

DEZZANI

il piemonte, le vigne, il vino

Rassegna stampa

WEINWIRTSCHAFT - Giugno 2010

TITEL & THEMEN | Qualitätskonzepte deutscher Kellereien



Die Privatkellerei Julius Kimmle im südpfälzischen Kapellen-Drusweiler kann in diesem Jahr auf eine 130-jährige Geschichte zurückblicken

tätsmanager, der über eine Ausbildung zum Qualitätsberater und -auditor verfügt und die Qualitätssicherungssysteme ständig den sich ändernden Gegebenheiten anpasst. Besonders für die Linie Relax (Mosel-Riesling) greift man auf kelterfrische Moste zurück, die speziell für die Weinlinie reserviert werden. Zum Teil bestehen hier feste Verträge mit Kommissionären. Die Moste werden in diesem Fall auch höher vergütet.

Langfristige Verträge

Auch bei F.W. Langguth Erben in Traben-Trarbach stehe das Thema Qualitätssicherung hoch im Kurs, wie Marketingleiter Alois Dietzen erläutert. Die Kellerei arbeitet dazu mit ausgewählten Erzeugerbetrieben und -gemeinschaften zusammen und sichert sich die benötigten Mostmengen für hochwertigere Weinlinien wie beispielsweise die Dornfelder-Barrique-Range über Verträge, in denen die erwarteten Standards genau definiert sind. Die Önologen der Kellerei stehen in regem Kontakt zu den Winzern und sind für Beratung und

Überwachung der geforderten Qualitätsstandards gleichermaßen zuständig. Insbesondere der Erntezeitpunkt wird genau mit den Erzeugern abgesprochen, denn die Moste werden direkt nach dem Abpressen

»Der Lebensmittelhandel muss sich auf die Qualität und Sicherheit der Weine verlassen können«

Michael Willkomm

übernommen und zur Vinifizierung nach Traben-Trarbach gebracht.

»Es genügt jedoch nicht, alle Anstrengungen zu unternehmen, um hochwertige Weine in die Flasche zu bekommen. Wir müssen dafür sorgen, dass diese Qualität erhalten bleibt, auch unter den ungünstigen Bedingungen, denen die Weine im Handel oft ausgesetzt sind«, erläutert Dietzen. Durch

die Umstellung der Weiß- und Roséweine auf Longcap-Verschlüsse will man vermeiden, dass es bei den meist reduktiv ausgebauten Weinen zu einem CO₂-Austausch und damit zur Oxidation des Weines kommt. Daneben soll der Außendienst verstärkt daran arbeiten, die Standzeiten im Handel möglichst gering zu halten.

Ausgefeilte Technik

Hohe Qualität und die Aromatik der frischen Trauben bis ins Glas zu erhalten sei die Maxime bei Reh Kendermann, Bingen, wie Winemaker und Önologe Philipp Maurer erklärt. Als erste Kellerei in Deutschland hat Reh Kendermann bereits 1995 die temperaturgesteuerte Gärung eingeführt, um Markenweine mit fruchtigen Aromen und konstanter Qualität zu erzielen. Inzwischen beläuft sich die Kapazität zur Kaltvergärung auf 45 Mill. Liter – mit steigender Tendenz. Aus diesem Grund ist die Kellerei dazu übergegangen, nur noch Trauben und Most aufzukaufen, anstatt des früher auch üblichen Weinzukaufs. Für die Weinernte wurde ein eigenes Shuttle-System aus Edelstahl-Containern entwickelt, mit denen die Trauben innerhalb kürzester Zeit in die Kellerei transportiert werden können. Dieses System ist bereits seit zehn Jahren im Einsatz. Ein enges Netz aus Trauben-Annahmestellen sorgt zudem für die schnelle Weiterverarbeitung des Lesegutes innerhalb von maximal drei Stunden. »Besonders auf unsere Markenphilosophie bezogen, waren diese Maßnahmen ein wichtiger Schritt hin zu Qualität und Kontinuität,« sagt Maurer, der für die Qualität der Trauben und Weine zuständig ist. Darüber hinaus sorgt ein Lebensmitteltechnologe, der unter anderem für Zertifizierungen, Sicherung der Rück-

Emotionale DOC's
in weiss, rot, und rosè.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1864

office@egfra.de



DEZZANI

il piemonte, le vigne, il vino

www.dezzani.it

