

Ing. Peter Hiden

# Unsere Kellerwirtschaftsversuche erzählen in Zukunft ihre Geschichte

Bis zu 150 Versuche werden jährlich in unserer Mikrovinifikation angestellt. Der größte Teil entfällt auf sogenannte „Kleinweinausbauten“, in den letzten Jahren haben aber auch die Versuche in der Obstverarbeitung an Bedeutung gewonnen. Meist sind es neue Sorten und Klone, die für Versuchsweinkostungen und Präsentationen ausgebaut und abgefüllt werden. Aber auch kellerwirtschaftliche Fragestellungen haben ihren fixen Platz in unserer Versuchstätigkeit. Säfte, Moste und Edelbrände aus alten Sorten werden wieder gesucht und geschätzt.

Für jedes Veredelungsprodukt, das in der Mikrovinifikation hergestellt wird, sind viele spezifische Arbeitsschritte notwendig. Und alle diese Arbeitsschritte haben wesentlichen Einfluss auf die Qualität der Endprodukte. Um einen genauen Einblick auf die Hintergründe unserer Versuchsanstellungen zu ermöglichen, haben wir die Etiketten für unsere Versuchsweine, Moste und Säfte neu gestaltet.

Zentrales Element des neuen Designs unserer Versuchsetiketten ist der QR-Code. Liest man den Code mit dem Smartphone aus, gelangt man auf die Datei mit den spezifischen Angaben zum

Versuch. Damit findet man alle Informationen über den Versuchsweinausbau im Detail. Bei neuen Sorten werden dazu noch Fotos angefügt, bei Versuchen mit unterschiedlichen Kulturführungsmethoden sind kurze Videos geplant. Das übergeordnete Ziel unseres neuen Layouts war, den Kundennutzen unserer Arbeit weiter zu erhöhen, damit Erkenntnisse zur Qualitätsverbesserung rascher umgesetzt werden können.

Für nähere Informationen zum Versuch scannen Sie den QR - Code



Souvignier gris 2019  
Maischestandzeitversuch 6 h



Bei der nächsten PIWI-Weinpräsentation oder Verkostung wird diese Weiterentwicklung erstmals zu sehen und nutzbar sein.

Diesen Herbst werden wir ausgewählte alte Apfel- und Birnensorten aus unserem Genpool zu Saft und Most verarbeiten, die dem Verkoster dann ihre „Geschichte“ erzählen werden.

Und im Jahr 2021 werden alle unsere Kellerwirtschaftsversuche mit neuem Gewand und Nutzen erscheinen. Unsere Versuchsergebnisse werden sich in poppigen Farben präsentieren; Weißweine in Gelb, Roséweine in Blau, Rotweine in Rot, Säfte in Orange und Moste in Grün. Viel Vergnügen beim Verkosten und beim Studieren der Hintergrundinformation.