

Abb.1: Zusammensetzung der unterschiedlichen Selektionschargen aufgeteilt nach Segmenten

„Ist negativ wirklich negativ?“

Optische Traubensortierung, Teil IV Seit einigen Jahren werden am DLR Mosel verschiedene Aspekte der Traubensortierung untersucht. Im dritten Teil ihrer Serie berichten Matthias Porten und Jakob Feltes, DLR Mosel in Bernkastel, über Selektionschargen und Marktkonformität.

Die Selektionschargen, die beim Sortieren entstehen, sind unterschiedlich geprägt und können auch für unterschiedliche Weinstile stehen. Mit den drei Chargen (Negativ,

Positiv, Most), welche zum Beispiel beim Weißwein entstehen, kann der Kellermeister im möglichen Rückverschnitt genau die Ausprägung von Weinstilen erzeugen, die ge-

wünscht ist. Zusätzlich können die verschiedenen Chargen entsprechend der Zusammensetzung anders ausgebaut und auch entsprechend mit Schönungsmitteln behandelt werden.

Das zu sortierende Ausgangsmaterial hat in der Regel eine Zusammensetzung, die vor allem bei Weißwein von den drei folgenden Segmenten geprägt ist:

- grüne Beeren
- faule Beeren
- traubeneigene Verunreinigungen.

Die nach der Selektion vorliegenden Selektionschargen (Negativ, Positiv) weisen wiederum nun in veränderte Zusammensetzung die oben aufgeführten Segmente auf (Abb.1). Deutlich wird, dass ein hoher Anteil von faulen Beeren entfernt werden konnte und die Positivcharge kaum mehr faule Beeren und traubeneigenen Verunreinigungen aufweist.

Insgesamt konnten laut Abbildung 2 somit 11,6 % an Negativem im Ausgangstraubenmaterial auf 0,2 % in der positiven Charge durch die Sortierung reduziert werden. Dies entspricht einer Selektionsquote von 98,4 %. Die traubeneigenen Verunreinigungen von 0,8 % konnten komplett entfernt werden. Weiter von Interesse ist die Zusammensetzung der Negativcharge nach der Selektion (Abb. 3). Dabei wird deutlich, dass die Negativcharge noch einen Anteil von 19,7 % an grünen Beeren aufweist. Die sehr scharfe Abtrennung (Selektionsquote 98,4 %) bei der Positivcharge wird erkaufte durch einen leicht erhöhten Wert an grünen Beeren in der Negativcharge. Wobei festzuhalten ist, dass der Anteil von 19,7 % an grünen Beeren in der Negativcharge kaum zu erkennen ist (Abb.4). Diese „Negativcharge“ weist mehr den Charakter einer Beerenauslese auf. Da stellt sich die Frage: „Ist negativ hier immer negativ?“ Natürlich beinhaltet bei einem einmaligen Selektionsgang diese faule Negativcharge auch traubeneigenen Verun-

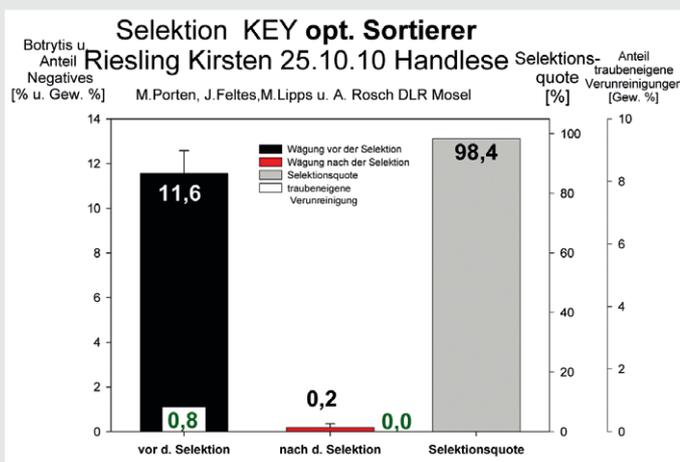


Abb. 2: Zusammensetzung der Ausgangscharge und der positiven Charge nach der Selektion

