

Statistische Auswertung seit 2000

Trends in Produktion und Vermarktung

Eine statistische Auswertung seit dem Jahr 2000 durch die Qualitätsweinprüfstelle Baden gibt Hinweise auf Trends der Weinproduktion und Vermarktung. Diese können Anregungen zur Ausgestaltung der Produktspezifikationen geben.

Seit August 2018 ist der Badische Weinbauverband anerkannt zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen für die Herkunftsbezeichnungen

- geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Baden“,
- geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Badischer Landwein“,
- geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Taubertäler Landwein“ und
- geschützte geografische Angabe (g.g.A.) „Landwein Oberrhein“.

Es ist nun dem Berufsstand, repräsentiert durch die Schutzgemeinschaft, möglich, Produktspezifikationen für Weine aus Baden im Rahmen der weinrechtlichen Regelungen auf europäischer, Bundes- und Landesebene auszuarbeiten. Diese können je nach Interessenlage mannigfaltig gestaltet sein. Dafür soll der folgende Überblick über Produktion und Vermarktung eine Hilfestellung geben.

Herkunft

Eine vorgeschriebene und vom Endverbraucher auf dem Eti-

kett gern gesehene Information ist die Herkunft des Weines. Bei Qualitätswein ist die Bezeichnung des Anbaugebietes die Mindestanforderung. Sofern die rechtlichen Voraussetzungen gegeben sind, stehen aktuell folgende Möglichkeiten der Herkunftsbezeichnung für das Anbaugebiet zur Auswahl:

- das Anbaugebiet, zum Beispiel „Baden“
- das Anbaugebiet und der Bereich, zum Beispiel „Baden“ und „Breisgau“
- das Anbaugebiet und die Gemeinde/Gemarkung, zum Beispiel „Baden“ und „Freiburg“
- das Anbaugebiet und die Gemeinde/Gemarkung und die Großlage, zum Beispiel „Baden“ und „Freiburg“ und „Burg Zähringen“
- das Anbaugebiet und die Gemeinde/Gemarkung und die Einzellage, zum Beispiel „Baden“ und „Freiburg“ und „Schloßberg“
- das Anbaugebiet und die Gemeinde/Gemarkung und [die Einzellage] das Gewann, zum Beispiel „Baden“ und „Freiburg“ und [Schloßberg] „Jägerhäusleweg“



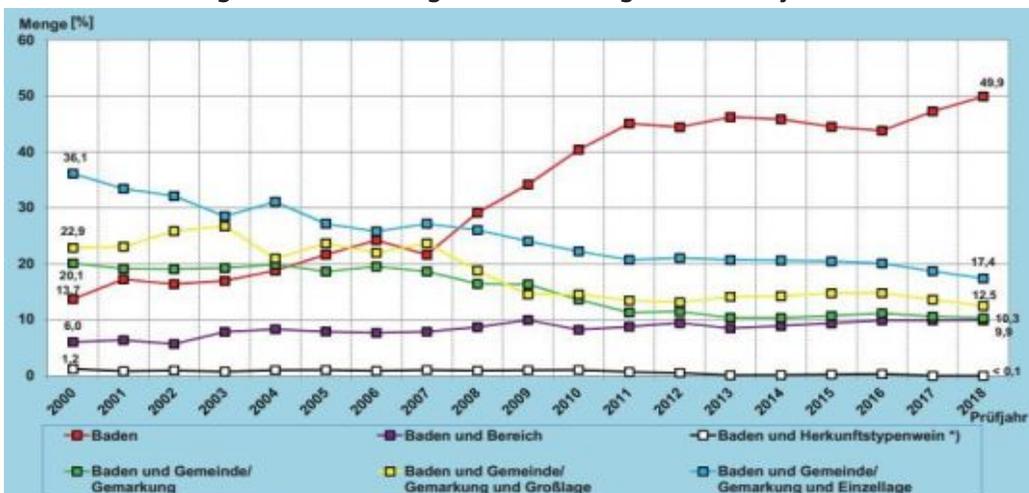
Bild: WBI

2018 wurde jede zweite Flasche Wein, die aus badischen Trauben gekeltert wurde, mit dem Anbaugebiet „Baden“ ohne engere Herkunft bezeichnet.

■ das Anbaugebiet und Herkunftstypenwein, zum Beispiel „Baden“ und „Ehrentrudis“. Die Verwendung von Gewannnamen ist seit 2016 nach Beantragung möglich und bezieht sich auf die kleinere geografische Einheit, die sogenannte grundbuchmäßige Lagenbezeichnung. Mit Beginn der Auswertung ab dem Jahr 2000 wurde zu über einem Drittel die Bezeichnung der Einzellage beantragt – siehe Abbildung 1. Da die Verwendung der Herkunft Baden obligatorisch ist, wird im Folgenden auf die Nennung verzichtet. Bis zum Prüffahr 2018 ist ein deutlicher Rückgang dieser Bezeichnungsmöglichkeit auf unter 20 % zu beobachten. Trotz dieses Rückgangs ist diese

