



DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft



Historischer Niedrigwasserstand bei Rüdesheim am Rhein

HOCHSCHULE

Ein Wort vorab90
Edmund Diesler
BDO-Präsident

Geisenheim aktuell94
Tropical wine 2011: 3. Symposium für Weine aus den Tropen

FORSCHUNG

BDO aktuell90
BDO-Vorstandstreffen im Weingut Weinreich in Bechtheim

Geisenheim aktuell92
Vorstellung der fünf Deutschland-Stipendiaten

MENSCHEN

Campus aktiv93
Heilbronn meets Geisenheim

Diplomarbeiten / Theses95
aus den Bereichen IWW, Weinbau & Oenologie und Getränketechnologie

Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn

Ein Wort vorab

Gedanken zum Jahreswechsel



Über den Vegetationsverlauf und den Jahrgang 2011 ist viel berichtet worden und wird noch weiter diskutiert und geschrieben. Die Jahrgänge 2010 und 2011 zeigen uns sehr deutlich die großen Herausforderungen in unserem Beruf. Säuerung und Entsäuerung, Frost, Hagel und Trockenheit – sie liegen dicht beieinander und fordern uns jedes Jahr aufs Neue. Und die europäischen Behörden tun das ihre dazu, damit wir in kein ausgeglichenes Arbeiten kommen. Ob mit der ab Mai 2012 geltenden Biozidverordnung oder der Kennzeichnungspflicht von Schönungsmitteln. Es wird auch im nächsten Jahr nicht einfacher. Die seit Jahrhunderten gewohnte Konservierung mit SO₂ unserer Holzfässer und Barriques soll verboten werden. Zudem sollen Schönungsmittel als Allergene auf den Etiketten gekennzeichnet werden, die seit Jahrhunderten keine Allergien ausgelöst haben.

Am 20.3.2012 werden wir in gewohnter Weise unsere BDO-Tagung in Geisenheim abhalten. Die Abendveranstaltung wird direkt mit in die Tagung eingebunden. Unsere Mitgliederversammlung mit den anstehenden Neuwahlen findet im kommenden Jahr am Rande der Betriebsleitertagung statt.

Auch 2012 werden wir uns thematisch in die Betriebsleitertagung einbringen, denn sie ist Teil unserer beruflichen Weiterbildung. Dazu gehören als wichtige Bausteine auch unsere Besuche bei Kollegen im In- und Ausland. So geht es in der dritten Maiwoche in die Slowakei, und die BDO-Gruppe Württemberg plant im Februar einen Kurztrip nach Österreich. Insgesamt sind die Regionalgruppen sehr aktiv, zumal auch etliche junge Mitglieder sich effizient einbringen und für die nötige Zusammenarbeit sorgen. Dies stellt eine wesentliche Säule für die Zukunft unseres Verbandes dar.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein besinnliches Weihnachtsfest sowie einen guten Start in ein bewegendes Jahr 2012.

Edmund Diesler, BDO-Präsident

BDO-Vorstandssitzung

BDO-Vorstand tagte im Weingut Weinreich - Vorbereitung der internationalen BDO-Fachtagung mit Kellerprobe

Hauptthema der Sitzung am 11. November 2011 war die 57. Internationale BDO-Fachtagung am 20. März 2012. Geplant sind erneut interessante Impulsvorträge am Vormittag sowie Workshops am Nachmittag. Die BDO-Mitglieder können sich auf interessante Themen freuen. Diskutiert wurden unter anderem die Themenvorschläge Sauerstoff- und Alkoholmanagement, Biologischer Weinanbau, Generationswechsel und Nachhaltigkeit. Weitere Tagesordnungspunkte waren die Nach- und Vorbereitung der Mitgliederversammlung und die Regelung der Mitgliedsbeiträge für die Hochschulen außerhalb Geisenheims. Auch das Thema BDO in Facebook wurde

erörtert. Der After-Work-Treffpunkt nach der Tagung steht schon fest: Das Weingut Schloß Reinhartshausen in Eltville-Erbach. Im Rahmen der Abendveranstaltung wird der Deutsche Oenologen Nachwuchspreis verliehen. Ein Bildbericht zur letzten BDO-Exkursion ist ebenfalls vorgesehen.

