

Grauer Burgunder – Premium Classic

Winzermeisterfortbildung
Kandidaten verschiedene Prü-
bringen. Der folgende Artikel ist
projektes von Winzermeister
nachging, mit welchem Mehrauf-
renzung eines Weines in Basis-,
segment verbunden ist. Gleichzeitig
geleistete Mehraufwand in einer hö-
schmeckbar ist. Das Projekt wurde im
Winzermeisterprüfung 2008 in Rhein-
kurse in den „Grünen Berufen“ werden in

Wirtschaftskammer angeboten. Die fachliche
Breier vom DLR-RNH in Oppenheim.

Foto: DWI

Mehraufwand und die Ertragseinbußen
u decken?

Wie wirken sich die weinbaulichen Maß-
nahmen auf den Ertrag und das Mostge-
wicht aus?

Definition der Zielweine

Grauer Burgunder Basic – Der Trinkwein

Der Weintyp steht für die Standardqualität,
Qualitätswein. Gleichzeitig ist er die Kontroll-
einfacher, leichter Rebsortenwein mit
eraterem Alkoholgehalt und dezenter
ht. Durch einfachste Bewirtschaftung
Sachverhalte sollen der Produk-

onspreis pro l Wein so gering wie möglich
gehalten werden und die Erntemenge um den
gesetzlich festgelegten Hektarhöchsttertrag
liegen. Das Menge-Güte-Verhältnis wird nach
dem Rebschnitt vom Jahrgang bestimmt.

Grauer Burgunder Classic – Der Menüwein

Der Classic-Wein steht für gehobene Qualität.
Er präsentiert sich mit einem fruchtig, fri-
schen, gehaltvollen Charakter, der von einer
feingliedrigen Säure und einer harmonischen
Restsüße abgerundet wird. Der unverwechsel-
bare Sortencharakter, das schöne Mundgefühl
sowie der anhaltende Nachgeschmack zeich-
nen diesen Weintyp aus.

Basic

Bei der
müssen die
fungsleistungen er-
das Ergebnis des Arbeits-
Stefan Metzler, der der Frage
wand und -kosten die Diffe-
Classic- und Premium-
wurde untersucht, ob der
heren Produktqualität
Vorbereitungskurs auf die
hessen durchgeführt. Meister-

Rheinland-Pfalz von der Land-
Betreuung erfolgte durch Norbert

Bei der Flaschenweinvermarktung ist es
wichtig, dem Kunden ein umfangreiches
und gleichbleibendes Angebot zu präsentie-
ren. Es ist nicht immer die Sortenvielfalt ent-
scheidend, sondern die unterschiedlichen
Weinqualitäten und Typizitäten machen den
Einkauf beim Winzer zum Erlebnis. Eine gute
Harmonie zwischen dem passenden Wein
zum gegebenen Trinkanlass verleiht jeder
Gelegenheit positive Impulse.

In diesem Projekt sollen folgende Kernfra-
gen etwas näher beleuchtet werden:

- Ist Qualität planbar?
- Welcher Verkaufspreis muss bei Classic
und Premium gegeben werden?

Tab. 1: Maßnahmen im Weinberg

	Basic (Kontrolle)	Classic	Premium
Rebschnitt	maximal 7 Augen/m ²	maximal 6 Augen/m ²	maximal 5 Augen/m ²
Biegen	Halbbogen	Flachbogen	Flachbogen
Ausbrechen	–	Doppeltriebe Kümmertriebe	Doppeltriebe Kümmertriebe
Entlauben		in der Blüte	in der Blüte
Pflanzenschutz		Gibb 3	Gibb 3
Trauben halbieren	–	–	vor Traubenschluss
Pflanzenschutz		Botrytis vor Traubenschluss	Botrytis vor Traubenschluss
Herlinge entfernen	ja	ja	ja
Lese	Maschine	Maschine	Handlese/Maschine

Um das geeignete Lesegut zu erhalten, soll mit rationellen, kostengünstigen und effektiven ertragsreduzierenden Maßnahmen der Weinberg vorbereitet werden. Eine moderne Kellerwirtschaft inklusive Kaltgärung vollendet das Produkt.

