



DER OENOLOGE

45. Jahrgang | 3/2017

EDITORIAL

Die Weinbranche 2050

18

BDO INTERN

ProWein, 60. BDO Fachtagung

19

GEISENHEIMER OENOLOGEN

Interview mit Matthias Baum

22

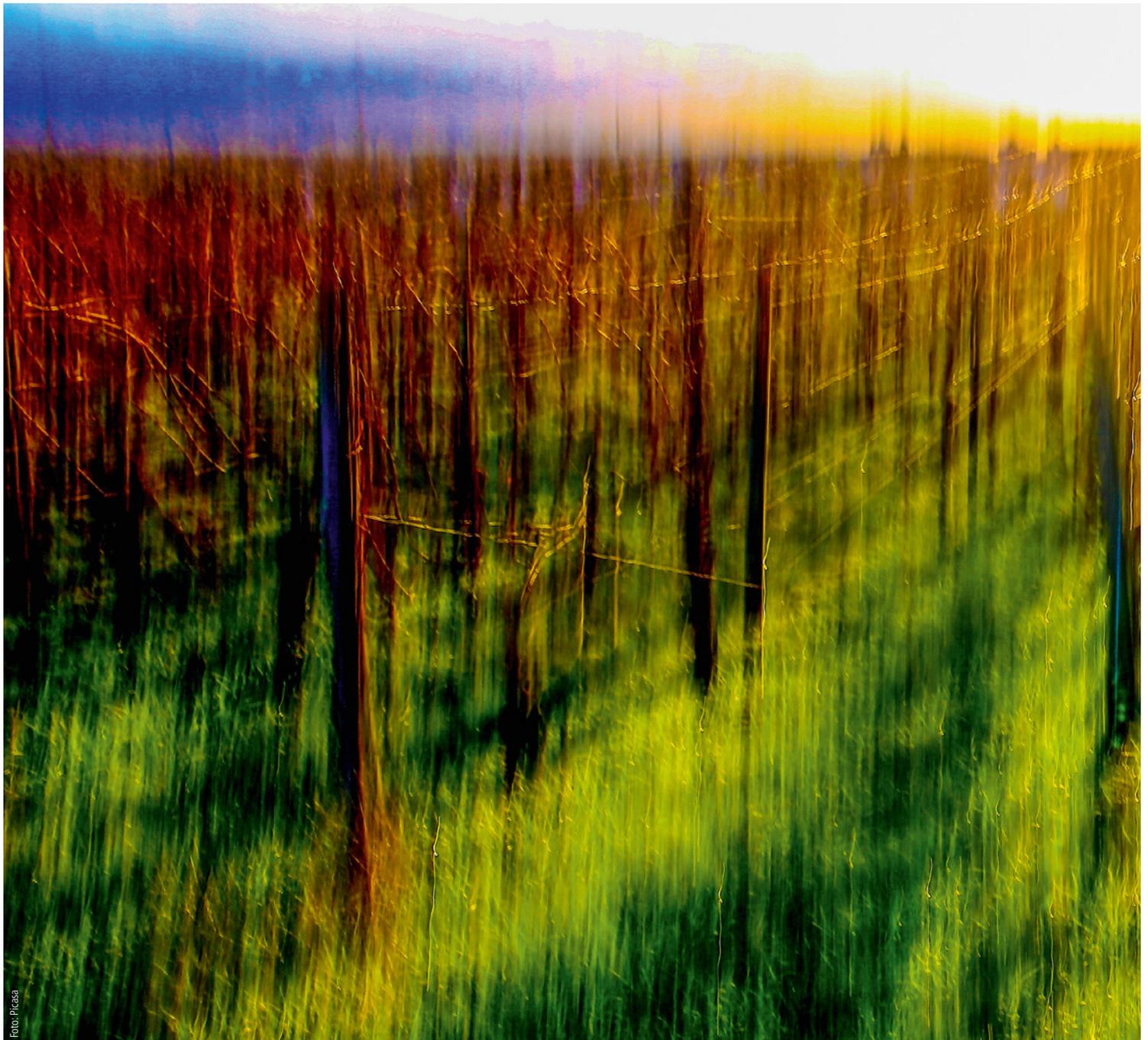


Foto: Flicsa

Editorial

Ab in die Zukunft – ein kreativer Ausblick auf die Weinbranche 2050!

