



DER OENOLOGE

45. Jahrgang | 10/2017

EDITORIAL

Die Karawane zieht weiter

74

BDO INTERN

Interview H. Seckler und W. Pfeifer

75

GEISENHEIMER OENOLOGEN

Interview Felix Scholten

78



Editorial

Die Karawane zieht weiter:

BDO-Reise in den Kaukasus geplant

Den globalen und insbesondere den deutschen Weinmarkt als wettbewerbsintensiv zu bezeichnen kommt schon fast einer Untertreibung gleich. Um in einem solchen Markt bestehen zu können, ist es für Unternehmen der Weinwirtschaft notwendig, eine klare strategische Ausrichtung zu verfolgen. Vereinfacht lassen sich die drei vorherrschenden Strategieansätze als Kostenführerschafts-, Differenzierungs- und Nischenstrategien zusammenfassen. Wird die deutsche Weinwirtschaft betrachtet, ist zu konstatieren, dass die Unternehmen - bedingt durch die im globalen Vergleich eher kleinen Betriebsgrößen - insbesondere eine Differenzierungs- und/oder Nischenstrategie verfolgen.

Diese strategischen Ausrichtungen bedingen, dass sich Unternehmen sehr bewusst nicht nur mit den Kundenwünschen, sondern auch mit den Wettbewerbern auseinandersetzen. Da Strategien in die Zukunft gerichtet sind, ist es nicht ausreichend nur die derzeitige Situation zu analysieren, sondern sich ebenfalls mit potentiellen Wettbewerbern und Kundenwünschen zu beschäftigen.



In diesem Kontext ist derzeit zu beobachten, dass insbesondere in den Populär- und auch in den Fachmedien gerne über noch ‚unbekannte Phänomene‘ berichtet wird; sozusagen zieht die ‚Karawane von den klassischen wein- und kellerwirtschaftlichen Themen weiter‘; Berichte über neue und wieder entdeckte Weinländer sind derzeit sehr gefragt. Beispielhaft ist hier die ansteigende Berichterstattung über die

„Wiege des Weinbaus‘ im Kaukasus zu nennen.

Archäologische Funde sowohl in Armenien als auch in Georgien zeugen von einer sechs bis acht tausend Jahre alten Weinbautradition. Hunderte von autochthonen Rebsorten, das ‚Begraben‘ der Weinreben im Winter sowie der Weinausbau in Amphoren sind nur ein paar Beispiele dafür, dass diese Region viel zu bieten hat. Aber auch die kargen Hochgebirgslandschaften, die hervorragende Küche der Länder sowie die beeindruckende Gastfreundschaft sind Highlights, welche zur Einzigartigkeit der Region beitragen.

Was ist lehr- und eindruckreicher als ein reales Eintauchen in die Region? Von daher plant der BDO in Kooperation mit der Hochschule Geisenheim eine Kaukasusreise. Neben dem Kaukasus ‚Klassiker‘ Georgien wird das aufstrebende Weinland Armenien bereist. Während in Georgien neben Betriebsbesichtigungen der Fokus der Reise auf Amphoren sowie dem Weinausbau in diesen ausgerichtet ist, wird in Armenien neben modernen Wein- und Weinbrandherstellern die ‚älteste‘ Weinproduktionsstätte der Welt besucht. Diese zehntägige Reise wird voraussichtlich Mitte Juli des kommenden Jahres stattfinden und kombiniert zum ersten Mal eine BDO-Reise mit einer ‚studentischen Exkursion‘, so dass einem regen Austausch zwischen den verschiedenen Generationen von ‚Oenologen‘ nichts im Wege steht. Für Rückfragen bezüglich der genauen Reiseplanung und Details stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Prof. Dr. habil. Jon H. Hanf
Beiratsvorsitzender Internationale Weinwirtschaft

BDO-Geschäftsstelle

„Der Weg ist das Ziel“

Lieber Robert Lönarz, zu Deinem 50. Geburtstag gratulieren wir Dir im Namen des Vorstandes des BDO mit diesem Satz von Konfuzius ganz herzlich und wünschen Dir alles Gute.

