurde schon vorher beobachtet, dass Ohrwürmer die Pilzrasen von *Botrytis cinerea* und *Plasmopara viticola* abweiden. Deshalb sollte geklärt werden, ob die Tiere in der Lage sind Pilzsporen beider Schadpilze weiter tragen zu können.

Dazu wurde 2008 im Rahmen einer Diplomarbeit untersucht, ob der Kot der Tiere keimfähige Sporen enthält (*B. cinerea* und *P. viticola*) und ob es Beziehungen gibt zwischen Befallshäufigkeit und -stärke von *B. cinerea* und der Anzahl an Tieren in der Traube. *B. cinerea* konnte sicher bei der Mehrzahl der Agarnährmedien nachgewiesen werden, die

mit aufbereitetem Ohrwurm-Darminhalt und Kot inokuliert worden waren. Darminhalt bzw. Kot stammte aus Versuchen mit sporuliertem Grauschimmel auf Agarmedium und aus Freiland-Trauben, die mit Grauschimmel befallen waren. Ohrwürmer könnten somit zu einer Verschleppung von Grauschimmel besonders bei reifen Trauben beitragen, wenn Kot in angefressene Traubenbeeren gelangt. Blattinfektionen können auch nicht ausgeschlossen werden, wurden hier aber nicht untersucht. *P. viticola* stellte höhere Ansprüche an die Wachstumsbedingungen und wurde nur in sehr wenigen Proben als vorhanden bewertet.

2.1.1.11 Untersuchungen zur Problematik der Reblausvorkommen an verwilderten Reben auf Böschungen und Erarbeitung von Bekämpfungsstrategien

(DR. MICHAEL BREUER)

Seit Jahren führt das Staatliche Weinbauinstitut ein Monitoring der Reblausituation durch.

Ausblick auf 2009: es wird damit begonnen, intensiver auch die Bedeutung der verwilder-

ten Reben an den Böschungen, v.a. im Kaiserstuhl und am Tuniberg zu studieren. Zum Teil werden auch in nebenliegenden Ertragsanlagen vermehrt Reblausgallen zu finden sein. An ausgewählten Böschungen werden außerdem Bekämpfungsversuche begonnen.

2.1.2 Parasitäre Krankheiten

2.1.2.1 Untersuchungen über Virus- und Bakterienkrankheiten

Virustest an Mutterpflanzen von Erhaltungszüchtern aus Baden-Württemberg

(GOTTFRIED BLEYER, DR. HANNS-HEINZ KASSEMAYER)

Das Weinbauinstitut Freiburg ist beauftragt, die nach der Rebenpflanzgutverordnung vorgeschriebene Testung auf Viruskrankheiten in Baden-Württemberg durchzuführen. Hierbei können Mutterstöcke sowohl serologisch als auch durch Pfropfung mit Indikatorsorten untersucht werden. Im Jahr 2008 wurden

ausschließlich serologische Testungen durchgeführt.

Im Berichtsjahr wurden 213 Edelreisreben privater und staatlicher Erhaltungszüchter auf das Vorkommen des Virus der Reisigkrankheit (GFLV), des Arabismosaik-Virus (ArMV), des Himbeerringflecken-Virus (RRV) und auf die wichtigsten Viren der Rollkrankheit (GLRaV 1 und GLRaV 3) untersucht. Als Untersuchungsmaterial diente ausschließlich Holz. Die ELISA-Tests erfolgten in je zweifacher Wiederholung.

93,4 % der geprüften Rebstöcke waren gesund. In 10 Reben (4,7 %) wurde ArMV und in 4 Pflanzen (1,9 %) GLRaV 1 nachgewiesen.

Die im Jahresbericht 1994 (S. 79) beschriebenen Versuche wurden fortgeführt. Im Berichtsjahr erfolgten mit Blattproben aus Freiburg und Kappelrodeck serologische Tests.

Prüfung von Unterlagen und Unterlagen-Neuzuchten bezüglich Resistenz gegenüber Virusübertragung durch Nematoden

(GOTTFRIED BLEYER, KARLHEINZ THOMA, DR. HANNS-HEINZ KASSEMAYER)

Auf allen geprüften Unterlagen wurden Viren durch Nematoden übertragen. In der Anfälligkeit gab es jedoch zwischen den Unterlagen Unterschiede (Tab. 1).

Tab. 1: Ergebnisse der Prüfung von Unterlagen und Unterlagen-Neuzuchten bezüglich Resistenz gegenüber Virusübertragung durch Nematoden an verschiedenen Standorten, 2008

Standort	Pflanzjahr	Anzahl geprüfter Unterlagen	ELISA/Virus	Anzahl getesteter Einzelstöcke	Anzahl infizierter Einzelstöcke
Kappelrodeck, Kappelberg	1991	3	ArMV	499	120 [24 %] in 2008
Freiburg, Wonnhalde	1993	3	ArMV	334	81 [24 %] in 2008
Nordheim, Gräfenberg	1994	4	GFV	308	75 [24,4 %] in 2007
Weinsberg, Ranzenberg	1993	3	GFV	281	1 [0,4 %] in 2007
Weinsberg, Ranzenberg	1995	5	GFV	142	6 [4,2 %] in 2007

Untersuchungen zur Ausbreitung der Schwarzholzkrankheit in zwei Mutterrebenbeständen im Markgräflerland

(GOTTFRIED BLEYER, DR. MICHAEL BREUER)

In den vergangenen Jahren gab es immer wieder Meldungen der Anerkennungsbehörden und der amtlichen Weinbauberater über Vermehrungsflächen mit Verdacht auf Vergilbungs- bzw. Schwarzholzkrankheit. Deshalb wurden seit dem Jahr 2003 gemeinsam mit dem zuständigen Weinbauberater zwei

Vermehrungsanlagen auf das Vorkommen der Schwarzholzkrankheit bonitiert. Ziel der Untersuchungen ist es, Daten über die Ausbreitung und die Gefährdung zu bekommen. Beide Flächen befinden sich im südlichen Markgräflerland in Ötlingen und sind mit der Rebsorte Chardonnay bestockt. Die Fläche im Gewann Nunert umfasst ca. 600 Rebstöcke, die im Gewann Bühl ca. 1.400 Reben. In Tab. 2 sind die Ergebnisse der Erhebungen zusammengefasst.

Tab. 2: Ergebnisse der Bonituren auf Schwarzholzkrankheit; Anzahl befallener Rebstöcke in Prozent, Ötlingen, 2003-2008

Standort	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Ötlingen, Nunert	2 %	1 %	3 %	6 %	9,0 %	7,5 %
Ötlingen, Bühl	2 %	1 %	3 %	7 %	8,5 %	8,9 %

In beiden Flächen lag der Befall in den sechs Jahren zwischen 1 und 9 %. Im Winter 2007/

2008 wurden beide Flächen verkleinert, d.h. es wurden sowohl gesunde wie auch kranke

Rebstöcke gerodet. Im Bezug auf die verbliebenen Rebstöcke verringerte sich im Gewann Nunert der Anteil befallener Rebstöcke von 7,8 auf 7,5 %, im Gewann Bühl erhöhte sich der Anteil von 8,1 auf 8,9 %.

Ab dem Winter 2008/2009 werden in dieser Fläche Rückschnittversuche durchgeführt. Ziel dieser Versuche ist es, praxisnahe Methoden zu entwickeln, um kranke Rebstöcke zu heilen.

2.1.2.2 Untersuchungen über die Rebenperonospora (*Plasmopara viticola*)

(GOTTFRIED BLEYER)

Plasmopara - Monitoring auf Primärinfektionen

Im Berichtsjahr diente wieder eine ca. 20 Ar große Rebanlage in Freiburg als Versuchspartizelle. Sie ist mit der Sorte Blauer Spätburgunder bestockt. Die Fläche wurde bis zum Auftreten der Rebenperonospora nicht mit Fungiziden behandelt. Die Witterungsdaten erfasste die Wetterstation Opus 200 (Fa. Lufft). Ab dem 19. Mai wurde die Versuchspartizelle alle 2 bis 3 Tage auf Ölflecken kontrolliert. Am 28. Mai wurden die ersten zwei Ölflecken in der Versuchspartizelle beobachtet. Die nächsten Läsionen traten am 2. Juni (ca. 20 Ölflecken/ha) auf. Sie waren überwiegend an den Blattinsertionen 3 bis 5 zu finden. Die ersten Primärinfektionen erfolgten mit hoher Wahrscheinlichkeit zwischen dem 15. und 19. Mai, verursacht durch Niederschläge von 14 mm bei Durchschnittstemperaturen über 10 °C. Die Reben befanden sich im phänologischen Entwicklungsstadium ES 14-16.

Auch in anderen Rebanlagen Badens traten um die Monatswende Mai/Juni erste Ölflecken auf.

Epidemiologische Untersuchungen bei *Plasmopara viticola*

Der Rebenaustrieb war 2008 um die Monatswende April/Mai. Im Mai fielen 62,5 mm,

im Juni 78,2 mm und im Juli 76,9 mm Niederschläge, d.h. es fielen nur 60 bis 80 % der durchschnittlichen Niederschläge. Der August war geringfügig feuchter als die Norm, dagegen waren der September mit 117 mm und der Oktober mit 144 mm deutlich nasser als normal. Die Temperaturen lagen in der Vegetationsperiode 2008 im Mai mit 3,3 °C und im Juni mit 1,7 °C über dem Durchschnitt. Der Juli und der August waren 0,9 °C wärmer als das langjährige Mittel. Der September war um 1,6 °C zu kühl und der Oktober bewegte sich in der Norm. Die Witterung am Anfang der Saison führte zu schwachen Primärinfektionen, die in der Praxis keine nennenswerte Rolle spielten, da bereits vor den Primärinfektionen gezielte Rebschutzmaßnahmen erfolgten. Im Zeitraum der Primärinfektionen waren 4 bis 6 Blätter entfaltet und ca. 500 cm² Blattfläche je Haupttrieb entwickelt. Trotz der unterdurchschnittlichen Niederschläge im Mai und Juni breitete sich die Rebenperonospora Anfang bis Mitte Juni sehr stark aus. Diese starke Ausbreitung ist auf die sehr gleichmäßige Niederschlagsverteilung zurückzuführen, die zu extrem andauernden Blattnässezeiten während der Rebblüte führte. Die häufigen Niederschläge im Juli führten immer wieder zu Infektionsbedingungen. (Abb. 1).

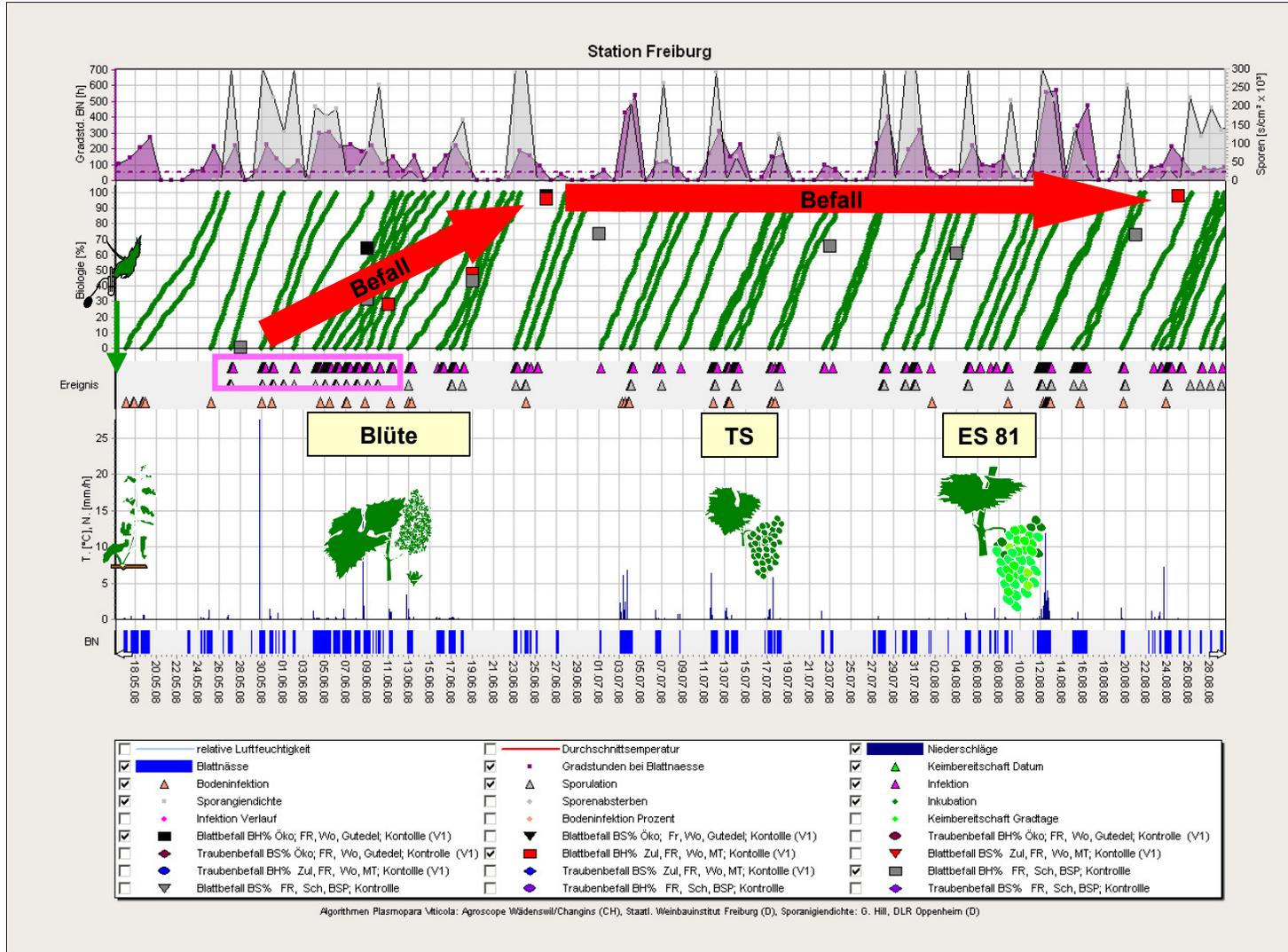


Abb. 1: Drei Epidemieverläufe (Vierecke) von *Plasmopara viticola* an Blättern; Modellberechnung des Prognosesystems „VitiMeteo Plasmopara“; Freiburg, Schlierberg, Blauer Spätburgunder, Freiburg, Wonnhalde, Müller-Thurgau und Guteidel 2008.

Die Ausbreitung der Rebenperonospora wurde auf drei Versuchsstandorten bei den Rebsorten Müller-Thurgau, Gutedel und Blauer Spätburgunder in unbehandelten Kontrollparzellen dokumentiert. Bei den drei Versuchen wurde am 16. Mai an jedem vierten Rebstock ein Blatt mit einer Sporangien-suspension infiziert. Abb. 1 zeigt, dass in den drei Versuchen bereits am 19. Juni, zum Stadium der abgehenden Blüte, ein Blattbefall von ca. 43 % bis 79 % Befallshäufigkeit zu verzeichnen war. Die Abschlussbonituren beim Gutedel am 23. Juli ergaben eine Befallshäufigkeit von 98 %, bei einer Befallsstärke von 40 % an den Blättern und an den Trauben eine Befallshäufigkeit und Befallsstärke von 99 %. Bei der letzten Bonitur bei Müller-Thurgau am 25. August wiesen die Blätter eine Befallshäufigkeit von 98 %, bei einer Befallsstärke von 53 % und an den Trauben eine Befallshäufigkeit von 100 %, bei einer Befallsstärke von 97 %, auf. Die Kontrollparzellen im Spätburgunder zeigten am 21. August an den Blättern eine Befallshäufigkeit von 73 %, bei einer Befallsstärke von 18 % und an den Trauben eine Befallshäufigkeit von 81 %, bei einer Befallsstärke von 59 %

Versuch zur Peronosporabekämpfung im Rahmen der amtlichen Zulassungsprüfung

Die Versuche zur Überprüfung des Prognosemodells mit dem gezielten Einsatz von protektiv und kurativ wirkenden Präparaten wurden im Rahmen der Amtlichen Prüfung von Pflanzenschutzmitteln in Freiburg, Wonnhalde, an der Rebsorte Müller-Thurgau fortgesetzt. Geprüft wurde die biologische Wirksamkeit von Folpan WDG (protektives Präparat) und Melody Combi (protektiv und kurativ wirkendes Präparat). Die Terminierung der Behandlungen erfolgte nach dem Freiburger Prognosemodell. Die Varianten

mit den Behandlungen nach Prognose wurden mit zwei starren Spritzintervallen, d.h. Behandlungen alle 10 und 14 Tage, verglichen. Bei den Varianten mit starren Behandlungsabständen wurde, wie bei den Behandlungen nach Prognose, je nach epidemiologischer Situation vor Infektionen Folpan WDG und nach Infektionen Melody Combi appliziert. Insgesamt war der Infektionsdruck sehr hoch. Die nach Prognose und die mit dem 10-tägigen Behandlungsintervall behandelten Varianten wurden 9 Mal, die Variante mit 14-tägigem Behandlungsintervall wurde 7 Mal behandelt. Die Behandlungen nach Prognose ergaben in 2008 weder Einsparungen von Behandlungen noch Verbesserungen im Bekämpfungserfolg gegenüber dem 10-tägigen starren Spritzintervall. Die Variante mit dem 14-tägigen Behandlungsintervall war an den Blättern ähnlich befallen wie die anderen Varianten, an den Trauben zeigte sie mit einer Häufigkeit 15 % und einer Stärke von 7% jedoch den stärksten Befall. Mit dem gezielten Einsatz von protektiv und kurativ wirkenden Präparaten konnte in allen gepflanzten Varianten eine zufriedenstellende Bekämpfung der Rebenperonospora sichergestellt werden.

Versuch zur Peronosporabekämpfung mit Kupfer- bzw. Pflanzenstärkungsmitteln

Zur Überprüfung der Peronosporabekämpfung mit Kupfer- bzw. Pflanzenstärkungsmitteln unter Anwendung des Prognosemodells „VitiMeteo Plasmopara“ erfolgten weitere Versuche. Einerseits sollte die biologische Wirksamkeit von reduzierter Kupfermenge und neuen Pflanzenstärkungsmitteln geprüft werden, andererseits wurden Prognosebehandlungen mit starren Behandlungsintervallen verglichen.

Durch den sehr starken Infektionsdruck im Mai und Juni waren zwischen den Prognose-

varianten, den Varianten mit starren Behandlungsintervallen und den Varianten mit reduzierten Kupfermengen kaum Unterschiede zu verzeichnen. An den Blättern zeigten nachstehende Varianten folgende Befallswerte: die Variante „Frutogard bis zur abgehenden Blüte in Kombination mit durchgängigem Einsatz von Kupfer“ 1 %, die organische Vergleichsvariante Folpan WDG 11 % und die Kupfervariante mit 7-tägigem Spritzintervall 17 % Befallsstärke. Die Kupfervariante, die nach Prognose behandelt wurde, wies einen genauso hohen (ca. 20 % Befallsstärke), wie die Kupfervariante mit 14-tägigem Spritzintervall, auf. Die Varianten mit den Pflanzenstärkungsmitteln zeigten, wie auch die bereits beschriebenen reinen Kupfervarianten keinen zufriedenstellenden Behandlungserfolg an den Blättern. An den Trauben war das Ergebnis noch eindeutiger als an den Blättern. Nur die organische Vergleichsvariante Folpan WDG und die Variante „Frutogard bis zur abgehenden Blüte in Kombination mit durchgängigem Einsatz von Kupfer“ waren an den Trauben mit 0,3 bzw. 0,6 % fast befallsfrei. Die reinen Kupfervarianten bewegten sich zwischen 41 und 67 % Befallsstärke und waren somit nicht befriedigend. Je weniger Kupferbehandlungen durchgeführt wurden, desto höher war der Befall. Der Versuch wurde am 23. Juli abgebrochen, da die Triebspitzen der Kupfervarianten und der reinen Pflanzenstärkungsmittel so stark geschädigt waren, dass die Ausreifung des Holzes gefährdet war. In einem Jahr mit extremem Infektionsdruck wie 2008 zeigten sich die Grenzen alleinigen Kupfereinsatzes klar auf.

Versuch zur Terminierung der Abschlussbehandlung bei der Peronosporabekämpfung

Bei diesem Versuch erfolgte die letzte Behandlung gegen die Rebenperonospora mit

Cuprozin fl. in der Variante 1 am 5. August, in der Variante 2 wurde eine zusätzliche Applikation am 14. August durchgeführt. Bei beiden Varianten waren keine nennenswerten Unterschiede festzustellen. Die „Abwaschung“ von Kupfer scheint bei guter, vorheriger Grundabdeckung mit organischen Fungiziden, eine untergeordnete Rolle zu spielen. Dieses Ergebnis deckt sich mit denen der Jahre 2006 und 2007.

Überprüfung des Prognosesystems „VitiMeteo Plasmopara“ im Jahr 2008

Ein Schwerpunkt der Überprüfung lag wie in den Vorjahren im Vergleich der Modellergebnisse mit Beobachtungen und exakten Bonituren im Weinberg. Diese Ergebnisse sind für eine Beurteilung des Systems von großer Bedeutung und lassen derzeit nachstehende Schlüsse zu:

- Primärinfektionen: Im Berichtsjahr wurde die erste Bodeninfektion exakt berechnet.
- Sporulationen: In 2008 wurden exakte Feldbeobachtungen zwischen dem 2. Juni und dem 31. Juli auf Sporulationen durchgeführt. Insgesamt wurden 100 Ölflecken (50 an Blauem Spätburgunder, 50 an Müller-Thurgau) bonitiert. Die Beobachtungen ergaben eine gute Übereinstimmung von Modell und Wirklichkeit.
- Infektionen: Die Ausbreitung der Rebenperonospora an den Blättern in den unbehandelten Kontrollparzellen wurde erhoben und mit den Modellberechnungen verglichen. Diese Ergebnisse, wie auch die in den Jahren 2004 bis 2007, belegen eine gute Übereinstimmung zwischen Modell und Realität (Abb. 1).

Einführung von „VitiMeteo Insects“ im Jahr 2008

„VitiMeteo Insects“ ist ein Computerprogramm, das die Simulation der Lebensweise von Insekten und anderen tierischen Schadern in Abhängigkeit von der Witterung ermöglicht. Mit bestehenden Wetterstationen werden Wetterdaten wie Temperatur, Niederschläge und relative Luftfeuchte gemessen, an einen zentralen Computer übermittelt und dort in einer speziellen Datenbank archivierte. Mit der Expertensoftware „VitiMeteo Insects“ können beispielsweise verschiedenste Temperatursummen berechnet werden. Die erste praktische Anwendung der Software war die Berechnung des Flugbeginns vom Traubenwickler. Ab dem Jahr 2008 wurden mit „VitiMeteo Insects“ die

Temperatursummen in Grad-Tagen erstmals für alle Weinbaubereiche Baden-Württembergs täglich berechnet und im Internet kostenlos für die Baden-Württembergische Weinwirtschaft bereitgestellt. Die Weinbauerberater und die Betreuer der Verwirrverfahren vor Ort hatten somit die Möglichkeit das Aufhängen der Ampullen genauer zu planen (Abb. 2). Die Ergebnisse wurden unter der Homepage des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg: www.wbi-freiburg.de („VitiMeteo“, „VitiMeteo Insects“ anklicken) veröffentlicht. Die Vegetationsperiode 2008 war somit das erste Testjahr für „VitiMeteo Insects“. Im Jahr 2008 wurde der Flugbeginn um 7 bis 14 Tage zu früh berechnet.

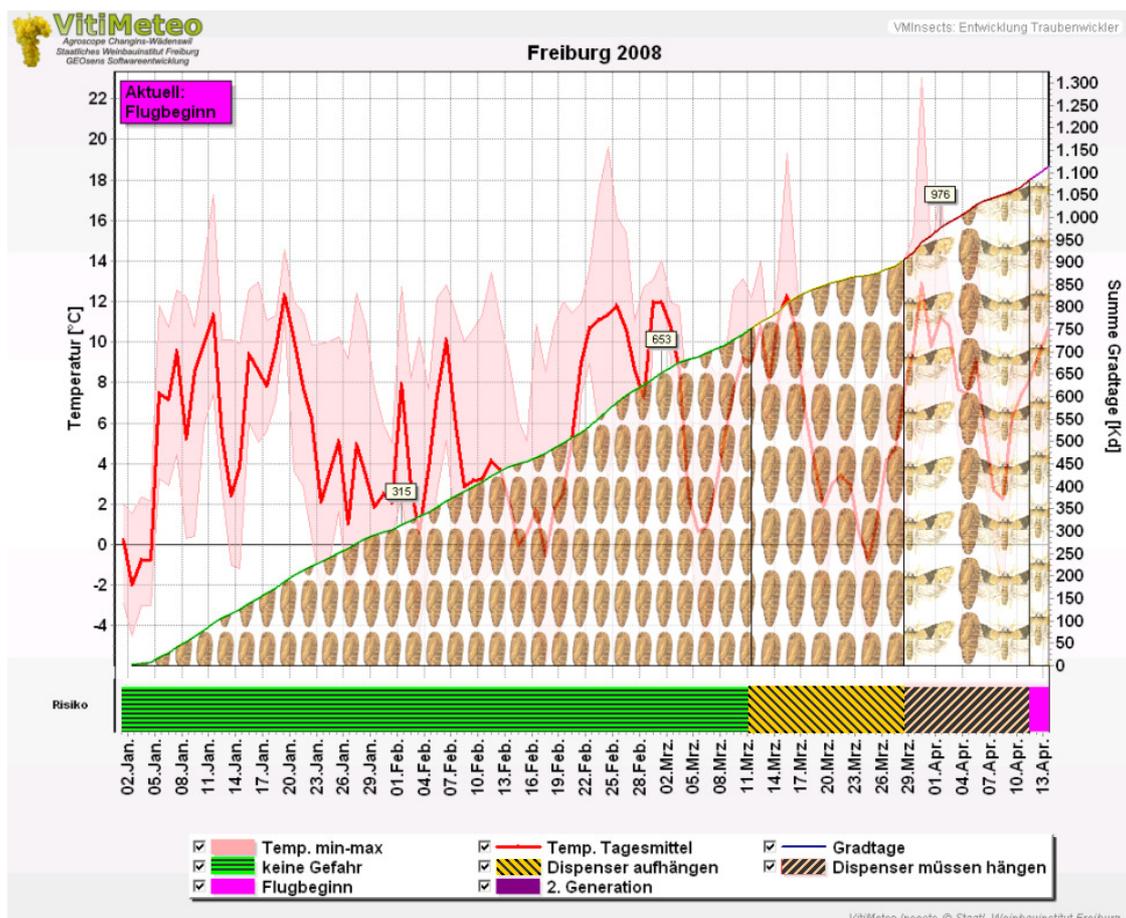


Abb. 2: Beispiel für eine Abbildung im Internet: Temperaturentwicklung und Berechnung der Temperatursumme in Gradtagen

2.1.2.3 Untersuchungen zur Biologie und Epidemiologie von Oidium, dem Echten Mehltau der Rebe (*Uncinula necator*; Anamorph *Oidium tuckeri*)

(GOTTFRIED BLEYER)

Untersuchungen zur Epidemiologie

Epidemien in einer Rebananlage

In der Vegetationsperiode 2008 wurde, wie in den Vorjahren, die Befallsentwicklung in einer künstlich infizierten Versuchsanlage in Freiburg erhoben. In der Freiburger Rebanlage wurde am 13. Mai im 6. Blattstadium an jedem vierten Rebstock je ein Blatt mit einer Konidien suspension künstlich infiziert. Die ersten Sekundärläsionen waren etwa drei Wochen später am 28. Mai sehr gut sichtbar. Auf 97 % der infizierten Blätter waren Blätter mit ausgeprägten Läsionen vorhanden. In Abb. 3 ist der Epidemieverlauf in der unbehandelten Kontrolle mit den gestrichelten Linien dargestellt. Eine sehr starke und ra-

sche Ausbreitung setzte in Freiburg bereits kurz nach der Blüte ab Ende Juni ein. Bei der Abschlussbonitur am 22. August war an den Blättern eine Befallshäufigkeit von 95 %, bei einer Befallsstärke von 52 % zu beobachten. An den Trauben betrug die Häufigkeit 100 % und die Stärke 91 %.

In der Versuchsfläche wurden sowohl Versuchsmittel im Rahmen der amtlichen Mittelprüfung als auch Demospritzfolgen geprüft. Aufgrund des starken Infektionsdrucks wurden große Unterschiede zwischen den Varianten sichtbar. Die WBI-Spritzfolge zeigte im Vergleich zu den anderen Prüfgliedern einen gleich guten bzw. besseren Bekämpfungserfolg.