Im Anschluss an die Vorstandssitzung lud das BDO-Mitglied Marc Weinreich zu einer vielfältigen 2011er Kellerprobe von Rot- und Weißweinen ein. Dabei wurden die Entwicklungen und Chancen des Weingutes unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen im Anbaugebiet Rheinhessen näher diskutiert.



BDO-Gruppe Rheinhessen-Nahe-Mittelrhein

"Die Welt des Pinot Noir": Internationale Verkostung im Weingut Wasem & Söhne als gelungener Jahresabschluss

Circa 25 Interessierte trafen sich am 15. November 2011 im Weingut Wasem & Söhne in Ingelheim und verkosteten Pinots aus Frankreich, der Schweiz und Deutschland, aber auch aus exotischen Ländern wie Brasilien, Tasmanien und anderen Überseeregionen.

Bei der in 2er-Gruppen erfolgten Blindverkostung gab es einen regen Austausch über die Weine und die Weinstile. Die Probe endete in lockerer Runde und stellte

einen gelungenen Jahresabschluss dar. Als nächste Veranstaltung ist im Januar 2012 eine Jungweinprobe geplant. Der genaue Termin wird noch bekannt gegeben.

Alle BDO-Mitglieder, die keine Einladung zur Pinot-Verkostung erhalten haben, aber über weitere Veranstaltungen informiert werden wollen, werden um Zusendung einer E-Mail-Adresse an die Gruppenleiter gebeten: bdo-rheinhessen-nahe@oenologie.de

TERMINE DER BDO-GRUPPEN

Pfalz: Prof. Dr. Fischer moderiert Jungweinprobe

Am Montag, 9. Januar 2011, findet im Hörsaal 1 des DLR Rheinpfalz in Neustadt um 19 Uhr eine von Prof. Dr. U. Fischer moderierte Jungweinprobe statt. Jeder Teilnehmer kann/sollte hierzu eine Probe (zwei Flaschen) mitbringen. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Weitere Infos: bdo.pfalz@t-online.de

Württemberg: Kurztrip zur Weinverkostung nach Wien

Im Rahmen einer von der BDO-Gruppe Württemberg veranstalteten 3-tägigen Exkursion nach Wien und Umgebung gibt es am 23.2.2012 eine spezielle Rotweinverkostung in der Hofburg in Wien. Interessenten aus allen Anbaugebieten können sich melden unter:

bdo-wuerttemberg@oenologie.de

Projekt Frankreich

Geisenheimer Studenten teilen online ihr Wissen und Erfahrung – Studierende analysieren das Weinnachbarland Frankreich



Auch die Deutsche Weinkönigin Annika Strebl unterstützte in einer Lehrveranstaltung mit dem Kommunikationsleiter des Deutschen Weininstituts, Frank Schulz, den Unterricht in den Grundlagen der „Neuen Medien“

In Geisenheim geht man mit der Zeit – und entwickelt aktuell ein neues Konzept in der weinwirtschaftlichen Ausbildung. Das Erlernen internationaler Produktprofile, das Analysieren von Erzeuger- und Verbraucherländern sowie die objektive und neutrale sensorische Bewertung von Weinen werden innerhalb eines fächerübergreifenden Konzepts kombiniert. Die Ergebnisse können von der Fachöffentlichkeit im Internet in einem eigens entwickelten Blog mitverfolgt werden.

Unter der Leitung von Dr. Gergely Szolnoki, Prof. Dr. Robert Göbel und der Lehrbeauftragten Julia Klüber analysieren 45 Studierende aus Geisenheim internationale Produktprofile und nehmen bedeutende Konkurrenz- und Absatzmärkte unter die Lupe. Neben den theoretischen Grundlagen werden mehr als 150 Weine blind verkostet. Das trainiert die sensorischen Fähigkeiten und verschafft einen umfassenden Einblick in die internationale Weinwelt.

Eine in Geisenheim entwickelte Bewertungsmethode unterstützt objektive Ergebnisse und wird jede Woche auf jeweils andere Rebsorten angewendet. Vor der Verkostung müssen Teams der Studierenden Weine systematisch recherchieren, das Angebot durch Store Checks prüfen, die Verkostung organisieren und ihre Ergebnisse in einem Vortrag präsentieren. Parallel zur Auseinandersetzung mit Weinen gilt es im "Projekt Frankreich" unser Nachbarland zu analysieren. In vielen Belangen

dient Frankreich als Vorbild für Weinbau-länder weltweit. Ob und inwieweit das gerechtfertigt ist, ergeben die Einblicke in gesellschaftliche und volkswirtschaftliche Zusammenhänge des Landes, die Analyse der Erzeugungs-, Absatz und Konsumstrukturen sowie Strategien in der Vermarktung und im Außenhandel.