Liebe BDO-Mitglieder, liebe Leserinnen und Leser, der Mensch kann aufgrund seiner geistigen Fähigkeiten nicht nur aus Vergangenen lernen, sondern auch antizipieren und dann gezielt Einfluss nehmen. Die Zukunft ist zwar ungewiss, aber die Beschäftigung mit möglichen Entwicklungen ist nicht nur die Aufgabe von Zukunftsforschern, sondern bildet unternehmerische Basisarbeit und Voraussetzung für erfolgreiches strategisches Handeln. Vor diesem Hintergrund wurden am Weincampus Neustadt im Rahmen von studentischen Projekten methodisch fundiert kreative Szenarien für die Weinwelt im Jahr 2050 erarbeitet.



Die hierbei entstandenen Zukunftsvisionen illustrieren weitreichende Veränderungen aufgrund erkennbarer Megatrends mit denkbarem Einfluss auf alle Wertschöpfungsstufen in der Weinwirtschaft. Beispielsweise resultiert gesellschaftlicher Wandel in saturierten Märkten in gesünderer Lebensführung – ein möglicher Ansatzpunkt für neue Produktkreationen. Gleichzeitig motiviert das Streben nach Abhebung von der Masse

individualisierte Produkte. Urbanisierung führt zu kleineren Haushalten ohne Lagerplatz, innovative Logistikkonzepte werden nachgefragt. Wird die Konzentration im Handel in Verbindung mit Virtualisierung neuartige Einkaufs- und Erlebniswelten Wirklichkeit werden lassen? Die Intensität von Unwettern oder ausgedehntere Perioden von Trockenheit oder Niederschlag könnten gewächshausartige Erzeugungsformen bedingen, die vielleicht mehrfach im Jahr Ertrag liefern.

Einen Einblick in visuell konkretisierte Szenarien bietet der entstandene Kurzfilm „Weinwelt 2050 – Ab in die Zukunft“. Der Filmbeitrag, der mit einem Making-of auf Youtube abrufbar ist, soll in Anlehnung an den 80er-Jahre-Blockbuster „Zurück in die Zukunft“ zum Nachdenken anregen und den Weinbaubetrieben Zukunftsforschung unterhaltsam nahebringen.

Wir wünschen uns gemeinsam ein gutes Gelingen zur Gestaltung der Zukunft!

*Prof. Dr. Marc Dreßler
Weincampus Neustadt*

BDO-Geschäftsstelle

Liebe Mitglieder,

die 60. BDO Fachtagung steht Anfang Mai mit einem neuen Format ins Haus und in dieser Ausgabe des „Oenologen“ können wir Ihnen bereits den Ablauf und das Programm präsentieren – die Anmeldungen dazu sind ab sofort möglich.



Partner der BDO Tagung

Sie interessieren sich dafür, Ihr Unternehmen als Partner der 60. BDO Tagung mit dem Motto „Oenologie 6.0 – Fit für die Zukunft?“ zu präsentieren? Dann kontaktieren Sie bitte die BDO Geschäftsstelle unter den unten genannten Kontaktdaten für weitere Informationen.

Weinjobs.com: Kostenfreie Inserate für BDO Mitglieder

Als Mitglied des BDO dürfen Sie die Plattform www.weinjobs.com kostenfrei

nutzen, um Stellenangebote zu inserieren. Eine Arbeitsanleitung für BDO-Mitglieder zur einfacheren und schnelleren Erstellung der kostenfreien Job-Inserate erhalten Sie gerne auf Nachfrage in der Geschäftsstelle des BDO. Stellenangebote werden zusätzlich bei Einreichung in die Geschäftsstelle per E-Mail an die Mitglieder versendet.

E-Mail Newsletter des BDO

Erhalten Sie als Mitglied per E-Mail den Newsletter des BDO? Dieser erscheint circa drei bis vier Mal pro Jahr. Falls nicht, dann lassen Sie uns in der Geschäftsstelle Ihre Mailadresse zukommen, damit Sie künftig auch auf elektronischem Wege unsere Nachrichten erhalten.

