



DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

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



HOCHSCHULE

Ein Wort vorab. 2
Dipl. Ing. Wilma Herke
Redaktion DER OENOLOGE

Geisenheim aktuell. 2
Susanne Bürkle B. Sc.
Unterstützung für den BDO

FORSCHUNG

Geisenheim aktuell. 2
EcoStep-Tagung Weinbau 2010
in Geisenheim

Geisenheim aktuell. 3
Honorarprofessuren
in Geisenheim verliehen

MENSCHEN

Campus aktiv 3
World Wine Tour machte Station
in Geisenheim

Diplomarbeiten / Theses . . . 5
aus den Bereichen IWW, Weinbau &
Oenologie und Getränketechnologie

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

www.MUNDUS vini[®].de

EIN WORT VORAB

**Dipl. Ing. Wilma Herke
Redaktion DER OENOLOGE**

Land unter – und das bekanntlich nicht nur in Deutschland. Nach dem üppigen Schnee hier im Lande fließt jetzt das Wasser in Bächen und Flüssen. Uferlos macht sich das Wasser breit. Sicher ist, dass die Wasserspeicher im Boden gut gefüllt sind und die neue Vegetationszeit bald beginnen wird.

In Sachen Weiterbildung sind im Winter die Tagungen im Weinland im Terminkalender der Weinleute fest vermerkt. So auch die 55. BDO-Fachtagung, die in diesem Jahr am 15. März



2011 auf dem Campus Geisenheim stattfinden wird. Vorträge zu aktuellen Themen, junge Preisträger des deutschen Oenologen Nachwuchspreises 2011, Workshops und ein attraktives Abendprogramm werden geboten.

Im ersten Heft des neuen Jahres geht es im 39. Jahrgang zudem um die neue BDO-Geschäftsführerin Susanne Bürkle, die BDO-Exkursion in die Schweiz und nach Italien, den Winzer-Besuch aus Israel in Geisenheim, ein flottes, in Paris preisgekröntes Bordeauxbuch, das von Studierenden verfasst wurde und die Benefiz-World Wine Tour, die in Geisenheim Wein für einen guten Zweck sammelte.

Auch gibt es Platz für eine kritische Stimme zum Thema Studiengang in Rheinland-Pfalz und zur Kündigung des Staatsvertrages mit der Forschungsanstalt Geisenheim, die großen Einfluss auf die Arbeit der Winzer haben wird.

Junge Wissenschaftler wurden zu Honorarprofessoren ernannt, die Tagung des Managementsystems EcoStep fand bereits im Winter 2010 in Geisenheim statt. Weiterhin bleibt Geisenheim dran am Thema Terroir mit der Machbarkeitsstudie „Terroir Rheingau-Weinerlebnis“ (siehe Seite 4).

Unseren Leserinnen und Lesern ein gutes, erfolgreiches und gesundes Neues Jahr mit Aufgaben, die zu schaffen sind bzw. mit Arbeit und Produkten, die geschätzt werden.

EcoStep-Tagung Weinbau 2010 in Geisenheim

Dezember 2010 fand in den Räumlichkeiten der FA Geisenheim die Tagung zum – speziell für kleinere und mittelständische Weinbaubetriebe entwickelten – integrierten Managementsystem EcoStep statt

Unter der Leitung des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und des RKW-Hessen (Rationalisierungskuratorium der Deutschen Wirtschaft e.V.) unter Mithilfe der Unternehmensberatung Katalyse und des Fachgebietes Kellerwirtschaft wurde über den aktuellen Stand der teilnehmenden Betriebe und über Weiterentwicklungen im bestehenden Managementsystem informiert.

Dieses System enthält Elemente aus dem Qualitätsmanagement der sogenannten DIN EN ISO 9000:2000, dem Umweltmanagement (EMAS II und DIN EN ISO 14001:2004), dem ILO-Leitfaden zum Arbeitsmanagement und der gesetzlichen Rahmenbedingung der

Lebensmittelsicherheit wie DIN EN ISO 22000:2005 oder dem International Food Standard (IFS).