Der Blick auf die ganze Welt kommt auch hier nicht zu kurz und bezieht die internationale Konkurrenzsituation ebenso mit ein wie z.B. die Entwicklung des asiatischen Marktes oder die Potenziale von Bioweinen. Ein von den Projektteilnehmern gepflegter Geisenheim Blog (www.winetime-geisenheim.de) macht alle Ergebnisse für die interessierte Fachwelt zugänglich.

Eine Abschlussveranstaltung Ende Januar 2012 soll die wichtigsten Ergebnisse und Erfahrungen in komprimierter Form präsentieren.

Informationen und News unter:
www.winetime-geisenheim.de

Oenologie in den Medien Wein - Eine Wissenschaft für sich

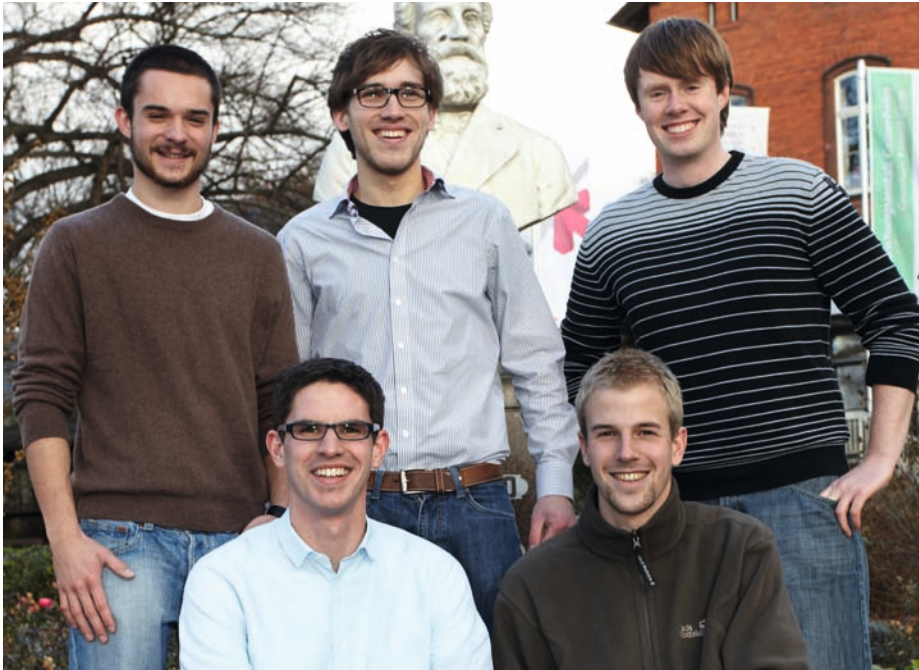
Von ihrer Heimat in Anatolien und im Kaukasus zog die Weinrebe einst aus, um im Laufe der Jahrhunderte die ganze Welt zu erobern. Doch Mitte des 19. Jahrhunderts schien ihre Reise plötzlich zu Ende zu sein: Aus Amerika eingeführte Schädlinge wie die Reblaus oder Krankheiten wie echter und falscher Mehltau drohten, die kostbaren Pflanzen völlig zu vernichten. Wissenschaftler retteten damals die europäischen Weinsorten. Seither spielt die Chemie ihre feste Rolle im Weinbau. Alles scheint erlaubt: Chemikalien bekämpfen Schädlinge, sichern die jährliche Ernte und damit die bis dato unsichere Existenz der Winzer, aber sie bedrohen auch die empfindlichen Ökosysteme. Anfang des 21. Jahrhunderts ist es nun an der Zeit, den Pakt zwischen Wein und Chemie vor dem Hintergrund eines veränderten Umweltbewusstseins zu überdenken. So wird die Stimme der Natur wieder wichtiger im Weinbau, Umweltbedingungen und lokale Gegebenheiten werden verstärkt erforscht. Die Dokumentation stellt moderne Oenologen und Winzer aus Frankreich, Deutschland, Italien und der Schweiz vor und erforscht die Möglichkeiten eines verantwortungsvollen, nachhaltigen Weinbaus, der die jahrhundertealte Beziehung zwischen Mensch, Rebe und Wein auf natürliche Weise wieder aufleben lässt. (Frankreich, 2011, 52 min)

