

Leittext

"Von der Traube zum Wein" Teil III

Rotweinbereitung (von der Ernte bis zum Ende der Gärung)

für Auszubildende im Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin

| Auszubildende/r | | Ausbildungsbetrieb | |
|-----------------|---------|--------------------|---------|
| Name | Vorname | Name | Vorname |
| Ortsteil | Straße | Ortsteil | Straße |
| PLZ | Wohnort | PLZ | Wohnort |

Impressum

Stand: September 2011

Herausgegeben vom aid infodienst
Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.
Heilsbachstraße 16
53123 Bonn
www.aid.de
aid@aid.de

mit Förderung durch das Bundesministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

in Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis der zuständigen Stellen
für die Berufsbildung im Verband der Landwirtschaftskammern e. V.

Autoren:

Bootz, Steffen, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Göhl, Rainer, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Hamm, Ulrich, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach
Heinemeyer, Jens, Biebelsheim
Ibald, Thomas, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Medinger, Heinz-Günther, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Pahlke, Wolfgang, Battenberg
Wallhäuser, Eckhard, DEULA Bad Kreuznach

Redaktion:

Heinz-Günther Medinger, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Bad Kreuznach
Telefon: 0671 793-1127
Fax: 0671 793-1199
E-mail: heinz-guenther.medinger@lwk-rlp.de

Ansprechpartnerin im aid:

Hildegard Gräf
Telefon: 0228 8499-141
Fax: 0228 8499-2141
E-Mail: h.graef@aid-mail.de

Damit eine laufende Aktualisierung des Leittextes vorgenommen werden kann, wird darum gebeten, Anregungen und Verbesserungsvorschläge an die Redaktion weiterzugeben.

Worum geht's?

Die Weinherstellung ist sehr vielschichtig und so variantenreich wie die unterschiedlichen Weinstile. In diesem Leittext sollen Sie die relevanten kellerwirtschaftlichen Verfahren für die deutsche Weinherstellung kennenlernen und die Grundzusammenhänge (chemische, physikalische und biologische) erkennen, die auf dem Weg von der Traube zum Wein wichtig sind. Dabei sind die natürlichen Einflüsse, zum Beispiel das Wetter, die betriebliche Ausstattung und die jeweiligen Marktgegebenheiten von entscheidender Bedeutung.

Der vorliegende Leittext (Teil III) beinhaltet die Weinherstellung bis zum Stadium des vergorenen Rotweines. Ein weiterer Leittext (Teil IV, in Vorbereitung) behandelt die Herstellungsverfahren ab dem Jungweinstadium bis zum füllfertigen Rotwein.

Anhand eines konkreten Beispiels im Ausbildungsbetrieb können Sie den Herstellungsprozess kennenlernen. Folgende Inhalte werden dabei berücksichtigt: Planung, Vorbereitung, Ernte, Transport, Verarbeitung, rechtliche Rahmenbedingungen.

Was kann ich hier lernen ?

- Vorüberlegungen zum Vermarktungsziel anstellen
- bei der Vorbereitung des technischen Ablaufes mitwirken
- Kriterien zur Festlegung des Erntezeitpunktes kennenlernen
- verschiedene Ernteverfahren und Transportverfahren kennenlernen
- verschiedene Maischebehandlungsmittel und -verfahren kennenlernen und deren Bedarf (Mengen und Notwendigkeit) ermitteln
- unterschiedliche Traubenverarbeitungs- und Pressverfahren kennen und verstehen lernen

Der vorliegende Leittext richtet sich an Auszubildende ab dem **zweiten** Ausbildungsjahr.

Welche Unterlagen können mir helfen?

Blankenhorn, D. & E. Funk: Der Winzer, Bd. 2, Kellerwirtschaft, 4. Auflage 2011, 248 Seiten, ISBN 978-3-8001-6411-0, Stuttgart: Eugen Ulmer Verlag

Fischer, U.: Taschenbuch der Oenologie, Mainz: Dr. Fraund Verlag, Neuauflage erscheint voraussichtlich 2012

Fachzeitschriften wie „Der deutsche Weinbau“, „Die Winzer-Zeitschrift“, „Das Deutsche Weinmagazin“, „Der Pfälzer Bauer“ oder andere regionale Fachzeitschriften