Verwendung nach wie vor die zweithäufigste (17,4 %). Die Kennzeichnung der Großlage mit der Gemeinde oder Gemarkung war im Jahr 2000 die zweithäufigste mit 22,9 %. Auch diese ist in den Jahren zwischen 2008 und 2012 auf fast zehn Prozent kontinuierlich zurückgegangen. Seit 2012 stagniert diese Bezeichnung im Wesentlichen. Die Verwendung von Gemeinde- oder Gemarkungsname war im Jahr 2000 mit 20,1 % die dritthäufigste Nutzung. Auch hier ist ein Rückgang um rund zehn Prozentpunkte zu verzeichnen. Die alleinige Verwendung der Herkunft „Baden“ lag im Jahr 2000 noch bei 13,7 %. Bereits sechs Jahre später war eine deutliche Steigerung von über zwölf Prozentpunkten festzustellen. Die eigentlich bedeutendste Steigerung war ab dem Jahr 2007 zu sehen. Bis in das Jahr 2011 hat sich diese Verwendung mehr als verdoppelt. 2018 wurde jede zweite Flasche Wein, die aus badischen Trauben gekeltert wurde, mit dem Anbaugebiet „Baden“ ohne engere Herkunft bezeichnet. Einen langsamen, aber teilweise dennoch stetigen Zuwachs auf vergleichsweise niedrigem Niveau ist bei der Bereichsnennung erkennbar. Nur im Jahr 2016 wurde mit 11,2 % die Zehn-Prozent-Marke überschritten. Sogenannte Herkunftstypenweine wie beispielsweise „Eh-

Abb.1: Entwicklung der Herkunftsangaben nach Menge in den Prüffahren 2000–2018



*) Affentaler Spätburgunder Rotwein und Ehrentrudis Spätburgunder Weißherbst

Abb.2: Entwicklung ausgewählter Qualitätsstufen in den Prüffahren 2000–2018

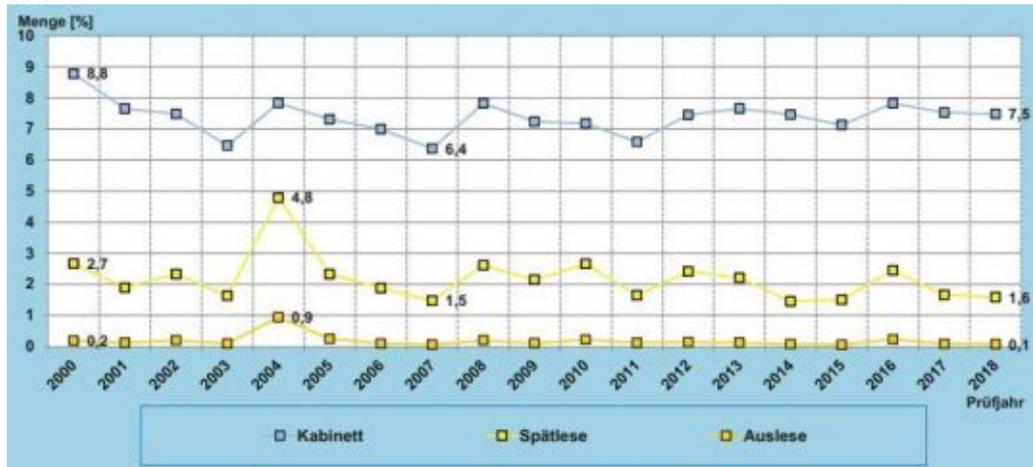
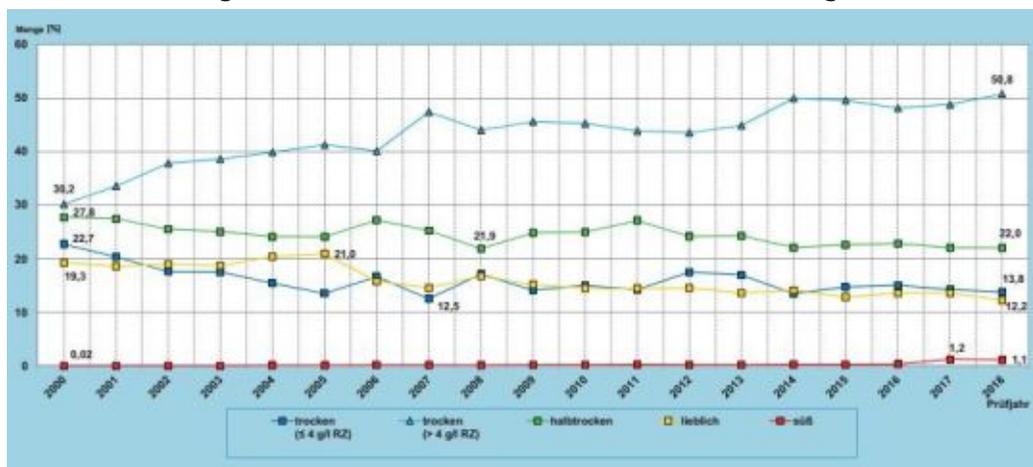


Abb.3: Entwicklung der Geschmacksarten bei Qualitätswein nach Menge*



* in den Prüffahren 2000–2018

rentrudis Spätburgunder Weißherbst“ waren mit knapp über einem Prozent auch schon im Jahr 2000 als Rarität anzusehen. In den folgenden Jahren ist diese Bezeichnungsmöglichkeit stetig auf nunmehr unter 0,1 % zurückgegangen.

Kurz zusammengefasst lässt sich sagen, dass engere geografische Angaben stetig zurückgegangen sind. Die Bereichsnennung ist leicht gestiegen. Zwischenzeitlich dominiert die Verwendung der alleinigen Bezeichnung „Baden“ sehr deutlich.

Qualitätsstufe

Über die langfristige mengenmäßige Entwicklung der Qualitätsstufen gibt Abbildung 2 Aufschluss. Im Sinne der Übersichtlichkeit wurde auf die Darstellung von Qualitätswein und der höheren Prädikatsstufen verzichtet.

→ Qualitätswein: Minimum 86,4 % (2004); Maximum 92,1 % (2007); 90,8 % (2018)

→ Kabinett: Minimum 6,4 % (2003); Maximum 8,8 % (2000); 7,5 % (2018)

→ Spätlese: Minimum 1,6 % (2003); Maximum 4,8 % (2004); 1,6 % (2018)

→ Auslese: Minimum 0,1 % (2015); Maximum 0,9 % (2004); 0,1 % (2018).