Deine Lust, Einsatz und Schaffensfreude für den Berufsverband, den Alumni-Verband, die WeinelF, die Studenten, Deine Freunde, die diversen Vereine und Institutionen, Deinen Beruf in einen stimmigen Einklang mit Deiner Familie und Deinen anderen Hobbys zu bringen, erstaunen und begeistern immer wieder. Ein Mensch und Freund mit einem solchen Einsatz muss doch wesentlich älter als „nur“ 50 Jahre sein. Das was Du bisher geleistet hast würde bei vielen weit in das Rentenalter und darüber hinaus reichen. Davon bist Du noch unendlich weit entfernt. Dann und erst dann und nicht früher listen wir auf, was alles von Dir bewegt, angeschoben, begleitet, entwickelt und vollendet wurde.

Wir erleben Dich immer wieder als einen Freund, der nicht fragt „Warum?“, sondern „Warum nicht?“. Dies ist Dein Motto, das Dich jeden Tag begleitet, mit dem Du die Herausforderungen angehst und bewältigst. Hierbei sind Deine Frau, Deine Kinder und Deine Familie ein ganz starker Rückhalt. Herzlichen Glückwunsch zu dieser Gemeinschaft.

Lieber Robert, wir hoffen und wünschen, dass Dir Deine Herzlichkeit und Menschlichkeit, Deine Schaffensfreude und Elan, Deine Begeisterung für die Weine, die Erzeugung dieser Genüsse aber auch Deine Hobbys Dich weiterhin jeden Tag aufs Neue motivieren, ein „Macher“ zu bleiben.

Herzliche Grüße, Edmund Diesler im Namen des BDO Vorstandes

Wir gratulieren herzlich den nachfolgenden Mitgliedern zu ihren runden Geburtstagen im September und wünschen beste Gesundheit:

30. Geburtstag

Marika Böhme, Christian Hernandez Figueras, Larissa Strub, Max Frölich, Sarah Hieber, Sebastian Lauinger, Peter Thelen

40. Geburtstag

Volker Schaefer, Christian Batz

Herzliche Grüße aus der Geschäftsstelle
geschaeftsstelle@oenologie.de, Tel: 06722 - 502742

Ein Doppelinterview mit Hans Seckler und Wolfgang Pfeifer zum Ende ihrer ersten Karriere in Geisenheim.

Ein Leben ohne Kellerschlüssel ist möglich, aber völlig sinnlos.

Im Jahr 2017 enden die langen Berufsjahre von Johann (Hans) Seckler und Wolfgang Pfeifer in Geisenheim. Alle Absolventen, die heute jünger als 60 Jahre sind, kennen die beiden aus der „Kellerwirtschaft“. Praktisch jedes Semester hat unvergessliche Geschichten aus der Blaubachstraße zu erzählen. Der Oenologe hat nachgefragt und wünscht schon mal alles Gute für einen langen Unruhestand.

In welchem Jahr liegt Ihr Studienbeginn?

Hans Seckler: Ich habe 1971 mit dem Studium der Getränketechnologie begonnen und 1974 abgeschlossen.

Wolfgang Pfeifer: Studienjahrgang 1970 - 1973

Wie viele Dienstjahre als Mitarbeiter der FA/ FH bis einschl. HGU kommen zusammen?

Hans Seckler: Es kamen insgesamt 41 Jahre und 11 Monate zusammen.

Wolfgang Pfeifer: 37 Jahre.

Haben Sie eine Vorstellung, wie viele Studierende Sie in dieser Zeit betreut haben?

Hans Seckler: Ich habe in dieser Zeit ca. 150 Studenten bei ihrer Diplomarbeit bzw. Bachelor-Thesis betreut. In den insgesamt 38 Jahren meiner Lehrtätigkeit habe ich geschätzt ca. 4.000 Studenten kennengelernt. Ich hatte Lehraufträge im Seminar für Technologie des Weines, Verfahrenstechnische Übungen und Oenologieprojekt.

