



DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie und Getränketechnologie
Mitteilungsblatt der Absolventen des Fachbereiches Geisenheim, Weinbau und Getränketechnologie
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris • Deutscher Weinbauverband, Bonn

EDITORIAL



Wilfried Dörr,
Vizepräsident BDO
Vorstand Oenologie/
Produktion Badischer
Winzerkeller eG

Bemerkungen zum Jahrgang 2009

Der Vegetationsverlauf in unseren Weinbergen ist jedes Jahr anders und wird aufgrund von Klimaveränderungen auch immer spannender. Im Winter hatten wir eine vier Wochen anhaltende Dauerfrostperiode von Ende Dezember bis Ende Januar.

Der abrupte Temperaturanstieg bis 20° C Anfang April führte zu einem rasanten Wachstum der Reben, sodass in frühen Lagen die Blüte bereits Ende Mai begonnen hat. Allerdings hat sich diese über einen langen Zeitraum bis Ende

Juni hingezogen. Dieser lange Blütezeitraum führte zu unterschiedlichen Entwicklungen der Trauben, die bis zum Erntezeitpunkt auffällig waren.

Die Wetterbedingungen im Juni und Juli erforderten ein konsequentes Vorgehen der Winzer bei den Pflanzenschutzmaßnahmen. Dort, wo die erforderlichen Maßnahmen eingehalten wurden, zeigten sich die Reben frei von Krankheiten. Allerdings waren in den feucht-warmen, fast tropischen Verhältnissen höhere Spritzsequenzen notwendig.

Ein kleiner Exkurs zum Pflanzenschutz: Pflanzenschutz ist in der Bevölkerung ein heiß diskutiertes Thema – das Gesundheitsrisiko durch Rückstände ist jedoch ein rein gefühltes Risiko. Für alle Pestizide, die im Wein gefunden wurden, wurde die jeweilige ARfD (Akute Referenzdosis) meist nur zu weniger als 1 % ausgeschöpft. Die ARfD ist so festgelegt, dass sie von einem Sicherheitsfaktor von 100 unterhalb der Konzentra-

tionen liegt, die bei Tierversuchen zu Schädigungen führt. Um durch Rückstände im Wein schädliche Wirkungen zu bekommen, müsste ein Mensch ein Leben lang mehrere hundert Flaschen Wein pro Tag zu sich nehmen. Diese Tatsache gilt es, unseren Konsumenten näher zu bringen.

Doch weiter zum Jahrgang 2009: Die Reifephase begann zum Monatsende Juli / Anfang August. Kühle Nächte sorgten für ein rasches Absinken der Säurewerte und die Weinsäure dominierte schon Ende August. Zunehmend hohe pH-Werte erhöhten das Risiko von mikrobieller Belastung in unseren Mosten. Durch die dankeswerter Weise kurzfristig zugelassene Säuerung kann diesem Problem entgegengewirkt werden. Die konstante trockene, milde und sonnige Wetterlage brachte die Trauben zur Vollreife. Dadurch sind die Moste relativ gut mit Hefenährstoffen versorgt. Hohe Temperaturen bei der Lese erfordern Kühlmaßnahmen, die wir bisher in unseren Regionen nicht gewohnt waren.

So hat der Vegetationsverlauf 2009 wieder gezeigt, dass wir mit neuen Problemen, die mit der Klimaveränderung zu tun haben, immer stärker konfrontiert werden. In der Summe wird sicherlich ein Jahrgang mit hervorragenden Qualitäten und guten Erträgen in unsere Keller eingebracht.

INHALT

GEISENHEIM AKTUELL.	74
DIPLOMARBEITEN / THESIS	77

Der Korken ist ein Stück Weinkultur

- Naturkorken
- Sektkorken
- Scheibenkorken
- Diam-Stopfen
- Anrollverschlüsse
- Schrumpfkapseln
- Barriquefässer Magreñan



Industriegebiet
In den Seewiesen
67480 Edenkoben
Tel. 06323/1412
Fax 06323/3718
www.montanergmbh.de
E-Mail: Korken@montanergmbh.de

Geisenheimer Rebsortentage 2009

Am 7. und 8. September 2009 fanden, direkt nach dem erfolgreichen „Open Campus“ Wochenende, im Fachgebiet Rebenzüchtung und Rebenveredlung die Geisenheimer Rebsortentage statt



Zahlreiche interessierte Besucher bei der Besichtigung der Riesling-Klone (Foto: FAG)

Die speziell für das Fachpublikum ausgerichtete Veranstaltung war in diesem Jahr überwiegend den weißen Rebsorten gewidmet. Grosses Interesse fanden die aus alten Anlagen selektionierten Rieslingklone. Zur Erhaltung genetischer Ressourcen begann das Fachgebiet Mitte der 1990er Jahre mit der Suche nach alten Rieslingreben. Ziel ist es zu verhindern, dass mit dem Verschwinden alter Weinberge das dort vorhandene vielfältige

Genmaterial für immer verloren geht. In einem um das Jahr 1896 gepflanzten Weinberg in der Nähe von Trier, als auch in alten Weinbergen Rheinhessens konnten interessante Rebstöcke ausgelesen werden. Von dieser Selektionsreihe wurden insgesamt 14 Klone ausgesucht und in die Sortenliste eingetragen. Diese konnten erstmals im Vergleich zu den traditionellen Klonen verkostet werden.