Film anschauen unter:
http://videos.arte.tv/de/videos/wein_eine_wissenschaft_fuer_sich-4267668.html



Deutschland-Förderprogramm

Die VEG-Geisenheim verlieh gemeinsam mit dem Bund Deutscher Oenologen fünf Deutschland-Stipendien



Die Deutschland-Stipendiaten (von links): Tobias Winkler, Steffen Zeyer, Christopher Köhr, Max Hendgen und Marc Fischer

Wie bereits berichtet (Oenologe 11 im DEUTSCHEN WEINBAU 23/11), konnte die VEG-Geisenheim Alumni Association gemeinsam mit dem Bund Deutscher Oenologen anlässlich der Einführung des Deutschlandstipendiums an der Hochschule RheinMain fünf Stipendien an Geisenheimer Studenten verleihen.

Im Rahmen einer Feierstunde am 15. November 2011 in Wiesbaden wurden durch Robert Lönarz, Präsident der VEG, und den Studiendekan des Fachbereich Geisenheim, Randolph Kauer, an die Stipendiaten Marc Fischer, Maximilian Hendgen, Christopher Köhr, Tobias Winkler und Steffen Zeyer die Aufnahmeurkunden des Förderprogramms überreicht. Neben der erbrachten Leistung der Studenten wurden sowohl soziales und sportliches Engagement als auch sonstige Berufspraxis berücksichtigt.

Marc Fischer (Jahrgang 1986) studiert im fünften Semester Gartenbau. Seine bisherige Laufbahn startete er mit einem Studium der Chemie an der Goethe Universität in Frankfurt am Main. Diesen Abschnitt schloss er erfolgreich mit dem Bachelor of Science ab, während er gleichzeitig sein zweites Studium an der Hochschule RheinMain begann. Diese beiden naturwissenschaftlichen Fachbereiche verbindet er bis

heute durch seine Mitarbeit in der Projektgruppe „Moderne Dünger im Chemieunterricht“ an der Goethe Universität. Zudem sammelte er durch Praktika im Bereich Gemüsebau und Pflanzenschutz wertvolle Erfahrungen. Nach Geisenheim zog es ihn vor allem aufgrund der engen Verbindung von Praxis und Forschung. Zukünftig würde er gerne weiterhin sein Wissen aus beiden Studiengängen im Bereich der Pflanzenernährung beziehungsweise des Pflanzenschutzes verknüpfen und dadurch einen Beitrag zu einer nachhaltigen und effizienten Produktion leisten.

Maximilian Hendgen (Jahrgang 1989) aus Winingen (Mosel) leistete nach dem Abitur ein siebenmonatiges Berufspraktikum bei der Sektkellerei von Canal (Winingen) sowie seinen Grundwehrdienst ab. Anschließend absolvierte er eine Winzerlehre in den Weingütern Scheidgen (Hammerstein) und Freiherr von Schleinitz (Kobern-Gondorf), die er mit einer Auszeichnung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz für besondere Leistungen abschloss. Zurzeit studiert er Weinbau und Oenologie im ersten Semester. Als Quereinsteiger ist für ihn die berufliche Zukunft noch offen, er möchte jedoch im Rahmen des Studiums auch Auslandserfahrung sammeln.

Christopher Köhr, geboren 1990, stammt aus einem Weingut an der Mittelhaardt/Pfalz. Das Abitur sowie die anschließende Winzerlehre in den Weingütern Arnold Christmann (Neustadt/Gimmeldingen) und Ludi Neiss (Kindenheim) schloss er mit Auszeichnung ab. Derzeit studiert er im dritten Semester Weinbau und Oenologie an der Hochschule RheinMain in Geisenheim. Weitere Berufserfahrung möchte er zunächst im Rahmen eines dreimonatigen Praxisprojektes sammeln. Neben seinem Wirken im Familienunternehmen engagiert er sich in seiner Freizeit auch parteipolitisch.

Tobias Winkler (Jahrgang 1989) studiert im dritten Semester Weinbau und Oenologie in Geisenheim. Zuvor hat er in Franken eine Ausbildung zum Winzer in den Betrieben Weingut Hart (Thüngersheim) und Weingut Zehnthof Luckert (Sulzfeld) absolviert. Für seinen weiteren Studienverlauf plant er noch ein Auslandspraktikum. Da er vor seiner Ausbildung keinen Weinbaulichen Familienhintergrund hatte, ist es sein Wunsch, später in ein Weingut einzusteigen oder selber einen Betrieb aufzubauen.