Neben Erfahrungsberichten aus den Betrieben wurden Themen wie Carbon-Footprint im Weinbau, Energiemanagement nach DIN EN 16001 und Lebensmittelsicherheit in Form der im HACCP-Team der EcoStep-Betriebe gemeinsam entwickelten Neuerungen im integrierten HACCP-Konzept Wein vorgestellt.

Wer mehr über EcoStep erfahren möchte, findet unter: www.fa-gm.de/fachgebiet-kellerwirtschaft/forschung/abgeschlossene-projekte/ecostep-ein-integriertes-managementsystem-fuer-die-weinbranche/index.html zusätzliche Informationen und Kontaktdaten.

Unterstützung für den BDO

Susanne Bürkle B. Sc. hat zum 1.1.2011 die Geschäftsführung des Bundes Deutscher Oenologen e.V. übernommen. In diesem Ehrenamt unterstützt sie das Präsidium und den Vorstand

Susanne Bürkle (25) wohnt im Rheingau und arbeitet hauptberuflich im Kompetenzzentrum Weinmarkt und Weinmarketing des Dienstleistungszentrums Rheinhessen-Nahe-Hunsrück in Oppenheim. Sie ist dort im Projektmanagement tätig und betreut verschiedenste Marketingprojekte in Rheinland-Pfalz. Nach dem Bachelor-Studium der Internationalen Weinwirtschaft in Geisenheim hat sie sehr erfolgreich beim Deutschen Weinbauverband in Bonn, als Assistentin der Geschäftsführung, den 60. Deutschen Weinbaukongress mitorganisiert, der alle drei Jahre im Rahmen der INTERVITIS INTERFRUCTA in Stuttgart stattfindet. Beim Bund Deutscher Oenologen wird Susanne Bürkle ehrenamtlich das Präsidium und den Vorstand unterstützen, sowie koordinierend tätig sein. Eine Hauptaufgabe in diesem Jahr ist die 55. Internationale Fachtagung des Bundes Deutscher Oenologen, die bereits am 15. März 2011 in Geisenheim stattfinden wird. Das Programm hierzu wird in Kürze veröffentlicht.

Die BDO-Geschäftsstelle ist im Campus Geisenheim beheimatet; dort befindet sich neben der Redaktion DER OENOLOGE auch die Geschäftsstelle des Geisenheimer Alumniverbandes, sowie das Servicebüro von Vinissima Frauen & Wein e.V.. Susanne Bürkle freut sich „auf die vielen neuen Kontakte und Eindrücke, die ich im



Rahmen meiner Tätigkeit sammeln kann“ teilte sie im Rahmen der Vorstandssitzung am 14.01.2011 in Geisenheim mit. Edmund Diesler, Präsident des Bundes Deutscher Oenologen, lobt das Engagement der nachkommenden Generation für die zeitintensive Verbandsarbeit „nur so kann es schwungvoll und engagiert in die Zukunft gehen“.

E-Mail: Susanne.Buerkle@oenologie.de
www.oenologie.de

AKTUELL

**Dipl.-Ing. Birgit Ritter hat zum Jahresende die Geschäftsführung der Campus Geisenheim GmbH beendet und widmet sich ab sofort einem neuen Wirkungsbereich beim RP Darmstadt im Weinbauamt in Eltville. Die Bestellung einer neuen Geschäftsführung wird in Kürze durch die drei Gesellschafter (Hochschule RheinMain, Forschungsanstalt Geisenheim (GFFG) und VEG-Geisenheim Alumni Association) erfolgen. Ansprechpartner der Campus Geisenheim GmbH: Robert Lönarz
Tel. 06722-502743
info@campus-geisenheim-gmbh.de**

