

WEINBAURING FRANKEN E.V.

Repperndorfer Str. 16; 97318 Kitzingen; Tel.: 09321/13440; Fax: 09321/134417
Der Weinbauring Franken e.V. gehört dem Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung (LKP) an.

RUNDSCHREIBEN IV/2013

09. Juli 2013

Internet: www.weinbauring.de

eMail: info@weinbauring.de



BEGRÜNUNGEN 2013 – WARUM EIGENTLICH?!

➤ *Weinbauring Franken e.V.*

Die Begrünung ist die Grundlage, um die Monokultur Rebe zu einem Ökosystem Weinberg umzugestalten. Sie dient der Ernährung der Bodenorganismen. Keine organische Düngung kann die Leistung einer gut gewachsenen Begrünung ersetzen. Die Vorteile einer Begrünung sind vielfältig. Sei es nun die Versorgung mit organischer Masse, der Erosionsschutz, die Verbesserung der Bodenstruktur, die Erschließung von Nährstoffen für die Rebe, Aufbau eines antipathogenen Potentials durch die Organismen des Wurzelraumes oder die allgemeine Förderung der Bodenorganismen, die Vorteile einer Begrünung überwiegen die Nachteile, wie Wasserverbrauch und Kosten für Saatgut bei weitem.

Seit Jahren wird von uns die „Attraktive Mischung“ empfohlen. Diese Mischung ist ganz gezielt zu-

sammengestellt und berücksichtigt verschiedene Aspekte der einzelnen Pflanzen: Wurzelart, -tiefgang, Blütenfarbe, Wuchshöhe, Mulchverträglichkeit, Massenaufwuchs, Stickstoffleistung, Wasserkonkurrenz zur Rebe.

Wenn die Begrünung dann noch richtig geführt wird, sind viele Probleme des Weinbaus (Chlorose, Bodenverdichtung) und der Betriebswirtschaft (Kosten für Dünger, Tiefenlockerung) gelöst.

Im Schaubild unten sind die Eigenschaften der „Attraktiven Mischung“ aufgelistet. Die Mischpartner ergänzen sich zu einem Ganzen und sorgen im Verband mit den Reben für ein abwechslungsreiches „Ökosystem“.

Die Einsaat sollte ab Mitte Juli durchgeführt werden. Spätestens Anfang August sollten sie eingebracht sein.

Begrünungsempfehlung für Franken

Saatgutbedarf in kg/ha bei Streifeneinsaat in jede Gasse (ca. 70 % der Gesamtfläche)

Je besser der Boden (viel Feinerdeanteil) und die Sätechnik (Kreiselegge mit Packerwalze) desto besser der Feldaufgang. Sollten viele Schnecken im Bestand zu finden sein ist die Saatmenge um ein Drittel zu erhöhen.

Direktzug				Seilzug		
Einfache Winterbegrünung zum Befahren im Folgejahr nach Mulchen		Attraktive Mischung zur überjährigen Nutzung (Umbruch: Frühjahr übernächstes Jahr)		Abfrierende Begrünungen		
kg/ha	Art	kg/ha	Art	als Reinsaat kg/ha	Art	als Gemenge kg/ha
60	Wintergetreide	60	Wintergetreide	60	Sommergetreide	50
30	Winterwicken	20	Winterwicken	10	Phacelia	3
10	Welsches Weidelgras	10	Welsches Weidelgras	10	Ölrettich	3
2	Weißklee	2	Weißklee	15	Senf	2
Für <u>mehnjährige Dauerbegrünungen</u> ist Welsches Weidelgras durch		2	Hornklee	10	Sommerraps	2
		2	Inkarnatklee	70	Sommerwicke	20
5	Deutsches Weidenlgras	1	Phacelia	50 Buchweizen* (nur leichte Böden)		
5	Wiesenrispe					
oder für sehr trockene Standorte						
10	durch Rotschwengel zu ersetzen.	Bei sehr stark wüchsigen Anlagen ist es sinnvoll den <u>Wickenanteil zu reduzieren</u> oder gänzlich weg zu lassen.				

