

INTERNATIONALE REBSORTEN



Text und Abbildungen: Gerd Götz, DLR Rheinland

ANBAU Chancen, Risiken und Erfahrungen mit internationalen Rebsorten in Deutschland.

Häufig wird ein Zusammenhang zwischen der sich abzeichnenden Klimaerwärmung und einem damit verbundenen Rebsortenwechsel von der Tagespresse oder von Weinjournalisten hergestellt. Auch Winzer werden von interessierten Kunden auf diese Zusammenhänge befragt. Ein Sortenwechsel ist aber kein Automatismus oder Selbstläufer. Ebenso wie klimatische Aspekte spielen wirtschaftliche Aspekte eine Rolle, die im Wesentlichen durch Märkte, also durch aktuelle Nachfrage und zukünftige Erwartungen geprägt werden. Eine Sortenumstellung erfolgt daher mit Bedacht. Bei Dauerkulturen wie im Weinbau, der zudem stark durch gebietstypische Sorten-Traditionen geprägt ist, oft verzögert. Lange wird am Bestehenden festgehalten, bis neue Trends greifen oder tatsächlich äußere Umstände zu einem Handeln zwingen. Jedoch erweisen sich manche Trends auch als kurzfristige Strohfeuer.

Dass die Klimavoraussetzungen für den erfolgreichen Anbau anspruchsvoller Sorten von entscheidender Bedeutung sind, wird klar, wenn man die Sortenverteilung kühler und heißer Weinbauländer miteinander vergleicht. Von den gegenwärtig weltweit zehn bedeutendsten Weinrebsorten steht traditionell nur Blauer Spätburgunder in Deutschland, einige kamen aber in den vergangenen 20 Jahren hinzu, Riesling folgt mit knapp 50.000 ha weltweit. So gesehen haben die deutschen Winzer traditionell



Ausdünnung einer jungen Syrahanlage

auf ihren eigenen autochthonen Rebsatz gesetzt, der optimal an das kühle Klima angepasst ist und bestmögliche Qualitäten und Reife verspricht. Parallel wurden neue Sorten durch Kreuzungszüchtung gewonnen, die vergleichbare Voraussetzungen benötigen. Gegenwärtig geht der Sortentrend aber verstärkt in die internationale Ausrichtung, hin zu klimatisch anspruchsvolleren Sorten.

DEUTSCHLAND ALS EXPORTWELTMEISTER?

Der Weinmarkt, und das sind nun mal die Kunden, verlangt nicht nur einheimische Gewächse. Der Importanteil der Weinmen-

ge lag 2019 nach aktuellen Zahlen vom DWI (Deutsche Weinstatistik 2020/21) bei 55 %; Tendenz seit Jahren gleichbleibend. Wertmäßig sind es 50 % Importweine und 50 % Deutsche Weine. Im Rotweinbereich macht die Eigenerzeugung nur ein Drittel des Gesamtmarktes aus. Wertmäßig wurde im Jahr 2019 Wein (einschließlich Schaumwein) für über 2,5 Mrd. Euro importiert, dies entspricht gut 14,5 Mio hl. Gewiss ist ein großer Anteil davon sehr preiswert gehandelte Ware, wenn man den Durchschnittspreis von nur 1,78 € je Liter betrachtet. Ein Großteil davon ist also ein Marktsegment, das für deutsche Winzer weder lukrativ noch attraktiv sein kann. Schon kostenbedingt können hier einheimische Winzer nicht ansatzweise konkurrieren. Hier sind aber auch Grundweine und Offenweine eingerechnet, etwa für Essigproduktion oder Sekt, weshalb ein Durchschnittspreis wenig Aussagekraft hat. Betrachtet man nur importierte Qualitätsrotweine, so macht dieses Segment immer noch eine halbe Milliarde an Wert aus. Hier liegt ein Durchschnittspreis von 3,81 € pro Liter zugrunde. Dieses Segment ist also aus Sicht der Produzenten besonders interessant, zumal es hohe Abweichungen nach oben aufweist. Hier fallen auch Liebhaberweine ausgewählter Produzenten und Gebiete mit Preisen von deutlich über 30 € darunter. Auch wenn während den massiven Corona Einschränkungen aktuell keine gesellschaftlichen Anlässe gefeiert werden dürfen, wird sich die Situation hoffentlich in einigen Monaten wieder normalisieren. Möglicherweise besteht dann sogar nach den Entbehrungen Nachholbedarf, was die Nachfrage ankurbeln kann. Jedoch kann eine verschlechterte wirtschaftliche Situation bei den Konsumenten auch dazu führen, dass seltener teure Luxusweine gekauft werden.