Die Höchstwerte bei den Qualitätsstufen Kabinett, Spätlese und Auslese und die Tiefstwerte bei Qualitätswein in den Prüffahren 2004, 2008, 2012 und 2016 spiegeln die außerordentlichen Jahrgänge 2003, 2007, 2011 und 2015 wider. Die Anteile der Qualitätsstufen Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein haben sich

im betrachteten Zeitraum kaum verändert.

Geschmacksarten bei Qualitätswein

Die Geschmacksangabe ist keine verpflichtende Angabe. Die statistische Auswertung bezieht sich deshalb auch auf Qualitätsweine, die ohne Hinweis auf den Geschmack vermarktet werden, aber aufgrund der Analysewerte einer Geschmacksart zugeordnet werden können. Abbildung 3 zeigt, dass zu Beginn der Auswertung die Geschmacksarten mit Ausnahme von „süß“ mit insgesamt zehn Prozentpunkten Differenz annähernd gleichmäßig verteilt waren.

Inzwischen hat sich die Verteilung hinsichtlich Geschmack durch einen kontinuierlichen Zuwachs von über 20 Prozentpunkten bei trockenem mit mehr als 4 g/l Restzucker (RZ)

deutlich geändert. Die deutlichsten Anstiege sind in den Prüffahren 2007 und 2014 zu beobachten. Diese Zuwächse sind auf die Rückgänge von ganz „trockenen“ (≤ 4 g/l RZ), „halbtrockenen“ und „lieblichen“ Qualitätsweinen zurückzuführen. Der größte Rückgang ist bei „trockenen“ (≤ 4 g/l RZ) Weinen mit 8,9 Prozentpunkten festzustellen.

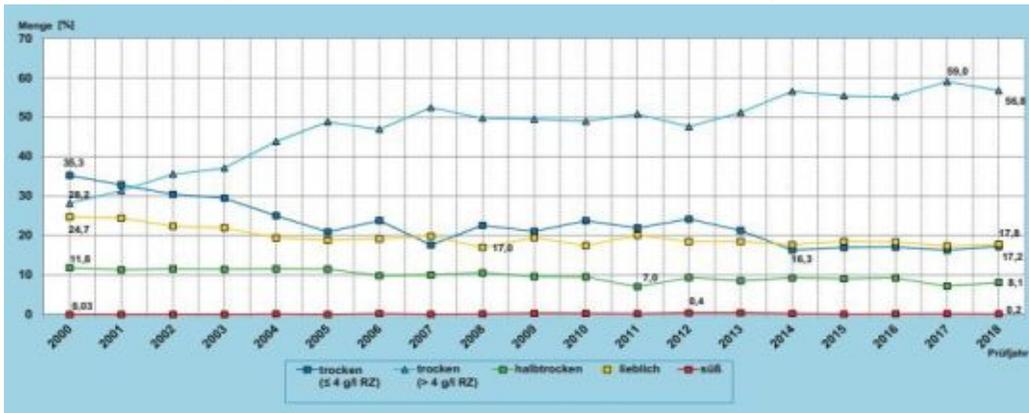
Nach wie vor werden „halbtrockene“ Qualitätsweine als zweithäufigste Geschmacksart mit Rückgängen von 5,8 % produziert und heben sich somit leicht von den Geschmacksarten „trocken“ (≤ 4 g/l RZ) und „lieblich“ ab. „Süße“ Qualitätsweine spielten bislang eine unbedeutende Rolle, allerdings ist in den beiden zurückliegenden Jahren ein spürbarer Trend auf vergleichsweise geringem Niveau erkennbar.

Geschmacksarten Kabinett

Bei der Entwicklung der Geschmacksarten bei Kabinettweinen ist eine Analogie zu den „trockenen“ Qualitätsweinen mit mehr als 4 g/l RZ festzustellen. Bei diesem Segment hat sich sogar die Menge der zur Qualitätsweinprüfung angestellten Weine mehr als verdoppelt – siehe Abb. 4 auf Seite 37. Zwischenzeitlich wurde die Marke von 60 % nur knapp verfehlt. Verglichen mit der Statistik bei Qualitätswein rangierten allerdings im Jahr 2000 „trockene“ Kabinettweine mit mehr als 4 g/l RZ auf Rang zwei. Mit 35 % Anteil hatten zu Beginn dieser Auswertung ganz „trockene“ Kabinettweine (≤ 4 g/l RZ) den größten Anteil. Dieser Wert hat sich im Verlauf der zurückliegenden Jahre mehr als halbiert. Insbesondere in den Jahren von 2000 bis 2005 ging der Anteil um fast 15 Prozentpunkte zurück. Bis 2012 war die Entwicklung durch ein jährliches Auf und Ab mit Schwankungen um sechs Prozentpunkte geprägt.

Ein weiterer Rückgang der folgenden drei Jahren um etwa acht Prozentpunkte auf 16,3 % markierte im Jahr 2014 den Tiefpunkt. Seitdem stagniert der Anteil der ganz „trockenen“ Kabinettweine (≤ 4 g/l RZ) auf

Abb. 4: Entwicklung der Geschmacksarten bei Kabinett nach Menge*



* in den Prüfjahren 2000–2018

niedrigem Niveau. Während bei den Qualitätsweinen die „halbtrockenen“ mengenmäßig aktuell die zweithäufigsten sind, zeigt sich bei „Kabinett“, dass diese mit 11,8 % als Höchstwert im Jahr 2000 und mit 8,1 % im Jahr 2018 eher eine untergeordnete Rolle spielen. Allerdings ist der Rückgang von nur drei Prozentpunkten auch moderat zu bewerten.