Zum Thema passende aid-Medien und KTBL-Medien

- aid-Heft „Das Weinrecht 2011“, 21. veränderte Neuauflage 2011, 48 Seiten, Bestell-Nr. 126-1116, ISBN 978-3-8308-0956-2, € 2,50
- aid-Video auf DVD „Rund um Wein“, 2. veränderte Neuauflage 2009, 45 Minuten, Bestell-Nr. 126-7523, ISBN 978-3-8308-0514-4, € 15,50
- KTBL-Datensammlung „Weinbau und Kellerwirtschaft“ 14. Ausgabe 2010, 119 Seiten Bestell-Nr. 19499, ISBN 978-3-941583-35-1, € 23,-
- KTBL-Schrift 465, „Anlage und Bewirtschaftung von Weinbergterrassen“, 2008, 121 Seiten, Bestell-Nr. 11465, ISBN 978-3-939371-61-8, € 23,-
- KTBL-Schrift 442, „Präsentation von Weingütern auf Messen und Weinfesten“, 2006, 88 Seiten, Bestell-Nr. 11442, ISBN 978-3-939371-20-5, € 20,-

Bezugsadresse für aid-Medien:

aid infodienst e. V. – Vertrieb, Postfach 1627, 53006 Bonn, Telefon 01803 849900 (9 Cent/Minute aus dem dt. Festnetz, Anrufe aus dem Mobilfunknetz max. 42 Cent/Minute), Fax 0228 8499-200, bestellung@aid.de, www.aid-medienshop.de (Versandkostenpauschale: 3,00 Euro)

Bezugsadresse für KTBL-Medien:

Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft (KTBL), Bartningstr. 49, 64289 Darmstadt, Telefon 06151 70 01-189, Fax 06151 70 01-123, vertrieb@ktbl.de, www.ktbl.de

Was muss ich noch wissen, bevor ich anfangе?

In einem Leittext sind **Informationsbeschaffung**, **Planung**, praktische **Durchführung** und **Kontrolle** so miteinander verknüpft, dass Sie ihn weitgehend **selbstständig** bearbeiten können.

Sie sollten während der Bearbeitung in **regelmäßigem Austausch mit Ihrem Ausbilder** stehen und sich auch von ihm beraten lassen. Dadurch vergessen Sie nichts, vermeiden Fehler und schließen fachliche Lücken.

Kein Leittext ist wie der andere – auch nicht, wenn Sie den gleichen wie ein anderer Auszubildender bearbeiten. Ein Leittext ist **betriebsbezogen**. Deshalb haben Sie auch die Möglichkeit, einzelne Fragen abzuwandeln, wegzulassen oder zu ergänzen. Ganz so, wie es in Ihrem Betrieb notwendig ist.

Abschließend sollten Sie das Ergebnis gemeinsam mit Ihrem Ausbilder **besprechen**. Dafür sind die letzten Fragen in diesem Leittext vorgesehen.

**Doch zuallererst:
Damit Sie wissen, welche Aufgaben
auf Sie zukommen, lesen Sie den
Leittext einmal ganz durch!**

LEITFRAGEN UND ARBEITSAUFTRÄGE

1. Die Rotweinherstellung unterscheidet sich grundsätzlich von der Weißweinherstellung.

1.1 Warum? Begründen Sie.

1.2 Welche sind die beiden wesentlichen Stoffgruppen, die durch die Rotweinherstellungsverfahren im Vergleich zum Weißwein zusätzlich in den Wein gelangen?

2. Nennen Sie die zwei grundsätzlichen Herstellungsverfahren zur Rotweingewinnung.

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

Erörtern Sie mit Ihrem Ausbilder, welcher Rotweinstil im kommenden Jahr vermarktet werden soll, dessen Weg Sie von der Traube bis zum Most begleiten wollen.

Für welchen Weintyp haben Sie sich entschieden?
Füllen Sie die folgende Tabelle aus:

| | |
|---|--|
| Rotweinstil | |
| Herstellungsart | |
| Rebsorte | |
| Angestrebter Alkoholgehalt und Qualitätsstufe | |
| angestrebte Geschmacksrichtung | |
| angestrebter Verkaufspreis | |
| angestrebter Vermarktungszeitpunkt | |

3. Entscheiden Sie sich in Absprache mit Ihrem Ausbilder für einen geeigneten Weinberg, in welchem der oben beschriebene Weinstil erzeugt werden kann.