Steffen Zeyer (Jahrgang 1987) kommt aus Leingarten (Anbaugebiet Württemberg) und stammt aus einer Weinbaufamilie, die ihre Trauben in die lokale Genossenschaft liefert. Nach dem Abitur im Jahr 2007 machte er eine zweijährige Ausbildung zum Winzer bei den Weingütern Kistenmacher-Hengerer in Heilbronn sowie beim Weingut Bernhard Ellwanger in Weinstadt. Während des Studiums in Geisenheim führte ihn ein Praktikum im Jahr 2010 zur Fattoria Corzano e Paterno in die Toskana. 2011 zog es ihn im Rahmen eines dreimonatigen Praxisprojektes nach Südtirol zur Kellerei St. Michael-Eppan. Daneben engagiert er sich zu Hause in der Jungwinzergruppe „Vision Heuchelberg“ der Heuchelberg Weingärtner eG sowie als Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr Leingarten und des örtlichen Musikvereins. (Robert Lönarz)

BDO-GRUPPE IN FACEBOOK

Bund Deutscher Oenologen e.V. Gruppe in Facebook. Gruppenmitglied werden unter:
<http://www.facebook.com/Oenologe>

Heilbronn meets Geisenheim

Studenten der Weinbetriebswirtschaft (Hochschule Heilbronn) auf Rheingau-Exkursion. Ein Reisebericht von Pablo Dahl, Raphael Bregger und Julian Dahms



Studenten der Weinbetriebswirtschaft tourten durch den Rheingau. Neben Schloss Johannisberg und einigen weiteren Weingütern stand auch der Campus Geisenheim auf dem Programm.

Am 24. und 25. November 2011 führte der Studiengang Weinbetriebswirtschaft eine zweitägige Exkursion in den Rheingau durch. Am Donnerstagmorgen startete die Gruppe um 7.00 Uhr vor der Hochschule Heilbronn in Richtung Rheingau. Mit dabei waren 32 Weinbetriebswirtschaftsstudenten und die Organisatoren der Exkursion, Prof. Dr. Ruth Fleuchaus, Kristina Kramer und Bastian Klohr.

Erstes Ziel war das Schloss Johannisberg, wo wir von Stefan Doktor, dem Vertriebsleiter des Weinguts, empfangen wurden. Der gelernte Sommelier und Weinenthusiast führte die Gruppe über das malerische Anwesen der Weinbaudomäne und berichtete über die Geschichte und Besonderheiten des einstigen Zisterzienserklosters. Der geschichtsträchtige Ort wurde nicht zuletzt durch den Anblick des Spätlesereiters und der unterirdischen Bibliothek, in der sogar ein Wein aus dem Jahr 1748 lagert, spürbar. Leider verdeckte der dichte Nebel den Blick auf Weinberge und den Rhein. Nach Besichtigung der Kellerräume und Darstellung der Produktionsweisen fand im Keller noch eine ausführliche Weinverkostung statt. Unter anderem wurden ein „Erstes Gewächs“ und eine „Grünlack-Spätlese“ vom Johannisberg verkostet.

Nächster Programmpunkt war ein Mittagessen mit Weinverkostung auf dem Bio-Weingut Hamm in Oestrich-Winkel. Bei Winzerbraten mit Spätzle wurden von den Damen des Hauses – Christine Hamm & Aurelia Hamm (Studentin der Weinbetriebs-

wirtschaft) – verschiedene Weine kredenz und die Philosophie des Betriebs erklärt. Im Anschluss ging es weiter zum Weingut Fritz Allendorf. Der lebhaftige Winzer und Weinhändler Ulrich Allendorf hat für seine Besucher eine besondere Art der Weinprobe organisiert. So wurde die Exkursionsgruppe in einen Raum geführt, der verschiedenfarbig beleuchtet werden kann – so konnten wir erleben, wie die Sinneswahrnehmung eines Weines maßgeblich von der Farbe des umgebenden Lichtes beeinflusst wird.