Wie in den letzten Jahren soll ein kurzer Überblick über aktuelle Versuche zum Einsatz von Trockenreinzuchthefen und Hefenährstoffen gegeben werden. Der Bericht beschränkt sich bewusst auf die wichtigsten Aussagen zu Gärleistung, Auffälligkeiten und Verkostungsergebnissen. Zum jetzigen Zeitpunkt ist noch nicht absehbar, ob es 2013 wie häufig in den vergangenen Jahren, wieder zu extrem hohen Mostgewichten kommen wird. Daher werden nähere Informationen zu den aktuellen Gegebenheiten beim Kellerwirtschaftskurs und im Oenofax gegeben. Der Kellerwirtschaftskurs 2013 wird Anfang September stattfinden, der genaue Termin wird bekannt gegeben, wenn abzuschätzen ist, wann in Etwa die Weinlese beginnen wird.

Gärleistung verschiedener Trockenreinzuchthefen:

Im Hinblick auf eine zuverlässige Vergärung werden an das Hefepräparat folgende Anforderungen gestellt:

- Die gute Endvergärung auf 12,5 bis 13,5 % Vol. Alkohol. Bei einem höher gesteckten Ziel werden manche Präparate Probleme bekommen
- Die zuverlässige Angärung, auch bei hohem osmotischem Druck bis über die Mindestanforderung an vorhandenem Alkohol hinaus (TBA, Eiswein)
- Die Fähigkeit, Moste mit steckengebliebener Gärungen nach einer Zweitbeimpfung im angemessenen Zeitraum zu fermentieren
- Gutes Durchsetzungsvermögen gegenüber der Spontanflora, gute Temperaturtoleranz, geringe Nährstoffansprüche und vieles mehr

Die Überwachung des Gärverlaufs kellerwirtschaftlicher Versuche zeigte teils erhebliche Unterschiede im Zuckerumsatz, obwohl die Rahmenbedingungen innerhalb einer Serie praktisch gleich waren. Auch wenn der Jahrgang und die Rebsorte einen erheblichen Einfluss auf die Gärgeschwindigkeit nahmen, bestätigten einzelne Hefepräparate ihr Verhalten bei Folgeversuchen. Der hochreife Jahrgang 2011 stellte die Hefen vor besondere Herausforderungen. Aber auch in den Vorjahren traten immer wieder Weine mit zu hohen Restzuckergehalten auf. Falls Weine mit möglichst **niedrigem Restzuckergehalt** angestrebt werden, gleichzeitig aber hohe Mostgewichte vorliegen, ist bei folgenden Hefen trotz häufig guter Sensorik Vorsicht geboten:

Lalvin W, Lalvin 71B, Enoferm Simi White, Lalvin L-1597, Enoferm M1, Oenoferm Müller-Thurgau, Oenoferm Tipico, Oenoferm Riesling, Uvaferm S6U und Oenoferm bouquet.

Der Zusatz von Hefezellwandpräparaten zum He-feansatz fördert die Hefevitalität und kann den Endvergärungsgrad dieser Hefen in den meisten Fällen deutlich steigern.

Bei hohen Mostgewichten des Jahrgangs 2009, 2011 und 2012 fielen in Versuchen der LWG folgende Hefen mehrfach positiv durch eine zügige Vergärung auf:

Anchor Alchemy II und Vin 13, **ZEFÜG** Anaferm Riesling, Anaferm Classic, **Fermicru** VB1, 4F9 und LVCB, **IOC** 2000 und 3000, **Oenoferm** Bio, Freddo und Terra, **Siha** 7 und Siha 8 sowie **Lalvin** EC 1118 und CY3079.

