



# NEWSLETTER „WEINMARKETING AKTUELL“

Ausgabe 6/2010 November 2010

## INHALT

### Ernteberichte 2010

- Mittelrhein **Seite 2**
- Mosel **Seite 3**
- Nahe **Seite 3**
- Pfalz **Seite 5**
- Rheinhessen **Seite 7**

**Terroir ist ein Konzept! **Seite 8****

**Aktuelle Preisberichterstattung **Seite 12****

Der NEWSLETTER „WEINMARKETING AKTUELL“ ist ein kostenloser Service des Kompetenzzentrums Weinmarkt & Weinmarketing Rheinland-Pfalz am DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück. Er informiert Sie regelmäßig über aktuelle Entwicklungen und Trends auf den Weinmärkten. Sie können „WEINMARKETING AKTUELL“ auch unter [www.weinmarketing.rlp.de](http://www.weinmarketing.rlp.de) als Online-Version abonnieren.

# Ernteberichte 2010

## Mittelrhein



Die Stimmung am Mittelrhein war nach dem durchwachsenden Sommer, der lange nicht so regnerisch war wie an der

Nahe, durchaus optimistisch. Ein Wermutstropfen war der verzögerte Blüteverlauf und der schwächere Fruchtansatz in den früheren Lagen direkt am Rhein.

### Witterung und Vegetation

Wie die phänologischen Daten zeigen, verlief die Entwicklung etwa entlang der Durchschnittswerte. Auffallend war die extrem unterschiedliche Entwicklung der Trauben. Im Juli zeigten sich schon Unterschiede: Die Trauben, die früh geblüht hatten, waren kleiner und hatten unterschiedlich große Beeren. Die Trauben, die aus einer späteren Blüte entstanden waren, waren groß, hatten große Beeren und waren gut gefüllt. Diese Unterschiede wuchsen sich nicht aus, sondern verstärkten sich noch im Laufe der Traubenreife.

Die Traubenreife verlief langsamer als sonst. Auffallend war, dass die Säure nur sehr langsam abgebaut wurde. Verantwortlich dafür war das kühle Wetter im September. Vor allem die Nächte waren in dieser Zeit schon kühl, so dass nur wenig Äpfelsäure abgebaut werden konnte.

Frühe Sorten, wie Müller-Thurgau, begannen sehr früh zu faulen, sie wurden mit Mostgewichten um 75 bis 80 °Oe und einer Gesamtsäure von ca 10 g/l und mehr geerntet. Die Säure des Rieslings lag Anfang Oktober immer noch sehr hoch. Die warmen Tage Anfang Oktober ließen die Trauben zwar merklich reifen, der Zuckergehalt stieg erkennbar an. Die Säure blieb stabil. Einsetzende Fäulnis verlief langsam. Die Hauptlese des Rieslings begann um den 15. Oktober. Die Botrytis war bis dahin teilweise eingetrocknet, was zu einem deutlichen Verlust an Menge führte. Allerdings blieb die Botrytis

sauber, der befürchtete Befall mit Grün- oder Rosaschimmel trat nicht auf. Zu verdanken war dies den hohen Säurewerten.

### Schädlinge und Krankheiten

Ein nennenswerter Befall an Schädlingen und Krankheiten trat nicht mehr auf. Ausnahme war Botrytis. Die Trauben waren sowieso meist locker. In vielen Weinbergen wurde die Traubenzone etwas entlaubt und Botrytizidbehandlungen durchgeführt. Trotzdem kam es im Verlauf der Traubenreife ab Anfang Oktober zu verstärktem Botrytisbefall.

Unter diesen Bedingungen konnte Säure nur noch unwesentlich abgebaut werden. Die Lese wurde zügig fortgesetzt. Es war auch erkennbar, dass die Erträge deutlich unter denen des letzten Jahres zurück bleiben werden.

### Mengen und Qualitäten laut vorläufiger Schätzung

Der Behang vor dem Herbst war durch die Verrieselungen schon geringer, so dass die Erwartungen an die Ertragsmenge von Anfang an etwas gedämpft waren. Auch die vielen kleinen Beeren an den Trauben deuteten auf eher kleinere Erträge hin.

Am Ende lag der Ertrag etwa 20 % unter dem des letzten Jahres. Wie die Daten zeigen, sind die Erträge recht gering, sie liegen nach ersten Schätzungen etwa 20 % unter denen des letzten Jahres. Die Mostgewichte sind hoch. Bei Riesling ist fast überall das Mindestmostgewicht für Prädikatswein erreicht worden. Allerdings ist ein so hoher Anteil an Prädikatsweinen nicht zu vermarkten.

### Markt- und Preissituation

Ein Mostgeschäft im Herbst war praktisch nicht festzustellen. Ausnahme davon sind Traubenlieferungen unter Winzern, die im Rahmen von einzelbetrieblichen Kooperationen ablaufen.

### Fazit

Insgesamt brachte der Herbst 2010 eine geringere Menge als 2009. Die Reifezeit war durch

langsame Zuckereinlagerung und sehr langsamen Säureabbau gekennzeichnet. Fast überall trat an den Trauben Botrytis auf.

„Normale“ trockene oder halbtrockene Trinkweine werden durch eine markante Säure gekennzeichnet sein, wobei die geringen Erträge und der Botrytisüberfall hohe Extraktwerte mit einer guten Pufferung des sauren Geschmacks erhoffen lassen. Hohe Mostgewichte verbunden mit einer hohen Säure und mit der sauberen Botrytis lassen außergewöhnliche edelsüße Auslesen erwarten.

*Dr. Joachim Frantz,  
DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück*

## Mosel



Die Vegetation des Jahres 2010 ließ ursprünglich einen eher späten Herbst erwarten.

*Bild: DWI*

Die Reifeentwicklung der Trauben in den Monaten August und September führte jedoch zu früheren Leseterminen. Innerhalb der KW 39 und KW 40 wurden die frühen Sorten geerntet. Der Beginn der Riesling Lese startete vereinzelt in der KW 40. Das Ende der Riesling Lese erwarten wir für die 43. KW.