Nachdem die Jugendherberge in Rüdesheim bezogen war, ging es mit dem Bus weiter nach Hattenheim zu Weinblogger und Winemaker Dirk Würtz, der seit kurzem als Betriebsleiter des Weinguts Balthasar Ress tätig ist. Er führte die Studierenden in die "Winebank", einen Weinkeller, in dem Privatleute eigene, rund um die Uhr zugängliche Weinfächer anmieten können, in denen die Weine optimal reifen. Neben der Funktion als Lagerstätte ist die Winebank ein spannender Ort für Verkostung und Diskussionen über den Wein selbst. Hier wurden auch die Weine des Weinguts verkostet und Dirk Würtz beantwortete in seiner unnachahmlichen Art eloquent und ausführlich die Fragen der angehenden Weinbetriebswirte.

Am zweiten Tag stand eine Besichtigung der Domäne Steinberg in Eltville an. Kellermeister Ralf Bengel führte durch den 2008 eröffneten Neubau, der im Rheingau in seiner Entstehungsphase zu heftigen Dis-

kussionen führte und heute eine Vorzeigefunktion für das Weinbaugebiet hat. Während Weine des Landesweinguts verkostet wurden, konnte der stellenweise 14 Meter tiefe Keller mit seiner Lagerkapazität von 1,8 Mio. Litern bestaunt werden.

Nach einem Mittagessen in der Mensa der Hochschule Geisenheim gab es unter Leitung von Prof. Dr. Otmar Löhnertz eine Führung durch die Hochschule und die Forschungsanstalt Geisenheim. Besonders interessant: Das architektonisch aufwändig gestaltete, neue errichtete Laborgebäude (ZIG). Da zeitgleich am Campus der Weihnachtsweinverkauf stattfand, schenkten Mitarbeiter der Hochschule die verschiedenen Gewächse des Weinguts der Forschungsanstalt Geisenheim aus. Die Weinverkostung bildete den gelungenen Abschluss der Exkursion.

Herzlichen Dank an die Organisatoren der Exkursion und alle Gastgeber aus dem Rheingau!



vino) camp DEUTSCHLAND

Die Neuauflage der erfolgreichen und spannenden Tagung für alle Themen rund um den Wein findet am 17. und 18. März 2012 auf dem Campus Geisenheim statt. vinocamp-deutschland.de

Tropical Wine 2011

Das dritte Fachsymposium mit Weinherstellern aus tropischen Gebieten und Fachleuten aus Geisenheim fand in Chiang Mai /Thailand statt



Von besonderem Interesse für die thailändischen Teilnehmer war das Angebot von Prof. Monika Christmann, sich als Vorsitzende der Kommission Oenologie in der OIV für eine erste Kontaktaufnahme Thailands mit der OIV unterstützend einzusetzen.

Am Anfang noch belächelt, inzwischen jedoch mit beachtenswerten Weinqualitäten präsentieren Weinhersteller aus tropischen Gebieten selbstbewusst ihre Produkte. Diese als „New Latitude Wines“ bezeichneten Weine und ihre nicht gerade einfache Produktion bildeten einen von zwei Schwerpunkten des Symposiums in der Universitätsstadt Chiang Mai im nördlichen Thailand. Im zweiten Schwerpunkt des Symposiums ging es um Fruchtweine,

produziert aus für Europäer so exotischen Früchten wie Ananas, Makiang oder Longan. Mit wissenschaftlichen, aber auch für die praktische Anwendung vorgesehenen Vorträgen und Workshops kam es zu einem intensiven Meinungs- und Informationsaustausch zwischen den aus über zwanzig Ländern angereisten Wissenschaftlern und Produzenten.

Die Forschungsanstalt Geisenheim berät seit über zehn Jahren die Technische Uni-

versität von Lampang vornehmlich in Fragen zur Verbesserung der Weinproduktion, der Weiterbildung des wissenschaftlichen Personals und der Master-Studierenden. Direktor Prof. Hans Reiner Schultz, Prof. Monika Christmann, Prof. Manfred Großmann und Dr. Christian von Wallbrunn berichteten in Vorträgen und Workshops von aktuellen Forschungsarbeiten in Geisenheim aus den Bereichen Weinbau, Kellereiwirtschaft und Mikrobiologie. Von besonderem Interesse für die thailändischen Teilnehmer war das Angebot von Prof. Christmann, sich als Vorsitzende der Kommission Oenologie in der „Internationalen Organisation für Rebe und Wein“ (OIV) für eine erste Kontaktaufnahme Thailands mit der OIV unterstützend einzusetzen.

