

## 2.2.5 Edelsüße Weine

Rebanlage und Kulturführung entsprechen den jeweiligen Premiumqualitäten der Rebsorten, in herausragenden Jahren evtl. auch den gehobenen Qualitäten.

### ► Ernte

- vollreife Trauben, evtl. auch eingetrocknet, mit Edelfäule oder gefroren – je nach Prädikat
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Lesegutes möglichst unter 15 °C
- Sonderfall Eiswein: auch maschinelle Ernte, unverzüglich pressen

### ► Traubenannahme/Pressung

#### **Traubenannahme:**

- max. 3 h nach Handlese
- Trauben kühl zwischelagern

#### **Traubentransport:**

- möglichst ganze Trauben oder Beeren
- möglichst ohne Pumpen
- Maischestandzeit nur bei gesundem Lesegut

#### **Pressung:**

- möglichst Ganztraubenpressung
- Tankpresse
- schonende Pressung, wenig scheitern

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### **Klärung:**

- Sedimentation mit Kühlung (mögl. max. 8 °C)

#### **Gärung:**

- spezielle Hefen auswählen
- max. 20 °C
- max. Nährstoffversorgung
- Gärbehälter weitgehend füllen, wenig Luftvolumen
- Gärung bei gewünschtem Restzucker/Alkohol unterbrechen
- soll mit Traubenmost gesüßt werden, ausreichend Traubenmost mit gleicher Lage und mind. gleicher Qualitätsstufe einlagern

#### **Säuremanagement:**

- Säure erhalten



### ► Jungwein

#### **Behandlungen:**

- nach Gärunterbrechung steril einlagern
- Filter (z. B. Crossflow-Filter) mit Wein vorlaufen lassen und wieder entleeren
- möglichst mind. 30 mg/l freie SO<sub>2</sub> (gesamte SO<sub>2</sub> beachten)
- Schönung nach Analyse
- Weinstein stabilisierung

#### **Lagerung:**

- konstante Temperaturen
- max. 12 °C
- bei restsüßen Weinen im Kühlraum
- bis zur Füllung spundvoll halten
- Barrique-vergorene Weißweine mind. 4 Monate im Barrique reifen lassen

### ► Füllung/Lagerung

#### **Füllvorbereitung:**

- Stabilitätsprüfung
- abstimmen der Einzelpartien
- sensorische Optimierung
- evtl. Süßung

#### **Füllung:**

- wenn möglich 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Filtergröße auf Menge abstimmen
- Prüfung, ob Flaschensterilisator für gewünschte Flaschenform geeignet

#### **Lagerung:**

- 12 bis 14 °C, dunkel

## 3 Qualitätskontrolle

Die Erfassung und Bewertung der Traubenqualität erfolgt z. B. nach den Kriterien Jahrgang, Rebsorte, Lage, Standortqualität, Erntemenge, Mostgewicht und besonderen Erzeugungszielen in Anbau, Ausbau oder Vermarktung. Betriebsindividuell können zusätzlich erweiterte Qualitätsparameter herangezogen werden. Insbesondere Traubengesundheit, Ausreifung und qualitätsbestimmende Inhaltsstoffe lassen sich mit Hilfe neuerer Verfahren rasch und objektiv ermitteln.

Die monetäre Bewertung der geernteten Trauben muss dabei auf den tatsächlichen Markterfolg eines Segments sowie die Qualität ausgerichtet sein. Eine Nivellierung der Bewertung über mehrere Produktionslinien und Qualitäten hinweg behindert die flexible Anpassung der Erzeugung an die Markterfordernisse und führt zu Stagnation und mangelnder Honorierung des Qualitätsstrebens.

Für den Qualitätsmanagementprozess entscheidend sind schließlich die erfolgreiche Vermarktung und die Kundenresonanz und die daraus abgeleitete Weiterentwicklung der Produkte.