Herzliche Grüße aus der Geschäftsstelle

Sandra Sohns

geschaeftsstelle@oenologie.de

Tel: 06722 - 502742

Auf geht's zur ProWein 2017!

Prall gefülltes Rahmenprogramm

Am Sonntag, 19. März, öffnet die ProWein in Düsseldorf wieder für drei Tage ihre Pforten. Schon im Vorfeld gehen am Samstag, 18. März, in der Stadt einige Weinveranstaltungen über die Bühne. Die ProWein ist heute für viele eine der wichtigsten, wenn nicht sogar die wichtigste Weinmesse der Welt. Bis zum 21. März dreht sich in Düsseldorf alles um Wein, Schaumwein und Spirituosen, und immer häufiger am Rande auch um Craft-Bier. Die Veranstalter zählen inzwischen eine Rekordbeteiligung von über 6.500 Ausstellern aus 63 Ländern der Erde. Davon stammen nur 998 aus Deutschland, das heißt, 85 Prozent der Aussteller kommen aus dem Ausland. Deutschland stellt nur die drittgrößte Ausstellerguppe. Am stärksten vertreten – trotz der in Kürze stattfindenden Vinitaly – sind die Italiener mit 1.600 Winzern und Kellereien. Danach folgen direkt die Franzosen, die mit 1.500 Betrieben aufwarten können, obwohl im Juni die Vinexpo ansteht. Immerhin 600 Firmen kommen aus Spanien, jeweils 350 aus Portugal und Österreich. Aber auch Exoten wie Estland, Indien, Thailand oder Martinique sind vertreten.

Für manchen deutschen Anbieter ist die Messe inzwischen fast schon zu international. Nicht wenige Großhändler beklagen sich über ihre ausländischen Lieferanten, die wie selbstverständlich Kunden aus der ganzen Welt an den teuer bezahlten Stand ihres deutschen Vertriebspartners einladen und Abschlüsse machen, obwohl der deutsche Importeur davon in keiner Weise profitiert. Das Hauptinteresse der Aussteller auf der ProWein gilt aber trotz stark gestiegener Besucherzahlen aus dem Ausland – nach Angaben der Messegesellschaft kommt bereits rund die Hälfte der Besucher

nicht aus Deutschland, Tendenz steigend – immer noch dem deutschen Markt. Die ProWein profitiert dabei auch von der Tatsache, dass der Weinkonsum in etlichen weinproduzierenden Ländern seit Jahren nach unten tendiert. Die dortigen Erzeuger suchen deshalb vermehrt ihr Heil im Export. Und Deutschland zählt zu ihren Hauptzielmärkten. Im vergangenen Jahr wurden hierzulande nach vorläufigen Zahlen des Statistischen Bundesamtes zwar insgesamt 3,3 Prozent weniger Wein eingeführt als im Jahr davor. Mit 14,461 Mio. hl dürfte Deutschland aber erneut seine Position als mengenmäßig größtes Weinimportland der Welt verteidigt haben. In den vergangenen zehn Jahren schwankte das Gesamtmarktvolumen zwischen 19,5 und 20,2 Mio. hl. Der größte Batzen des Stillweinmarktes geht dabei auf das Konto der Importweine.

Absolut rekordverdächtig ist auch das prall gefüllte Rahmenprogramm der ProWein, das in

diesem Jahr mehr als 500 Veranstaltungen umfasst.

Einen wesentlichen Beitrag dazu leisten die Aussteller mit ihren Fachvorträgen, Seminaren und Verkostungen. Zusätzlich locken zahlreiche Verkostungszonen zu unterschiedlichen Schwerpunkten. Daneben gehen im ProWein Forum (in den Hallen 10 und 13) Tastings, Schulungen und Seminare zu bestimmten Themen über die Bühne. Für alle Oenologen, die nicht zum Arbeiten nach Düsseldorf fahren, also fast schon das Paradies. Egal, ob Weine aus Betoneiern, vergrabenen Tonamphoren oder Kastanienfässern, ob *Vin Naturel*, *Orange* oder *Pet Nat*, *biologisch*, *biodynamisch* oder „*raisonable*“ erzeugt, *Doppio Passo* oder *Vendanges Tardives*, die ganze Veranstaltung ist eine reine Fortbildung für den Gaumen und ein gigantisches Networking. Wir sehen uns!