Honorarprofessuren in Geisenheim verliehen

Dr. Rainer Jung und Dr. Frank Will wurden mit Honorarprofessur geehrt

Zu den Spezialgebieten von Prof. Dr. Rainer Jung, dem promovierten Diplom-Ingenieur für Weinbau und Oenologie, sowie Diplom-Oenologen, gehören Weinverpackungen, -verschlüsse und die Weinsensorik. Er ist als wissenschaftlicher Leiter der Bundesweinprämierung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) der Nachfolger von Hermann Mengler und anerkannter Experte für Weinsensorik in Deutschland. Auf dem Campus Geisenheim verfügt er über ein hochmodernes Sensorik-Labor und ein motiviertes Mitarbeiter-Team, die ihn in Lehre und Forschung unterstützen. Der Forschungsschwerpunkt von Dr. Frank Will liegt in der Untersuchung von Anthozyanen in Fruchtsäften. Seit 1990 ist er Wissenschaftler im Fachgebiet Weinanalytik und Getränkforschung sowie seit 1996 stellvertretender Fachgebietsleiter. In der Lehre ist Prof. Dr. Will im Bereich „alkoholfreie Getränke“ tätig.

World Wine Tour machte Station in Geisenheim

Weinauktion in Hongkong im Mai 2011 geplant

Am 10.01.2011 fand auf dem Campus Geisenheim eine besondere Veranstaltung statt: die World Wine Tour – eine weltweite Benefizaktion. Der Campus Geisenheim wurde in Deutschland als Ziel ausgewählt. Masterstudentin der Oenologie, Manuela Webber-Witt, Gerd-Erbslöh-Preisträgerin 2010, hat den Kontakt hergestellt und präsentierte das weltweit anerkannte Benefizprojekt, bei dem Weine aus der ganzen Welt gesammelt und nach der Tour versteigert werden. Der Erlös geht an die Lao Rehabilitation Foundation mit Sitz in Kalifornien. Diese Stiftung hat in Laos eine Schule gebaut und betreut dort Familien. Informationen unter www.worldwinetour2010.com.

Stopover in Geisenheim

Israelische Winzer besuchten den Campus Geisenheim

Israelische Winzer der Weinpartnerschaft TWIN WINERY machten am 30.11.2010 auf deren Deutschlandreise unter der Leitung von Frau Salzmann, ZAG Wines Ltd. in Geisenheim einen kurzen Stopover zum Kennenlernen.

Geisenheimer Studierende als Autoren erfolgreich

Das Buch „Bordeaux & Co“, welches von den Studierenden des Studienganges Internationale Weinwirtschaft eigenständig kreiert wurde, gewann in Paris den GOURMAND WINE BOOKS AWARDS 2010

Das Buch „Bordeaux & Co“ hat bei den GOURMAND WINE BOOKS AWARDS 2010 in Paris den ersten Platz in der Kategorie „Best Wine Book for Professionals“ für das Land Deutschland belegt. Das Buch entstand unter der Leitung von Prof. Dr. Robert Göbel und wurde von den Studierenden des Studienganges Internationale Weinwirtschaft eigenständig entwickelt und geschrieben.

Der Kormmayer Verlag hat das Buch seit Anfang 2010 im Programm. Wie vom Präsidenten des Gourmand World Cookbook Awards, Edouard Cointreau (Madrid), mitgeteilt wurde, wird das Buch im März 2011 im Rahmen der Paris Cookbook Fair vorgestellt und Studierende des Semesters werden in Paris persönlich an der Veranstaltung teilnehmen. Gleichzeitig ist das Buch für den weltweiten Wettbewerb „Gourmand Best in the World“ qualifiziert, der am 2. März 2011 entschieden wird. Die Auszeichnung bestätigt die Leistungen der Studierenden, die eindrucksvoll unter Beweis gestellt haben, dass Studium und professionelles Arbeiten nicht im Widerspruch stehen.