Vorklärgrad und Gärtemperatur:

Beide Parameter üben vor allem dann einen stärkeren Einfluss auf die Gärleistung aus, wenn durch den hohen Alkoholgehalt ohnehin eine Stresssituation für die Hefe vorliegt. In verschiedenen Versuchen kam es vermehrt zu Gärverzögerungen oder erhöhten Restzuckergehalten, wenn nach der Vorklärung im Most Trübungswerte unter 20 – 30 NTU vorlagen. Dieser Bereich kann bei Most aus gesundem Lesegut durch das Absitzen lassen genauso erreicht werden wie durch die Flotation. Wird der Most komplett filtriert, muss mit < 10 NTU und einem unkalkulierbaren Restzuckergehalt gerechnet werden. Zwischen 30 und 100 NTU waren die Voraussetzungen immer günstig, sowohl im Hinblick auf das Gärverhalten der Hefen wie auch auf die Reintönigkeit des späteren Weins. Bei Trübungswerten über 100 NTU drohen geschmackliche Risiken.

Bei Mosten im höheren Mostgewichtsbereich sollte auch die Gärtemperatur angepasst werden, sofern niedrige Restzuckergehalte angestrebt werden. So stellen Spitzentemperaturen von 18 – 22°C keinerlei Problem für die Erhaltung von Aromen dar, zumal die Aromenfülle bei vollreifem Lesegut ohnehin weitaus ausgeprägter ist als bei Weinen im Basissegment. Dort ist es erforderlich, ein hohes Maß an Gäraromen zu gewinnen und zu erhalten, was niedrigere Gär- und Lagertemperaturen sinnvoll macht. Für Moste im BA- oder TBA-Bereich können sogar Gärtemperaturen von 22 - 24°C empfehlenswert sein, was ein Erwärmen zum Gärstart mit einschließt.

Hefeernährung

Um einen hohen Endvergärungsgrad von zuckerreichen Mosten zu erreichen, wird allgemein der Zusatz von **Hefezellwandpräparaten** zum Most oder zum Hydratationsansatz empfohlen. Diese Maßnahme ist zwar sehr effektiv, sie führte aber in Versuchen der LWG oft zu einer schlechteren geschmacklichen Bewertung der Weine. Diese wurden häufiger mit Attributen wie „Böckser“ oder „belegt“ bewertet. Meistens reichen bereits 10 oder 20 g/hl zur Gärförderung aus, die geschmacklichen Einbußen sind dadurch geringer. Bei Mosten mit einem geringeren Zuckergehalt oder bei edelsüßen Weinen ist auf diese Maßnahme ohnehin verzichtbar.

Uneingeschränkt empfohlen wird der **Zusatz von Thiamin**, ggf. in Form eines Kombipräparats gemeinsam mit DAP. Diese einfache Möglichkeit zur Senkung des SO₂-Bedarfs sollte unbedingt ergriffen werden.

Derzeit lässt sich noch nicht abschätzen, wie in den Mosten 2013 die Stickstoffversorgung der Hefe ausfallen wird. In den letzten Jahren erwies sich eine DAP-Gabe von 30 – 50 g/hl vor Gärbeginn als sinnvoll. Durch den frühzeitigen Einsatz bleiben wertvolle Aminosäuren länger erhalten. Auch steigt deren Gehalt bei Gärrende wieder stärker an, als wenn auf DAP verzichtet wird. Wird DAP zu spät oder in zu großen Mengen eingesetzt, kann die Hefe den Zusatz nicht vollständig verwerten, es bleiben Reste im Jungwein zurück, was unter Umständen sogar zu Phosphatrübungen auf der Flasche führen kann. Bei der Maischegärung von Rotwein kann in den meisten Fällen auf DAP verzichtet werden.

Verkostungsergebnisse aus Heferversuchen

Abschließend werden in verkürzter Form Verkostungsergebnisse aus Heferversuchen wiedergegeben. Dabei muss klar sein, dass mit einem Most nicht mehr als 10 – 14 Varianten verglichen werden können. Außerdem wurde i.d.R. darauf verzichtet, altbewährte Präparate zum Xsten Mal in den Vergleich aufzunehmen. Vielmehr wurde Wert auf neue oder wenig bekannte Hefen und deren Abschneiden im Vergleich zum Standard Lalvin W gelegt.