Die Redaktion



ProWein 2017

Termin: 19.–21. März 2017

Ort: Messegelände Düsseldorf, Hallen 9–17 (Eingänge Nord, Ost und Süd)

Öffnungszeiten: täglich 9–18 Uhr

Eintrittspreise

Tageskarte: 45 Euro (vor Ort); Online-Vorverkauf (Ticketshop): 30 Euro

Ermäßigte Tageskarte: 15 Euro (vor Ort und online)

Dauerkarte: 70 Euro (vor Ort); Online-Vorverkauf: 55 Euro

Alle Eintrittskarten (eTickets) berechtigen zur kostenlosen An- und Abreise zum/vom Düsseldorfer Messegelände mit der Rheinbahn im Tarifgebiet des Verkehrsverbundes Rhein-Ruhr (VRR, 2. Klasse, in zuschlagfreien Zügen in der Preisstufe D). Bitte achten Sie bei Ihrer Eintrittskarte auf den entsprechenden Hinweis.

www.messe-duesseldorf.de
www.prowein.de

BDO Gebietsgruppe Rheinhessen-Nahe-Mittelrhein

Gebietsgruppentreffen zum Thema Biodiversität/Boden/Naturprodukt Wein

Wann? 5. April 2017, 17 Uhr

Wo? Weingut Carolin & Erik Riffel, Mühlweg 14 a, 55411 Bingen-Büdesheim

Ralph Dejas, Geschäftsführer ECOVIN e.V., wird in einem Referat den Biodiversitätscheck vor-

stellen, der 2016 den Preis für Nachhaltigkeit Rheinhessen erhalten hat. Das Gebietsgruppentreffen bietet die Gelegenheit, den Biodiversitätscheck kennenzulernen und die Veränderungen durch die ökologische Bewirtschaftungsform bis in die Weine nachzuvollziehen.

Teilnahme bitte anmelden bis spätestens: 31. März 2017: renth.queins@gmail.com

Bei Fragen: Simone Renth-Queins: Tel. 0179-5299649

Save the dates:

Die nächsten Treffen sind geplant für:

24. August 2017: Exkursion

9. November 2017: Novemborgespräch

Wir freuen uns über Anregungen, Wünsche, Ideen...

Oenologie 6.0 – Fit für die Zukunft?

60. Fachtagung des BDO

Der BDO Vorstand freut sich, Ihnen das Programm für die 60. Fachtagung am 5. und 6. Mai 2017 mit dem Titel „Oenologie 6.0 – Fit für die Zukunft?“ zu präsentieren.

Die Tagung findet erstmals in einem neuen Tagungsformat mit drei großen Themenfeldern bei der Bergsträsser Winzer eG in Heppenheim statt. Dem Wunsch nach Austausch untereinander wird mit der Abendveranstaltung, der Möglichkeit der Übernachtung und der Unternehmensbesichtigung am Samstagvormittag Rechnung getragen.

Datum: Freitag, den 5. Mai 2017 und Samstag, den 6. Mai 2017

Ort: Bergsträsser Winzer eG, Darmstädter Str. 56,
64646 Heppenheim/Bergstrasse

Programm: siehe nebenstehend

Preis: Tagung inkl. Weinprobe und Abendessen 150,00 €

Tagung inkl. Weinprobe und Abendessen BDO Mitglieder 90,00 €

Tagung ohne Verkostung und Abendessen 35,00 €

Übernachtungsmöglichkeit:

Hotel Michel, Siegfriedstrasse 1, 64646 Heppenheim

06252/9390, www.michelhotel-heppenheim.de

Einzelzimmer/Nacht inkl. Frühstück 67,00 €

Doppelzimmer/Nacht inkl. Frühstück 75,00 €

Das vergünstigte Zimmerkontingent ist bis zum 4. April unter dem Stichwort „BDO Tagung“ eigenständig buchbar.