Die Erntemengen sind insgesamt sehr bescheiden ausgefallen. Die Ertragsschätzungen im Vorfeld kündigten einen mengenmäßig eher kleineren Herbst an. Die tatsächlich geerntete Menge ist sowohl bei den frühen Sorten als auch bei Riesling noch kleiner ausgefallen als erwartet. In guten und sehr guten Lagen waren die Trauben teilweise stark von Verrieselungsschäden betroffen.

Im Verlauf des Herbstes trat Fäulnis auf, die durch das Eintrocknen der Beeren sowohl zu starken Mengenverlusten führte als auch zu einer Konzentration der Inhaltsstoffe. Die Auswertung fraktionierten Lesegutes zeigte folgendes Bild: Die mit Fäulnis befallenen Trauben

lagen in der Regel um die 100 ° Oechsle. Gesundes Material lag im Bereich 80 ° Oechsle.

Die Schwankungsbreite der Erntemengen liegt zwischen 5.000 l/ha und 10.000 l/ha in der Spitze. Nach einigen Jahren normaler analytischer Daten, haben wir mit dem Jahrgang 2010 wieder etwas höhere Säurewerte. Der überwiegende Teil der Moste liegt in der Spanne zwischen 12 und 14 g/l. Ausgetrocknete, konzentrierte faule Trauben weisen teilweise Extremwerte von bis zu 18 g/l auf.

Am Markt gibt es kaum Bewegung. Auf Winzerseite fehlt die Abgabebereitschaft und die Kellereien warten das Ende des Herbstes ab um mit verlässlichen Zahlen kalkulieren zu können.

*Christoph Koenen,  
DLR Mosel*

## Nahe



Der Jahrgang 2010 war an der Nahe von positiven und weniger positiven Entwicklungen gekennzeichnet.

Erinnert sei an die große Winterkälte, Schauerniederschläge und schlechtes Blühwetter. Der Sommer war anfänglich sehr warm, später etwas durchwachsen. Vor dem Herbst war die Stimmung vorsichtig optimistisch.

### Witterung und Vegetation

In diesem Jahr war die Blüte der entscheidende Knackpunkt: Dort, wo die Blüte früh war, war der Fruchtansatz schlecht, dort wo die Blüte spät war, war der Ansatz viel besser. Diese Unterschiede zogen sich durch den ganzen Sommer durch und zeigten sich genauso stark oder noch stärker in der Traubenreife. Auch hier war innerhalb der Sorten ein Unterschied von 2 Wochen zwischen ganz frühen und ganz späten Lagen erkennbar.

Es zeigte sich auch, dass die Reben in manchen Lagen unter den Auswirkungen des Frostes viel stärker gelitten hatten, als das anfänglich er-

kennbar war. Trauben waren zwar da, von der Zahl her etwas weniger, aber viel weniger Beeren und vor allem mit viel schlechterer Entwicklung als sonst üblich.

Das Wetter im Spätsommer war kühl und recht regnerisch. Die Nächte im August waren kalt. Das wirkte sich natürlich auf die Traubenreife aus: Der Beginn war im Durchschnitt wie immer.

Die Trauben lagerten den Zucker langsam ein und bauten die Säure sehr langsam ab. Bei der Reifemessung schlug sich das in geringen Mostgewichtszunahmen von 5 bis 7 °Oe in der Woche bei sehr geringen Säureabnahmen von 1 g pro Woche nieder. In guten Jahren können 10 bis 15 Oe Zunahme und 2 bis 3 g Säureabnahme erreicht werden.

Dazu kam der zunehmende Befall mit Botrytis. Davon waren natürlich zuerst die frühen Lagen und die früh reifenden Sorten betroffen. Aber auch die späteren Lagen und Sorten blieben nicht verschont. Damit musste die Traubenlese so gelegt werden, um die Trauben vor der Fäulnis zu retten, und nicht, um den optimalen Reifegrad zu erreichen. Auffallend war, dass es große Unterschiede zwischen den einzelnen Weinbergen mit unterschiedlichen Propfkombinationen, Rebschutz- und Bearbeitungsmaßnahmen gab.

### **Schädlinge und Krankheiten**

Außer der Botrytis traten keine weiteren Krankheiten auf. Es war schon möglich, den Befall durch anbautechnische Maßnahmen zurückzuhalten und so ein weiteres Plus an Traubenreife herauszuholen. Nicht immer führten alle Maßnahmen zum Erfolg. So gibt es Weinberge, die entblättert wurden und voll mit Botrytis sind und der Nachbarweinberg ist nicht entblättert und zeigt zunächst keinen Befall. Letztendlich erreichte die Botrytis aber fast alle Weinberge.

Auffallend war jedoch, dass es keinen Befall mit anderen Fäulnisregenern wie Rosa- oder Grünfäule gab. Durch das trockene Wetter Anfang bis Mitte Oktober trockneten die befallenen Beeren ein. So konnten sehr hochgrädige Moste gewonnen werden. Die Säure lag immer noch bei 14 g/l und mehr.

### **Mengen und Qualitäten laut vorläufiger Schätzung**

Der geschätzte Durchschnittsertrag an der Nahe liegt bei etwa 65 hl/ha. Bei einer Anbaufläche von ca. 4.080 ha sind das 265.000 hl gesamte Erntemenge. Insgesamt fällt auf, dass die Erträge 20 bis 30 % unter denen des Vorjahres und damit deutlich unter dem langjährigen Durchschnitt liegen.

Die Schätzung versucht, einen Durchschnittswert über das ganze Gebiet zu geben. Selten war das so schwierig. Es gibt Weinberge, die einen vollen Ertrag mit 120 hl/ha haben und andere haben 30 bis 40 hl/ha. Nach dem ersten Eindruck zeigen Dornfelder, Silvaner und die Burgundersorten noch das einheitlichste Bild. Bei Müller-Thurgau und Riesling sind die Ertragsunterschiede größer. Viele Beobachter sprechen vom „Neidischen Herbst“.