Wolfgang Pfeifer: Keine Ahnung, Das waren schon einige Tausend. Irgendwie mussten die Studenten ja alle bei mir durch, z.B. in der Getränke- und Weinbeurteilung, beim Sekt machen, bei der Verfahrenstechnik oder auch in diversen Projekten wie Projekt Oenologie, Seminaren, Berufspraktische Semester u.s.w.

Haben sich die Studierenden in all den Jahren verändert?

Hans Seckler: Nein, sie haben sich nicht verändert, sie kamen mir nur aus meiner Sicht im Laufe der Jahre immer jünger vor.

Wolfgang Pfeifer: Im Prinzip nein, die meisten sind ja junge Leute und wir waren früher auch nicht anders. Da werden die gleichen „Dummheiten“ gemacht wie bei uns auch. Und das ist auch gut so. Mir fällt doch ein kleiner Un-

terschied auf. Bis in die 1990er Jahre waren die Studierenden meist Kinder von Weingutsbesitzern, ich würde sie mal als „schussfester“ bezeichnen. Heute muss man seine Worte und Reaktionen etwas nuancierter und vorsichtiger wählen.

Sind die Abgänger heute besser ausgebildet, als in den 1980er Jahren?

Hans Seckler: Was würden Sie an der Oenologie-Ausbildung heute anders machen? Wichtig ist, neben der Vermittlung eines guten Basiswissens, die Studenten auf die ständigen Herausforderungen der Zeit vorzubereiten. So war es schon 1980, und so sollte es auch in Zukunft sein.

Wolfgang Pfeifer: Ich denke nicht, wir haben die technischen Einrichtungen, hochschulinterne Infrastruktur, technische Ausstattung und Lehrinhalte den heutigen Bedürfnissen angepasst. Da waren wir schon recht flexibel. Anders, aber nicht besser.

Welche Anekdote, welches Ereignis ist Ihnen am besten in Erinnerung geblieben?

Hans Seckler: Mir ist eine Vielzahl von Anekdoten in bester Erinnerung geblieben. Ich könnte viele Geschichten erzählen, diese würden aber dann den Rahmen Ihrer Zeitschrift sprengen.

Wolfgang Pfeifer: Ich möchte kein Ereignis herausgreifen. Da gibt es so viele Ereignisse mit Kollegen, ehemaligen Studenten und so kleine interne Anekdoten z.B. im Verhältnis von Hochschule (RheinMain) und Forschungsanstalt, das ist ein eigenes Kapitel. Das zu erzählen geht nur bei einem guten Glas Wein oder Sekt.

Welches Semester ist Ihnen unvergesslich?

Hans Seckler: Mir sind fast alle Semester in guter Erinnerung geblieben. Hieraus sind viele



H. Seckler hat 1974 abgeschlossen



W. Pfeifer ist Studienjahrgang 1970-73

Bekanntschaften und Freundschaften entstanden, die auch heute noch gepflegt werden. Wir sind einfach eine Geisenheimer Familie.

Wolfgang Pfeifer: Mein eigenes, Scherz beiseite, ein Semester herausgreifen wäre ungerecht. Jedes Semester hat seinen eigenen Reiz.

Welchen Rat geben Sie allen kommenden Studierenden und zukünftigen Oenologen mit auf den Weg?

Hans Seckler: Vor dem Studienbeginn in Geisenheim empfehle ich allen eine entsprechende Berufsausbildung, als Weintechnologe, Winzer, Süßmoster usw.. Während des Studiums bietet Geisenheim nicht nur eine gute Ausbildung, sondern auch viele Möglichkeiten der Horizonterweiterung die unbedingt genutzt werden sollten. Hierbei ergeben sich auch viele Kontaktmöglichkeiten für den späteren Lebensweg.

Wolfgang Pfeifer: Die jungen Leute machen ihren eigenen Weg. Die brauchen keine Ratschläge. Nur eines, stellt eure Ausbildung auf „breite Füße“, eine vorangestellte Berufsausbildung erleichtert das Studium ungemein und bereichert das gesamte Berufsleben.

Wie wird das Leben ohne Kellerschlüssel aussehen?