Gerade Weinliebhaber trinken nicht nur mehr Wein als der Durchschnittskonsument, sie geben statistisch auch mehr pro Flasche aus. Und viele davon bevorzugen nicht die einheimischen Weine. Diese Kunden wohnen gewiss nicht alle in den weinbaufernen Ballungsgebieten Deutschlands, so dass man annehmen könnte, dass selbstproduzierende Weingüter räumlich zu weit weg sind. Internationalkäufer wohnen aber auch vor Ort. Offenbar haben solche Kunden Weine einheimische Winzer gar nicht auf dem Schirm, weil diese Art von Wei-

nen im Angebot bislang fehlt. Dies gilt vor allem für hochwertige internationale Rebsortenweine und Cuvées. Bekanntermaßen spielen auch Weinjournalisten und -Kritiker eine wichtige Rolle als Multiplikatoren. Sicherlich besteht in diesem positiven Marktumfeld eine größere Chance, als in einer bloßen Anpassungsstrategie neuer Sorten an wärmeres Klima. Frei nach dem Motto »Der Wein muss dem Kunden passend gemacht werden und nicht der passende Kunde zum Wein gesucht werden«. Wärmere Sommer gestatten jedoch erst, dass lukrative Sorten erfolgreich angebaut werden können. Ein bloßer Sortentausch oder eine Sortenergänzung reizt aber noch nicht zum Kauf an. Der Winzer muss mit den Sorten vertraut sein und international vergleichbare Weine und Weinstile produzieren, die von anspruchsvollen Kunden erwartet werden.



Barbera, auf diesem Foto recht unreif



Rebsorte Sangiovese - unreif durch Überertrag



Nebbiolo mit aufrechtem Wuchs

WAS MACHT EINE INTERNATIONALE REBSORTE AUS?

Rebsorten mit internationaler Verbreitung werden auch als Weltweinsorten bezeichnet. Diese sind nicht automatisch gleichbedeutend mit den flächenmäßig am häufigsten angebauten Rebsorten. Auch ihr Bekanntheitsgrad, Renommee und ihre geografische Verbreitung in vielen bedeutenden Anbaugebieten ist relevant. Sorten, die überwiegend für einfache Verschnittweine oder die zusätzlich in der Rosinen- oder Tafeltraubenproduktion Verwendung finden, zählt man allgemein nicht darunter.

International angebaute Sorten haben in vielen Anbaugebieten Verbreitung gefunden. Dies gilt vor allem für die überseei-

schen Weinbauländer USA, Chile, Südafrika und Australien. Die erstmalige Verbreitung ist zwar oft dem Zufall geschuldet, dass beispielsweise eingewanderte Winzer diese Sorten aus ihrer Heimat mitbrachten. Dass einzelne Sorten jedoch stetig Fläche hinzu gewannen, hängt mit der hohen Adaptionsbreite auf unterschiedlichen klimatischen Bedingungen und Böden und mit der Verbrauchergunst zusammen. Nicht zuletzt spielen auch eine gewisse Robustheit gegen Witterungseinflüsse, Trockenheit, Krankheiten und Schädlinge sowie sichere Erträge eine entscheidende Rolle. Anbaugebiete mit ähnlichen klimatischen Bedingungen haben daher oftmals eine vergleichbare Sortenstruktur. Häufig werden aber Synonyme



Syrah geplatzt und Fäulnis geschädigt



Reife gesunde Syrah Traube

oder andere Sortenbezeichnungen verwendet. Etwa Syrah (in Frankreich) und Shiraz (in Spanien).