Grauer Burgunder Premium – Der Imagewein

Premium steht für Spitzenqualität im Auslesebereich. Dieser Wein trumpft mit einer ausgeprägten reifen Aromatik und einer dicht strukturierten, vollmundigen Art auf. Der fein eingebundene Alkohol sowie der hohe Extraktgehalt verleihen diesem Spitzenwein einen schmelzigen Abgang mit langem Finish.

Ohne ein gezieltes Vorgehen ist diese Qualität fast nicht zu erreichen. Es werden keine zeitaufwendigen und preistreibenden Maßnahmen im Weinberg sowie in der Kellerwirtschaft gescheut. Ein Top-Lesegut ist Grundvoraussetzung, um dieses angestrebte Ziel zu erreichen.

Der Projektaufbau

Durchführung

Ein qualitätsorientierter Anschnitt ist die Grundlage für die Varianten Classic und Premium. Das Anschnittniveau wird jeweils um ein weiteres Auge pro m² minimiert, um aktiv in das Menge-Güte-Verhältnis einzugreifen. Neben der Qualitätssteigerung wird eine Überlastung der Stöcke vermieden und die Leistungsfähigkeit der Reben über Jahre gesichert. Wichtig ist eine ausgeglichene Nährstoffversorgung, die je nach Qualitätserwartung angepasst werden muss. Nährstoffmangel sowie ein Überschuss in der Premium-Variante führen zu negativen Beeinflussungen der Vegetation und können die Bewirtschaftung beziehungsweise die Entwicklung in den Folgejahren stark beeinflussen.

Im Gegensatz zum Basic-Halbbogen (s. Abb. 1) wurden die Reben von Classic und Premium per Flachbogen (s. Abb. 2) befestigt. Durch die waagrechte Position der Fruchtrute beim Flachbogen, besitzt jeder neue Trieb ein bis zwei Haupttrieblätter mehr als bei einem Halbbogen. Er bietet auch beste Voraussetzungen für einen gleichmäßigen Austrieb. Des Weiteren ist der größtmögliche, zu realisie-

rende Abstand zwischen den Trieben vorhanden. Somit werden Laubwandverdichtungen unterdrückt und die Traubengesundheit gefördert. Bei weiteren geplanten qualitätsoptimierenden Maßnahmen spielt der Flachbogen seine ganze Stärke aus. Durch die kompaktere Traubenzone muss bei einer Entlaubung weniger Blattfläche entfernt werden, um die Trauben der Sonne zu präsentieren. Somit steht auf Anhieb nach diesem Eingriff eine größere Photosyntheseleistung des Stockes zur Verfügung.

Bei der Kontrolle (Basic) wurde nur der Stammbereich ausgebrochen, um Zeit und Facharbeiterkosten einzusparen. In den qualitätsoptimierten Varianten konnte zusätzlich die Nettoassimilation der Stöcke durch Ausbrecharbeiten im Kopfbereich (s. Abb. 3 und 4) sowie durch das Entfernen von Geiz- und Doppeltrieben (s. Abb. 5 und 6) begünstigt werden. Zuletzt genannte erhöhen das Gesundheitsrisiko der Traubenqualität durch eine Verdichtung der Laubwandstruktur. In fortgeschrittener Entwicklung wurden zusätzlich rückgebliebene, sogenannte Kümmertriebe entfernt. Diese weisen ein schlechtes Blatt-Frucht-Verhältnis auf und wirken sich negativ auf die Qualität des Lesegutes aus.

Nach den verstärkten Ausbrecharbeiten folgte bei den Varianten Classic und Premium eine beidseitige Entlaubung in der abgehenden Blüte, mit anschließender Gibberellinsäurebehandlung. Die Entblätterung ist ein wichtiger Baustein im Qualitätsmanagement. Durch die luftigere Traubenzone ist eine schnelle Abtrocknung nach Niederschlag genauso positiv, wie die optimierte Benetzung

Abb. 1 und 2:
links Halbbogen für
Basic und rechts
Flachbogen für
Classic und Premium



Fotos: Metzler

Abb. 3 und 4:
links Kopfbereich
Basic und rechts
ausgebrochener
Kopf für Classic
und Premium