Reges Interesse fanden vor allem die weniger kompakten und damit botrytisfesteren Klone des Grauburgunder wie auch die neuen Klone der Geisenheimer Rebsorte Müller-Thurgau. Diese zeichnen sich durch festere Beerenhaut und mehr Aroma aus.

Welchen Einfluss die Unterlage auf die weinbaulichen und geschmacklichen Eigenschaften des Rieslings nimmt konnte durch Führungen im Versuchsfeld und eine umfangreiche Probe demonstriert werden. Zahlreiche Winzer aus allen Weinbaugebieten nutzten die Rebsortentage um sich über den aktuellen Stand der Züchtungsarbeiten in Geisenheim zu informieren. (J. Schmid)

Betriebsleitertagung 2009

Am 8. September 2009 fand unter Leitung von Prof. Dr. Monika Christmann die diesjährige gemeinsame Betriebsleitertagung Weinbau und Kellerwirtschaft am Campus Geisenheim statt

Etwa 120 Praktiker aus Deutschland und Österreich konnten sich vor Ort über neue Entwicklungen speziell im Bereich der Bioweinherstellung informieren.

Dipl. Oen. Georg Meissner stellte zum Auftakt einen sehr interessanten Systemvergleich zwischen integrierter, ökologischer und biodynamischer Bewirtschaftung vor. Anschließend berichtete Prof. Dr. Doris Rauhut über die Ergebnisse des „Orwine-Projektes“ und den daraus resultierenden Vorschlägen der EU-Kommission zur Entwicklung eines EU-weit geltenden gesetzlichen Rahmens für die Bio-Weinbereitung. Insbesondere die Überlegungen der EU zur Reduzierung der Schwefelgehalte riefen lebhafte Diskussionen hervor.

Dr. Maximilian Freund stellte kritische Betrachtungen zum Werkstoff Beton in der Weißweinbereitung an. Mit einer Renaissance des Betons ist bei säurehaltigen Weinen eher nicht zu rechnen. In Vertretung von Prof. Dr. Dieter Hoffmann präsentierte Caroline Jung die

Marktentwicklung bei Bioweinen, die offenbar auch zukünftig nur ein kleineres Marktsegment darstellen werden.

Dr. Claus Patz beleuchtete die kritische Frage, welche Weinanalytik in Weinbaubetrieben, Kellereien und Handelsunternehmen sinnvoll zum Einsatz kommt. Anschließend berichtete Dipl. Ing. Bernhard Gaubatz über die phänologischen Daten des Jahrgangs 2009. Die bisher erhobenen Daten zeigen eine bereits fortgeschrittene Reifeentwicklung gegenüber dem langjährigen Mittel. Alle Teilnehmer konnten sich im Anschluss in den Versuchsfeldern der Forschungsanstalt unter fachlicher Anleitung von Dr. Manfred Stoll und den Herren Meissner und Gaubatz selbst einen Eindruck von den verschiedenen Bewirtschaftungssystemen verschaffen.

Den Abschluss der informativen und gelungenen Tagungsveranstaltung bildete eine Probe mit Versuchswainen alternativer Bewirtschaftungssysteme.

FA Geisenheim in Thailand

Forschungsanstalt Geisenheim berät thailändische Universitäten

Im Zeichen der Globalisierung der Wirtschaft wird es gerade für Export orientierte Länder immer wichtiger, neues Wissen rasch in neue Praxisprodukte und Verfahren zu deren Herstellung zu entwickeln. Die Jahrzehnte lange Erfahrung der Forschungsanstalt Geisenheim (FAG) zusammen mit dem Fachbereich Geisenheim der Hochschule RheinMain (frühere Fachhochschule Wiesbaden) wird auch in Thailand erkannt und abgefragt. So war die FA Geisenheim Kooperationspartner bei der „1. International Conference on the Role of Universities in Hands-On Education“ in Chiang Mai in Thailand. Diese Zusammenarbeit ist das Ergebnis eines 1996 geschlossenen Vertrages zwischen der FAG und der RMTUL (Rajamangala Technical University Lampang), welche an neun Standorten in Thailand mehr als 30 000 Studenten ausbildet. In Vorträgen und Workshops wurden die Möglichkeiten der praktischen Ausbildung der Studierenden und die Möglichkeiten einer Zusammenarbeit mit der Industrie beleuchtet. Die Studienrichtungen von Maschinenbau über Kunst, Tourismus bis zu Ernährung, Landwirtschaft und Biotechnologie verdeutlichte die Individualität des jeweiligen Studiums und die daraus erwachsenden Anforderungen für praktische Trainingsabschnitte. Mit Interesse verfolgten die Teilnehmer wie die FA Geisenheim durch ihr System des Kuratoriums und der Fachausschüsse in den jeweiligen Branchen die Bedürfnisse der Betriebe und der Berufsverbände aufnimmt und in ihre Forschungsprojekte einbindet. In einer Folgekonferenz im kommenden Jahr soll diese Systematik weiter dargestellt und entwickelt werden. Auf Initiative von Prof. Klaus Schaller fand ein ganztägiger Wein-Workshop statt. Während Fruchtweine in Thailand zum Alltag gehören, erfährt Wein aus Trauben eine steigende Beliebtheit. Die teilweise schwierigen klimatischen Bedingungen stellen hohe Anforderungen an das weinbauliche und oenologische Können. Wie man trotzdem beachtenswerte Qualitäten erzielen kann, machten die Professoren Christmann und Großmann in ihren Vorträgen anhand von vielen Beispielen deutlich. Die von Prof. Klaus Schaller geleitete Weinprobe verdeutlichte anschaulich, auf was bei der Weinherstellung besonders geachtet werden muss, wenn man am Markt erfolgreich sein will. (M. Großmann)

