

SA"-Vergleich der Weingebiete in Deutschland und Tschechien

Monika Sedmíková, 327574

Marie Lorencová, 327347

Deutschland

Allgemein

Internationale Zeitschriften für Gourmetfeinschmecker, die sich auf die deutschen Weinsorten spezialisieren, berichten mit Vorliebe über den deutschen Riesling und über die einzige blaue Weinsorte – den Spätburgunder. Die hohe Qualität aller deutschen Weinsorten ist aber gut bekannt und die Weinsorten guter Gaststätten fast in der ganzen Welt bieten die in Deutschland hergestellten Qualitätsweine an.

In ganz Europa hat sich die Weinnachfrage der Konsumenten mehrmals aus verschiedenen Gründen geändert. Der gegenwärtige Kunde sucht nicht mehr so viel nach Quantität, eher nach Qualität. Im Allgemeinen kann man auch feststellen, dass er sich mehr für stärkere Rotweine interessiert, besonders für stärkere Weinsorten aus dem südlichen Teil Europas, den die deutschen Winzer schwierig und nur begrenzt konkurrieren können.

Eine der wichtigsten Einschränkungsbedingungen für den Anbau roter Weinsorten sind nämlich die für Rotweine ungünstigen Klimabedingungen im Gebiet der deutschen Weinberge - der nördlichsten in Europa. Das kühle Klima in Deutschland hat daher die Wahl der Rebsorten sehr stark beeinflusst, so dass die Weinberge in Deutschland zu zirka 75% mit weißen Rebsorten bestockt sind.

Die deutschen Winzer müssen deshalb alle für die Weinbereitung nötigen Fertigkeiten perfekt meistern, um Qualitätsweine zu produzieren und damit mit ihren nördlichen Weißweinen gegenüber den südlichen Rotweinen konkurrenzfähig zu bleiben.

Geschichte

Den archäologischen Funden nach wurde der Wein im heutigen Deutschland schon vor 400 v.Chr. getrunken. Es handelte sich damals um importierten Wein, was eine in einem keltischen Grab gefundene griechische Tonflasche beweist. (zu diesem Absatz vgl. <http://www.ernestopauli.ch/Wein/DeutschlandDEtail.htm> (23.2.2012))

Die ersten von Römern gegründeten Weinberge befanden sich an den Ufern der damaligen wichtigen Wasserstraßen - Rhein, Neckar und Mosel. Das Anbauggebiet von

Weinreben wurde langsam ausgedehnt und der Weinbau wurde zu einem wichtigen Teil der damaligen deutschen Landwirtschaft. Gleichzeitig wurde es nötig dem stets sich verbreiteten und entwickelten Weinbau feste Regeln und Gesetze zu geben. Deshalb wurde während Chlodwigs Herrschaft im 5. Jh. das sog. „Salische Gesetz“ (421) (Vgl. auch http://www.weingut-schild.de/10_Wissen/weinanbau_geschichte.htm (28.2.2012)) erlassen, das den Diebstahl eines Rebstocks bestrafte. Wie die Urkunden beweisen, wurden im 7. Jh. einige Weingärten den Kirchen geschenkt. Unter Karl dem Großen wurden im 8. und 9. Jh. große Flächen von Wäldern gerodet, geackert und mit importierten Rebstöcken aus Ungarn, Italien, Spanien usw. bepflanzt. Karl der Große hat auch die ersten Weinbereitungsgesetze erlassen, die den Weinverkauf erlaubt haben. Im 12. Jh. haben Mönche aus Burgund das Kloster Eberbach (heute Rheingau) gegründet und sich dort vor allem dem Weinbau gewidmet. So entstand hier das größte Weinbauunternehmen der damaligen Welt, wo vor allem die aus Burgund mitgebrachten Rebstöcke gepflanzt wurden. Langjährige Erfahrungen der Winzer haben damals bewiesen, dass in diesem Gebiet besser weiße als rote Rebsorten gedeihen. Der Dreißigjährige Krieg im 17. Jh. hat viele Weinberge geplündert. Infolgedessen ging nach diesem Krieg in vielen früheren Weingebieten (Bayern, Nord-, Ost- und Mitteldeutschland) der Weinbau zugrunde. Ein neuer Aufschwung im Weinbau ist im 18. Jh. bemerkbar. Vor allem dank den Adeligen, die in ihren Domänen den Weinbau unterstützten. Im 1860 brach jedoch die Reblaus-Katastrophe über ganz Deutschland herein, die dem Weinbau unersetzbare Schäden anrichtete. Für die deutschen Winzer war es sehr schwer die durch diese Katastrophe geplünderte Weingärten zu assanieren und dem deutschen Wein seinen guten Ruf wiederzugeben. Auch die zwei Weltkriege im 20. Jh. bedeuteten für die Winzer schwere Zeiten. Außerdem hatten sie allmählich mit einer neuen Konkurrenz viel zu tun – nämlich mit der steigenden Vorliebe für Bier. Infolge dessen verbreitete sich auch mehr Hopfen- und Gerstenanbau nachteilig dem Weinbau. (Vgl. <http://www.ernestopauli.ch/Wein/DeutschlandDEtail.htm> (23.2.2012))