EINFACH EINE NEUE SORTE ZU PFLANZEN WAR LANGE ZEIT NICHT MÖGLICH

Früher standen dem Anbau »ausländischer« Sorten in Deutschland erhebliche Restriktionen im Wege, erst allmählich wurden verwaltungs- und weinrechtliche Lockerungen vorgenommen. So durften international etablierte Sorten noch in den 1980er Jahren entweder gar nicht oder mit Einschränkungen (z. B. nur als Tafelwein) angebaut werden. Begründungen hierfür waren eine vermeintlich ungenügende Traubenreife oder fehlende Gebietstypizität. So musste die erste ohne behördliche Genehmigung gepflanzte Anlage in Deutschland mit Cabernet Sauvignon 1987 gerodet werden. Daraufhin durfte der betroffene Winzer aber einen Weinberg mit dieser Sorte versuchsweise neu pflanzen. Diese strengen Verwaltungsvorschriften sind heute aber Geschichte.

Chardonnay war die erste internationale Sorte, die bereits 1991 für einzelne deutsche Anbaugebiete klassifiziert wurde. Heute ist sie in vielen Anbaugebieten etabliert und wird allgemein erfolgreich vermarktet.

Mittlerweile haben auch die Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sauvignon Blanc und Syrah die Hürde der Klassifizierung erfolgreich übersprungen. Damit liegt es allein in der Hand der Winzer, auf welchen Standorten und in welchem Umfang entsprechende Pflanzungen vorgenommen werden. Weitere Sorten werden in bestehenden Anbaueignungsprüfungen in der Praxis getestet und folgen bei positivem Ausgang. Oft waren es Winzer, die von Studienaufenthalten und Praktika in südlichen Weinbauländern inspiriert worden waren und die die dort kultivierten Sorten gerne im Betrieb ausprobieren wollten. Es waren innovative Weingüter, welche zuerst damit experimentierten.

Begleitend leisten auch die staatlichen Institute, nicht zuletzt am DLR Rheinpfalz, ihren Anteil, diese Sorten zu testen und die Ergebnisse zu präsentieren. Dies geht über die Versuchswinerzeugung hinaus und schließt Weinstilistik und Ausbaumethoden im Rahmen der Möglichkeiten mit ein. Schließlich muss auch beim Winzer am Ende ein markt-reifes Produkt stehen.

FAKTEN

ALLGEMEINER LEITFADEN FÜR DEN ANBAU ANSPRUCHSVOLLER SORTEN:

- » Jeweiliger Lageanspruch berücksichtigen; für spätreifende, wärmebedürftige Sorten sind nur beste Lagen geeignet
- » Reihenabstand möglichst über 2 Meter, um eine gute Besonnung zu ermöglichen
- » Erziehung als Flachbogen oder flacher Halbbogen vornehmen, möglich ist auch Kordon bei Merlot und Cabernet Sauvignon. Für Kordon ungeeignet sind hingegen Syrah und Lagrein, diese sind an den Basaläugen sehr unfruchtbar!
- » frühe Entblätterung zur Blüte kann Verrieselung und Stiellähme fördern. Daher besser erst zu Schrotkorngöße entblättern
- » bei Freistellung der Trauben (nur für rote Sorten überlegenswert) immer auf ausreichendes Blatt-Frucht-Verhältnis achten, Nebbiolo erweist sich als besonders Sonnenbrand empfindlich
- » Traubenhäufung ist zur Ertragseinstellung optimal und sollte obligatorisch sein
- » eventuell Vorlese für Rosé-Produktion/Sekt vornehmen, um die anderen Trauben besser ausreifen lassen zu können
- » lange Hängezeiten sind meist risikoarm, jedoch laufende Kontrollen auf Fraßschäden und Fäulnis durchführen

»lebt«. Nicht jede/r Erzeuger(in) kann und wird sich hierzu berufen fühlen und lebt die Passion aus, mit welcher er/sie die international »vorbelasteten« Kunden überzeugen kann. Nicht allein die objektive Qualität in der Flasche überzeugt diese, auch die Art und Weise wie »Wein« vermittelt wird, die authentische Geschichte Drumherum, die der Kunde wissen möchte. Auch Kenntnisse zu den Weinen in den angestammten Gebieten sind von Vorteil, am besten durch eigene Reiseerfahrungen. Umgekehrt schreckt ein nicht geläufiger Wein- oder Sortenname unbedarfte Weinkunden ab, aus Angst sich zu blamieren fragen sie erst gar nicht danach. Hier gilt es, als Anbieter sehr einfühlsam zu sein und die Interessenten dort abzuholen, wo sie stehen. Davon abgesehen bestehen lukrative Möglichkeiten, sicherlich auch für kooperierende Traubenproduzenten innerhalb Genossenschaften oder als Zulieferer, die sich dem gewissenhaften Anbau widmen, aber keine Vermarktungsaufgaben innehaben.

