

Grubtal, im Februar 2007

Thema

Steirischer Sauvignon Blanc im
Barrique

Sauvignon Blanc Grubthal - Von der
ersten Vorstellung bis zur adjustierten
Flasche

Verfasst von

Reinhard MUSTER

Grubtal 14

8462 Gamlitz

Tel.Nr.: 03453/2300

Mobil: 0650/3035678

E-Mail: reinhard@muster-gamlitz.at

Kandidatennummer: 04000935

Zusammenfassung:

Die Diplomaarbeit beschäftigt sich mit dem Thema „südsteirischer Sauvignon blanc im Barrique“. Im ersten Kapitel werden die Vorstellungen angeführt sowie definiert und beiläufig versucht, auf die eventuell auftretenden Schwierigkeiten hinzuweisen, die bei der Kombination einiger gewünschter Eigenschaften des Weines auf die Winzer zukommen könnten. Weiters wird in diesem Kapitel auf bestehende Strukturen und Gegebenheiten dieser Region hingewiesen.

Die Auswahl der Lagen, um solche Weine der Spitzenklasse produzieren zu können, braucht viel Vorwissen, aber auch finanzielle Verfügbarkeiten. In wie weit die Lage für die resultierenden Weine verantwortlich ist und welchen Einfluss sie auf den jeweiligen Wein hat, wird in den darauf folgenden Kapiteln angeführt.

Unter dem Punkt 2. wird die Bodenzusammensetzung genau beschrieben und

aufgezeigt, wie der Boden der Lage Grubthal den Wein charakterisiert, Stärken und Schwächen recherchiert und die Auswirkung dieser auf den Wein evaluiert. Inhaltsstoffe, wie Minerale und Spurenelemente, welche direkten Einfluss auf das Wuchsverhalten haben, wurden herausgearbeitet und der Schaden beziehungsweise der Nutzen einer Unter- Überversorgung verglichen mit einer Optimalversorgung veranschaulicht.

Sehr umfangreich werden die Positionierung und das Klima dieser Lage beschrieben. Ebenso wie bei den Einflüssen des Bodens, werden auch jene der Lage, Bezug nehmend auf Aromaentwicklung und Gesamtcharakteristik aufgezählt und dargestellt. Makro - und Mesoklima werden separat geschildert, sowie auch deren Einfluss auf das Endresultat. Die wichtigsten Parameter sind niedergeschrieben und weiters wird unter diesem Punkt über den vorherrschenden, extrem hohen Infektionsdruck durch Pilzkrankheiten berichtet, der sich durch die besonderen Umstände und das besondere

Zusammenwirken von Niederschlägen und Temperaturen ergibt.

Der Punkt 3. zeigt die direkte Arbeit mit der Rebpflanze. Von der Bodenvorbereitungen über die Bepflanzung, Düngung, den Stockaufbau, die Grünarbeit bis hin zur ersten Ernte. Vorwiegend werden die Arbeitsschritte beschrieben, die bei Grubthal anders gemacht werden und weiters wird aufgezeigt, wie diese besonderen Arbeiten den Wein prägen.

Als 4. Punkt wird die Verarbeitung im Presshaus beschrieben. Gleich wie bei den vorigen Punkten lag die Konzentration vor allem dabei, nicht einfach die Weinproduktion niederzuschreiben, sondern genau dazustellen, was bei Sauvignon blanc Grubthal anders gemacht wird und natürlich wie dies den Wein beeinflusst. Sei es die Hantierung mit Schwefel, der Abpressvorgang oder die Einstellungen der Temperaturen als einer der

wichtigsten Faktoren wie ebenso Zeit, Sauerstoff und die Auswirkungen von Enzymen.

Beim folgenden 5. Kapitel geht es um die Veredelung von Most zu Wein. Hier werden die einzelnen Behandlungen chronologisch geordnet aufgezählt und beschrieben. Welche Faktoren hemmen beziehungsweise fördern die gewünschten Ziele in welcher Art und Weise. Dieses Kapitel ist eine vollständige Aufzählung aller Behandlungen hinsichtlich Stabilisierung und Schönung, die im Most aber auch im Wein durchgeführt werden müssen beziehungsweise aus sensorischen Gründen durchgeführt werden können. Es werden beispielsweise die verschiedenen Auswirkungen der Hefen dargestellt und die Beweggründe für die Holzauswahl der Barriquefässer formuliert.

Die Punkte 6. und 7. befassen sich mit den Kostenrechnungen. Von der Erstellung der Anlage bis zur ersten Ernte werden die Kosten unter Punkt 6. und weiters die Kosten für die

Adjustierung unter Punkt 7. geschildert. Weiters beinhaltet der Punkt 7. die Abfüllung, die Verschlussauswahl und eine Abbildung einer adjustieren Flasche.

Nach einer Anleitung für die Lagerung und das Trinken inklusive Temperaturangaben endet diese Arbeit mit dem Schlusswort, in dem eine Vorschau in die Zukunft aber auch eine kurze Darstellung der momentanen Vermarktungspolitik aufgezeigt wird.