Hans Seckler: Da ein Leben ohne Kellerschlüssel für mich nicht vorstellbar ist, habe ich vom Weingut meines Sohnes Frank einen Kellerschlüssel auf Lebenszeit erhalten.

Wolfgang Pfeifer: Keine Sorge, mein (Haus-) Kellerschlüssel ist gut poliert. Das Leben hat hoffentlich noch so manche positive Überraschung parat.

Das Interview führte Klaus Herrmann.



Bund deutscher
Oenologen

Einladung zur BDO – Mitgliederversammlung 2017

Datum Montag, den 13. November 2017
Ort Hochschule Geisenheim University, Weiterbildungsraum
2. OG Müller-Thurgau-Haus
Uhrzeit 17.00 Uhr

Tagesordnung

1. Begrüßung und Feststellung der Tagesordnung
2. Bericht des Präsidenten
3. Berichte aus den Hochschulen und Gebietskreisen
4. Geschäfts- und Kassenbericht
5. Entlastung des Vorstandes
6. Vorstandswahlen lt. Satzung: Vizepräsidenten des BDO und der Beirat Getränketechnologie
7. Verschiedenes

Anträge zur Tagesordnung sind bis zum 01.11.2017 an die Geschäftsstelle zu richten,

Erik Schweickert
Präsident

Kaffee selber rösten

Am 10.11.2017 im Kaffeelabor der HGU, 15:00 bis 19:00 Uhr

Erleben Sie im Kaffeelabor der Hochschule Geisenheim den Weg der Kaffeebohne vom Strauch bis in die Tasse. Neben der Vermittlung von theoretischen Grundlagen zum Thema Kaffee können Sie selbst erste Erfahrungen im Rösten an unserem Laborröster sammeln. Im Anschluss wird der Röstkaffee analysiert und verkostet. Beim Cupping, dem professionellen Verkosten von Röstkaffee, werden Ihre Sinne und Geschmacksnerven an ausgesuchten Kaffeesorten geschult. Der von Ihnen geröstete Kaffee kann natürlich mit nach Hause genommen werden!

Ablauf

- **15:00 – 16:00 Uhr:** Begrüßung mit Espresso & Cappuccino im Anschluss theoretische Grundlagen zu Kaffee
- **16:00 – 17:30 Uhr:** Röstungen am Laborröster und erste Röstkaffeeanalysen
- **17:30 – 19:00 Uhr:** Cupping – das professionelle Verkosten von Röstkaffee mit ausgesuchten Kaffeesorten.

Bier selber brauen

Am 21. Oktober 2017 im Getränke-technologischen Zentrum der HGU, 9:00 bis 16:00 Uhr

In dem eintägigen Brauseminar (ca. 8 Stunden) lernen Sie wie ein Bier entsteht. Wir brauen mit Ihnen zusammen ein Bier in unserer Lehrbrauerei. Dabei vermitteln wir praktische und theoretische Grundlagen rund um die Bierherstellung. Im Vordergrund stehen dabei die Rohwaren für die Bierbereitung, Technologie der Bierherstellung, unterschiedliche heimische und internationale Biersorten und deren Eigenschaften. Nach 5 Wochen können Sie sich Ihr eigenes Bier (5 Liter pro Teilnehmer) abholen und zuhause verkosten. Für das leibliche Wohl während des Seminars wird in Form eines zünftigen Weißwurstfrühstücks natürlich gesorgt!

Anmeldung für die Getränke-seminare: online unter www.hs-geisenheim.de/gjw

Geisenheimer Alumna wird Oenologin bei Kloster Eberbach

Kathrin Puff (39) wird zum 01. April 2018 Chef-Oenologin in der Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach in Eltville am Rhein und folgt damit Ralf Bengel, der 2018 eine neue berufliche Herausforderung annimmt.

Die Krefelderin verbrachte die letzten zehn Jahre in Thailand, wo sie als Direktorin für Weinbau und Kellertechnik mit über 100 Mitarbeitern bei der Siam Winery hochprämierte Weine erzeugte. Zuvor verantwortete sie die Weinerzeugung beim toskanischen Spitzenerzeuger Dievole und sammelte wichtige Erfahrungen bei zwei Weinerten in Neuseeland.