Anmeldung zur 60. BDO Fachtagung

Datum: 5./6. Mai 2017

Ort: Bergsträsser Winzer eG, Darmstädter Str. 56, 64646 Heppenheim / Bergstrasse

Uhrzeit: 8.30 Uhr

- | | | |
|--------------------------|---|-------------------|
| <input type="checkbox"/> | BDO Tagung inkl. Weinprobe & Abendessen | 150,00 € |
| <input type="checkbox"/> | BDO Tagung inkl. Weinprobe & Abendessen (BDO Mitglied) | 90,00 € |
| <input type="checkbox"/> | BDO Tagung | 35,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Unternehmensbesichtigung am 6. Mai von 10.00 – 12.30 Uhr | kostenfrei |

Name

Strasse

PLZ, Ort

E-Mail

Telefon

Datum, Unterschrift

Senden Sie die Anmeldung per E-Mail (geschaeftsstelle@oenologie.de) oder Fax (06722 – 502740).

Danach erhalten Sie die Rechnung zur Tagung, die bei Bezahlung verbindlich wird.

Uhrzeit	Themen	Referent
08:30 – 09:00	Registrierung	
09:15 – 09:30	Begrüßung	Prof. Dr. Erik Schweickert, Präsident BDO
Moderation: Dipl.-Ing Rolf Stocké		
09:30 – 11:00	Digitalisierung und Automatisierung in Weinberg und Keller	
09:30 - 10:00	„Wer fährt in Zukunft wie mein Auto?“ Impulsreferat aus dem High-End-Forschungsbereich Systementwicklung der Automotive Branche	Daimler AG
10:00 – 10:30	Digitalisierung und Automatisierung in Weinberg und Keller – Was ist machbar?	Adrian Hofmann B.Sc., Fa. Scharfenberger GmbH & Co. KG
10:30 – 11:00	Roboter: Freund und Helfer oder Konkurrent und Jobkiller?	Dr. Hans G. Severin, Gründungsgesellschafter der RO-BER Industrieroboter GmbH
11:00 – 11:30	Kaffeepause	
Moderation: Prof. Dr. Andreas Kurth		
11:30 – 13:00	Unternehmensübergabe – fit für die Zukunft!	
11:30 – 12:00	Methoden zur marktgerechten Bewertung von Weingütern	Prof. Dr. Andreas Kurth, Steuerberater & Wirtschaftsprüfer, Institut für Betriebswirtschaft, Hochschule Geisenheim
12:00 – 13:00	Podiumsdiskussion „Herausforderungen bei der Unternehmensnachfolge in der Praxis“	Jürgen Willy (Rolf Willy GmbH / Württemberg) Hans Lang (ehemals Weingut Hans Lang / Rheingau) Julian Singer (Vinothek Weinkorb / Württemberg) Markus Klumpp (Weingut Klumpp / Baden) Paul Fürst (Weingut Fürst / Franken)
13:00 – 14:00	Mittagspause inkl. Buffet	
Moderation: Dr. Christian von Wallbrunn		
14:00 – 16:45	Aromen, Sensorik & Weinstile	
14:00 - 14:45	Spiel, Spaß & Spannung – Sensorik in einer „Schokoladenfabrik“	Julia Ehrke-Böhm / Sensory Management, FERRERO OHG mbH
14:45 – 15:30	„To go where no man has gone before – Weinstiliken gestern und morgen“	Prof. Dr. Ulrich Fischer, Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Neustadt
15:45 – 16:30	Betriebsbesichtigung Bergsträsser Winzer eG	Otto Guthier, Geschäftsführer Bergsträsser Winzer eG
Abendveranstaltung		
17:30	Historische Rebsorten – Einführung und Verkostung Im direkten Anschluss: 4-Gang Degustations-Menü mit korrespondierenden Weinen der Bergsträsser Winzer	Josef Engelhart, Bayrische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim
EXKURSION: Samstag, den 6. Mai 2017		
10:00 – 12:30	Betriebsbesichtigung	TBA