BDO-Gebietskreis Pfalz

Das beliebte alljährlichen Herbsttreffen des Pfälzer Gebietskreis des BDO fand dieses Jahr am 7. September 2009 im Weingut Wilhelmshof in Siebeldingen statt



Als „Eigenbedarf“ begonnen, bildet der Sektverkauf heute ein wichtiges Standbein des „Wilhelmshofes“ (Fotos: Schandelmaier)



Entlaubung der Traubenzone und mehrfache selektive Handlese sind wichtige Bestandteile der Philosophie im Traditionsweingut Wilhelmshof

Nachdem die Inhaber-Familie Roth leider bereits dreimal aus Umbaugründen absagen mussten, hatten nun endlich etwa 30 Oenologen die Gelegenheit die neuen Räume des Traditionsweingutes zu besichtigen. Tochter Barbara Roth-Ochoki, die zusammen mit ihrem aus Franken stammenden Ehemann Thomas Ochoki, beides Geisenheimer, den Betrieb heute leitet, stellte den Anwesenden während der Betriebsführung zuerst eine Auswahl Ihrer preisgekrönten Sekte vor, darunter auch ein „Traubenimport“ aus den

elterlichen Silvaner-Weinbergen Ihres Mannes. Nachdem der auf alter Bausubstanz basierende, aber völlig erneuerte imposante Barriquekeller bestaunt wurde, erläuterte Frau Roth zusammen mit Ihrem Vater Herbert Roth die Sektproduktion im Haus. Als „Eigenbedarf“ begonnen, bildet der Sektverkauf heute ein wichtiges Standbein des Betriebes. Man setzt dabei konsequent auf die klassische Flaschengärmethode und bietet für den gehobenen Bedarf in der „PATINA“-Serie Sekte mit besonders langem Hefelager an.

Der „Wilhelmshof“ bewirtschaftet heute etwa 17 ha Rebfläche, die mit nur vier verschiedenen Rebsorten bepflanzt sind. Traubenteilen bei den Burgundern, Flachbogenerziehung, Entlaubung der Traubenzone und mehrfache selektive Handlese sind wichtige Bestandteile der Betriebsphilosophie.

Nach der Betriebsführung gab Bernhard Schandelmaier vom DLR Pfalz einen Ausblick auf die Weinlese und berichtete über den zur Zeit hervorragenden Gesundheits-Zustand der Trauben, allerdings bei großen Schwankungen in der Reife zwischen den beprobten Parzellen. In der anschließenden Probe der gutseigenen Weine beeindruckten besonders die dargebotenen Spätburgunder des Jahres 2007, die – auch ohne Traubenadler – sicher zur Jahrgangsspitze der Pfalz gehören dürften. (R. Bonnet)

Geisenheimer Rebsorten und Klone

Geisenheimer Berichte (Band 67) von Joachim Schmid, Frank Manty und Bettina Lindner

Das Buch beginnt mit einem kurzen Abriss zur Geschichte und Entwicklung des Fachgebietes Rebenzüchtung und Rebenveredlung der Forschungsanstalt Geisenheim. Seit Gründung der Geisenheimer Forschungsanstalt im Jahre 1872 wird Forschungs- und Entwicklungsarbeit im Bereich der Rebenzüchtung und Rebenveredlung betrieben.

Begriffe wie Erhaltungszüchtung, Klonenselektion und reben genetische Ressourcen werden ausführlich erklärt. Auch wird auf die Bedeutung der Virustests im Zuchtbetrieb eingegangen und deren Vorgehensweise erläutert. Sehr ausführlich werden die von Geisenheim züchterisch betreuten Sorten beschrieben und die Charakteristiken der verschiedenen Klone herausgestellt. Die Leistungseigenschaften von 23 Weißwein- und



13 Rotweinsorten und deren Klone bezüglich Ertrag, Mostgewicht, Säure und Botrytisrisiko werden in Form eines Balkendiagramms dargestellt.