Trotz allen vergangenen und gegenwärtigen Schwierigkeiten, die die Winzer überwinden mussten und müssen, hat sich der deutsche Wein in der Welt seinen alten guten Klang behalten.

Hier endet meine genaue Korrektur. Beachten Sie die Anmerkungen bis hierher und setzen Sie diese auch für das folgende Dokument um. Zusätzlich zeigt sich, dass Sie in manchen Abschnitten überhaupt keine Quellenangaben machen. Das darf nicht sein. Es muss an jeder Stelle klar sein, woher Sie Ihre Informationen haben.

Rheinhessen

Klima

Obwohl man allgemein von einem relativ milden Klima spricht, handelt es sich für die Rebstöcke nicht eben für die günstigen Klimabedingungen.

Umringt vom Taunus, Nordpfälzer Bergland, Odenwald und Hunsrück, erfreut sich Rheinhessen an einem geschützten Klima des Talkessels. Dieser Teil des Oberrheinischen Tieflandes ist dadurch bekannt, dass es eine der wärmsten und trockensten Inseln Deutschlands darstellt. Insgesamt weist dieses Gebiet relativ wenig Niederschlag auf. Die Sommer sind dort warm und die Winter wiederum mild. Die jährliche Durchschnittstemperatur liegt mit 10°C bei einem für die Rebe günstigen Wert. Die Gebirgszüge im Westen wirken als eine Art Schutzwand. Der Westwind bringt niederschlagsreiche Luftmassen und wird von diesen Gebirgszügen zum Emporsteigen gezwungen. Währenddessen wird ein Teil seiner Feuchtigkeit abgeregnet. Rheinhessen hat deswegen geringe Bewölkungswerte, weswegen die Sonneneinstrahlungen stärker und gleichzeitig auch länger sind. Die Weinreben disponieren daher über eine relativ lange Vegetationszeit, die zirka 180 Tage dauert und ihre durchschnittliche Temperatur beträgt 17°C. Die Jahresniederschläge schwanken im Durchschnitt rund um 500 mm und kommen hauptsächlich im Sommerhalbjahr. Dies ist für den Weinbau sehr günstig, da die Weinstöcke in dieser Periode ihren größten Bedarf an Wasser haben. (vgl. http://www.rheinhessen.de/das_heutige_klima.html (23.2.2012))

Was den Boden in Rheinhessen betrifft, befinden sich hier Flugsande (im Rheintal bei Alsheim, Mettenheim, Gimbsheim, Guntersblum, Norden des rheinhessischen Plateaus). In sog. Übergangsbereichen sind dann Substrate zu finden (auch als Sandlöße oder Lössande bezeichnet), vor allem in Flussablagerungen. Tertiäre Kalksteine bilden die Ränder der Plateauflächen und die anschließenden oberen Hangbereiche. Einen Teil der mittleren und unteren Hangbereiche bilden tertiäre Tonmergel. In den Tälern sind es stellenweise flache Kuppen. Im beschränkten Maße kann man im Westen von Rheinhessen auch tertiäre sandig-kiesige Küstensedimente finden. Gesteine des Rotliegenden treten in verschiedener Form auf. Vertreten sind auch Sedimentgesteine, saure und basische Magmatite, Quarzite und Schiefer. Das Bodenmaterial ändert sich ständig durch die Erosion. (vgl. http://www.rheinhessen.de/typische_weinbergsboeden.html (23.2.2012))