Abb. 5 und 6:
links Doppeltriebe
Basic und rechts
entfernte Doppel-
triebe Classic
und Premium



Tab. 2: Maßnahmen in der Kellerwirtschaft

	Basic (Kontrolle)	Classic	Premium
Lese	Maschine	Maschine	Hand/Maschine
Transport	Traubenwagen	Traubenwagen	Behälter
Verarbeitung	Pressen	Standzeit 6 bis 10 h Pressen	Entrappen Kaltmazeration zwei Tage Pressen
Mittel (Transport)	SO ₂ 30 bis 50 mg/l	SO ₂ 30 bis 50 mg/l Enzym	SO ₂ 30 bis 50 mg/l Enzym
Mittel (Pressen)	Enzym Kohle (Fäulnis)	Kohle (Fäulnis)	Kohle (10–20 g/hl)
	Bentonit 200 g/hl Gelatine (Flüssig) Kieselsool	Bentonit 200 g/hl Gelatine (Flüssig) Kieselsool	Bentonit 200 g/hl Gelatine (Blatt) Kieselsool
Vorklärung	Sedimentation 18 h	Sedimentation 18 h	Sedimentation 18 h
Gärung	20° C	16–17° C	18° C
Mittel (Gärung)	Hefe DAP	Hefe Cryarome DAP	EC1118 DAP und Hefezellwand
Abstich	1 Woche	evtl. Gärstopp 10 g RZ Filtration + Kälte	evtl. Gärstopp 4 g RZ Kälte
Mittel (Abstich)	SO ₂ 80 mg/l	SO ₂ 80 mg/l	Enzym MMX 5 g/hl SO ₂ 50 mg/l
Filtration	spät. Dezember	x	je nach Probe

bei Pflanzenschutzmaßnahmen. Die Beerenhaut wird von ihrer Struktur verstärkt und ist somit widerstandsfähiger gegen äußere Einwirkungen. Des Weiteren wird das Risiko von Stielkrankungen herabgesetzt. Durch den frühen Einsatzzeitpunkt konnte der Ertrag um etwa 10 bis 15 % gesenkt werden. Ein Teil der waagrecht stehenden Gescheine wurde halbiert oder sogar komplett entfernt.

Die Behandlung der Traubenzone mit Gibberelinsäure verstärkte den Nebeneffekt der Verrieselung (s. Abb. 7 und 8). Dadurch werden die Beeren nicht richtig ausgebildet und fallen durch.

Somit wird der Traubenkompaktheit der Burgundersorte entgegengewirkt, die Traubengesundheit gefördert und das Mostgewicht erhöht. Die geminderte Photosyntheseleistung durch den Blattverlust des Entblätterungsvorgangs, wird bei frühem Entlauben durch eine starke Geiztriebbildung relativ schnell ausgeglichen.

Die höhere Verletzungsanfälligkeit der Trauben und Gescheine durch Hagelschlag sollte registriert, aber nicht überbewertet werden. Bei allen qualitätssteigernden Maßnahmen gibt es Nachteile, die durch den Witterungsverlauf hervorgerufen werden können, so auch bei dieser.

Um eine Spitzenqualität bei den Burgundersorten anzustreben, ist eine Traubenhalbierung (s. Abb. 9 und 10) unumgänglich. Die sehr dichte und kompakte Beerenstruktur lässt kein Ausdünnen wie bei lockerbeerigen Rebsorten, zum Beispiel Dornfelder, zu. Entfernung ganzer Trauben erhöht sich die sortentypische Abdruck- und Aufplatzgefahr bei den zurückgebliebenen Früchten.

Auch bei optimalen Witterungsbedingungen in der Reifezeit wäre somit eine Ge-

sundheitsgefährdung des Lesegutes nicht ausgeschlossen. Eine verfrühte Lese kann die Folge sein.