### **Markt- und Preissituation**

Das Herbstgeschäft mit Weißweinmost begann auf dem sonst üblichen Niveau. Sehr schnell stiegen die Preise etwas an. Tafelwein wurde zwar nachgefragt, aber fast nicht angeboten. Ansonsten entsprach die Verkaufsmenge nach Auskunft durch Kommissionäre in etwa der des Vorjahres. Die Abgabebereitschaft der Winzer war hoch, man wollte die Entsäuerung und Behandlung der Moste und deren Risiko lieber dem Handel überlassen.

### **Fazit**

Große Unterschiede prägen diesen Jahrgang: Blütezeitpunkte von früh bis sehr spät - Blühverlauf von sehr verzögert bis ganz schnell und eine Entwicklung bis zur Reife, die die Unterschiede nicht ausgleichen konnte. Der Reifeverlauf war langsam und wurde von Fäulnis begleitet. Die Säure blieb sehr hoch. Im Vergleich zum Vorjahr ist die Erntemenge etwa 20 % geringer.

Die ersten Versuche zur Entsäuerung zeigen, dass es möglich sein wird, „normale“ Trinkweine mit markanter aber nicht zu bissiger Säure und edelsüße Spezialitäten mit einem faszinierenden Spiel zwischen Säure und Süße zu bereiten.

## Pfalz



Der relativ lange und strenge Winter verursachte weder Frostschäden an den Reben noch verzögerte er den Austrieb, der z.B. bei der Rebsorte Riesling in Neustadt an der Weinstraße am 22. April noch einen Tag vor dem langjährigen Mittel erfolgte. Dies ist der Tatsache zuzuschreiben, dass die Monate März und April in ihren Temperaturen dem langjährigen Mittel entsprachen. Der „Wonnemonat“ Mai allerdings war viel zu kühl und zu feucht und seine Durchschnittstemperatur lag mit 12,8°C deutlich unter dem langjährigen Mittel von 15,1°C. Die Niederschläge übertrafen mit 104 mm in Neustadt das langjährige Mittel von 57 mm um das Doppelte. Dadurch konnten die Reben mit gut gefüllten Bodenwasservorräten in die Vegetationsperiode starten.

Obwohl die Blüte beim Riesling in Neustadt mit dem 13. Juni einen Tag früher als das langjährige Mittel einsetzte, war sie im Vergleich mit den letzten zehn Jahren relativ spät. Insbesondere in den Jahren 2000, 2003, 2007 und 2009 begann die Reblüte um bis zu 14 Tage früher. Der Blühbeginn fiel in eine kurze Kälteperiode mit niedrigen Nachttemperaturen, so dass gerade in frühen Lagen der Riesling stark verrieselte. In späteren Lagen verzögerte sich die Blüte zwar, verlief aber nach der Kälteperiode deutlich schneller und mit geringeren Verrieselungsschäden. Der Juni war mit einer Durchschnittstemperatur von 19,2 Grad Celsius um gut ein Grad wärmer als das langjährige Mittel. Die Kombination aus reichlicher Bodenfeuchte und hohen Temperaturen führte zu einer zügigen Traubenentwicklung nach der Blüte.

In der ersten Julihälfte setzte eine Hitzeperiode mit Temperaturen bis zu 39° Grad ein, so dass die Zellteilungsphase in der Beerenentwicklung nicht optimal ablaufen konnte. In der zweiten Julihälfte folgten wieder moderate Temperaturen und auch der August (- 1°C) und September (-

1,5°C) waren kühler als im langjährigen Durchschnitt. Gleichzeitig lagen die Niederschläge in beiden Monaten erheblich über dem langjährigen Durchschnitt und betragen im August 124 mm und im September 68 mm.

Ende August war daher die Befürchtung groß, dass die hohen Niederschläge eine vergleichbare Traubenentwicklung wie 2006 herbeiführen könnte. Rasches Voranschreiten der Fäulnis bei den frühreifen Sorten schien das zu bestätigen und vermehrtes Aufplatzen der Beeren im Portugieser zwang zur zeitigen Lese Mitte September. Die recht kühlen Temperaturen im September, insbesondere während der Nächte verhinderten jedoch ein Ausbreiten der Botrytis. Erst als am 22.-24. September die Temperaturen bis auf 24 °C kletterten und auch nachts nicht unter 13°C fielen, zog in der früher reifenden Mittelhaardt die Botrytis auch im Riesling deutlich an und beschleunigten die Leseaktivitäten.

Die niedrigen Nachttemperaturen von August bis Oktober verlangsamten nachhaltig den Abbau der Äpfelsäure. Gleichzeitig blieb durch die verminderte Zunahme des Beerenvolumens auch die Weinsäure auf einem relativ hohen Niveau. Niedrige pH-Werte und titrierbare Säure zwischen 10 und 15 g/l bei der Ernte waren die Folge. Trotz fortschreitender Fäulnis verhinderten die niedrigen pH-Werte eine Besiedelung der Beeren mit Essigsäurebakterien und anderen Sekundärpilzen. So konnte die Moste nach starker Vorklärung und dem Fäulnisgrad angepasster Kohleschönung sehr sauber probiert werden.

Bereits mit Maischestandzeiten gelang es vielerorts aufgrund hoher Kaliumgehalte die titrierbare Säure um 1 bis 3 g/l zu mindern und der Einsatz von Einfach- und Doppelsalzen zur Säuerung bereits im Moststadium führte zum angestrebten Säureziel von 10 g/l vor Beginn der Gärung.