Ihre Ausbildung schloss Kathrin Puff 2004 als erste europäische Absolventin eines Doppeldiploms für Weinbau und Oenologie an den Universitäten Geisenheim und Udine (Italien) ab.

Sie bereichert das Team von Kloster Eberbach mit ihren langjährigen Erfahrungen in Weinbau und Oenologie sowie ihren guten Kontakten in die internationale Weinszene. „Mit Kathrin Puff



Kathrin Puff hat in verantwortlichen Positionen in Thailand und Italien Erfahrung gesammelt

gewinnen wir eine ambitionierte Führungskraft mit internationaler Erfahrung,“ kommentiert Dieter Greiner, der Geschäftsführer des VDP-Weingutes die Personalentscheidung. Der BDO gratuliert Kathrin Puff zu ihrer neuen Aufgabe!



GEISENHEIMER FORUM:

KENNZEICHNUNG – WAS MUSS IN ZUKUNFT AUF DAS ETIKETT?

Geisenheimer Institut für Weiterbildung

Tagung für Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter

Mittwoch, 22. November 2017, Gerd Erbslöh Hörsaal,

Hochschule Geisenheim, Von-Lade-Str. 1, 65366 Geisenheim

Anmeldung und Programm online unter: www.hs-geisenheim.de/gjw

Aus der Alumni-Geschäftsstelle

Dipl.-Ing. Simone Böhm, Leiterin der Geisenheimer Alumni/Fundraising-Geschäftsstelle, berichtet an dieser Stelle regelmäßig über Geisenheimer Oenologen im In- und Ausland

Oenologen im Profil

Interview mit Felix Scholten, Abschlussjahr, Studiengang:
2013 B.Sc. Getränketechnologie und 2015 M.Sc. Getränketechnologie

Wann haben Sie in Geisenheim abgeschlossen und welches Thema hatte Ihre Diplomarbeit?

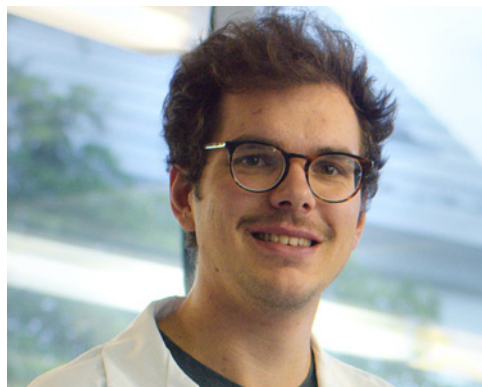
- B.Sc. im SS 2013.
- Thema der Bachelorarbeit: Influence of exogenous xylanases on arabinoxylans in wort production.
- M.Sc. im WS 2015/2016.
- Thema der Masterarbeit: Untersuchung der Möglichkeiten zur Prozessdatenerfassung und Beobachtung des Mischverhaltens in industriellen Trommelröstern

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Abitur

In welchen Arbeitsfeldern haben Sie bisher gearbeitet und was arbeiten Sie heute?

Ich habe vor und während dem Studium Praktika in verschiedenen Weingütern und Brauereien geleistet. Meine Masterarbeit habe ich in Zusammenarbeit mit dem Röstanlagenhersteller Probat erstellt. Mit meinem aktuellen Arbeitgeber AB Enzymes kam ich schon im Praktischen Semester und für meine Bachelor Thesis zusammen. Seit 1,5 Jahren bin ich hier Techni-



Bei seinem aktuellen Arbeitgeber beschäftigt sich Felix Scholten hauptsächlich mit Pektinasen

cal Service Manager für den Bereich Pektinasen und bin so die Schnittstelle zwischen der Enzymwelt und der Wein- und Fruchtsaftwelt für unsere Kunden weltweit.

Was sind Ihre Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim?