„Liebliche“ Kabinette haben mit fast sieben Prozentpunkten Rückgang ebenfalls an Anteilen verloren, sind aber inzwischen, wenn auch knapp, die am zweithäufigsten beantragte Geschmacksart bei Kabinett. „Süße“ Kabinettweine spielen auch hier praktisch keine Rolle.

Geschmacksarten Spätlese

Bei Weinen der Qualitätsstufe Spätlese zeigt sich die Verteilung der Geschmacksarten

deutlich differenzierter – siehe die untenstehende Abbildung 5. Hier ist der Anteil „süßer“ Weine im Vergleich zu Qualitätsweinen und Kabinettweinen um ein Vielfaches höher. Der Anteil belief sich minimal zwischen 1,4 % im Jahr 2004 und maximal 5,4 % im Jahr 2015. Mit 4,5 % im Jahr 2018 lagen die „süßen“ Spätlesen nur unwesentlich unter dem Maximalwert.

In den meisten Jahren lagen „halbtrockene“ Spätlesen mit den „süßen“ Spätlesen auf nahezu identischem Niveau. In den verbleibenden Jahren waren sie mit einer Ausnahme im Jahr 2015 immer ein bis fünf Prozentpunkte höher.

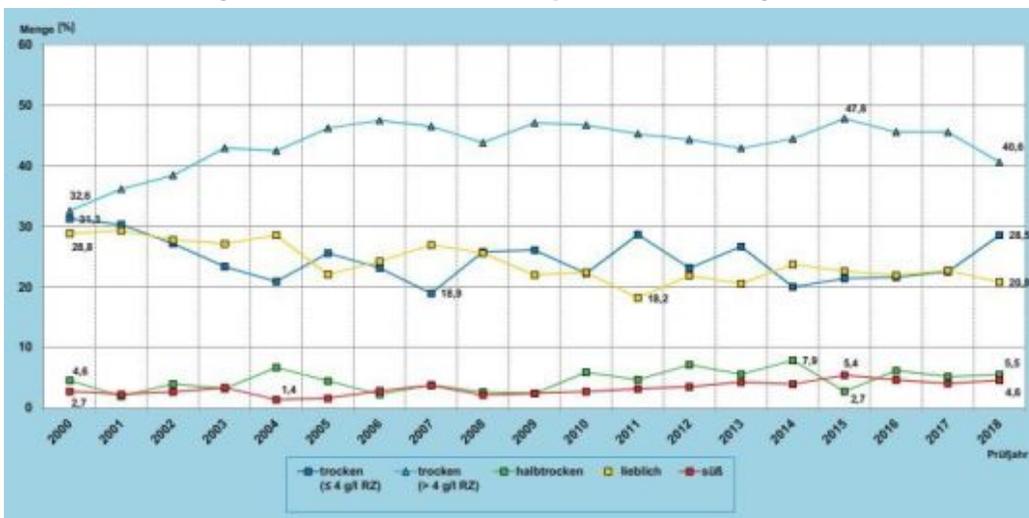
Besonders auffällig ist beim Blick auf die Entwicklung der weiteren Geschmacksarten, dass im Vergleich zu Qualitäts- und Kabinettweinen jahreswei-

se große Sprünge zu beobachten sind.

Auch zeigen sich hier über einen längeren Zeitraum betrachtet deutlich weniger Trends. So ist der Anteil der „trockenen“ Spätlesen mit mehr als 4 g/l Restzucker in den letzten 18 Jahren um rund acht Prozentpunkte gestiegen. Der sprunghafte Verlauf bei der Geschmacksart ganz „trocken“ ($\leq 4 \text{ g/l Restzucker}$) ergibt keinen eindeutigen Trend bei diesem Prädikat. Zumal mit einem Endwert im Jahr 2018 von 28,5 % auf den Maximal- und zugleich Ausgangswert nur eine geringe Änderung zu verzeichnen ist.

Bei „lieblichen“ Spätlesen zeigt sich in der Tendenz eine vergleichbare Entwicklung wie bei „lieblichen“ Qualitätsweinen auf höherem Niveau mit einem unsteretern Verlauf. Mehr als je-

Abb.5: Entwicklung der Geschmacksarten bei Spätlese nach Menge*



* in den Prüfjahren 2000–2018

SEKTKELLEREI
AM TURM
DEIDESHEIM-SPEYER

IHR PARTNER FÜR
LOHNVERSEKTUNG
UND INDIVIDUELLE
HERSTELLUNG VON
PERLWEIN

TRADITIONELLE
FLASCHENGÄRUNG

FLASCHENGÄRUNG IM
TRANSVASIERVERFAHREN

TANKGÄRUNG

HOCHWERTIGE SEKTE MIT
EIGENAUSSTATTUNG ALS
HAUSMARKEN



SEKTKELLEREI AM TURM
DEIDESHEIM-SPEYER GMBH

GESCHAFTSFÜHRER UND
SEKTEMEISTER
BERNHARD KRACK
RONALD NÄBER
HANS PETER WILSBURG

BRUNCKSTRASSE 21
D-67346 SPEYER
(0 6232) 1000-0
FAX: 1000-70
INTERNET:
www.sektkellerei-am-turm.de

IHRE ANSPRECHPARTNER
GÜNTER W. KÄUFER
MICHAEL KÄUFER

(06202) 4099-195 - FAX -187
MOBIL: 0172/6200464
E-MAIL:
michael.kaeufer@sekt-wein.de

de fünfte Spätlese wurde im Jahr 2018 mit der Geschmacksart „lieblich“ geprüft.