Dank der um rund 100 mg/l höheren Stickstoffversorgung der Moste traten keine nennenswerten Gärstörungen auf, wobei auch der niedrige pH-Wert und seine protektive Wirkung gegen Bakterien und wilde Hefen den Gärverlauf positiv beeinflusste. Dank der hohen Pufferung probieren sich die ersten 2010er Jungweine weniger säurebetont als erwartet. Die niedrigen Erträge ließen in Weiß- als auch Rotweinen sehr

erfreuliche Oechslegrade zu, zumal die kühlen Winde Anfang Oktober die noch hängenden Trauben noch weiter einschrumpfte, so dass 2010 auch Beeren- und Trockenbeerauslesen geerntet wurden, deren Säurewerte bis an 20 g/l reichten. Der Frost am 24. Oktober führte zum schlagartigen Blattfall und dem Abschluss der Reifeentwicklung.

Auch wenn aufgrund der kühlen Keller sich gerade die Riesling noch in der Gärung befinden und die niedrigen pH-Werte die malolaktische Gärung der Roten deutlich verlangsamen, können erste Aussagen über die sensorische Prägung des Jahrgangs 2010 getroffen werden: Die Weissweine probieren sich sehr aromatisch und lassen sich gleichzeitig aufgrund der Säure etwas schlank verkosten. Wenn die Säure reduziert wird, werden die Weine deutlich an Fülle und Dichte zulegen. Die Menge-Güte Relation hat aber bisher nicht den sensorischen Niederschlag gefunden, wie es angesichts der geringen Erträge zu erwarten war. Die gesunde Botrytis hat bei entsprechender Vorbehandlung der Moste keine Spuren hinterlassen. Die Rotweine können mit überraschend viel Farbe aufwarten. Dies ist den kleinen Beeren und ihrem geringen Saftanteil geschuldet, was sich wie ein kräftiger Saftentzug auswirkt. Deswegen tendieren die Rotweine mit zu langer Mazerationzeit auch zu grünen Noten und nachhaltiger Adstringenz. Insbesondere bei Spätburgunder besteht selbst nach der malolaktischen Gärung noch Bedarf zur Feinentsäuerung.

Die Vegetationsperiode 2010 war in der Pfalz von zwei starken Hagelereignissen gekennzeichnet. Am 9. Juni wurden südlich von Landau rund 2.500 ha Rebfläche geschädigt, davon 1.600 ha mit über 70% Schäden. Einen Tag später verursachte ein Unwetter mit Hagel im Großraum Grünstadt Schäden auf rund 1.600 ha, davon waren 800 ha mit Schäden über 70% besonders stark betroffen.

Obwohl bereits im Sommer, auch auf den nicht hagelgeschädigten Rebflächen, eher unterdurchschnittliche Erntemengen ankündigten, wurden viele Winzer während der Ernte von dem tatsächlich noch niedrigeren Ertragsniveau überrascht. Selbst pessimistische Ertragswartungen wurden in der Regel noch deutlich unterschritten. Hektarerträge beim Riesling von

5.000 l waren nicht die Ausnahme sondern eher die Regel. Insbesondere im Bereich Mittelhardt lagen sie häufig auch noch deutlich darunter. Auch der sonst so ertragsfreudige Dornfelder enttäuschte bezüglich der Erntemenge.

Die Erntemenge 2010 in der Pfalz beträgt 1,6 - 1,7 Mio. hl und liegt damit deutlich unter dem langjährigen Durchschnitt von 2,4 Mio hl und stellt die kleinste Erntemenge seit dem vom starken Frost beeinträchtigten Jahrgang 1985 dar. Die wesentlichen Gründe sind in einer geringen Traubengröße und in der Verrieselung während der Blüte zu sehen, aber auch in Windbruch beim Dornfelder und verbreiteter Stiellähme. Nie waren die Einzeltraubengewichte in der Pfalz so gering wie in diesem Jahr.

Zieht man zu diesem frühen Zeitpunkt bereits ein Resümee, so verspricht der Jahrgang 2010 trotz der schwierigen Witterungsbedingungen vielversprechende bis exzellente Weine, die mit Aromenfülle, Dichte und Säurestruktur aufwarten können - jedoch auch mit dem großen Wermutstropfen der extrem niedrigen Erntemengen. Daher stellt der Jahrgang sowohl Weingüter als auch Kellereien vor das schwierige Problem, wie sie eine kontinuierliche Marktbelieferung gewährleisten können.

*Prof. Dr. Ulrich Fischer, Dr. Jürgen Oberhofer,  
DLR Rheinpfalz*

## Rheinhessen



Ein kalter, langer und schneereicher Winter gefolgt von einem „normalen“ Frühjahr sorgten in Rheinhes-

sen für einen leicht verspäteten Austrieb Ende April. Dieser Rückstand wurde jedoch bis zum Blütebeginn um den 10. Juni wieder aufgeholt. Mit dem zögerlichen Blüteverlauf nahm sodann ein Sommer der Extreme seinen Lauf. Großflächiger Hagelschlag (vor allem im Wonnegau) und Windbruchschäden, sowie extreme Hitze im Juli und ein sehr niederschlagsreicher August mit häufigem Starkregen, stellten die Winzer in der Folge vor große Herausforderungen. Selbst starke Entblätterungsmaßnahmen konnten vor allem bei frühen Sorten und in normalerweise begünstigten Lagen eine rasant fortschreitende Fäulnis nicht verhindern und zwangen zu einem vielerorts überstürzten Lesebeginn um den 15. September.

Die Winzer bewegten sich im Spannungsfeld zwischen starken Ertragsverlusten einerseits und noch nicht erreichter physiologischer Reife andererseits. Trockneres Wetter ab dem 25. September eröffnete für die später reifenden Sorten bessere Perspektiven, was sich unter anderem in ordentlichen Mostgewichten niederschlug, die ca. 5- 8 Grad Öchsle über dem langjährigen Durchschnitt lagen. Hauptproblem des Jahrgangs aus önologischer Sicht waren jedoch die durchweg (viel) zu hohen Säurewerte, die, gerade wegen der guten Wasserversorgung, nur zum Teil erklärbar sind. Auch die insgesamt enttäuschende Erntemenge, die ein Viertel unter dem langjährigen Mittel liegt und etwas unter 80 hl/ha anzusiedeln ist, in Verbindung mit einer meist schlechten Saftausbeute, sind eine Besonderheit dieses Jahrgangs. Der Botrytispilz war in diesem Jahr besonders aktiv und hat die Erträge weiter dezimiert, aber auch einige schöne edelsüße Gewächse heran reifen lassen.