Rebsorten in Rheinhessen

In Rheinhessen gibt es 24 Großlagen, die aus ungefähr 430 Einzellagen bestehen. Zum Anbaubereich Bingen gehören die Großlagen Sankt Rochuskapelle, Abtey, Rheingrafenstein, Adelberg, Kurfürstenstück und Kaiserpfalz. Zu Nierstein gehören: Sankt Alban, Domherr, Gutes Domtal, Spiegelberg, Rehbach, Auflangen, Güldenmorgen, Krötenbrunnen, Vögelsgärten, Petersberg, Rosenberg, Pilgerstein und Rheinblick. Zu Wonnegau gehören Sybillenstein, Bergkloster, Pilgerpfad, Gotteshilfe, Burg Rodenstein, Domblick und Liebfrauenmorgen.

(vgl. <http://www.rotweine.org/Wein-Deutschland/Rheinhessen.html> (23.2.2012))

Mit Rebstöcken ist ungefähr ein Fünftel Rheinhessens bepflanzt und über 6000 Winzer erzeugen jährlich mehr als 2,5 Millionen Hektoliter Wein. Geschmack der Rheinhessischen Weine ist mild und blumig.

Auf den großen Anbauflächen findet man hier unter anderem folgende Sorten – den Blauburgunder / Modrý Portugal, den Riesling / Ryzlink, den Spätburgunder / Rulandské modré und den Müller-Thurgau - die wir mit den auf dem tschechischen Weingebiet angebauten Weinsorten vergleichen werden.

Den im Internet offiziell angeführten Angaben nach gehören gerade diese vier Weinsorten zu den in Rheinhessen bevorzugten. Sie belegen die ersten Ränge in der Produktion dieses Gebietes.

Führende Rebsorten in Rheinhessen (Stand 2008)

	Sorte	Farbe	Synonym	Fläche (%)	Fläche (ha)
1	Müller-Thurgau	weiß	Rivaner	16,4	4 320
2	Riesling	weiß	Weißer Riesling	14,7	3 769
3	Dornfelder	rot		12,9	3 444
4	Silvaner	weiß	Grüner Silvaner	9,3	2 467
5	Blauer Portugieser	rot	Blauburgunder	6,1	1 661
6	Spätburgunder	rot	Pinot Noir	5,1	1 342
7	Kerner	weiß		4,5	1 224
8	Grauburgunder	weiß	Ruländer	4,1	1 158
9	Scheurebe	weiß	S88	3,4	921
10	Weißer Burgunder	weiß	Klevner, Pinot Blanc	3,4	831

Quelle: [http://de.wikipedia.org/wiki/Rheinhessen_\(Weinbaugebiet\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Rheinhessen_(Weinbaugebiet)) (27.02.2012)

Riesling

- eine Wetterbeständige Rebsorte, die den dortigen Wetterbedingungen gut trotzen kann. Diese klimatischen Besonderheiten sind den Bedingungen der Tschechischen Republik sehr ähnlich. Die Weinlese kann bis in den späten November dauern. Laut Stefan Siegert (Siegert 2007, 48-49), hat deshalb die Rebe Zeit, ein Maximum an Aromen und Geschmacksstoffen aus den Böden zu ziehen. Die Weinrebe wächst auf Schiefergebirgsuntergrund, der ihr ermöglicht in den kühlen Nächten, die Temperatur zu halten. Somit kommt es zu keinen übermäßigen Temperaturwechseln, was die Weinrebe in Ihrer Entwicklung positiv unterstützt und zum besonderen Charakter des Weingeschmacks beiträgt. Die Kostlichkeit des Weines ist vor allem durch mineralische Fruchtsäuren und feine vegetativen Aromen geprägt.

Der Riesling zählt viele Jahrzehnte zu den besten weißen Weinsorten. Besonders gute Ergebnisse bringt er in kühleren Gegenden und wird vor allem in Deutschland, (die meisten deutschen Spitzenlagen sind mit Riesling bestockt) aber auch in vielen anderen Ländern angebaut. Optimale Wuchsbedingungen bilden für den Riesling die wärmespeichernden steinigen Steillagen in südlicher Ausrichtung entlang der Flusstäler (Rhein, Ahr, Mosel, Saar, Ruwer ...), die den Geschmack der Trauben mit Mineralität bereichern.