Weinart und Geschmacksarten

Die am meisten produzierten Weinarten sind Weißwein, Rotwein, Weißherbst und Rosé (siehe Abb. 6). Im Jahr 2000 betrug der Anteil der beantragten Weißweine 61,2 % und hat im Auswertungszeitraum diesen Wert auch nicht mehr überschritten. Achtzehn Jahre später ist der Weißweinanteil im Anbaugebiet Baden nur um ein Prozent gefallen. Der Tiefpunkt der Weißweinproduktion mit 53 % war im Jahr 2008 zu verzeichnen. Spiegelverkehrt hierzu zeigt sich der Verlauf der Rotweinproduktion. Der Höhepunkt war mit 35,7 % im Jahr

2008. Dies ist auch als Nachweis für den allgemeinen Rotweinboom im Zeitraum zwischen 2005 und 2009 zu werten, der sich auch anhand der Zunahme der Rotweinflächen bis 2008 nachvollziehen lässt. Außerdem ist der Jahrgang 2007 bei vielen noch als ein gutes „Rotweinjahr“ in Erinnerung geblieben.

Mit etwa einem Viertel, bezogen auf die gesamte Qualitätsweinmenge, war 2018 der niedrigste Wert festzustellen und hat somit sogar noch den Wert des Jahres 2000 unterschritten. Bei der verpflichtenden Angabe der Weinart Weißherbst sind keine Schwankungen im Ausmaß von Weiß- und Rotwein festzustellen. 2005 war mit 11,2 % die größte Weißherbstmenge beantragt worden. Die

geringste Menge mit 7,8 % ist 2016 zu verzeichnen. Seitdem ist auch wieder ein leichter Zuwachs zu notieren. Bei Rosé ist mit Ausnahme von 2011, bei dem bereits beinahe das aktuelle Niveau erreicht war, ein stetiger Zuwachs auf nunmehr 5,3 % seit 2000 zu erkennen. Rotling, Badisch Rotgold und Blanc de Noirs, die weinrechtlich nicht als Weinart definiert sind und bei der Qualitätsweinprüfung g.U. Baden als Herstellungsart separat erfasst werden, spielen eine untergeordnete Rolle. Deshalb wurde auf eine grafische Darstellung verzichtet.

Geschmacksarten

Ein Blick auf die Abbildung 7 betreffend der beantragten Geschmacksbezeichnungen für al-

le Weinarten offenbart ganz deutlich den Trend in den zurückliegenden Jahren: Mit einer Zunahme von über 20 Prozentpunkten in den letzten 18 Jahren wurden Weine mit der Bezeichnung „trocken“ mit mehr als 4 g/l RZ zur Qualitätsweinprüfung angestellt. Werden die „ganz trockenen“ Weine unter 4 g/l Restzucker addiert, ist ein Anstieg der als „trocken“ bezeichneten Weine von 54,1 auf 65,3 % festzustellen. Obwohl bei den „ganz trockenen“ Weinen mit einem Restzuckergehalt unter 4 g/l ein Rückgang von beinahe zehn Prozentpunkten vorliegt. Dennoch ist festzuhalten, dass fast zwei von drei Weinen im Jahr 2018 „trocken“ vermarktet wurden.

In der Summe haben als „halbtrocken“ und „lieblich“ vermarktete Weine 12,2 Prozentpunkte verloren, wobei der Rückgang bei den „lieblichen“ Weinen mit 7,2 Prozentpunkten leicht höher ist bei den „halbtrockenen“. Mit einer Zunahme von einem Prozentpunkt spielen die „süßen“ Weine eine untergeordnete Rolle. Weine dieser Geschmacksart werden naturgemäß überwiegend bei den Qualitätsstufen Beerenauslese und höher produziert. Bei diesen hohen Qualitätsstufen sind weinbaubedingt keine großen Mengen erreichbar.

Geschmacksarten bei Weißwein und Rotwein

Bei den im g.U. Baden am meisten beantragten Weinarten setzt sich nachvollziehbarerweise der Trend der Zunahme „trockener“ Weine mit mehr als 4 g/l RZ fort. Hier liegt sogar die Zunahme bei „trocken“ mit mehr als 4 g/l RZ bei nahezu 28 Prozentpunkten bezogen auf alle Weißweine. Der Anteil der „lieblichen“ Weißweine hat sich im ausgewerteten Zeitraum mehr als halbiert, „halbtrockene“ Weißweine haben ein Drittel verloren – siehe Abbildung 8 auf Seite 39.

Süße Rotweine waren im ausgewerteten Zeitraum mit Ausnahme der Prüffahre 2017 und 2018 mit unter einem Prozent bedeutungslos – siehe Abbildung 9. Aber in diesen beiden

Abb.6: Entwicklung der wichtigsten Weinarten nach Menge in den Prüffahren 2000–2018