Grundlage hierfür bildeten die langjährigen Mittelwerte, welche auf den betriebseigenen Rebflächen des Fachgebietes erhoben wurden. Zur besseren Veranschaulichung und Vergleichbarkeit wurden diese in Prozentwerten ausgedrückt und zueinander in Relation gesetzt. Einen weiteren Schwerpunkt bildet die Geschichte der Unterlagenzüchtung wie auch die aktuelle Kreuzungszüchtung und Standorteignungsprüfung von Unterlagsreben, wel-

che einen wichtigen Bestandteil der Forschungsarbeiten darstellen. Es stehen der Praxis insgesamt 13 Unterlagssorten und deren Klone zur Verfügung, die von Geisenheim erhaltungszüchterisch bearbeitet werden. Herkunft, Ampelographie, Eigenschaften, Anbaueignung und Verwendung werden für die Ertrags- und Unterlagssorten eingehend erläutert. Dabei hat die Publikation zum Ziel, den aktuellen Entwicklungsstand der in Geisenheim gezüchteten und selektionierten Rebsorten und Klone und deren Eigenschaften detailliert aufzuzeigen und ist damit auch als Nachschlagewerk sowohl für die Praxis als auch für Studierende und Fachleute des Weinbaus gedacht.

Das 156 Seiten umfassende Werk ist mit 13 Schwarzweiss- und weiteren 221 Farbabbildungen illustriert. Verkauf in der Hauptbibliothek auf dem Campus Geisenheim. Tel.: 06722 / 502 261; Preis: 15 Euro ISBN 978-3-934742-56-7

Internationales Weinwissenschaftlichen Kolloquium (IWWK) in Geisenheim

Vom 16. bis 19. August 2009 nahmen ca. 60 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler am 26. Internationalen Weinwissenschaftlichen Kolloquium (IWWK) an der Forschungsanstalt Geisenheim teil



Nicht nur Diskussionen auch eine Degustation zum Thema Alterung stand auf dem Plan des 26. IWWK (Foto: Werner)

Seit 1967 organisiert der Arbeitskreis „Kellerwirtschaft und Weinbehandlung“ des Forschungsrings des Deutschen Weinbaus (FDW) in Kooperation mit einem gastgebenden europäischen weinbautreibenden Land in meist zweijährigem Turnus dieses Diskussionsforum.

In diesem Jahr wurden unter anderem folgende Themen durch den Arbeitskreis des FDW

für die Diskussion ausgewählt: Begriffsdefinition „Traditionelle Weinbereitung“, Erfahrungen mit Methoden zur Alkoholreduzierung, Membrantechniken, neue Schönungs- und Behandlungsmittel, Säure- und pH-Wert-Management, Möglichkeiten und Erfahrungen zur Kontrolle des mikrobiellen Wachstums, Folgen des neuen Bezeichnungsrechts, alternative Verpackungen und Verschlüsse,

Ausbau von Weinen in unbehandelten Betontanks etc.. Unter der Federführung von Prof. Dr. Doris Rauhut, Vorsitzende des Arbeitskreises des FDW und Wissenschaftlerin an der Forschungsanstalt Geisenheim, Fachgebiet Mikrobiologie und Biochemie, wurde das Kolloquium organisiert und die Diskussionsveranstaltungen durchgeführt.

Am Dienstagvormittag, 18. August 2009, wurde außerdem ein Workshop zum Thema „Alterung“, angeboten und von Dr. Mirjam Hey, Fachgebiet Weinanalytik und Getränkeforschung der Forschungsanstalt Geisenheim, moderiert. Prof. Dr. Leo Gros, Vizepräsident der Hochschule Fresenius (Idstein) und langjähriger Auktionator der Weinversteigerungen im Kloster Eberbach, leitete am Nachmittag eine Degustation von Riesling-Weinen des Rheingaus zum Thema „Alterung“.

Der historische Rahmen für die Durchführung der Fachweinprobe wurde freundlicherweise von Dr. Rowald Hepp, Gutsdirektor, auf Schloss Vollrads zur Verfügung gestellt.

Ein herzlicher Dank geht an alle Sponsoren dieser Veranstaltung.

TERMINE AM CAMPUS

■ 20.10.2009, 19:00 Uhr

Wein und Glas; Ort: HS 32 im Bibliotheksgebäude; Eintritt: 25,00€; für VEG Mitglieder 18,00€; für Studierende 10,00€

Wie beeinflusst die Glasform den Geschmack und die Aromen-Entfaltung der Weine? Lassen Sie sich in der Verkostung von Weinen in unterschiedlichen Gläsern überraschen. Referent: Dipl. Ing. Gerhard Witt, Schott-Zwiesel

■ 22.10.2009, 19:00 Uhr

Olivenöl-Verkostung; Ort: Campus Lounge im Bibliotheksgebäude

Eintritt: 25,00€; für VEG Mitglieder 18,00€; für Studierende 10,00€

Der Vortrag beschäftigt sich mit der Herstellung von Olivenöl aus der Sicht des Anlagelieferanten. Basierend auf den Erfahrungen mit den unterschiedlichen Olivensorten, egal ob Essoliven oder Früchte zur Ölgewinnung, werden die unterschiedlichen Verfahren zur Herstellung dargestellt. Von der Ölqualität kann man sich im Anschluss bei einer Verkostung diverser Öle, u.a. aus Australien, Syrien, Marokko, Spanien, Kalifornien überzeugen; Referent: Dr. Steffen Hruschka

■ 9.11.2009, Weinmarkt Skandinavien

Ort: HS 32 im Bibliotheksgebäude
Eintritt: 25,00€; für VEG Mitglieder

18,00€ und für Studierende 10,00€

Arne Ronold, Master of Wine, Journalist und Herausgeber der norwegischen Weinpublikation „Vinforum“ berichtet über den Weinmarkt Skandinaviens und präsentiert Bestsellerweine aus dieser Region.