Auf der akademisch-wissenschaftlichen Seite konnte Direktor Schultz dem Präsidenten der Universität berichten, dass bereits drei Doktoranden mit Erfolg ihr Promotionsstudium in Geisenheim abgeschlossen haben.

Neben dem bereits an der Forschungsanstalt arbeitenden vierten Doktoranden im Fachgebiet Mikrobiologie und Biochemie wurde eine Verstärkung der Ausbildungsaktivitäten in den Bereichen Trauben- und Fruchtverarbeitung sowie Sensorik vereinbart.

(Prof. Dr. Manfred Großmann)

SITEVI 2011

Mit dem ERO-Cane Pruner VITECO wurde seit 23 Jahren erstmals wieder ein deutsches Produkt mit einer SITEVI-Goldmedaille ausgezeichnet!

Die SITEVI in Montpellier ist eine internationale Referenzmesse für Maschinen, Ausrüstungen und Dienstleistungen für Wein-, Obst- und Gemüsebau. Knapp 45.000 Interessenten besuchten während der drei Ausstellungstage Ende November / Anfang Dezember die 750 Aussteller aus 22 Ländern. Besonders bemerkenswert ist in diesem Jahr die Verleihung der Innovationsmedaille in Gold an die Firma ERO für den Cane Pruner VITECO. Damit wurde seit 23 Jahren erstmals wieder ein deutsches Produkt mit der Innovationsmedaille in Gold ausgezeichnet.

Am ERO-Messestand konnte der VITECO als Ausstellungsstück begutachtet werden. Ein Einsatzvideo dokumentierte zusätzlich die Funktionsweise und überzeugte selbst Skeptiker von der Leistungsfähigkeit des

Systems, mit dem es erstmals gelungen ist, das Ausheben der Reben bei der Halb- und Flachbogenerziehung zu mechanisieren. Dabei übernimmt der VITECO im selben Arbeitsgang sowohl das Ausheben als auch das Häckseln des Rebholzes und reduziert somit die manuellen Arbeiten auf körperlich leichte Tätigkeiten im Rahmen der Vor- und Nacharbeit. Zurück bleibt ein von Ranken und Rebholz gereinigter Drahrahmen, wobei das Reinigungsergebnis dem des manuellen Aushebens überlegen ist.

„Wir freuen uns sehr, dass das Potenzial unseres neuen Produktes auch international gewürdigt wird“ sagte Michael Erbach,



Geschäftsführer der ERO-Gerätebau GmbH. Für ERO und das Tochterunternehmen Binger Seilzug sind drei Geisenheimer Absolventen in wichtigen Unternehmensfunktionen tätig: ein Getränketechnologe, eine Diplom-Oenologin sowie ein Diplom-Oenologe. Ein schöner Beleg für die Vielfalt der beruflichen Chancen und Erfolgsaussichten für Geisenheimer Absolventen!

(Rolf Stocké)

GETRÄNKETECHNOLOGIE



Busch, Johannes

Adsorption von Trichloranisol an Kunststoffe

Ref.: M. Strobl – V. Schaefer

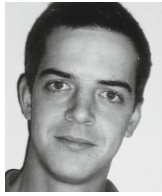
Im Rahmen dieser Bachelor Thesis wurde die Adsorptionsfähigkeit unterschiedlicher Kunststoffe für 2,4,6-Trichloranisol (TCA), den Hauptverursacher des Korktons, getestet. Dazu wurden die Versuchsweine während des ersten Versuchsablaufes mit 10 ng TCA/L kontaminiert. Anschließend wurden diese über verschiedene Zeiträume mit unterschiedlichen Dosagen an Polyethylen (PE) und Polyethylenterephthalat (PET) in Form von Granulat behandelt. Zusätzlich wurde der sensorische Einfluss der Behandlungsmittel auf nicht kontaminierten Wein getestet.