SPEERSPITZEN ZUR PROFILIERUNG DES WEINGUTS

Dass internationale Sorten im Trend liegen, ist seit einigen Jahren festzustellen. So erfahren diese Sorten eine stetige Ausweitung, auch wenn sie im Vergleich zu den Hauptsorten (noch) eine untergeordnete Rolle spielen. Die Weine spielen hierzulande als High-End-Produkte für etliche Betriebe eine wichtige Rolle und tragen zum Bekanntheitsgrad oder als Alleinstellungsmerkmal des Weinguts bei. Sie lösen zunehmend traditionelle Spezialitäten wie Eiswein oder edelsüße Prädikatsstufen ab. Eisweine wurden zunehmend zum Verlierer milder Winter, Süßweine liegen aktuell weniger im Trend. Auch wenn sie nach wie vor bei nationalen und internationalen Prämierungen oder in bekannten Verbraucher-Publikationen gut abschneiden, bleibt die Nachfrage oft bescheiden.

Grundstein für die erfolgreiche Vermarktung im oberen Preis-Segment ist ein Dreiklang aus Spitzenqualität in der Flasche, regionalem und definiertem Ursprung sowie der Persönlichkeit/Authentizität des produzierenden Winzers, der für diesen Wein



Haarrisse zur Reife bei Tempranillo



Vollreife Tempranillo Traube halbiert



Halbierung Tempranillo

CHANCEN DURCH DEN KLIMAWANDEL

Chancen zum Anbau ergeben sich aus den sich abzeichnenden wärmeren Temperaturen, die vor allem spätreifenden (meist roten) Sorten zugutekommen. Einerseits wird dadurch erst eine zufriedenstellende Ausreife ermöglicht, zum anderen zeichnen sich spätreifende Sorten auch häufig durch bessere Beerenhautstabilität aus. Lesetermine können entzerrt und risikoarm an das Ende geschoben werden. Während Standardsorten mittlerweile in frühreifen Jahren nach ausreichendem Säuregehalt, nicht zu hohen Mostgewichten und bei noch gutem Gesundheitszustand in einem kurzen Zeitfenster geerntet werden müssen, zeichnen sich spätreifende Sorten meist durch eine hohe Botrytisfestigkeit aus und sind in der Regel stabiler gegen Sonnenbrand, Kirschessigfliegenbefall, Essigfäule oder Penicilliumfäule. Jedoch gilt dies nicht pauschal, spezieller Sorteneinfluss kann manchmal sogar eine höhere Anfälligkeit bedeuten. So konnte die Sorte Primitivo = Zinfandel nur selten gesund und vollreif geerntet werden.

WEINBAULICHE EIGENARTEN WEISSER INTERNATIONALER SORTEN

Je besser eine Sorte an das vorherrschende Klima adaptiert ist, umso leichter gelingt die Erzeugung hochwertiger Trauben und Weine. Auch unter dem Einfluss des Klimawandels wird sich diese Situation zwar nicht abrupt, aber schrittweise verändern. Die allgemein an kühlere Klimaten besser adaptierten, wohlbekannteren internationalen



Cabernet Sauvignon entblättert und halbiert

Weißweinsorten Sauvignon Blanc und Chardonnay sind leichter zu handhaben, als anspruchsvolle Rotweinsorten. Dies macht sie im Anbau attraktiv, da auch der angestrebte Ertragskorridor höher liegen kann. Chardonnay (Anbau 2.222 ha in Deutschland*) ist eine klimatisch sehr anpassungsfähige Sorte, die nahezu in allen Weinbaubetriebenden Ländern erfolgreich angebaut wird. Die Sorte zeichnet sich in heißen Gebieten durch eine stabil bleibende Säure aus. Zum einen bieten Duftklone und neutrale Klone eine Produktvariation, des Weiteren sind reichtragende Champagnerklone und ertragsreduzierte Burgunderklone verfügbar. Nachteilig kann Spätfrost durch den frühen Austrieb werden.