ASCHL®
EDELSTAHL IN BESTFORM


Brohl **WELLPAPPE**

ERBSLÖH

WILLMES
Zukunft seit 1918

S
Scharfenberger
Maschinenbau

LA LITTORALE
Groupe ERBSLÖH

ZEFÜG
Weinbereitung Sektbereitung Biotechnologie

MEININGER
VERLAG

Wir bedanken uns ebenfalls für die Unterstützung bei folgenden Firmen:

Binger Seilzug GmbH & Co. KG, Das Deutsche Weinmagazin, ERO-Gerätebau GmbH, Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH, KHS GmbH, Spidel Tank- und Behälterbau GmbH

Aus der Alumni-Geschäftsstelle

An dieser Stelle informiert Sie ab sofort Simone Böhm über aktuelle Themen

„Sich selbst treu bleiben und nicht zu sehr verbiegen lassen“

Im Interview mit Alumnus Matthias Baum

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

Im Juni 1996 habe ich mein Studium der Getränketechnologie in Geisenheim abgeschlossen und meine Diplomarbeit hatte das Thema „Aufhellung naturtrüber Apfelsäfte durch Serum/Pulpe-Trennung und Anwendung von Laccase, PVPP und Adsorberharzen“.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Nach meinem Realschulabschluss 1987, habe ich eine dreijährige Lehre zum Weinhandelsküfer in der EDEKA Rheinberg Kellerei GmbH in Bingen absolviert. Danach besuchte ich die Fachoberschule in Bad Kreuznach, die ich im Juni 1991 mit der Fachhochschulreife abgeschlossen habe. Nach meinem 12-monatigen Wehrdienst begann ich zum Sommersemester 1992 mein Studium.

In welchen Arbeitsfeldern waren Sie bislang beruflich tätig?

Nach meinem Studium in Geisenheim begann ich als Kellermeister in der EDEKA Rheinberg Kellerei GmbH in Bingen. Über die Positionen des 1. Kellermeisters und des Produktionsleiters wechselte ich im Oktober 2004 als technischer Leiter in die Geschäftsführung der Rheinberg Kellerei. Ab 2006 war ich alleinverantwortlicher Geschäftsführer der Rheinberg Kellerei. Ein Jahr später bis Anfang diesen Jahres war ich zusätzlich zur Geschäftsführerposition als Warenbereichsleiter Weinkontor verantwortlich für die überregionale Wein- und Sektbeschaffung im EDEKA-Verbund. Aktuell befinde ich mich in einer „Neuorien-

tierungsphase“ was meinen Arbeitgeber betrifft, möchte jedoch der „Weinwelt“ und der Getränkeindustrie in einer adäquaten Position erhalten bleiben.

Was sind Ihre Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim?

An die Geisenheimer Zeit erinnere ich mich immer wieder sehr gerne zurück. Neben vielen Freundschaften, die mir bis heute erhalten geblieben sind, hat mir der Zusammenhalt unter den Kommilitonen imponiert und mich für mein weiteres Leben geprägt. Hierzu gehören natürlich auch die Erinnerungen an die zahlreichen Feste und Partys.

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Das Faszinierende am Thema Wein sind für mich die Herausforderungen die jedes Jahr, von der Natur geprägt, auf die Produzenten zukommen. Auf Basis der unterschiedlichen natürlichen Gegebenheiten immer wieder das Beste herauszukitzeln, das ist für mich die eigentliche Kunst der Weinerzeugung.

Ihre Vision für die Weinbranche?

Meine Vision ist seit Jahren die kontinuierliche Marktbeschickung. Insbesondere im Fassweinbereich gibt es immer wieder Jahre, in denen durch Preispoker und künstliche Verknappung einzelne Weine bzw. Weinkategorien wegbrechen. Im Lebensmitteleinzelhandel ist dies ganz besonders stark zu bemerken, da die Regalplätze bei solchen Weinen schnell durch andere Weine besetzt werden. Eine „Wiederbelebung“ dieser Weine bzw. Weinkategorien ist nahezu ausgeschlossen bzw. extrem aufwendig.

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

Jeder Studienabgänger sollte seine eigene Entwicklung immer fest im Auge behalten und von Zeit zu Zeit auf den Prüfstand stellen. Des Weiteren sollte man sich immer selbst treu bleiben und sich nicht zu sehr verbiegen lassen.