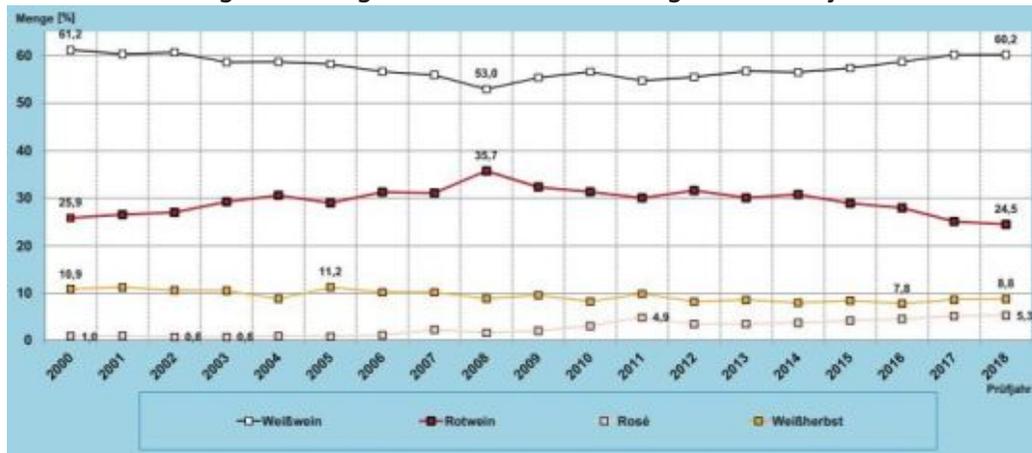
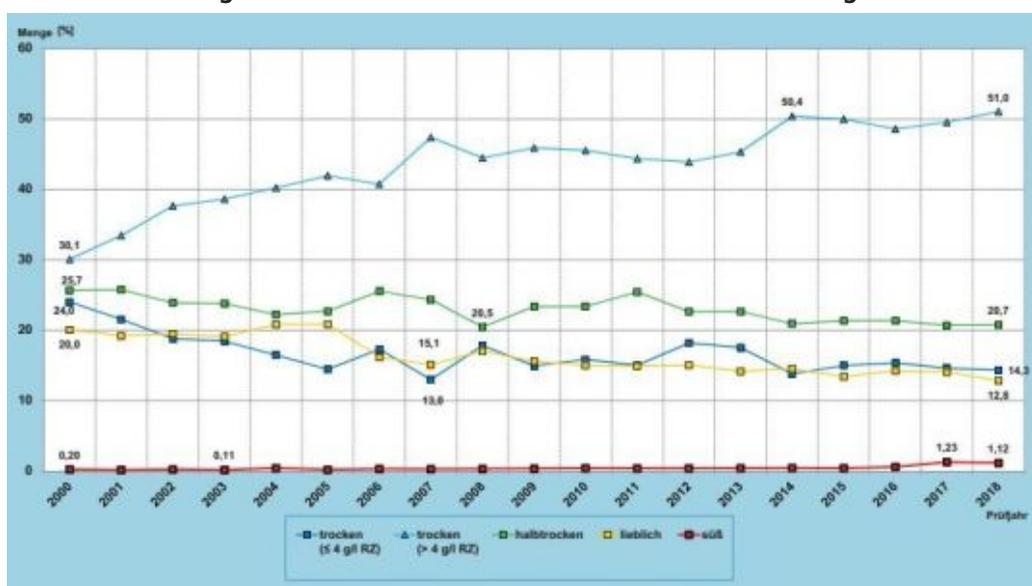


Abb.7: Entwicklung der Geschmacksarten bei allen Weinarten nach Menge*



* in den Prüffahren 2000–2018

Jahren ist dort mehr als eine Verdoppelung der beantragten Menge festzustellen. Diese Zahlen zeigen einen leichten Trend für verstärkt nachgefragten süßen Qualitätsrotwein. In den 2000 bis 2016 pendelte das Niveau zwischen 0,1 und 0,8 %. Diese Zahlen spiegeln einen Großteil der süßen Prädikatsrotweine wider.

Auf den ersten Blick zeigt sich die Entwicklung der anderen Geschmacksarten im Vergleich zum Weißwein ähnlich, doch eine differenziertere Betrachtung ist notwendig. Der Ausgangswert der Geschmacksart „lieblich“ lag im Jahr 2000 bei Rot und Weiß um nur 0,5 % auseinander. Im Verlaufe der letzten 18 Jahre ist die Entwicklung deutlich auseinandergerichtet. Inzwischen ist der Anteil der „lieblichen“ Rotweine im Vergleich zu den „lieblichen“ Weißweinen um nahezu 15 Prozentpunkte höher. Der Verlauf bei Rotweinen mit lieblicher Geschmacksart ist zudem deutlich unstabiler als bei Weißwein, insbesondere in den Jahre 2000 bis 2008. Bei Weißwein ist seit dem Jahr 2008 eine stetiger Abwärtstrend zu beobachten, bei Rotwein wurde mit leichten Schwankungen um drei Prozentpunkte das Niveau gehalten.

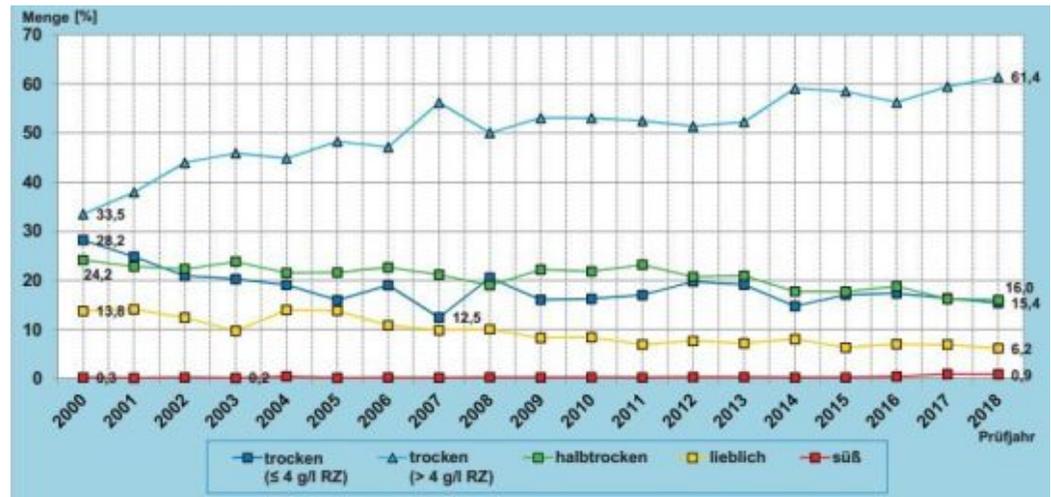
Der Anteil der „halbtrockenen“ Rotweine hat sich seit 2000 halbiert. Auch hier sind deutliche Unterschiede im Vergleich zu Weißweinen festzustellen.