Der erfolgreiche Anbau von Sauvignon Blanc (aktuell 1498 ha*) ist nicht einfach. Starker Wuchs, teils Verrieslungsneigung, hohe Anfälligkeit gegen die Grüne Rebzikade und starkes Geiztriebwachstum sind gewisse Problempunkte. Die reifenden Beeren zeigen eine erhöhte Botrytis-Empfindlichkeit, eine starke Entblätterung zur Abhärtung ist aufgrund der Abnahme der sortentypischen Aromatik, welche durch starke Belichtung und hohe Beeren Temperaturen reduziert wird, nicht erwünscht. Sie ist eigentlich eine Cool-Climate-Sorte, die nicht auf besonders warme Lagen angewiesen ist, es sollte aber auch keine frostgefährdete Lage sein. Die in Deutschland auf gegenwärtig 22 Hektar*



Merlot früh entblättert



Merlot moderat entblättert und halbiert

noch im Versuch angebaute Sorte Viognier zeigt eine kompakte Traubenstruktur und reagiert bezüglich Beerenplatzen ähnlich empfindlich wie Riesling. Die Beerenschale wird rasch instabil. Durch konsequente Traubenhäufung muss dem entgegen gewirkt werden. Auch wenn Goldmuskateller (48 ha*) und Grüner Veltliner (35 ha*) keine typischen internationalen Sorten sind, sondern aus Norditalien bzw. Österreich stammen, passen sie gut in das weiße Portfolio und liegen derzeit im Trend. Der dickschalige, spätreifende und fäulnisfeste Goldmuskateller bietet als aromatische weiße Sorte viele weinbaulichen Vorzüge zu den weißen Standardsorten. Die österreichische Leitsorte Veltliner ist auch am deutschen Markt bereits eingeführt und bekannt, Aktuell laufen auch Anbauversuche mit Chenin Blanc. Ein deutscher Flächenbestand ist nicht ausgewiesen.

ROTE INTERNATIONALE SORTEN

Da rote Sorten in heißen Klimaten eine stärkere Verbreitung haben, ist die Auswahl umfangreicher. Bereits 1998 wurden die beiden international bedeutendsten Rotweinsorten Cabernet Sauvignon (424 ha*) und Merlot (744 ha*) zum Anbau in vielen deutschen Anbaugebieten zugelassen. Beide Sorten erfahren seither von den Winzern viel Zuspruch, wobei der früher reifende Merlot nicht ganz so wärmeliebend ist, die Lagenansprüche daher etwas geringer ausfallen. Merlot zeigt sich aber trockenheitsanfälliger, für diese Sorte sind daher tiefgründige Lehmböden

vorteilhaft. Dort erreicht er verhältnismäßig hohe Mostgewichte bei gesundem und farbkünftigem Lesegut, keine überhöhten Mostsäurewerte, reife Tannine und eine gute Farbausbeute. Eine gute Ausreife ist jedoch nur in ertragsreduzierten Beständen gegeben. Bei (zu) später Lese kann die Fäulnis bei Merlot überhandnehmen oder es können bräunliche Nuancen entstehen. In entwicklungsverzögerten Jahren - auch diese werden in Zukunft noch vorkommen - liegt der Schlüssel in der strikten Begrenzung der Erträge. Durch reifefördernde Maßnahmen ist es meist möglich, optimal ausgereiftes Traubenmaterial zu ernten, eine Grundvoraussetzung für harmonische, abgerundete Weine. Nötige Zusatzarbeiten wie Traubenausdünnung, Traubenhäufung und optimale Laubwandpflege müssen arbeitswirtschaftlich und finanziell einkalkuliert werden. Dies gilt noch mehr für den Cabernet Sauvignon, der wärmste Lagen benötigt. Bei kühlen Temperaturen während der Blüte neigt er gerne zu Stiehlähme und grünen, jungferfrüchtigen Beeren, jedoch ist Cabernet Sauvignon sehr fäulnisstabil. Die Erträge sollten auch in guten Jahren 50 hl/ha nicht überschreiten.

