

1 Grundsätzliche Informationen

1.1 Grundsätzliche Fragen bei der Einführung eines Qualitätsmanagements

1.1.1 Strukturdaten und Flächen

- Sind die Strukturdaten und Flächen des Betriebes parzellenscharf erfasst (Lagengüte, Sorte, Klon, Altersstruktur, Stockausfall, Pflegezustand)?

1.1.2 Zieldefinition, Marktsegment

- Gibt es klare Zieldefinitionen, eine Betriebsphilosophie, ein Betriebslogo und eine abgestimmte Produktpalette?
- Welche Weine sollen aus welchen Sorten, Qualitäten und in welchem Umfang erzeugt und entsprechend vermarktet werden?

1.1.3 Information, Kommunikation, Kontrolle

- Sind die am Produktionsprozess Beteiligten über die Produktionsziele informiert?
- Bestehen Maßnahmen der Weiterbildung für Winzer, Kellermeister und Vermarkter?
- Besteht ein Netzwerk, System für Information und Kontrolle von der Traubenproduktion bis zur Vermarktung?
- Gibt es hierfür verantwortliche Personen (Weisungsbefugnis, Prozessorientierung, Sachkunde, Unabhängigkeit)?
- Besteht ein Warnsystem (z. B. bei auftretendem Essigstich usw.)?

1.1.4 Qualitätsparameter, Traubengeldauszahlung

- Welche zusätzlichen Qualitätsparameter (abgesehen vom Mostgewicht) werden mit einbezogen: Weinbergsbonituren, physiologische Reife des Lesegutes, Fäulnis, erweiterte Qualitätsparameter wie hefeverfügbarer Stickstoff usw.?
- Werden Maßnahmen der Qualitätsförderung im Weinberg bei der monetären Traubenbewertung berücksichtigt?
- Entspricht die monetäre Traubenbewertung weitgehend der Marktleistung der aus den jeweiligen Chargen produzierten Weine?

1.1.5 Bodenpflege, Humuswirtschaft, Düngung

- Ist die Bodenpflege den Standort- und Witterungsbedingungen angepasst?
- Unterstützt das Begrünungsmanagement eine qualitätsorientierte Traubenproduktion durch einen positiven Einfluss auf die Nährstoff- und Wasserversorgung?
- Wird eine verstärkte Botrytisgefahr durch eine Bodenbearbeitung im Sommer (bes. auf humosen Böden) oder durch späte N-Düngung berücksichtigt?
- Werden Erosion und Bodenverdichtungen vermieden und die Bodenfruchtbarkeit gefördert?
- Werden Bodenproben durchgeführt?
- Wird die Humus- und Nährstoffversorgung (N, P, K, Mg, B, . . .) optimiert?

1.1.6 Kulturführung

- Entspricht die Kulturführung dem Grundanspruch (Anschnitt und Erziehungssystem, Laubarbeit, Pflanzenschutz, Ertragssteuerung)?
- Werden vom Verarbeitungs-, Vermarktungsbetrieb entsprechende Anforderungen gestellt?

1.1.7 Lese, Traubenannahme

- Wird bei Bedarf eine selektive, differenzierte Lese durchgeführt?
- Ist das Traubengut entsprechend dem Produktprofil gelesen?
- Wird eine Erwärmung des Erntegutes vermieden / ist ggf. eine Kühlung möglich?
- Erfolgt die Anlieferung des Traubengutes (Ernte bis zur Verarbeitungsstufe) maximal innerhalb einer Stunde nach maschineller Lese bzw. 4 Stunden nach Handlese?
- Bestehen beschleunigte Transport- und Verarbeitungsmöglichkeiten (zusätzlicher Oxidationsschutz, Kühlung) bei maschineller Lese?
- Erfolgt die Verarbeitung nach der Annahme unverzüglich?

1.1.8 Abstimmung der Kapazitäten, Technik

- Sind im gesamten Produktionsablauf die Kapazitäten, Techniken aufeinander abgestimmt (Ernte, Erfassungs- und Verarbeitungstechnik, Kühlung, Pasteurisation, Klärverfahren, Rotweimbereitung usw.)?

1.1.9 Klärung, Gärführung, Säuremanagement, Stabilisierung

- Welche Maßnahmen der Mostvorklärung werden durchgeführt?
- Werden Hefenährstoffe zugeführt?
- Erfolgt eine gelenkte Gärung, wie wird diese überwacht?
- Wie erfolgt das Säuremanagement? Sind die entsprechenden Techniken, Möglichkeiten vorhanden?
- Welche Weinstabilisierungsverfahren werden angewandt? Sind die Kapazitäten, Zeiten entsprechend disponiert?

1.1.10 Lagerbedingungen

- Sind die Lagerbedingungen für den offenen und abgefüllten Wein (Oxidationsschutz, Temperatur, Licht usw.) optimal?

1.2 Detailinformationen zu bestimmten Managementprozessen

1.2.1 Gezielte Entblätterung

- Zielkonflikt zwischen Traubengesundheitsförderung durch frühere Entblätterung und Weinqualitätsförderung durch spätere Entblätterung ist gegeben,
- generell nur moderate Entblätterung (1 bis 2 Blätter bei Weißweinsorten, 2 bis 3 Blätter bei Rotweinsorten),
- einseitige Entblätterung auf sonnenabgewandter Seite,
- Handentblätterung bis Weichwerden, nur moderat,
- bei maschineller Entblätterung Zahl entfernter Blätter auf Minimum begrenzen,
- Blasetechnik einsetzbar zwischen Blühende und halber Erbsengröße der Beeren,
- Saug- und Zupftechnik einsetzbar zwischen „Hängen der Trauben“ und „Weichwerden der Beeren“.

1.2.2 Gezielte Ertragsregulierung

- Anwendung von Bioregulatoren (z. B. Gibb 3, Regalis) auch zur Fäulnisvermeidung,
- grobe Ertragssteuerung (Traubenfreistellen ganzer Triebe) von Ende Blüte bis Traubenschluss,
- Traubenteilen (Fäulnisvermeidungseffekt groß) von Ende Blüte bis vor Weichwerden,
- Feinregulierung (Entfernen von Trauben mit Reifeverzögerung) ab Weichwerden der Beeren.

1.2.3 Maschinelle Lese

- Nur nach vorausgehender Bonitur und Vorbereitung der Erntefläche, insbesondere auch hinsichtlich des Botrytisanteils,
- nur in Abstimmung mit der Verarbeitungseinheit,
- bei möglichst niedrigen Temperaturen,
- günstige Bodenbedingungen anstreben (tragfähiger Oberboden, Bodenabtrocknung erreicht),
- ggf. Maischeschwefelung vornehmen,
- schnellstmögliche Anlieferung zur Verarbeitung unter Oxidationsschutz und eventuellen Kühlungsmaßnahmen,
- regelmäßige Reinigung der Maschine und Transportgefäße.