■ 11.11.2009, 19:00 Uhr; Buchvorstellung

Kosten sparen und Effektivität steigern mit kostenloser Open-Source-Software

Ort: HS 32 im Bibliotheksgebäude; Eintritt: frei

Referent und Autor: Prof. Dr. Kai Velten

Software ist in vielen Betrieben zu einem ernst zu nehmenden Kostenfaktor geworden, der oft für unvermeidlich gehalten wird. Gleichzeitig hat kostenlose „Open-Source-Software“ inzwischen eine Qualität erreicht, die den Einsatz kommerzieller Software in vielen Bereichen fragwürdig erscheinen lässt.

Siehe auch: www.fbg.fh-wiesbaden.de/velten

■ 14.11.2009, 10:00 Uhr; Rechtschreibtraining

Ort: HS 32 im Bibliotheksgebäude

Eintritt: 15,00 €

Für privatwirtschaftliche Unternehmen ist die Anwendung deutscher Rechtschreibre-

geln auf ihre sämtlichen Dokumente ein wesentlicher Faktor im Hinblick auf Corporate Identity und Qualitätsmanagement.

Für Studierende ist die Anwendung der Rechtschreibregeln ein ebenso entscheidender Qualitätsfaktor, um bei Studien- und Diplomarbeiten ein inhaltlich und formal überzeugendes Erscheinungsbild zu gewährleisten. 2 x 1 fi Stunden mit 15 min Pause nach dem ersten Block. Eintrittspreis ist inklusive Lehr- und Übungsmaterial

■ 26.11.2009, 19:00 Uhr

Portweinvortrag mit Verkostung; Ort: HS 32 im Bibliotheksgebäude; Eintritt: 25,00€; für VEG Mitglieder 18,00€; für Studierende 10,00€

Referent: Axel Probst; In einem kurzweiligen Vortrag erklärt Axel Probst die Geschichte des Ports, die Geographie des Anbaugebietes und die Rebsorten.

Danach wird die qualitative Hierarchie des Portweins erarbeitet und Besonderheiten erklärt.

Im Anschluss werden sieben Port-Weine verkostet: Rose Port, White Port, Rawny 10 years old, Rawny 20 years old, Colheita, Late Bottled Vintage Port, Vintage Port.

Anmeldung zu allen Veranstaltung unter: www.campus-geisenheim-gmbh.de oder telefonisch unter: 06722 / 502743

Weinbau und Oenologie



Kesselring, Lukas

Untersuchungen zur verfahrenstechnischen Applikation und zur biologischen Wirksamkeit von Löschkalk im Weinbau*

Ref.: H.-P. Schwarz – R. Kauer



Neddermann, Wiebke

Mikrobiologische Testung einer neuen Filterschicht in Labor und Praxis*

Ref.: Ch. von Wallbrunn – Schneider



Hahn, Christian

Untersuchungen zur Verwendung eines Sonderkraftfahrzeuggeräteträgers (Multi-car Tremo) im Weinbaubetrieb*

Ref.: H.-P. Schwarz – G. Bäcker



Weinreich, Marc

Arbeitszeiterfassung bei intensiv und extensiv bewirtschafteten Rebflächen

Ref.: H.-P. Schwarz – M. Stoll

Kann sich ein Weinbaubetrieb mit einer wenig spezialisierten Produktpalette heute noch auf dem Markt halten oder ist es sinnvoller

den Betrieb entsprechend zu profilieren? Dies war eine der Fragen, die im Rahmen der Diplomarbeit anhand von ökonomischen und weinbaulichen Gesichtspunkten bei den Rebsorten Riesling und Spätburgunder in einem rheinhessischen Familienbetrieb untersucht wurden.

Hierzu wurden alle anfallenden Arbeiten einer intensiven Bewirtschaftung, zur Erzeugung von Weinen des Premium-Segments, sowie einer extensiven Bewirtschaftung, zur Erzeugung von Weinen des Basis-Segments, verglichen.

Die mittels GPS unterstützten elektronischen Kleincomputer boten eine wesentliche Erleichterung bei der Datenerfassung, führten zu detaillierten Kenntnissen über die wesentlichen Betriebsabläufe und dokumentierten sämtliche Arbeiten zeitnah. Hieraus konnten die Kosten für die reine Traubenproduktion betriebspezifisch abgeleitet werden. Dies stellt eine wichtige Entscheidungsgrundlage dar, die die ökonomische Effizienz verbessert und damit maßgeblich den Erfolg des Weingutes bestimmt.



