



AUGUST ESER

RHEINGAU

Das Winzer-ABC

Z Zahlenwelt des Weins

Juni 2024

Weinbau gibt es schon vor mehr als 100.000.000 Jahre in Form von verschiedenen Wildreben Arten. In den deutschen Weinregionen begann die Geschichte des Weinanbaus mit den Römern, also vor etwa 2.000 Jahren. Die Römer fanden es möglicherweise zu mühselig, den Wein in schweren Amphoren über die Alpen zu transportieren.

Weltweit wachsen Reben auf 7.400 000 ha, davon 3.300 000 ha in Europa, in Deutschland etwas 103 000 ha. Ein Hektar sind 10.000 qm.

Fast 700 verschiedene Rebsorten wachsen weltweit (Quelle: Kym Anderson, Professor Wine Economics Research Centre der Universität Adelaide, «Which Winegrape Varieties are Grown Where?»)

Die größten Rebflächen stehen in Spanien, Frankreich, China (!), Italien, wohingegen die größte Weinproduktion in Italien 49,1 Mio hl, Frankreich 46,6 mio hl, Spanien 40,7 mio hl und USA 22,8 mio hl liegen.

In Deutschland wachsen 100.000 ha verteilt auf ca. 16000 Betriebe zwischen einer Betriebsgröße von 0,5ha bis mehr als 20 ha.

Es sind in Deutschland zwei Drittel Weiße und ein Drittel rote Rebsorte)
Der Weinbau macht in Deutschland nur 0,6% der gesamten landwirtschaftlichen Fläche aus.
(Quelle: www.bmel-statistik.de)

Die drei meistgepflanzten Rebsorten in Deutschland liegen bei Weißer Riesling mit 23,4%, Spätburgunder 11,3% und Müller-Thurgau mit 11,1%

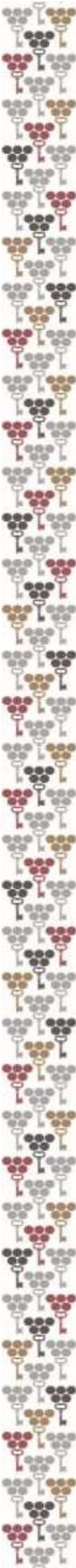
Auf der Welt wird der Riesling meist in Deutschland angebaut mit 24150 ha, danach folgt Rumänien mit 6121 ha, USA 4605 ha, Frankreich mit 4025 ha und Australien mit 3157 ha. Insgesamt weltweit 63936 ha

Der Spätburgunder weltweit wird meist in Frankreich mit 32289 ha, USA mit 25004 ha und Deutschland 11660 ha angebaut. Danach folgen u.a. Moldawien, Neuseeland, Italien und Australien. Am Ende gibt es weltweit 118202 ha mit Spätburgunder bzw. Pinot Noir.

Im Rheingau wurde der Riesling zum ersten Mal in einer Urkunde vom 13. März 1435 erwähnt

Der Spätburgunder kam das erste Mal durch Karl den Dicken 884 an den Bodensee. Im 13. Jahrhundert wurde er dann im Rheingau gepflanzt.

Den absoluten Konsum-Rekord beim Wein bietet der Vatikan, mit ca. 74 l/Kopf im Jahr. Wir Deutschen trinken im Jahr ca. 20l Wein pro Person, wobei die Menge sinkt. Ein wachsendes Interesse liegt im entalkoholisierten Wein, wozu wir bereits auch einen Artikel verfasst haben.



Wein besteht aus ca. 80% Wasser. Der vorhandene Zucker wird während der Gärung zu Alkohol (vorwiegend Ethanol und Glycerin) umgebaut und so erhalten wir zwischen 5,5 und max. 14%vol als zweitgrößten Anteil im Wein. Wie weit und lang die Gärung geht - und damit der Zucker abgebaut wird - liegt an der Hefe. Alkohol ist ein Geschmacksträger, der die Aromen intensiviert, die Säure mildert und den Wein auch lagerfähig macht.

Eine Faustregel bei der Gärung lautet: Je Liter Most, werden aus 15 Gramm Zucker je ein Volumenprozent Alkohol (entspricht 7,9 Gramm). Oder anders formuliert: 10g/l Zucker entsprechen 5,2 g/l Alkohol bzw. 0,66 %vol Alkohol.

Der verbleibende Zucker nach der Gärung bezeichnet man als **Restzuckergehalt**. Er kann von null bis über 250g/l, in seltenen Fällen sogar über 300 Gramm pro Liter Wein reichen.

Die Säure ist ebenfalls ein wichtiger Inhaltsstoff des Weins, gibt er ihm doch Struktur und Halt. Der Säureanteil setzt sich aus mehreren verschiedenen Arten zusammen: Äpfelsäure, Weinsäure, Milchsäure und Zitronensäure sowie Spuren weiterer Säuren.

Bei der malolaktischen Gärung (auch biologischer Säureabbau genannt) wird die starke Äpfelsäure durch Bakterien in die schwächere Milchsäure umgewandelt. Dies findet vorwiegend beim Rotwein statt, da es mit Aromaveränderungen einhergeht, die man beim Weißwein nicht mag.

Darüber hinaus – und das ist für die Sensorik abgesehen von Zucker und Säure besonders wichtig – enthält Wein Farbstoffe, Aromastoffe und Gerbstoffe. Chemisch handelt es sich dabei unter anderem um Phenole, Ester, Thiole, Terpene, Pyrazine und Tannine. Diese mitunter hochkomplexen Verbindungen prägen den Geruch, den Geschmack und die Textur sowie teilweise auch das Aussehen des Weins. Ihre Gehalte im Wein sind abhängig von der Witterung, dem Traubenanbau, der Ernte und Verarbeitung etc. Zum Beispiel Tannine (Gerbstoffe) sitzen in den Stielen, Kernen und der Schale und spielen bei Rot- und Weißweinsroten eine große unterschiedliche Rolle.

Schließlich sind noch Mineralien relevant: meist Salze – vor allem von Kalium, Phosphor, Kalzium, Magnesium und Natrium – sowie Spurenelemente.

Wir hoffen, dass Ihnen dieser Eintrag gefallen hat. Lesen Sie mehr zu ergänzenden und neuen Themen in den nächsten Newslettern.

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Weingut August Eser, Friedensplatz 19, 65375 Oestrich-Winkel Tel. 06723-5032,
www.eser-wein.de

Quellen: Zahlen gerundet vom Deutschen Weininstitut, nach Angaben des Office International de la Vigne et du Vin, Paris, Bezogen auf den Jahrgang 2020

[Deutsches Weininstitut: Statistiken & Berichte \(deutscheweine.de\)](http://www.deutscheswein.de)

<https://www.bmel-statistik.de/landwirtschaft/bodennutzung-und-pflanzliche-erzeugung/weinbau>