3.1 Erfassen Sie den Weinberg in folgender Tabelle:

| | |
|-------------------------------|--|
| Lage | |
| Rebsorte | |
| geschätztes Ertragsniveau | |
| Größe der Parzelle | |
| Bodenart | |
| Hangneigung in Zeilenrichtung | _____ % Direktzug <input type="checkbox"/> Seilzug <input type="checkbox"/> |
| maschinelle Lese möglich? | ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/> |

3.2 Welche Kriterien waren für Ihre Auswahl entscheidend?

4. Beschreiben und begründen Sie die drei folgenden Punkte, die zur Festlegung des Erntezeitpunktes herangezogen werden.

Welche Auswirkungen ergeben sich daraus?

| | Daten | Auswirkungen |
|---------------------------------------|--------------|---------------------|
| Analytische Daten | | |
| Beurteilung des Reifezustandes | | |
| Witterung | | |

5. Es wird zwischen maschineller Lese und Handlese unterschieden.

Nennen Sie Vor- und Nachteile der beiden Verfahren.

| | Vorteile | Nachteile |
|-------------------------|-----------------|------------------|
| maschinelle Lese | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Handlese | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

6. Der unter Punkt 3 beschriebene Weinberg soll geerntet werden.

Für welches Ernteverfahren haben Sie sich entschieden? Begründen Sie die Entscheidung:

7. Erfassen Sie die Daten zur Ernte des Weinberges (aus Aufgabe 3):
 Fotografieren Sie exemplarisch die Traubenzone aus der zu erntenden Parzelle:

| | |
|---------------------------------------|---|
| Erntedatum und Uhrzeit | |
| Witterung | |
| Traubenzustand, kurze Beschreibung | |
| Botrytisbefall | % |
| Sonstiges: | |