Die Farbe des Weins kann von blass-gelb und blass-grün bis zu goldgelb variieren. Der Geschmack, besonders bei jungen Rieslingen, ist durch vielfältige fruchtige Aromen, wie Grapefruit, Limone, Zitrone, Apfel, Aprikose, Pfirsich und Passionsfrucht, charakteristisch. Trockene Verwitterungsböden aus Buntsandstein ergeben aromatische Rieslinge mit einem Aprikosengeschmack. Lehmböden, die wegen ihrem hohen Feuchtigkeitsanteil auch kühler sind, haben dagegen die Zitrus-Aromen des Rieslings zur Folge. Altersgereifter Riesling weist aber oft einen „Petrolstich“ auf. Riesling wird im Allgemeinen als leicht bis mittelschwer und als frisch und mineralisch bezeichnet. Aufgrund ihres relativ hohen Säuregehalts hat Riesling eine sehr gute Lagerfähigkeit, (Zeitspanne 5–10 Jahre). Die besten süßen Rieslingssorten werden als Eiswein mit honigwürzigem Aroma geerntet. Riesling eignet sich außerdem zur Herstellung von Schaumwein.

Ampelographie

Die Triebspitze ist offen, stark weißlich behaart und leicht rötlich gefärbt. Junge Blätter sind leicht behaart und gelblich, mittelgroße Blätter fünflappig, rundlich und spärlich

gebuchtet. Das Blatt ist stumpf gezähnt, die Spreite (fachliches Synonym für die Blattoberfläche) blasig. Die Traube ist dichtbeerig und von relativ kleinen rundlichen Beeren von gelb-grünlicher Farbe gebildet. Die Farbe wechselt bei ausreichendem Besonnen und richtiger Reife bis zu gelb-braun. Ganz reife Beeren sind an der dicken Schale schwarz gepunktet. Das Aroma der Beere ist fein und hat ein leichtes aromatisches Bukett.

Den Riesling charakterisiert eine gute Winterfrosthärte, er kann die Winterfröste von -20 °C bis -25 °C gut überstehen.

Müller-Thurgau

Der schweizerische Rebforscher Hermann Müller hat ab 1882 in der Forschungsanstalt Geisenheim Kreuzungsversuche gemacht. Er hat eine weise Rebsorte hochgezüchtet, wobei er mit mehreren Unterlagsreben gearbeitet hat. Das Ergebnis seiner langjährigen Kreuzungsversuche ist die Kombination von Weinsorten Riesling (Mutter) und Madeleine Royale (Vater), die seit 1913 seinen Namen - die Müller-Thurgau-Rebe trägt.

Müller-Thurgau ist eine starkwüchsige Rebsorte, die an Klima, Standort und Bodenbeschaffenheit relativ geringe Ansprüche hat. Sie bevorzugt frische, nicht zu trockene Böden, denn sie ist empfindlich gegen Trockenheit. Sie kann auch dem Frost nicht sehr gut widerstehen, zu Frostschäden kommt es schon bei -15 °C. Die Weintrauben reifen früh und bringen große Erträge. Schade, dass der Müller-Thurgau oft missbraucht wird. Wegen seiner Popularität und damit verbundenen hohen Erträgen werden mit diesem Namen Weine mit schlechter Qualität bezeichnet und Müller-Thurgau verliert damit seine Gönner. Aufgrund seines kleinen Säuregehalts ist Müller-Thurgau mild, dennoch fruchtig. Diese Weinsorte soll noch jung getrunken werden, weil sie nur mit wirklich wenigen Ausnahmen durch die Lagerung nicht besser wird. Frisch getrunken, ist Müller-Thurgau einfach am besten, denn schon nach zwei Jahren Lagerung verliert er das feine Muskataroma.

Ampelografie

Das Blatt der Rebe ist mittelgroß, fünf- bis siebenlappig, stark gewellt. Seine Oberseite ist schwach blasig und ohne Trichome. Die untere Seite ist spinnwebig. Die hellgrüne Triebspitze kann leicht flaumig und rötlich gefärbt sein. Die Beeren sind mittel bis groß, oval, sie können locker aber auch dichtbeerig wachsen. Die Farbe der Beeren ist gelbgrün, das Beerenfleisch saftig und bietet charakteristisches Muskatbukett. Die Reifezeit ist bei Müller-Thurgau seit September.