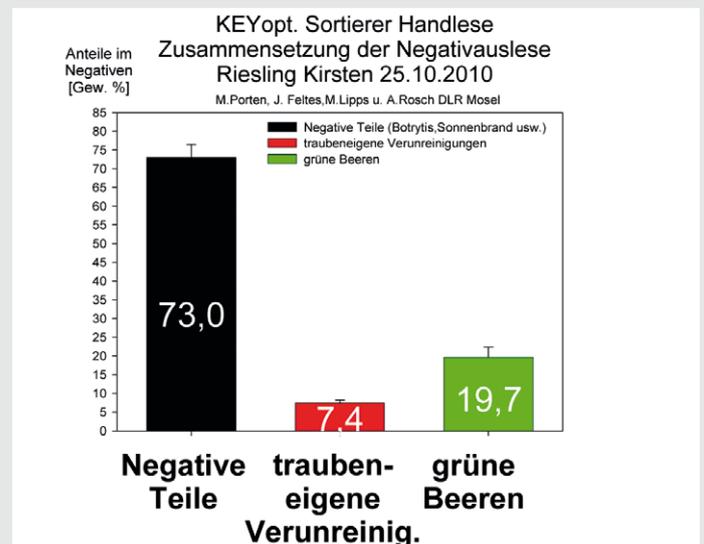


Abb. 3: Zusammensetzung der negativ Charge nach der Selektion, dargestellt nach Segmenten

reinigungen. Aber wird die Mostgewichtsverschiebungen durch die Sortierung berücksichtigt, wie in Abbildung 5 dargestellt, so weist die Negativcharge mit 135 °Oe die potenzielle Qualität für eine Beerenauslese auf.

Ergebnisse der Sortierung

Die Abbildung 5 verdeutlicht somit die Veränderungen der Mostgewichte, welche durch die Sortierung verursacht wurden. Es lag ein Ausgangsmostgewicht von 92° Oe vor, das bei der Positivcharge auf 88° Oe reduziert wurde. Im Sinne der viel diskutierten Alkoholreduzierung und dem Alkoholmanagement ist diese Methode auch ein interessantes Instrumentarium, um leichtere Weine mit geringeren Alkoholgehalten herzustellen. Weiterhin wird der intermediäre Charakter des Mostes deutlich, der mit 112 °Oe auch eine interessante Charge darstellt, die je nach Ausbaustil und Güte des Mostes (Menge und Güte der Botrytis) auch im Ausbau zu der Positiv- oder Negativcharge hinzuverschnitten werden kann. Hier kann mit differenziertem Ausbau und Behandlung der unterschiedlichen Chargen sowie einem gezielten Rückverschnitt auf einer ganz anderen Klaviatur gespielt werden und somit die Qualität und der gewünschte Charakter des Weines besser erreicht werden.

Einen weiteren interessanten Aspekt stellt die Aufteilung der Selektionschargen dar. So liegt vor der Sortierung der Negativanteil bei 11,6 %. Nach der Sortierung liegt der Negativanteil bei 13,6 %, da hierzu noch 19,6 % an grünen Beeren gekommen sind. Dadurch lässt sich die Erhöhung des Negativanteils erklären. Der Positivanteil mit 73,3 % zuzüglich dem Most mit 3,7 % machen somit über drei Viertel der Gesamtmenge nach der Sortierung aus. Diese Aufspaltung in die unterschiedlichen Selektionschargen und daraus produzierbaren Weinstilen ist marktkonform. So werden bei Selbstvermarktern und besonders im deutschen Weinmarkt bei Weißweinen mindestens 85 % trockene oder halbtrockene Weine ohne Botrytischarakter nachgefragt. In der Nachfrage- und Produktionspyramide in Abbildung 6 wird deutlich, dass die hergestellten Chargen im behandelten Selektionsbeispiel sehr gut die Nachfragesituation abdecken können.

