Weinakademiker Diploma - Modul 5
Zusammenfassung der Diploma-Arbeit

Name:	Matthias Stumvoll
Kandidatennummer:	250045
Thema:	Evaluierung der Tag-Nachttemperaturunterschiede in drei verschiedenen Weinbaugebieten in Österreich und ein beispielhafter Vergleich mit jeweils einem Weinbaugebiet in Deutschland und der Schweiz

1. Motivation für die Arbeit

Im Zuge der Weinakademiker Diploma Modul 3 Ausbildung wurde sowohl von den Vortragenden als auch im Skriptum bei sehr vielen Weinbaugebieten auf das relevante Thema der großen Tag-Nachtunterschiede der Temperaturen und dessen Auswirkung auf die Säure sowie das Aroma im Wein eingegangen. In vielen Weinbauregionen wird dies hinsichtlich des Klimas als ein relevantes Qualitätsmerkmal der Weine angeführt.

Aber wie groß sind die gemessenen Temperaturunterschiede tatsächlich? Stimmen die Behauptungen und Thesen der verschiedenen Gebiete auch in deren Marketingargumentationen?

2. Fragestellung und Zielsetzung

Es bedarf einer festgelegten Grundlage sowie einer Vielzahl an Parametern, welche diese Fragestellung zu einer aussagekräftigen Antwort führen lässt. Insbesondere um einen belastbaren Vergleich der verschiedenen Standorte gewährleisten zu können, wurde der Zeitraum durch das phänologische Stadium BBCH 85 eingegrenzt. Bei der Auswahl wurde gezielt auf nationale und internationale Standorte der Messstationen in den Weinbauregionen geachtet.

Die Zielsetzung dieser Arbeit ist eine belastbare Auswertung gemessener Temperaturwerte, insbesondere Minimal- und Maximaltemperaturen und daraus resultierend die Differenzwerte. Denn das ist wiederum der relevante Wert für die Aussage der „hohen Tag- Nacht-Temperaturunterschiede“ der sogenannten diurnalen Temperaturspanne.

3. Methodik

Bei der gezielten Auswahl der Standorte wurden sowohl nationale als auch internationale Weinbauregionen berücksichtigt, um unterschiedliche klimatische und geografische Rahmenbedingungen abzubilden. Anschließend wurde für die jeweiligen Standorte mittels dem Prognosemodell von vitimeteo das BBCH-Stadium ausgewertet, um eine einheitliche phänologische Vergleichsbasis zu gewährleisten. Daraus resultierend wurde der auszuwertende Untersuchungszeitraum festgelegt. Die Temperaturwerte wurden in weiterer Folge von der vitimeteo Datenbank heruntergeladen und entsprechend aufbereitet. Die Aufbereitung der Daten erfolgte mithilfe von Microsoft Excel, und die Ergebnisse wurden in Form von aussagekräftigen Diagrammen visualisiert.

Abschließend wurden die gewonnenen Ergebnisse beschrieben und interpretiert, um Zusammenhänge aufzuzeigen sowie standortspezifische Unterschiede und mögliche Einflussfaktoren zu identifizieren.

4. Inhalt

Die Arbeit ist in 7 Kapitel gegliedert.

Im ersten Kapitel wird kurz die Zielsetzung erläutert als auch auf die Festlegung der Standorte eingegangen. Kapitel zwei widmet sich neben den Grundlagen aus meteorologischer Sicht auch den Auswirkungen auf den Wein und bietet einen Einblick auf die mikroklimatischen Gegebenheiten der Standorte.

In den beiden sehr umfassenden und eher technischen Kapitel 4 und 5 zeigen detaillierte Diagramme die Temperaturverläufe und visualisieren somit die Ergebnisse der Auswertungen. Resultierend aus den jeweiligen Minimal- und Maximaltemperaturen wird der Differenzwert errechnet und zur einfacheren Darstellung und Vergleichbarkeit der Mittelwert daraus gebildet. Eine umfassende Analyse mit spezifischer Beschreibung der Standorte als auch eine Zusammenfassung der Expertenrückmeldungen rundet das Kapitel 5 ab.

Das sechste Kapitel umfasst das Fazit, das siebente die Danksagung.

Abschließend werden alle Quellenangaben angeführt.

Im Anhang befinden sich sowohl die ungekürzten Original-Antworten der Experten als auch die Excel Auswertungen in Tabellenform.

5. Fazit

Für die österreichischen Standorte wurden signifikante als auch etwas überraschend hohe Unterschiede im Bereich von 15,2°C - 9,9°C durchschnittlicher Temperaturdifferenz festgestellt. Weder die höhere Seehöhe in der Steiermark noch die nördlichere Lage hinsichtlich der Breitengrade haben einen so großen Einfluss wie die tatsächlichen durch die Topografie und mikroklimatisch beeinflussten Gegebenheiten vor Ort.

Alle verglichenen Standorte in den drei Ländern bringen deutliche Unterschiede hervor. Allerdings liegen auch über Landesgrenzen hinweg die Standorte in der Schweiz als auch in Deutschland im selben „Temperaturdifferenzfenster“ wie die österreichischen Standorte.

Meine offene Fragestellung aus der Ausgangssituation konnte durchaus beantwortet werden. Insbesondere die tatsächlich gemessenen Temperaturunterschiede zeigen interessante Ergebnisse. In allen ausgewerteten Regionen sind Weißweinsorten mit mindestens mittlerer Intensität als auch mittlerer Säure führend und dafür sind diese Gebiete auch international bekannt. Somit dürfte das „kontinentale Fenster“ der Temperaturunterschiede für die Ausprägung des Aromas als auch der Säure in einem Bereich von 15-10°C als durchschnittliche Differenz liegen.

Insgesamt können die Ergebnisse zur Stärkung der gebietstypischen Weinstile beitragen und somit auch besonders zur Differenzierung im Wettbewerb angewandt werden.