

# Weinanbau in Deutschland

<u>Ahr</u>	<u>Mosel Saar Ruwer</u>	<u>Saale Unstrut</u>
<u>Baden</u>	<u>Nahe</u>	<u>Sachsen</u>
<u>Franken</u>	<u>Pfalz</u>	<u>Württemberg</u>
<u>Hessische Bergstrasse</u>	<u>Rheingau</u>	
<u>Mittelrhein</u>	<u>Rheinhessen</u>	

Deutschland hat eine Weinbaufläche von ca. 100.000 Hektar und diese Fläche ist aufgeteilt in 13 Weinbaugebiete. Diese sind Ahr, Baden, Franken, die Hessische Bergstraße, der Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, die Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut, Sachsen und Württemberg. Sicher zählen die großen Anbaugebiete wie Rheinhessen, Pfalz und Baden zu den wichtigsten und bekanntesten, und kleine Gebiete wie Sachsen und Saale-Unstrut spielen eher eine untergeordnete Rolle, doch jedes Gebiet hat seine eigenen Reize und besonderen Weine.

So hat Deutschland nicht nur eine große Fläche zu bieten, sondern ein breites Spektrum an verschiedensten Weinen und Rebsorten, das sich durch die unterschiedlichen geographischen und klimatischen Bedingungen der einzelnen Anbaugebiete ergibt. Mit knapp 2 Milliarden getrunkenen Litern Wein und Sekt pro Jahr, was einen durchschnittlichen Verbrauch von 23 Litern ergibt, steht Deutschland an Platz 4 in der Welt. Umso schöner ist es, daß der größte Teil davon aus dem eigenen Land kommt und Deutsche Weine immer mehr Anhänger finden.

Da Deutschland als das nördlichste der Weinbauländer gilt, entstehen hier überwiegend spritzige, fruchtige Weißweine. Interessant ist aber zu sehen, daß sich der Rotweinanteil in

den letzten Jahren fast verdreifacht hat und regelrecht boomt. Entscheidend für die Qualität und natürlich den Geschmack eines Weines sind der Boden, die Rebsorte, das Klima, die Lese, die Verarbeitung der Trauben und der Zeitpunkt der Abfüllung. So sind in den Anbaugebieten Böden aus Lehm, Grauwacken, Kies, Sand, Buntsandstein, Schotter, Kalk, Ton, Löss, Mergel, Schiefer, Muschelkalk und Quarz zu finden.

Während der Boden über die Qualität bestimmt, gibt die Rebsorte dem Wein den Charakter, wobei die Farbe des Weines an der Farbe der Traubenhaut, denn auch rote Reben haben helles Fleisch, und an der Verarbeitung der Trauben. Durch die längere Reifezeit in Deutschland als in anderen Weinanbauländern, durch Winzer, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt und ihr Wissen oft über Generationen hinweg weitervermittelt und erweitert haben und durch hohe Qualitätsnormen braucht der deutsche Wein ausländische Konkurrenz nicht (mehr) zu fürchten.

In Deutschland gibt es viele, sehr gute und immer besser werdende Weine. Nach vielen Jahren der stiefmütterlichen Behandlung findet der deutsche Wein immer mehr Beachtung und bringt viele exzellente und prämierte Spitzenweine zum Vorschein. Jedes Anbaugebiet bringt Besonderes, Charakteristisches und Einzigartiges hervor, und so ist die Auswahl groß. Doch Wein ist ein besonderes Getränk, das auch besonderer Behandlung bedarf. Er will angemessen angebaut, gepflegt, verarbeitet, ausgebaut, gelagert und gereift sein. Ein Wein kann nicht nur atmen, er will es auch, denn nur so kann er sich in all seinen Facetten zeigen. Er braucht die richtige Temperatur und das angemessene Glas. Doch dann ist für jeden Geschmack ist ein passender Tropfen zu finden, ob der süffig-süße Trollinger oder der fruchtig-spritzige Riesling, ob ein markanter Silvaner aus Franken oder eine fruchtig-sonnenverwöhnte Spätlese aus Rheinhessen. Jedes

Gericht läßt sich durch den passenden Wein unterstreichen, ob ein Kerner zu Fisch, ein Bacchus zu Wild, ob ein Grauburgunder zu Lamm oder ein Traminer zu Wildgerichten. Und was gibt es Schöneres, als den Tag mit einem Glas Spätburgunder zu einem guten Stück Käse ausklingen zu lassen? Warum also in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?!

[Zurück zu Wein](#)