Abb. 7 und 8:
links Basic ohne

Gibb 3-Behandlung,
rechts starke Gibb 3-
Behandlung bei
Classic und Premium

Abb. 9 und 10:
links Basic ohne
Traubenhalbierung,
rechts Traubenhalbie-
rung bei PremiumAbb. 11 und 12:
links inklusive
Herlinge, rechts
entfernte Herlinge
bei allen Varianten

Aus diesen Gründen wurde entschieden, eine Traubenteilung durchzuführen, die nicht nur ertragsregulierende und somit qualitätssteigernde Impulse gibt, sondern vor allem auch die Traubengesundheit fördert. Somit hat man auch bei etwas schlechteren klimatischen Bedingungen gute Chancen auf eine lange Endreife am Stock.

Der allgemeine Pflanzenschutz wurde bei diesem Projekt nicht differenziert. Die Varianten Classic und Premium erhielten eine zusätzliche Botrytizidbehandlung kurz vor Traubenschluss. Dies ist der letzte Zeitpunkt, um eine gute Benetzung der Beeren im Traubeninneren zu erreichen. Die Entstehung beziehungsweise Ausbreitung des Botrytis pilzes wird hauptsächlich durch Verletzungen an den Beeren begünstigt. Aus diesem Grund ist eine Sonderbehandlung bei den Burgundersorten am sinnvollsten und notwendigsten.

Nach fortgeschrittener Traubenreife wurde in allen drei Varianten eine grüne Vorlese durchgeführt (s. Abb. 11 und 12). Bei diesem Vorgang werden unreife, zurückgebliebene Trauben, die meist an Geiztrieben gewachsen sind, mit der Hand herausgeschnitten. Diese sogenannten Herlinge weisen einen hohen

Tab. 3a: Werte zum Lesezeitpunkt

Lese	Basic	Classic	Premium*
Mostgewicht			
° Oechsle	89	96	99
Ertrag			

kg/ha	16 100	9 140	8 150
l Wein/ha	12 880	7 300	6 520
Botrytis			
Befallshäufigkeit	20 %	8 %	1 %
Befallsstärke	10 %	5 %	5 %

* Werte vom Lesezeitpunkt Basic und Classic

Anteil an saure beziehungsweise einen minderwertigen Zuckergehalt auf. Um keine qualitativen Nachteile des Lesegetes durch eine maschinelle Lese zu erhalten, ist dieser Vorgang Pflicht.

Beobachtungen

Durch die sehr warmen Temperaturen im April 2007 war der Austrieb rekordverdächtig früh. Bei den drei Varianten konnten keine Unregelmäßigkeiten beziehungsweise Austriebsschäden festgestellt werden.

Die Witterungsverhältnisse zur Blüte waren nicht optimal. Im Gegensatz zu einem gleichmäßigen und relativ zügigen Verlauf, zog sich die Blüte über fast zwei Wochen hinaus. Kühle Temperaturen sowie leichte bis mittlere Niederschläge verschärften die Situation. Es waren allgemein starke Unterschiede zwischen Sonnen- und Schattenseite festzustellen. Im Extremfall hingen Trauben mit beginnender und abgehender Blüte an einem Stock.

Eine durch die Witterung zu erwartende

Das Leseget der Basic-Qualität war in einem sehr guten Zustand (s. Abb. 14). Wenig Fäulnis, ein gutes Mostgewicht und ein ausreichender Ertrag stellten die Weichen für eine ordentliche Weinqualität, die auch wirtschaftlich keine Wünsche offen ließ.

Die qualitätssteigernden und ertragsregulierenden Maßnahmen haben sich bei der Classic-Variante deutlich bemerkbar gemacht (s. Abb. 15). Das Mostgewicht wurde gegenüber der Kontrolle um fast eine Qualitätsstufe gesteigert, der Ertrag um ein Drittel minimiert. Der Gesundheitszustand konnte nicht besser sein und hätte auch eine spätere Lese möglich gemacht. Jedoch war eine Ernte zu diesem Zeitpunkt die richtige Wahl, um eine Disharmonie durch den gleichzeitig steigenden Alkoholgehalt im späteren Wein zu vermeiden. Überträgt man die weitere Entwicklung des Mostgewichts von der Premium-Variante auf den Classic (s. Abb. 13), so hätte eine spätere Lese um den 1. Oktober keine Mostgewichtssteigerung erzielt. Jedoch wäre eine Verschlechterung zu erwarten.

