

Herbert Krebs

## Trockener badischer Wein bleibt weiterhin im Trend

Sämtliche Qualitäts- und Prädikatsweine des Anbaugebiets Baden müssen eine obligatorische Amtliche Prüfung im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg (WBI) bestehen. 2014 waren dies rund 12.500 Weine mit einer Gesamtmenge von 103,7 Mio. Liter. Im Rahmen dieser Tätigkeit erhält das WBI auch vielfältige Informationen über die Art der angestellten Erzeugnisse und kann daraus Aussagen und Trends ableiten. Aufschlussreich ist die Entwicklung des Anteils trockener badischer Weine in den letzten Jahrzehnten.



Frische, trockene Weißweine begleiten den Sommer.

Bild: P. Kiefer

### Wird weniger trockener Wein nachgefragt?

Stimmt die in den vergangenen Jahren in Konsumentkreisen häufig gehörte Behauptung, dass lieblicher Wein wieder stärker nachgefragt würde? Die Zahlen der Amtlichen Qualitätsweinprüfung sprechen eine andere Sprache. Lag der Anteil trockener Weine in Baden im Prüffahr 1995 mengenmäßig noch bei 48,1%, so hat er in der Folgezeit stetig zugenommen und liegt heute bei 64,2%. Nahezu zwei von drei Flaschen badischen Weines werden somit aktuell in der Geschmacksrichtung „trocken“ vermarktet (siehe Abbildung). Innerhalb der Weinarten differiert das durchaus: Bei Rotwein stagniert mittlerweile der Trocken-Anteil bei 62%, während bei Weißwein der Trend unverändert nach oben zeigt. Aktuell werden hier sogar 3 von 4 Flaschen (73,8%) trocken abgefüllt.

### Geschmacksangaben bei Wein

#### Restzucker-Gehalte für

- trocken:
  - max. 4 g/l oder
  - Säuregehalt + 2 g/l, max. 9 g/l
- halbtrocken:
  - max. 12 g/l oder
  - Säuregehalt + 10 g/l, max. 18 g/l
- lieblich:
  - höher als halbtrocken, max. 45 g/l
- süß:
  - über 45 g/l

**Im Prüffahr 2015 stieg der Anteil der trockenen Weine sogar auf 64,9 % der Menge.**



Bild: P. Klefer

Der junge, trockene\* Rotwein darf noch im Fass reifen.

Große Unterschiede gibt es innerhalb der Prädikate. Derzeitiger Spitzenreiter sind die Kabinett-Weine mit einem Trocken-Anteil von 72,8%, gefolgt von den Qualitätsweinen und den Spätlesen mit jeweils rund 64%. Selbst die Auslesen werden noch zu 41,7% der Menge trocken abgefüllt. Die edelsüßen Weine dominieren dagegen klar bei den höheren Prädikaten – also bei Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein.

### Weintypen

Spezielle Besonderheiten weisen einzelne Weintypen auf. Die als „Rivaner“ bezeichneten Müller-Thurgau beispielsweise sind in Baden zu 73,6 % trocken, „Blancs de Noirs“ zu 87 % und „Grauburgunder“ inzwischen sogar zu praktisch 100%. Wird diese Sorte restsüß ausgebaut, was allerdings nur bei 6% der Menge der Fall ist, so wird sie weit überwiegend unter dem Synonym „Ruländer“ vermarktet. Ganz so eindeutig sind die Verhältnisse bei Weißherbst und vor allem Roséwein nicht: Abweichend vom angestrebten badischen Profil werden 6,5% des Weißherbstes trocken und beachtliche 40% der Roséweine halbtrocken bis süß abgefüllt.