Hier eine Auflistung der Hefen, die bei den verschiedenen Rebsorten in den vergangenen Jahren in den Versuchen besonders gut abgeschnitten haben. Die Liste unterliegt keiner Rangfolge! Hefen, die mit (*) gekennzeichnet sind, weisen gerne Probleme bei der Endvergärung auf und sind für Weine, die unbedingt trocken sein müssen, ungeeignet. Der Zusatz von Hefezellwandpräparaten zum Hefeansatz fördert die Hefevitalität und kann den Endvergärungsgrad dieser Hefen in den meisten Fällen deutlich steigern.

Müller-Thurgau:

Fermicru VB1, Enoferm M1 (*), Lalvin 71B (*), Anchor VIN 13, Zymaflore VL3, Anaferm 44, Oenoferm Müller-Thurgau (*), Oenoferm Bio, Anaferm classic, Lalvin L-1597 (*)

Silvaner:

Oenoferm terra, Fermicru VB1, Anaferm 44, Fermicru LVCB, Oenoferm Bio, Lalvin L-1597 (*), Lalvin CY3079, Oenoferm Freddo, Anchor VIN 13, Zymaflore VL3

Weißer Burgunder:

Oenoferm Bio, Fermicru 4F9, Lalvin W (*), Fermicru LVCB, Lalvin CY3079, SIHA 8, Oenoferm Terra, Lalvin CLOS

Scheurebe:

Enoferm Simi White (*), Anchor Alchemy II, Zymaflore VL3, Vitilevure Sauvignon, Uvaferm SVG

Bacchus:

Enoferm Simi White (*), Anchor Alchemy II, Maurivin R2, Cross Evolution

Anders als noch vor Jahren waren viele Präparate praktisch gleichwertig, negative Ausreißer traten kaum noch auf. Beispielsweise erreichten beim Weißburgunder 2010 alle 12 Hefen Bewertungen zwischen 2,17 und 2,50 Punkten und beim Silvaner 2010 wurden alle 9 Hefen mit 2,00 bis 2,33 Punkten bewertet.

Nur bei wenigen Rebsorten ist ein bedeutsamer Einfluss des Hefepräparats auf das Bukett der Weine gegeben (z.B. Bacchus, Scheurebe), meist jedoch bringen mehrere Hefen ein vergleichbar gutes Ergebnis. Bei der Wahl des Hefepräparats sollten daher die Gärbedingungen in den Mittelpunkt der Überlegungen gestellt werden:

- Welche Alkoholgehalte sind zu erwarten?
- Hat das vollständige Vergären des Zuckers eine hohe Priorität?
- Liegt ein besonders hohes Mostgewicht vor (osmotischer Druck)?
- Werden niedrige Gärtemperaturen (< 16°C) angestrebt?
- Soll ein Rest an unvergorenem Zucker verbleiben?

Bei der Vielzahl der angebotenen Hefen können die Versuchsserien niemals annähernd umfassend sein. Wir haben bevorzugt neu angebotene Präparate in die Auswahl aufgenommen. Falls eine in einem Praxisbetrieb jahrelang bewährte Hefe in unserer Zusammenstellung nicht enthalten ist, sollte dort auch 2013 nicht auf deren Einsatz verzichtet werden. Andererseits sind es verschiedene neue Präparate wert, auch in der Praxis erprobt zu werden.

Seit einigen Jahren werden von vielen Betrieben vermehrt alternative Absatzwege für die Vermarktung von Weinen aus roten Trauben gesucht. Neben der Produktion von Rotling, Rosé- und Weißherbst-Weinen werden teilweise auch Blanc de Noir-Weine hergestellt. Das attraktive am Blanc de Noir ist, dass er dem Weißwein nicht nur in der Aromatik, sondern auch in der Farbe am Nächsten kommt. Denn wie der Name „Blanc de Noir“ (wörtlich übersetzt: „Weißes vom Schwarzen“) schon sagt, handelt es sich hierbei um einen weißen Wein. Da Blanc de Noir im Weingesetz nicht explizit definiert ist, definiert sich dieser Wein ausschließlich über die Farbe. Seit dem 01.01.2012 ist allerdings die Produktspezifikation für alle Weine der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken in Kraft, die somit auch alle Qualitäts- und Prädikatsweine mit erfasst. In dieser Produktspezifikation ist Blanc de Noir folgendermaßen definiert:

„... Blanc de Noirs (...) zeichnen sich durch deutlich ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus. (...) Blanc de Noirs erscheinen wie Weißweine (farblos bis hin zu gelblich oder goldgelben Reflexen). (...) Ein Blanc de Noirs wird ausschließlich aus roten Rebsorten hergestellt und weist eine weißweinfarbige Farbe ohne rote Farbeindrücke auf“.

Nach dieser Regelung ist die Farbe definiert, Blanc de Noir-Weine fallen aber sehr häufig durch rötliche Farbe negativ auf, was bei der Qualitätsweinprüfung als eine nicht erfüllte Vorbedingung („Farbe“) bewertet wird und der Wein somit von der Prüfung ausgeschlossen wird.

Die nachfolgenden Punkte sollen eine Hilfestellung zur Erzeugung marktgerechter Blanc de Noir-Weine geben.

Grundvoraussetzung ist die Wahl einer geeigneten Rebsorte. Dornfelder, Acolon, Regent und andere farbintensive Rebsorten eignen sich **nicht** zur Produktion von Blanc de Noir-Weinen. Rebsorten wie Spätburgunder, Schwarzriesling und Portugieser eignen sich sehr gut.

Entscheidend für die Erzeugung von weißweinfarbenen Blanc de Noirs ist die Traubenverarbeitung. Jegliche mechanische Belastung der Trauben führt zu einem unkontrollierten Farbübergang aus der Beerenhaut in den Most. Um dies zu vermeiden sollten die Trauben von Hand gelesen und schonend, wenn möglich in Einheitsbehältern,

transportiert und direkt auf die Presse aufgeschüttet werden. Alleine die Verwendung eines Traubenwagens und das damit verbundene Pumpen auf die Presse führt zu einer deutlichen Farbvertiefung. Für die Pressung sollte ein Ganztrauben-Pressprogramm gewählt, bzw. programmiert werden, das die Druckstufen langsam erhöht, ohne dazwischen zu Scheitern! Auch das Scheitern zwischen den einzelnen Pressstufen führt zu einem erhöhten Farbübergang. Bei idealer Vorgehensweise können aus den angegebenen Rebsorten so helle Moste gewonnen werden, dass ein weißweinfarbener Wein daraus resultiert. Müssen jedoch einzelne Schritte aufgrund technischer Gegebenheiten im Betrieb auf andere Art und Weise durchgeführt werden, muss im Moststadium mit Hilfe einer Schönung mit Farbkohle und evtl. zusätzlich mit Bentonit nachgeholfen werden, um die Basis für einen weißweinfarbenen Wein zu schaffen.

Die weitere Bereitung von Blanc de Noir-Weinen ist analog zur Bereitung von frischen und fruchtigen Weißweinen zu sehen. Allerdings ist die Nährstoffversorgung der Moste häufig sehr schlecht, bedingt durch die Ganztraubenpressung. Deshalb sollte in diesen Fällen nicht mit Hefenährstoffen gespart werden, um Bockser und Gärstockungen zu vermeiden. Nach der Gärung sollte beim ersten Abstich und der Schwefelung des Jungweines Ascorbinsäure gegeben werden, da die oft schlanken Blanc de Noirs leicht zur untypischen Alterung neigen. Ein ausgiebiges Feinhefelage gibt den Weinen etwas mehr Fülle und Harmonie. Besonders bei der Verwendung von Burgundersorten ist in vielen Fällen die Gesamtsäure so hoch, dass eine Entsäuerung unumgänglich ist, um den Wein harmonisch zu machen.