Bogert, Gerd

Entwicklung und Kundenpräferenztest von Designelementen zur Neugestaltung der Flaschenausstattung eines direktvermarktenden Weinguts*

Ref.: G. Szolnoki – D. Hoffmann



Marcinczak, Tina

Einfluss von Pilzregulierungsmitteln auf Basis von Kaliumhydrogenkarbonat auf die Säuregehalte und Farbintensität von Most und Wein

Ref.: R. Kauer – E. Mescalchin

Im Vegetationsjahr 2008 wurden in Südtirol auf der Rebsorte Vernatsch (in fünf Varianten) die Kaliumhydrogenpräparate „Armi-

carb“ und „SaluKarb“ getestet. Die Varianten bestanden aus „Öko-Standard“, „3x Armicarb“, „3x SaluKarb“, „6x SaluKarb“, wobei die Behandlungen ab Schrotkorngröße durchgeführt wurden, sowie „3x SaluKarb“ (Behandlungsbeginn ab Traubenschließen) und einer Kontrollvariante. Bei den Behandlungen mit Armicarb kam es nach dem zweiten Einsatz zu Blatt- und Traubenverbrennungen, weshalb diese Variante mit SaluKarb weiter behandelt wurde.

An fünf Terminen wurden Reifeproben gezogen und Analysen durchgeführt. Signifikante Unterschiede gab es bei Mostgradatation, Reifeindex, Kaliumgehalt, pH-Wert, titrierbarer Gesamtsäure und Äpfelsäure. Die Trauben wurden als Rot- und Weißwein ausgebaut. Bei den Mosten konnte, sowohl nach der Entschleimung als auch bei der Maische, beim pH-Wert ein signifikanter Unterschied festgestellt werden. Beim Weißwein gibt es bei der Äpfelsäure einen Unterschied zwischen die Varianten. Beim Rotwein unterscheiden sich die Varianten im Kaliumgehalt, pH-Wert, titr. Gesamtsäure, Milchsäure, Gesamtpolyphenole, Farbindex, Farbtiefe und Farbsumme.

Die Weine wurden einer sensorischen Prüfung unterzogen. Bewertet wurde Farbintensität, Farbqualität, Reintönigkeit, Frucht, Typizität und Säureempfinden im Mund. Die Kostergruppe beurteilte die Weine der „Öko-Standard“ – Variante deutlich besser als die Weine der anderen Varianten, welche mit Kaliumhydrogencarbonat (KHCO_3) behandelt wurden.

Im Jahr 2008 kam es zu einem mittleren Oidium-Befallsdruck. Hinsichtlich idealen Einsatzzeitpunkts und Wirkung der Mittel konnte keine Aussage getroffen werden. Zusammenfassend hat der Einsatz von KHCO_3 auf

ANMERKUNG DES FACHBEREICHS

Arbeiten, die für Dritte nicht zugänglich sind, werden mit einem *gekennzeichnet. Alle Diplomarbeiten werden seit 1972 in der Hauptbibliothek der FA Geisenheim aufgenommen und die freigegebenen Arbeiten können dort eingesehen werden.

Die Kurzfassungen stehen auch im Internet auf der Homepage unter www.oenologie.de oder auf der Homepage der FA Gm: www.forschungsanstalt-geisenheim.de

die Sorte Vernatsch einen Einfluss auf den pH-Wert. Eine Säurereduzierung auf Grund der durchgeführten Behandlungen konnte nicht festgestellt werden. Unterschiede bezüglich des Kaliumeintrages zwischen mit KHCO_3 behandelten und unbehandelte Variante, sind im Laufe der Reife, als auch im Rot- und Weißwein gegeben.

KHCO_3 hat einen Einfluss auf die Farbe des Weines, sowohl analytisch als auch visuell. Aus dieser Arbeit geht hervor, dass KHCO_3 bei der Sorte Vernatsch nicht bedingungslos eingesetzt werden kann.



Neser, Marlene

Wirkung eines pflanzlichen Proteins aus Erbsen als Ersatz für Behandlungsmittel mit allergenem Potenzial*

Ref.: W. Pfeifer – M. Freund



Binzel, Mathias

Vergleichende Untersuchungen zur Anwendung verschiedener Qualitätssicherungssysteme bei einem traubenerzeugenden Betrieb*

Ref.: M. Stoll – H.-P. Schwarz

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN!

Interessiert Sie eine dieser Kurzfassungen ganz besonders und würden Sie gerne mehr über die Untersuchungsergebnisse erfahren? Dann schicken Sie uns eine E-Mail (ddw@meininger.de) oder ein Fax (06321 8908-21) mit dem Namen des betreffenden Diplomanden. Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von DER DEUTSCHE WEINBAU veröffentlicht.



Schoch, Nadine

Rebschutz im ökologischen Weinbau 2008 - eine Befragung in der Praxis

Ref.: R. Kauer - B. Berkelmann-Löhnertz

Für die Diplomarbeit Rebschutz im ökologischen Weinbau 2008 wurden 147 zertifiziert-ökologisch-wirtschaftende Weinbaubetriebe in 10 deutschen Anbaugebieten mittels eines Fragebogens zu ihren Erfahrungen und Problemen mit dem Pflanzenschutzjahr 2008 befragt.