Bordeaux & Co ist für den Gourmand Best in the World qualifiziert

Die jungen Autoren werfen in ihrem Erstlingswerk einen kritischen Blick auf das Weinland Frankreich und bringen dem interessierten Leser auf sehr abwechslungsreiche und anschauliche Weise die französische Weinwirtschaft näher. Weingenuss ist ebenso Thema wie Handels- und Produktionsstrukturen und Handelsstrukturen.

TERMINE

■ 4.02.2011

Akademische Abschlussfeier am Campus Geisenheim

■ 15.03.2011

BDO-Fachtagung auf dem Campus Geisenheim mit Verleihung des Deutschen Oenologen Nachwuchspreises 2011

Geplant sind Vorträge zum Thema **Wine in Moderation und Weinbaupolitik, Proteinanalytik, Entstehung und Vermeidung mikrobieller Problemstoffe, Möglichkeiten der Fernerkundung zur Beurteilung physiologischer Parameter, etc.** Die Oenologen Nachwuchspreisträger stellen danach kurz ihre Arbeiten vor.

Am Nachmittag werden verschiedene Workshops zeitgleich angeboten: **Mikrobielle Qualitätskontrolle bei Wein, Energieeffizienz, Vergleich zwischen integriertem und biologischen Weinbau, Ertragsreduzierung aus weinbaulicher und ökonomischer Sicht, Web 2.0. etc.** Abends findet nach einer Steinbergkellerei-Führung ein Abendessen mit Verkostung statt. Das detaillierte Programm mit Anmelde-möglichkeit folgt im nächsten OENOLOGEN.

■ 27.03.2011

3. Oenologentreffen auf ProWein

BDO-Mitglieder treffen sich nach der Messe ab 18.00 Uhr am Stand von Weinplus.de zum fachlichen Austausch und Entspannen.

■ 10. 04.2011

Ostermarkt in Wiesbaden mit Weinverkauf „Wein für Bildung“

■ 5.05.2011

6. Heilbronner Weinmarketingtag zum Thema „Erfolgreiche Verkaufskonzepte“ in der Hochschule Heilbronn

■ 22. – 27.05.2011

BDO Fachexkursion in die Schweiz, ins Piemont und die Lombardei

■ 21. bis 23.07.2011

21. Internationale Geisenheimer Rebveredlungstagung auf dem Campus Geisenheim

Achtung Terminänderung:

■ 3.09.2011

BDO-Mitgliederversammlung im Anschluss an die VEG-Mitgliederversammlung beim Open Campus

Leserbrief

Geisenheimer Gewächse und die Alleingänge von Rheinland-Pfalz

Im Oktober/November kommen immer die beiden wichtigsten Weinführer Gault-Millau und Eichelmann auf den Markt. Viele Weinfreunde und auch die Weingüter warten mit Spannung auf die entsprechenden Neuauflagen.

Wenn man den Marktführer Gault-Millau etwas genauer studiert, kommt man zu dem Ergebnis, dass ein Großteil der bewerteten Betriebe von Geisenheimer Absolventen entweder als Inhaber oder als Betriebsleiter geführt werden. Gerade bei den mit 4 und 5 Trauben ausgezeichneten Weingütern werden viele von „Geisenheimer Gewächsen“ geleitet.

In dem Restaurant- und Weinführer „Der Mainzer“ hat Rudi Knoll die 100 besten Weingüter Rheinhessens aufgeführt. Über 50 % dieser Weingüter werden von Geisenheimer Absolventen geführt. Rheinhessen hat sicher in den letzten Jahren den größten Sprung in der Weinqualität gemacht und ist zu einem Bestseller geworden. Junge „Geisenheimer Gewächse“ haben in entscheidendem Maße hierzu beigetragen.