Absolut dürfte eine Ertragsschätzung für Rheinhessen von ca. 1,9 Mio.hl realistisch sein. Diese ernüchternden Werte konterkarieren Prognosen vor der Ernte doch ganz erheblich und bestätigen eine alte Bauernregel einmal mehr, die sinngemäß besagt: Erst wenn der Wein im Fass

liegt, hat man Gewissheit über Ertrag und Qualität.

Dem Winzer in Rheinhessen hat dieser Jahrgang alles abverlangt. Neben einem erheblich höheren Aufwand an Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen und Laubarbeiten im Weinberg, erforderte auch die Weinbereitung, insbesondere die Säureharmonisierung, seine ganz besondere Aufmerksamkeit. Durch eine gute Säurepufferung in Form gelöster Mineralstoffe sind gute Extraktwerte zu verzeichnen. Erste Jungweinproben beim Weißwein sind durchaus sehr Fruchtbetont und vielversprechend. Schwerer hingegen dürften es die Rotweine der Ernte 2010 haben, um an die Klasse der letzten Jahre heran zu reichen. Hier sind weitergehende Aussagen zurzeit noch verfrüht.

Aufgrund der deutschlandweit sehr niedrigen Erträge (Der Deutsche Weinbauverband rechnet mit nur ca. 7 Mio. hl), gibt es auf dem Fassweinmarkt kräftige Preissteigerungen. So hat sich z. B. bei der Rebsorte Dornfelder die Notierung gegenüber dem Vorjahreszeitraum verdoppelt und liegt zurzeit bei € 1,50/Liter. Aber auch die anderen Sorten haben sich preislich signifikant nach oben entwickelt und ermöglichen den Winzern einen teilweisen Ausgleich für erhöhten Aufwand und die Ertragsminderung.

Welche Auswirkungen das knappe Erntergebnis in Verbindung mit den Preissteigerungen letztendlich am Markt haben wird, werden die nächsten Monate zeigen. Da über drei Viertel der rheinhessischen Ernte in der „Großvermarktung“ landen, ist eine entsprechende Marktakzeptanz des neuen Jahrgangs wichtig, um im harten internationalen Wettbewerb keinen Einbruch zu erleiden. Der Verlust von Regalplätzen müsste sicherlich im nächsten Jahr „teuer bezahlt werden“.

*Heribert Erbes,  
DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück*

## Terroir ist ein Konzept!



Über kaum etwas wurde in den vergangenen Jahren in der Weinbranche so hitzig debattiert, wie über den französischen Begriff des „Terroir“. Für die Einen sind Terroirweine der Gegenentwurf zu Globalisierung und Industrialisierung, für die Anderen ist „Terroir“ eher das Unwort des Jahres. Noch immer sind Weine, die „Herkunft, Boden und Heimat“ verkörpern, ein Arbeitsfeld für Weinbau, Kellerwirtschaft und Vermarktung. Die Frage: „Was ist typisch?“ ist noch lange nicht beantwortet. Und die kontroverse Diskussion geht wohl auch noch nach der Einigung der OIV auf einen Wortlaut der Definition von Terroir weiter (Siehe Kasten).

*„Ein Weinbauterroir ist ein gebietsbezogenes Konzept, wobei für das jeweilige Gebiet kollektive Kenntnisse der Wechselwirkungen zwischen identifizierbaren physikalischen und biologischen Faktoren und den dort angewandten weinbaulichen Verfahren gewonnen werden, die den Produkten dieses Gebiets ihre Einzigartigkeit geben.“*

*Das "Terroir" umfasst spezifische Eigenschaften des Bodens, der Topografie, des Klimas, der Landschaft und der biologischen Vielfalt.“ (RESOLUTION OIV/VITI 333/2010, 25. Juni 2010)*

Ob Weine Terroirprägung zeigen oder nicht, artet nicht selten in philosophische Streitereien aus. Es stehen sich zwei Lager gegenüber: Auf der einen Seite die „Terroiristen“, die die Einzigartigkeit der Lagen in den Weinen wiedererkennen wollen und auf der anderen Seite die Skeptiker, die der Herkunft allenfalls einen margina-

len Beitrag zum sensorischen Gesamtbild eines Weines zugestehen.

Unabhängig von den Fragen, was die Typizität von Weinen mehr oder was sie weniger prägt, bleibt aus Vermarktungssicht festzuhalten, dass es bestimmte Kundengruppen gibt, die authentische Produkte suchen. Es gibt eine Zielgruppe für Terroirweine, die bereit ist für Produkte mit Herkunft (mehr) Geld auszugeben.

Ferner ist es eine Marketing-Binsenweisheit, dass insbesondere die Produkte interessant sind, die einzigartig, nicht einfach kopierbar und unterscheidbar sind. Eine Region, ein geologisch homogenes Gebiet oder gar eine Einzellage haben deshalb grundsätzlich das Potenzial, Markencharakter (immer in Verbindung mit dem Weingut/Winzer) aufzubauen.

Last but not least, hat das klassische deutsche Differenzierungskriterium, das Mostgewicht, ausgedient. Deshalb lohnt der Blick auf das Terroir-Konzept, nicht nur aber auch als Mittel zur Sortimentsgliederung in direkt vermarktenden Weingütern. Dabei sind Terroirweine sicher nichts für Weineinsteiger und/oder das Basissegment, sondern es sind erklärungsbedürftige Produkte für Weinenthusiasten, die aber imageprägend für ein Weingut sein können.

Das Kompetenzzentrum Weinmarkt & Weinmarketing Rheinland-Pfalz hat eine Internet-Befragung von Winzern durchgeführt, um die Einstellung der Betriebe zum Thema Terroir zu untersuchen. Beteiligt haben sich 216 Betriebe mit Flaschenweinvermarktung aus ganz Rheinland-Pfalz.