Spätburgunder

Die berühmtesten Spätburgunder-Weine stammen aus Burgund, wo sie schon von den Römern angebaut wurden. Aus vielen Genanalysen folgt, dass der Spätburgunder von einer Wildrebe direkt abstammt. Es handelt sich um eine qualitativ sehr hochwertige rote Rebsorte, die den Ruf als Edelrebe weltweit hat. Es ist aber immer ein Bisschen riskant Spätburgunder zu lagern, denn es ist nicht immer klar, wie sich die Alterung dieser Sorte abwickelt. Manche Burgunder Spitzenweine können sehr langlebig sein und dabei außerordentliche komplexe Aromen entwickeln. Im Allgemeinen verliert der Spätburgunder mit der Lagerung seinen Charme.

Ampelographie

Der Spätburgunder verfügt über eine offene, stark weißlich hellgrüne behaarte Triebspitze. Die Jungblätter sind zuerst spinnwebig behaart. Später werden sie aber unbehaart. Die Blätter sind rundlich, mittelgroß, vorwiegend schwach dreilappig und selten schwach fünflappig, Das Blatt ist dunkelgrün gefärbt, stumpf gezähnt, die Oberfläche ist blasig derb.

Die Traube ist mittelgroß und dichtbeerig, gebildet von mittelgroßen rundlichen bis ovalen Beeren mit dünner Schale, die eine dunkelblaue bis violettblaue Farbe hat.

Der Spätburgunder ist eine typische Rebsorte der kühleren Weinbaugebiete. Er kann bei guter Holzreife den Winterfrosthärten erfolgreich trotzen. Weinbaulich handelt es sich aber um eine anspruchsvolle Rebsorte, denn ihre Früchte verlangen eine sehr feine Bearbeitung. Überdies vertragen die Früchte sehr schlecht die Klimaschwankungen Hitze - Kälte. Zu ihrem Gedeihen braucht die Rebe genügend kalkhaltige Böden. Weitere Schwierigkeit beim Anpflanzen ist trotz der Klonselktion, die die Widerstandsfähigkeit verbessern soll, vor allem die Anfälligkeit der Rebe (Echter Mehltau, Falscher Mehltau, Chlorose, Rohfäule, Virusbefall...)

Der Spätburgunder wird weltweit getrunken und ist unter unzähligen Synonymen weltweit bekannt. In jedem Land bekommt er seinen speziellen, der dortigen Sprache entsprechenden Namen. Als Beispiel kann man nennen: Arbst, Rulandské Modré, Assmannshäuser, Später Burgunder, Spätes Möhrchen, Auvernas rouge, Black Burgundy, Blauburgunder, Pinot, Crni, Burgundac Crni Pozni, Tinto, Vert Doré, Karapino, Kék Kisburgundi, Marillon noir, Massoutel, Orléans, Petit Bourguignon, Petit Noir, Pignolo,

Pimbart, Pineau, Pineau de Bourgogne, Plant de Saint Martin, Salvagnin, Salvagnin Noir, Samoireau, Spätburgunder, Süßedel, Süßling, Talvagnues Rouges, Ternernt, usw..

Tschechien

Allgemeines

Die tschechischen Weinberge gehören genauso wie die deutschen zu den nördlichsten in Europa. In ganz Tschechien ist die Weinrebe heutzutage auf zirka 19 tausend Hektar angepflanzt, wovon auf 730 ha im Weingebiet Böhmen (Mělník und Litoměřice) registriert sind. (Kraus, Vilém / Foffová, Zuzana / Vurm, Bohumil / Krausová, Dáša 2005:194). In der Blütezeit des tschechischen Weinbaus waren die mit der Rebebestockten Flächen vielmals größer. Im Allgemeinen werden in Tschechien viele Weinsorten angebaut. Obwohl sich die tschechischen Weingebiete relativ nördlich befinden, kann man hier nicht nur weiße, sondern auch rote Weinsorten antreffen, die ungefähr ein Drittel des gesamten Weinproduktionsumfangs Tschechiens bilden. Blaue Weinsorten, die bei niedrigeren Temperaturen als die im Süden Europas reifen, beinhalten deshalb weniger Gerbstoffe. Den einzigartigen Charakter bestimmter Weinsorten ermöglichen einige Mikroregionen in den Weingebieten mit ganz spezifischen klimatischen Bedingungen. An der Traubenproduktion in der Tschechischen Republik beteiligt sich der Müller-Thurgau mit seinen 13%, der Riesling mit 7% und der Spätburgunder mit 3%. (vgl. Linhart / Smrk / Válek Jahreszahl?, Seitenangabe?)