Die Nachfrage nach „ganz trockenen“ Weiß- wie Rotweinen mit weniger als 4 g/l RZ ist gefallen, bei Weiß mehr als bei Rot. In der Summe ist festzuhalten, dass bei beiden Weinarten ein deutlicher Trend zu trockenen Weinen mit einem Restzuckergehalt über 4 g/l erkennbar ist. Der Anteil der Rotweine mit einem Zuckergehalt über 10 g/l ist mit über einem Drittel dabei deutlich höher als bei Weißweinen mit knapp einem Viertel.

Rosé und Weißherbst

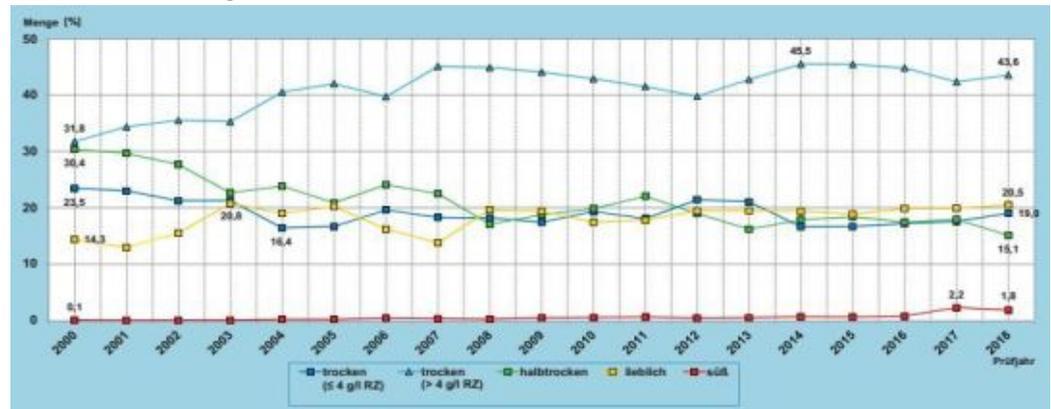
Roséweine dürfen nach gesetzlichen Vorgaben ausschließlich aus Rotweinträuben hergestellt werden. Die Verwendung mehrerer Rebsorten ist möglich. Als

Abb.8: Entwicklung der Geschmacksarten der Weinart Weißwein*



* nach Menge in den Prüfjahren 2000–2018

Abb.9: Entwicklung der Geschmacksarten der Weinart Rotwein*



* nach Menge in den Prüfjahren 2000–2018

ANZEIGE

EIN HERZLICHES
DANKESCHÖN
ALLEN UNSEREN KUNDEN
UND DIE BESTEN
WÜNSCHE FÜR
2020

zimmer
KELLEREIBEDARF
79379 Müllheim
Telefon 07631/2223 u. 10100
Telefax 07631/2242
www.zimmer.org

Weißherbst darf ein Roséwein bezeichnet werden, wenn er ausschließlich aus einer einzigen roten Rebsorte gekeltert wurde. Die Sorte ist in Verbindung Weißherbst zu nennen. Die Beliebtheit „trockener“ Roséweine mit mehr als 4 g/l RZ lässt mit einem Rückgang von 16,2 Prozentpunkten in der Tendenz deutlich nach und läuft somit entgegen dem festgestellten Trend, dass Weine dieser Geschmacksart gefragter sind als zu Beginn der Auswertung. Nach wie vor ist sie dennoch die am meisten produzierte Geschmacksart bei Rosé. Insbesondere am Anfang der 2000er-Jahre erfreuten sich diese Weine mit einem Anteil bis zu 78 % großer Beliebtheit. Auffällig sind die Prüffahre 2007 und 2010 mit Anteilen von lediglich 40 % und leicht darunter mit teilweiser Halb-

Beim Vergleich der produzierten Menge. In diesen Jahren wurde entsprechend ein höherer Anteil an „halbtrockenen“ und „lieblichen“ Roséweinen zur amtlichen Prüfung angestellt. Die Vormachtstellung aller trockenen Roséweine mit fast 90 % Anteil im Jahr 2004 ist mit einem Rückgang auf unter 50 Prozentpunkte gebrochen. Vergleicht man den Anfang der Auswertung mit dem Ende, so ist festzustellen, dass Roséweine hinsichtlich der Geschmacksarten, insbesondere „lieblich“, „halbtrocken“ und „trocken“ (> 4 g/l RZ) nun mit einem breiteren Geschmacksbild vermarktet werden. Im Gegensatz zu Rosé zeigt sich bei Weinen der Weinart Weißherbst eine andere Geschmacksartenverteilung. Trockene Weine mit einem Restzuckergehalt über und unter 4 g/l