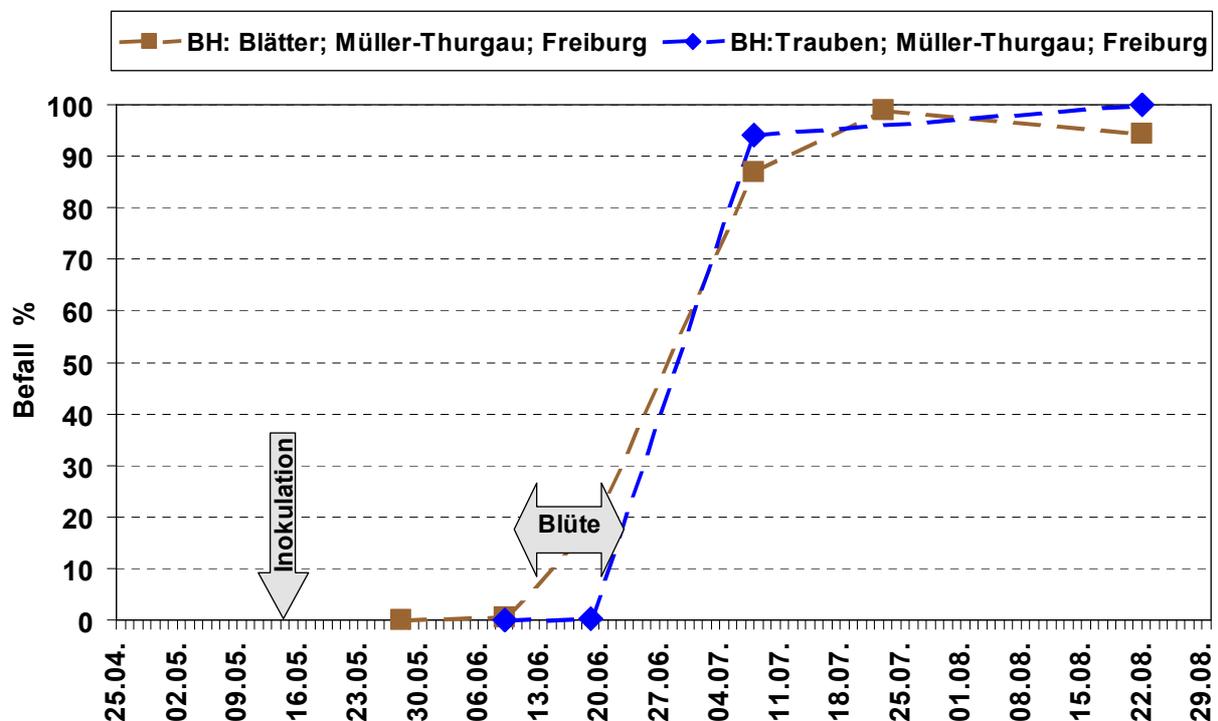


Abb. 3: Oidium-Befall in den Kontrollparzellen Freiburg, Rebsorte Müller-Thurgau, 2008

2.1.2.4 Untersuchungen zu *Botrytis cinerea*

(GOTTFRIED BLEYER)

Prüfung von Bekämpfungsstrategien gegen Fäulniserreger an Trauben

Bedingt durch die zunehmend frühere Reife der Trauben in den letzten Jahren ist neben *Botrytis cinerea* ein verstärktes Auftreten von Essigfäule und anderen Fäulniserregern an Trauben zu beobachten. Besonderes bei Traubensorten mit kompakter Traubenstruktur, z.B. alle Burgundersorten, tritt dieses Problem verstärkt auf. Die Vermeidung und die Bekämpfung von Fäulniserregern an kompakten und anderen empfindlichen Trauben ist eine der wirtschaftlich wichtigsten Maßnahmen. Derzeit stehen nur fungizide Wirkstoffe gegen *Botrytis cinerea* zur

Verfügung, jedoch nicht gegen Essigfäule und Grünfäule.

Im Berichtsjahr wurden vier Versuche angelegt, um den Effekt von Bioregulatoren alleine oder ohne und mit Fungiziden zu prüfen. Angelegt waren diese Versuche in Freiburg, Gewann Wonnhalde, Sorte Ruländer, in Ihringen am Blankenhornsberg und beim Weingut Bernhard Huber in Malterdingen, Sorte Blauer Spätburgunder, als randomisierte Blockanlagen mit vier Wiederholungen. Ein weiterer Praxisversuch befand sich in Burkheim, Weinbaubetrieb Weber, Sorte Ruländer. Die Ergebnisse sind in Tab. 3 zusammengefasst.

Tab. 3: Drei Versuche zur Vermeidung von Fäulnis an Trauben im Jahre 2008

Standort	Rebsorte	Infektionsdruck	Wirkung der Bioregulatoren
Freiburg	Ruländer	<ul style="list-style-type: none"> schwacher bis mittlerer Infektionsdruck bei Botrytis kein nennenswerter Befall mit Essigfäule 	<ul style="list-style-type: none"> gute Wirkung der Botrytizide, gute Wirkung der Bioregulatoren Gibb 3 und Regalis, beste Wirkung bei der Kombination von Botrytiziden und Bioregulatoren
Ihringen	Riesling	<ul style="list-style-type: none"> schwacher bis mittlerer Infektionsdruck bei Botrytis kein nennenswerter Befall mit Essigfäule 	<ul style="list-style-type: none"> keine Wirkung des Bioregulators Regalis
Malterdingen	Blauer Spätburgunder	<ul style="list-style-type: none"> geringer bis mittlerer Infektionsdruck bei Botrytis 	<ul style="list-style-type: none"> bei Halbierung der Trauben gute bis mittlere Zusatzwirkung der Botrytizide, bei Halbierung der Trauben bessere Wirkung als durch den Bioregulator Regalis, Keine Wirkung des Bioregulators durch Einsatz von Botrytiziden
Burkheim*	Ruländer	<ul style="list-style-type: none"> schwacher Infektionsdruck bei Essigfäule; schwacher bis mittlerer Infektionsdruck bei Botrytis 	<ul style="list-style-type: none"> schwache bis mittlere Effekte bei der Kombination von Botrytiziden mit Bioregulatoren gegen Botrytis und Essigfäule

* Kurz nach Behandlungen der Prüfglieder mit den Bioregulatoren ereignete sich ein Gewitter mit ca. 30 mm Starkregen. Vermutlich hat der Regen das Resultat des Versuchs negativ beeinflusst.

In allen Versuchspartzen, die in den Vorjahren mit Bioregulatoren behandelt wurden, erfolgten Bonituren des Austriebs und des Gescheinansatzes pro Trieb. Die Bioregulatoren zeigten keinen negativen Einfluss auf die Fruchtbarkeit der Reben.

Ein f5nfter Versuch verband den Einsatz von Fungiziden kurz vor Traubenschluss bzw. zur Abschlussbehandlung mit der manuellen und der maschinellen Entblätterung (Ausblastechnik). Dieser Versuch befand sich in Ihringen am Blankenhornsberg.

In Abb. 4 ist ein Ergebnis aus dem Versuch in Ihringen am Blankenhornsberg bei dem dichtbeerigen Klon FR-10 der Rebsorte Blauer Spätburgunder dargestellt. In allen Varianten, in denen eine oder mehrere Maßnahmen gegen Fäulnis erfolgten, wurde der Befall von 19 % Befallsstärke (Kontrolle) auf 1 bis 14 % gesenkt. Beispielsweise senkten eine maschinelle Entblätterung (3. Säule von links) oder zwei Botrytisbehandlungen (5. Säule von links) den Befall von 19 % auf 7 bzw. ca. 8 %.

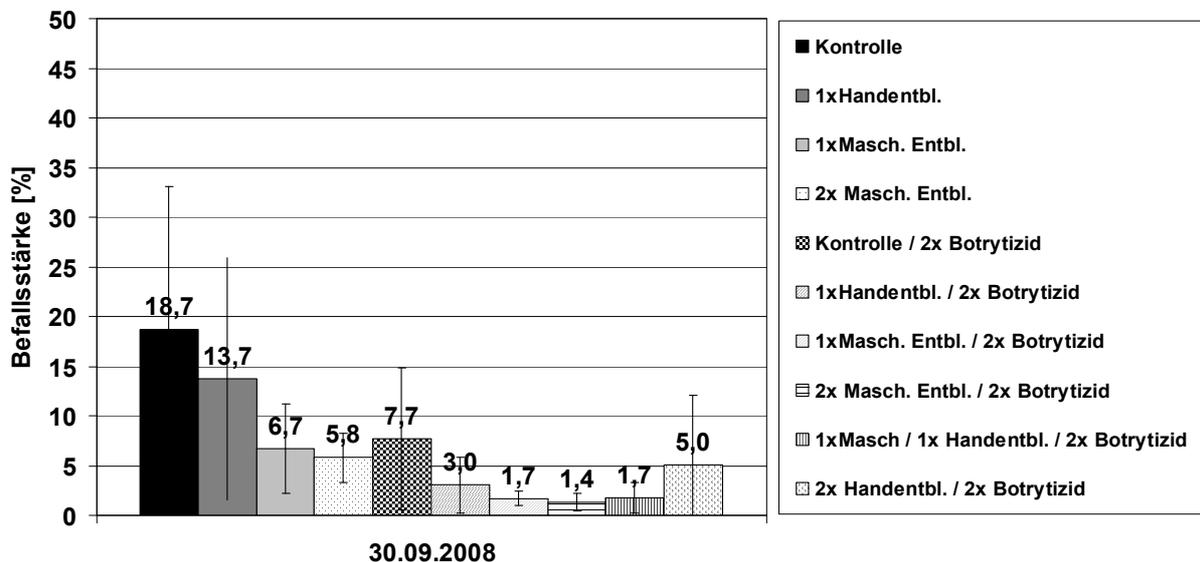


Abb. 4: Befall mit Fäulnis, Ihringen, Blauer Spätburgunder Fr-10, 2008; Einsatz Fungizide gegen Botrytis: 3. Juli (vor Traubenschluss), 4. August (Reifebeginn); Handentblatterung: 1x: 3. Juli, 2x: 3. Juli und 18. August; Maschinelle Entblätterung: beidseitig, 0,65 Bar, 2,8 km/h; 1x: 24. Juni, 2x: 1x: 24. Juni und 18. August

Die Streuungen waren bei den „behandelten“ Varianten zum Teil sehr groß. Die Resultate deuten jedoch stark daraufhin, dass sich die Fungizide in Verbindung mit den Entblatterungstechniken und -terminen nochmals positiv auswirken. In diesem Versuch trat neben der Graufaule noch Essigfäule auf. Die unbehandelte Kontrolle wies einen Befall von 5 % auf. Alle Varianten reduzierten den Befall mit Essigfäule. Die besten Ergebnisse erbrachte die Kombination von maschineller

Entblätterung und Fungizideinsatz. Die Handentblatterung ergab die schlechtesten Wirkungsgrade. Die maschinelle Entblätterung zeigte gegen5ber der Handentblatterung sowohl alleine als auch zusammen mit Fungiziden bessere Resultate.

Die Analyse der Beeren auf die Mostinhaltsstoffe, wie Mostgewicht, Säure- und pH-Werte erfolgte in vierfacher Wiederholung und ergab keine nennenswerten Unterschiede.

de. Die Einzeltraubengewichte unterschieden sich bei maschinellen Entblätterungsvarianten nicht von handentblätterten und nichtentblätterten Varianten.

Die Resultate dieses zweijährigen Versuches spiegeln viele Praxiserfahrungen wider. Um die Unterschiede zwischen den Varianten besser zu untersuchen und herauszuarbeiten, wird der Versuch auch im Jahr 2009 wiederholt.

2.1.3 Prüfung von Pflanzenschutzmitteln

2.1.3.1 Amtliche Mittelprüfung

(GOTTFRIED BLEYER)

Im Rahmen der amtlichen Mittelprüfung zur Zulassung von Pflanzenschutzmitteln wurden bei den pilzlichen Schaderregern zehn Präparate bzw. Anwendungskonzentrationen gegen Rebenperonospora und drei gegen Oidium geprüft. Weiterhin wurden sieben Insektizide gegen den Traubenwickler getestet. Auf mög-

liche Gär- und Geschmacksbeeinflussungen des Lesegutes bzw. des daraus produzierten Weines wurden sieben Präparate überprüft. Tab. 4 enthält eine Zusammenstellung der durchgeführten Versuche zur amtlichen Mittelprüfung.

Tab. 4: Versuche zur amtlichen Mittelprüfung 2008

Indikation	Prüfmittel	Vergleichsmittel	Versuchspartellen	Versuchsfläche
	[n]	[n]	[n]	[Ar]
Peronospora	10	4	64	28
Oidium	3	1	20	8
Botrytis	0	0	0	0
Traubenwickler	7	1	36	11,2
Versuche zur Gär- und Geschmacksbeeinflussung (Rot- u. Weißwein)	7	2	29	18
Summe	27	8	149	65,2

2.1.3.2 Prüfung von Spritzfolgen

(GOTTFRIED BLEYER)

In der Weinbaupraxis werden in der Regel Spritzfolgen zur Bekämpfung von Pilzkrankheiten und tierischen Schaderregern eingesetzt. Von Pflanzenschutzmittelherstellern und beratenden Institutionen werden Spritzfolgen empfohlen. Einige dieser Spritzfolgen wurden hinsichtlich ihrer biologischen Wirkung und Kosten untersucht.

Angelegt und ausgewertet wurden die Versuche nach den entsprechenden EPPO-Richtlinien. Die Prüfspritzfolgen wurden jeweils mit einer unbehandelten Kontrolle und einer oder mehreren Spritzfolgen des Staatlichen Weinbauinstitutes verglichen. In Tab. 5 sind die Versuche zusammengestellt.

Tab. 5: Versuche zur Prüfung von Spritzfolgen, 2008

Indikation	Prüfspritzfolge [n]	Vergleichsspritzfolge [n]	Versuchspartzellen [n]	Versuchsfläche [Ar]
Peronospora	18	8	112	52
Oidium	2	1	12	6
Botrytis	3	2	24	10
Summe	23	11	148	68

2.2 OENOLOGIE

2.2.1 Mikrobiologie, Oenologie

2.2.1.1 Versuchskellerei

(THORBEN ZIMMERMANN)

Wie in den vergangenen Jahren hat der Versuchskeller folgende Aufgabengebiete:

- Vinifizierung und Ausbau der von den verschiedenen Referaten in Auftrag gegebenen und angelieferten Versuchsvarianten,
- analytische und sensorische Begleitung der Varianten,
- Erfassung aller relevanten Daten aus dem Versuchsausbau mit Hilfe des Datenbankprogramms VERITAS
- Abfüllung und Archivierung der Versuchsweine,
- Mitwirkung bei der Durchführung von Proben und Verkostungen,
- Auswertung und Publikation der eigenen oenologischen Versuche.

Bereits am 05.08.2008 konnte im Versuchskeller das erste Lesegut entgegen genommen werden; die Einlagerung endete am 17.11.2008. In diesem Zeitfenster verbuchte der Versuchskeller 631 Varianten für den kellerwirtschaftlichen Ausbau, 530 Varianten

ten davon wurden auf Flaschen gefüllt und eingelagert.

Mit dieser Variantenzahl stieß die Versuchskellerei auch 2008 wieder an ihre Kapazitätsgrenze, weshalb schon in den Vorjahren eine Kontingentierung eingeführt worden war. Anzahl und Aufteilung der Versuchsvarianten auf die verschiedenen Organisationseinheiten sind in Tab. 6 ersichtlich.

Während der Gärung der Versuchsweine erfolgte eine tägliche Gärgontrolle, bei der Temperatur und Dichte sowie organoleptisch geprüft wurde. Im Weinlabor wurden die Versuchsweine in ihrem jeweiligen Stadium begleitend analysiert, insbesondere nach der Filtration sowie nach eventuellen Schönungen. Von jeder gefüllten Versuchsvariante wurde am Schluss eine komplette Standardanalyse durchgeführt. Zahlreiche Versuchsvarianten erforderten darüber hinaus spezielle und oftmals komplexe Spezialanalysen.

Tab. 6: Verteilung der Versuchsvarianten auf die Referate

Referat, funktionelle Einheit	Art der Versuche	Zahl der Varianten	Anteil der Referate an den Varianten
Ökologie, Mittelprüfung	Fäulnisvermeidung	6	5,2 %
	Mittelprüfung	27	
Bodenkunde	Bodenpflege, Düngung	18	2,9 %
Oenologie	EU-Datenbankweine	25	13,8 %
	Elektroporation	18	
	SO ₂ -Bedarf und Schwefelvermeidung	12	
	Mikrobiologische Versuche	7	
	Kühlkette	8	
	Sonstiges	17	
	Weinchemie	Aromausprägung	6
	Entsäuerung	4	
Qualitätsprüfung	Pinking	10	4,4 %
	Sauvignon blanc	8	
	Stilfragen und Sonstiges	10	
(Fortsetzung)			
Rebenzüchtung	Sortenversuche auf unterschiedlichen Standorten	257	40,7 %
Klonenprüfung	Anbaueignungsprüfung verschiedener Klone	103	16,3 %
EDV und Versuchs- planung	Entblätterung	42	15,1 %
	Traubengesundheit	11	
	Sonstiges	42	
Summe		631	100 %

Um die Arbeiten im Versuchskeller weiter zu optimieren, wurden dieses Jahr folgende Anschaffungen getätigt:

- Tinkturenpresse für Beerenproben und Kleinstmengen,
- Austausch des unhygienischen und maroden Holzinventars zugunsten von Edelstahl,
- Kreiselpumpe für die Füllung,
- Versuchsetikettendrucker,
- Erweiterungen des Datenbanksystems VERITAS zur Vorbereitung und Umstellung für die Barcode-Anbindung.

2.2.1.2 Maischeporation

(DR. JÜRGEN SIGLER)

Die Maischeporation durch elektrische Felder (Elektroporation) ist ein in der Weinbereitung neuartiges Verfahren der Trauben- und Maischebehandlung, welches vor allem

erlaubt, die Inhaltsstoffe der Beerenhaut wirkungsvoll und schonend zu extrahieren. In anderen Bereichen der Lebensmitteltechnologie ist diese Methode des Zellaufschlusses

bereits im Einsatz, um z. B. Zuckerrübensaft energiesparender zu gewinnen. Anwendungen bei Obst- und Gemüsesaft (Äpfel, Möhren etc.) wie auch bei Oliven sind unterschiedlich weit gediehen. Die Versuche auf dem Weinsektor werden seit längerem als Verbundprojekt des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg mit dem Forschungszentrum Karlsruhe GmbH, Institut für Hochleistungsimpuls- und Mikrowellentechnik, durchgeführt.

Durch Beaufschlagen einer kontinuierlich durch die Anlage gepumpten Maische mit einer Anzahl sehr kurzer Hochspannungspulse werden die Poren in den Membranen der Beerenhautzellen irreversibel geöffnet. Wertgebende Inhaltsstoffe wie Farb-, Gerb- und Aromastoffe werden auf diese Weise einer ebenso schnellen wie schonenden Diffusion und Extraktion zugänglich gemacht. Die mechanische Belastung der Maische sollte durch diese Art des Zellaufschlusses vergleichsweise gering bleiben.

2008 wurden in Praxisbetrieben Versuche mit Riesling- und Muskateller-Trauben, teils

im Vergleich zur Enzymierung, durchgeführt. Bei teils besserer Freisetzung von Aromastoffen (Monoterpenen) bescherte die Elektroporation abermals deutlich geringere Gehalte an Feintrub im Most, was als Beleg für einen effektiven und gleichzeitig schonenderen Aufschluss gelten kann. In Versuchen mit Spätburgunder-Lesegut wurden zunächst Aufschlussparameter wie Pulsfrequenz, Energieeintrag etc. variiert mit dem Ziel einer Optimierung derselben. Des Weiteren wurde der Frage nachgegangen, welche Vorteile eine der Maischegärung vorgeschaltete Elektroporationsbehandlung erbringt. Hier zeigte sich sehr deutlich, dass bei zusätzlicher Maischeporation die Extraktion von Farb- und Gerbstoffen vollständiger vonstatten geht als bei Maischegärung allein. Auch konnte gezeigt werden, dass die Kombination beider Verfahren einen schnelleren Extraktionserfolg erbringt, was beispielsweise die Möglichkeit eröffnet, die Maischegärung früher abzubrechen und somit die Maischegärbehälter schneller für weitere Partien zur Verfügung zu haben.

2.2.1.3 Hefenährsalz Di-Ammonium-Phosphat (DAP) in wässriger Lösung?

(DR. JÜRGEN SIGLER)

Di-Ammonium-Phosphat (DAP) zur Förderung der Hefebildung ist in bestimmten Höchstmengen zur Vergärung von Most sowie von Sektgrundwein erlaubt. Seit einigen Jahren wird es auch in Form einer – selbst hergestellten oder fertig bezogenen – wässrigen Lösung eingesetzt. Da jedoch der Zusatz von Wasser im Rahmen von zugelassenen oenologischen Verfahren und Behandlungen im Grundsatz ausgeschlossen ist, sollte geprüft werden, ob und inwiefern ausnahmsweise eine besondere technische Notwendig-

keit für den (dann zulässigen) Einsatz von DAP in wässriger Lösung besteht.

Geänderte rechtliche Rahmenbedingungen sowie genauere Kenntnisse über Hefe-Ernährung und Nährstoff-Versorgung der Moste haben in den vergangenen Jahren zu der oenologischen Empfehlung geführt, die Supplementierung der Moste mit DAP möglichst gestaffelt – im Idealfall (quasi-) kontinuierlich – vorzunehmen. Wegen der Gefahr des Überschäumens kann dies zumindest bei gärenden Gebinden jedoch nicht durch direk-

tes Einrühren der DAP-Kristalle erfolgen. Das für eine solche Dosierung erforderliche Konzentrat kann auch nicht mit Most angesetzt werden, denn eine Lösung von DAP in Most wäre mikrobiologisch nicht stabil und könnte deshalb nicht auf Vorrat hergestellt oder über mehrere Tage eingesetzt werden. Im Falle der neuerdings vermehrt empfohle-

nen kontinuierlichen Dosage muss es daher als technisch nicht vermeidbar angesehen werden, wässrige DAP-Lösungen einzusetzen. Bei entsprechender Konzentration dieser Lösung liegt die Mehrung im Falle maximaler Gabe bei ca. 0,45 %vol, bei praxisüblicher Dosierung eher bei 0,2 bis 0,3 %vol (entsprechend 2 bis 3 ml pro Liter Most).

2.2.1.4 Bio-Hefe

(DR. JÜRGEN SIGLER)

Von einer Kellereiartikel-Firma wurde eine in Baden (Ortenau) selektionierte Reinzuchtheefe als Bio-Hefe („Selection Klingelberger“) auf den Markt gebracht – insbesondere für die Bereitung von Wein aus ökologischem Lesegut. Entsprechend den Vorschriften der EU-Öko-Verordnung wurde die Hefe unter zertifizierten Herstellungsbedingungen auf biologischem Medium vermehrt, getrocknet und abgepackt. Weitere Hilfsstoffe sind hierfür nur eingeschränkt erlaubt.

brachten sehr zufriedenstellende Ergebnisse. Gärverhalten (Schäumen etc.) und Gärkinetik lagen im gewohnten Rahmen, die Hefegärte die Ansätze sogar problemloser und zügiger durch als die mitgeführte Kontrollhefe. Da auch der resultierende Wein keinerlei Auffälligkeiten zeigte, weder in den Gehalten an flüchtiger Säure oder im Schwefelungsbedarf noch in seiner sensorischen Ausprägung, kann den Betrieben diese neue Bio-Hefe empfohlen werden.

Gärversuche im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg mit Johanniter-Most bei 18 °C er-

2.2.1.5 Biologischer Säureabbau

(DR. JÜRGEN SIGLER)

Für das Gelingen eines Biologischen Säureabbaus (BSA) spielt nach neueren Erkenntnissen auch die Art der verwendeten Hefe eine nicht unwichtige Rolle. Von Bedeutung ist hierbei insbesondere deren Autolyse-Neigung (zwecks Nachlieferung von Nährstoffen für die Milchsäurebakterien) sowie die Tendenz, Schwefeldioxid (SO₂) zu bilden. Letzteres wirkt hemmend auf die den BSA bewerkstellenden Milchsäurebakterien. Es werden daher vermehrt Hefen auf den Markt gebracht, die – insbesondere durch verringerte SO₂-Produktion – mit ei-

nem nachfolgenden (konsekutiven) oder simultanen BSA gut verträglich sein sollen.

An 2008er Spätburgunder-Most wurde deshalb eine solche neue, BSA-verträgliche Hefe im Vergleich zu zwei Standardhefen getestet. Die Inokulation des Milchsäurebakterien-Präparates zur Einleitung des BSA erfolgte dabei sowohl simultan (zusammen mit der Hefe) als auch konsekutiv im Anschluss an die Gärung. Im Vergleich zu den mitgeführten Standardhefen war der Gärverlauf dieser neuen Hefe geringfügig verzögert. Da sich jedoch auch die BSA-Kinetiken als

deutlich verlangsamt erwiesen (Abbaudauer um ca. ein Drittel länger), kann diese neue Hefe – zumindest nach diesem Ergebnis – nicht vorbehaltlos als BSA-kompatibles Präparat empfohlen werden.

2.2.1.6 Milchsäurebakterien zur Senkung des Schwefeldioxid-Bedarfs

(DR. JÜRGEN SIGLER)

Erste Tastversuche, den Schwefelungsbedarf von Wein aus kritischem Lesegut mittels Milchsäurebakterien zu senken, wurden schon 2007 angestellt. Aus früheren Studien der Kinetik des Biologischen Säureabbaus (BSA) war dabei bekannt, dass die gängigen Milchsäurebakterien-Starterkulturen SO₂-bindende Substanzen (insbesondere Pyruvat) tendenziell vor der Äpfelsäure und erst recht vor der Citronensäure metabolisieren. Wenn die Abbautätigkeit der Milchsäurebakterien vor Beginn des eigentlichen Säureabbaus, d. h. der Verstoffwechslung von Äpfelsäure, bereits wieder gestoppt wird, ist die bei Weiß- und Roséwein meist unerwünschte Säureminderung, ebenso wie die typisch breite BSA-Aromatik, nicht zu erwarten.

Für die Versuche 2008 wurde stark botrytisbelasteter Grauburgunder-Most mit 1,7 g/l Gluconsäure sowie 2,6 g/l Glycerin in üblicher Weise vergoren und hernach verschiedenen verkürzten BSA-Varianten unterzo-

gen. Während 2-Ketoglutarat und Acetaldehyd noch kaum metabolisiert worden waren, konnte Pyruvat – besonders bei erhöhter Inokulation von Milchsäurebakterien-Starterkulturen – schon nach wenigen Tagen auf ein Drittel des Anfangsgehalts gesenkt werden. Im Vergleich zur unbehandelten Kontrolle wurde im Ergebnis eine Reduktion des Gehalts an Gesamt-SO₂ teils auf den derzeitigen Höchstgehalt von restsüßem Weißwein (260 mg/l) und damit auf ein noch akzeptables Niveau erzielt.

Mittels eines verkürzten Biologischen Säureabbaus, der vor dem eigentlichen Abbau der Äpfelsäure bereits wieder abgebrochen wird, ist es daher möglich, insbesondere den Pyruvat-Gehalt deutlich zu senken und dadurch den Schwefelungsbedarf vor allem von kritischem Lesegut entsprechend zu reduzieren.

2.2.1.7 Mikrooxigenierung bei Rotwein im Kleinmaßstab

(THORBEN ZIMMERMANN)

Bei der Mikrooxigenierung lässt man kleine Mengen Sauerstoff (wenige Milligramm pro Liter und Monat) auf Wein einwirken, um ihn so bezüglich Farbintensität, Farbstabilität und Reifung zu verbessern. Durch den Sauerstoffeintrag werden Farb- und Gerbstoffe über Acetaldehyd-Brücken zu größeren

Farbstoff-Gerbstoff-Komplexen verknüpft, was zu einer besseren Farbstabilität und „weicheren“ Weinen führt. Bei den Versuchen 2008 sollte untersucht werden, ob dieses Verfahren auch im Kleinmaßstab funktioniert.

Für den Versuchsansatz wurde je ein Blauer Spätburgunder und ein Cabernet Sauvignon aus dem Lesejahr 2007 per Maischegärung bereitet und nach dem biologischen Säureabbau in den 4 Varianten Kontrolle, Barrique-Reifung, Mikrooxigenierung sowie Mikrooxigenierung plus Eichenholz-Chips ausgebaut. Die mikrooxigenierten Varianten erhielten dabei 3 Monate lang eine Sauerstoffdosage von 6 mg pro Liter und Monat.

Die deutlichsten Unterschiede konnten hernach in der Farbintensität insbesondere beim Cabernet Sauvignon beobachtet werden: Im Vergleich zur Kontrolle (3,0) wiesen die behandelten Varianten Farbwerte um 4 auf, die Kombination von Mikrooxigenierung und Eichenholz-Chips brachte es sogar auf 4,8. Parallel zur Farbvertiefung nahmen sowohl die Anthocyan-Farbstoffe (Malvidin, Peonidin, Delphinidin, Petunidin) wie auch die

Gehalte ausgewählter Phenole (Catechin, Epicatechin) während der Behandlungsdauer bei beiden Weinen tendenziell ab.

Die sensorische Prüfung durch 110 Fachleuten ergab, dass beim Blauen Spätburgunder die Variante Mikrooxigenierung plus Eichenholz-Chips deutlich als am Besten bewertet wurde. Beim Cabernet Sauvignon lag hingegen die unbehandelte Kontrolle knapp vorne, direkt gefolgt von der Barrique-Variante sowie der Variante Mikrooxigenierung + Eichenholz-Chips.