Um auch die Auswirkungen des Kunststoffs Polyvinylchlorids (PVC), welches in der Dichtmasse des Schraubverschlusses vorhanden ist, auf den Gehalt an TCA zu testen, wurden die Versuchsweine mit TCA kontaminiert, aber nicht behandelt, sondern nur der verbleibende TCA-Gehalt nach unterschiedlichen Kontaminationszeiträumen gemessen. In einer dritten Versuchsreihe wurden kontaminierte Versuchsweine ähnlich den Versuchen, welche in der Literatur bereits beschrieben wurden, mit PE-Folie über verschiedene Zeiträume behandelt. Auch hier wurde nicht kontaminierter Wein auf den sensorischen Einfluss der PE-Folie getestet. Zusammenfassend lässt sich aus dem ersten Versuchsablauf schließen, dass PE- und PET-Granulat den Gehalt an TCA weder sensorisch noch analytisch verringern konnten.

Die PVC-Dichtung zeigte einen leicht reduzierenden Einfluss auf den TCA-Gehalt im Versuchswein. Im Vergleich zu der frisch kontaminierten Variante konnte der Gehalt an TCA im Wein um 2 ng/L gesenkt werden. Eindeutige Ergebnisse konnten während des dritten Versuchsablaufes mit PE-Folie gewonnen werden. Hier konnten signifikante Unterschiede in der Sensorik zwischen einer behandelten und einer un-

behandelten Probe, jeweils kontaminiert, erkannt werden. Auch die analytischen Ergebnisse verdeutlichten die Wirkung der PE-Folie. Der Gehalt an TCA konnten im Vergleich zur anfänglichen Kontaminationshöhe um 60 % nach einen Tag Behandlung bzw. 70 % nach fünf Tagen Behandlung gesenkt werden.

WEINBAU UND OENOLOGIE



Jünke, Jakob

Charakterisierung von Milchsäurebakterien-Isolaten und Überprüfung der Eignung zur Simultanbeimpfung mit Reinzuchthefen*

Ref.: D. Rauhut – M. Großmann



Kost, Ulrike

Heißwasserbehandlung von Edelreibern, Unterlagen und Pfropfreben

Ref.: J. Schmid – J. Eder

In dieser Diplomarbeit wurde die Verträglichkeit von Edelreibern, Unterlagen und Pfropfreben auf eine 45-minütige Heißwasserbehandlung bei 50 °C getestet. Das Rebmateriale wurde in verschiedenen Varianten auf die Thermobehandlung vorbereitet. Als Beispiel für die Edelreis- oder Unterlagenversuche ist der Zuschnitt vor oder nach der Behandlung oder die variierende Kühlhauslagerung zu nennen. Nach der HWB wurde das Material gemäß dem Versuchsplan unterschiedlich weiterbearbeitet. Die Behandlung von Pfropfreben ergab nach den Ergebnissen dieser Arbeit keine wesentlichen Nachteile. Auffällig war der generell um ein bis zwei Wochen verzögerte Austrieb, der in Jahren mit einer verkürzten Vegetationsperiode zu einer mangelnden Holzreife führen könnte. Durch die HWB verursachte Ausfälle waren nicht zu verzeichnen.

Die Versuchsergebnisse waren zu differenziert, so dass eine allgemeine Empfehlung für die optimale Vorbereitung auf die HWB und die beste Nachbehandlung der Edelreiser und Unterlagen anhand der erzielten Ergebnisse nicht abgegeben werden kann. Es konnten jedoch folgende, eindeutige Tendenzen nachgewiesen werden: Die Behandlung von Edelreibern hat sich in dieser Versuchsreihe als nicht praxistauglich erwiesen, da die Ausfälle über 60 % betragen. Die Unterlagenversuche wiesen gute Ergebnisse auf. Schon während des Vortreibens konnte eine stärkere Kallusausbildung beobachtet werden. Die Ausfälle nach dem Vortreiben waren sehr gering und waren mit der Kontrolle vergleichbar. Bei den Varianten, welche als 3er-Längen heißwasserbehandelt wurden, konnte eine Austriebsverzögerung in der Rebschule festgestellt werden. Zudem waren die Anwuchsraten – verglichen mit den vor der HWB zugeschnittenen Unterlagenvarianten – schlechter. Die HWB für Unterlagen hatte sich in dieser Versuchsreihe als praxistauglich erwiesen und könnte eine Maßnahme gegen die Verschleppung von Krankheiten und ihrer Vektoren bei grenzüberschreitendem Rebhandel bilden. Eine weitere, in diesem Fall unumgängliche Folge wird allerdings ein steigender Rebpreis sein.



Hauser, Melanie

Analyse und Charakterisierung ausgewählter UDP – Glykosyltransferasen bei *Vitis vinifera L.**

Ref.: E. Bleser – O. Bitz

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.