Für Blanc de Noir-Weine gelten die Verschnittregelungen des EU-Weinrechts, des deutschen Weinrechts sowie ggf. diesbezügliche Regelungen in den Produktspezifikationen. Ein Verschnitt mit Weißwein ist nicht zulässig! Auch eine mögliche Süßreservedosage muss mit Süßreserve aus Rotweinträumen vorgenommen werden, nicht mit einer Weißwein-Süßreserve! Für Betriebe, die die Rotweinsüßreserve aus erhitzter Maische herstellen, um eine hohe Farbausbeute zu erlangen, ist es ratsam, eine zweite farbschwache Süßreserve aus Rotweinträumen zu produzieren, wenn sie Blanc de Noir erzeugen wollen.

WEINBESTANDSMELDUNG FÜR DAS JAHR 2013 BIS 7. AUGUST ABGEBEN!

➤ *Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim, Sachgebiet Weinrecht*

In den nächsten Tagen erhalten alle bisher meldepflichtigen Weinbau- und Handelsbetriebe von der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau das Formblatt

„Weinbestandsmeldung 2013“.

Meldepflichtig ist grundsätzlich jeder Weinbau- und Handelsbetrieb, der zum

Stichtag 31. Juli 2013 über Weinbestände von mindestens 100 Hektoliter verfügt.

Abgabetermin ist Mittwoch, 7. August 2013.

Aktuelle Formblätter und nähere Details zur Meldepflicht stehen im Internetangebot der LWG unter der Adresse

<http://www.lwg.bayern.de/weinbau/fachrecht/17662>

bereit oder können über folgende Ansprechpartner erfragt werden:

Birgit Eisenmann, Telefon (09 31) 98 01-263,

Christine Mann, Telefon (09 31) 98 01-266,

Martina Göpfert, Telefon (0931) 9801-257.

FÜNF NEUE REBSORTEN AB SOFORT FÜR DEN ANBAU IN BAYERN FREIGEgeben

➤ *Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Sachgebiet Weinrecht*

Das Sachgebiet Weinrecht der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau teilt mit, dass die weißen Rebsorten Muscaris, Sauvignier Gris, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn und Sauvignon Sary in die Liste zum Sortenregister des Bundessortenamtes eingetragen worden sind und somit für Bayern zur Herstellung von Wein zugelassen sind.

Die neuen Sorten können ab sofort von interessierten Winzern ohne gesetzliche Beschränkungen auf genehmigten Rebflächen angebaut werden.

Für Betriebe, die die Sorten bereits im Rahmen eines Anbaueignungsversuches gepflanzt haben, entfallen ab dem Vegetationsjahr 2013 alle mit der Versuchsgenehmigung verbundenen Auflagen. Die Rebsorte Muscaris, eine Kreuzung aus Mus-

kateller und Solaris und die Rebsorte Sauvignier Gris eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Bronner sind Züchtungen des Staatlichen Weinbauinstitutes in Freiburg. Die Sorten Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn und Sauvignon Sary sind Züchtungen der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg. Sie sind aus Kreuzungen der Sorten Sauvignon Blanc und Weißem Riesling hervorgegangen.

Alle neuen Rebsorten stehen bereits an der LWG im Versuchsanbau. Die Weine der neuen Rebsorten können im Winterhalbjahr bei den offenen Sortenverkostungen der LWG probiert und im Herbst bei der Sortenführung am Würzburger Pfaffenberg begutachtet werden.

FRÄNKISCHE WEIN- UND SEKTPRÄMIERUNG:

WAS MUSS ICH TUN, UM EINEN STAATSEHRENPREIS ZU ERHALTEN?

➤ *Fränkischer Weinbauverband e.V.; Stephan Schmidt, Hermann Schmitt*

„Was muss ich machen, um einen Staatsehrenpreise zu bekommen?“, diese Frage stellt sich der eine oder andere Winzer selbst oder dem Fränkischen Weinbauverband. Gerade im November nach der Fränkischen Weingala und der feierlichen Übergabe der Bayerischen Staatsehrenpreise, der Landkreispreise und der Ehrenpreise der Regierung von Unterfranken, des Bezirks Unterfranken und des Fränkischen Weinbauverbands taucht diese Frage immer wieder auf. Wir hoffen, dass wir Ihnen mit diesem Artikel die Frage beantworten können.