Eine Oxidation oder ein anderweitiges Misslingen der Mikrooxigenierung im Kleinmaßstab war bei diesem ersten Tastversuch nicht festzustellen, weshalb die Versuche in den kommenden Jahren fortgesetzt werden sollen.

2.2.1.8 Einsatz von Velcorin und Weinausbau ohne Zusatz von SO₂

(THORBEN ZIMMERMANN)

Velcorin^R (Dimethyldicarbonat, DMDC) darf seit einigen Jahren in der Weinbereitung als Kaltsterilisationsmittel angewandt werden, ist bislang jedoch kaum verbreitet.

Ähnlich einer Pasteurisierung gewährleistet Velcorin lediglich einen momentanen mikrobiologischen Schutz. Es wird i. d. R. nach der Flaschenfüllung oder per Inline-Verfahren in den Füller zudosiert und reagiert im Wein mit eventuell vorhandenen Mikroorganismen. Die gesetzliche Höchstdosage beträgt 250 mg/l. Als sogenannter Verschwindestoff zerfällt überschüssiges Velcorin vollständig im Verlauf einiger Stunden zu Methanol und Kohlendioxid.

Bei diesem ersten Versuch wurden an 2008er Rotwein der Rebsorte Cabernet Sauvignon 3

Varianten getestet: Velcorin, Velcorin plus Ascorbinsäure (beides ohne Zusatz von schwefliger Säure) sowie herkömmliches Schwefeln (Kontrolle).

Analytisch zeigte sich der deutlichste Unterschied in der Farbintensität: Durch die Zugabe von schwefliger Säure war die Kontrollvariante stark aufgehellt worden, wohingegen die ungeschwefelten Velcorin-Varianten eine dunklere Rotfärbung zeigten. Allerdings wurden diese in der sensorischen Prüfung klar abgewertet. Der Grund hierfür dürfte im Vorliegen nicht abgebundener Aldehyde und Gärnebenprodukte zu suchen sein, während die herkömmlich geschwefelte Variante hier besser überzeugen konnte. Des Weiteren wird bei den ungeschwefelten Weinen Lagerpotential und Alterungsverhalten weiter zu beobachten sein.

Die Verwendung von Velcorin wird bei der Füllung eventuell dadurch interessant, dass auf das aufwändige Sterilisieren der verwendeten Gerätschaften (Weinflüßer, Flaschenverschließer, Filter etc.) möglicherweise verzichtet werden kann. Jedoch ist zu berücksichtigen, dass Velcorin in Reinform toxisch

ist und bei der Anwendung entsprechende Schutzmaßnahmen getroffen werden müssen. Zusätzlich ist die Stabilität von DMDC stark temperaturabhängig und muss daher bei geeigneten Temperaturen gelagert werden. Die Versuche sollen deshalb fortgeführt werden.

2.2.1.9 Ausbau von Likörwein

(THORBEN ZIMMERMANN)

In Deutschland erfreuen sich Likörweine großer Beliebtheit. Zahlreiche ausländische Erzeugnisse wie Madeira, Portwein oder Sherry werden auch in Deutschland importiert und konsumiert. Aufgrund dessen hat sich das WBI Freiburg damit beschäftigt, verschiedene Verfahren und Ausbaustile qualitativ und sensorisch zu bewerten.

Die restsüßen bzw. gesüßten Varianten wiesen hernach Restzucker-Gehalte um 70 g/l auf. Um den Gehalt an vorhandenem Alkohol auf 18 %vol einzustellen, wurden alle Varianten mit entsprechenden Mengen Weindestillat aufgespritzt. Der sherryartig oxidative Ausbau im nicht spundvoll gefüllten Holzfass erhielt abschließend nur eine mäßige Schwefelung.

Die zur Herstellung von Likörwein verwendeten Erzeugnisse müssen ein natürliches Mostgewicht von mindestens 89 °Oe aufweisen, eine Anreicherung ist nicht erlaubt. Für die Versuche wurde daher ein Grauburgunder aus dem Jahre 2007 mit 107 °Oe eingelagert und damit folgende 4 Bereitungsvarianten angelegt: Fast durchgegoren (Kontrolle); fast durchgegoren plus RTK-Zusatz; Gärung gestoppt; sherryartig oxidativer Ausbau (trocken, Typ Fino).

Die sensorische Prüfung ergab, dass die Likörweine mit deutlicher Restsüße die meisten Liebhaber fanden und somit als am Besten bewertet worden sind. In den kommenden Jahren sollen weitere Versuche hierzu angestellt werden.

2.2.2 Weinchemische Untersuchungen

2.2.2.1 Analysendaten der 2007er Weine des Staatsweingutes

(DR. RAINER AMANN, HERBERT KREBS)

Bezeichnung der Weine	Analysen-Nr.
Staatsweingut Gutedel Qualitätswein trocken (ohne Jahrgang)	1619
Freiburger Jesuitenschloß Gutedel Qualitätswein trocken	1620
Blankenhornsberger Silvaner Kabinett trocken	1621
Staatsweingut Müller-Thurgau Qualitätswein trocken	1622
Staatsweingut Müller-Thurgau Qualitätswein	1756

Bezeichnung der Weine	Analysen-Nr.
(Fortsetzung)	
Freiburger Jesuitenschloß Rivaner Qualitätswein trocken	1623
Blankenhornsberger Müller-Thurgau Kabinett trocken	1624
Freiburger Riesling Kabinett trocken	1747
Freiburger Riesling Kabinett (A.P.-Nr. 06/2008)	1627
Freiburger Riesling Kabinett (A.P.-Nr. 15/2008)	1748
Blankenhornsberger Riesling Kabinett trocken (A.P.-Nr. 53/2008)	1628
Blankenhornsberger Riesling Kabinett trocken (A.P.-Nr. 71/2008)	1754
Blankenhornsberger Riesling Spätlese trocken	1629
Freiburger Schloßberg Riesling Qualitätswein trocken "GG"	1749
Blankenhornsberger Doktorgarten Riesling Qualitätswein trocken "GG"	1755
Freiburger Jesuitenschloß Weißburgunder Kabinett trocken	1750
Blankenhornsberger Weißburgunder Kabinett trocken	1631
Blankenhornsberger Weißburgunder Spätlese trocken	1751
Blankenhornsberger Doktorgarten Weißburgunder Spätlese trocken	1752
Freiburger Jesuitenschloß Grauburgunder Kabinett trocken	1632
Blankenhornsberger Grauburgunder Kabinett trocken	1745
Blankenhornsberger Grauburgunder Spätlese trocken	1633
Blankenhornsberger Doktorgarten Grauburgunder Spätlese trocken	1753
Freiburger Chardonnay Spätlese trocken	1757
Freiburger Auxerrois Kabinett trocken	1630
Freiburger Lorettoberg Johanniter Qualitätswein trocken	1626
Freiburger Lorettoberg Weißwein Qualitätswein trocken "Bacat" (A.P.-Nr. 03/2008)	1618
Freiburger Lorettoberg Weißwein Qualitätswein trocken "Bacat" (A.P.-Nr. 16/2008)	1746
Staatweingut Bacchus Qualitätswein trocken	1625
Blankenhornsberger Muskateller Kabinett trocken	1634
Blankenhornsberger Muskat-Ottonel Qualitätswein trocken	1635
Freiburger Spätburgunder Blanc de Noirs Kabinett trocken	1636
Blankenhornsberger Spätburgunder Rosé Kabinett trocken	1637
Blankenhornsberger Cabernet Carbon Qualitätswein trocken Barrique	1727
Staatsweingut Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken (ohne Jahrgang)	1638
Freiburger Jesuitenschloß Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	1758
Blankenhornsberger Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken "J. B." (ohne Jahrgang)	1744
Blankenhornsberger Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	1639
Blankenhornsberger Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken	1742
Blankenhornsberger Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken	1743
Blankenhornsberger Doktorgarten Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken Barrique	1998

Tab. 7: Analysendaten der 2007er Weine des Staatsweinguts

Analysen-Nr.	relative Dichte 20°C/20°C	Alkohol g/l	Alkohol Vol%	Gesamtextrakt g/l	vergärbare Zucker g/l	zuckerfreier Extrakt g/l	Asche g/l	Aschenalkalität mval/l	Glycerin g/l	pH-Wert	Gesamtsäure g/l	L-Weinsäure g/l	L-Äpfelsäure g/l	L-Milchsäure g/l	Glucosäure g/l	flüchtige Säure g/l	freie SO ₂ mg/l	gesamte SO ₂ mg/l	Kalium mg/l	Calcium mg/l	Magnesium mg/l	Natrium mg/l
1619	0,9933	96,3	12,2	24,1	5,1	19,0	1,9	16,0	5,9	3,3	5,5	1,6	2,9	0,0	0,4	0,5	40	108	737	65	68	17
1620	0,9938	85,5	10,8	21,2	3,1	18,1	2,4	20,0	6,0	3,4	4,9	1,6	2,6	0,1	0,1	0,2	42	140	661	97	71	6
1621	0,9940	89,2	11,3	23,1	2,5	20,6	2,4	24,0	7,0	3,4	5,6	1,7	3,5	0,1	0,1	0,2	27	68	960	61	73	8
1622	0,9940	90,1	11,4	23,6	5,0	18,6	2,0	20,4	5,6	3,4	5,0	1,9	2,6	0,0	0,4	0,3	40	91	790	68	81	12
1756	0,9957	91,7	11,6	28,7	11,0	17,7	2,5	23,6	5,5	3,4	4,7	1,5	2,4	0,0	0,2	0,3	45	100	914	68	76	6
1623	0,9921	95,4	12,1	20,7	2,9	17,8	2,2	20,8	5,7	3,4	4,4	1,7	2,4	0,0	0,1	0,2	43	86	896	80	84	7
1624	0,9941	86,6	11,0	22,5	3,8	18,7	2,1	21,6	5,3	3,4	4,7	1,7	2,7	0,0	0,5	0,2	31	88	837	74	84	10
1747	0,9943	89,0	11,3	24,0	4,9	19,1	1,8	14,8	5,6	3,0	6,8	2,8	2,6	0,0	0,3	0,4	41	105	557	99	89	15
1627	0,9990	85,1	10,8	34,6	14,1	20,5	2,0	16,8	5,0	3,0	7,0	3,4	2,5	0,0	0,4	0,4	36	96	672	98	87	12
1748	0,9989	83,1	10,5	33,6	14,0	19,6	2,1	17,6	5,0	3,0	7,0	3,4	2,6	0,0	0,3	0,4	60	124	648	103	89	14
1628	0,9941	89,7	11,4	23,8	5,2	18,6	1,8	16,0	6,0	3,1	6,1	2,8	2,2	0,4	0,2	0,2	33	70	619	92	77	12
1754	0,9947	89,2	11,3	25,0	5,0	20,0	2,8	14,8	5,9	2,9	7,1	3,1	2,5	0,0	0,2	0,3	49	109	545	92	73	15
1629	0,9928	95,6	12,1	22,7	2,4	20,4	1,7	15,6	7,6	3,1	6,1	2,5	1,9	0,0	0,4	0,2	46	95	613	86	77	12
1749	0,9940	97,3	12,3	26,2	5,2	21,0	2,3	20,4	6,8	3,1	6,3	2,9	2,1	0,0	0,6	0,4	51	143	804	93	88	19
1755	0,9923	107,8	13,7	25,8	2,4	23,4	1,9	16,0	8,0	3,1	6,5	2,2	1,9	0,2	1,2	0,5	44	87	706	70	75	9

Analysen-Nr.	relative Dichte 20°C/20°C	Alkohol g/l	Alkohol Vol%	Gesamtextrakt g/l	vergärbare Zucker g/l	zuckerfreier Extrakt g/l	Asche g/l	Aschenalkalität mval/l	Glycerin g/l	pH-Wert	Gesamtsäure g/l	L-Weinsäure g/l	L-Äpfelsäure g/l	L-Milchsäure g/l	Glucosäure g/l	flüchtige Säure g/l	freie SO₂ mg/l	gesamte SO₂ mg/l	Kalium mg/l	Calcium mg/l	Magnesium mg/l	Natrium mg/l
1750	0,9914	103,4	13,1	21,9	4,0	17,9	1,8	14,4	6,9	3,2	5,3	1,6	2,1	0,4	0,1	0,4	40	95	571	71	90	11
1631	0,9932	97,3	12,3	24,4	4,2	20,2	2,3	20,8	6,9	3,3	5,8	1,8	3,0	0,2	0,1	0,3	40	90	792	61	75	9
1751	0,9918	109,9	13,9	25,3	4,2	21,1	2,0	18,2	8,3	3,4	5,5	1,7	2,6	0,1	0,1	0,3	50	109	708	64	70	10
1752	0,9926	106,4	13,5	26,1	5,8	20,3	2,2	19,2	6,9	3,4	5,4	1,7	2,8	0,1	0,1	0,3	47	98	800	62	78	13
1632	0,9919	103,0	13,1	22,9	4,6	18,3	2,0	21,2	6,2	3,3	5,0	1,4	2,6	0,0	0,1	0,3	37	90	695	81	82	7
1745	0,9938	94,6	12,0	24,8	4,3	20,5	2,2	22,0	7,6	3,3	5,7	1,6	2,7	0,4	0,1	0,3	40	97	886	62	76	10
1633	0,9934	101,0	12,8	26,2	5,5	20,7	2,5	24,0	7,4	3,4	5,7	1,6	3,0	0,1	0,2	0,3	37	100	919	65	70	10
1753	0,9922	105,0	13,3	24,5	4,4	20,1	2,1	22,8	7,1	3,4	5,6	1,7	2,9	0,1	0,2	0,3	49	106	807	50	78	13
1757	0,9929	101,4	12,8	25,1	4,3	20,8	2,6	20,8	6,3	3,3	6,1	1,6	3,3	0,1	0,1	0,3	34	85	906	88	89	7
1630	0,9930	95,4	12,1	22,9	3,3	19,6	2,4	17,2	6,2	3,3	5,2	1,8	2,4	0,1	0,1	0,3	50	86	853	70	71	9
1626	0,9922	100,9	12,8	22,9	3,4	19,5	1,9	16,0	6,3	3,2	5,7	2,0	2,4	0,0	0,1	0,3	36	83	687	66	75	6
1618	0,9916	101,6	12,9	21,6	2,5	19,1	2,1	12,8	5,8	3,3	5,4	1,6	2,7	0,0	0,1	0,2	23	73	711	65	84	5
1746	0,9927	102,0	12,9	24,9	5,4	19,5	1,9	17,2	6,3	3,2	6,3	2,1	2,9	0,0	0,1	0,4	41	94	694	72	89	8
1625	0,9932	96,3	12,2	24,0	5,0	19,0	2,0	16,0	5,9	3,4	5,5	1,8	2,9	0,0	0,4	0,5	40	108	759	68	69	16
1634	0,9941	87,9	11,1	23,1	5,1	18,0	1,7	20,4	6,6	3,2	5,6	2,3	0,2	2,6	0,2	0,4	35	60	620	68	80	12

(Fortsetzung)

Analysen-Nr.	relative Dichte 20°C/20°C	Alkohol g/l	Alkohol Vol%	Gesamtextrakt g/l	vergärbare Zucker g/l	zuckerfreier Extrakt g/l	Asche g/l	Aschenalkalität mval/l	Glycerin g/l	pH-Wert	Gesamtsäure g/l	L-Weinsäure g/l	L-Äpfelsäure g/l	L-Milchsäure g/l	Glucosäure g/l	flüchtige Säure g/l	freie SO ₂ mg/l	gesamte SO ₂ mg/l	Kalium mg/l	Calcium mg/l	Magnesium mg/l	Natrium mg/l
(Fortsetzung)																						
1635	0,9919	96,2	12,2	20,4	3,0	17,4	2,1	22,4	7,0	3,6	4,0	1,5	0,2	2,1	0,1	0,4	37	61	851	57	66	8
1636	0,9934	94,7	12,0	23,7	3,8	19,9	2,6	24,0	5,5	3,3	6,5	1,8	4,2	0,0	0,1	0,3	33	89	1023	55	60	7
1637	0,9937	94,4	12,0	24,5	3,1	21,4	2,6	25,6	6,8	3,4	6,0	1,8	3,7	0,1	0,4	0,3	40	88	1045	69	74	9
1727	0,9956	97,4	12,3	30,5	4,2	26,3	3,2	28,4	10,1	3,7	5,0	1,5	0,1	1,7	0,0	0,6	25	120	1386	47	104	23
1638	0,9939	105,2	13,3	29,0	3,1	25,9	3,3	32,4	9,3	3,8	4,4	1,5	0,4	2,1	0,2	0,5	41	115	1334	60	93	-
1758	0,9947	99,1	12,6	28,8	4,2	24,6	3,4	38,8	7,9	3,7	4,1	1,3	0,3	2,8	0,1	0,4	30	72	1500	78	94	17
1744	0,9945	103,6	13,1	30,0	3,6	26,4	2,8	26,0	10,9	3,6	4,6	1,5	0,1	2,2	0,2	0,7	43	132	1128	68	87	9
1639	0,9957	103,4	13,1	33,1	6,7	26,4	3,3	29,6	8,7	3,7	5,2	1,5	1,0	2,5	0,1	0,7	27	99	1364	56	90	8
1742	0,9942	96,0	12,2	26,3	3,3	23,0	3,1	34,0	7,0	3,6	4,8	1,5	1,2	2,3	0,1	0,5	44	102	1320	62	88	7
1743	0,9953	105,7	13,4	32,8	4,8	28,0	3,6	29,2	11,2	3,7	5,0	1,4	0,1	2,7	0,1	0,9	59	145	1412	63	97	8
1998	0,9955	106,4	13,5	33,6	5,5	28,1	3,1	30,0	13,0	3,8	4,8	1,3	0,2	2,2	0,20	0,7	39	137	1279	74	101	8

2.2.2.2 Zusammenstellung der weinanalytischen Untersuchungen

(DR. RAINER AMANN, HERBERT KREBS)

Im Berichtsjahr wurden im Weinlabor 8587 Proben (Vorjahr 10923) untersucht. Mit dem Wine Scan-Gerät wurden 8283 (Vorjahr 4103) FTIR-Analysen von Weinen und Mosten durchgeführt. Hinzu kamen 5680 Einzelbestimmungen (Vorjahr 6820), die sich gemäß Tab. 8 zusammensetzen.

Tab. 8: Anzahl weinanalytischer Einzelbestimmungen 2008

	2008	2007
Mostgewicht	226	656
rel. Dichte 20°C/20°C	8	402
Alkohol	320	479
vergärbare Zucker	246	182
Gesamtsäure / pH-Wert	733	1018
Gesamtextrakt	207	400
Weinsäure	100	80
flüchtige Säure	115	164
L-Äpfelsäure	43	59
L-Milchsäure	41	46
Kohlensäure-Druckmessung	11	23
freie SO ₂	1185	1273
gesamte SO ₂ titriert	706	681
gesamte SO ₂ destilliert	111	106
Reduktone / Ascorbinsäure	598	491
Glucose	4	8
Fructose	4	8
Gluconsäure	39	33
Glycerin	39	33
Asche	39	33
Aschenalkalität	39	33
Calcium	85	39
Kalium	39	50
Magnesium	100	40
Natrium	152	33
Kupfer	53	71
Gesamtphenole	104	42
Farbe	100	42

	2008	2007
(Fortsetzung)		
Wärmetest	13	34
Bentonitschönung	122	67
Blauschönung	7	8
Empfehlungen zur Geschmacks- und Farbverbesserung	130	173

2.3 WEINMARKTVERWALTUNG UND QUALITÄTSPRÜFUNG

2.3.1 Qualitätsprüfung

(HERBERT KREBS)

Die Ernte 2007 (126 Mio.) bescherte den Winzern eine deutlich höhere Menge als 2006 (110 Mio. Liter). Aufgrund der qualitativ und quantitativ guten Ernte reichte in den meisten Betrieben auch der Weißwein aus. Es wurden nur 363 Weine (3,8 Mio. Liter) des neuen Jahrgangs 2008 geprüft. Die aktuelle Ernte 2008 mit ca. 132 Mio. Liter dürfte auch im Weißweinbereich ausreichen. Der

überwiegend geprüfte Jahrgang 2007 bereitete keine qualitativen Sorgen.

Betriebe

Die Zahl der Qualitätswein abfüllenden Betriebe (625) nahm in diesem Jahr um etwa 5 % zu nachdem sie im Vorjahr um ca. 5 % abgenommen hatte (Tab. 9).

Tab. 9: Anzahl der anstellenden Betriebe, geordnet nach Bereichen und Betriebsarten, 2008

Bereich	Betriebsarten ¹				Summe	%
	Weingüter	Genossenschaften	Erzeugergemeinschaften	Kellereien		
Bergstraße	17	2	1	0	20	3,2
Bodensee	28	3	0	2	33	5,3
Breisgau	56	7	1	1	65	10,4
Kaiserstuhl	92	17	9	7	125	20,0
Kraichgau	72	1	1	1	75	12,0
Markgräflerland	112	14	11	6	143	22,9
Ortenau	62	14	7	5	88	14,1
Tauberfranken	27	2	2	0	31	5,0
Tuniberg	21	1	0	0	22	3,5
außerhalb eines Bereiches	9	1	1	12	23	3,7
gesamt	496	62	33	34	625	100

¹⁾ Einschließlich der teilweise selbstvermarktenden Ortsgenossenschaften des Badischen Winzerkellers in Breisach, jedoch ohne Vertriebsfirmen von Genossenschaften

Untersuchungsstellen und Kontrollanalysen

Bei der Anzahl der zugelassenen Labors haben wir inaktive Betriebslabors nicht mehr mitgezählt. Somit erstellen nur noch 136 Labors Untersuchungsbefunde für badischen Qualitätswein b.A. Innerhalb des b.A. Baden bleiben noch 11 gewerbliche und 70 betriebliche Labors zugelassen.

Im Rahmen der Qualitätsprüfung wurden vom Weinbauinstitut 472 Weine untersucht, bei denen 1014 Einzelanalysen erfolgten. Da eine größere Anzahl der Proben mit dem Weinscan der Fa. FOSS untersucht wurde, fallen viele verschiedene Parameter gleichzeitig an, die jedoch nur einfach gezählt wurden. Diese Analysen erfolgten zur Überprüfung der zugelassenen Labors, der Einhaltung von Grenzwerten, der Überprüfung der Identität bei Teilfüllungen sowie von Widersprüchen und der Bestätigung sensorischer Beanstandungen.

Kommissionstätigkeit

Im Berichtsjahr wurden von 21 Prüfungskommissionen bei 288 Terminen (im Vorjahr 302 Termine) insgesamt 16.023 Weine (im Vorjahr 15.617 Weine) verkostet, was

einer durchschnittlichen Probenzahl von 55,6 je Kommission und Termin entspricht. Stellt man die Anzahl der beschiedenen Weine - positiv und negativ - der Anzahl der verprobten Weine gegenüber, ergibt sich eine Differenz. Diese Differenz entstand durch die in Baden häufig vorgenommene Mehrfachprüfung vor Ablehnung, Herabstufung oder Festlegung einer Auflage (1.606), durch Identitätsprüfungen für Gütezeichen- und Weinsiegelweine (574), Testläufe und zurückgezogene Anträge.

Anzahl und Menge der geprüften Weine

Im Berichtsjahr stellten die 625 Betriebe insgesamt 13.779 Weine zur Prüfung an. Damit wurde das Vorjahresergebnis um 81 Anträge übertroffen. Die Menge lag mit 110,5 Mio. Liter knapp unter der im Vorjahr (112,6 Mio. Liter).

Die Amtliche Prüfungsnummer erhielten 13.279 Weine mit einer Menge von 108,6 Mio. Liter.

Die Aufschlüsselung von Anzahl und Menge der Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer nach Jahrgängen und Qualitätsstufen ist aus Tab. 10 und Tab. 11 ersichtlich.

Tab. 10: Anzahl der Weine, denen 2008 eine Prüfungsnummer zugeteilt wurde, geordnet nach Jahrgang und Qualitätsstufe

Jahrgang	Qualität							Summe	%
	Qualitätswein	Kabinett	Spätlese	Auslese	Beeren- auslese	Trockenbeeren- auslese	Eiswein		
ohne	183	9	1	-	-	-	-	193	1,5
2001	-	-	-	-	-	-	1	2	<0,1
2003	4	-	7	3	-	-	-	14	0,1
2004	11	-	6	1	-	-	1	19	0,1
2005	153	7	16	7	1	1	1	186	1,4

Jahr- gang	Qualität							Summe	%
	Qualitäts- wein	Kabinett	Spätlese	Auslese	Beeren- auslese	Trockenbeeren- auslese	Eiswein		
(Fortsetzung)									
2006	1322	73	56	4	7	1	2	1465	11,1
2007	6861	2382	1378	217	31	5	83	10.987	83,1
2008	310	45	8					363	2,7
Summe	8875	2516	1472	232	39	7	88	13.229	100
%	67,1	19,0	11,1	1,8	0,3	0,1	0,7	100	

Tab. 11: Menge der Weine, denen 2008 eine Prüfungsnummer zugeteilt wurde, geordnet nach Jahrgang und Qualitätsstufe

Jahr- gang	Qualität							Summe	%
	Qualitäts- wein	Kabinett	Spätlese	Auslese	Beeren- auslese	Trocken- beeren- auslese	Eiswein		
ohne	6.572.551	11.263	900	0	0	0	0	6.584.714	6,1
2001	1.605	0	0	0	0	0	600	2.205	<0,1
2003	10.020	0	12.267	2.722	0	0	0	25.009	<0,1
2004	96.749	0	8.121	430	0	0	289	105.589	0,1
2005	1.043.121	29.803	22.113	6.968	27	200	200	1.102.432	1,0
2006	13.577.078	223.339	78.696	1.915	1.501	195	301	13.883.025	12,8
2007	72.161.463	8.042.431	2.701.128	199.610	5.237	516	22.163	83.132.548	76,5
2008	3.571.021	183.855	11.933	0	0	0	0	3.766.809	3,5
Summe	97.033.608	8.490.691	2.835.158	211.645	6.765	911	23.553	108.602.331	100
%	89,3	7,8	2,6	0,2	<0,1	<0,1	<0,1	100	

Die Prüfungsarbeit umfasste Weine der Jahrgänge 2000 bis 2008, wobei der Schwerpunkt mit 83,1 Mio. Liter positiv beschiedenen Weinen beim Jahrgang 2006 lag. Vom neuen Jahrgang 2008 wurden 363 Weine mit 3,8 Mio. Liter angestellt.

Geprüfte Weine und deren Verteilung nach Betriebsarten

Gegenüber dem Vorjahr ergaben sich nur minimale Veränderungen. Der Anteil bei den

Weingütern nahm leicht ab. Die außerhalb Badens gefüllte Menge reduzierte sich erneut und beträgt nur noch 2,1 Mio. Liter. Sie beschränkte sich überwiegend auf Genossenschaften und Kellereien, die mit badischen Trauben- und Weinerzeugern vertraglich verbunden sind.

Tab. 12: Aufschlüsselung der 2008 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer nach Betriebsarten

Betriebsform	Anzahl	Anzahl in %	Menge [Liter]	Menge in %
Erzeugergemeinschaften*	1.201	9,1	7.594.530	7,0
Genossenschaften	5.461	41,3	79.540.575	73,2
Kellereien	227	1,7	7.604.329	7,0
Weingüter/Selbstvermarkter	6.340	47,9	13.862.897	12,8
gesamt	13.229	100	108.602.331	100

* Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform als Genossenschaften

Menge je Anstellung

Die Durchschnittsmenge je Anstellung verringerte sich deutlich.

Tab. 13: Durchschnittliche Weinmenge je Anstellung in Liter

Qualitätsstufe	Vorjahr 2007	2008
Qualitätswein	11.098	10.933
Kabinett	3.547	3.375
Spätlese	1.990	1.926
Auslese	722	912
Beerenauslese	305	173
Trockenbeerenauslese	122	130
Eiswein	202	268
Durchschnitt	9.111	8.209

Gegen die insgesamt 553 Ablehnungsbescheide gingen 105 Widersprüche ein, wovon 52 stattgegeben wurden. Somit ergaben sich 501 endgültige Ablehnungen (Tab. 14). Gegenüber dem Vorjahr hat sich der

Anteil der Ablehnungen deutlich von 5,2 % auf 3,6 % (auf Zahl der Anträge bezogen) beziehungsweise von 2,8 % auf 1,2 % (auf Menge bezogen) verringert.

Tab. 14: Negativentscheidungen* (Wein), 2008

	Anzahl	Anzahl in %	Menge (Liter)	Menge in %
Abgelehnt	501	3,6	1.375.239	1,2
Herabgestuft	19	0,1	5.863	<0,1
Summe	520	3,7	1.381.102	1,2

*Widersprüche berücksichtigt

Von den 553 Ablehnungen im Erstverfahren waren 540 sensorisch bedingt. Darüber hinaus musste 13 Weinen die Zuteilung der Prüfungsnummer wegen Nichtbeachtung der Vorschriften für Verschnitt, Süßung, Schwefelung oder anderer oenologischer Verfahren verweigert werden.