Insbesondere sind mir die Projekte und Exkursionen in Erinnerungen geblieben. Hier habe ich praktisches Wissen aufgesaugt. Natürlich die vielen schönen Stunden mit den Kommilitonen bei Wein oder Bier, wobei wir uns immer wieder in Fachlichkeiten verstrickt haben. Das Spannendste waren immer die nächtlichen Ideen am nächsten Tag real zu überprüfen (auch wenn es ein erotischer Kalender in der Kellerwirtschaft ist). Außerdem die intensive Zeit im Kaffeelabor des Getränketechnologischen Zentrums.

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Wein passt immer und ist immer spannend! Diese faszinierende Unangepasstheit entsteht durch charakterstarke Oenologen die stets Neues ausprobieren und kreieren.

Ihre Vision für die Wein-/Getränkebranche?

Getränke sind ein wichtiger Teil aller Kulturen. Sie stehen zunehmend in Kritik bezüglich negativer gesundheitlicher Effekte (Alkohol, Zucker, Zusatzstoffe,...). Meine Vision ist eine Branche die diese Aufgabe annimmt um die tief in der Kultur verankerte Wertigkeit zu schützen. Die Aufgabe ist es spannende, gesunde aber auch gesellige Produkte zu entwickeln.

Ihre Empfehlung an die Studierenden in der Wein- und Getränkebranche?

Die Chancen zu nutzen, die die Hochschule Geisenheim bietet: Sehr enger Kontakt zu den Lehrenden und die Erlaubnis (fast) alles auszuprobieren, was einem in den Sinn kommt.



Simone Böhm, Leitung VEG/BDO Geschäftsstelle

Karriereplattform

Stellen ausschreiben in der Branche: Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Weinjobs.com und der BDO vermitteln Stellen in der Weinbranche. Der Bund Deutscher Oenologen möchte seinen Mitgliedern einen modernen und effektiven Career Service anbieten. Neben den Kooperationen mit den verbundenen Hochschulen wurde jetzt mit Dipl.-Ing. Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen. Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

- **Weinbau auf Mallorca (c) weinjobs.com,** WeinWert SL
- **Diplomingenieur/in, Bachelor oder Master Weinbau und Oenologie,** Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG
- **Verkaufsleitung,** Domänenweingut Schloss Schönborn

Mehr Stellenangebote gibt es unter:





**Bietighöfer
Maria**

*Ref.: Gergely Szolnoki -
Maximilian Iselborn*

Strukturanalyse der Weinwirtschaft Neuseelands und ihre Positionierung auf dem deutschen Markt

Die internationale Verflechtung der Märkte schreitet immer weiter fort, sodass das Phänomen der Globalisierung auch Einzug in der internationalen Weinwirtschaft findet. Neben den klassischen Weinanbauländern wie Italien, Frankreich oder Spanien finden vermehrt sogenannte ‚Neue Welt Weine‘ ihre Position auf dem deutschen Weinmarkt. Der Import aus Neuseeland mit ca. 41.000 hl ist jedoch eher gering. Trotz teilweise widriger Umstände, wie beispielsweise die enormen Niederschlagsmengen, schaffen es Neuseelands Weinproduzenten jedes Jahr, anspruchsvolle Weine zu produzieren. Folglich konnte sich Neuseeland in den letzten Jahren ein Premium-Image in der Weinwelt erkämpfen und zählt mittlerweile zu einem der aufstrebenden Weinländer der Erde. Ungeachtet dieser positiven Entwicklung neuseeländischer Weine bleibt die Erschließung des deutschen Absatzmarktes weiterhin begrenzt.

Die wesentlichen Ergebnisse der Untersuchung des Handelsangebotes setzen sich aus der geringen Verfügbarkeit neuseeländischer Weine in Deutschland sowie der erhöhten Preiskonstellation im Vergleich zur Konkurrenz zusammen. Weitere Kausalitäten wurden aus Experteninterviews ersichtlich. So wird das Preis-Leistungs-Verhältnis, bedingt durch das zu hohe Preisniveau, als nicht optimal eingeschätzt. Die geringe Anbaufläche sowie die Entfernung

