



## Nutzung

In Deutschland werden jährlich etwa neun Millionen Hektoliter Wein in rund 25.000 Weinbaubetrieben produziert. In kaum einem anderen Land der Welt gibt es so viele verschiedene Qualitätsstufen für Wein wie in Deutschland. Für viele ist die Güteklasse eines Weines die wichtigste gesetzlich vorgeschriebene Angabe auf dem Weinetikett. Auch andere Getränke werden aus den

Weintrauben hergestellt. Dazu gehören Schaumweine, Likörweine oder auch der saisonal erhältliche Federweißer. Weintrauben sind zur Safftherstellung ideal, als Frischobst sehr gesund und in getrocknetem Zustand in Form von Rosinen erhältlich. Sogar die Pressrückstände (Trester) können verwendet werden. Sie dienen als Viehfutter, Düngemittel oder werden zu Schnaps gebrannt. Aus den Traubenkernen kann Traubenkernöl gepresst werden.

Fotos:

i.m.a (1), Bauern- und Winzerverband RLP Süd e.V. (3,5)  
 fotolia: Jörg Hackemann (2), SerrNovik (4),  
 Elenathewise (6), BeTa-Networks (7)

Mit freundlicher Unterstützung der  
 Landwirtschaftlichen Rentenbank

# Wein

**Wein ist ein aus dem vergorenen**

**Saft von Weintrauben gewonnenes**

**Getränk. Die Handelsbezeichnung**

**„Wein“ darf nur ein Getränk tragen,**

**das von Früchten der Edlen auch**

**Echten Weinrebe (*Vitis vinifera* ssp.**

***vinifera*) stammt.**

## Merkmale

Die Weinrebe ist ein Strauch, der bis zu zehn Meter hoch werden kann. Die Laubblätter sind lang gestielt und rundlich bis herzförmig geformt. Die Blütenstände (Rispen) treten von Mai bis Juni auf. Danach entwickeln sich — je nach Rebsorte — weiße und rote Beeren.

information.medien.agrar (i.m.a) e.V.

Wilhelmsaue 37 · 10713 Berlin

Tel. 030 8105602-0 · Fax 030 8105602-15

info@ima-agrar.de · www.ima-agrar.de

information.  
 medien.agrar e.V.

**ima**

links: Weinanbau an der Mosel  
rechts: Entwicklung der Weinrispe

Weißer Rebsorte

maschinelle Weinernte



### Herkunft

Bereits seit zehntausend Jahren gewinnt der Mensch Saft aus Weintrauben. Indogermanische Völkerstämme in den Flusstälern Vorderasiens entwickelten 5.000 v. Chr. den Wein aus den Beeren der Wildrebe. Erst durch die Eroberungszüge Roms kam der Weinanbau vor etwa 2.000 Jahren nach Deutschland. Aufgrund der besonderen klimatischen Verhältnisse ist der Weinbau hier an den Flussläufen zu finden. Deutschland zählt zu den nördlichsten Weinbauländern der Welt. Das gemäßigte, vom warmen Golfstrom im Atlantik beeinflusste Klima ermöglicht den Anbau von Reben, die besonders

bekömmliche, frische und fruchtige Weine hervorbringen.

### Anbau

Deutsche Weine werden auf einer Fläche von etwa 100.000 Hektar angebaut. Die Anbauggebiete Ahr, Baden, Franken, Hessische Bergstraße, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sachsen und Württemberg spiegeln die Vielfalt der deutschen Weine wieder. Wichtige Faktoren für die Weinqualität sind Klima, Boden, Rebsorte sowie die Winzerarbeit. Je früher der Frühling beginnt, je länger und sonnenreicher der Sommer, je milder der Herbst und der Winter,

umso feiner sind die Nuancen im Weingeschmack. Besonders wichtig ist, dass die Rebe während ihres Wachstums von April bis Oktober ausreichend Wärme, Sonnenschein und Feuchtigkeit bekommt. Grundsätzlich kann die Weinrebe auf jedem Boden wachsen. Vielfach gedeihen die Rebstöcke auf steinigem Oberboden sogar sehr gut: Zum einen übernehmen sie die Funktion als Wärmespeicher, was speziell in kühleren Regionen die Traubenernte begünstigt. Zum anderen zwingt ein nährstoffarmer Boden die Wurzeln, in tiefere Erdschichten vorzudringen, wo besonders wertvolle Mineralien und Nährstoffe anzutreffen sind.

Jede Rebsorte hat ihre individuellen geschmacklichen Besonderheiten. So wie ein Boskoop-Apfel anders schmeckt als ein Golden Delicious, so schmeckt ein Riesling anders als ein Müller-Thurgau. Die sorgfältige Winzerarbeit beeinflusst Stil und Qualität der späteren Weine. Die Grundlagen dafür werden bereits im Weinberg gelegt. Die Auswahl der Rebsorte muss mit der Lage und dem Boden des Anbaugebietes harmonisieren. Die Kultivierung des Rebstockes, die Pflege sowie eine gewisse Ertragsbeschränkung zur Steigerung der Qualität sind die Eckpfeiler der jährlichen Arbeit. Hinzu kommt der richtig gewählte Erntezeitpunkt.