137 Weine beanstandeten die Prüfer wegen eines Böckers. Bei 86 Weinen begründete man die Ablehnung mit Untypische Alterungsnote (UTA) und Böckser. Die UTA alleine führte in 79 Fällen zur Ablehnung. In 40 Fällen waren die Weine oxidativ und wiesen keine freie schweflige Säure auf. Trotz wiederholter Prüfung erreichten 30 Weine nicht die Mindestqualitätszahl wegen korkähnlichen Mufftons. Pilzige, modrige Noten waren für 16 Weine ein Problem. Der Ester-

ton beeinträchtigte 27 und der Essigstich 14 Weine.

Da in den letzten Jahren mehr Prädikatswein geerntet als vermarktet wurde, konnten die Betriebe einen Teil der Prädikatsweine innerbetrieblich abstufen. Somit brachten sie nur die besseren Qualitäten zur Prüfung und es kam nur in 19 Fällen zur Herabstufung.

84 Weine (240.494 Liter) wurden mit Auflage beschieden. 13 Weinen wurde die Rebsortenbezeichnung verweigert. Bei 13 Weinen traf die beantragte Geschmacksangabe nicht zu. 5 Weinen versagte die Prüfstelle die Bezeichnung „Im Barrique gereift“ weil die vorgeschriebene Reifezeit im Barrique nicht eingehalten war. Einige weitere Auflagen betrafen die Bezeichnung „Classic“.

Tab. 15: Sensorische Beanstandungen, 2008 im Vergleich zu 2007

Fehler	Anzahl 2007	Anzahl 2008
Nicht definierbarer Fremdton (mangelnde Reintönigkeit)	69	73
Untypische Alterungsnote (UTA)	89	79
Böckser	156	137
UTA und Böckser	69	86
Oxidation	71	40
Muffton	32	30
Ester	60	27
Nicht ausreichende Qualität	22	6
Mäuselton	3	2
Farbe	4	2
Pilz-Schimmel	147	16
Trübung	6	281
Flüchtige Säure	22	14
Säureabbauton	2	3

Geprüfte Weine und deren Verteilung nach Bereichen

Die Aufschlüsselung der geprüften Weinmenge nach Bereichen zeigt die Dominanz

der großen Bereiche. Ein weiterhin steigender Anteil (29,1 % der Weinmenge) trägt lediglich den Namen des Anbaugebietes Baden.

Tab. 16: Menge der geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Liter, geordnet nach Bereichen und Qualitätsstufen, 2008

	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	Summe	%
Bad. Bergstraße	1.325.464	252.916	122.764	794	-	-	-	1.701.938	1,6
Bodensee	3.239.840	143.201	69.059	5.000	-	39	440	3.457.579	3,2
Breisgau	3.671.999	278.636	137.870	3.006	-	-	4.009	4.095.520	3,8
Kaiserstuhl	22.259.769	2.896.979	876.296	71.475	1.754	447	10.302	26.117.022	24,0
Kraichgau	3.313.262	270.530	85.621	4.725	-	200	-	3.674.338	3,4
Markgräflerland	14.845.315	1.262.084	354.396	24.934	1.172	125	4.263	16.492.289	15,2
Ortenau	10.169.863	1.369.762	676.667	65.482	1.971	100	2.392	12.286.237	11,3
Tauberfranken	2.700.614	501.461	73.826	2.995	338	-	-	3.279.234	3,0
Tuniberg	5.675.331	142.502	38.509	2.325	-	-	1.140	5.859.807	5,4
ohne Bereichs- angabe	29.832.151	1.372.620	400.150	30.909	1.530	-	1.007	31.638.367	29,1
gesamt	97.033.608	8.490.691	2.835.158	211.645	6.765	911	23.553	108.602.331	100,0
%	89,3	7,8	2,6	0,2	<0,1	<0,1	<0,1	100,0	

Geprüfte Weine und deren Verteilung nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten

Nach Weinarten aufgeschlüsselt ergab sich folgende mengenmäßige Verteilung: Weißwein 53,0 %, Rotwein 35,7 %, Weißherbst 8,9 %, Rosé 1,7 % und Rotling 0,7 %.

Aufgrund der Umstellung der Flächen nimmt der Weißweinanteil immer noch leicht ab. Der Weißherbst- und der Roséanteil nahmen ebenfalls leicht ab

Tab. 17: Menge der geprüften Rotweine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008

Rebsorte	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	gesamt	% von Weinart	% von gesamt
ohne Sorten- bezeichnung	1.838.495	-	9.017	-	-	-	-	1.847.512	5,0	1,6
Dornfelder	147.502	1.076	-	-	-	-	-	148.578	0,4	0,1
Dunkelfelder	1.940	-	-	-	-	-	-	1.940	<0,1	<0,1
Frühburgunder	5.800	-	-	-	-	-	-	5.800	<0,1	<0,1
Lemberger	90.364	2.985	8.559	-	-	-	-	101.908	0,3	0,1
Schwarzriesling	1.721.908	23.900	12.166	342	-	-	-	1.758.316	4,8	1,5
Schwarzriesling u. a.	4.865	-	-	-	-	-	-	4.865	<0,1	<0,1

Tab. 17: Menge der geprüften Rotweine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008

Rebsorte	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	gesamt	% von Weinart	% von gesamt
(Fortsetzung)										
Portugieser	77.143	-	-	-	-	-	-	77.143	0,2	0,1
Saint Laurent	36.763	-	-	-	-	-	-	36.763	0,1	<0,1
Spätburgunder	28.776.550	1.246.035	844.166	58.036	1.763	-	360	30.926.910	84,1	27,2
Spätburgunder u. a.	51.421	-	675	-	-	-	-	52.096	0,1	<0,1
Tauberschwartz	24.985	-	-	-	-	-	-	24.985	0,1	<0,1
Trollinger	38.321	2.094	-	-	-	-	-	40.415	0,1	<0,1
Trollinger u. a.	796.363	-	-	-	-	-	-	796.363	2,2	0,7
Zweigelt	27.919	-	-	-	-	-	-	27.919	0,1	<0,1
Cabernet Sauvignon	42.647	-	-	-	-	-	-	42.647	0,1	<0,1
Cabernet Sauvignon u. a.	6.472	-	-	-	-	-	-	6.472	<0,1	<0,1
Merlot	73.294	350	-	-	-	-	-	73.644	0,2	0,1
Merlot u. a.	2.837	-	-	-	-	-	-	2.837	<0,1	<0,1
Regent	614.401	4.651	7.323	-	-	-	-	626.375	1,7	0,6
Regent u. a.	3.390	-	-	-	-	-	-	3.390	<0,1	<0,1
Cabernet Franc	1.981	-	-	-	-	-	-	1.981	<0,1	<0,1
Cabernet Franc u. a.	450	-	-	-	-	-	-	450	<0,1	<0,1
Lagrein	413	-	-	-	-	-	-	413	<0,1	<0,1
Nebbiolo	386	-	-	-	-	-	-	386	<0,1	<0,1
Syrah	5.202	-	-	-	-	-	-	5.202	<0,1	<0,1
Syrah u. a.	263	-	-	-	-	-	-	263	<0,1	<0,1
Dakapo	-	-	420	-	-	-	-	420	<0,1	<0,1
Cabernet Mitos	9.821	1.785	-	-	-	-	-	11.606	<0,1	<0,1
Cabernet Mitos u. a.	3.237	-	-	-	-	-	-	3.237	<0,1	<0,1
Acolon	28.738	210	-	-	-	-	-	28.948	0,1	<0,1
Cabernet Dorsa	85.691	-	-	-	-	-	-	85.691	0,2	0,1
Cabernet Dorsa u. a.	697	-	-	-	-	-	-	697	<0,1	<0,1
Cabernet Carbon	4.090	763	-	-	-	-	-	4.853	<0,1	<0,1
Cabernet Carol	501	-	-	-	-	-	-	501	<0,1	<0,1
Cabernet Cubin	657	-	-	-	-	-	-	657	<0,1	<0,1
Cabernet Cortis	-	550	225	-	-	-	-	775	<0,1	<0,1

Tab. 17: Menge der geprüften Rotweine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008

Rebsorte	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	gesamt	% von Weinart	% von gesamt
(Fortsetzung)										
Cabernet Cortis u. a.	675	-	-	-	-	-	-	675	<0,1	<0,1
Prior	-	212	-	-	-	-	-	212	<0,1	<0,1
Teroldego	173	-	-	-	-	-	-	173	<0,1	<0,1
gesamt	34.526.355	1.284.611	882.551	58.378	1.763	-	360	36.754.018	100	32,4
Anteil alle Weinarten %	30,4	1,1	0,8	0,1	<0,1	-	<0,1	32,4		

Tab. 18: Menge der geprüften Rotling-Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008

Rebsorte	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	gesamt	% von Weinart	% von gesamt
ohne Sorten- bezeichnung	498.913	10.121	-	-	-	-	-	509.034	76,8	0,5
Ruländer u. a.	147.478	4.111	2.000	-	-	-	-	153.589	23,1	0,1
Spätburgunder u. a.	438	-	-	-	-	-	-	438	0,1	<0,1
gesamt	646.829	14.232	2.000	-	-	-	-	663.061	100	0,6
Anteil alle Weinarten %	0,6	<0,1	<0,1	-	-	-	-	0,6		

Tab. 19: Menge der geprüften Rosé-Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008

Rebsorte	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	gesamt	% von Weinart	% von gesamt
ohne Sorten- bezeichnung	382.959	15.822	-	-	-	-	-	398.781	16,7	0,4
Lemberger	-	175	-	-	-	-	-	175	<0,1	<0,1
Schwarzriesling	11.815	3.628	-	-	-	-	-	15.443	0,6	<0,1
Portugieser	1.000	-	-	-	-	-	-	1.000	<0,1	<0,1
Portugieser u. a.	520	-	-	-	-	-	-	520	<0,1	<0,1
Saint Laurent	954	-	-	-	-	-	-	954	<0,1	<0,1

Tab. 19: Menge der geprüften Rosé-Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008

Rebsorte	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	gesamt	% von Weinart	% von gesamt
(Fortsetzung)										
Spätburgunder	1.805.652	146.346	930	440	-	-	-	1.953.368	81,7	1,7
Cabernet Sauvignon	-	200	-	-	-	-	-	200	<0,1	<0,1
Merlot	7.025	-	712	-	-	-	-	7.737	0,3	<0,1
Regent	480	660	-	-	-	-	-	1.140	<0,1	<0,1
Cabernet Dorsa	12.500	-	-	-	-	-	-	12.500	0,5	<0,1
Monarch	468	-	-	-	-	-	-	468	<0,1	<0,1
gesamt	2.223.373	166.831	1.642	440	-	-	-	2.392.286	100	2,1
Anteil alle Weinarten %	2,0	0,1	<0,1	<0,1	-	-	-	2,1		

Tab. 20: Menge der geprüften Weißherbst-Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008

Rebsorte	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	gesamt	% von Weinart	% von gesamt
ohne Sorten- bezeichnung	10.760	4.855	-	-	-	-	325	15.940	0,1	<0,1
Lemberger	2.428	-	-	-	-	-	-	2.428	<0,1	<0,1
Schwarzriesling	334.190	8.168	-	-	-	-	-	342.358	3,2	0,3
Portugieser	3.435	3.130	-	-	-	-	-	6.565	0,1	<0,1
Spätburgunder	9.688.542	703.796	81.583	12.371	1.095	-	4.981	10.492.368	96,6	9,2
Merlot	-	-	-	1.345	-	-	-	1.345	<0,1	<0,1
Regent	-	1.775	-	-	-	-	-	1.775	<0,1	<0,1
Cabernet Cubin	-	-	-	-	-	-	100	100	<0,1	<0,1
Cabernet Carbon	487	-	-	-	-	-	-	487	<0,1	<0,1
gesamt	10.039.842	721.724	81.583	13.716	1.095	-	5.406	10.863.366	100	9,5
Anteil alle Weinarten %	8,8	0,6	0,1	<0,1	<0,1	-	<0,1	9,5		

Tab. 21: Menge der geprüften Weißweine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008

Rebsorte	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	gesamt	% von Weinart	% von gesamt
ohne Sorten- bezeichnung	769.072	9.777	1.110	-	-	-	-	779.959	1,2	0,7
Auxerrois	125.985	77.591	6.615	560	-	-	-	210.751	0,3	0,2
Bacchus	181.940	2.551	550	-	-	-	-	185.041	0,3	0,2
Bacchus u. a.	1.100	-	-	-	-	-	-	1.100	<0,1	<0,1
Chardonnay	210.687	220.170	82.058	3.115	1.745	450	-	518.225	0,8	0,5
Chardonnay u. a.	13.062	1.250	-	-	-	-	-	14.312	<0,1	<0,1
Findling	-	200	-	-	-	-	-	200	<0,1	<0,1
Gewürztraminer	42.499	114.440	191.864	12.875	967	511	508	363.664	0,6	0,3
Gewürztraminer u. a.	19.730	-	-	-	-	-	-	19.730	<0,1	<0,1
Gutedel	10.423.669	195.839	9.650	-	-	-	1.485	10.630.643	16,9	9,4
Gutedel u. a.	670	2.155	-	-	-	-	-	2.825	<0,1	<0,1
Huxelrebe	1.740	-	-	-	-	-	-	1.740	<0,1	<0,1
Kerner	23.768	27.224	28.319	300	-	-	-	79.611	0,1	0,1
Müller-Thurgau	21.011.903	613.369	9.505	201	438	258	-	21.635.674	34,4	19,0
Müller-Thurgau u. a.	517.935	-	-	-	-	-	-	517.935	0,8	0,5
Muskateller	95.494	91.031	7.669	392	453	-	420	195.459	0,3	0,2
Muskateller u. a.	572	-	-	-	-	-	-	572	<0,1	<0,1
Muskat-Ottonel	6.707	3.676	-	-	-	-	-	10.383	<0,1	<0,1
Nobling	9.496	20.874	-	-	-	-	-	30.370	<0,1	<0,1
Ortega	-	600	-	-	-	-	-	600	<0,1	<0,1
Riesling	5.534.921	937.198	286.612	4.607	235	-	1.188	6.764.761	10,8	6,0
Riesling u. a.	39.207	-	-	-	-	-	-	39.207	0,1	<0,1
Ruländer	8.615.634	1.868.197	486.039	13.159	3.491	765	210	10.987.495	17,5	9,7
Ruländer u. a.	8.502	-	-	-	-	-	-	8.502	<0,1	<0,1
Sauvignon blanc	256.766	40.989	26.904	1.377	-	-	302	326.338	0,5	0,3
Sauvignon blanc u. a.	5.640	-	-	-	-	-	-	5.640	<0,1	<0,1
Scheurebe	20.499	52.861	37.755	3.875	640	406	365	116.401	0,2	0,1
Silvaner	851.598	168.713	10.420	-	-	-	218	1.030.949	1,6	0,9
Silvaner u. a.	1.284	-	-	-	-	-	-	1.284	<0,1	<0,1
Traminer	65.373	50.893	19.992	3.838	117	105	250	140.568	0,2	0,1
Weißer Burgunder	6.376.733	1.501.539	257.785	2.876	230	-	1.673	8.140.836	12,9	7,2

Tab. 21: Menge der geprüften Weißweine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008

Rebsorte	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	gesamt	% von Weinart	% von gesamt
(Fortsetzung)										
Weißer Burgunder u. a.	83.026	10.106	3.455	-	-	-	-	96.587	0,2	0,1
Viognier	2.280	-	-	-	-	-	-	2.280	<0,1	<0,1
Sauvignon gris	-	482	-	-	-	-	-	482	<0,1	<0,1
Johanniter	8.586	8.102	3.740	-	-	-	330	20.758	<0,1	<0,1
Johanniter u. a.	4.940	-	-	-	-	-	-	4.940	<0,1	<0,1
Bronner	-	2.591	-	-	-	-	-	2.591	<0,1	<0,1
Helios	510	1.083	-	-	-	-	-	1.593	<0,1	<0,1
Solaris	5.190	5.287	1.454	1.300	-	350	-	13.581	<0,1	<0,1
Muscaris	-	159	220	300	-	-	-	679	<0,1	<0,1
Chenin blanc	-	-	495	-	-	-	-	495	<0,1	<0,1
Chenin blanc u. a.	-	-	1.853	-	-	-	-	1.853	<0,1	<0,1
Blauer Silvaner	-	698	-	-	-	-	-	698	<0,1	<0,1
gesamt	55.336.718	6.029.645	1.474.064	48.775	8.316	2.845	6.949	62.907.312	100	55,4
Anteil alle Weinarten %	48,7	5,3	1,3	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	55,4		

Tab. 22: Menge aller geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, 2008

Rebsorte	Qu	Ka	Sp	A	BA	TBA	EW	gesamt
gesamt	102.773.117	8.217.043	2.441.840	121.309	11.174	2.845	12.715	113.580.043
Anteil alle Weinarten %	90,5	7,2	2,1	0,1	<0,1	<0,1	<0,1	100

Geprüfte Weine und deren Verteilung auf die Geschmacksarten

ergibt die in Tab. 23 und Tab. 24 aufgeführte Verteilung.

Die Aufschlüsselung der Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer nach Geschmacksarten

Tab. 23: Anzahl der 2008 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer, geordnet nach Weinarten und Geschmack

Weinart	trocken (0,0 - 4,0 g/l)		trocken (über 4,0 g/l)		halbtrocken		lieblich		süß		gesamt	
	Anzahl	%	Anzahl	%	Anzahl	%	Anzahl	%	Anzahl	%	Anzahl	%
Rotwein	1.339	32,3	1.533	37,0	717	17,3	527	12,7	29	0,7	4.145	31,3
Rotling	1	2,0	12	24,5	25	51,0	11	22,4	-	-	49	0,4
Rosé	76	18,1	248	58,9	59	14,0	36	8,6	2	0,5	421	3,2
Weißherbst und Blanc de Noirs	109	10,9	239	23,8	220	21,9	382	38,1	53	5,3	1.003	7,6
Weißwein	2.182	28,7	3.211	42,2	992	13,0	1.009	13,3	217	2,9	7.611	57,5
gesamt	3.707	28,0	5.243	39,6	2.013	15,2	1.965	14,9	301	2,3	13.229	100

Tab. 24: Menge der 2008 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer, geordnet nach Weinarten und Geschmack

Weinart	trocken (0,0 - 4,0 g/l)		trocken (über 4,0 g/l)		halbtrocken		lieblich		süß		gesamt	
	Liter	%	Liter	%	Liter	%	Liter	%	Liter	%	Liter	%
Rotwein	7.061.014	18,2	17.426.556	44,9	6.624.373	17,1	7.612.261	19,6	85.037	0,2	38.809.241	35,7
Rotling	1.445	0,2	27.889	3,5	521.802	66,1	238.805	30,2	-	-	789.941	0,7
Rosé	142.637	7,9	1.008.661	55,7	507.570	28,0	151.199	8,4	415	<0,1	1.810.482	1,7
Weißherbst u. Blanc de Noirs	295.323	3,1	1.021.741	10,6	3.621.394	37,5	4.693.255	48,5	38.062	0,4	9.669.775	8,9
Weißwein	11.832.066	20,6	28.798.229	50,1	10.938.603	19,0	5.782.157	10,1	171.837	0,3	57.522.892	53,0
gesamt	19.332.485	17,8	48.283.076	44,4	22.213.742	20,5	18.477.677	17,0	295.351	0,3	108.602.331	100

Der Anteil der trockenen Weine nahm erneut zu. Er lag bei 62,3 % der Menge (60,4 % im Vorjahr). Der überwiegende Anteil der trockenen Weine weist einen Restzucker Gehalt von mehr als 4 g/l auf. Während die Trockenanteile bei Weißwein (70,7 %), Rotwein (63,1 %) und Rosé (63,6 %), recht hoch lagen, präsentierten sich Rotling und Weißherbst deutlich süßer. Abweichend vom angestrebten Profil wurden 1,3 Mio. (10,7 %) des Weißherbstes in der Variante trocken und 36,4 % des Rosés in den Geschmacksar-

ten halbtrocken und lieblich vorgestellt. Allerdings sind in den 1,2 Mio. Liter trockenen Weißherbstes 0,49 Mio. Liter Blanc de Noirs enthalten. Nur 3,2 % des Blanc de Noirs ist nicht trocken.

Von den insgesamt 9,9 Mio. Liter der Rebsorte Ruländer wurden 0,2 Mio. in Verbindung mit Spätburgunder als Badisch Rotgold angestellt. Somit verbleiben 9,7 Mio. für den Weißwein. Davon wurden 9,2 Mio. trocken als Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot

gris oder Pinot grigio und 0,5 Mio. als Ruländer (überwiegend mit Restsüße) vermarktet.

Selbstverständlich war der einzige Selectionswein trocken. Von den 29 Classicweinen wurden 23 trocken abgefüllt.

Der mengenmäßige Anteil trockener Weine beträgt in den Qualitätsstufen Qualitätswein 61,1 %, Kabinett 72,3 %, Spätlese 69,7 % und Auslese 48,8 %. Trockene Weine höherer Qualitätsstufen wurden nicht angestellt.

Bei den wichtigsten Rebsorten betragen die Trockenanteile:

Schwarzriesling Rotwein	32,7 %
Lemberger Rotwein	38,2 %
(Vorjahr	82,2 %)
Regent Rotwein	59,4 %
Spätburgunder Rotwein	64,8 %

Müller-Thurgau	49,8 %
Riesling	69,3 %
Gutedel 7	9,2 % und
Weißer Burgunder	91,9 %
der Menge.	

Nahezu alle Weine der Rebsorten Chardonnay und Sauvignon blanc waren trocken. Auf die Weine der romanischen roten Rebsorten (Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot usw.) traf die Bezeichnung trocken zu 100 % zu. Den geringsten Anteil trockener Weine stellten Scheurebe (6,5 %), Gewürztraminer (11,4 %), Traminer (15,1 %) und Muskateller (17,2 %).

Aus der anschließenden Tab. 25 ist die Entwicklung des Trockenanteils vom Beginn der Qualitätsweinprüfung bis heute ersichtlich.

Tab. 25: Entwicklung des Anteils trockener Weine von 1972 - 2007

Prüfungsjahr	Anteil in %		Prüfungsjahr	Anteil in %	
	Anzahl	Menge		Anzahl	Menge
1972	7,2	1,9	1991	54,1	45,8
1973	7,2	2,0	1992	56,5	45,4
1974	12,7	3,7	1993	56,1	46,8
1975	10,0	4,0	1994	56,3	46,7
1976	12,4	4,8	1995	56,9	48,1
1977	14,6	7,7	1996	57,7	48,2
1978	23,0	14,3	1997	59,4	52,9
1979	28,4	16,9	1998	59,5	52,2
1980	29,4	21,7	1999	60,4	52,3
1981	32,6	26,3	2000	61,6	54,1
1982	33,6	26,2	2001	63,0	55,0
1983	34,2	24,9	2002	62,9	56,5

Prüfungsjahr	Anteil in %		Prüfungsjahr	Anteil in %	
	Anzahl	Menge		Anzahl	Menge
(Fortsetzung)					
1984	32,8	28,4	2003	65,1	57,1
1985	38,0	31,0	2004	62,7	56,6
1986	46,4	38,5	2005	65,9	56,3
1987	47,7	38,0	2006	67,0	58,0
1988	50,4	39,3	2007	67,4	60,4
1989	52,3	42,6	2008	67,6	62,3
1990	52,4	43,9			

Qualitative Zusammensetzung der Weinjahrgänge 1971 - 2008

Zur besseren Übersicht und Vergleichsmöglichkeit der bis jetzt geprüften Weinjahrgänge

ge wurden diese, unabhängig vom Zeitpunkt der Anstellung, gesondert erfasst und in Tab. 26 ausgewiesen.

Tab. 26: Menge der seit 1971 geprüften Weine, geordnet nach Qualitätsstufen (nur Weine mit Jahrgangsangabe berücksichtigt); Angaben in Liter

Jahrgang	Qualitätswein	%	Kabinett	%	Spätlese	%	A bis EW	%	Summe
1971	30.084.770	45,2	13.022.290	19,6	19.955.300	30,0	3.477.410	5,2	66.539.770
1972	82.403.460	95,8	3.203.880	3,7	380.990	0,4	9.990	<0,1	85.998.320
1973	102.427.630	83,5	16.274.110	13,3	3.735.240	3,0	171.270	0,1	122.608.250
1974	54.171.710	91,8	4.017.280	6,8	791.300	1,3	5.270	<0,1	58.985.560
1975	79.767.740	87,2	9.584.280	10,5	2.060.270	2,3	109.810	0,1	91.522.100
1976	97.113.920	70,7	23.462.100	17,1	13.693.090	10,0	3.179.363	2,3	137.448.473
1977	149.210.440	96,1	5.040.800	3,2	955.930	0,6	51.610	<0,1	155.258.780
1978	73.691.080	89,8	8.125.860	9,9	245.730	0,3	29.930	<0,1	82.092.600
1979	123.922.450	86,8	16.057.820	11,3	2.631.290	1,8	90.350	0,1	142.701.910
1980	37.665.500	81,5	7.725.630	16,7	793.290	1,7	26.860	0,1	46.211.280
1981	83.022.300	84,5	13.131.410	13,4	1.999.900	2,0	59.880	0,1	98.213.490
1982	166.926.530	94,6	8.614.070	4,9	810.520	0,5	45.560	<0,1	176.396.680
1983	132.329.140	78,3	24.712.226	14,6	10.712.424	6,3	1.194.840	0,7	168.948.630

Tab. 26: Menge der seit 1971 geprüften Weine, geordnet nach Qualitätsstufen (nur Weine mit Jahrgangsangabe berücksichtigt); Angaben in Liter

Jahr- gang	Qualitätswein	%	Kabinett	%	Spätlese	%	A bis EW	%	Summe
(Fortsetzung)									
1984	77.845.200	97,1	2.122.256	2,6	179.501	0,2	4.920	<0,1	80.151.877
1985	46.653.520	71,4	15.158.670	23,2	3.423.260	5,2	123.446	0,2	65.358.896
1986	116.254.648	95,7	4.669.595	3,8	511.539	0,4	55.457	<0,1	121.491.239
1987	87.461.187	91,2	8.098.665	8,4	373.685	0,4	12.407	<0,1	95.945.944
1988	100.801.592	87,7	12.496.708	10,9	1.575.223	1,4	30.127	<0,1	114.903.650
1989	146.803.841	88,1	15.007.857	9,0	4.452.779	2,7	344.302	0,2	166.608.779
1990	69.871.152	74,8	16.271.760	17,4	6.645.079	7,1	600.762	0,6	93.388.753
1991	100.259.269	94,7	5.165.934	4,9	413.648	0,4	30.807	<0,1	105.869.658
1992	102.174.355	86,7	12.210.491	10,4	3.162.727	2,7	243.399	0,2	117.790.972
1993	81.493.415	84,0	12.607.291	13,0	2.711.662	2,8	188.867	0,2	97.001.235
1994	98.570.953	93,2	6.004.355	5,7	1.029.289	1,0	166.697	0,2	105.771.294
1995	74.410.146	90,3	6.750.573	8,2	1.149.023	1,4	133.991	0,2	82.443.733
1996	78.578.587	87,6	9.223.242	10,3	1.747.616	1,9	192.575	0,2	89.742.020
1997	65.613.326	80,8	10.007.841	12,3	5.156.429	6,3	465.070	0,6	81.242.666
1998	104.886.386	89,5	10.292.415	8,8	1.824.199	1,6	234.278	0,2	117.237.278
1999	111.095.235	90,5	8.836.602	7,2	2.600.737	2,1	207.201	0,2	122.739.775
2000	90.926.473	90,1	8.011.228	7,9	1.808.483	1,8	151.922	0,2	100.898.106
2001	86.344.057	88,9	7.860.847	8,1	2.661.891	2,7	275.916	0,3	97.142.711
2002	104.169.275	92,3	7.079.567	6,3	1.567.582	1,4	96.176	0,1	112.912.600
2003	68.442.711	82,4	7.682.707	9,2	5.739.188	6,9	1.244.040	1,5	83.108.646
2004	103.384.235	91,3	7.878.759	7,0	1.946.859	1,7	64.236	0,1	113.274.089
2005	98.917.577	91,5	7.347.603	6,8	1.762.544	1,6	76.204	0,1	108.103.928
2006	87.617.536	92,1	6.189.070	6,5	1.237.177	1,3	47.496	<0,1	95.091.279
2007	81.076.769	87,4	8.653.949	9,3	2.767.986	3,0	227.526	0,2	92.726.230
2008	3.571.021	94,8	183.855	4,9	11.933	0,3	-	-	3.766.809
Summe	3.399.959.136	87,2	368.783.596	9,5	115.225.313	3,0	13.669.965	0,4	3.897.638.010

Verwendung von geografischen Herkunftsangaben (Wein)

Die in der Tab. 27 dargestellte Auswertung zeigt, dass in Baden weiterhin die Nennung der Einzellage vor der Großlage und der al-

leinigen Angabe des Anbaugebietes dominiert. Sie zeigt aber auch, dass die Ortsangabe als traditionelle, geografische Bezeichnung in Baden nach wie vor aktuell ist.