Ziel war es herauszufinden, ob einzelne Arbeits-, Technik- und Mittelkombinationen erfolgsversprechender waren als andere. Weiterhin sollte die Umfrage Aufschluss über die im Jahr 2008 verstärkt auftretenden Phytotoxizitäten geben. Ein weiterer politischer Hintergrund der Arbeit ist die nach wie vor scharfe Kritik am Einsatz kupferhaltiger Fungizide. Die Auswertung gestaltete sich zwar äußerst schwierig, da die Fragebögen teils nur unvollständig bzw. unpräzise beantwortet wurden. Trotzdem konnten einige interessante Erkenntnisse gewonnen werden.

Die Ergebnisse zeigten, dass Behandlungserfolge durch häufige Kupferapplikationen erzielt wurden. Zugelassene Höchstmengen schienen hierbei kein Problem darzustellen. Die eventuell bevorstehende Problematik, dass durch eine Nichtlistung von Cueva in Anhang I und keiner erneuten Zulassung von Funguran Kupferbehandlungen allein auf Cuprozin-flüssig beschränkt bleiben, würde dem ökologischen Weinbau unter momentanen Bedingungen große Probleme bereiten. Ursachen phytotoxischer Reaktion 2008 waren neben erhöhten Mengen eingesetzter Mittel in Verbindung mit zu niedrigen Wassermengen oftmals Einflüsse abiotischer Faktoren. Trockenstress und eine Unterversorgung an Nährstoffen riefen eine gesteigerte Anfälligkeit gegenüber Krankheiten und Verletzungen hervor. Durch anhaltende Hitze und UV-Strahlung kam es zu Verbrennungen. Beim Versuch, Befallsstärken in Zusammenhang mit verschiedenen Faktoren zu bringen, wurde deutlich, dass keine Abhängigkeit von nur einer Variable besteht, sondern zu einem effektiven Pflanzenschutz mehr als nur wirksame Mittel gehören. Hierbei seien Wasser-

mengen, weinbauliche Maßnahmen und der Einsatz moderner Technik genannt.



Laier, Marcus

Einfluss von Hefemischpräparaten auf die Bildung von Aromastoffen bei der Weinbereitung

Ref.: D. Rauhut – M. Großmann

In der Diplomarbeit wurde geprüft, ob sich der Einsatz von Hefemischpräparaten auf eine Änderung in der Qualität und Quantität flüchtiger und nicht-flüchtiger Substanzen auswirkt.

Es wurden zwei Moste, ein Scheurebe- und ein Dornfelder-Most, mit vier kommerziellen Mischpräparaten im Labormaßstab vergoren. Als Kontrolle wurde ein Reinzuchtpräparat mit einem Stamm der Art *Saccharomyces cerevisiae*, der auch in den Mischpräparaten verwendet wurde, eingesetzt. Es wurden Mikrovinifikationen (bis zu 3,8 L) mit mehreren Wiederholungen durchgeführt.

Die Haupt-SO₂-Bindungspartner und Glycerin wurden photometrisch untersucht. Zusätzlich sollte geklärt werden, ob sich eine veränderte Synthese von Aromastoffen positiv oder negativ auf die Weinqualität auswirkte. Die Stoffe wurden gaschromatographisch analysiert. Die Ergebnisse zu den Untersuchungen der Hefepopulationsdynamiken wurde in die Bewertung der Aromastoffanalysen einbezogen.

Die Resultate zeigten keinen Einfluss der eingesetzten Trockenhefepräparate auf die Zusammensetzung der untersuchten Stoffe. Erklärbar war dieses mit der Populationsdynamik der Hefen während der Gärung. Die Nicht-Saccharomyceten waren nicht lange genug in ausreichender Zahl an der Gärung beteiligt um Unterschiede zu erzeugen.

So konnten sich keine Unterschiede bei den Gärungsnebenprodukten einstellen, was sich dann auch bei den Aromastoffen fortsetzte. Als Konsequenz aus den Ergebnissen, die auch von anderen Autoren gestützt werden, leitet sich ein weiterer Handlungsbedarf bei der Konzeption und der Handhabung mit angeimpften Mischgärungen ab. Folgeversuche sind hierzu erforderlich.



Lutz, Matthias

Untersuchung zur Nutzung von Reststoffen der Weinproduktion als alternative Energiequelle – unter besonderer Berücksichtigung von phytosanitären Maßnahmen*