### 3.1 Qualitätskontrolle im Weinberg – Weinbergsbonitur

Die Weinbergsbonitur ist als unverzichtbarer Bestandteil für die Ermittlung der Wirksamkeit der durchgeführten Bewirtschaftungsmaßnahmen im Hinblick auf die festgelegten Erzeugungsziele zu verstehen. Eine Inaugenscheinnahme des Zustandes der Rebanlage zur beginnenden Reifephase ermöglicht die Beurteilung der durchgeführten Bewirtschaftungsmaßnahmen und lässt noch genügend Zeitraum für die Nachregulierung bei einzelnen Arbeitsschritten in Abhängigkeit von z. B. der Jahrgangssituation. Im Sinne von Kontrolle der für die jeweiligen Marktsegmente im Qualitätsmanagement festgelegten

und ggf. von den Erzeugungsbetrieben gesondert geregelten Produktionsschritte kann die Weinbergsbonitur auch zur Überprüfung der Einzelflächenbewirtschaftung dienen. Hierzu ist die Weinbergsbonitur dann bezogen auf die Einzelreblächen über die Gesamtheit aller beteiligten Reblächen durchzuführen, ggf. werden die zu überprüfenden Parzellen durch Zufallsauswahl stichprobenartig bewertet. Die Ergebnisse der Weinbergsbonitur sollten dann als Dokumentation auf entsprechenden Protokollbögen (vgl. 3.3) festgehalten werden.

Nachfolgend werden Kriterien dargelegt, die in einer Weinbergsbonitur berücksichtigt und in die monetäre Traubenbewertung aufgenommen werden können:

### Weinbergsbonitur und Auszahlungspreise

Kriterien, die im Rahmen einer Weinbergsbonitur bewertet werden können	Möglichkeiten der Anpassung der monetären Traubenbewertung
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bodenbewirtschaftung, Humusversorgung</li> <li>– Stockausfall</li> <li>– Wüchsigkeit, Vitalität</li> <li>– Gesundheitszustand der Laubwand</li> <li>– Anschnitt, Ausbrechmaßnahmen (Doppeltriebe)</li> <li>– Qualität der Laubarbeiten</li> <li>– Entblätterung der Traubenzone</li> <li>– Ertragsregulierung</li> <li>– tatsächlicher Ertrag</li> <li>– Gesundheitszustand der Trauben <ul style="list-style-type: none"> <li>– Botrytis</li> <li>– Essigstich</li> <li>– Sekundärpilze (Penicillium, Alternaria usw.)</li> <li>– Oidium</li> <li>– Sauerwurm</li> </ul> </li> <li>– Reifeentwicklung (optische und sensorische Bewertung der Trauben)</li> <li>– Bewertung der physiologischen Reife (Traubenfärbung)</li> <li>– Aromabewertung durch Verprobung der Trauben</li> </ul>	<p>Die Anpassung der monetären Traubenbewertung auf der Basis der Weinbergsbonitur kann z. B. erfolgen durch höhere Bewertung für Kulturmaßnahmen wie Traubenzonenentblätterung oder Ertragsregulierung, außerdem durch höhere Bewertung für Gesundheitsgrad des Leseguts, für hohe physiologische Reife, für Lesetechnik oder selektive Lese; grundsätzlich kann z. B. auch für Spitzenlagen oder Qualitätsklone eine Höherbewertung vorgenommen werden.</p> <p>Im Gegenzug können Bewertungsabschläge z. B. für hohen Stockausfall, degenerierte Bestände, mangelnde Bodenpflege und Kulturführung, ungeeigneten Lesezeitpunkt, Übermengen, mangelnde Reife oder mangelnden Gesundheitszustand der Trauben vorgenommen werden.</p>

Insgesamt bleibt es den Betrieben überlassen, in welcher Form und nach welchen Kriterien Weinbergsbonituren durchgeführt werden und welche Personen die Aufgaben wahrnehmen. Federführend sollte in jedem Betrieb oder überbetrieblich für mehrere Betriebe eine verantwortliche Person, wie z. B. ein Qualitätsmanager, benannt werden. In Abhängigkeit von der Gesamtrebläche können zusätzliche Qualitätsbeauftragte ernannt werden. Die Weiterbildung des benannten Personenkreises muss ein Anliegen der Betriebe darstellen.