Tab. 27: Aufschlüsselung der 2008 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer nach geografischen Herkunftsangaben

Geografische Herkunftsangabe	Menge in Mio. Liter	Anteil in %
b.A. Baden	31.666.000	29,2
b.A. Baden und Bereich	9.429.427	8,7
b.A. Baden und Herkunftstypenwein*	976.215	0,9
b.A. Baden und Großlage	20.416.511	18,8
b.A. Baden und Einzellage	28.281.717	26,0
b.A. Baden und Gemeinde bzw. Ortsteil	17.832.461	16,4
Summe	108.602.331	100,0

*z.B. Affentaler Spätburgunder Rotwein

Auswertung nach Flaschengrößen

Die Verteilung auf die abgefüllten Behälter (Flaschen) zeigt die Tab. 28. Die Literflasche

dominiert nicht mehr. Inzwischen werden 52,8 % der Menge Wein in 0,75-l-Flaschen gefüllt.

Tab. 28: Aufschlüsselung der 2007 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer, nach Flaschengrößen in Liter und Betriebsart

	1,0 l	0,75 l	0,25 l	0,375 l	0,5 l	1,5 l	3 - 9 l	30 l	50 l
Erzeugergemeinschaften*	3.964.220	3.117.146	14.537	10.317	19.707	6.146	780	-	-
Genossenschaften	35.426.715	39.367.497	845.255	63.562	191.664	102.144	30.672	144.310	264.600
Kellereien	2.017.899	2.813.279	3.075	-	150	-	-	-	-
Kellerei außerhalb b.A.	987.988	947.519	61.448	-	-	-	-	-	-
Weingüter	4.576.525	8.558.435	24.468	28.045	72.213	18.482	3.699	1.500	16.550
gesamt	46.973.347	54.803.876	948.783	101.924	283.734	126.772	35.151	145.810	281.150
%	45,3	52,8	0,9	0,1	0,3	0,1	<0,1	0,1	0,3

*Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform als Genossenschaften

Diese Aufstellung weicht von der insgesamt geprüften Menge ab, weil nicht alle geprüften Weine am 31.12.2008 gefüllt waren, ein Teil der bereits 2007 geprüften Weine erst 2008 zur Füllung gelangte und eine geringe

Menge in andere Behältergrößen gefüllt wurde.

Auswertung nach Zusatzbezeichnungen Hochgewächs, Classic und Selection

Das Interesse an diesen zusätzlichen Bezeichnungen lässt deutlich nach. Nur noch 29 Weine (150.361 Liter) wurden als „Classic“ vermarktet. Lediglich ein Wein (420 Liter) wurde als „Selection“ beschieden. Die Bezeichnung „Riesling Hochgewächs“ wurde auch im Jahre 2008 in Baden nicht gewünscht.

Antragsart

Viele Betriebe etikettieren die großen Partien direkt bei der Füllung. Aus Sicherheitsgründen erfolgt vorher eine Anstellung als Tankprobe. Reicht das Flaschenlager nicht aus, wird der Wein in Teilpartien zu verschiedenen Terminen gefüllt.

Tab. 29: Aufschlüsselung der 2008 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer nach Antragsarten (bezogen auf alle Anträge unabhängig von der Zuteilung der A.P.Nr.)

Antragsart	Anzahl		Menge	
	Zahl	%	Liter	%
Tankprobe	8.784	63,8	33.717.148	30,5
Teilfüllung	2.292	16,6	45.353.192	41,0
Komplette Füllung	2.703	19,6	31.437.211	28,5

Mostgewicht

Als Information über den Jahrgang, der die meisten Weine im Prüffahr stellt, werden einige Mostgewichte aufgelistet.

Tab. 30: Durchschnittliches Mostgewicht des Jahrgangs 2007 (höchster Anteil im Prüffahr 2008);

BB = Badische Bergstraße, BR = Breisgau, KA = Kaiserstuhl, KR = Kraichgau, MA = Markgräflerland, OR = Ortenau, TU = Tuniberg, BO = Bodensee, TF = Tauberfranken.

Rebsorte	BB	BR	KA	KR	MA	OR	TU	BO	TF	nur Angabe Baden	Durchschnitt
ohne Sorte (weiß)	83,7	90,0	82,3	82,8	80,2	94,3	72,0	78,7	83,5	85,5	83,8
ohne Sorte (rot)	89,0	111,0	88,3	86,8	86,3	88,8	92,3	82,5	90,0	87,0	88,9
Auxerrois	88,5	82,1	86,1	82,9	82,8	78,0	-	87,2	94,0	82,1	83,6
Bacchus	-	-	-	89,0	-	-	-	74,7	83,2	74,5	81,2
Chardonnay	91,0	93,0	94,1	93,5	92,4	93,4	91,7	88,4	93,0	93,2	92,8
Freisamer	-	-	-	-	97,0	95,0	-	-	-	-	96,0
Gewürztraminer	98,7	98,5	106,2	96,9	99,8	107,9	110,3	92,5	104,4	104,5	103,8
Chasselas	-	70,0	-	-	73,7	-	-	69,0	-	72,8	73,5
Huxelrebe	-	-	-	-	92,0	-	-	-	-	-	92,0
Kerner	90,0	88,9	100,3	87,5	85,0	-	94,0	88,0	93,5	91,0	91,7

Tab. 30: Durchschnittliches Mostgewicht des Jahrgangs 2007 (höchster Anteil im Prüffahr 2008);

BB = Badische Bergstraße, BR = Breisgau, KA = Kaiserstuhl, KR = Kraichgau, MA = Markgräflerland, OR = Ortenau, TU = Tuniberg, BO = Bodensee, TF = Tauberfranken.

Rebsorte	BB	BR	KA	KR	MA	OR	TU	BO	TF	nur Angabe Baden	Durchschnitt
(Fortsetzung)											
Müller-Thurgau	80,2	75,7	78,4	76,5	77,2	78,1	77,4	74,9	81,6	76,8	77,6
Gelber Muskateller	-	80,3	85,1	-	79,3	83,8	77,8	76,0	-	81,3	82,2
Muskat-Otonel	93,0	-	76,0	76,0	82,0	79,0	-	-	76,0	82,0	79,8
Nobling	-	-	-	90,0	89,0	-	-	-	-	88,0	88,9
Klingelberger	87,8	85,0	88,6	86,9	87,6	86,3	87,8	83,1	89,8	86,0	86,6
Grauburgunder	93,3	91,7	94,8	92,0	92,5	93,9	93,3	88,7	93,8	91,1	93,0
Sauvignon blanc	90,3	92,0	90,4	95,7	93,4	96,8	93,6	88,6	-	89,7	91,9
Scheurebe	87,0	94,0	97,1	-	90,4	108,3	87,0	-	92,0	90,9	100,5
Grüner Silvaner	85,5	-	84,9	82,5	83,5	82,9	83,0	-	85,7	83,4	84,8
Clevner (Roter Traminer)	-	-	100,0	88,0	89,0	102,1	-	89,3	-	91,7	99,9
Weißburgunder	91,7	90,7	95,8	91,9	92,9	91,5	94,0	89,1	94,7	92,1	93,2
Merzling	-	-	-	-	73,0	-	-	-	-	-	73,0
Viognier	-	-	-	-	-	102,0	-	-	-	91,0	96,5
Sauvignon gris	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100,0	100,0
Johanniter	-	-	90,0	82,0	89,5	84,0	90,0	-	90,0	86,5	88,5
Bronner	-	-	96,0	-	-	-	-	-	-	-	96,0
Helios	-	86,0	86,5	-	81,0	-	75,0	80,0	-	-	82,3
Solaris	-	-	111,7	-	90,5	-	-	-	-	109,0	104,9
Muscaris	-	-	-	-	-	-	-	-	-	87,0	87,0
Chenin blanc	-	-	101,0	-	-	-	-	-	-	-	101,0
Blauer Silvaner	-	-	-	-	-	-	-	-	-	86,0	86,0
Dornfelder	79,6	69,0	74,0	79,0	71,1	82,0	-	71,7	78,1	77,8	76,7
Dunkelfelder	-	96,0	-	85,5	-	-	-	-	-	80,0	86,8
Bl. Frühburgunder	92,0	-	-	-	85,0	-	-	86,0	-	-	87,7
Bl. Limberger	91,3	-	88,0	85,9	-	-	-	82,0	84,0	85,3	85,9
Müllerrebe	88,0	-	-	88,0	84,7	-	-	87,0	88,8	87,8	88,4
Bl. Portugieser	75,1	-	-	73,5	-	-	-	-	75,5	73,0	74,2
Saint Laurent	82,0	78,3	80,0	81,0	82,5	-	-	84,0	90,3	80,7	82,0
Bl. Spätburgunder	93,5	92,3	95,4	91,0	91,6	94,9	91,5	88,1	93,7	91,6	92,9
Tauberschwarz	-	-	-	-	-	-	-	-	82,1	-	82,1
Blauer Trollinger	-	-	-	76,7	-	71,0	-	-	-	77,0	76,2

Tab. 30: Durchschnittliches Mostgewicht des Jahrgangs 2007 (höchster Anteil im Prüffahr 2008);

BB = Badische Bergstraße, BR = Breisgau, KA = Kaiserstuhl, KR = Kraichgau, MA = Markgräflerland, OR = Ortenau, TU = Tuniberg, BO = Bodensee, TF = Tauberfranken.

Rebsorte	BB	BR	KA	KR	MA	OR	TU	BO	TF	nur Angabe Baden	Durchschnitt
(Fortsetzung)											
Blauer Zweigelt	-	90,0	-	-	-	-	-	-	82,0	86,0	86,0
Cabernet Sauvignon	-	-	83,5	-	90,0	91,0	97,0	-	91,0	94,0	90,9
Merlot	-	85,0	91,0	99,0	89,3	84,5	92,0	-	-	97,0	90,6
Regent	85,0	86,0	87,7	86,1	82,6	88,0	-	83,4	90,3	83,9	85,2
Cabernet Franc	-	-	-	-	-	-	-	-	-	95,0	95,0
Nebbiolo	-	-	-	-	100,0	-	-	-	-	-	100,0
Syrah	-	-	93,0	-	-	89,0	-	-	-	93,0	92,0
Dakapo	-	-	-	-	-	74,0	-	-	-	-	74,0
Cabernet Mitos	81,0	-	-	90,0	85,0	84,0	80,0	80,0	-	-	82,1
Acolon	-	-	78,7	-	-	-	-	-	-	75,0	77,8
Cabernet Dorio	-	96,0	-	-	-	-	-	-	-	-	96,0
Cabernet Dorsa	-	92,0	88,0	-	-	94,7	-	94,0	-	88,4	90,1
Cabernet Carbon	-	-	98,0	-	94,0	-	-	-	-	92,0	94,7
Cabernet Carol	-	-	-	-	-	-	-	-	-	89,0	89,0
Cabernet Cortis	-	-	90,0	-	-	-	-	-	-	-	90,0
Monarch	-	-	-	-	-	-	-	-	-	84,0	84,0

2.3.1.1 Qualitätsperlwein b.A. und Qualitätslikörwein b.A.

Qualitätsperlwein b.A. und Qualitätslikörwein b.A.

Alle 49 Anträge auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Qualitätsperlwein b.A. (529.981 Liter) wurden positiv beschieden. Der Anteil farbiger Qualitätsperlweine nimmt weiter zu: 2 Weißherbste (11.888 Liter), 13 Rosés (144.187 Liter) und 4 Rote (52.388 Liter). 215.193 Liter werden nur mit der geografischen Bezeichnung Baden verkauft. Immerhin 157.966 Liter tragen die Bereichsangabe Bodensee, gefolgt von Kaiserstuhl (63.677 Liter), Badische Bergstrasse (62.519 Liter), Ortenau (10.953 Liter),

Markgräflerland (8.651 Liter), Breisgau (8.557 Liter) und Tuniberg (2.465 Liter). Der Kraichgau stellte keine Qualitätsperlweine zur Prüfung an.

Auch im Jahre 2008 wurde kein Qualitätslikörwein b.A. geprüft.

2.3.1.2 Sekt b.A.

Im Berichtsjahr haben 169 (Vorjahr 187) Betriebe 476 Sekte (Vorjahr 528) mit einer Gesamtmenge von 2,4 Mio. Litern (Vorjahr 2,4 Mio. Liter) zur Prüfung angestellt (Tab. 31). Davon erhielten 466 Sekte mit 2,4 Mio. Litern die Prüfungsnummer.

Esterton und nicht definierbarem Fremdton abgelehnt werden. Dahinter standen 56.258 Liter. Im Widerspruchsverfahren erreichten zwei Sekte (6.600 Liter) die Prüfungsnummer. Somit ergaben sich zehn endgültige Ablehnungen mit 49.658 Litern (2,0 %).

Von den angestellten Sekten mussten im Erstverfahren vier wegen Untypischer Alterungsnote, je zwei wegen Mufftons und Oxidation und je einer wegen Pilzton, Bockser,

Zehn Sekte (32.631 Liter) wurden mit Auflage beschieden (überwiegend wegen zu kurzer Herstellungsdauer).

Tab. 31: Anstellende Betriebe, geordnet nach Bereichen, 2008

	Weingüter	Genossenschaften	Erzeugergemeinschaften	Kellereien	Kellereien außerh. b.A.	gesamt
BB	2	2	1	-	-	5
Bodensee	6	2	-	-	-	8
Breisgau	9	4	-	-	-	13
Kaiserstuhl	22	16	3	-	-	41
Kraichgau	14	1	-	-	-	15
Markgräflerland	18	12	8	1	-	39
Ortenau	15	12	5	-	-	32
Tauberfranken	4	1	-	-	-	5
Tuniberg	6	-	-	-	-	6
außerhalb eines Bereiches	1	2	-	1	1	5
gesamt	97	52	17	2	1	169

Aufgrund von Mehrfachprüfungen und Widersprüchen mussten insgesamt 495 Sekte verprobt werden. Die Sekte werden an den 89 verschiedenen Prüfungstagen jeweils von einer Kommission geprüft. Da durchschnittlich nur 5,6 Sekte vorgestellt wurden, prüfte diese Kommission anschließend noch Wein.

Sekte mit extrem geringem Restzuckergehalt (extra brut etc.) liegen ebenso wenig in der Gunst der Verbraucher wie süße Sekte.

Geschmacksangaben der geprüften Sekte
Wie aus (Tab. 32) zu ersehen, setzte sich dieses Jahr brut vor trocken durch. Badische

Tab. 32: Aufschlüsselung der geprüften Sekte nach Geschmacksarten, 2008

Geschmack	Anzahl	Anzahl in %	Menge in Liter	Menge in %
brut nature	2	0,4	2.070	0,1
extra brut	12	2,6	34.012	1,4
brut	248	53,2	1.097.392	45,9
extra trocken	72	15,5	443.318	18,5
trocken	131	28,1	814.890	34,1
mild	1	0,2	1.320	0,1
gesamt	466	100,0	2.393.002	100,0

Geprüfte Sekte und deren Verteilung nach Bereichen

vielen Betrieben wird nur der Erzeuger in Vordergrund gestellt (Tab. 33).

Auf 55,3 % der badischen Sektflaschen ist nur das Anbaugebiet Baden angegeben. Bei

Tab. 33: Anzahl und Menge der geprüften Sekte mit zugeteilter Prüfungsnummer, geordnet nach Bereichen, 2008

Bereich	Anzahl	Anzahl	Menge in Litern	Menge in %
Nur bestimmtes Anbaugebiet Baden	175	37,5	1.323.634	55,3
Bergstraße	14	3,0	27.716	1,1
Bodensee	9	1,9	42.820	1,8
Breisgau	24	5,2	57.851	2,4
Kaiserstuhl	87	18,7	279.998	11,7
Kraichgau	21	4,5	33.181	1,4
Markgräflerland	66	14,2	305.871	12,8
Ortenau	54	11,6	260.209	10,9
Tauberfranken	10	2,1	53.229	2,2
Tuniberg	6	1,3	8.493	0,4
gesamt	466	100,0	2.393.002	100,0

Verteilung nach Rebsorten

Wie im vergangenen Jahr wurden die meisten Sekte (114) mit der Sortenangabe "Pinot" angestellt (Tab. 34). Der Riesling (75 Anstellungen) lag mengenmäßig (0,51 Mio. Liter) erneut hinter dem Pinot-sekt, der es auf 0,52 Mio. Liter brachte. Stark vertreten waren auch der Weiße Burgunder mit 49 Sekten und 0,17 Mio. Liter, vor Spätburgunder mit 42 Sekten und 0,17 Mio. Liter, Müller-Thurgau mit 24 Sekten und 0,13 Mio. Liter, Nobling mit 23 Sekten und

0,11 Mio. Liter, sowie dem Grauburgunder mit 20 Sekten und 0,06 Mio. Liter.

Addiert man die drei einzelnen Burgundersorten zum Pinot, dem Sammelbegriff für die Rebsorten Spätburgunder, Grauburgunder und Weißburgunder, dann ergeben sich 225 Sekte mit 0,93 Mio. Liter für diese Gruppe.

Tab. 34: Anzahl und Menge der geprüften Sekte mit zugeteilter Prüfungsnummer, geordnet nach Rebsorten, 2008

Rebsorte	Anzahl	Anzahl in %	Menge in Litern	Menge in %
Saint Laurent	1	0,2	634	<0,1
Spätburgunder	42	9,0	174177	7,3
Spätburg. u.a.	1	0,2	760	<0,1
Gewürztraminer	1	0,2	1320	0,1
Auxerrois u.a.	1	0,2	500	<0,1
Lemberger	1	0,2	853	<0,1
Bacchus	2	0,4	19600	0,8
Silvaner	3	0,7	20173	0,8
Schwarzriesling	1	0,2	993	<0,1
Riesling	75	16,1	513.183	21,4
Riesling u.a.	1	0,2	1.000	<0,1
Nobling	23	4,9	113.381	4,7
Gutedel u.a.	1	0,2	5.800	0,2
Gutedel	1	0,2	1.511	0,1
Chardonnay u.a.	1	0,2	1.342	0,1
Weißer Burgunder	49	10,5	171.663	7,2
Chardonnay	15	3,2	29.017	1,2
Scheurebe	1	0,2	1.200	0,1
Grauburgunder	20	4,3	61.748	2,6
Merlot	1	0,2	900	<0,1
Traminer	1	0,2	2.781	0,1
ohne Rebsorte.	61	13,1	507.996	21,2
Pinot	114	24,5	524.556	21,9
Pinot u.a.	4	0,9	15.509	0,6
Müller-Thurgau	24	5,2	134.850	5,6
Kerner	8	1,7	58.437	2,4
Auxerrois	2	0,4	4.263	0,2
Dornfelder	1	0,2	531	<0,1
Muskateller	10	2,1	24.324	1,0
gesamt	466	100,0	2.393.002	100,0

Verteilung nach Jahrgängen

3,0 % der angestellten Sekte stammen aus der Ernte 2005, 22,0 % aus der Ernte 2006

und 40,2 % aus der Ernte 2007. Die Anteile der älteren Jahrgänge liegen unter 2 %. Ohne Angabe des Jahrgangs werden 33,5 % verkauft.

Geprüfte Sekte und deren Verteilung nach Betriebsarten

Die Aufschlüsselung nach Betriebsarten ist Tab. 35 zu entnehmen.

Tab. 35 Anzahl und Menge der geprüften Sekte mit zugeteilter Prüfungsnummer, geordnet nach Betriebsarten, 2008

Betriebsform	Anzahl	Anzahl in %	Menge in Litern	Menge in %
Kellereien	5	1,1	30.448	1,3
Weingüter/Selbstvermarkter	163	35,0	290.787	12,1
Genossenschaften	256	54,9	1.945.391	81,3
Erzeugergemeinschaften	42	9,0	126.376	5,3
gesamt	466	100,0	2.393.002	100,0

2.3.1.3 Entwicklung der Prüfung Qualitätswein b.A.

In Tab. 36 ist die Entwicklung der Qualitätsprüfung seit 1972 dargestellt.

Tab. 36: Entwicklung der Qualitätsprüfung von 1972 bis 2008

Prüfjahr	Qualitätswein b.A.				Sekt b.A.*			
	Anzahl	Menge in Mio. Litern	Ablehnungen und Herabstufungen in %		Anzahl	Menge in Mio. Litern	Ablehnungen in %	
			Anzahl	Menge			Anzahl	Menge
1972	5.728	66,7	2,7	0,7				
1973	4.971	85,6	3,2	0,5				
1974	6.301	103,5	3,2	0,7				
1975	4.737	73,0	3,3	0,9				
1976	6.722	96,7	3,5	1,6				
1977	8.670	119,6	2,9	1,0				
1978	7.200	131,4	2,8	1,3				
1979	6.771	115,8	2,9	1,3				
1980	8.766	135,2	2,8	0,5				
1981	6.985	91,9	2,8	0,6				
1982	8.245	106,1	2,8	0,7	13	0,7	-	-

Tab. 36: Entwicklung der Qualitätsprüfung von 1972 bis 2008

Prüfjahr	Qualitätswein b.A.				Sekt b.A.*			
	Anzahl	Menge in Mio. Litern	Ablehnungen und Herabstufungen in %		Anzahl	Menge in Mio. Litern	Ablehnungen in %	
			Anzahl	Menge			Anzahl	Menge
(Fortsetzung)								
1983	8.405	131,0	3,2	0,7	18	0,8	-	-
1984	10.322	117,0	1,8	0,5	22	2,0	-	-
1985	7.012	104,9	2,4	0,4	27	2,1	-	-
1986	8.873	96,5	2,1	0,6	29	0,8	3,0	< 0,1
1987	9.673	117,3	2,2	0,3	36	0,9	2,8	< 0,1
1988	10.027	111,3	2,2	0,5	83	1,5	1,2	< 0,1
1989	11.497	112,3	2,9	0,9	146	2,2	2,7	4,2
1990	12.564	131,2	2,4	0,5	174	2,0	4,6	1,3
1991	12.774	116,7	1,6	1,5	173	1,3	1,2	0,2
1992	11.263	117,3	2,4	0,6	315	2,4	1,3	0,2
1993	12.687	115,7	2,8	0,7	406	2,9	0,7	0,3
1994	12.177	109,6	3,0	1,0	472	3,0	1,9	1,6
1995	12.091	113,0	2,7	0,7	494	2,8	1,4	< 0,1
1996	12.058	107,0	3,0	1,3	529	2,7	1,5	1,1
1997	13.204	105,4	2,1	0,5	611	3,2	0,7	0,1
1998	13.699	97,8	1,8	1,0	447	2,3	0,7	0,4
1999	13.967	103,2	1,8	0,4	642	2,9	0,8	0,7
2000	13.431	107,9	3,5	1,0	591	3,0	1,7	0,3
2001	13.227	113,2	4,8	1,3	599	2,7	2,5	0,8
2002	13.367	107,8	5,4	2,0	546	2,6	1,8	0,9
2003	13.006	115,5	5,3	1,4	554	2,4	1,6	1,2
2004	13.669	99,9	4,0	1,1	483	2,1	0,6	1,2
2005	13.338	109,9	4,7	1,3	455	2,0	1,0	0,3
2006	13.177	109,0	5,3	2,1	493	2,3	1,8	1,2
2007	12.698	112,6	5,4	2,8	528	2,4	0,6	1,2
2008	13 229	108,6	3,7	1,2	466	2,4	10	2,0

*) Bis 1991 erfolgte die Prüfung von Sekt b.A. am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart

2.3.2 Weinmarktverwaltung

2.3.2.1 Weinbaukartei

(EDGAR BÄRMANN, SILKE WOLF)

Allgemeines

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 vom 29. April 2008 (ABl. Nr. L 148 S. 1) haben alle Mitgliedsstaaten eine Weinbaukartei zu erstellen und fortzuführen. Als Begründung für diese Maßnahme wird angeführt: "Die Erstellung einer solchen Kartei ist notwendig, um die Angaben über das Anbaupotential und die Produktionsentwicklung zu erhalten, die im Hinblick auf ein reibungsloses Funktionieren der gemeinschaftlichen Marktorganisation für Wein und insbesondere für die gemeinschaftlichen Interventions- und Pflanzungsregelungen sowie die Kontrollmaßnahmen unentbehrlich sind."

Zuständig für die Erstellung, Verwaltung und Überprüfung der Kartei sind gemäß § 1 Abs. 1 Nr. 5 der Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum zur Durchführung weinrechtlicher Vorschriften vom 31. Mai 2005 (GBl. S. 457) die Weinbauanstalten des Landes, für das bestimmte Anbaugebiet Baden das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg.

Meldepflichtig sind alle Bewirtschafter von mehr als 1 Ar Rebfläche. Von den zu erfassenden Rebflurstücken wurden folgende Merkmale in die Kartei aufgenommen:

- Gemarkung
- Weinbergslage
- Flurstückskennzeichen
- Katasterfläche
- Nettorebfläche
- Rebsorte
- Rodungs- bzw. Pflanzjahr

- Nutzungsart
- Besitzform
- Anschluss an Erzeugergemeinschaft

In Baden-Württemberg werden die Daten der Kartei verwendet von

- den Weinbauanstalten zur Ermittlung der zulässigen Vermarktungsmenge im Sinne der Mengenregulierung (§§ 9 - 11 Weingesetz). Zur Ermittlung von weinwirtschaftspolitisch relevanten Strukturdaten und zur Festsetzung der Abgabe zum Deutschen Weinfonds;
- den Regierungspräsidien zur Überwachung der Einhaltung von anbauregelnden Vorschriften (§§ 4 - 8 Weingesetz) und die Überwachung von Fördermaßnahmen wie z.B. die Umstrukturierungs- und Umstellungsbeihilfe;
- der staatlichen Weinkontrolle zur Überwachung der Einhaltung von mengenregulierenden Vorschriften (§§ 9 - 11 Weingesetz);
- dem Statistischen Landesamt zur Erstellung der Weinbaustatistik.

Überprüfung der Daten zur gemeinschaftlichen Weinbaukartei

Nach EU-Recht (Verordnung EG 479/2008) sind die Angaben zur Weinbaukartei zu überprüfen. Dies findet jährlich durch den Abgleich der Katasterdaten mit dem automatisierten Liegenschaftsbuch und durch stichproben- bzw. anlassbezogene Überprüfung der Daten durch das Geographische

Informationssystem, Entwicklung Landwirtschaft (GISELa) und Vorortkontrollen statt. Mit Hilfe des GISELA-Systems stehen unter anderem die amtlichen Katasterdaten, digitale Luftbilder und die Informationen aus

der Weinbaukartei direkt am Bildschirm und als Ausdruck zur Verfügung. Weiterhin lassen sich durch dieses System Vorortkontrollen besser organisieren und durchführen.

2.3.2.2 Betriebe

Im Berichtsjahr waren in der Weinbaukartei 18.986 Betriebe erfasst, worunter auch solche sind, die derzeit nur über Brachflächen verfügen. Schließt man diese aus, bleiben noch 18.010 Betriebe (Tab. 37). Es handelt sich bei diesen Betrieben um Bewirtschafter von Rebflächen. Viele dieser Bewirtschafter sind in technisch wirtschaftlichen Einheiten mit einheitlicher Betriebsführung zusammengefasst. Wird diese Betriebsdefinition zu Grunde gelegt (vgl. Artikel 2 Buchstabe a der Verordnung [EWG] Nr. 649/87), kommt man auf etwa 14.588 Betriebe.

vermarktungsstrategischen Überlegungen der jeweiligen Betriebsinhaber.

Die Verteilung auf die einzelnen Größenklassen ergibt sich aus Tab. 37. Immer noch ist der Schwerpunkt bei den Kleinbetrieben (bis 0,29 ha) mit 11.286 Betrieben zu finden (59,5 %). Diese Betriebe bewirtschaften aber nur 9,5 % der Gesamtfläche. Die Anzahl der Betriebe über 5 ha hat sich um 14 auf 743 Betriebe erhöht. Diese bewirtschaften zusammen 49,2 % der Rebfläche. Dies zeigt, dass die Vollerwerbsbetriebe ihre Flächen weiter ausweiten.