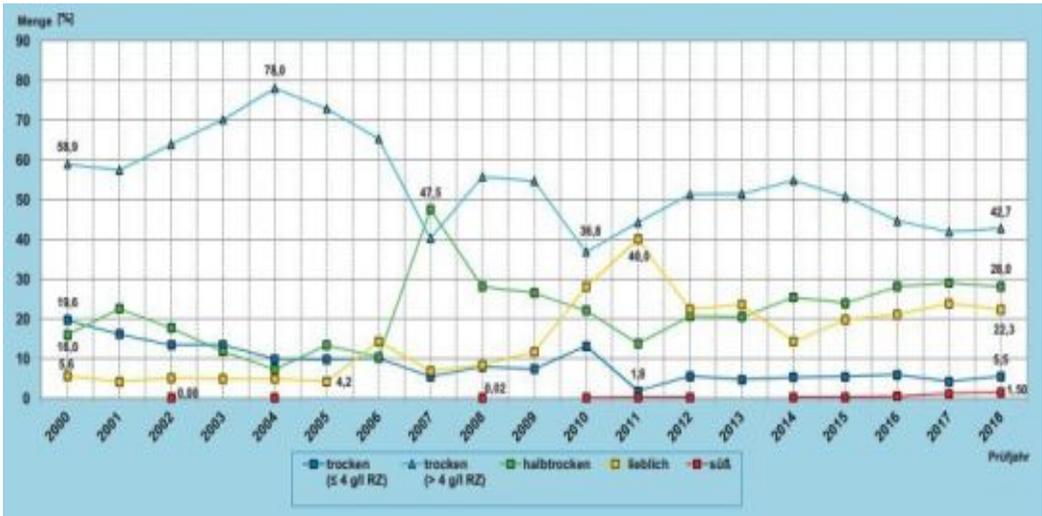
FAZIT

Bei der Verwendung von Herkunftsangaben ist ein Wandel zugunsten der alleinigen Verwendung von „Baden“ zu erkennen. Seit Jahren ist QbA die wichtigste Qualitätsstufe. Die Summe aller höheren Qualitätsstufen liegt in den meisten Jahren unter 10 %. Je höherwertiger das Prädikat, desto geringer der Vermarktungsanteil. Interessant ist die Entwicklung der Geschmacksarten bei Qualitäts- und Kabinettweinen. Zunahmen mit über 20 Prozentpunkten bei „trockenen“ Weinen mit mehr als vier Gramm Restzucker (RZ) je Liter sprechen für sich. Bei Spätlesen ist kein ausgeprägter Trend erkennbar. Bei den wichtigsten Weinarten befinden sich Weiß- sowie Rotweine annähernd wieder auf dem Ausgangswert vom Jahr 2000. Roséweine haben zugelegt. Über alle Weinarten hat der Anteil „trockener“ (> 4 g/l RZ) Weine auch um über 20 Prozentpunkte zugenommen. Grundsätzlich zeigt sich dieser Trend bei allen badischen Weinen. Bei Rosé steigt entgegen dieses Trends der Anteil von „halbtrockenen“ und „lieblichen“ Weinen durchschnittlich um 14,3 Prozentpunkte. Weißherbste werden zu 94 % „halbtrocken“ und „lieblich“ abgefüllt. □

spielten bei dieser Weinart mit maximal 13,6 % in der Summe im Jahr 2008 nie eine bedeutende Rolle. Inzwischen ist der

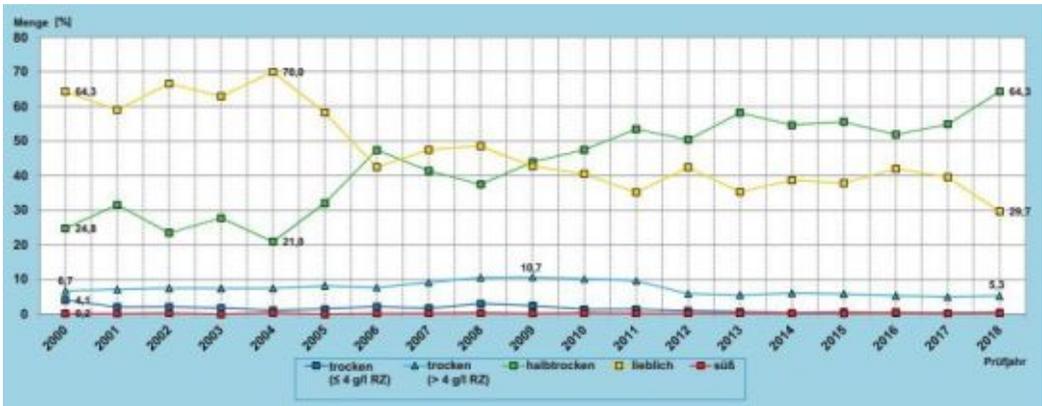
Anteil aller trockenen Weißherbste auf unter sechs Prozentpunkte gefallen. Ganz trockene Weine (≤ 4 g/l RZ) haben aktuell mit einem Anteil von 0,5 Prozentpunkten keine Bedeutung mehr. Bis zum Jahr 2005 war die Geschmacksart „lieblich“ die dominante Geschmacksart. Mit dem Jahr 2006 war erstmals im ausgewerteten Zeitraum „halbtrocken“ mit fünf Prozentpunkten über „lieblich“ zur Amtlichen Prüfung angestellt worden. Seit 2009 hat sich dann diese Vermarktungsmenge zugunsten von „halbtrockenen“ Weißherbsten durchgesetzt. Anfangs eher zaghaft, mit dem Prüffahr 2018 dann auf fast zwei Drittel Anteil. Inzwischen liegt die Menge auf dem identischen Wert vom Prüffahr 2000 wie bei „lieblichen“ Weißherbsten. □

Abb.10: Entwicklung der Geschmacksarten bei Rosé nach Menge*



* in den Prüffahren 2000–2018

Abb.11: Entwicklung der Geschmacksarten bei Weißherbst nach Menge*



* in den Prüffahren 2000–2018



AUTOR
Wolfgang Egerer
 WBI Freiburg, Referatsleiter
 Qualitätsprüfung
 und Weinbaukartei
 Mitautoren sind Edgar
 Bärmann und Marga
 Wohlfarth, ebenfalls WBI.
 Tel. 0761/40165-2301, Mail:
 wolfgang.egerer@wbi.bwl.de