

Zusammenfassung

Die **Motivation** für die Auswahl dieses Themas liegt darin, dass viele Winzer des Burgenlandes mit der Rebsorte Blaufränkisch und konsequenter Ausdünnung international sehr hoch bewertete Weine erzeugen. Zum anderen gibt es nur wenig Literatur, mit welchen konkreten Methoden die Steigerung der Weinqualität bei Blaufränkisch erreicht werden kann. Von Winzern selbst wird dabei meist die Ausdünnung als wesentlichster Schritt in den Vordergrund gerückt und so war es einfach die Neugier, welche konkreten Daten, Fakten und Erfahrungen es dazu gibt.

Die **Fragestellungen** waren: wie kann man Qualität beim Wein definieren und wie kann ein Qualitätszuwachs festgestellt werden. Welche messbaren Parameter eignen sich dazu beim fertigen Wein und welche Werte bei der am Stock hängenden Traube, um vorherzusagen, welche Qualität der Wein letztlich haben wird. Welche Messwerte sind Praxis-relevant, rasch verfügbar und langfristig auch aus Erfahrung zuverlässig. Welche konkreten Arbeitsschritte werden bei der Ausdünnung durchgeführt. Welche Maßnahmen vor und nach der eigentlichen Ausdünnung sind notwendig und ab welcher Ertragsreduktion ist keine Verbesserung der Weinqualität mehr zu erwarten, Zahlen und Erfahrungswerte.

Ziel war es möglichst konkrete Angaben vom Winzer zu erhalten über die einzelnen Arbeitsschritte und die Grenzen und Probleme, die sich dabei ergeben.

Ziel war es aber auch, Fachleute aus der Wissenschaft und dem Bereich der Laboranalysen nach ihren Einschätzungen und Analysen zu fragen, welcher Stellenwert der Ausdünnung insgesamt zukommt.

Besteht ein direkter Zusammenhang zwischen dem Ausmaß der Ausdünnung, Ertrag pro Stock und/oder Hektar, und der Weinqualität, der durch chemische Analysen oder sensorische Verkostung nachvollzogen werden kann und soll man daraus konkrete Empfehlungen für die Arbeit im Weingarten ableiten?

Die **Methodik** an dieses Thema heranzugehen ist einerseits eine Literatur-Recherche aus jüngerer und älterer Zeit, andererseits das direkte Gespräch mit Winzern und Fachleuten die in den Prozess der Produktion von Qualitätswein eingebunden sind und auch Analysen durchführen. Trotz des kleinen Umfanges dieser Arbeit sollte der Bogen von der universitären Grundlagenforschung bis zum Endprodukt des Kellermeisters gespannt werden.

Im **Inhalt** ließ sich in Bezugnahme auf die angeführten Quellen zeigen, dass sich in der Definition von Qualität beim Wein sehr viele versucht haben. Chemische Analysen und sensorische Verkostung der Beeren, aber auch des fertigen Weines ergeben nur zusammen Hinweise auf die Qualität. Ganz eindeutig klar ist aber für alle, dass die Menge der Inhaltsstoffe, also der Körper, die Konzentration und Dichte das wesentlichste Merkmal guter bis ausgezeichneter Qualität darstellt und dies gilt es zu erreichen.

Als man begonnen hat Qualitätswein zu produzieren, war weltweit die Umsetzung des Mengen – Güte Gesetzes der erste Schritt und es wurden Obergrenzen der Erntemengen eingeführt.

Mit dem Winterschnitt wird grob die Erntemenge festgelegt.

Durch wegschneiden von Trauben im Verlauf des Rebenwachstums kann dann eine weitere Reduktion des Ertrags erfolgen, eine Methode, die als Ausdünnung bezeichnet wird.

Nur wenn dies zu einem bestimmten Zeitpunkt erfolgt, kann damit auch eine Qualitätssteigerung der Trauben erzielt werden.

Der Beginn der Reifung der Trauben mit Verfärbung der Beeren gilt dafür als optimal und es stehen dazu nur wenige Tage zur Verfügung, da zu diesem Zeitpunkt die Zuckereinlagerung beginnt. Abgesehen von der notwendigen Entfernung der Geiztriebe führt ein zu frühes Entfernen von Trauben zur Entwicklung von größeren Beeren mit vielen nachteiligen Folgen wie Fäulnisanfälligkeit und ein ungünstigeres Verhältnis zwischen Beerenhaut, mit den wertvollsten Inhaltsstoffen, und Fruchtfleisch.

Der zusätzliche Zeitaufwand ist beträchtlich und auch ein Kostenfaktor.

Wenn man sich auf Zahlenangaben einlässt, wird im Burgenland bei der Rebsorte Blaufränkisch bei 3000 Reben pro Hektar eine Erntemenge von 3000 bis 5000 kg, das entspricht 1 bis 1,5 kg oder 6-8 Trauben je Rebstock, angegeben, um gute bis ausgezeichnete Ergebnisse zu liefern.

Mit einer Erhöhung der Zahl an Rebstöcken je Hektar ist bei gleicher Qualität mehr Ertrag möglich.

Unabdingbare Voraussetzung, dass Ausdünnung zu Qualitätsverbesserung führt ist aber, dass die Rebsorte Blaufränkisch auf einem geeigneten Boden steht (Bodenanalysen), die regional besten Klone ausgepflanzt wurden, eine nicht zu starkwüchsige Unterlagsrebe gewählt wird, eine angepasste Bodenbearbeitung erfolgt, der Umgang mit Düngungsmaßnahmen und Einsatz von Mitteln zur Förderung des Wachstums und Verhinderung von Rebkrankheiten sehr sorgfältig und schonend wie möglich durchgeführt wird.

Für die Festlegung des Lesezeitpunktes wird in der Praxis der pH-Wert, die Bestimmung der Gesamtsäure und die Beerenverkostung als ausreichend betrachtet, vor allem auch, weil dies rasch und beliebig oft bestimmbar ist. Der größte Unsicherheitsfaktor im System ist das Wetter.

Als Fazit ist festzustellen, dass mit der Methode der Ausdünnung eine wesentliche Qualitätssteigerung beim Wein erreicht werden kann, wenn neben einer Vielzahl von Begleitmaßnahmen, eine gewisse Menge an Trauben zu Beginn der Traubenreife weggeschnitten wird.

Die Erfahrung zeigt, dass bei einer Reduktion unter 3-5000 kg bei einer Stockzahl von etwa 3000 pro Hektar kein wesentlicher Zuwachs mehr erzielt werden kann.

Ziel der Ausdünnung ist es dem Wein mehr Inhaltsstoffe, Konzentration und Dichte, aber auch eine sortentypische, vielschichtige Aromatik und Finesse zu geben.

Große internationale Erfolge bei der Sorte Blaufränkisch im Burgenland bestätigen den Winzern auf dem richtigen Weg zu sein.