Fazit

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass dem Verantwortlichen im Keller beim Ausbau durch die Vollautomatisch Optische Traubensortierung nicht nur ein Instrumentarium an die Hand gegeben wird, um mit den Selektionschargen gezielte und saubere Weinstile und Weine zu kreieren. Der Kellermeister kann somit auf dem Klavier nicht nur mit den weißen Tasten spielen, sondern ihm werden auch nun die schwarzen Tasten anhand gegeben. Darüber hinaus kann nicht nur stilltreuer sondern auch marktkonformer produziert werden. ■



Abb. 4: Negativcharge (faule Beeren)

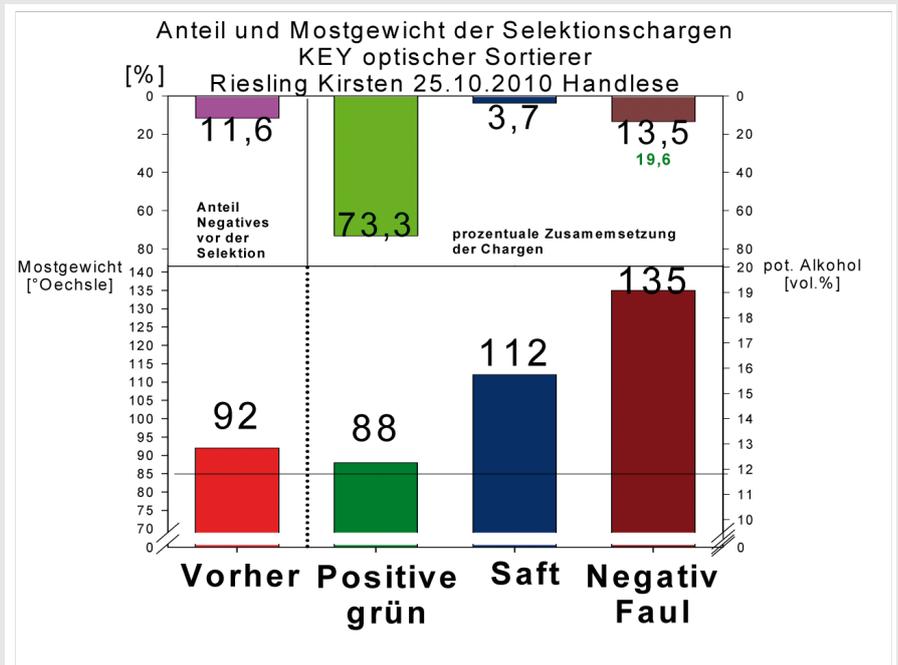


Abb. 5: Zusammensetzung und Mostgewichte der einzelnen Selektionschargen

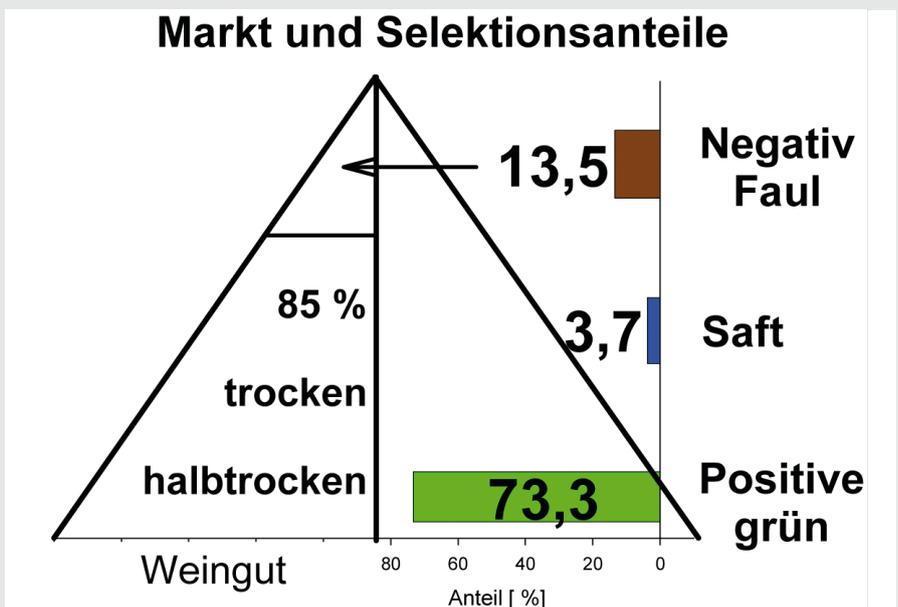


Abb. 6: Nachfrage- und Selektionspyramide