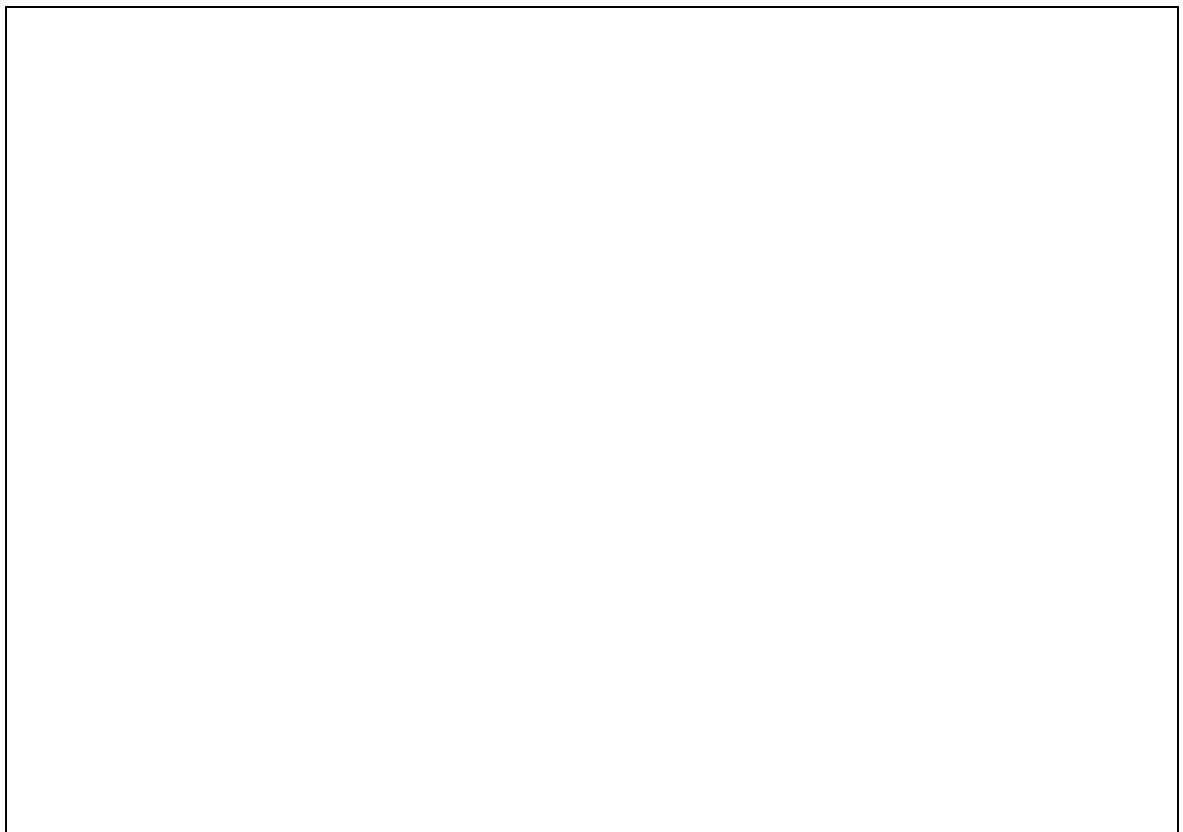


Bild: Traubenzone

8. Beschreiben Sie die Durchführung der Ernte und des Traubentransportes in der ausgewählten Parzelle.

9. Dokumentieren Sie anhand von Fotos die Durchführung der Ernte, den Traubentransport und das Abladen im Kelterhaus.

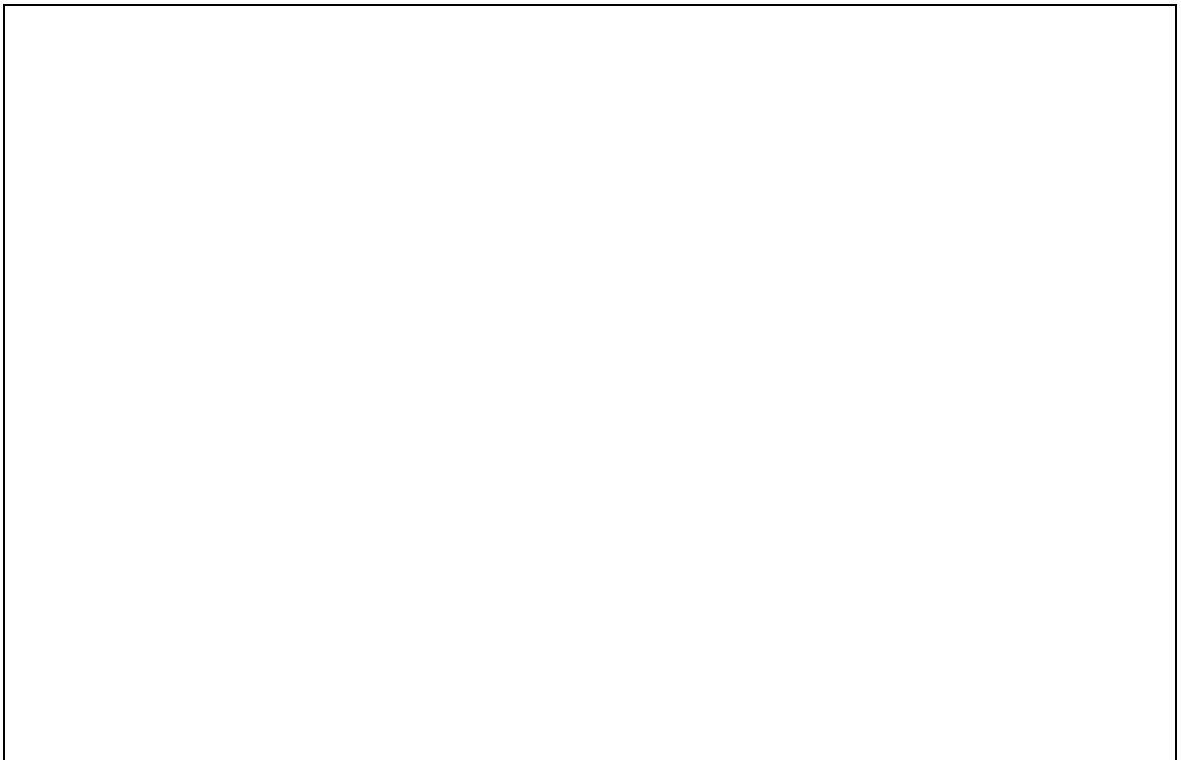


Bild: Ernte

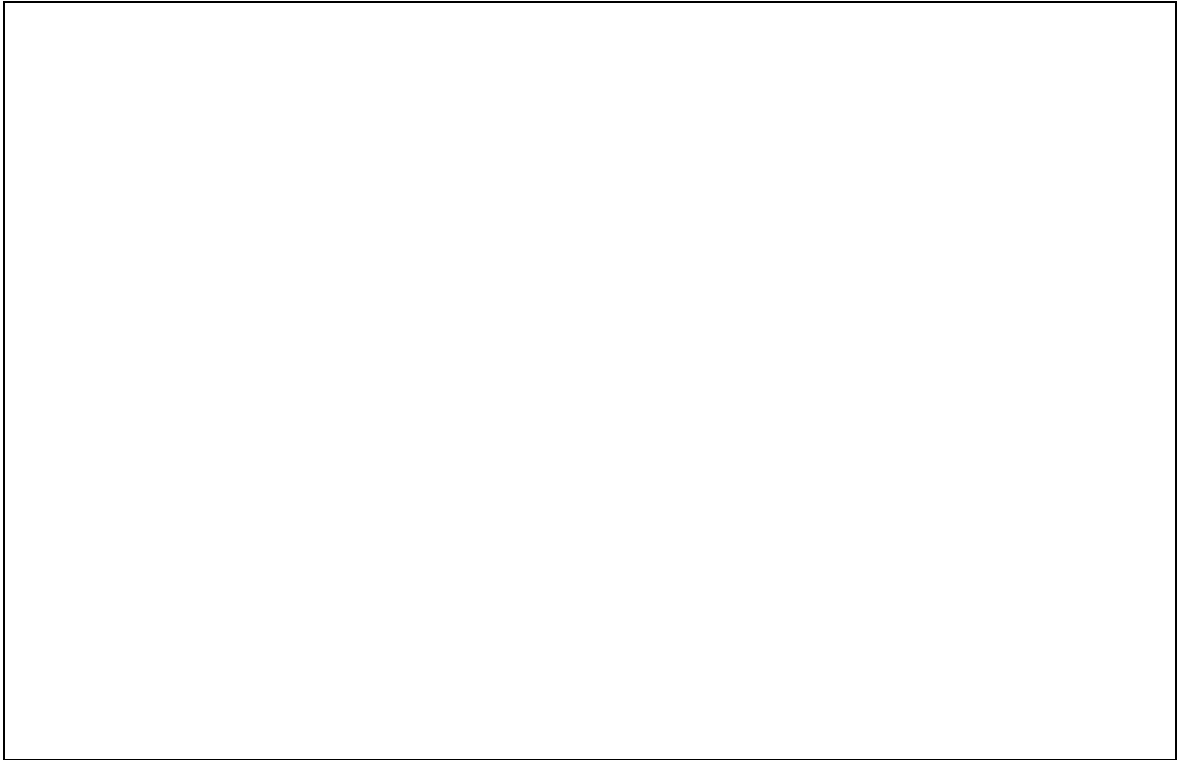


Bild: Traubentransport

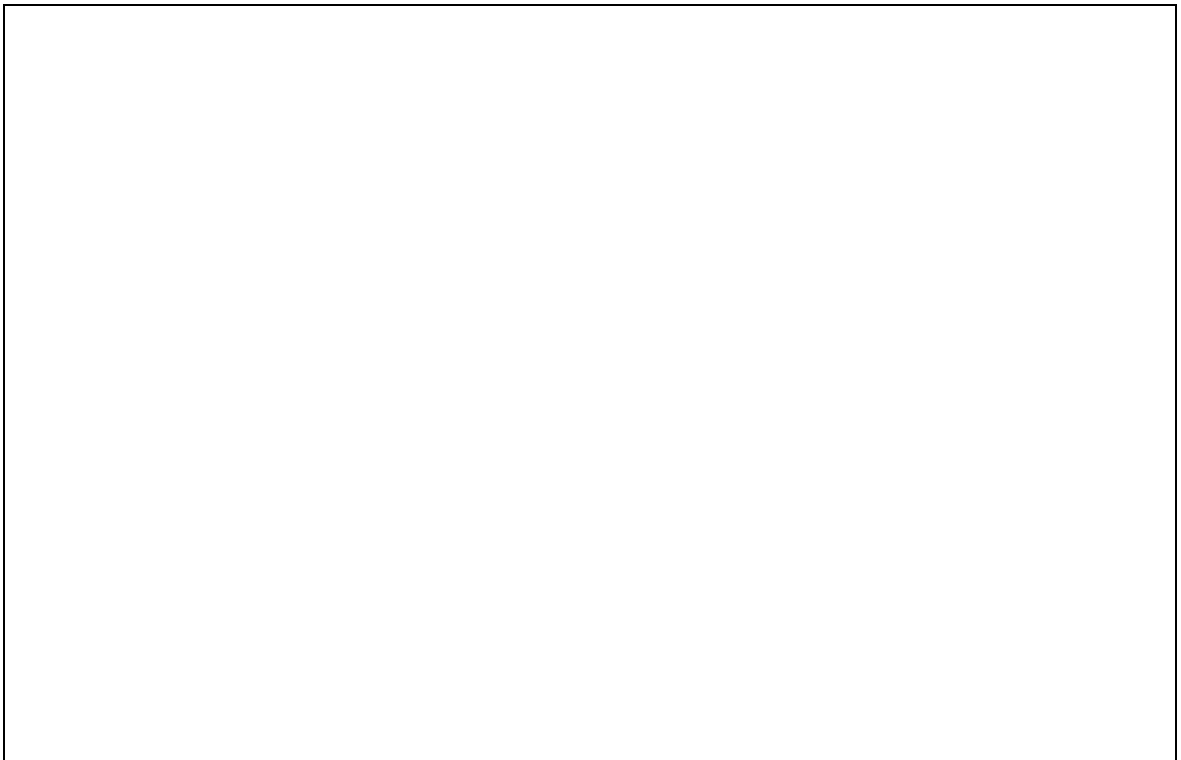


Bild: Abladen

10. Ernteergebnis und gesetzlich vorgeschriebene Aufzeichnungen