### „Neutrockene“ Weine am Markt immer wichtiger

Trocken ist jedoch immer seltener „knochentrocken“ (siehe Kasten). In den letzten beiden Jahr-

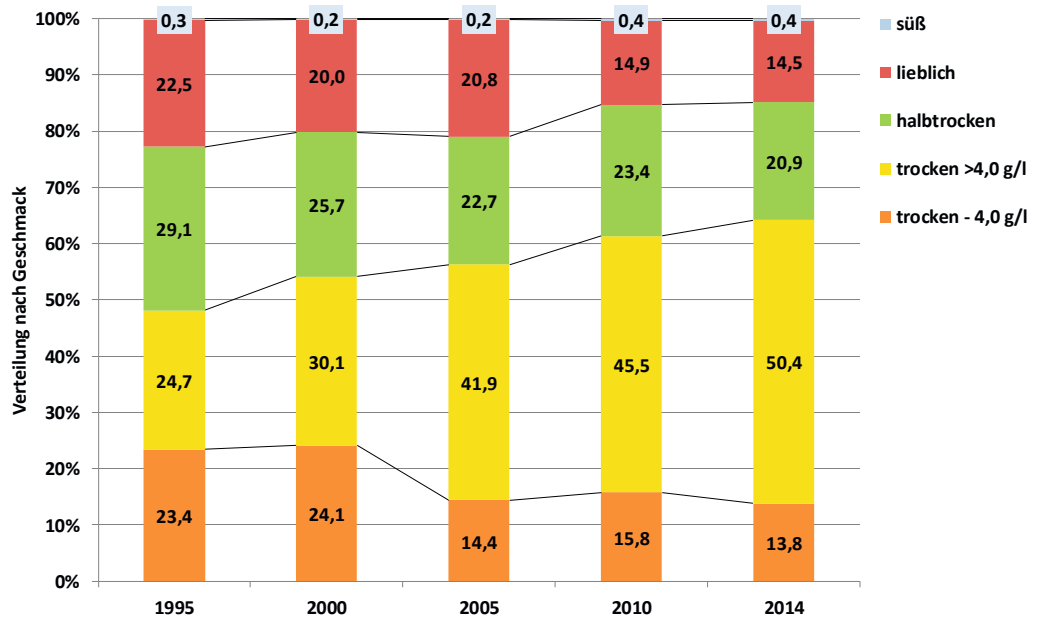
zehnten ist der Anteil ganz trockener Weine mit Restzuckergehalten bis 4 g/l stetig zurückgegangen, während jener mit Restzuckergehalten über 4 g/l überproportional gestiegen ist (siehe Abbildung). Dies trägt den Kundenwünschen nach etwas abgerundeteren Weinen im Trocken-Segment Rechnung. Mit rund 80% dominiert dort zwischenzeitlich die „neutrockene“ Variante – also jene mit über 4 g/l - sowohl bei Rot- als auch bei Weißwein. Während der in Baden mit 0,2 bis 0,4% relativ geringe Anteil süßer Weine weitgehend stabil geblieben ist, haben die Anteile halbtrockener und lieblicher Weine in den letzten Jahrzehnten leicht abgenommen. Allerdings scheint der Abwärtstrend in der Kategorie lieblich (momentan knapp 15%) gestoppt. Der Begriff „halbtrocken“ taucht dagegen immer seltener auf dem Etikett auf.

### Fazit

Mit einem in den letzten Jahrzehnten beständig gestiegenen Trocken-Anteil von derzeit 64,2% über alle Weinarten könnte der Zenit in Baden nahezu erreicht sein. Die Frage ist eher, ob innerhalb dieses Segments der 80-prozentige Anteil „neutrockener“ Weine mit über 4 g/l Restzucker noch weiter zu- und im Gegenzug jener der ganz trockenen noch weiter abnehmen wird.

Stetig zurückgegangen sind in den vergangenen Jahren jedenfalls die Anteile halbtrockener und lieblicher Weine. ■

Abbildung 1  
Entwicklung der  
Geschmacksarten bei Wein.



Herbert Krebs  
WBI Freiburg  
Tel. 0761/ 40165-56  
herbert.krebs@wbi.bwl.de