Ref.: H.-P. Schwarz – A. Reineke

Internationale Weinwirtschaft



Bürkle, Susanne

Optimierung der Wettbewerbssituation am Beispiel eines Familienweingutes*

Ref.: D. Hoffmann – Christen



Baum, Judith Maria

Analyse der Dynamik im Bioweinmarkt

Ref.: D. Hoffmann – H. Pilz

In der heutigen Zeit sind Bio-Produkte gefragt und auch der Biowein etabliert sich immer mehr. In dieser Arbeit wurde der noch immer sehr unorganisierte Bioweinmarkt hinsichtlich der aktuellen Situation, seiner dynamischen Entwicklung und seines zukünftigen Potenzials untersucht. Anhand von Literaturrecherchen wurde der Markt von Produktions-, Handels- und auch von der Konsumseite betrachtet. Um die bereits gewonnenen Ergebnisse zu festigen, wurden mit Experten aus diesen Bereichen Interviews durchgeführt. Die qualitativen Ergebnisse dieser Interviews konnten die quantitativen Daten gut ergänzen. Die Arbeit regt zu weiteren wissenschaftlichen Untersuchungen an. Während der Datenerhebung und Untersuchung wurde

deutlich, wie unerforscht der Bioweinmarkt im Vergleich zu anderen Märkten ist. Besonders in dieser höchst sensiblen Branche sind nachhaltiges Handeln, Authentizität, Qualitätssicherung und Kontrolle die entscheidendsten Maßnahmen, um sie vor möglichen Gefahren – Skandale, Preiskampf – zu schützen. Aufgrund der Ergebnisse dieser Arbeit kann die momentane Situation des Bioweinmarktes als gut und auch die Zukunft positive bewertet werden.



Gläser, Florian

Kategorisierung von Weinabteilungen in Verbrauchermärkten und SB-Warenhäusern

Ref.: D. Hoffmann – M. Gay

Das Thema der Bachelor Thesis ist die Kategorisierung von Weinabteilungen in Verbrauchermärkten und SB-Warenhäusern. Es soll veranschaulicht werden, anhand welcher Schwerpunkte sich die verschiedenen Handelsunternehmen im Aufbau der Weinabteilung unterscheiden und welche Preispolitik, unter Einbezug des Premiumbereichs, primär betrieben wird. Durch entsprechende Definition der Kategorisierung, Übertragung auf andere Entitäten und schließlich der Erstellung von vier Grundtypen der Weinabteilungen, soll praktisch dargestellt werden, inwiefern es möglich ist die Einkaufsstätten im Bezug zu Wein klar voneinander zu unterscheiden. Die empirische Studie zeigt, dass sich unabhängig von Handelsunternehmen der Schwerpunkt der Weine im mittleren Preissegment, das heißt zwischen 4 - 6 Euro pro Flasche befindet. Die Sortimentsgrundlagen sind meist ähnlich gehalten, mit einem hohen Anteil an deutschen Weinen. In sämtlichen Lebensmittel Einzelhandelsläden sind Weine jeder Preisklasse vertreten, dennoch in Beziehung zum Premiumbereich (> 10 €/Fl) geht das Sortiment nicht über ein Zehntel des Gesamtumfangs hinaus. Die Wertigkeit der Abteilung nimmt unterschiedliche Formen bei den Unternehmensketten an und befindet sich stetig in Umstrukturierung und Anpassung an die vom Kunden gefragten Weine. Generell ist das Weinangebot sehr stark regional ausgerichtet und steht klar im Vorder-

grund. Die allgemeine Darstellung der Weine ist oft gleich gehalten und es findet keine deutliche Unterscheidung zu anderen Qualitätsstufen statt. Weine der alten Weinbauländer sind neben Deutschland am stärksten vertreten. Überseeweine stammen meistens nur aus schon etablierten Ländern und Regionen, sie sind mit geringen Stückzahlen vertreten. Der Rotweinanteil der Weine dominiert klar und liegt bei über 60 %, der Rest entfällt mit 30 % auf Weiß- und 10 % auf Roséwein. Man versucht dem Kunden alles in einer Weinabteilung zu bieten und will dabei auch das Einkaufsempfinden steigern, aber meist bleibt dabei die Umsetzung auf der Strecke. Durch die Verflechtung mit anderen Abteilungen, wie z.B. Fleisch- und Käseabteilungen, wird Wein zunehmend mit Essen in den Vordergrund gehoben. Kein Handelsunternehmen verfolgt einen wirklich einheitlichen Stil. Alle Anbieter weisen im Weinbereich die gleichen Ansätze auf und versuchen sich dennoch zu unterscheiden, jedoch mit geringem Erfolg.



Wertsch, Gregory L.

Analyse der Verkehrsregelungen bei Wein und ihren Auswirkungen auf Produktion und Verzehr in Ontario, Kanada

Ref.: D. Hoffmann – C. Jung

Die Verkehrsregelungen bei Wein in Ontario (Kanada) werden in ihren Auswirkungen auf die Produktion, den Handel und den Konsum analysiert. Es werden staatliche und private Gremien und Verbände vorgestellt und das Weingesetz erläutert. Auch werden die Rahmenbedingungen, welche sich aus historischen und gesetzlichen Grundlagen ableiten, beschrieben. So wird, z.B. die Monopolstellung des Liquor Control Board of Ontario für den Verkauf und die daraus entstandene Abhängigkeit von Großkellereien dargelegt. Die Trennung von Traubenproduktion und Weinproduktion sowie den Absatzschwierigkeiten von kleinen und mittelständischen Unternehmen (KMU) werden dargestellt. Zum Abschluss der Arbeit erfolgt die Analyse des Home Winemaking, welches als Besonderheit in Kanada hervorzuheben ist und als Folge der hohen Besteuerung anzusehen ist.