10.1 Erfassen Sie die Daten zum Ernteergebnis Ihres Leittextprojektes.

| | |
|-------------------|--|
| Erntemenge | |
| Ertrag pro ha | |
| Mostgewicht ° Oe | |
| Mosttemperatur °C | |
| Mostsäure g/l | |
| pH-Wert | |

10.2 Führen Sie die notwendigen Eintragungen im Herbstbuch durch.

| Lfd. Nr. | Datum | Herkunft | Mostgewicht °Oe | kg Trauben | Liter Most | Bemerkung, Trestermenge, Anreicherung |
|----------|-------|----------|-----------------|------------|------------|---------------------------------------|
| | | | | | | |

11. Folgende Verfahrensschritte sind nach dem Abladen des Lesegutes möglich.
Erklären Sie die Auswirkungen und Ziele.

11.1 Maischegärung

| Verfahrensschritt | Auswirkungen und Ziele |
|--|-------------------------------|
| Entrappen | |
| Fördertechnik: Pumpen, Absaugen, Bandförderung | |
| Einmaischen; SO ₂ -Gabe; Zugabe von Enzymen | |
| Saftabzug | |
| Temperaturregulierung | |
| Weitere mögliche Verfahrensschritte | |
| Kaltmazeration | |
| Zugabe von Tanninen oder Holzchips | |
| Maceration Carbonique (Ganztraubenverarbeitung) | |