Mit der Befragung sollten im Wesentlichen drei Fragen beantwortet werden:

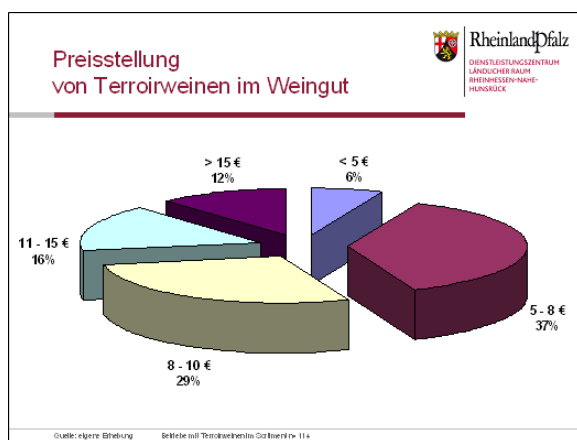
- Wie sieht das Angebot von terroirgeprägten Weinen bei Weingütern derzeit aus?
- Was macht aus Sicht der Weingüter einen Terroirwein aus?
- Wie kommunizieren die Betriebe das Thema gegenüber dem Kunden?



## Terroirweine bei vielen schon fester Bestandteil des Sortiments

Rund 53 % der Weingüter gaben an, bereits heute terroirgeprägte Weine im Sortiment zu führen, die auch als solche kommuniziert werden (im Folgenden „Terroir-Betriebe“ genannt). 10 % der Befragten planen eine Einführung, während 37 % nach eigenen Angaben keine vergleichbaren Produkte anbieten (im Folgenden „Nicht-Terroir-Betriebe“ genannt). Diese Gruppen unterscheiden sich deutlich in der Einstellung zu und den Umgang mit Terroirweinen. Darauf wird später noch einmal zurück zu kommen sein.

Terroirweine sind hinsichtlich ihrer Preisstellung ein hochattraktives Segment. Bei immerhin 27 % der befragten Weingüter liegen sie im Bereich über 10 €/Flasche. 28 % bieten zwischen 8 - 10 € an. 37 % platzieren die Produkte zwischen 5 - 8 €. Insgesamt besetzen Terroirweine eine Preisposition, die neben der notwendigen Attraktivität für den Kunden auch Wertschöpfung für den Winzer ermöglicht.



Neben dem Riesling gibt es eine Reihe von anderen Rebsorten, denen die befragten Winzer zutrauen, Terroircharakter zu zeigen. Häufig wurden mehrere Rebsorten oder Rebsortenfamilien genannt. Bislang haben sich die Arbeitskreise und Forschungsprojekte allein mit dem Riesling befasst. Es zeichnet sich bei den Winzern aber deutlich ab, dass der Kreis der Rebsorten - in Versuchswesen und Beratung - erweitert werden muss.

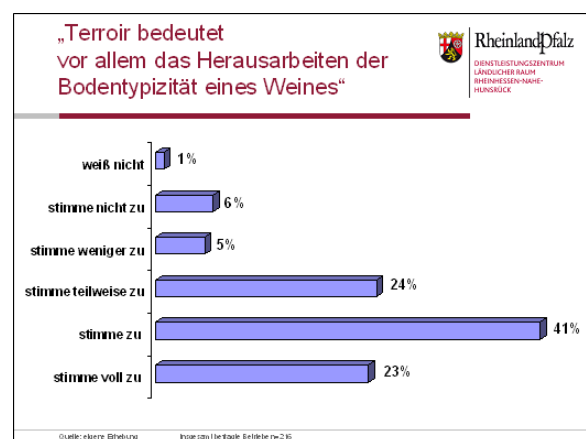
Die meisten Nennungen (70) entfielen auf den Silvaner. Vor allem die Rheinhessen sehen im

Silvaner eine Rebsorte, die das Potenzial hat, Herkunft schmeckbar zu machen. In der Pfalz und an der Nahe gibt man dem Weißburgunder gute Chancen. Überhaupt wird die Burgunderfamilie insgesamt recht häufig genannt.

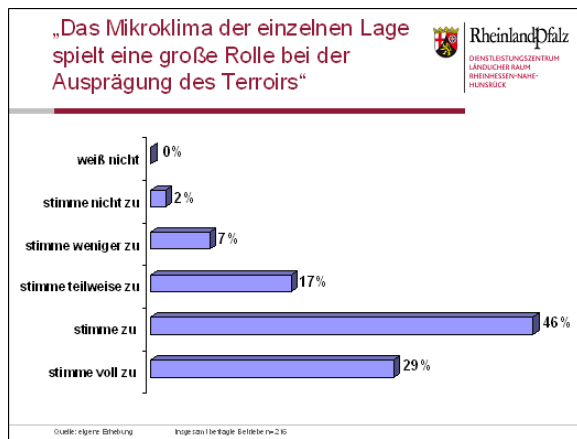
Im Rotweibereich ist der Spätburgunder der klare Favorit der Winzer. Über ein Fünftel der Befragten glaubt, dass der rote Klassiker neben dem Riesling am Besten geeignet ist, Terroirweine hervorzubringen. Die Franzosen haben es vorgemacht und die rheinland-pfälzischen Anbaugebiete müssen sich über Stilistik und Herkunftsprägung Gedanken machen.

## Was macht einen Terroirwein aus?

In der Internet-Befragung wurden die Winzer gebeten, den Grad der Zustimmung zu bestimmten Aussagen mitzuteilen. Die 5er-Skala reichte von „stimme voll zu“ bis „stimme nicht zu“.



Der Aussage „Terroir bedeutet vor allem das Herausarbeiten der Bodentypizität eines Weines“ konnten z.B. 59 % aller Befragten zustimmen, bzw. voll zustimmen. Nur 9 % stimmten dieser Aussage nicht zu. Ein Ergebnis, dass so sicher erwartet werden konnte. Was aber auch andeutet, dass den Winzern neben dem Boden noch andere Parameter wichtig sind. So spielt z.B. das Mikroklima nach der Einschätzung von 72 % der Befragten eine große Rolle bei der Ausprägung des Terroirs.