Die Hauptgründe einer Aufteilung liegen in den steuer-, versicherungsrechtlichen und

Tab. 37: Betriebsgrößenverteilung, ermittelt aus bestockter und unbestockter Rebfläche, b.A. Baden, 2008

Betriebsgröße in ha	Anzahl der Betriebe (Anzahl der Betriebe mit bestockter Rebfläche) *		Anteil in %*		Rebfläche			
					in ha*		Anteil in %*	
< 0,05	999	(1.121)**	5,3	(6,2)	38	(42)	0,2	(0,3)
0,06 - 0,09	2.762	(2.560)	14,6	(14,2)	211	(195)	1,2	(1,2)
0,10 - 0,29	7.525	(7.085)	39,6	(39,4)	1.443	(1.369)	8,1	(8,6)
0,30 - 0,50	2.619	(2.443)	13,8	(13,6)	1.002	(931)	5,6	(5,8)
0,51 - 1,00	2.147	(2.005)	11,3	(11,1)	1.505	(1.411)	8,4	(8,9)
1,01 - 5,00	2.191	(2.079)	11,5	(11,6)	4.844	(4.652)	27,2	(29,2)
5,01 - 10,00	502	(490)	2,6	(2,7)	3.525	(3.469)	20,0	(21,8)
10,01 - 20,00	200	(187)	1,1	(1,0)	2.578	(2.424)	14,7	(15,2)
> 20,00	41	(40)	0,2	(0,2)	2.544	(1.413)	14,5	(9,0)
Summe	18.986	(18.010)	100,0	(100,0)	17.690	(15.906)	100,0	(100,0)

*) die in Klammern gesetzten Werte beziehen sich auf die bestockte Rebfläche

***) berücksichtigt man nur die bestockte Fläche, so erhöht sich der Anteil der Kleinbetriebe unter 5 Ar

2.3.2.3 Flurstücke und Flächen

In die Weinbaukartei sind alle bestockten und unbestockten Rebflurstücke ab 1 Ar aufzunehmen. Das sind derzeit 129.176 Flurstücke. Die Flurstücke sind in 154.663 Flächen aufgeteilt. Die Aufteilung von Flurstücken in mehrere Flächen ist erforderlich, wenn ein Flurstück mit verschiedenen Rebsorten oder zu verschiedenen Terminen bepflanzt worden ist oder auf mehrere Bewirtschafter oder Vermarkter aufgeteilt wurde.

durch Stilllegungsprämie und 425 ha durch Übertragung des Wiederanpflanzungsrechts auf eine andere Fläche aus der Produktion genommen worden. Die restlichen 445 ha unterliegen dem Anbaustopp. Die Nettorebfläche, dividiert durch die Anzahl der Betriebe, ergibt eine durchschnittliche Betriebsgröße von 0,93 ha, dividiert durch die Anzahl der Flurstücke eine durchschnittliche Flurstücksgröße von 0,14 ha.

Die erfassten Flurstücke im Berichtsjahr ergeben eine Nettorebfläche von 17.690 ha, davon 1.751 ha Brachfläche, 8 ha Unterlagenschnittgärten und Rebschulen. Die Brachfläche unterteilt sich in 705 ha mit Wiederbepflanzungsrecht und 1.046 ha ohne Wiederbepflanzungsrecht. Von den 1.046 ha ohne Wiederbepflanzungsrecht sind 176 ha

Die bestockte Rebfläche betrug 15.906 ha, davon 15.469 ha im zweiten Standjahr oder älter, was der anrechenbaren Ertragsrebfläche im Sinne der Mengenregulierung entspricht. Die anrechenbare Ertragsrebfläche hat entgegen der Zunahme vom Vorjahr im Weinwirtschaftsjahr 2007/08 um 68 ha abgenommen.

2.3.2.4 Ertragsrebfläche und deren Verteilung nach Bereichen und Großlagen

In Tab. 38 ist die Verteilung der Ertragsrebfläche auf die neun Bereiche und die sechzehn Großlagen dargestellt. Der Kaiserstuhl besitzt mit 4.171 ha (27,0 %) die größte Ausdehnung. Der flächenmäßig kleinste Bereich ist mit 380 ha (2,5 %) die Badische Bergstraße.

Bei den Großlagen dominiert mit 4.170 ha die Lage Vulkanfelsen, gefolgt von Burg Neuenfels mit 1.355 ha, Schloss Rodeck mit 1.251 ha, Lorettoberg mit 1.223 ha, Fürsteneck mit 1.060 ha und Attilafelsen mit 1.050 ha.

Tab. 38: Anrechenbare Ertragsrebfläche im b.A. Baden, geordnet nach Bereichen und Großlagen, 2008

Bereich	Großlage	Anrechenbare Ertragsrebfläche ¹⁾		
		Hektar	Anteil in %	Differenz zu 2007
Bodensee	Sonnenufer	496		
	Großlagenfrei	82		
	Summe	578	3,7	+6 ha +1,0 %
Markgräflerland	Burg Neuenfels	1.355		
	Lorettoberg	1.223		
	Vogtei Rötteln	536		
	Großlagenfrei	1		
	Summe	3.115	20,1	-6 ha -0,2 %

Tab. 38: Anrechenbare Ertragsrebläche im b.A. Baden, geordnet nach Bereichen und Großlagen, 2008

Bereich	Großlage	Anrechenbare Ertragsrebläche ¹⁾		
		Hektar	Anteil in %	Differenz zu 2007
(Fortsetzung)				
Tuniberg	Attilafelsen	1.050		
	Großlagenfrei	0		
	Summe	1.050	6,8	-11 ha -1,0 %
Kaiserstuhl	Vulkanfelsen	4.170		
	Großlagenfrei	1		
	Summe	4.171	27,0	-14 ha -0,3 %
Breisgau	Burg Lichteneck	970		
	Schutterlindenberg	468		
	Burg Zähringen	169		
	Großlagenfrei	1		
	Summe	1.608	10,4	-16 ha -1,0 %
Ortenau	Schloss Rodeck	1.251		
	Fürsteneck	1.060		
	Großlagenfrei	407		
	Summe	2.718	17,6	-9 ha -0,3 %
Kraichgau	Mannaberg	577		
	Stiftsberg	478		
	Hohenberg	140		
	Großlagenfrei	1		
	Summe	1.196	7,7	-11 ha -0,9 %
Badische Bergstraße	Rittersberg	263		
	Mannaberg	116		
	Großlagenfrei	1		
	Summe	380	2,5	-6 ha -1,5 %
Tauberfranken	Tauberklinge	650		
	Großlagenfrei	3		
	Summe	653	4,2	-1 ha -0,2 %
Baden insgesamt		15.469	100,0	-68 ha -0,4 %

¹⁾ bestockte Rebläche ab dem 2. Standjahr

2.3.2.5 Bestockte Rebfläche und deren Verteilung nach Rebsorten und Bereichen

Die Rebsortenverteilung in Baden ist aus Tab. 39 (Weißweinsorten) und Tab. 40 (Rotweinsorten) ersichtlich, wobei hier nur Rebsorten mit Sortennamen aufgeführt sind. Die Neuzüchtungen ohne Sortennamen, die noch unter einer Züchternummer geführt werden, sind unter den sonstigen Rebsorten zusammengefasst.

Gegenüber den deutlichen Rückgängen in den letzten Jahren, war die Abnahme bei den Weißweinsorten eher gering. Wie die vorherigen Jahre betrifft dies insbesondere den Müller-Thurgau, der um weitere 42 ha auf 2.737 ha zurückfiel. Ebenfalls abgenommen haben der Riesling und der Silvaner jeweils um 7 ha. Im Gegensatz zur Rückläufigkeit der letzten Jahre, stieg der Ruländer um 33 ha an. Auch der Gutedel zeigt eine weitere leichte Zunahme um 6 ha. Die seltener angebauten Rebsorten Gewürztraminer, Nob-

ling, und Freisamer verlieren weiter an Bedeutung. Nennenswerte Zunahmen gibt es in diesem Jahr beim Weißburgunder (+24 ha) und beim Sauvignon blanc (+16 ha). Wie in den letzten Jahren zeigt die Sorte Chardonnay einen weiterhin stetigen Anstieg (+5 ha).

Bei den Rotweinsorten setzt sich die Zunahme der letzten Jahre in diesem Jahr nicht fort. Die Rotweinsorten haben in den letzten zehn Jahren um 2.022 ha zugenommen. Der Anteil liegt jetzt bei 45,0 %. 2008 nimmt der Anteil des Spätburgunders um 30 ha ab und liegt jetzt bei 5.854 ha. Bei den anderen Rebsorten, wie Dunkelfelder (-3 ha), Schwarzriesling (-1 ha) oder Lemberger (+2 ha) und Cabernet Mito (+1 ha), sind nur sehr geringe Veränderungen zu bemerken. Der Regent blieb unverändert wie im Vorjahr bei 320 ha.

Tab. 39: Rebsortenanteile im b. A. Baden (anrechenbare Ertragsrebfläche), geordnet nach Bereichen, 2008 - Weißweinsorten; Bo = Bodensee, Ma = Markgräflerland, Tu = Tuniberg, Ka = Kaiserstuhl, Br = Breisgau, Or = Ortenau, Kr = Kraichgau, Be = Bergstraße, Tf = Tauberfranken.

Rebsorten	Bereiche		Bo	Ma	Tu	Ka	Br	Or	Kr	Be	Tf	Ertrags- rebfläche	Fläche 1. Standjahr	bestockte Rebfläche
Müller-Thurgau	ha		171	316	201	845	340	316	180	67	212	2.648	89	2.737
	%		29,6	10,2	19,1	20,3	21,1	11,6	15,0	17,6	32,4	17,1	20,3	17,2
Ruländer	ha		46	141	71	802	182	177	131	23	23	1.596	73	1.669
	%		7,9	4,5	6,8	19,2	11,3	6,5	11,0	5,9	3,5	10,3	16,6	10,5
Riesling	ha		4	21	4	60	37	685	226	77	18	1.133	33	1.166
	%		0,7	0,7	0,4	1,4	2,3	25,2	18,9	20,4	2,8	7,3	7,6	7,3
Weißer Burgunder	ha		33	223	84	419	145	53	126	28	16	1.127	38	1.165
	%		5,8	7,2	8,0	10,0	9,0	1,9	10,6	7,4	2,4	7,3	9	7,3
Gutedel	ha		6	1.040	<1	<1	2	-	<1	<1	<1	1.048	56	1.104
	%		1,0	33,4	<0,1	<0,1	0,1	-	<0,1	<0,1	<0,1	6,8	12,9	6,9

Tab. 39: Rebsortenanteile im b. A. Baden (anrechenbare Ertragsreblfläche), geordnet nach Bereichen, 2008 - Weißweinsorten; Bo = Bodensee, Ma = Markgräflerland, Tu = Tuniberg, Ka = Kaiserstuhl, Br = Breisgau, Or = Ortenau, Kr = Kraichgau, Be = Bergstraße, Tf = Tauberfranken.

Bereiche		Bo	Ma	Tu	Ka	Br	Or	Kr	Be	Tf	Ertrags- reblfläche	Fläche 1. Standjahr bestockte Reblfläche	
Rebsorten													
(Fortsetzung)													
Silvaner	ha	-	5	<1	100	<1	2	4	14	32	158	3	161
	%	-	0,2	<0,1	2,4	<0,1	0,1	0,3	3,6	5,0	1,0	0,7	1,0
Chardonnay	ha	7	45	9	40	20	19	6	2	4	151	5	156
	%	1,2	1,4	0,8	1,0	1,3	0,7	0,5	0,5	0,6	1,0	1,2	1,0
Gewürztraminer	ha	1	33	7	35	13	15	4	4	2	115	5	120
	%	0,1	1,1	0,7	0,8	0,8	0,6	0,4	1,0	0,3	0,7	1,2	0,8
Kerner	ha	7	2	<1	4	17	4	4	3	34	74	1	75
	%	1,2	0,1	<0,1	0,1	1,0	0,2	0,3	0,7	5,2	0,5	0,2	0,5
Sauvignon blanc	ha	5	31	3	11	6	9	2	2	<1	69	13	82
	%	0,9	1,0	0,3	0,3	0,4	0,3	0,2	0,5	0,1	0,4	2,9	0,5
Auxerrois	ha	4	4	3	6	14	1	26	2	5	63	4	67
	%	0,7	0,1	0,3	0,1	0,9	<0,1	2,2	0,4	0,7	0,4	0,9	0,4
Nobling	ha	-	59	-	<1	1	-	<1	-	-	60	1	61
	%	-	1,9	-	<0,1	0,1	-	<0,1	-	-	0,4	0,3	0,4
Muskateller	ha	2	9	4	30	8	2	<1	<1	-	56	5	61
	%	0,4	0,3	0,4	0,7	0,5	0,1	<0,1	0,1	-	0,4	1,1	0,4
Bacchus	ha	13	<1	-	1	-	2	-	<1	28	44	1	45
	%	2,2	<0,1	-	<0,1	-	0,1	-	0,1	4,2	0,3	0,3	0,3
Scheurebe	ha	1	2	<1	15	1	13	1	1	4	37	4	41
	%	0,1	<0,1	<0,1	0,4	0,1	0,5	0,1	0,2	0,6	0,2	1,0	0,3
Solaris	ha	1	9	8	9	5	3	<1	<1	1	35	1	36
	%	0,1	0,3	0,7	0,2	0,3	0,1	<0,1	<0,1	0,1	0,2	0,3	0,2
Traminer	ha	1	1	<1	<1	1	28	2	-	-	33	<1	34
	%	0,1	<0,1	<0,1	<0,1	0,1	1,0	0,1	-	-	0,2	0,1	0,2
Johanniter	ha	1	5	1	3	1	1	2	-	2	16	2	18
	%	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	<0,1	0,1	-	0,3	0,1	0,5	0,1
Findling	ha	<1	3	<1	1	<1	7	-	-	-	12	<1	12
	%	<0,1	0,1	<0,1	<0,1	<0,1	0,2	-	-	-	0,1	0,1	0,1

Tab. 39: Rebsortenanteile im b. A. Baden (anrechenbare Ertragsreblfläche), geordnet nach Bereichen, 2008 - Weißweinsorten; Bo = Bodensee, Ma = Markgräflerland, Tu = Tuniberg, Ka = Kaiserstuhl, Br = Breisgau, Or = Ortenau, Kr = Kraichgau, Be = Bergstraße, Tf = Tauberfranken.

Bereiche		Bo	Ma	Tu	Ka	Br	Or	Kr	Be	Tf	Ertrags- reblfläche	Fläche 1. Standjahr bestockte Reblfläche	
Rebsorten													
(Fortsetzung)													
Muskat Ottonel	ha	-	1	<1	2	<1	1	<1	<1	<1	5	<1	5
	%	-	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1
Helios	ha	<1	1	1	1	1	-	-	-	-	4	-	4
	%	<0,1	<0,1	0,1	<0,1	0,1	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Merzling	ha	<1	1	-	<1	<1	<1	-	-	<1	2	-	2
	%	0,1	<0,1	-	<0,1	<0,1	<0,1	-	-	<0,1	<0,1	-	<0,1
Freisamer	ha	-	1	-	1	<1	<1	-	-	<1	2	<1	3
	%	-	<0,1	-	<0,1	<0,1	<0,1	-	-	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1
Bronner	ha	-	1	<1	<1	<1	<1	<1	<1	-	2	<1	2
	%	-	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	-	<0,1	<0,1	<0,1
Viognier	ha	-	-	-	<1	1	<1	-	-	-	1	-	1
	%	-	-	-	<0,1	<0,1	<0,1	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Perle	ha	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1
	%	-	-	-	-	-	-	-	-	0,2	<0,1	-	<0,1
Muscaris	ha	-	<1	-	<1	<1	-	<1	-	-	1	<1	1
	%	-	<0,1	-	<0,1	<0,1	-	<0,1	-	-	<0,1	0,1	<0,1
Rieslaner	ha	1	-	-	<1	-	<1	-	-	<1	1	<1	1
	%	0,1	-	-	<0,1	-	<0,1	-	-	<0,1	<0,1	0,1	<0,1
Juwel	ha	-	-	-	-	-	-	1	<1	-	1	-	1
	%	-	-	-	-	-	-	<0,1	0,1	-	<0,1	-	<0,1
Hecker	ha	<1	1	-	<1	<1	-	-	-	-	1	-	1
	%	<0,1	<0,1	-	<0,1	<0,1	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Sauvignier gris	ha	-	<1	-	<1	-	-	-	-	-	1	<1	1
	%	-	<0,1	-	<0,1	-	-	-	-	-	<0,1	<0,1	<0,1
Rabaner	ha	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	1
	%	-	-	-	-	<0,1	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Huxelrebe	ha	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
	%	-	<0,1	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1

Tab. 39: Rebsortenanteile im b. A. Baden (anrechenbare Ertragsreblfläche), geordnet nach Bereichen, 2008 - Weißweinsorten; Bo = Bodensee, Ma = Markgräflerland, Tu = Tuniberg, Ka = Kaiserstuhl, Br = Breisgau, Or = Ortenau, Kr = Kraichgau, Be = Bergstraße, Tf = Tauberfranken.

Bereiche		Bo	Ma	Tu	Ka	Br	Or	Kr	Be	Tf	Ertrags- reblfläche	Fläche 1. Standjahr bestockte Reblfläche
Rebsorten												
(Fortsetzung)												
Ehrenfelser	ha	-	-	-	-	-	-	-	<1	-	<1	- <1
	%	-	-	-	-	-	-	-	0,1	-	<0,1	- <0,1
Sauvignon gris	ha	-	-	-	<1	-	<1	-	-	-	<1	<1 1
	%	-	-	-	<0,1	-	<0,1	-	-	-	<0,1	<0,1 <0,1
Colombard	ha	-	-	-	-	-	-	<1	-	-	<1	- <1
	%	-	-	-	-	-	-	<0,1	-	-	<0,1	- <0,1
Zähringer	ha	-	-	-	-	<1	-	-	-	-	<1	- <1
	%	-	-	-	-	<0,1	-	-	-	-	<0,1	- <0,1
Orion	ha	-	-	-	-	<1	-	-	-	-	<1	- <1
	%	-	-	-	-	<0,1	-	-	-	-	<0,1	- <0,1
Saphira	ha	-	-	-	<1	-	-	-	-	-	<1	- <1
	%	-	-	-	<0,1	-	-	-	-	-	<0,1	- <0,1
Phoenix	ha	-	<1	-	-	<1	<1	-	-	-	<1	- <1
	%	-	<0,1	-	-	<0,1	<0,1	-	-	-	<0,1	- <0,1
Elbling	ha	<1	<1	<1	<1	<1	-	-	-	-	<1	- <1
	%	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	-	-	-	-	<0,1	- <0,1
Cabernet blanc	ha	-	-	-	0	-	-	-	-	-	<1	1 1
	%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	<0,1 <0,1
Ortega	ha	-	-	-	-	-	-	-	-	<1	<1	- <1
	%	-	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	<0,1	- <0,1
Edelsteiner	ha	-	<1	-	-	-	-	-	-	-	<1	- <1
	%	-	<0,1	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	- <0,1
Chenin blanc	ha	-	-	-	<1	-	-	-	-	-	<1	- <1
	%	-	-	-	<0,1	-	-	-	-	-	<0,1	- <0,1
Staufer	ha	<1	-	-	-	-	-	-	-	-	<1	- <1
	%	<0,1	-	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	- <0,1
Primera	ha	-	<1	-	-	-	-	-	-	-	<1	- <1
	%	-	<0,1	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	- <0,1

Tab. 39: Rebsortenanteile im b. A. Baden (anrechenbare Ertragsrebfläche), geordnet nach Bereichen, 2008 - Weißweinsorten; Bo = Bodensee, Ma = Markgräflerland, Tu = Tuniberg, Ka = Kaiserstuhl, Br = Breisgau, Or = Ortenau, Kr = Kraichgau, Be = Bergstraße, Tf = Tauberfranken.

Bereiche		Bo	Ma	Tu	Ka	Br	Or	Kr	Be	Tf	Ertrags- rebfläche	Fläche 1. Standjahr bestockte Rebfläche	
Rebsorten													
(Fortsetzung)													
Morio-Muskat	ha	-	-	-	<1	-	-	<1	<1	-	<1	-	<1
	%	-	-	-	<0,1	-	-	<0,1	<0,1	-	<0,1	-	<0,1
Hölder	ha	-	-	-	-	-	-	-	-	<1	<1	-	<1
	%	-	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	<0,1	-	<0,1
Alvarinho	ha	-	-	-	<1	-	-	-	-	-	<1	-	<1
	%	-	-	-	<0,1	-	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Chardonel	ha	-	<1	-	<1	-	-	-	-	-	<1	-	<1
	%	-	<0,1	-	<0,1	-	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Blauer Silvaner	ha	-	-	-	<1	-	-	-	-	-	<1	-	<1
	%	-	-	-	<0,1	-	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Sémillon	ha	-	-	-	-	-	<1	-	-	-	<1	-	<1
	%	-	-	-	-	-	<0,1	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Ruling	ha	-	-	-	-	-	-	-	<1	-	<1	-	<1
	%	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1	-	<0,1
Siegerrebe	ha	-	<1	-	-	-	-	-	-	-	<1	-	<1
	%	-	<0,1	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Veltliner	ha	-	-	-	-	-	-	-	<1	-	<1	-	<1
	%	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1	-	<0,1
Sonstige weiß	ha	<1	2	-	<1	1	<1	<1	<1	-	4	-	4
	%	<0,1	0,1	-	<0,1	0,1	<0,1	<1	0,1	-	<1	-	<1
Summe weiß	ha	303	1.961	397	2.389	798	1.339	717	223	381	8.508	338	8.846
	%	52,4	63,0	37,8	57,3	49,6	49,3	59,9	58,6	58,4	55,0	77,3	55,6

Tab. 40: Rebsortenanteile im b. A. Baden (anrechenbare Ertragsreblfläche), geordnet nach Bereichen, 2008 - Rotweinsorten; Bo = Bodensee, Ma = Markgräflerland, Tu = Tuniberg, Ka = Kaiserstuhl, Br = Breisgau, Or = Ortenau, Kr = Kraichgau, Be = Bergstraße, Tf = Tauberfranken.

Bereiche		Bo	Ma	Tu	Ka	Br	Or	Kr	Be	Tf	Ertragsreblfläche	Fläche 1. Standjahr bestockte Reblfläche	
Rebsorten													
Spätburgunder	ha	253	924	607	1.628	698	1.274	231	120	32	5.767	87	5.854
	%	43,7	29,7	57,8	39,0	43,4	46,9	19,3	31,6	4,9	37,3	20,0	36,8
Regent	ha	5	121	21	33	36	20	21	9	54	320	<1	320
	%	0,9	3,9	2,0	0,8	2,2	0,7	1,8	2,3	8,2	2,1	0,1	2,0
Schwarzriesling	ha	2	10	-	<1	1	<1	96	1	154	264	2	266
	%	0,3	0,3	-	<0,1	0,1	<0,1	8,0	0,3	23,6	1,7	0,3	1,7
Cabernet Mitos	ha	6	19	12	33	24	24	7	7	1	133	1	134
	%	1,0	0,6	1,2	0,8	1,5	0,9	0,6	1,9	0,2	0,9	0,2	0,8
Lemberger	ha	<1	<1	-	1	1	1	52	2	1	57	2	59
	%	0,1	<0,1	-	<0,1	<0,1	<0,1	4,3	0,5	0,1	0,4	0,3	0,4
Dunkelfelder	ha	<1	8	1	9	6	22	2	1	<1	50	<1	50
	%	0,1	0,3	0,1	0,2	0,4	0,8	0,2	0,3	<0,1	0,3	0,1	0,3
Dornfelder	ha	3	7	<1	6	4	3	9	6	10	50	<1	50
	%	0,6	0,2	<0,1	0,1	0,3	0,1	0,7	1,6	1,6	0,3	<0,1	0,3
Portugieser	ha	-	<1	-	-	-	<1	27	4	2	33	-	33
	%	-	<0,1	-	-	-	<0,1	2,3	0,9	0,3	0,2	-	0,2
Cabernet Dorsa	ha	1	1	<1	7	10	11	1	-	1	33	<1	33
	%	0,1	<0,1	<0,1	0,2	0,7	0,4	0,1	-	0,2	0,2	0,2	0,2
Acolon	ha	<1	1	-	13	<1	7	<1	-	5	27	1	28
	%	0,1	<0,1	-	0,3	<0,1	0,2	<0,1	-	0,8	0,2	0,2	0,2
Merlot	ha	<1	12	1	5	1	2	1	<1	1	24	1	25
	%	<0,1	0,4	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2
Cabernet Cortis	ha	1	8	3	5	5	1	1	<1	-	23	<1	23
	%	0,1	0,2	0,2	0,1	0,3	<0,1	0,1	<0,1	-	0,1	0,1	0,1
Trollinger	ha	-	-	-	-	-	1	20	1	<1	22	<1	22
	%	-	-	-	-	-	<0,1	1,7	0,3	0,1	0,1	<0,1	0,1
Dakapo	ha	1	8	1	4	5	1	<1	<1	<1	21	-	21
	%	0,2	0,3	0,1	0,1	0,3	<0,1	<0,1	0,1	0,1	0,1	-	0,1
Deckrot	ha	<1	5	1	10	1	<1	<1	<1	<1	18	-	18
	%	<0,1	0,2	0,1	0,2	0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	0,1	-	0,1

Tab. 40: Rebsortenanteile im b. A. Baden (anrechenbare Ertragsreblfläche), geordnet nach Bereichen, 2008 - Rotweinsorten; Bo = Bodensee, Ma = Markgräflerland, Tu = Tuniberg, Ka = Kaiserstuhl, Br = Breisgau, Or = Ortenau, Kr = Kraichgau, Be = Bergstraße, Tf = Tauberfranken.

Bereiche		Bo	Ma	Tu	Ka	Br	Or	Kr	Be	Tf	Ertragsrebl- fläche	Fläche 1. Standjahr bestockte Reblfläche	
Rebsorten													
(Fortsetzung)													
Cabernet	ha	-	6	1	4	1	4	1	<1	<1	18	<1	18
Sauvignon	%	-	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	<0,1	<0,1	0,1	0,1	0,1
St. Laurent	ha	<1	2	-	1	3	<1	4	3	1	15	<1	15
	%	0,1	0,1	-	<0,1	0,2	<0,1	0,3	0,8	0,2	0,1	0,1	0,1
Cabernet	ha	<1	3	1	4	3	1	1	<1	<1	14	<1	14
Carbon	%	<0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	<0,1	0,1	<0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Prior	ha	-	2	<1	6	1	<1	<1	<1	-	9	1	10
	%	-	<0,1	<0,1	0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	-	0,1	0,1	0,1
Monarch	ha	-	2	1	2	<1	1	1	<1	1	7	-	7
	%	-	0,1	0,1	0,1	<0,1	<0,1	0,1	<0,1	0,1	<0,1	-	<0,1
Cabernet Carol	ha	<1	2	1	2	1	1	<1	<1	-	7	-	7
	%	<0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	<0,1	<0,1	<0,1	-	<0,1	-	<0,1
Frühburgunder	ha	1	<1	-	1	1	2	<1	<1	-	5	-	5
	%	0,1	<0,1	-	<0,1	<0,1	0,1	<0,1	0,1	-	<0,1	-	<0,1
Palas	ha	<1	<1	<1	2	<1	<1	<1	<1	<1	4	-	4
	%	<0,1	<0,1	<0,1	0,1	<0,1	<0,1	<0,1	0,1	<0,1	<0,1	-	<0,1
Piroso	ha	-	2	1	<1	1	<1	1	<1	-	4	<1	4
	%	-	0,1	0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	-	<0,1	0,1	<0,1
Shiraz	ha	-	1	-	<1	1	1	<1	-	-	4	<1	4
	%	-	<0,1	-	<0,1	0,1	<0,1	<0,1	-	-	<0,1	0,1	<0,1
Blauer Zweigelt	ha	-	1	-	<1	1	<1	-	-	2	4	-	4
	%	-	<0,1	-	<0,1	<0,1	<0,1	-	-	0,3	<0,1	-	<0,1
Tauberschwarz	ha	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	-	3
	%	-	-	-	-	-	-	-	-	0,5	<0,1	-	<0,1
Cabernet Franc	ha	-	2	<1	<1	1	<1	<1	-	-	3	1	4
	%	-	0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	-	-	<0,1	0,2	<0,1
Cabernet Cubin	ha	-	<1	<1	1	1	<1	<1	-	-	3	-	3
	%	-	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	<0,1	-	-	<0,1	-	<0,1

Tab. 40: Rebsortenanteile im b. A. Baden (anrechenbare Ertragsreblfläche), geordnet nach Bereichen, 2008 - Rotweinsorten; Bo = Bodensee, Ma = Markgräflerland, Tu = Tuniberg, Ka = Kaiserstuhl, Br = Breisgau, Or = Ortenau, Kr = Kraichgau, Be = Bergstraße, Tf = Tauberfranken.