11.2 Maischeerhitzung

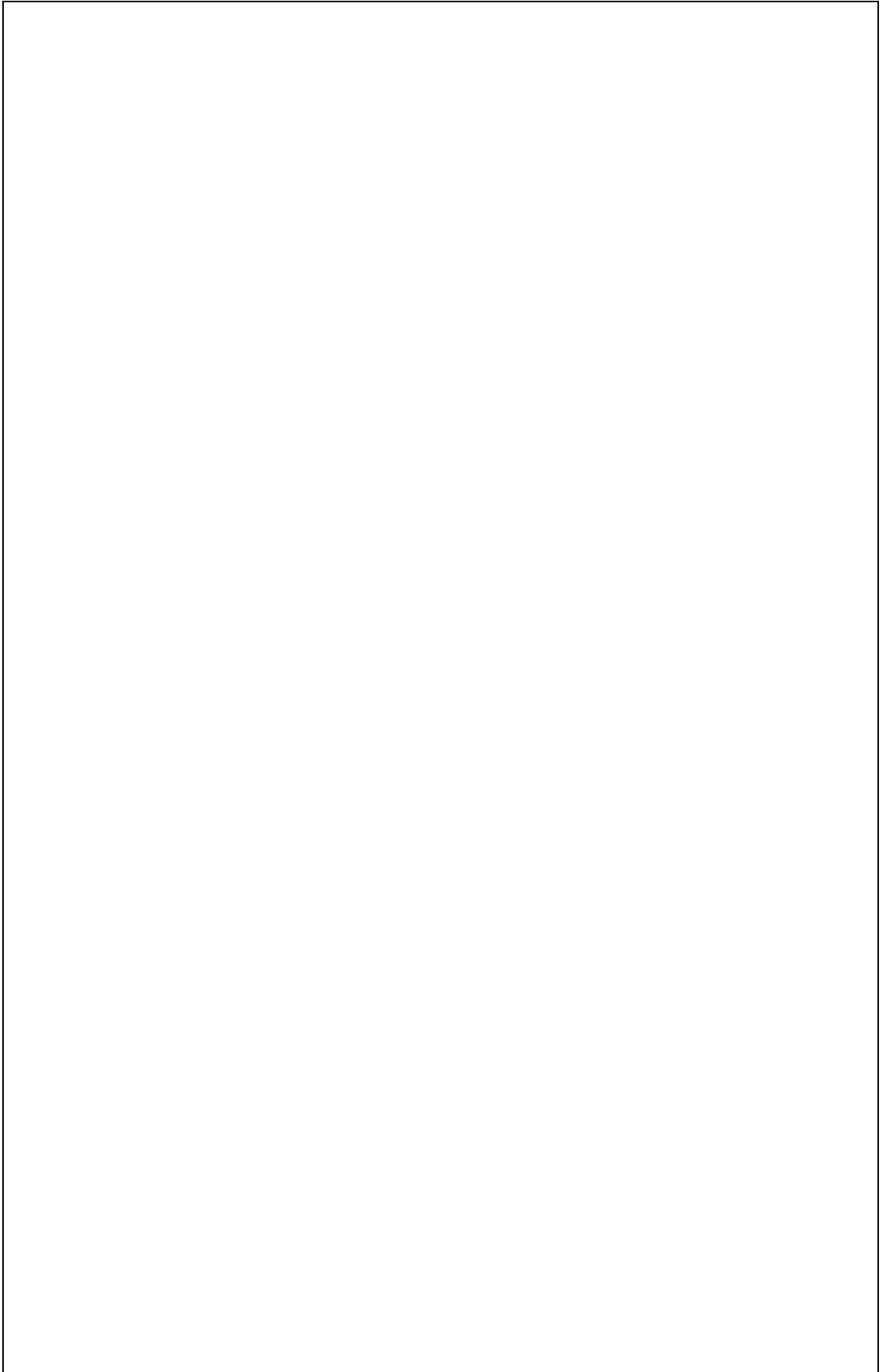
| Verfahrensschritt | Auswirkungen und Ziele |
|--|-------------------------------|
| Entrappen | |
| Fördertechnik: Pumpen, Absaugen, Bandförderung | |
| Einmischen; SO ₂ -Gabe; | |
| Maischeerhitzung | |
| Zugabe von Enzymen | |
| Temperaturregulierung und Warmhaltezeiten | |

12. Maischegärverfahren:
 Verschiedene Verfahren der Maischegärung sind möglich.
 Nennen Sie Vor- und Nachteile.

| Verfahren | |
|--------------------------------------|--|
| Offene Bütte | |
| Stempeltank | |
| Überschwallverfahren | |
| Rührwerk tank-Rotationstank | |
| Drucktank (Druckwechselperfahren) | |

13. Skizzieren Sie ein Fließschema (mit vollständiger Beschriftung), wie in Ihrem Betrieb die Rotweibereitung erfolgt (beginnend mit dem Abladen der Trauben).

Fließschema



Fließschema

14. Keltern

14.1 Beschreiben Sie das Keltersystem Ihres Betriebes.

| | |
|--|--|
| Mechanische Presseinrichtung | |
| Saftwege | |
| Krümeleinrichtung | |
| Pressprogramm | |
| Presszeiten bei unterschiedlichem Lesegut | |

14.2 Trester

Es gibt verschiedene technische Einrichtungen, mit denen die Trester aus der Kelter befördert werden.

Welche technischen Einrichtungen gibt es?

Wie kann der Trester entsorgt oder verwertet werden?