Genauso eindeutig, wie die Zustimmung zum Einfluss des Mikroklimas ist die Ablehnung von Stress im Weinberg. Mit der Aussage, dass Terroirweine ein gewisses Maß an Stress im Weinberg brauchen, konnten sich nur 13 % anschließen. Fast 20 % stimmten zumindest teilweise zu, während die große Mehrheit von 60 % wenig oder keine Zustimmung gab. Sicher ist das Ergebnis auch der Tatsache geschuldet, dass zur Zeit überwiegend Terroir-Weißweine produziert werden.

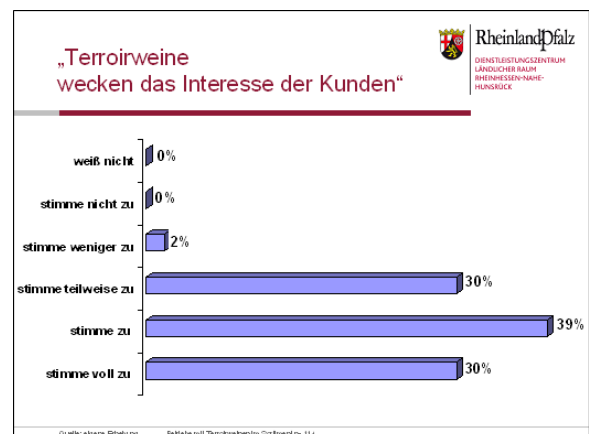
Bei der „defensiven“ Kellerwirtschaft stehen sich zwei Meinungen gegenüber. Für die Weingüter, die bereits Terroirweine im Sortiment haben, ist eine defensive Kellerwirtschaft unabdingbar. 58% stimmen dieser Aussage zu. Teilweise können sich weitere 20% anschließen, während 18% weniger bis gar nicht zustimmen können. Deutlich skeptischer ist die Sicht der Betriebe, die bislang noch keine Terroirweine im Sortiment haben. Nur 29% wollen der Aussage („Wer Terroirweine will, muss eine defensive Kellerwirtschaft betreiben.“) zustimmen. Die Mehrheit (32%) stimmt weniger oder gar nicht zu. Zudem zeigt der relative hohe Anteil in dieser Gruppe, die keine Meinung haben, dass die Unsicherheit oder Unkenntnis noch recht groß ist.

Bei der Beurteilung der Spontanvergärung verhält es sich sehr ähnlich. Terroir-Betriebe stimmen der Aussage, das „Spontis die Terroircharakteristik verwischen“ zu 51% weniger oder gar nicht zu. In der anderen Gruppe sind das nur 35%. Auch in dieser Frage gibt es bei den Nicht-Terroir-Betrieben mit 20% einen hohen Anteil, die keine Meinung haben. Betrachtet man die Gruppe der Weingüter, die Terroirweine über 10 € Flaschenpreis anbieten, näher, wird deutlich,

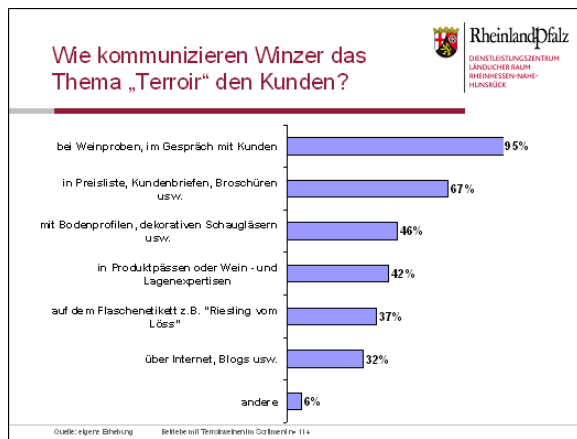
dass für diese Betriebe Spontanvergärung und Terroir zusammengehören oder sich zumindest nicht ausschließen.

### Wie sage ich's dem Kunden?

Mit der Umfrage bei Weingütern wollten wir auch der Frage nachgehen, ob und wie das Thema Terroir bei den Weinkunden und Verbrauchern ankommt. „Wecken Terroirweine das Interesse der Kunden“, war eine Aussage, die die Betriebe bewerten sollten. Wie nicht anders zu erwarten, stimmen 70% der Terroir-Betriebe zu oder voll zu. Gerade mal 2% stimmen weniger zu. Auch hier sind die anderen Betriebe skeptisch. Nur 20% glauben, dass Terroir die Kunden interessiert. 36% können zumindest teilweise zustimmen, aber 40% stimmen weniger oder nicht zu. Gleichzeitig glauben Nicht-Terroir-Betriebe, dass das Thema Terroir auch beim Kunden noch gar nicht angekommen ist und eigentlich von der Presse mittlerweile überstrapaziert wird.



Demgegenüber versuchen Terroir-Betriebe vor allem im direkten Kontakt, wie z.B. bei einer Weinprobe das Terroir dem Kunden näher zu bringen (95%). Immerhin zwei Drittel arbeiten mit Texten zum Thema und Beschreibungen in der Preisliste. 42% gaben an, dass sie Produktpässe oder Weinexpertisen nutzen. Auch die dekorative Komponente, mit Schaugläsern oder Bodenprofilen findet bei nahezu der Hälfte der Betriebe Anklang. Unterrepräsentiert, aber sicher ausbaufähig, ist die Kundenkommunikation über das Internet.



