



# Weinproduktion

## 1. Wein-Anbau

### Anbauflächen-Weinkonsum

- Weltanbauflächen 2012 ca. 7,5 Mio ha (abnehmend!!)
- 40 % davon liegen in Europa
- Bioweinanbauflächen weltweit ca. 250.000 ha (stark steigend)  
davon 50% in Europa, 20 % in Amerika
- Weinkonsum stark steigend in USA, China, sinkend in Italien, Frankreich, Spanien,  
(wirtschaftliche Probleme, andere Konsumgewohnheiten)
- Ein Drittel der Weinproduktion wird inzwischen exportiert

### Markt

- Weltweit werden ca. 250 Mio hl jährlich produziert
- In Europa gibt einen Anbaustopp für Rebflächen, der aber von der EU aufgehoben werden soll.
- Größte Weinproduzenten sind Frankreich, Italien und Spanien

### Weinfelder

- Karge Böden werden bevorzugt
- Pflanzdichte und verwendete Sorten sind vom Klima abhängig.  
In Spanien werden 1400 Stöcke pro ha gesetzt, in Frankreich bis zu 10.000
- Bearbeitungsverfahren und Gelände prägen die Bepflanzung  
z.B. Bearbeitung mit Traktor benötigt entspr. Abstände  
Hangbepflanzung (Mosel, Steiermark) braucht Terrassierungen
- Starker Rückgang der europäischen Anbauflächen in den letzten 20 Jahren (EU-Zuschüsse!!)
- ``Weinfeinde`` sind Traubenwickler, Heuwurm etc., die mit Pestiziden bekämpft werden.
- Hagel ist in vielen Regionen ein Problem
- weltweit gibt es 15.000 Rebsorten von denen nur 5% kultiviert werden.

## Weinstöcke /Trauben

- Traubensaft besteht zu 85 % aus Wasser
- Weinsäure macht den Wein haltbar
- Ausgleich Zucker/Säure im Wein nötig
- Je reifer die Trauben umso mehr Zucker und Geschmacksubstanzen
- Tannine liegen in Kernnähe
- Zucker vergärt zu Alkohol
- 5-20 Jährige Weinstöcke bringen beste Qualität und Quantität
- es gibt Weinstöcke die nach 50 Jahren noch Trauben tragen
- Wurzeln von Weinstöcken werden bis zu 20 m lang

## 2..Das Jahr im Weinberg

### Winter

- Wichtig ist der Rebenschnitt,damit der Ertrag im Herbst Stimmt.Jüngere gut bewässerte Stöcke bringen bis zu 200 hl pro ha.Altere Stöcke in trockenen Regionen oft nur 20 hl pro ha.
- In Europa herrscht die Meinung: Niedrige Erträge bringen Hohe Qualität.  
In der Neuen Welt sieht man dies anders und versucht möglichst Hohe Erntemengen zu erzielen.

### Frühjahr

- Frostgefahr und entsprechender Schutz für junge Triebe
- Wichtig ist besonders gutes Wetter zur Blütezeit

### Sommer

- Fungizide gegen Pilzbefall werden gespritzt besonders in feuchten Regionen
- Regelmäßige Ausdünnung
- Test der Traubenentwicklung(erst sauer dann süß!!)

### Herbst

- Erntebeginn nach Traubensorte,Reifegrad,Wetteraussichten
- In kühlen Zonen muß der Zuckermindstgehalt beachtet werden
- In warmen Zonen ist ausreichend Säure nötig um entsprechende Geschmacksubstanzen zu erhalten

## 3.Weinbereitung im Keller

- Reife Trauben werden gepreßt ,gekeltert,die Hefepilze (natürlich

oder zugeführt) wandeln den Zucker in Alkohol um (Gärung ca. 8-10 Tage)

- Abfüllung in Behälter ist nötig damit kein Essig entsteht
- Beerensaft ist hell/grau. Die Farbe entsteht durch die in den Schalen enthaltenen Substanzen. Rotweingärung wird mit Schalen, Weißweingärung ohne vollzogen
- Bei Weisswein werden Saft und Traubenrest vor der Vergärung getrennt, Rosè entsteht durch etwas Berührung mit den Schalen
- Schnelle Verarbeitung nach der Traubenlese zur Vermeidung der Oxidation. Schwefeldioxid wird eingesetzt.
- Bei Topweinen werden die besten Trauben aussortiert.
- Kühlung bei Weissweinen zur Steuerung des Gärprozesses
- Bei Billigweinen geringer Aufwand bei Aussortierung etc.
- Naturhefen bringen oft spätere Gärung, Kulturhefen werden oft zugesetzt
- Vergärung in Edelstahltanks fördert die Sauberkeit
- Im Norden Schwefeldioxidzusätze und Zuckerzusätze
- Im Süden Weinsäurezusätze
- Kühlung zur Gärungssteuerung und Klärung
- Barrique- und Holzgeschmack durch Abgabe von Holz- und Röstaromen