## 3.2 Qualitätskontrolle in der Kellerwirtschaft

Die Qualitätskontrollen von Most, Jungwein und Wein im Keller sollten insbesondere umfassen: Dokumentation des Reifezustandes und der Verarbeitungszeitpunkte; Analyse von Mostgewicht, Säure, pH-Wert; Dokumentation der Gärkurve mit Mostgewichtsabnahme und Temperaturverlauf; sensorische und im Einzelfall mikroskopische Kontrolle von Most, gärendem Most und Jungwein sowie die kontinuierliche Kontrolle der freien  $\text{SO}_2$ . Diese Kontrollen sollten systematisch durchgeführt werden und als Entscheidungsgrundlage für die weitere Verarbeitung dienen. Ergänzt werden sie durch Jungweinproben und andere sensorische Prüfungen unter Einbindung von externen Fachleuten, Kollegen, Weinlabors und den Qualitätsbeauftragten und/oder im Betriebsvergleich. Hinzu kommen die Qualitätsweinprüfung sowie die Teilnahme an Wettbewerben und Prämierungen.

## 3.3 Dokumentation der Weinbergsbonitur

Die Boniturblätter 1–3 sind als Vorlagen für die Dokumentation der Weinbergsbonituren im Rahmen der Qualitätskontrolle beigelegt.

Diese Blätter sind eine Empfehlung, sie können den betrieblichen Gegebenheiten der umsetzenden Betriebe spezifisch angepasst werden. Die Bewertung und Gewichtung der einzelnen Qualitätsfaktoren sowie die Anpassung der monetären Bewertung der Trauben obliegt ebenfalls der einzelbetrieblichen Entscheidung.

# Weinbergsbonitur, Qualitätsbonitur (b. A. Baden, Qualitätswein)

Betrieb / Vermarkter:..... Bewirtschafter:..... Gemarkung:.....

Flurstücksnummer:..... Sorte / Produktionsziel:..... Flächengröße:.....

Termin der Weinbergsbonitur 1-4 Wochen vor der Lese (zusätzlich Bewertung der Lesequalität)

Kriterien	Qualitätswein Zielforderungen	gehobene Qualität Zielforderungen	Premiumqualität Zielforderungen	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkungen / Empfehlungen
<b>Standort</b>						
Standortqualität / Lage	alle Lagen	keine spätfrostgefährdeten Lagen	gute bis sehr gute Lagen			
Stockausfall	kleiner 10 %	kleiner 5 %	kleiner 5 %			
Bodenpflege	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen			
Unterstockbereich	Unterstockpflege durchgeführt	Unterstockpflege durchgeführt	Unterstockpflege durchgeführt			
<b>Laubwand</b>						
Doppel-/Kümmertriebe	entfernt	entfernt	entfernt			
Hauptblätter/Trieb	12-15	12-15	12-15			
Peronospora/Oidium	geringer Spätbefall tolerierbar	kein Blattbefall am Haupttrieb	kein Blattbefall am Haupttrieb, Geiztriebe überwiegend gesund			
Blattvitalität	gute Nährstoffversorgung, keine Trockenschäden	gute Nährstoffversorgung, keine Trocken- schäden und sonstige Schädigungen	gute Nährstoffversorgung, keine Trocken- schäden und sonstige Schädigungen			
Entblätterung Traubenzone	bei weißen Burgundersorten 1-2 Blätter moderat, bei Rotweinsorten 2-3 Blätter konsequent	bei Weißweinsorten 1-2 Blätter moderat, bei Rotweinsorten 2-3 Blätter konsequent	bei Weißweinsorten 1-2 Blätter moderat, bei Rotweinsorten 2-3 Blätter konsequent			
Laubwandqualität	keine Verdichtungen	Gleichverteilung der Triebe, keine Verdich- tungen	Gleichverteilung der Triebe, keine Verdich- tungen			
<b>Traube</b>						
Traubengesundheit	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Trau- benwickler, Stielälthe)	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Trau- benwickler, Stielälthe)	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Trau- benwickler, Stielälthe)			
Traubenertrag kg/Ar						
- Späburg., Schwarzrieslg.						
- Müller-Thurgau	max. 115	max. 95	max. 65			
- Gutedel	max. 135	max. 120	max. 80			
- Riesling	max. 135	max. 120	max. 80			
- Grau- u. Weißburgunder	max. 120	max. 105	max. 80			
Ausfärbung, Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife			
<b>Lesegut</b>						
Botrytisanteil	bei Weißweinsorten max. 10-20 % bei Rotweinsorten max. 5 %	bei Weißweinsorten max. 10-20 %, bei Rotweinsorten max. 5 %	bei Weißweinsorten max. 10-20 % (Aus- nahme Edelfäule), bei Rotweinsorten keine Botrytis			
Essigbefall/Sekundärpilze	kein Befall	kein Befall	kein Befall			
Lese, Traubentransport	schonender Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung bei Weißweinsorten (außer Burgunder) über 70 °Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 80 °Oe	schonende Lese u. Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung bei Weißweinsorten (außer Burgunder) über 75 °Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 85 °Oe	schonende Lese und Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung bei Weißweinsorten (außer Burgunder) über 85 °Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 95 °Oe			
Mostgewicht						

