

Weinbergsbonitur, Qualitätsbonitur

(b. A. Baden, Qualitätswein)

Betrieb / Vermarkter:.....

Bewirtschafter:.....

Gemarkung:.....

Flurstücksnummer:.....

Sorte / Produktionsziel:.....

Flächengröße:.....

Termin der Weinbergsbonitur 1-4 Wochen vor der Lese (zusätzlich Bewertung der Lesegutqualität)

Kriterien	Qualitätswein Zielforderungen	gehobene Qualität Zielforderungen	Premiumqualität Zielforderungen	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkungen / Empfehlungen
Standort						
Standortqualität / Lage	alle Lagen	keine spätfrostgefährdeten Lagen	gute bis sehr gute Lagen			
Stockausfall	kleiner 10 %	kleiner 5 %	kleiner 5 %			
Bodenpflege	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen			
Unterstockbereich	Unterstockpflege durchgeführt	Unterstockpflege durchgeführt	Unterstockpflege durchgeführt			
Laubwand						
Doppel-/Kümmertriebe	entfernt	entfernt	entfernt			
Hauptblätter/Trieb	12-15	12-15	12-15			
Peronospora/Oidium	geringer Spätfall tolerierbar	kein Blattbefall am Haupttrieb	kein Blattbefall am Haupttrieb, Geiztriebe überwiegend gesund			
Blattvitalität	gute Nährstoffversorgung, keine Trockenschäden	gute Nährstoffversorgung, keine Trocken- schäden und sonstige Schädigungen	gute Nährstoffversorgung, keine Trocken- schäden und sonstige Schädigungen			
Entblätterung Traubenzone	bei weißen Burgundersorten 1-2 Blätter moderat, bei Rotweinsorten 2-3 Blätter konsequent	bei Weißweinsorten 1-2 Blätter moderat, bei Rotweinsorten 2-3 Blätter konsequent	bei Weißweinsorten 1-2 Blätter moderat, bei Rotweinsorten 2-3 Blätter konsequent			
Laubwandqualität	keine Verdichtungen	Gleichverteilung der Triebe, keine Verdich- tungen	Gleichverteilung der Triebe, keine Verdich- tungen			
Traube						
Traubengesundheit	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Trau- benwickler, Stielähme)	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Trau- benwickler, Stielähme)	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Trau- benwickler, Stielähme)			
Traubenertrag kg/Ar - Spätburg., Schwarzrieslg.	max. 115	max. 95	max. 65			
- Müller-Thurgau	max. 135	max. 120	max. 80			
- Gutedel	max. 135	max. 120	max. 80			
- Riesling	max. 120	max. 105	max. 80			
- Grau- u. Weißburgunder	max. 120	max. 105	max. 65			
Ausfärbung, Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife			
Lesegut						
Botrytisanteil	bei Weißweinsorten max. 10-20 % bei Rotweinsorten max. 5 %	bei Weißweinsorten max. 10-20 %, bei Rotweinsorten max. 5 %	bei Weißweinsorten max. 10-20 % (Aus- nahme Edelfäule), bei Rotweinsorten keine Botrytis			
Essigbefall/Sekundärpilze	kein Befall	kein Befall	kein Befall			
Lese, Traubentransport	schonender Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung	schonende Lese u. Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung	schonende Lese und Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung			
Mostgewicht	bei Weißweinsorten (außer Burgunder) über 70 °Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 80 °Oe	bei Weißweinsorten (außer Burgunder) über 75 °Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 85 °Oe	bei Weißweinsorten (außer Burgunder) über 85 °Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 95 °Oe			

Datum der Bonitur(en) / Bewertung:.....

Unterschrift(en):.....

Das Boniturblatt ist eine Empfehlung der Mitarbeiter des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg, der Sachgebiete Weinbau der Regierungspräsidien Freiburg und Karlsruhe und der Weinbauberater. Weitere Informationen sind dem Leitfaden „Qualitätsmanagement“ zu entnehmen. Die Bewertung und Gewichtung der einzelnen Qualitätsfaktoren sowie die Anpassung der Auszahlungssysteme obliegt dem entsprechenden Vermarktungsbetrieb.