zu Deutschland führen möglicherweise zu einer höheren Einstiegsschwelle hinsichtlich des Preises im Vergleich zu anderen ‚Neuen Welt‘ Ländern. Nach Aussagen der Experten steigt die Nachfrage neuseeländischer Weine stetig an, allerdings wird es als unterrepräsentiertes Produkt definiert, was dazu führt, dass es wenige Anbieter in Deutschland gibt. Da sich die Bereitschaft deutscher Konsumenten, etwas mehr Geld für das Konsumgut Wein auszugeben, in den zurückliegenden Jahren gewandelt hat, sehen die Experten gute Chancen für die neuseeländische Weinwirtschaft, Deutschland als stärkeren Absatzmarkt zu gewinnen. Jedoch muss weiterhin viel Arbeit in die Weinwerbung und Kommunikation gesteckt werden, um neuseeländische Weine auch auf dem deutschen Markt präsenter zu machen. Neuseeland muss sich gegenüber den Wettbewerbern der ‚Neuen Welt‘ profilieren und zeigen, dass sie außer der Rebsorte Sauvignon Blanc mehr zu bieten haben.



**Borchert,
Johannes**

*Ref.: G. Szolnoki -
Maximilian Iselborn*

Analyzing the Organic Wine Boom on the Swedish Wine Market

Schweden ist ohne jeden Zweifel eins der umweltfreundlichsten und ehrgeizigsten Länder der Welt in allen Bereichen der Nachhaltigkeit und der sozialen Verantwortung. Das zeigt sich auf allen Ebenen des täglichen Lebens. Sei es in der Politik oder im Alltag in Form von Recycling. Es ist also kaum verwunderlich, dass ausgerechnet Schweden einen der am schnellsten wachsenden Biomärkte der Welt hat. Dieser Trend zeichnete sich lange ab: Sorge um die Umwelt, Interesse in der Bevölkerung an Nachhaltigkeit, der Ehrgeiz vieler Institutionen und ein stark ausgeprägter Gesundheitstrend brachten den Konsumenten an einen Punkt an dem Bioprodukte ein unersetzlicher Teil von Ernährung und Lifestyle wurden. Diese Arbeit untersucht wie die allgemeinen Trends, das Alkoholmonopol Systembolaget und die Medien den rapiden Anstieg der Bioweinverkäufe zwischen 2013 und 2016 beeinflusst haben.



**Canali Chiavelli,
Carlo**

*Ref.: Wolfgang Pfeifer -
Jon Hanf*

Das Chianti Classico – seine Geomorphologie und ihr Einfluss auf die Stilistik der Weine

Diese Arbeit soll die Wichtigkeit der Unterteilung des Chianti Classico in Subregionen aus wissenschaftlicher Sicht aufzeigen. Ob man daraus eine positive Marketingstrategie entwickeln kann wird in dieser Thesis kritisch diskutiert. Das Chianti Classico erstreckt sich über insgesamt 70.000 ha Fläche, davon sind 10.000 ha Weinberge, deren geografische Distanz zueinander immens ist. Zudem sind die Bodenformationen, die Hangausrichtungen und vor allem die Höhen in dieser hügeligen Landschaft auffallend unterschiedlich. Diese maßgebenden Faktoren können die Stilistik einer so fordernden Rebsorte wie dem Sangiovese stark beeinflussen. Nach dem Beispiel der Einzellagen-Klassifikationen im Burgund und der Subappellationen im Bordeaux, wird diese traditionsreiche Region in geomorphologische Unterbereiche unterteilt. Detaillierte Recherche, Interviews, Übersichtskarten und Informationstabellen helfen bei der Orientierung.

Sie wünschen – wir schreiben

Interessiert Sie eine der hier abgedruckten Kurzfassungen besonders? Nennen Sie uns Ihren Favoriten per E-Mail: ddw@meininger.de oder Fax: 06321 89 08 21. Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von Der Deutsche Weinbau ausführlicher veröffentlicht.

Gesucht:

Reine & fruchtige Weine!



Gefunden:

Kupzit®

Zur einfachen und sicheren Böckserbeseitigung

Ercofid

Zur Beseitigung von Böckser-ähnlichen Fremdtönen
und von hartnäckigen Böcksern