Datum der Bonitur(en) / Bewertung:.....

Unterschrift(en):.....

Das Boniturbblatt ist eine Empfehlung der Mitarbeiter des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg, der Sachgebiete Weinbau der Regierungspräsidien Freiburg und Karlsruhe und der Weinbauberater. Weitere Informationen sind dem Leitfaden „Qualitätsmanagement“ zu entnehmen. Die Bewertung und Gewichtung der einzelnen Qualitätsfaktoren sowie die Anpassung der Auszahlungssysteme obliegt dem entsprechenden Vermarktungsbetrieb.



## 4 Kontaktadressen

### **Anschrift**

Staatliches Weinbauinstitut  
Merzhauser Straße 119  
79100 Freiburg

Regierungspräsidium Freiburg  
Sachgebiet Weinbau  
Bertoldstraße 42  
79098 Freiburg

Regierungspräsidium Karlsruhe  
Sachgebiet Weinbau  
Schlossplatz 4-6  
76131 Karlsruhe

Regierungspräsidium Stuttgart  
Sachgebiet Weinbau  
Ruppmannstraße 21  
70565 Stuttgart

Landratsamt Breisgau-Hochschwarzwald  
Landwirtschaftsamt  
Europaplatz 3  
79206 Breisach

Landratsamt Emmendingen  
Landwirtschaftsamt  
Bahnhofstraße 2-4  
79312 Emmendingen

Landratsamt Ortenaukreis  
Landwirtschaftsamt  
Prinz-Eugen-Straße 2  
77654 Offenburg

Landratsamt Rastatt  
Landwirtschaftsamt  
Am Schlossplatz 5  
76437 Rastatt

Landratsamt Karlsruhe  
Landwirtschaftsamt  
Am Viehmarkt 1  
76646 Bruchsal

Landratsamt Main-Tauber-Kreis  
Landwirtschaftsamt  
Austraße 6  
97980 Bad Mergentheim

Badischer Weinbauverband e.V.  
Merzhauser Straße 115  
79100 Freiburg

### **Telefon, Fax E-Mail, Internet**

0761/401 65-0  
0761/401 65-70  
poststelle@wbi.bwl.de  
www.wbi-freiburg.de

0761/208-0  
0761/208-1236  
poststelle@rpf.bwl.de  
www.rp-freiburg.de

0721/926-2756  
0721/926-2753  
poststelle@rpk.bwl.de  
www.rp-karlsruhe.de

0711/904-0  
0711/904-13091  
poststelle@rps.bwl.de  
www.rp-stuttgart.de

0761/2187-5851  
0761/2187-5899  
landwirtschaft@lkbh.de  
www.breisgau-hochschwarzwald.landwirtschaft-bw.de

07641/451-910  
07641/451-9144  
landwirtschaftsamt@landkreis-emmendingen.de  
www.emmendingen.landwirtschaft-bw.de

0781/92 39-0  
0781/92 39-200  
landwirtschaftsamt@ortenaukreis.de  
www.ortenaukreis.landwirtschaft-bw.de

07222/381-0  
07222/4599  
amt45@landkreis-rastatt.de  
www.rastatt.landwirtschaft-bw.de

07251/74-1700  
07251/74-1705  
landwirtschaftsamt@landratsamt-karlsruhe.de  
www.karlsruhe.landwirtschaft-bw.de

07931/4827-6307  
07931/4827-6300  
landwirtschaftsamt@main-tauber-kreis.de  
www.main-tauber-kreis.landwirtschaft-bw.de

0761/45910-0  
0761/ 408026  
info@badischer-weinbauverband.de  
www.badischer-weinbauverband.de