Tab. 3b: Entwicklung Premium

	Premium 24.09.	Lese	Unterschiede
Mostgewicht			
° Oechsle	99	106	7
Ertrag			
kg/ha	8 150	5 700	-2 450
l Wein/ha	6 520	4 600	-1 920
Botrytis			
Befallshäufigkeit	1 %	2 %	1
Befallsstärke	5 %	5 %	0

Tab. 5: Berechnung der Produktionskosten pro l Wein

Produktionskosten für einen ausgeschöpften ha-Ertrag, Basic-Qualität Ertrag in l	Produktionspreis pro l in €	Produktionskosten pro ha in €
10500	0,9	9 450

Kohlendioxid innerhalb kürzester Zeit, werden die mühevoll gewonnenen Aroma- und Inhaltsstoffe mit über das Spundloch verflüchtigt. Die starke Temperaturzunahme kann zu Alkoholverlusten und zum Absterben der Hefe führen. Der daraus entstandene Wein wird den Qualitätsansprüchen nicht mehr gerecht.

Um dieser Gefahr zu entgehen, müssen ein paar wichtige Grundlagen geschaffen werden. Eine gute Vorklärung ist die Grundvoraussetzung für eine saubere Gärung.

Durch den Einsatz von Reinzuchthefer wird eine schnelle und reintonige Angärung ermöglicht. Negative, wilde Hefen werden unterdrückt und können keine unerwünschten Nebenprodukte erzeugen, etwa Essigsäurebildung.

Reinzuchthefen bilden wenig Gärnebenprodukte, was der späteren Schwefelstabilität zu Gute kommt. Des Weiteren haben sie gute Durchgäreigenschaften, auch bei hochwertigen Weinen mit erhöhtem Alkoholgehalt. Eine gute Nährstoffversorgung ist während der gesamten Gärung wichtig. Hauptsächlich bei der Hefevermehrung zu Beginn und bei der Endvergärung sollte kein Nährstoffmangel auftreten.

Durch eine Temperatursteuerung während der Gärung kann man aktiv in den Gärprozess eingreifen. Eine Erhöhung beschleunigt und eine Temperaturabnahme verlangsamt die Umwandlung von Zucker in Alkohol. Nur mit Einhaltung der Parameter und ständiger Kontrolle kann die geerntete Qualität erhalten und zu unverwechselbaren Weinen veredelt werden.

Die Basic-Variante (Kontrolle) soll, wie in der Projektweinbeschreibung erklärt, ein einfacher sortentypischer Wein darstellen. Mit einer gezielten Vergärung im mittleren Tem-

Entstandene Mehrkosten gegenüber der Basic-Variante

Vorgang	Aufwand	Grundpreis €	Classic	Premium
Weinbau			Aufwand/ha in €	
Ausbrecharbeiten Doppel- und Kümmertriebe	34	8	272	272
Entlauben (einseitig)			70	70
GIBB 3-Einsatz			104	104
Traubenhalbieren und Entblätterung	135	8		1 080
Botrytisbehandlung			128	128
Kellerwirtschaft				
Enzymeinsatz Standzeit und Kaltmazeration			18	12
Kaltmazeration (Trockeneis)	80	0,8		64
Gerbstoffkorrektur Ana Pur	1,4	25		35
Enzymeinsatz Hefeautolyse	0,15	285		43
Mehraufwand			Classic	Premium
Weinbau und Kellerwirtschaft bezogen auf einen ha			592 €	1 808 €

Produktionskosten pro l Wein

Faktor		Basic	Classic	Premium
Produktionskosten Basic-Qualität pro ha in €		9 450	9 450	9 450
Mehrkosten für Qualitätssteigerung pro ha in €	+	0	592	1 808
Produktionskosten pro ha in €	=	9 450	10 042	11 258
Erntemenge pro ha in l	/	10 500	7 300	4 600
Produktionskosten pro l in €	=	0,9	1,38	2,45

von einem hochwertigen Lesegut in den Wein zu übertragen, wurde eine gezielte Gärung mit einer gärstarken Hefe (EC1118) gewählt. Die Hefe besitzt gute Durchgäreigenschaften und toleriert auch einen erhöhten Alkoholgehalt. Das Präparat OptiWHITE wurde im letzten Drittel der Gärung zugesetzt. Durch die direkt verfügbaren Zellwandkomponenten sollen ein rundes Mundgefühl und eine geschmackliche Harmonisierung sowie

tige Weine eine längere Endgärphase im Vergleich zur Standardqualität haben. Man darf die Faktoren Alkohol und osmotische Einflüsse auf die Hefe bei einem hohen Mostgewicht nicht unterschätzen.