Der im Vergleich tanninärmere und etwas früher reifende Cabernet Franc wird deutschlandweit auf 86 ha* angebaut. Er gilt als ertragssicher und fäulnisfest. Die Beeren sind etwas größer und enthalten somit weniger Anthocyane. Er wächst kräftig und rankt stärker. In unseren Breitengraden ist daher eine gute Besonnung und Belich-

tung der Trauben durch hohe und schlanke Laubwände obligatorisch, die Gassen sollten breit genug gewählt werden. Er neigt ähnlich der Tochtersorte Cabernet Sauvignon (dieser ist eine natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon Blanc) zu Stiehlähme und Beerenwelke. Eine ausgewogene Magnesium und Kaliumversorgung sollte gewährleistet sein.

Syrah (Shiraz) hat mit ebenfalls 86 ha* eine ähnlich hohe Bedeutung. Die wüchsige und ertragreiche Sorte sollte nicht auf tiefgründigen Böden stehen, hitzige, leichte Böden sind zu bevorzugen. Die Reife ist vergleichbar mit Cabernet Franc und Merlot, jedoch neigen die Beeren etwas mehr zu Fäulnis, da sie bei Vollreife mürbe werden und das Beerenfleisch an Festigkeit verliert. Der Wein zeigt bei guter Ausreife intensive Beerenfruchtaromen und erinnert an Veilchenduft, der sich häufig auch im Wein wiederfindet.

Weitere Sorten wie Tempranillo und Nebbiolo (13 ha*) stehen derzeit in einigen Anbauversuchen. Nebbiolo kann unter hiesigen Verhältnissen nur in guten Jahren und Lagen genügend ausreifen. In schwachen Jahren ist er als Verschnittspartner gut aufgehoben. Nebbiolo-Trauben sind zwar kompakt, aber dafür hartschalig und lange fäulnisstabil. Er neigt jedoch wie keine andere dieser Rotweinsorten zu Sonnenbrand. Obwohl Tempranillo in Spanien als frühreif gilt, wird die optimale Ausreife hier oft nicht erreicht. Es zeigen sich dann noch unreife Beeren, bei später Lese auch Fäulnisnester.



Merlot bei starkem Trockenstress im Jahr 2018



Merlot mit unreifen Anteile durch zu hohen Ertrag

Die Sorte Zinfandel wurde zur Reife durch aufgerissene Beeren am Standort Neustadt regelmäßig mit Essigfäule befallen, sodass die Reben vorzeitig gerodet wurden. Die Sorten Sangiovese und Barbera brachten am Standort in Neustadt auch in den besten Jahren keine befriedigende Reife. Die Säure bleibt zu dominant (deutlich über 10 g/l) und die Beeren schmecken dünn und grasig.

In geringem Umfang werden die Sorten Pinotage und Malbec bislang angebaut. Pinotage ist südafrikanischen Ursprungs, ein Elternteil ist der Spätburgunder. Die Traube reift mittelspät aus und ist eher kompakt. Sie erinnert sehr an Pinot. Malbec zeigt zwar eine hervorragende Ausfärbung, das Ertragspotenzial ist aber so hoch und muss entsprechend stark reduziert werden. *(Quelle der Flächenangaben ist das Statistische Bundesamt, die Daten beziehen sich auf 2019)

WAS GILT ES WEITER IM ANBAU ZU BEACHTEN?