Voraussetzung ist zunächst eine kontinuierliche Teilnahme des Betriebs an der Fränkischen Weinprämierung! Denn ein wichtiger Faktor ist eine große Litermenge (!) an ausgezeichneten Weinen. Litermengen, die eine Bronze-Medaille erhalten haben, werden einfach gewertet, Silber-Medaillen werden mit 3 multipliziert und Gold-Medaillen sogar mit dem Faktor 6. Auch Weine, welche die Profilweinprüfung erfolgreich bestanden haben, werden mit dem Faktor 3 in die Wertung einbezogen. Betrachtet werden dabei die letzten drei Prämierungsjahre, d.h. 2013 zählen die Prämierungsjahre 2013, 2012 und 2011.

Die jährliche Summe wird durch die Betriebsgröße (Fläche in Hektar) geteilt, wobei ein evtl. erfolgter Zukauf von Trauben und Most in Flächenäquivalente umgerechnet wird. 80hl Zukauf entsprechen

hierbei einem Hektar. Um die Zahl lesbar zu machen, wird das Ergebnis durch 100 geteilt. Die Summe der drei Jahresindizes ergibt den Gesamt-Index.

Hier ein Beispiel:

Prämierungsjahr	Fläche (ha)	Gold		Silber		Bronze		Gesamtpunkte
		Liter	Punkte	Liter	Punkte	Liter	Punkte	
2011	5,80	8.112	48.672	8.632	25.896	4.733	4.733	79.301
2012	5,30	4.009	24.054	8.442	25.326	4.535	4.535	53.915
2013	7,90	503	3.018	7.899	23.697	7.578	7.578	34.293

Gesamtpunkte/ Rebfläche	/100
13.672,59	136,73
10.172,64	101,73
4.340,89	43,41
Gesamt-Index	281,86

Sie sehen, dass die bloße Anzahl an Medaillen noch lange nicht den erfolgreichsten Betrieb macht, sondern die prämierte Litermenge maßgeblich ist. D.h. im Umkehrschluss, dass die Aufteilung einer Partie in mehrere Teilfüllungen zwar mehr Medaillen bringen kann, aber keinen Vorteil bei der Berechnung schafft.

Für die Verleihung der Bayerischen Staatsehrenpreise durch das Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten werden die besten Betriebe in den Größenklassen <4ha, 4-40ha und >40ha vorgeschlagen. Diese Auszeichnung kann alle drei Jahre von einem Betrieb erreicht werden.

Für den Ehrenpreis eines Landkreises bzw. der Stadt Würzburg ist neben einem guten Gesamt-Index ein mit Gold prämierter Wein aus dem entsprechenden Landkreis notwendig. Betriebe, die

einen solchen Wein in dem jeweiligen Landkreis haben, werden entsprechend ihrem Gesamt-Index aufgelistet.

Die Ehrenpreise der Regierung von Unterfranken, des Bezirks Unterfranken und des Fränkischen Weinbauverbands werden an Betriebe mit herausragenden und besonderen Leistungen vergeben. Maßgeblich ist auch hier wieder ein sehr guter Gesamt-Index.

Um sicher zu gehen, dass wir auch die korrekten Daten der potentiellen Preisträger vorliegen haben, werden diese im Anschluss an die letzte Weinprämierung eines Prämierungsjahres von uns angeschrieben und um Übermittlung der korrekten Flächen- und Zukaufsdaten gebeten. Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie die Richtigkeit der Angaben.

Weinbauring-Rundschreiben erstellt in Zusammenarbeit mit:	
Bay. Landesanstalt für Wein- und Gartenbau: Tel. 0931/9801-0; Fax -568 Weinbauteam LWG: Tel. 0931/9801 -213, -214, -215, -216; Fax -150;	Hotline Weinbauring: 09321 134411
Bezirk Unterfranken: 0931/7959-1810 (-1811, -1813) Mobil: Mengler – 0170 4792700; Kraus – 0160 98508499	Fachberatung der GWF: Tel. 09321/7005-154