Der weitere Ausbau

Die Basic- und Classic-Varianten wurden rund eine Woche nach Gärnde abgestochen, um

Zusammenfassung

In diesem Meisterprojekt wurde das Ziel verfolgt, aus einer Grauburgunderanlage drei Weine herzustellen, die sich in ihrer Qualität und Typizität unterscheiden.

Mit Basic, Classic und Premium waren die Anforderungen an das jeweilige Lesegut und an die daraus entstehenden Weine klar definiert. Mit Hilfe von weinbaulichen Maßnahmen wurde der Weinberg in drei Zonen unterteilt. Durch eine Konzentration von Mostgewicht und Inhaltsstoffen am Stock mit gleichzeitiger Optimierung der Traubengesundheit, konnte das gewünschte Potenzial des jeweiligen Endweines vorbereitet werden.

Durch moderne Kellerwirtschaft wurden die natürlichen Qualitätsunterschiede in die entstandenen Weine übertragen und mit zusätzlichen Faktoren wie Maischeverarbeitung und Gärung verfeinert.

Die Erntedaten sowie die analytischen Ergebnisse der Endweine zeigten eine deutliche Wertsteigerung zwischen den Varianten. Dies wurde auch durch eine sensorische Beurteilung durch neutrale Verkoster bestätigt. Die einzelnen Varianten konnten den Projektzielweinen zugeordnet werden, und entsprachen auch den geschmacklichen Profilen.

Es war festzustellen, dass man mit gezielten weinbaulichen sowie kellerwirtschaftlichen Maßnahmen die gewünschte Qualität des Endproduktes beeinflussen und erreichen kann.

Berechnung der Produktionskosten

Für die Berechnung der Produktionskosten der einzelnen Varianten, wurde der Basic-Wein mit einem Entstehungspreis von 0,90 € pro l festgelegt, siehe Tabelle 5. Das ist der zurzeit gehandelte Preis, den ein Winzer zahlen muss, um einen Liter Grauer Burgunder im Qualitätsweinsegment zu erwerben.

In Tabelle 5 wurden die Produktionskosten für einen ausgeschöpften Hektarertrag in Basic-Qualität mit den entstandenen Mehrkosten gegenüber der Basic-Variante verglichen.

Der Mehraufwand für eine Qualitätssteigerung bis in den Premium-Bereich hielt sich in Grenzen. Eine Erhöhung der Aufwendungen ist jedoch im Spitzensegment nicht ausge-

Tab. 7: Berechnung Flaschenpreis Classic und Premium

Faktoren		Classic	Premium
Ernteverlust gegenüber Basic-Variante pro ha in l in 0,75l Flaschen		3 200 4 266	5 900 7 866
Umsatz Basic-Variante pro ha in €		60 200	60 200
Mehrkosten für Qualitätssteigerung pro ha in €	+	592	1 808
Kosteneinsparung durch verminderte Flaschenzahl (Flasche, Verschluss, Abfüllkosten, Ausstattung, Verpackung und Transport zum Kunden) 1,20 €/Flasche	-	5 119	9 439
Angepasster Mindestumsatz Classic, Premium (um gleiche Gewinnspanne von Basic zu erhalten) für die Erntemenge pro ha in €	=	55 673	52 569
Vermarktungsfähige Menge pro ha in l in 0,75l Flaschen	/	7 300 9 733	4 700 6 267
Endverkaufspreis pro Flasche in €	=	5,72	8,39

schlossen, da in diesem Jahr keine selektive Lese nötig war.

Produktionskosten pro Liter Wein

Die errechneten Preise pro l (s. Tab. 5) sind gleichzeitig Richtwerte, im Falle eines Fassweinsverkaufs der einzelnen Varianten.