Wichtig ist es, bei Bezug von Pflanzgut aus dem Ausland auf zugelassene Unterlagen zu achten. Eine ausreichende Chlorose- und Reblausfestigkeit muss garantiert sein. Falls möglich, ist die Auswahl auf früher reifende Klone zu legen, die qualitativ besser sind. Teilweise sind schon deutsche Klone verfügbar (Chardonnay, Cabernet Franc oder Cabernet Sauvignon), welche sich bewährt haben. Vorsicht auf Standorte mit vorhandenem Virusbefall (Reisigkrankheit), durch Neuinfektion kann Wuchs und Ertrag (Verrieslung) extrem zurückgehen. Besonders bei Cabernet Sauvignon oder Sauvignon Blanc ist derartige Schwachwuchs lokal vorhanden und die Wirtschaftlichkeit der Anlage nicht mehr gegeben. Bezüglich Winterfrost erweisen sich Sauvignon Blanc und Merlot als anfälliger, da die Holzreife oft zu wünschen lässt. Für die Spätfrostanfälligkeit ist der Austriebszeitpunkt ein wichtiger Anhaltspunkt. Einen späten Austrieb haben Cabernet Sauvignon und Syrah, früh und damit empfindlich gegen Spätfrost treiben Chardonnay, Goldmuskateller und Merlot aus.

FAZIT

Sortenprofile und Standortansprüche erlauben eine vorläufige Einteilung in Sorten mit hohem Anbaupotenzial und etlichen Nischensorten, die allenfalls auf kleiner Fläche angepflanzt werden sollten. Bestimm-



Schwere Nebbiolotraube



Nebbiolo halbiert

te Sorten können aufgrund unzureichender Reife nicht empfohlen werden. Neben den bereits fest in vielen Anbaugebieten etablierten Sorten Chardonnay und Sauvignon Blanc im Weißweibereich stellen Merlot, Cabernet Franc und Syrah Sorten dar, die in Zukunft in Deutschland noch mehr Bedeutung erlangen könnten. Dies zeigt auch die kontinuierliche Flächenzunahme in den letzten Jahren. Aus einzelbetrieblicher Sicht ist es ratsam, sich eher auf eine oder zwei neue Sorten aus dem Portfolio zu konzentrieren. Denn besser als mehrere Sorten ähnlicher Typizität sind verschiedene Weinstile von der gleichen Sorte. Damit wird langfristig eine Assoziation der Sorte zum Betrieb geschaffen. In schwachen Jahren kann aus roten Sorten auch eine Roséwein oder Sektbereitung sinnvoll sein. Grundsätzlich sind alle roten Sorten für Rotweincuvées geeignet, in denen natürlich auch etablierte heimische Sorten Verwendung finden können. Rebsorten, die im Anbauversuch stehen, benötigen bei Nennung der Sortenbezeichnung den Zusatz »aus Versuchsanbau«.

Aufgrund der notwendigen Ertragsreduktion im Weinberg auf Zielerträge von 40 bis 70 hl/ha, Reiferisiken in manchen Jahren sowie erhöhtem Aufwand im Ausbau (Barrique, Kleinmengen) kann sich der Endverbraucherpreis entsprechend hoch orientieren. Der wichtigste Aspekt für den Erfolg

am Markt wird nicht die jeweilige Sorte sein, für die man sich entscheidet, sondern Herzblut und Leidenschaft, mit der man vor den Kunden tritt. Die regionale Tagespresse, Genuss- und Verbrauchermagazine, Weinkritiker und Influencer berichten gerne positiv darüber und sind ständig auf der Suche nach Neuem. Gleichzeitig sollte der Erzeuger selbst auch auf Messen für sein hervorragendes Produkt trommeln oder auf den Social-Media-Kanälen für Wein präsent sein. Um das Produkt hochwertig und knapp zu handeln, bedarf es einer sorgfältigen Preisgestaltung und Preispolitik. Erfolg kennt viele Nachahmer, die das Konzept kopieren wollen. Unterbietungswettbewerbe mit Wettbewerbern oder ungerechtfertigt hohe Rabatte an Händler schaden aber dem erarbeiteten Image. Die bestehenden und potenziellen Kunden werden skeptisch, gilt doch sonst klein und fein und alles in limitierter Stückzahl. Eine zukünftige Flächenausweitung sollte verhalten nachfrageorientiert erfolgen.

Wer dabei auf preissensible Vermarktung setzt und keine Emotionen weckt, sollte bedenken, dass es immer noch jemanden gibt, der dies günstiger kann, als Beleg dient meist schon ein Blick in die Weinregale der regionalen Supermärkte mit dem großen Angebot an preisgünstigen Importweinen. ☪