Bereiche		Bo	Ma	Tu	Ka	Br	Or	Kr	Be	Tf	Ertragsrebl- fläche	Fläche 1. Standjahr	bestockte Reblfläche
Rebsorten													
(Fortsetzung)													
Cabernet Dorio	ha	-	<1	-	<1	1	<1	<1	<1	<1	2	-	2
	%	-	<0,1	-	<0,1	0,0	<0,1	<0,1	0,1	<0,1	<0,1	-	<0,1
Baron	ha	-	<1	-	<1	1	<1	-	-	-	2	<1	2
	%	-	<0,1	-	<0,1	<0,1	<0,1	-	-	-	<0,1	<0,1	<0,1
Samtrot	ha	-	-	-	<1	-	-	<1	-	<1	1	-	1
	%	-	-	-	<0,1	-	-	<0,1	-	<0,1	<0,1	-	<0,1
Maréchal Foch	ha	-	<1	-	<1	<1	-	-	-	-	1	-	1
	%	-	<0,1	-	<0,1	<0,1	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Leon Millot	ha	-	<1	-	<1	<1	-	-	-	-	1	-	1
	%	-	<0,1	-	<0,1	<0,1	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Nebbiolo	ha	-	1	-	<1	-	<1	-	-	-	1	-	1
	%	-	<0,1	-	<0,1	-	<0,1	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Färbertraube	ha	-	-	-	1	<1	-	-	-	-	1	-	1
	%	-	-	-	<0,1	<0,1	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Tempranillo	ha	-	-	-	-	<1	<1	-	-	-	<1	-	<1
	%	-	-	-	-	<0,1	<0,1	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Domina	ha	-	-	-	-	-	-	-	-	<1	<1	-	<1
	%	-	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	<0,1	-	<0,1
Cabernet Cantor	ha	-	-	<1	-	-	-	-	-	-	<1	-	<1
	%	-	-	<0,1	-	-	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Diolinoir	ha	-	<1	-	-	-	-	-	-	-	<1	-	<1
	%	-	<0,1	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1
Lagrein	ha	-	-	<1	<1	-	-	-	-	-	<1	<1	<1
	%	-	-	<0,1	<0,1	-	-	-	-	-	<0,1	<0,1	<0,1
Heroldrebe	ha	-	-	-	-	-	-	<1	-	-	<1	-	<1
	%	-	-	-	-	-	-	<0,1	-	-	<0,1	-	<0,1
Kolor	ha	-	<1	-	-	-	-	-	-	-	<1	-	<1
	%	-	<0,1	-	-	-	-	-	-	-	<0,1	-	<0,1

2.3.2.6 Ertragsrebläche und deren Verteilung nach Betriebsarten

Wie in den Vorjahren gab es nur geringfügige Verschiebungen. Der Ertrag der badischer Rebflächen wird überwiegend von Winzergenossenschaften erfasst. Die Genossenschaftsgruppe kann ihren Anteil um 0,1 % steigern. Er liegt bei 71,9 % gegenüber dem Vorjahr (71,8 %). Der in den letzten Jahren

konstante Flächenanteil bei der Gruppe der Weingüter nimmt um 0,2 % zu, er liegt jetzt bei 20,1 %. Nur bei den Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform, nimmt die Fläche auch in diesem Jahr um weitere 0,4 % auf 7,3 % ab.

Tab. 41: Anrechenbare Ertragsrebläche im b.A. Baden, 2008, geordnet nach Betriebsarten

Betriebsart	Anzahl		Ertragsrebläche	
	der Betriebe	der Mitglieder	in ha	Anteil in %
Winzergenossenschaften ¹	90	15.022	11.129	71,9
Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform	36	2.023	1.132	7,3
Weingüter und Selbstvermarkter	801	-	3.115	20,1
Winzer ²	620	-	93	0,6
Summe	1.547	17.045	15.469	100,0

¹) Davon 43 weinausbauende Genossenschaften (ohne Badischer Winzerkeller Breisach und Winzerkeller Wiesloch) im b.A. Baden, eine außerhalb des b.A. Baden; 47 an die Kellereien Breisach (36) und Wiesloch (11) abliefernde Genossenschaften (Ortsgenossenschaften).

²) Bewirtschafter von Rebflurstücken ohne eigenen Weinausbau, die ihre Trauben einer Kellerei abliefern, die keine Erzeugergemeinschaft ist oder die Kleinflächen (<10 Ar) für den Eigenverbrauch bewirtschaften.

2.3.2.7 Die Altersstruktur der Rebanlagen

Die Altersstruktur der badischen Rebanlagen ist aus der Tab. 42 ersichtlich. Nach wie vor ist der Anteil der Jungfelder gering, nämlich nur 2,7 %. Der geringe Anteil der Jungfelder

korreliert mit dem hohen Anteil der bestockten Rebfläche ab dem 10. Standjahr (66,7 %). 44,0 % der badischen Rebfläche ist derzeit 20 Jahre alt oder älter.

Tab. 42: Altersstruktur der bestockten Rebfläche im b.A. Baden, 2008

Bereich		1.	2.	bestockte Rebfläche	10.	15.	20.	25.	30.
		Standjahr	Standjahr und älter*		Standjahr und älter				
Bo	ha	11	578	589	420	323	253	175	76
	%	1,7	98,3	100,0	71,4	54,9	43,0	29,8	12,9
Ma	ha	110	3.115	3.225	1.929	1.434	1.578	724	389
	%	3,4	96,6	100,0	59,8	44,5	48,9	22,4	12,1

Tab. 42: Altersstruktur der bestockten Rebfläche im b.A. Baden, 2008

Bereich		1. Standjahr	2. Standjahr und älter*	bestockte Rebfläche	10. Standjahr und älter	15. Standjahr und älter	20. Standjahr und älter	25. Standjahr und älter	30. Standjahr und älter
(Fortsetzung)									
Tu	ha	31	1.050	1.081	747	606	519	321	199
	%	2,8	97,2	100,0	69,2	56,1	48,1	29,7	18,4
Ka	ha	113	4.171	4.284	2.891	2.305	1.920	1.412	856
	%	2,6	97,4	100,0	67,5	53,8	44,8	33,0	20,0
Br	ha	56	1.608	1.664	1.088	888	793	650	398
	%	3,3	96,7	100,0	65,4	53,4	47,7	39,1	23,9
Or	ha	67	2.718	2.785	1.905	1.463	1.126	747	490
	%	2,4	97,6	100,0	68,4	52,5	40,4	26,8	17,6
Kr	ha	25	1.196	1.221	906	796	731	609	507
	%	2,0	98,0	100,0	74,3	65,2	59,9	49,9	41,6
Bb	ha	16	380	396	258	213	187	151	100
	%	4,0	96,0	100,0	65,2	53,8	47,2	38,1	25,3
Tf	ha	8	653	661	464	358	316	258	164
	%	1,1	98,9	100,0	70,3	54,2	47,9	39,1	24,8
b.A.	ha	437	15.469	15.906	10.608	8.386	7.003	5.047	3.179
Baden	%	2,7	97,3	100,0	66,7	52,7	44,0	31,7	20,0

*) anrechenbare Ertragsrebfläche (bestockte Rebfläche ab dem 2. Standjahr).

Die Altersstruktur der wichtigsten Rebsorten, dargestellt in Tab. 43, bleibt gegenüber dem Vorjahr nahezu unverändert. Den höchsten Jungfeldanteil an der bestockten Rebfläche macht mit 5,1 % der Gutedel aus, gefolgt vom Ruländer mit 4,4 %. Mit 3,3 % belegen der Müller-Thurgau und der Weiße Burgunder den dritthöchsten Anteil. Gravie-

rend sind die Unterschiede insbesondere in der Gruppe „25. Standjahr und älter“. Hier sind Weißer Burgunder, Schwarzriesling und Ruländer mit Anteilen zwischen 25,7 und 30,7 % vertreten. Eine deutliche Überalterung (25. Standjahr und älter) besteht bei Silvaner (65,2 %), Müller-Thurgau (47,1 %) und Riesling (47,0 %).

Tab. 43: Altersstruktur der wichtigsten Rebsorten im b.A. Baden, 2008

Rebsorte		1. Standjahr	2. Standjahr und älter*	bestockte Rebfläche	10. Standjahr und älter	15. Standjahr und älter	20. Standjahr und älter	25. Standjahr und älter	30. Standjahr und älter
Spät- burgunder	ha	87	5.767	5.854	3.981	2.939	2.414	1.676	824
	%	1,5	98,5	100,0	68,0	50,2	41,2	28,6	14,1
Müller- Thurgau	ha	89	2.648	2.737	2.205	2.010	1.815	1.288	963
	%	3,3	96,7	100,0	80,6	73,4	66,3	47,1	35,2

Tab. 43: Altersstruktur der wichtigsten Rebsorten im b.A. Baden, 2008

Rebsorte		1. Standjahr	2. Standjahr und älter*	bestockte Rebfläche	10. Standjahr und älter	15. Standjahr und älter	20. Standjahr und älter	25. Standjahr und älter	30. Standjahr und älter
(Fortsetzung)									
Ruländer	ha	73	1.596	1.669	902	701	581	512	407
	%	4,4	95,6	100,0	54,0	42,0	34,8	30,7	24,4
Riesling	ha	33	1.133	1.166	967	860	802	548	455
	%	2,8	97,2	100,0	82,9	73,8	60,2	47,0	39,0
Weißer Burgunder	ha	38	1.127	1.165	822	618	471	299	125
	%	3,3	96,7	100,0	70,6	53,0	40,4	25,7	10,7
Gutedel	ha	56	1.048	1.104	612	526	457	301	150
	%	5,1	94,9	100,0	55,4	47,6	41,4	27,3	13,6
Schwarz- riesling	ha	2	264	266	205	134	106	75	33
	%	0,8	99,2	100,0	77,1	50,4	39,8	28,2	12,4
Silvaner	ha	3	158	161	143	136	126	105	72
	%	1,9	98,1	100,0	88,8	84,5	78,3	65,2	44,7

*anrechenbare Ertragsrebfläche (bestockte Rebfläche ab dem 2. Standjahr)

2.3.2.8 Ernteerfassung

Die Erfassung der Weinproduktion erfolgt direkt beim Traubenerzeuger. Werden von diesem die Trauben nicht selbst zu Wein verarbeitet, erfolgt die Umrechnung von Kilogramm Trauben in Liter Wein mit dem Faktor 0,75. Jedes Jahr, spätestens zum 10. Dezember, hat der Traubenerzeuger eine

Ernte- und Erzeugungsmeldung abzugeben. Meldepflichtig sind alle traubenerzeugenden Betriebe, soweit sie nicht einer Erzeugergemeinschaft angeschlossen sind. Für die Ernte ihrer Mitglieder sind die Erzeugergemeinschaften meldepflichtig.

2.3.2.9 Erntemenge

In Tab. 44 ist die Gesamternte des b.A. Baden dargestellt. Aus den Angaben in der Ernte- und Erzeugungsmeldung beträgt die Gesamternte 2008 in Baden 131,2 Mio. Liter Wein (Vorjahr 126,3 Mio. Liter). Der Prädikatsweinanteil liegt in diesem Jahr wieder bei einem durchschnittlichen Wert von 36,8 %.

tragsrebfläche ab dem zweiten Standjahr - ergibt sich für Baden ein durchschnittlicher Ertrag von 84,9 hl/ha (Vorjahr 81,3 hl/ha).

Auf der Basis anrechenbare Ertragsrebfläche im Sinne der Mengenregulierung - die Er-

Tab. 44: Erntemenge im b.A. Baden, geordnet nach Qualitätsstufen, 2008

Qualitätsstufe	Menge in Litern	Anteil in %
Tafelwein	92.336	
Landwein	438.761	
Summe Tafelwein	531.097	0,4
Summe Qualitätswein	82.140.397	62,6
Kabinett	33.632.442	
Spätlese	14.306.055	
Auslese	389.011	
Beerenauslese	13.843	
Trockenbeerenauslese	3.560	
Eiswein	8.638	
Summe Prädikatswein	48.353.549	36,8
Traubensaft	265.373	0,2
Summe insgesamt	131.290.416	100,0

2.3.2.10 Erntemenge und deren Verteilung nach Betriebsarten und Qualitätsstufen

Die in Tab. 45 dargestellte Aufteilung der Erntemenge nach Betriebsarten zeigt die Dominanz der Winzergenossenschaften. Diese erfassen 77,7 % (101,98 Mio. Liter) der 2008er Ernte. Die Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform lagerten 7,0 % (9,2 Mio. Liter) ein, die Weingüter bzw. Selbstvermarkter 15,0 % (19,69 Mio. Liter). Die Winzer ohne eigene Kellerwirtschaft lieferten

0,3 % (0,39 Mio. Liter) an Weinkellereien ab oder kelterten für den Eigenbedarf.

Beim Flächenertrag sind deutliche Unterschiede zu beobachten. Die genossenschaftlich organisierten Winzer ernteten 91,6 hl/ha, während sich für die Weingüter 63,2 hl/ha ergeben.

Tab. 45: Erntemenge im b.A. Baden, geordnet nach Betriebsarten, 2008

		Winzer- genossenschaften	Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform	Weingüter Selbstvermarkter	Winzer ²
Tafelwein	Liter	320.822	200	63.295	146.780
	%	0,3	<0,1	0,3	37,6
Qualitätswein	Liter	62.909.439	7.455.977	11.878.546	161.808
	%	61,7	80,8	60,3	41,4
Prädikatswein	Liter	38.749.344	1.769.466	7.752.916	81.823
	%	38,0	19,2	39,4	21,0
Summe	Liter	101.979.605	9.225.643	19.694.757	390.411
	%	100,0	100,0	100,0	100,0
Flächenertrag ¹	hl/ha	91,6	81,5	63,2	42,0

¹)ermittelt auf der Basis anrechenbare Ertragsrebläche im Sinne der Mengenregulierung (bestockte Rebläche ab dem 2. Standjahr)

²)Winzer, die weniger als 10 Ar für den Eigenverbrauch bewirtschaften und nicht mehr als 10 hl einlagern, sind von der Erntemeldung befreit. Deshalb kann für diese Gruppe nicht die gesamte Erntemenge erfasst werden.

2.3.2.11 Erntemenge und deren Verteilung nach Bereichen und Qualitätsstufen

Die in Tab. 46 (S. 85) dargestellte Verteilung der Erntemenge nach Bereichen und Qualitätsstufen sowie die durchschnittlichen Hektarerträge zeigen Unterschiede zwischen den einzelnen Bereichen. Mit 96,3 hl/ha wurde im Bereich Tuniberg am meisten und mit 76,8 hl/ha in der Ortenau am wenigsten geerntet.

Auch bei der Qualitätseinstufung zeigen sich deutliche Unterschiede. Während der Bodensee witterungsbedingt einen Prädikatsweinanteil von nur 13,3 % aufweist, liegen die Bereiche Ortenau und Kaiserstuhl zwischen 36,1 und 35,7 %. Der besonders hohe Prädi-

katsweinanteil von Tuniberg, Bergstraße und Kraichgau ist nicht nur einer guten Lagenqualität zu verdanken. Die Ernte dieser Bereiche wird überwiegend vom Badischen Winzerkeller Breisach bzw. dem Winzerkeller Südliche Bergstraße Wiesloch erfasst. Diese beiden Zentralkellereien müssen für jede der angeschlossenen Ortsgenossenschaften eine gesonderte Ernte- und Erzeugungsmeldung abgeben, was nur auf der Basis der Anlieferungsscheine möglich ist. Das hat zur Folge, dass die Qualitätseinstufung zum Meldetermin nach dem gemessenen Mostgewicht erfolgt und nicht nach der tatsächlichen Einlagerung im Keller.

2.3.2.12 Erntemenge und deren Verteilung nach Rebsorten

Die Aufschlüsselung der Erntemenge nach Rebsorten, wie sie in Tab. 47 (S. 86) dargestellt ist, macht die sortenspezifischen Unterschiede deutlich. Die höchsten Erträge brachte bei den Weißweinsorten der Gutedel mit 101,5 hl/ha. Bei den Rotweinsorten ist es der Dornfelder mit 86,5 hl/ha.

Tab. 46: Erntemenge im b.A. Baden, geordnet nach Bereichen und Qualitätsstufen, 2008

Bereich		Tafelwein ¹⁾	Qualitätswein ²⁾	Prädikatswein	Summe	Durchschnittsertrag ³⁾ hl/ha
Bodensee	Liter	1.775	4.454.602	684638	5141015	
	%	<0,1	86,6	13,3	100,0	88,9
Markgräflerland	Liter	111705	22902956	5072057	28086718	
	%	0,4	81,5	18,1	100,0	90,2
Tuniberg	Liter	70539	2444284	7594577	10109400	
	%	0,7	24,2	75,1	100,0	96,3
Kaiserstuhl	Liter	116815	23640351	13206270	36963436	
	%	0,3	64,0	35,7	100,0	88,6
Breisgau	Liter	97929	5420075	7051995	12569999	
	%	0,8	43,1	56,1	100,0	78,2
Ortenau	Liter	34539	13304482	7528985	20868006	
	%	0,2	63,8	36,1	100,0	76,8
Kraichgau	Liter	71405	5298115	4093318	9462838	
	%	0,8	56,0	43,3	100,0	79,1
Bergstraße	Liter	26390	1135388	1759232	2921010	
	%	0,9	38,9	60,2	100,0	76,9
Tauberfranken	Liter	-	3805517	1362477	5167994	
	%	-	73,6	26,4	100,0	79,1
Baden insgesamt	Liter	531097	82405770	48353549	131290416	
	%	0,4	62,8	36,8	100,0	84,9

¹⁾ einschließlich Landwein -

²⁾ einschließlich Sektgrundwein

³⁾ bezogen auf bestockte Rebfläche ab dem 2. Standjahr (anrechenbare Ertragsrebfläche im Sinne der Mengenregulierung)

Tab. 47: Erntemenge im b.A. Baden, geordnet nach Rebsorten und Qualitätsstufen, 2008

Rebsorte	Tafelwein		Qualitätswein		Qualitätswein mit Prädikat		Summe	
	Liter	Anteil in %	Liter	Anteil in %	Liter	Anteil in %	Liter	hl/ha ¹⁾
Müller-Thurgau	290.947	1,2	18.689.002	76,1	5.563.490	22,7	24.543.439	92,7
Ruländer	10.583	0,1	4.395.278	36,0	7.791.093	63,9	12.196.954	76,4
Riesling	15.233	0,2	3.922.031	48,2	4.205.042	51,6	8.142.306	71,9
Weißer Burgunder	30.695	0,3	4.126.784	42,4	5.571.099	57,3	9.728.578	86,3
Gutedel	26.757	0,3	10.286.852	96,7	325.118	3,1	10.638.727	101,5
Silvaner	750	0,1	730.841	56,9	552.832	43,0	1.284.423	81,3
Chardonnay	7.448	0,9	252.698	29,1	608.065	70,0	868.211	57,5
Gewürztraminer	750	0,1	9.727	1,9	506.712	98,0	517.189	45,0
Kerner	-	-	120.443	23,6	390.337	76,4	510.780	69,0
Sauvignon blanc	-	-	212.371	53,7	182.823	46,3	395.194	57,3
Auxerrois	2.755	0,6	231.730	51,7	214.105	47,7	448.590	71,2
Nobling	-	-	420.322	74,9	140.855	25,1	561.177	93,5
Sonstige weiß	28.363	1,6	806.892	46,4	903.492	52,0	1.738.747	65,4
Spätburgunder	84.732	0,2	30.828.508	61,0	19.596.373	38,8	50.509.613	87,6
Regent	5.407	0,2	2.055.785	80,8	484.568	19,0	2.545.760	79,6
Schwarzriesling	2.870	0,1	1.821.071	83,1	367.612	16,8	2.191.553	83,0
Cabernet Mitos	1.774	0,2	425.565	47,0	477.177	52,8	904.516	68,0
Lemberger	270	0,1	281.423	60,4	183.890	39,5	465.583	81,7
Dunkelfelder	1.650	0,5	297.916	85,3	49.706	14,2	349.272	69,9
Dornfelder	5.444	1,3	420.527	97,3	6.416	1,5	432.387	86,5
Portugieser	4.590	1,7	261.643	94,3	11.331	4,1	277.564	84,1
Sonstige rot	10.079	0,5	1.808.361	88,7	221.413	10,9	2.039.853	64,3
Summe	531.097	0,4	82.405.770	62,8	48.353.549	36,8	131.290.416	84,9

¹⁾ ermittelt auf der Basis anrechenbare Ertragsrebfläche im Sinne der Mengenregulierung (bestockte Rebfläche ab dem 2. Standjahr)

2.3.2.13 Mengenregulierung

Aus den Flächendaten der Weinbaukartei und der angegebenen Menge in der Ernte- und Erzeugungsmeldung ist jedes Jahr die zulässige Vermarktungsmenge bzw. Übermenge eines jeden Erzeugerbetriebes zu ermitteln. Erzeugerbetriebe im Sinne der Mengenregulierung sind Erzeugergemeinschaften, Winzergenossenschaften und Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform, sowie Weingüter bzw. Selbstvermarkter. Dazu zählen auch Winzer ohne eigenen Weinausbau, die keiner Erzeugergemeinschaft angehören. Ebenfalls als Erzeugerbetriebe gelten die den genossenschaftlichen Kellereien in Breisach und Wiesloch angeschlossenen Ortsgenossenschaften. Die beiden genossenschaftlichen Zentralkellereien selbst sowie Weinkelereien ohne selbst bewirtschaftete Rebflächen gelten im Sinne des Gesetzes nicht als Erzeugerbetriebe. Im Berichtsjahr gab es in Baden insgesamt 1.547 Erzeugerbetriebe.

Durch die Änderung des Weingesetzes 1994 wurde die Überlagerungsmöglichkeit für Übermenge begrenzt. So darf nur noch die Menge, die den zulässigen Hektarertrag um nicht mehr als 20 % übersteigt, überlagert werden. Betriebe deren Erntemenge den zulässigen Hektarertrag um mehr als 20 % übersteigt, müssen bis zum 15. Dezember des auf die Ernte folgenden Jahres diese Menge von einer Verschlussbrennerei destillieren lassen. Der daraus entstehende Alkohol darf nur für industrielle Zwecke verwendet werden.

Aufgrund der mengenmäßig durchschnittlichen Ernte 2008 konnten einige Betriebe die Übermengen aus den Vorjahren ausgleichen. Insgesamt betrug die Übermenge, die überlagert werden durfte, noch 7,9 Mio. Liter (Vorjahr 7,6 Mio. Liter), die sich auf die einzelnen Vermarktungsgruppen wie folgt verteilte:

- | | |
|---|-----------------|
| • Winzergenossenschaften (inklusive vollabliefernde Ortsgenossenschaften) | 7,60 Mio. Liter |
| • Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform | 0,07 Mio. Liter |
| • Weingüter/Selbstvermarkter | 0,20 Mio. Liter |

Zehn Betriebe haben im Jahr 2008 mehr als 20 % des zulässigen Hektarertrages geerntet. Diese Betriebe müssen insgesamt

10.796 Liter Wein zu Industrialkohol destillieren lassen.

2.3.2.14 Weinbestandserhebung

Gemäß Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 1282/2001 hatten die Meldepflichtigen eine Meldung über ihre Bestände an konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem, konzentriertem Traubenmost und Wein am 31. Juli 2008 vorzulegen. Zu den meldepflichtigen Betrieben gehören Weinbaubetriebe, Winzergenossenschaften und Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform, Weingroßhandelsbetriebe, Wein- und Sektkellereien, Nahrungs- und Genussmittel-

großhandlungen und sonstige Großhandelsbetriebe, die Wein lagern und vertreiben und zum Berichtszeitpunkt über einen Lagerbestand von mehr als 100 hl verfügten.

Die Erhebung dieser Daten obliegt seit 1997 den Weinbauanstalten des Landes. In Tab. 48 findet sich eine Auswertung der zum Stichtag 31. Juli 2008 gemeldeten Bestände im b.A. Baden.

Tab. 48: Weinbestandshebung im b.A. Baden, 2008

	Deutsche Herkunft Liter	EU-Länder Liter	Drittländer Liter	Summe Liter
<i>Weißwein</i>				
Tafelwein	844.100	1.402.359	107.694	2.354.153
Qualitätswein	46.096.279	572.119	0	46.668.395
Sekt	2.795.613	3.263.198	8.694	6.067.505
Perlwein	481.938	103.659	375	585.972
Sonstiger Wein	114.555	338.764	120	453.439
Summe Weiß	50.332.485	5.680.099	116.883	56.129.467
<i>Rotwein</i>				
Tafelwein	408.206	1.015.103	384.938	1.808.247
Qualitätswein	69.307.383	2.472.739	0	71.780.122
Sekt	1.369.178	475.449	1.965	1.846.592
Perlwein	174.818	14.882	446	190.146
Sonstiger Wein	70.919	48.559	10	119.488
Summe Rot	71.330.504	4.026.732	387.359	75.744.595
Summe insgesamt	121.662.989	9.706.831	504.242	131.874.062

Von den 121,6 Mio. Litern Wein, Sekt und Perlwein deutscher Herkunft lagerten zum Stichtag 31. Juli 2008 insgesamt 119,4 Mio.

Liter bei badischen Erzeugerbetrieben, verteilt auf:

- Winzergenossenschaften 91,4 Mio. Liter
- Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform 9,9 Mio. Liter
- Weingüter/Selbstvermarkter 18,1 Mio. Liter

2.3.2.15 Erhebung der Abgabe für den Deutschen Weinfonds

Mit dem Jahr 2008 erhielt das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg die Aufgabe, die Abgabe für den Deutschen Weinfonds nach § 43 Nr. 1 des Weingesetzes für das Anbaugbiet Baden zu erheben. Die Abgabe wird am 15. Mai eines jeden Jahres fällig. Die Berechnungsgrundlage für die Erhebung der Abgabe ist die Fläche, die in der Weinbaukartei in der jeweils gültigen Fassung vom Eigentümer oder Nutzungsberechtigten gemacht wurde. Abgabepflichtig sind alle Be-

wirtschafter deren Rebfläche 5 Ar überschreitet. Zu dieser Rebfläche zählen auch gerodete Flächen, deren Rodungsjahr nicht länger als fünf Jahre zurückliegt und die über ein Pflanzrecht verfügen.

Im Jahr 2008 wurden 17.953 Betriebe mit 15.995 ha zur Abgabe für den Deutschen Weinfonds veranlagt. Der daraus festzusetzende Abgabebetrag betrug über 1.07 Mio. € für das Anbaugbiet Baden.

- Veranlagte Weinbergsfläche 15.995,16 ha
- Anzahl der Abgabepflichtigen 17.953 Betriebe
- Abgabe zum Deutschen Weinfonds 1.071.677,43 €

3 VERÖFFENTLICHUNGEN 2008

3.1 MONOGRAPHIEN

Finck, M.; Hofmann, C.; Grau, A.; Schwittek, G.; Wöllhaf, F.; Riedel, M; Rupp, D; Rather, K.: Vergleichsflächen gemäß SchALVO - Acker-, Garten-, Obst- und Weinbau, - Berichtszeitraum 2006/2007. - MLR, Stuttgart (Hrsg).

3.2 ARTIKEL

Amann, R.: Wie sich das Klima verändert hat. - Der Badische Winzer 33 (1), 32-35.

Amann, R.: Jahrgänge in Baden, die es in sich hatten. - Der Badische Winzer 33 (2), 23-26.

Amann, R., Zimmermann, B.: Säuerung von Ä bis Z. - Das Deutsche Weinmagazin (16/17), 12-15.

Bärmann, E., Wolf, S.; Krebs, H.: Strukturdaten zum Weinjahrgang 2007. - Der Badische Winzer 33 (8), 28-34

Bleyer, G.; Breuer, M.: Erstes Testjahr für „VitiMeteo Insects“. - Der Badische Winzer 33 (2), 21-22.

Bleyer, G.; Breuer, M.: Erstes Praxisjahr für „VitiMeteo Insects“: Per Mausclick gegen Wickler. - Rebe und Wein 61 (3), 18-19.

Bleyer, G.; Breuer, M.: Traubenwickler - „VitiMeteo Insects“ ein neues Werkzeug im Internet. - Landinfo (5), 43-44.

Kassemeyer, H.-H.; Breuer, M., Bleyer, G.; Wegner-Kiß, G.: Sonderbeilage Rebschutz 2008 - Der Badische Winzer 33 (3)

Bleyer, G.: Die Peronospora-Prognose wird immer wieder verbessert. - Der Badische Winzer 33 (4), 23-26.

Bleyer, G.: Traubenfäule und Botrytis in den Griff bekommen. - Der Badische Winzer 33 (6), 18-21.

Bleyer, G.; Kassemeyer, H.-H.; Krause, R.; Viret, O., Siegfried, W.: „VitiMeteo Plasmopara“ - Prognosemodell zur Bekämpfung von Plasmopara viticola (Rebenperonospora) im Weinbau. - Gesunde Pflanzen 60 (3), 91-100.

Bleyer, G.; Kassemeyer, H.-H.; Viret O., Siegfried, W.; Krause, R.: VitiMeteo-Suite - Prognosemodelle und Wetterdatenmanagement. - Tagungsband Deutsche Pflanzenschutztagung 2008. Mitteilungen Julius Kühn-Institut (417), 274.

Bleyer, G.; Kassemeyer, H.-H.; Viret O., Siegfried, W.; Krause, R.: VitiMeteo Plasmopara - a modern tool for integrated fungicide strategies. - Working Group "Integrated Protection in Viticulture", Proceedings of the Working Group meeting at Marsala (Sicily, Italy, 25 - 27 October, 2007). IOBC/WPRS Bulletins 2008 (36), 35-36.