Trotz all dieser Maßnahmen sind die Betriebe, die bereits heute Terroirweine führen, überwiegend der Ansicht, dass das Thema beim Kunden noch nicht wirklich angekommen ist und demnach weiter spannend bleibt. Viele Weingüter fassen Terroir nicht nur als eine sensorische Komponente des Weinausbaus oder der Kellerwirtschaft auf, sondern setzen von der Gestaltung der Räumlichkeiten bis zur Architektur auf die Regionalität und Herkunft. Ganz im Sinne der OIV-Definition: „Terroir ist ein Konzept ...“

#### Fazit der Befragung und Ausblick:

Terroirweine sind bei vielen Weingütern ein fester Bestandteil des Sortiments und preislich hoch attraktiv positioniert. Betriebe sehen neben dem Riesling vor allem den Silvaner und die Burgunderfamilie als terroir-fähig an, woraus sich für die Versuchs- und Beratungsinstitutionen sicher weitere Arbeitsfelder eröffnen. Die Gruppe der Terroir-Betriebe wird weiter wachsen.

Betriebe, die bereits heute Terroirweine im Sortiment führen, halten eine defensive Kellerwirtschaft für unabdingbar und experimentieren mit Spontanvergärung. In Sachen Stilistik und Typizität werden wohl noch einige Diskussionen geführt werden müssen.

Terroir ist und bleibt ein kommunikationsintensives Thema, mit einer enormen Chance sich betrieblich zu profilieren, Einzigartigkeit herauszustellen und unverwechselbar zu werden. Terroir-Konzepte umfassen Weinbau, Kellerwirtschaft und Vermarktung und können maßgeblich zum Markenaufbau von Weingütern beitragen.

*Bernd Wechsler,  
Kompetenzentrum Weinmarkt & Weinmarketing*

# Aktuelle Preisberichterstattung von den Fassweinemärkten in Rheinland-Pfalz

## Pfalz

(Quelle: LWK, Weinbauamt Neustadt)

Angaben in €/hl ab Erzeuger (ohne MwSt.)											Stand: 15. November 2010	
Jahrgang 2009/2010	Dez 09	Jan 10	Feb 10	Mrz 10	Apr 10	Mai 10	Jun 10	Jul 10	Aug 10	Sep 10	Okt 10	Nov 10
VW/Grundwein	30-35	30-35	30-35	30-35	30-35	30-38	30-35	30-38	30-38	50	k.N.	k.N.
TW weiß	50	45-50	45-50	50	50	45-50	45-50	45-50	45-50	65	k.N.	70
QbA weiß (Standard)	70	70	70	70	65	60-65	60-65	60-65	60-65	70	85-90	90
QbA weiß (Riesling)	65-70	70	65-70	65-70	65-70	65	k.N.	65-70	65-70	k.N.	ab 110	120
Spätlese weiß	70	70	70	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	90-100
Auslese weiß	75-80	75-80	80	80	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	80	k.N.	100-110
Portugieser Weißherbst	70	70-75	70	70	70	65	65	65	65	70	90-95	100
Dornfelder Rotwein	80	80-85	85	85	85	85	85-90	85-90	85-90	100	150	150

## Rheinhessen

(Quelle: Eigene Recherchen Kompetenzzentrum Weinmarkt & Weinmarketing)

Angaben in €/hl ab Erzeuger (ohne MwSt.)											Stand: 15. November 2010	
Jahrgang 2009/2010	Dez 09	Jan 10	Feb 10	Mrz 10	Apr 10	Mai 10	Jun 10	Jul 10	Aug 10	Sep 10	Okt 10	Nov 10
VW/Grundwein	k.N.	k.N.	k.N.	30-40	k.N.	30	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.
TW weiß	50	50	50	50	50	45-50	45-50	45-50	45-50	60-65	k.N.	k.N.
QbA weiß (Standard)	70	70	65-70	60-65	60-65	60-65	60	60	60	70	85-90	90
QbA weiß (Riesling)	70	70	65-70	65-70	60-70	60-65	60-65	65	65	k.N.	110	110
Spätlese weiß	70-75	70-75	65-70	65	65	65	60-65	60	60	80	90	90
Auslese weiß	80	80	75	70-75	70	k.N.	65-70	65	65	90	100	100
Portugieser Weißherbst	70-75	70-75	65-75	65-75	65-75	65	65	65	65	70	90	100
Dornfelder Rotwein	80	80	80-85	80-85	80-85	85	85	85	85	100	140-150	150

# Aktuelle Preisberichterstattung von den Fassweinemärkten in Rheinland-Pfalz

## Mosel

(Quelle: LWK, Dienststelle Koblenz)

Angaben in €/hl ab Erzeuger (ohne MwSt.)											Stand: 9. November 2010	
Jahrgang 2009/2010	Dez 09	Jan 10	Feb 10	Mrz 10	Apr 10	Mai 10	Jun 10	Jul 10	Aug 10	Sep 10	Okt 10	Nov 10
Elbling	k.N.	55	60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	k.N.	50-60	80	90-100
Müller-Thurgau	k.N.	60	60	60-70	60	60	60	60	k.N.	60	80	100
Riesling QbA	k.N.	70	80	80	80	80	80	80	k.N.	80	100-130	130-140
Riesling Spätlese	k.N.	80-90	80-90	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.
Riesling Auslese	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.

## Nahe

(Quelle: LWK, Dienststelle Koblenz)

Angaben in €/hl ab Erzeuger (ohne MwSt.)											Stand: 9. November 2010	
Jahrgang 2009/2010	Dez 09	Jan 10	Feb 10	Mrz 10	Apr 10	Mai 10	Jun 10	Jul 10	Aug 10	Sep 10	Okt 10	Nov 10
Riesling	k.N.	65	65	65	65	65	65	65	k.N.	65	110	110
Grauburgunder	k.N.	100	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	100	110-120
Andere weiß	k.N.	65	60-65	60-65	60-65	60	60	60	k.N.	60	85	90-100
Spätburgunder	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	60	60	60	k.N.	60	k.N.	k.N.
Portugieser	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	k.N.	90	100
Dornfelder	k.N.	80-85	80-85	80-85	80-85	85	85	85	k.N.	85	140-150	150

---

### Impressum:

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück,  
Kompetenzzentrum Weinmarkt & Weinmarketing Rheinland-Pfalz  
Wormser Straße 111, 55276 Oppenheim, 06133-930 311  
Erscheinungsdatum: September 2010