

Leittext

„Von der Traube zum Wein“ Teil I

**Mostbereitung für
Weißwein, Blanc de Noirs, Rosé, Weißherbst, Rotling,
Badisch Rotgold, Schillerwein**

**für Auszubildende im Ausbildungsberuf
Winzer / Winzerin**

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb
Name <input type="text"/> Vorname <input type="text"/>	Name <input type="text"/> Vorname <input type="text"/>
Ortsteil <input type="text"/> Straße <input type="text"/>	Ortsteil <input type="text"/> Straße <input type="text"/>
PLZ <input type="text"/> Wohnort <input type="text"/>	PLZ <input type="text"/> Wohnort <input type="text"/>

Impressum

Stand: November 2010

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:

Steffen Bootz, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Rainer Göhl, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Jens Heinemeyer, Biebelsheim
Thomas Ibal, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Rudolf Litty, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Günther Medinger, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Wolfgang Pahlke, Battenberg

Redaktion:

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 (z. B. das Wetter), die betriebliche Ausstattung und die jeweiligen Marktgegebenheiten zu berücksichtigen.

Der vorliegende Leittext (Teil I) beinhaltet die Weinherstellung bis zur Gewinnung des Mostes. Ein weiterer Leittext (Teil II) behandelt die Herstellungsverfahren, die ab dem Moststadium bis zum füllfertigen Wein angewandt werden.

Auf dem komplexen Weg der Weinherstellung haben Sie mit diesem Leittext die Möglichkeit, den Herstellungsprozess anhand eines konkreten Beispiels im Ausbildungsbetrieb kennenzulernen. 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 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, 248 Seiten, ISBN 978-3-8001-6411-0, Stuttgart: Eugen Ulmer Verlag
- Fischer, U.: Taschenbuch der Oenologie, , Mainz: Dr. Fraund Verlag, erscheint im Frühjahr 2011
- Fachzeitschriften wie „Der deutsche Weinbau“, „Die Winzer-Zeitschrift“, „Das Deutsche Weinmagazin“, „Der Pfälzer Bauer“ oder andere regionale Fachzeitschriften

Zum Thema passende aid-Medien

- aid-Heft „Das Weinrecht 2010“, 20. veränderte Neuauflage 2010, 48 Seiten, Bestell-Nr. 126-1116, ISBN 978-3-8308-0868-8, € 2,-
- 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

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)

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. Definieren Sie die rechtlichen Bedingungen für die Weinherstellungsverfahren oder Weinarten, die in diesem Leittext behandelt werden können.

Herstellungsverfahren oder Weinart	Rechtliche Bedingungen
Weißwein	
Blanc de Noirs (weißgekeltert)	
Weißherbst	
Rosé	
Rotling	
Schillerwein	
Badisch Rotgold	

2. Erörtern Sie mit Ihrem Ausbilder, welche Weinart im kommenden Jahr vermarktet werden soll, und entscheiden Sie sich für einen Wein, dessen Weg Sie von der Traube bis zum Most begleiten wollen.

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

Wein- oder Herstellungsart	
Rebsorte	
angestrebte Qualität (Kabinett, Spätlese, Classic, erstes Gewächs etc.)	
angestrebte Geschmacksrichtung	
angestrebter Verkaufspreis	
Ausbaustil	
angestrebter Vermarktungszeitpunkt	

3. Suchen Sie in Absprache mit Ihrem Ausbilder einen Weinberg, in welchem der oben beschriebene Weinstil erzeugt werden kann. Begründen Sie Ihre Wahl.

4. Erfassen Sie die wichtigsten Daten zu dem ausgesuchten Weinberg in folgender Tabelle:

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

5. Hier sind drei Merkmale aufgeführt, die üblicherweise zur Festlegung des Erntezeitpunktes herangezogen werden. Erläutern Sie die Merkmale näher. Welche Auswirkungen ergeben sich daraus?

Merkmal	Daten und Auswirkungen
Analytische Daten	
Beurteilung des Reifezustandes	
Witterung	

6. Es wird zwischen Vollernter- und Handlese unterschieden.
Nennen Sie Vor- und Nachteile der beiden Verfahren.

	Vorteile	Nachteile
Vollernterlese	1. 2. 3. 4. 5. ...	1. 2. 3. 4. ...
Handlese	1. 2. 3. 4. ...	1. 2. 3. ...

7. Der in Aufgabe 4 beschriebene Weinberg soll geerntet werden. Für welches Ernteverfahren haben Sie sich entschieden? Begründen Sie die Entscheidung:

8. Erfassen Sie die Daten zur Ernte des Weinberges (aus Aufgabe 4):

Erntedatum und Uhrzeit	
Witterung	
Traubenzustand, kurze Beschreibung	
Botrytisbefall	%

9. Beschreiben und dokumentieren Sie mit Fotos die Ernte, den Traubentransport und das Abladen im Kelterhaus.

Bild Ernte

Beschreibung:

Bild Transport

Beschreibung:

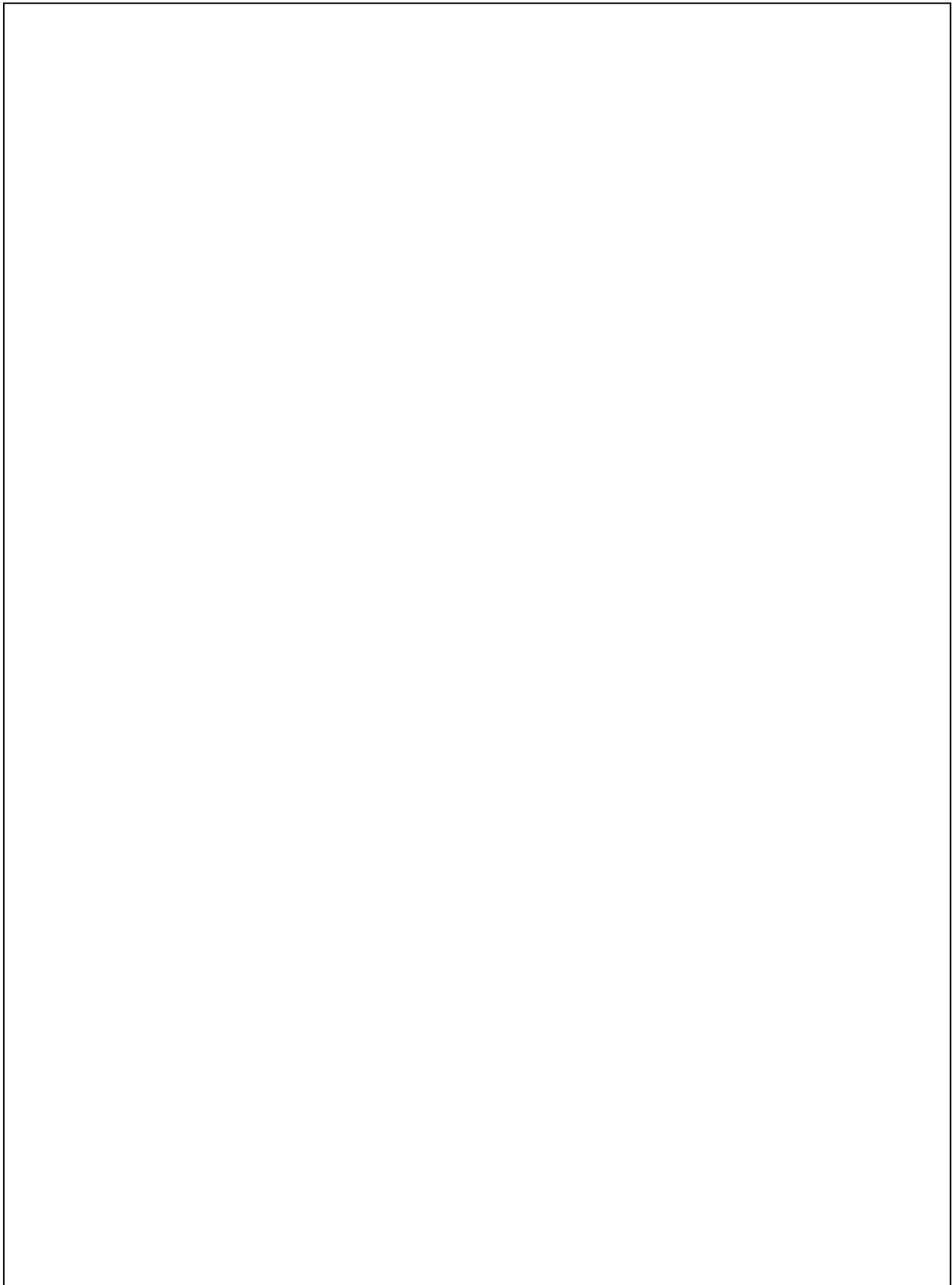
Bild Abladen

Beschreibung:

10. Folgende Verfahrensschritte sind vom Abladen des Leseleges bis zur Kelter möglich.
Erklären Sie die Auswirkungen und Ziele.

Verfahrensschritt	Auswirkungen und Ziele
Ganztraubenverarbeitung	
Entrappen	
Einmaischen	
Zugabe von SO ₂	
Zugabe von Enzymen	
Fördertechnik: Pumpen, Absaugen, Bandförderung	
Temperatursteuerung	

11. Skizzieren Sie ein Fließschema (mit vollständiger Beschriftung), wie in Ihrem Betrieb vom Abladen bis zur Kelter verfahren wird.

A large empty rectangular box with a thin black border, intended for the student to draw a flowchart. The box is currently blank.

Keltern und Tresterverarbeitung

12. Keltern: Beschreiben Sie das Keltersystem Ihres Betriebes.

Mechanische Presseinrichtung	
Saftwege	
Krümeleinrichtung	
Pressprogramm	
Presszeiten bei unterschiedlichem Lesegut	

13. Trester: Es gibt verschiedene technische Einrichtungen, mit denen die Trester aus der Kelter befördert werden. Welche technischen Einrichtungen gibt es in Ihrem Betrieb?

14. Wie können Sie die Trester entsorgen oder verwerten?

Erntergebnis und gesetzliche Aufzeichnungen

15. Erfassen Sie die Daten Ihres Erntergebnisses und berechnen Sie betriebswirtschaftliche Kennzahlen.

Erntemenge	hl	hl / ha
Mostgewicht ° Oe		
Mosttemperatur °C		
Mostsäure g/l		
ph-Wert		

16. Führen Sie die notwendigen Eintragungen im Herbstbuch durch.

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