Geschichte

Dank den archäologischen Funden (Winzermesser) kann man belegen, dass der Weinbau schon bei der slawischen Bevölkerung bekannt war. Die Anfänge des Weinbaus reichen der Sage nach bis zu dem Fürsten Bořivoj (9. Jh.). Eine wichtige Rolle beim Weinbau haben schon im 10. Jh. (933) die Klöster, resp. die Mönche in den Klöstern gespielt, denn gerade sie haben die Rebe angebaut (z. B. Benediktiner in Břevnov).

Die erste schriftliche Nachricht von den tschechischen Weinbergen stammt aus dem Jahre 1057. Sie erwähnt die Übergabe der Weinberge vom Fürsten Svytihněv an die Kirche.

In 1202 gründeten dann die Zisterzienser Weinberge in Velehrad oder Kobylí und in 1251 in Žernoseky (Mähren).

Die Blütezeit des Weinbaus entstand aber erst im 14. Jh. - unter der Regierung Kaisers Karl IV., der die Rebe aus Burgund gebracht hat. Er hat die Anordnung zur Gründung von Weinbergen und die Weinbauordnung erlassen (1358). Seit jetzt durfte niemand dem Weinberge Schaden zufügen; wer erwisch wurde, wurde streng bestraft. Die Flächenausdehnung der Weinberge in Tschechien kulminiert im 15. und 16. Jh.. Der Dreißigjährige Krieg im 17. Jh. hat viele Weinberge auch in Böhmen geplündert. Die Bürger aber haben ihr Interesse an der Wiederbelebung der Weinberge verloren und sich mehr dem Handel und Handwerk als dem Weinbau gewidmet. Der Wein hat aber auch in den schlimmsten Zeiten seine Bedeutung im menschlichen Leben nicht verloren. Es zeigte sich bald nötig den Weinbau wieder Aufmerksamkeit zu widmen und den Winzern zu helfen ihre Arbeit zu vervollkommen. 1882 wurde also die Fachschule für Wein-, Obst- und Gartenbau in Mělník gegründet. Die im 1890 hereingebrochene Reblaus brachte dem Weinbau große Schäden, mit denen sich die Winzer schwer aber doch verglichen. Der Weinbau wurde dann nach und nach zu einem wichtigen Teil der tschechischen Landwirtschaft und auch Industrie und spielte auch in Rahmen des Österreich-Ungarischen Reiches eine wichtige Rolle. Davon zeugt auch die Gründung der Fachzeitschrift „Vinařský obzor“ in 1907. Die zwei Weltkriege im 20. Jh. bedeuteten für die Winzer schwere Zeiten. Die steigende Vorliebe für Bier verursachte, dass sich auch in Tschechien Hopfen- und Gerstenanbau mehr verbreitet haben. Heutzutage entwickelt sich der Weinbau zu einer Industrie, und zwar mit allen Attributen. Der Wein ist ein Produkt, der am Markt mit vielen ausländischen Weinsorten konkurrenzfähig bleiben muss. (vgl. Kraus et al. Jahreszahl, Seitenzahl?) auch alle weiteren Literaturangaben nach diesem Schema überarbeiten!