Lieber Herr Baum, vielen Dank für das Gespräch! Für weiteren Austausch: Matthias Baum, Tel.: 06721 15862



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:

- **Werkstudent Bereich Weinportfolio**
Vicampo/Mainz
 - **Erster Kellermeister**, Weingut Georg Naegele/Pfalz
 - **Weinberater in der Vinothek**, Gut Hermannsberg Weinhandels GmbH/Nahe
- Mehr Stellenangebote gibt es unter:





Riske, Jan

Ref.: W. Pfeifer –
G. Szolnoki

Unfiltrierte Weine aus oenologischer Sicht am Beispiel des Spätburgunders – Analyse der Akzeptanz unfiltrierter Weine

Mit einer Versuchsreihe von unfiltriert und filtriert abgefüllten Weinen wurde untersucht, ob das Unterlassen der Filtration zur Wertsteigerung beiträgt. Im Rahmen der Marktforschung wurden Experteninterviews und Online-Umfragen durchgeführt. Die Marktforschung ergab, dass Weinproduzenten, Wiederverkäufer und auch ein befragter Kundenkreis mit der Unterlassung der Filtration eine Wertsteigerung assoziieren. Wiederverkäufer sehen in dieser Abfüllart ein strategisches Vermarktungsargument. Beim befragten Weinkunden stößt der Begriff ‚unfiltriert‘ vielfach auf hohes Interesse. Um Qualitätsdifferenzen zu hinterfragen, wurden analytische Tests und sensorische Prüfungen durchgeführt und ausgewertet. Die Laboranalysen ergaben durchgängig, dass sich die Varianten bezüglich der Trübungsmessung deutlich voneinander unterscheiden. Erwartungsgemäß wiesen die filtrierten Weine weniger Trubstoffe auf. Die Ergebnisse der Farbbestimmung und der Gesamtphenole zeigten ebenfalls einheitlich höhere Werte der unfiltrierten Varianten. Die Unterschiede waren allerdings weniger deutlich als bei der Trübungsmessung. Demzufolge hätte man erwarten können, dass sich die verschiedenen Varianten relativ deutlich voneinander unterscheiden lassen und den unfiltrierten Weinen der Vorzug gegeben wird. Interessanterweise lässt sich diese Erwartung jedoch nicht bestätigen. Bei der sensorischen Prüfung, bei der ausschließlich Weinproduzenten die Versuchsvarianten verdeckt verkosteten, wurde lediglich einer der vier Versuchsweine signifikant voneinander unterschieden. 9 von 14 Prüfern erkannten die

abweichende Probe. Die Zusatzfrage nach der bevorzugten Probe zeigte keine verwertbare Aussage; 5 Prüfer favorisierten die unfiltrierte Variante, 4 die filtrierte. Bei der amtlichen Qualitätsweinprüfung erteilte die Fachkommission sogar in 3 von 4 Fällen dem filtrierten Wein eine höhere Qualitätszahl; bei einem Wein war die Bewertung identisch.

Wollschied,
Barbara

Ref.: W. Pfeifer –
J. Seckler

Einfluss unterschiedlicher Maischestandzeiten und Trübungsgehalte auf analytische und sensorische Parameter bei der Rebsorte Riesling

Ziel dieser Bachelor-Thesis war es den Einfluss von Maischestandzeiten und verschiedenen Trübungsgehalten auf sensorische und analytische Parameter der Rebsorte Riesling zu untersuchen. Das Produktionsziel war dabei die Erzeugung eines rebsortentypischen Rieslings für das Mittel- bis Premiumsegment. Dazu wurden Maischestandzeiten von 0 bis 24 Stunden gewählt sowie unterschiedliche Trübungsgehalte eingestellt. Die gemessenen Trübungswerte waren 20, 96 und 208 NTU. Der Versuch fand unter standardisierten Bedingungen im DLR-RNH in Oppenheim statt. Die Trauben aus dem Jahrgang 2013 wurden selektiv handgelesen. Bei allen Varianten erfolgte eine Sedimentation und eine Beimpfung mit Reinzuchtheffe. Nach dem 1. Abstich schloss sich ein Feinhefelager an. Die Varianten wurden hinsichtlich Säuren/pH-Wert, Kalium, Stickstoff, Extrakt, Phenole und SO₂-Bilanz analytisch untersucht. Die wichtigste Auswertung erfolgte durch die sensorische Analyse mittels Rangordnungsprüfung, deskriptiver Prüfung und Dreieckstest. Die Ergebnisse daraus zeigen, dass sich alle Varianten ähneln. Die direkt gepresste Variante und die Variante mit 24 Stunden Maischestandzeit ergeben sehr schlanke Weine und werden wenig phenolisch beschrieben. Die sortentypischsten und fruchtigsten Weine konnten durch eine Standzeit zwischen sechs und 12 Stunden erreicht werden. Die Varianten mit höherer Trübung gären durch einen Mehrgehalt an hefeverfügbarem Stickstoff stärker und schneller als die stark vorgeklärten Varianten. Diesen