- Bleyer, G.; Breuer, M.: Traubenwickler - "VitiMeteo Insects" ein neues Werkzeug im Inter-net.- Landinfo 5/2008, 43-44.
- Bleyer, G.; Breuer, M.: VitiMeteo Insects: Per Mausklick gegen die Wickler.- Rebe und Wein 3/2008, 18-19.
- Breuer, M.: Was tun Ohrwürmer in den Trauben?- Der Badische Winzer 33(6), 22-23.
- Breuer, M.; Röcker J.; Michl, G.: Die Schwarzholzkrankheit kommt per Zikade.- Der Badische Winzer 33(1), 22-24.
- Breuer, M.: Ohrwürmer in den Trauben - warum?- Landinfo 6/2008, 38-40.
- Krebs, H.; Bärmann, E.: Amtliche Prüfung von Qualitätswein b.A. und Sekt b.A. im Jahre 2007 in Baden. - Der Badische Winzer 33 (2), 26-30
- Krebs, H.; Bärmann, E.: Sektgrundweinbereitung- was ist zu beachten? - Der Badische Winzer 33 (7), 26-28
- Rahman, M.M.; Breuer, M.; Begum, M.; Baggerman, G.; Huybrechts, J.; De Loof, A.: Local-ization of the phase-related 6-kDa peptide (PRP) in different tissues of the desert locust *Schistocerca gregaria* — Immunocytochemical and mass spectrometric approach.- J. Insect Physiol. 54 (3), 543-554.
- Rahman, M.M.; Vanden Bosch, L.; Begum, M.; Seidelmann, K.; Breuer M.; De Loof, A.: Phase-related 6-kDa peptide titre in haemolymph of larvae and adult *Schistocerca gregaria* and its role in yellow-protein synthesis.- Physiol. Entomol. 33 (2), 123-128.
- Riedel, M.: Traubenwelke und Stielähme im Visier. – Der Badische Winzer 33 (2), 17-24.
- Riedel, M.: Traubenwelke und Stielähme - Symposium im Weinbauinstitut Freiburg. – Das Deutsche Weinmagazin 63 (3), 10-13.
- Riedel, M.; Grimm, S.; Fürstenfeld, F.: Wie viel Stickstoff darf's denn sein? - Der Badische Winzer 33 (5), 33.
- Riedel, M.; Grimm, S.; Fürstenfeld, F.: Stickstoffbedarf im Weinbau 2008 - Nitratinformationsdienst, EUF - Baden-Württemberg. – Rebe und Wein 61 (5), 13.
- Schaefer, H.M.; Rentzsch, M.; Breuer, M.: Anthocyanins reduce fungal growth in fruits.- Natural Product Communications 3(8), 1267-1272.
- Sigler, J.; Huber, B.: Eine unternehmerische Entscheidung: Hintergründe zur Umstellung auf den Drehverschluss. Der Deutsche Weinbau 63 (3), 20-28.
- Sigler, J.: Einsatz von Eichenholz-Chips: Erfahrungen und Perspektiven. 15th International Enology Symposium 2008, Trier, Tagungsband, 117-121.
- Sigler, J.: In Zeiten des Klimawandels: Von der Süßreserve zur Sauerreserve? Bundesausschuss für Weinforschung 2008, Berlin, Tagungsband, 120-127.
- Sigler, J., Stukenbrock, L. und andere: Electroporation of mash for the production of red wine. Posterbeitrag, 35th IEEE International Conference on Plasma Science, Karlsruhe, 15.-19.06.

- Sigler, J.: In den Zeiten des Klimawandels: Von der Süßreserve zur Sauerreserve? Der Badische Winzer, 33 (7), 21-25.
- Sigler, J.; Zimmermann, T.; Krebs, H.: Önologische Versuche im Herbst 2007 - Der Badische Winzer, 33 (8), 22-27.
- Sigler, J., Stukenbrock, L. und andere: Électroporation de la vendange pour la vinification. Posterbeitrag, Vinitech, Bordeaux, 02.-04.12.
- Wegner-Kiss, G.: Traubenfraß und seine Ursachen. – Der Badische Winzer 33 (8), 17-19.
- Wegner-Kiss, G. Breuer, M.: Asiatischer Marienkäfer - Der Neuling breitet sich aus. – Der Badische Winzer 33 (9), 26.
- Zimmermann, T.: Grundkurs Schweflige Säure. Der Badische Winzer, 33 (10), 18-20.
- Zimmermann, T.: Weinhaltige Getränke. Der Badische Winzer, 33 (12), 25-26.

4 VORTRÄGE UND VERSUCHSBEGEGHUNGEN 2008

- Amann, R.: Ammonium- und Fäulnismessung im Most: Test der neuen GrapeScan-Kalibrierung im Herbst 2007. - 2. WineScan-Anwendertreffen, Weinbauinstitut, Freiburg, 27.02.
- Amann, R.: Säureerhalt im Weinberg im Vergleich zur Säuerung. - Seminar Kellerwirtschaft und Sensorik, Weinbauinstitut, Freiburg, 31.03., 01.04., 02.04., 03.04., 07.04.
- Amann, R.: Inhaltsstoffe von Trauben, Most und Wein. - Studium Generale, Weinbauinstitut, Freiburg, 01.12.
- Bleyer, G.: Peronosporabekämpfung, Prognose und Hilfe von VitiMeteo. – Bereichsversammlung des Badischen Weinbauverbandes, Bötzingen, 08.01.
- Bleyer, G.: Peronosporabekämpfung, Prognose und Hilfe von VitiMeteo. – Bereichsversammlung des Badischen Weinbauverbandes, Auggen, 09.01.
- Bleyer, G.: Peronosporabekämpfung, Prognose und Hilfe von VitiMeteo. – Bereichsversammlung des Badischen Weinbauverbandes, Auggen, 14.01.
- Bleyer, G.: Essigfäule im Weinbau. – Sonderkulturforum für Wein- und Obstbau, Appenweier, 11.01.
- Bleyer, G. (Moderator): Symposium zum Botrytismanagement. – Sonderkulturforum für Wein- und Obstbau, Merdingen, 08.02.
- Bleyer, G.: Peronosporabekämpfung – unter besonderer Berücksichtigung des Abschlusstermins. – Winzerversammlung Breisgau, Ringsheim, 11.02.
- Bleyer, G.: VitiMeteo ein offenes Prognosesystem. – Expertengespräch über Prognosesysteme, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, 05.03.
- Bleyer, G.: Absterbeerscheinungen der Weinrebe. – Weingärtnergenossenschaft

- Lehensteins-feld, 12.03.
- Bleyer, G.: VitiMeteo - ein offenes Prognose-system. Weinsberger Weinbautechniker, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, 08.04.
- Bleyer, G.: Agrometeo, VitiMeteo Oidiag, VitiMeteo Insects. – Arbeitstagung Prognose Weinbau, Freiburg, Schweiz, 23.04.
- Bleyer, G.: VitiMeteo Datagraph – ein neuer Baustein in der VitiMeteo Suite. – 21. Fachreferentenbesprechung „Rebschutz“, Oppenheim, 27./28.08.
- Bleyer, G.: Ergebnisse aus den Freilanduntersuchungen in den Forschungseinrichtungen im Jahr 2008. – Abschlusstreffen des BÖL-Verbundprojektes „Optimierung des ökologischen Rebschutzes unter besonderer Berücksichtigung der Rebenperonospora“, Geisenheim, 11.09.
- Bleyer, G.: VitiMeteo-Suite – Prognosemodelle und Wettermanagement. – 56. Deutsche Pflanzenschutztagung, Kiel, 22.-25.09.
- Bleyer, G.: Agrometeo, VitiMeteo Plasmopara, Oidium Prognose. – Arbeitstagung Prognose Weinbau, Wädenswil, Schweiz, 10./11.11.
- Bleyer, G.: Versuche zur Terminierung der Abschlussbehandlung der Rebenperonospora. – MLR-Arbeitstagung, Freiburg, 18.11.
- Bleyer, G.: Versuchsergebnisse zur Rebenperonospora im Ökoweinbau 2008. – MLR-Arbeitstagung, Freiburg, 18.11.
- Bleyer, G.: Prognosesystem VitiMeteo für Peronospora und Traubenwickler. Besuchergruppe Slowenien, Freiburg, 24.11.
- Bleyer, G.: Witterung und Verlauf der Epidemie bei der Rebenperonospora 2008. – 13. Freiburger Rebschutztag, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, 03.12.
- Bleyer, G.: Ergebnisse aus Versuchen zur Rebenperonospora 2008. – 13. Freiburger Rebschutztag, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, 03.12.
- Bleyer, G.: Vermeidung von Beerenfäule – Ergebnisse aus den Untersuchungen 2008 – 13. Freiburger Rebschutztag, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, 03.12.
- Bleyer, G.: Ausgewählte Versuchsergebnisse zum Pflanzenschutz. – Mitarbeiter-Fortbildung, Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, 15.12.
- Breuer, M.: Traubenwickler, Zikaden und Ohrwürmer – Tierische Schädlinge auf dem Vor-marsch.- Bereichsversammlung des Badischen Weinbauverbandes, Bötzingen, Auggen, Munzingen, Lauda-Königshofen, Kappelrodeck, Schriesheim, Hagnau, Tutschfelden, Germany, 08-12.01.
- Breuer, M.: Traubenwicklerbekämpfung - Trends und Perspektiven.- Pheromongemeinschaft Bötzingen, 23.01.
- Breuer, M.: Grapevine pests and their management - some examples.- Zoological Institute, Catholic University Leuven, Belgium, 07.02.
- Breuer, M.: Die Problematik der Schwarzhholzkrankheit.- Winzerversammlung Ringsheim, 12.02.

- Breuer, M.: Bekämpfung der Kräuselmilbe.- Winzerversammlung Ringsheim, 12.02.
- Breuer, M.: Studies on the improvement of mating disruption in Baden.- Syngenta, Basel, Switzerland, 14.02.
- Breuer, M.: Entwicklungen bei den tierischen Schädlingen.- Winzerkreise des Tuniberg, Tiengen, 26.02.
- Breuer, M.: Arbeiten mit der Natur. Chancen für Winzer und Konsumenten.- Seminar Wein-bau - Umwelt und Landschaft, Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg, Ofenbourg, 27.02.
- Breuer, M.: Die Problematik der Schwarzholzkrankheit.- Winzerversammlung Efringen-Kirchen, 27.02.
- Breuer, M.: Neues zur Ohrwurmproblematik.- Winzerversammlung Efringen-Kirchen, 27.02.
- Breuer, M.: Traubenwicklerbekämpfung - Trends und Perspektiven.- Pheromon-gemeinschaft Mahlberg/Kippenheim, Mahlberg 28.02.
- Breuer, M.: Traubenwicklerbekämpfung - Trends und Perspektiven.- Winzerver-sammlung Bahlingen, 11.03.
- Breuer, M.: Traubenwicklerbekämpfung - Trends und Perspektiven.- Winzerver-sammlung Königschaffhausen, 13.03.
- Breuer, M.: Die Problematik der Schwarzholzkrankheit.- Winzerversammlung Neuweiler, 02.04.
- Breuer, M.: Neues zur Ohrwurmproblematik.- Winzerversammlung Neuweiler, 02.04.
- Breuer, M.: Lebensraum Weinberg - mehr als Reben. Artenvielfalt als Chance für den Wein-bau.- Akademie für Natur- und Umweltschutz Baden-Württemberg, Blankenhornsberg, Ih-ringen, 06.05.
- Breuer, M.: Scaphoideus titanus: Monitoring in Baden. Fachreferenten-Tagung, 27-28.08.
- Breuer, M.: Kann die Pheromon-Verwirrmethode auch auf kleiner Flä- che angewendet wer-den? Eine Studie am Beispiel der Traubenwickler.- Deutsche Pflanzenschutztagung, Kiel, 22-25.09.
- Breuer, M.; Gillham, M.: Affirm, a new insecticide for the control of grape berry moths in Europe - a study from Ger- many.- Montpellier, France, 22-24.10.
- Breuer M.; Fahrentrapp, J.; Michl, G.: Geo- graphical distribution of "bois noir" and *Hyalesthes obsoletus* in Baden (SW Germany).- 1st Bois Noir Work- shop, Weinsberg, Germany, 11-13.11.
- Breuer, M.: Neues zur Schwarzholzkrankheit in Baden.- Arbeitstagung der im Weinbau tätigen Angehörigen der Landwirtschaftsverwaltung, Freiburg, 18-19.11.
- Breuer, M.: Der Asiatische Marienkäfer: Be- deutung, Handlungsbedarf?.- Arbeits- tagung der im Weinbau tätigen Ange- hörigen der Landwirtschaftsverwal- tung, Freiburg, 18-19.11.
- Breuer, M.: Pflanzenschutzstrategien 2009: Tierische Schädlinge.- Tagung der Rebschutzwarte, Sahlem, 26.11.
- Breuer, M.: Der Asiatische Marienkäfer: Vom willkommenen Nützling zur Bedro-

- hung?- Ta-gung des Vereins landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen Freiburg, 04.12.
- Breuer, M.: Traubenwicklerbekämpfung - Trends und Perspektiven.- Winzerversammlung Lahr/Friesenheim, Hugsweier, 09.12.
- Breuer, M.: Der Asiatische Marienkäfer: Vom willkommenen Nützlichling zur Bedrohung?- Inter-ne Fortbildung WBI, Freiburg, 15.12.
- Fahrentrapp, J.; Michl, G.; Breuer, M.: Recolonisation of *Hyalesthes obsoletus* in a newly terraced vineyard.- 1st Bois Noir Workshop, Weinsberg, Germany, 11-13.11.
- Fahrentrapp, J.; Michl, G.; Breuer, M.: Establishing a real time PCR for the detection of common types of "bois noir" phytoplasmas.- 1st Bois Noir Workshop, Weinsberg, Germany, 11-13.11.
- Fahrentrapp, J.; Michl, G.; Breuer, M.: Etablierung eines neuen Diagnosesystems zum Nachweis von Phytoplasmen.- Arbeitstagung der im Weinbau tätigen Angehörigen der Landwirtschaftsverwaltung, Freiburg, 18-19.11.
- Fahrentrapp, J.; Michl, G.; Breuer, M.: Etablierung eines neuen Diagnosesystems zum Nachweis von Phytoplasmen.- 13. Freiburger Rebschutztag, Freiburg, 03.12.
- Krebs, H.: Der Jahrgang 2007 aus Sicht der Kellerwirtschaft.- Frühjahrsversammlung der Kellermeister, Freiburg, 26.02.
- Krebs, H.: Brauchen wir Schönungsmittel in Zeiten der Kennzeichnungspflicht? - Infoveranstaltung Bodensee, Meersburg, 11.03.
- Krebs, H.: Verarbeitung und Vergärung von kritischem Lesegut 2008. - Arbeitskreis Kraichgau, Freiburg, 04.09.
- Krebs, H.: Kellerwirtschaftliche Strategien für den Herbst 2008. - Tagung Kellermeister, Durbach, 11.09.
- Krebs, H.: Kellerwirtschaftliche Strategien für den Herbst 2008 (Weinstile). - Arbeitsgemeinschaft der Weingüter im Badischen Weinbauverband, Durbach 11.09. Krebs, H.: 2008 - das Traumjahr mit knackiger Säure. - VDAW Nachherbstveranstaltung, Freiburg, 12.11.
- Krebs, H.: Blanc de Noirs und Rosé - wie sollte er produziert werden? - MLR-Tagung, Freiburg, 19.11.
- Riedel, M.: Bewässerung von Reben. - Versuchsergebnisse und Erfahrungen mit Tropfbewässerung incl. Agrowetter-Berechnungsinformationsdienst. Sasbach, 28.02.
- Riedel, M.: Rebenernährung - Stiellähme und Traubenwelke. - Seminar zum ökologischen Weinbau. Weinbauinstitut Freiburg, 11.03.
- Riedel, M.: Einfluss der Kalium-, Magnesium- und Wasserversorgung auf die Traubenwelke. - 47. Arbeitstagung des Forschungsrings des Deutschen Weinbaus. Bad Kreuznach, 09.04.
- Riedel, M.: Bodenpflege, Einsaaten, Düngung, früher Rebschutz. - Beratungsrunden in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Weinbauberatung und dem Badischen Winzerkeller Breisach. Norsingen, 21.04.; Ettenheim, 22.04.

- Riedel, M.: Wasserschutz. – Besprechungen der Ortsobleute des Badischen Weinbauverbands. Opfingen, 30.06.; Bötzingen, 01.07.; Köndringen, 09.07.
- Riedel, M.: Eisenmangelchlorose. – Fortbildung „Aktuelles aus Weinrecht, Weinbau und Oenologie“ für Bedienstete der Unteren Landwirtschaftsbehörden und der Landesanstalten im Fachgebiet Weinbau und Oenologie. Weinbauinstitut Freiburg, 19.11.
- Riedel, M.: Eisenmangelchlorose - Ursachen und Gegenmaßnahmen. – 13. Freiburger Rebschutztag. Weinbauinstitut Freiburg, 03.12.
- Riedel, M.: Chlorose im Weinbau. – Weinbauarbeitskreis Stromberg und Enztal. Schützingen, 15.12.
- Riedel, M.; Bachteler, K.: Stiehlähme oder Traubenwelke? – Wintertagung der Arbeitsgemeinschaft Weinbau des Vereins landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen. Weinbauinstitut Freiburg, 04.12.
- Riedel, M.; Kassemeyer, H.-H.; Schies, W.: Versuchsbesichtigung Chlorose und Eutypa. Mühlheim, 11.06.
- Riedel, M.; Schies, W.: Versuchsbesichtigung Düngung, Humuswirtschaft, Bewässerung, Stiehlähme und Traubenwelke. Oberrotweil und Ihringen, Blankenhornsberg, 16.09.
- Schies, W.: Bodenpflege, Einsaaten, Düngung, früher Rebschutz. – Beratungsrunden in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Weinbauberatung und dem Badischen Winzerkeller Breisach. Niederrimsingen, 17.04.; Mündingen, 24.04.; Leiselheim, 07.05.
- Sigler, J.: Wie liest man ein Etikett? - Studium Generale der Universität Freiburg, 14.01.
- Sigler, J.: Aktuelles aus dem Weinrecht - Verein der Weinküfer- und Kellermeister Baden e. V., Freiburg, 26.02.
- Sigler, J.: Reinzucht-Hefen im Test - Seminare: Kellerwirtschaft und Sensorik, Weinbauinstitut, Freiburg, 31.3.-07.04.
- Sigler, J.; Amann, R.: Säureerhalt und Säuerung - Seminare: Kellerwirtschaft und Sensorik, Weinbauinstitut, Freiburg, 31.3.-07.04.
- Sigler, J.: Ausbau von Botrytis-Lesegut mit BSA-Kulturen - Seminare: Kellerwirtschaft und Sensorik, Weinbauinstitut, Freiburg, 31.3.-07.04.
- Sigler, J.: BSA-Kulturen im Test - Seminare: Kellerwirtschaft und Sensorik, Weinbauinstitut, Freiburg, 31.3.-07.04.
- Sigler, J.; Amann, R.: In Zeiten des Klimawandels: Von der Süß- zur Sauerreserve? - FDW-Tagung, Bad Kreuznach, 09.04.
- Sigler, J.: Einsatz von Eichenholz-Chips: Erfahrungen und Perspektiven - 15th International Enology Symposium, Trier, 16.04.
- Sigler, J.: In Zeiten des Klimawandels: Von der Süßreserve zur Sauerreserve? - Bundesausschuss für Weinforschung, Berlin, 15.05.
- Wegner-Kiß, G.: Pheromone im Weinbau und ihre Regulierungsmöglichkeiten. – Winzerge-nossenschaft Britzingen, 14.02.

- Wegner-Kiß, G.: Der Bekreuzte Traubenwickler – auch im Breisgau auf dem Vormarsch - Winzerhues Köndringen, 19.05.
- Wegner-Kiß, G.: Was macht der Ohrwurm in den Trauben? – Winzerhues Köndringen, 19.05
- Wegner-Kiß, G., Wegner-Kiss, G. Ohrwurm-besatz im Lesegut, Auswirkungen auf die Wein-qualität, Kellerwirtschaftseminar WBI
- Zimmermann, T.: Fachschulunterricht 10.01. - 07.02.
- Zimmermann, T.: Technologie der Weinbereitung - Seminar für Lebensmittelkontrolleure, Weinbauinstitut, Freiburg, 28.01.
- Zimmermann, T.: Technologie der Spirituosenbereitung - Brennereiseminar für Nebenerwerbsswinzer, Weinbauinstitut, Freiburg, 18.-19.03.
- Zimmermann, T.: Lesetermine und Weinqualität - Seminare: Kellerwirtschaft und Sensorik, Weinbauinstitut, Freiburg, 31.03. - 07.04.
- Zimmermann, T.: Ausbau von Botrytis-Lesegut mit Behandlungsmitteln - Seminare: Kellerwirtschaft und Sensorik, Weinbauinstitut, Freiburg, 31.03. - 07.04.
- Zimmermann, T.: Sensorik - Studium Generale der Universität Freiburg, 08.12.

5 LEHRAUFTRÄGE AN UNIVERSITÄTEN UND HOCHSCHULEN 2008

Sigler, J.: Nationales und internationales Weinrecht - Vorlesung Hochschule Heilbronn, 05.06., 12.06.

6 ABBILDUNGSVERZEICHNIS

- Abb. 1: Drei Epidemieverläufe (Vierecke) von *Plasmopara viticola* an Blättern; Modellberechnung des Prognosesystems „VitiMeteo Plasmopara“; Freiburg, Schlierberg, Blauer Spätburgunder, Freiburg, Wonnhalde, Müller-Thurgau und Gutedel 2008. 23
- Abb. 2: Beispiel für eine Abbildung im Internet: Temperaturentwicklung und Berechnung der Temperatursumme in Gradtagen..... 26
- Abb. 3: Oidium-Befall in den Kontrollparzellen Freiburg, Rebsorte Müller-Thurgau, 2008 27
- Abb. 4: Befall mit Fäulnis, Ihringen, Blauer Spätburgunder Fr-10, 2008; Einsatz Fungizide gegen Botrytis: 3. Juli (vor Traubenschluss), 4. August (Reifebeginn); Handentblätterung: 1x: 3. Juli, 2x: 3. Juli und 18. August; Maschinelle Entblätterung: beidseitig, 0,65 Bar, 2,8 km/h; 1x: 24. Juni, 2x: 1x: 24. Juni und 18. August..... 29

7 TABELLENVERZEICHNIS

Tab. 1:	Ergebnisse der Prüfung von Unterlagen und Unterlagen-Neuzuchten bezüglich Resistenz gegenüber Virusübertragung durch Nematoden an verschiedenen Standorten, 2008	21
Tab. 2:	Ergebnisse der Bonituren auf Schwarzholzkrankheit; Anzahl befallener Rebstöcke in Prozent, Ötlingen, 2003-2008	21
Tab. 3:	Drei Versuche zur Vermeidung von Fäulnis an Trauben im Jahre 2008	28
Tab. 4:	Versuche zur amtlichen Mittelprüfung 2008	30
Tab. 5:	Versuche zur Prüfung von Spritzfolgen, 2008	31
Tab. 6:	Verteilung der Versuchsvarianten auf die Referate	32
Tab. 7:	Analysendaten der 2007er Weine des Staatsweinguts	39
Tab. 8:	Anzahl weinanalytischer Einzelbestimmungen 2008	42
Tab. 9:	Anzahl der anstellenden Betriebe, geordnet nach Bereichen und Betriebsarten, 2008	43
Tab. 10:	Anzahl der Weine, denen 2008 eine Prüfungsnummer zugeteilt wurde, geordnet nach Jahrgang und Qualitätsstufe	44
Tab. 11:	Menge der Weine, denen 2008 eine Prüfungsnummer zugeteilt wurde, geordnet nach Jahrgang und Qualitätsstufe	45
Tab. 12:	Aufschlüsselung der 2008 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer nach Betriebsarten	46
Tab. 13:	Durchschnittliche Weinmenge je Anstellung in Liter	46
Tab. 14:	Negativentscheidungen* (Wein), 2008	46
Tab. 15:	Sensorische Beanstandungen, 2008 im Vergleich zu 2007	47
Tab. 16:	Menge der geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Liter, geordnet nach Bereichen und Qualitätsstufen, 2008	48
Tab. 17:	Menge der geprüften Rotweine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008	48
Tab. 18:	Menge der geprüften Rotling-Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008	50
Tab. 19:	Menge der geprüften Rosé-Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008	50
Tab. 20:	Menge der geprüften Weißherbst-Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008	51
Tab. 21:	Menge der geprüften Weißweine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, geordnet nach Rebsorten, Qualitätsstufen und Weinarten, 2008	52
Tab. 22:	Menge aller geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer in Litern, 2008	53
Tab. 23:	Anzahl der 2008 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer, geordnet nach Weinarten und Geschmack	54
Tab. 24:	Menge der 2008 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer, geordnet nach Weinarten und Geschmack	54
Tab. 25:	Entwicklung des Anteils trockener Weine von 1972 - 2007	55
Tab. 26:	Menge der seit 1971 geprüften Weine, geordnet nach Qualitätsstufen (nur Weine mit Jahrgangsangabe berücksichtigt); Angaben in Liter	56

Tab. 27: Aufschlüsselung der 2008 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer nach geografischen Herkunftsangaben.....	58
Tab. 28: Aufschlüsselung der 2007 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer, nach Flaschengrößen in Liter und Betriebsart.....	58
Tab. 29: Aufschlüsselung der 2008 geprüften Weine mit zugeteilter Prüfungsnummer nach Antragsarten (bezogen auf alle Anträge unabhängig von der Zuteilung der A.P.Nr.).....	59
Tab. 30: Durchschnittliches Mostgewicht des Jahrgangs 2007 (höchster Anteil im Prüfwahl 2008); BB = Badische Bergstraße, BR = Breisgau, KA = Kaiserstuhl, KR = Kraichgau, MA = Markgräflerland, OR = Ortenau, TU = Tuniberg, BO = Bodensee, TF = Tauberfranken.	59
Tab. 31: Anstellende Betriebe, geordnet nach Bereichen, 2008.....	62
Tab. 32: Aufschlüsselung der geprüften Sekte nach Geschmacksarten, 2008	63
Tab. 33: Anzahl und Menge der geprüften Sekte mit zugeteilter Prüfungsnummer, geordnet nach Bereichen, 2008	63
Tab. 34: Anzahl und Menge der geprüften Sekte mit zugeteilter Prüfungsnummer, geordnet nach Rebsorten, 2008	64
Tab. 35 Anzahl und Menge der geprüften Sekte mit zugeteilter Prüfungsnummer, geordnet nach Betriebsarten, 2008	65
Tab. 36: Entwicklung der Qualitätsprüfung von 1972 bis 2008.....	65
Tab. 37: Betriebsgrößenverteilung, ermittelt aus bestockter und unbestockter Rebfläche, b.A. Baden, 2008	68
Tab. 38: Anrechenbare Ertragsrebfläche im b.A. Baden, geordnet nach Bereichen und Großlagen, 2008.....	69
Tab. 39: Rebsortenanteile im b. A. Baden (anrechenbare Ertragsrebfläche), geordnet nach Bereichen, 2008 - Weißweinsorten; Bo = Bodensee, Ma = Markgräflerland, Tu = Tuniberg, Ka = Kaiserstuhl, Br = Breisgau, Or = Ortenau, Kr = Kraichgau, Be = Bergstraße, Tf = Tauberfranken.	71
Tab. 40: Rebsortenanteile im b. A. Baden (anrechenbare Ertragsrebfläche), geordnet nach Bereichen, 2008 - Rotweinsorten; Bo = Bodensee, Ma = Markgräflerland, Tu = Tuniberg, Ka = Kaiserstuhl, Br = Breisgau, Or = Ortenau, Kr = Kraichgau, Be = Bergstraße, Tf = Tauberfranken.	76
Tab. 41: Anrechenbare Ertragsrebfläche im b.A. Baden, 2008, geordnet nach Betriebsarten	80
Tab. 42: Altersstruktur der bestockten Rebfläche im b.A. Baden, 2008	80
Tab. 43: Altersstruktur der wichtigsten Rebsorten im b.A. Baden, 2008.....	81
Tab. 44: Erntemenge im b.A. Baden, geordnet nach Qualitätsstufen, 2008.....	83
Tab. 45: Erntemenge im b.A. Baden, geordnet nach Betriebsarten, 2008.....	83
Tab. 46: Erntemenge im b.A. Baden, geordnet nach Bereichen und Qualitätsstufen, 2008.....	85
Tab. 47: Erntemenge im b.A. Baden, geordnet nach Rebsorten und Qualitätsstufen, 2008.....	86
Tab. 48: Weinbestandserhebung im b.A. Baden, 2008	88

8 IM JAHRESBERICHT 2008 VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

ArMV	Arabis Mosaik Virus
BBCH-Code	Biologische B undesanstalt, B undessortenamt und C hemische Industrie; der BBCH-Code gibt Auskunft über das morphologische Entwicklungsstadium einer Pflanze.
BSA	Biologischer Säureabbau
DAP	Di-Ammoniumphosphat
DLG	Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V.
ELISA	Enzyme-linked ImmunoSorbent Assay
EPPO	European Plant Protection Organisation
FDW	Forschungsring des Deutschen Weinbaus
FTIR	Fourier-Transform-Infrarotspektrometrie
GFLV	Grapevine Fanleaf Virus, Reisigkrankheit der Weinrebe
GISELa	Geographisches Informationssystem, Entwicklung Landwirtschaft
GLRaV	Grapevine Leafroll-associated Virus, Viren der Rollkrankheit
LTZ	Landwirtschaftliches Technologiezentrum
NOPA	Nitrogen by ortho-Phthalaldehyd
OPA	Ortho-Phthalaldehyd
PCR	Polymerase Chain Reaction
PIWI	pilzwiderstandfähige Rebsorten
RRV	Raspberry Ringspot Virus, Himbeerringflecken-Virus
SchALVO	Schutzgebiets- und Ausgleichs-Verordnung
UTA	Untypische Alterungsnote
VdP	Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e. V.
WBI	Staatliches Weinbauinstitut Freiburg