Es wird in dieser Kalkulation sehr deutlich, dass der Ernteverlust durch die qualitätssteigernden und somit mengenregulierenden Maßnahmen mehr ins Gewicht fällt, als die Mehrkosten für die Sonderbehandlungen.

Deshalb ist es wichtig, gerade bei den Premiumprodukten ein gutes Menge-Güte-Verhältnis anzustreben. Wie sich diese Faktoren (Mostgewicht, Erntemenge) in der Endreife verändern, wird in der Tabelle 3b zur Entwicklung Premium nochmals deutlich.

Berechnung Flaschenpreis Classic und Premium

Bei der Berechnung des Flaschenpreises von Classic und Premium wurde der Verkaufspreis von 4,30 € für die Basic-Qualität angestrebt. Daraus ergibt sich ein Umsatz pro ha von 60 200 €, siehe Tab. 6. Dieser Wert wurde als Grundlage für die Flaschenpreisberechnungen genommen, um mit den höheren Qualitäten den gleichen Umsatz pro ha zu erzielen. Somit wird die Gewinnspanne bei Basic, Classic und Premium in dieser Kalkulation gleich gehalten.

Wenn eine Flasche Basic 4,30 € kostet, dann müssen die Kunden für den Classic 5,72 € und für den Premium 8,39 € zahlen, um gleiche Hektarumsätze erzielen zu können, siehe Tabelle 7. In der heutigen Zeit sind dies nach Auffassung des Autors realistische Preise, die auch erzielt werden können. Die meisten Umsätze werden erfahrungsgemäß im Bereich Basic bis Classic geschrieben.

Der Premium-Wein ist mehr ein Imageprodukt, ein Aushängeschild jedes Weinguts. Er hebt sich in seiner Struktur deutlich von den Konsumweinen ab, was Liebhaber und Qualitätsfanatiker auch gerne mit einem berechtigten Preis würdigen.

Qualität ist aber nicht nur Premium, sondern muss vom einfachen Wein bis in die Spitzenklasse stimmen.

Fazit

Mit gezieltem Durchführen von Sondermaßnahmen im Weinberg sowie in der Kellerwirtschaft ist Qualität planbar.

Mit einem rentablen Verkaufspreis unter 10 € für eine Flasche Premium-Wein wird dieses Spitzenprodukt auch seine Abnehmer finden. Mit speziellen Kreationen ist auch über der magischen 10er-Marke (in €) eine deutliche Gewinnsteigerung möglich.

Bei der Premium-Variante wurden starke Ertragseinbußen während der Endreife festgestellt. Ob ein Ausreizen der Reifezeit immer notwendig ist, um eine Premium-Qualität zu ernten, muss weiter untersucht werden.

Der Ertragsverlust pro ha fällt deutlich höher ins Gewicht als die Mehrkosten für die Qualitätssteigerung über das ganze Jahr. Ein ausgewogenes Menge-Güte-Verhältnis ist sehr wichtig.

Ohne Sondermaßnahmen war auch dieses Jahr kein Premium-Wein zu erreichen. Ein Weinberg muss über die ganze Vegetationszeit mit gezieltem Vorgehen optimiert werden, um das gewünschte Ziel zu erreichen. Ein gesundes Lesegut sowie eine saubere Kellerwirtschaft sind ebenso wichtig. ■

Tab. 6: Berechnung Umsatz pro ha bei der Basic-Variante

Faktoren	Basic
Vermarktungsfähige Erntemenge in l pro ha	10 500
Umrechnung auf 0,75l Flaschen	14 000
Verkaufspreis (vorgegeben) pro Flasche in €	4,3
Umsatz pro ha in €	60 200

WEITERE INFOS

Bei Fragen zum Thema und rund um den Meisterkurs:

Stefan Metzler
E-Mail: stefan.metzler@weingut-metzler.de

Norbert Breier
DLR-RNH Oppenheim
☎ (0 61 33) 93 01 60
E-Mail: norbert.breier@dlr.rlp.de

Christian Hill
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
☎ (0 67 31) 9 51 05 43
E-Mail: christian.hill@lwk-rlp.de