

Qualität durch Teamwork – Projekt Classic-Weine

Marcus Clauß, Beratungsring Qualitätsmanagement e.V.

A) Grundgedanke

- Gezielte, nachfrageorientierte Produktion; Verknüpfung von Winzer, Kellerei und Vermarktungsbetrieb durch Ringberatung
- ⇒ Qualitätsgarantie für Vermarkter
⇒ verbesserte Wirtschaftlichkeit für die betreffenden Weinbaubetriebe

B) Schematische Vorgehensweise

- Festlegung von Rebsorten und Menge durch den Vermarktungsbetrieb, unter Preisgarantie, angesprochen wurden nur Mitglieder der EZG Sprendlingen
- Weinbauliche Voraussetzungen: sehr guter Pflege- und Gesundheitszustand der Weinberge; festgesetzter Hektarhöchsterttrag
- Festlegung des Lesezeitpunktes
- Festlegung der Verfahrensschritte für den Weinausbau durch vorherige Absprache mit der Kellerei (Mostschönung, Flotation, Kaltgärung)
- Aufgabe des Ringberaters: Beratung und Kontrolle aller Abläufe in Weinbau und Kellerei (= Total Quality Management)

C) Praktische Umsetzung 2001

- Rebsorten: Dornfelder, Spätburgunder, Portugieser insgesamt 200 000 L
Riesling, Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder insgesamt 700 000 L
- Hektar-Höchsterttrag: Dornfelder 9000 L, alle andere Sorten 7000 L
- Winzer, die sich gemeldet hatten, waren im allgemeinen motiviert
- Bis auf wenige Ausnahmen sind die Pflege- und Ertragsreduzierungen ordnungsgemäß durchgeführt worden
- Da sich die Parzellen über ganz Rheinhessen erstrecken, mussten optimale Leselage festgelegt werden
- Die Qualitätsvorstellungen konnten in der EZG Sprendlingen umgesetzt werden

D) Vorstellung von 3 Weinen

Rebsorte	Most-analyse ¹	Wein-analyse ²	Merkmale Probewein	Geplante Veränderung im füllfertigen Wein	Sensorik
Silvaner	81/ 9,3	12,0/ 8,4/ 7,6	Rz durch Abstoppen	-	erinnert an Mirabelle
Weißburg.	83/10,3	12,1/ 6,5/ 7,8	Rz durch Abstoppen	+BSA- Teilpartie	erinnert an Honigmelone
Riesling	83/11,5	12,1/ 3,9/ 7,1	Rz durch Abstoppen	+BSA- Teilpartie +SR ~ 7,5 g/l Rz	erinnert an Pfirsich

¹Mostanalyse: Mostgewicht (°Oe)/ Gesamtsäure (g/l)

²Weinanalyse: Vorh. Alk. (Vol %)/ Restzucker (g/l) / Säure (g/l)