Mělnicko

Das Weingebiet Mělník erstreckt sich an dem Zusammenfluss der Moldau und der Elbe. Zu diesem Weinbaugebiet gehören Weinberge, die meistens an den großen tschechischen Flüssen Vltava (Moldau), Labe (Elbe), Berounka (Beraun), Ohře (Eger) liegen und die Städte Slaný, Kralupy nad Vltavou, Benátky nad Jizerou, Karlštejn, Kuks und Praha umgeben. (vgl. Roth, Petr 2006)

Die Böden der Weinberge sind von verwitterten Gesteinen (Basalt), kalkhaltigen Bodensätzen, Plänerkalkstein und lehmigsandigen oder kiessandigen Anschwemmungen gebildet. Es gedeihen hier daher sehr gut nicht nur der Riesling (seit 19. Jh.) und der Müller-

Thurgau, der die größte Fläche einnimmt, sondern auch der vom Karl dem IV. gebrachte Spätburgunder. (vgl. <http://www.wineofczechrepublic.cz/index.php?sec3=1&sec2=2&sec=2> (29.3.2012) und Kraus, Vilém / Foffová, Zuzana / Vurm, Bohumil / Krausová, Dáša 2005)

Klima

Das Klima im Weingebiet Mělník ist kontinental. Die durchschnittliche Jahrestemperatur dieses Gebietes liegt bei 8,7°C. Die durchschnittlichen Jahresniederschläge erreichen 547 mm. (Kraus, Vilém / Foffová, Zuzana / Vurm, Bohumil / Krausová, Dáša 2005)

Mit Ausnahme des Weingebietes Karlštejn, wo die Grundwasserzufuhr von den Störungen im Gebirgsmassiv abhängig ist, sind tschechische Weinberge von der hydrologischen Struktur des Böhmisches Kreidebeckens beeinflusst. Das Wasser hat seinen Vorteil gegenüber den Regenwässern und den zur künstlichen Bewässerung benützten Oberflächenwässern, ist reich an Bikarbonate und Calcium, was für die Weinrebe sehr günstig ist.

Internetquellen:

<http://www.ernestopauli.ch/Wein/DeutschlandDEtail.htm>

http://www.weingut-schild.de/10_Wissen/weinanbau_geschichte.htm

<http://www.ernestopauli.ch/Wein/DeutschlandDEtail.htm>

http://www.rheinhessen.de/das_heutige_klima.html

http://www.rheinhessen.de/typische_weinbergsboeden.html

<http://www.rotweine.org/Wein-Deutschland/Rheinhessen.html>

[http://de.wikipedia.org/wiki/Rheinhessen_\(Weinbaugebiet\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Rheinhessen_(Weinbaugebiet))

<http://www.wineofczechrepublic.cz/index.php?sec3=1&sec2=2&sec=2>

Baker 's Gustibus. <http://www.gustibus.cz/malebna-mosela-poryni.html>

Vinonaut. www.vinonaut.cz/

Wein-Reich Rheinland – Pfalz. <http://www.wein-reich>.

Literaturverzeichnis:

Baker, Helena (2004): Kapesní průvodce po vinařských oblastech a vínech České republiky. Praha, Vydavatelství Henry.

Kraus, Vilém / Foffová, Zuzana / Vurm, Bohumil / Krausová, Dáša (2005): Nová encyklopedie českého a moravského vína, 1. díl, Praga Mystica,

Kraus, Vilém et al: Réva a víno v Čechách a na Moravě, RADIX, spol. s r.o.

Kraus, Vilém / Hubáček, Vítězslav / Ackermann, Pert (2000): Rukověť vinaře. Praha, ČZS – nakladatelství Květ.

Kraus, Vilém / Kuttelvašer, Zdeněk / Vurm, Bohumil (1997): Encyklopedie českého a moravského vína. Praha, Melantrich.

Linhart, Pavel / Smrk, Miloš / Válek, Vratislav (n.d.): Vinařský atlas území České Republiky, Praha/Brno, Dolin sro/Moravské zemské muzeum

Linhart, Pavel / Suk, Miloš / Válek, Vratislav (2007): Mapy vín. Praha / Brno, Dolin / Moravské zemské muzeum.

Mařík, Kamil / Bílík, Luboš (2004): Cesty za moravským a českým vínem. Praha, Profesional Publishing.

Roth, Petr (2006): Bílá vína Evropy, Euromedia Group, k.s. – Ikar, Praha

Roth, Petr (2006): Červená vína Evropy, Euromedia Group, k.s. – Ikar, Praha

Siegert, Stefan (2007): Riesling Superstar In: Deutschland 2/2007, S. 48-49)

Ševčík, Libor (1999): Červená vína. Praha, Grada Publishing.

Watson, Stuart: Obrazová encyklopedie VÍNO, praktická příručka. Nakladatelství Svojtka a co. (Ort und Jahr sind nicht im Buch angegeben)