stark vorgeklärten Weinen wird sensorisch mehr Fülle und Komplexität zugeschrieben. Der Phenolgehalt nimmt über die Standzeit zu, ist jedoch nur bei der 24-Stunden-Variante stark ausgeprägt. Er wird allerdings nicht als sensorisch negativ eingestuft. Insgesamt zeigt sich, dass eine Standzeit von sechs bis neun Stunden und ein Trübungsgehalt von ± 100 NTU empfehlenswert ist, um den gewünschten und sortentypischen Riesling zu erzeugen.

Korrman,
Mathias

Ref.: W. Pfeifer –
M. Freund

Optimierung der Maischestandzeit von Spätburgunder in der Kellerei

In dieser Bachelorthesis werden drei verschiedene Maischegärvarianten miteinander verglichen: 1. Kontrolle: Wie in der Kellerei üblich. Reinzuchtheffe 1 Tag nach Lese, ohne technische Eingriffe 2. Gekühlte Gärung, Reinzuchtheffe 1 Tag nach Lese, Temperaturbegrenzung mit Trockeneis 3. Fünf Tage kalte Vorstandzeit (Kaltmaceration) mit Trockeneis, während der Gärung mit Trockeneis gekühlt. Die Ergebnisse in Kürze: 1. Die kalte Vorstandzeit hatte einen deutlich höheren Gesamtphenolgehalt, die Kontrolle den geringsten Gehalt. Die Phenolgehalte verändern sich während der Ausbauphase nur gering. 2. Die Farbmessung zeigt zunächst die übliche Farbextraktionskurve. Die Variante mit der kalten Vorstandzeit hatte im Verlauf des Weinausbaues die höchste Farbinintensität gefolgt von der gezügelten Gärung und der Standardvariante mit der geringsten Farbinintensität 3. Die Farbinintensität wird durch die biologischen und technischen Eingriffe entscheidend verringert. Besonders farbdegradierend wirken der Biologische Säureabbau mit der anschließenden Cross-Flow-Filtration und besonders die frühe Schwefelung. Die Farbinintensität hat sich vom Presswein bis zum füllfertigen Wein um mehr als 50% verringert. Die ehemals vorhandenen Unterschiede in der Farbinintensität haben sich durch die genannten Eingriffe weitgehend egalisiert. Die kalte Vorstandzeit zeigt somit nur noch eine sehr geringe Farbvertiefung gegenüber den beiden anderen Varianten. Der Einsatz von Trockeneis hat sich bei diesem Versuch nicht bewährt.

Wir sind WEINBAU.

Mehr Wissen. Mehr Meinung. Mehr Nutzen. Mehr **ddw**.

Der Deutsche Weinbau (ddw) ist die Fachzeitschrift in allen Fragen des Weinbaus, der Kellertechnik, des Weinmarketings und der Weinbaupolitik

Die kompakte Zeitschrift liefert vierzehntäglich unverzichtbare Fachinformationen, Ideen und konkrete Handlungsempfehlungen für Weinbau, Oenologie und Betriebsmanagement.



Ihr ddw Abonnenten-Service:
Martina Wasner
Tel.: 0 63 21 89 08 36
E-Mail: wasner@meininger.de



Bestellen Sie noch heute Ihr Wissen von morgen.