Man sollte nicht vergessen, dass Geisenheimer Absolventen auch in führenden Positionen in Winzergenossenschaften und Weinkellereien einen tollen Job machen. Auch bei diesen Unternehmen ist die Qualität der Weine in den letzten Jahren gesteigert worden.

Zu diesen Ausführungen passt die neueste Meldung aus Frankreich. Die Weinzeitschrift „La Revue du Vin de France“ hat den Geisen-

heimer Thomas Teibert zum „Homme du Vin“ als Entdeckung des Jahres gekürt. Erstmals ist somit ein deutscher Oenologe in Frankreich so ausgezeichnet worden. Herzlichen Glückwunsch T. Teibert und all den „Geisenheimer Gewächsen“, die auch im letzten Jahr tolle Weine erzeugt haben.

Diese Ausführungen sollte den Protagonisten des Studienganges in Rheinland-Pfalz nochmals aufzeigen, dass dieses Studium nur ein Abschluss 2. Klasse sein kann. Man kann den Weinbau- und Oenologiestudenten nur empfehlen: Geht nach Geisenheim und macht dort einen Abschluss 1. Klasse.

Im letzten Jahr ist ohne stichhaltige und nachvollziehbare Begründung der Staatsvertrag nach über 20 Jahren gekündigt worden. Prof. Dr. Schultz sagte: „Für die Kündigung gibt es keinen fachlichen Hintergrund“. Ähnlich wie bei der Errichtung des Studienganges in Neustadt gab es keine Vorankündigung, geschweige denn Gespräche mit dem Land Hessen bzw. der Weinwirtschaft. Dies ist mehr als schlechter Stil, was man sicher auch der „Macht der Alleinregierung“ der SPD zuschreiben muss.

Weltweit werden Forschungsetats gebündelt. In Südafrika und Australien gibt es je nur ein einziges Forschungsinstitut, die beide exzellente Forschungsergebnisse liefern. In der Industrie legen selbst Konkurrenzunternehmen wie z.B. BMW und Peugeot bestimmte Forschungsaktivitäten zusammen. Und was macht Rheinland-Pfalz in einer Branche, wo sowieso nur sehr limitierte Mittel zur Verfügung stehen? Dieser Schritt führt sicher zu Doppel- und Mehrfachforschung. Dies kann nicht im Sinne der deutschen Weinwirtschaft sein.

Wolfgang Heeß

VDI Arbeitskreis

Michael Ludwig ist ab sofort Arbeitskreisleiter der Getränketechnologie



Im aktuellen Journal des Verbandes Deutscher Ingenieure VDI wird berichtet, dass – nach zwei Jahren Vorbereitung über den

Geisenheimer Alumniverband – ein Arbeitskreis Getränketechnologie beim Verband Deutscher Ingenieure VDI etabliert wurde. Mit Michael Ludwig, Beirat Getränketechnologie im Bund Deutscher Oenologen, wurde ein Geisenheimer als Arbeitskreisleiter berufen. Ludwig ist in der Ausbildung von Facharbeitern und Meistern für die Fruchtsaftindustrie in verschiedenen Bundesausschüssen aktiv und unterstützt die praktische Ausbildung von Bachelor- und Masterabsolventen der Hochschule RheinMain.

Gemeinsam mit Dr. Christian von Wallbrunn, der seine wissenschaftliche Unterstützung zugesagt hat, ist der Weg in die Düsseldorfer Zentrale frei (Normenkommission). Wir hoffen damit seitens VEG und BDO den erfolgreichen Weg der Geisenheimer Getränketechnologie weiter stützen zu können.

JETZT ANMELDEN!

BDO-Exkursion Schweiz/Italien

In der Zeit vom 22.-27.05.2011 findet eine BDO-Studienreise in die Schweiz und ins Tessin statt. In Sachen Wein geht es in die Schweiz ins Tessin, ins nördliche Piemont und in die nördliche Lombardei. Kulturell locken Como, Saronno, Bergamo und Milano.

Der Basispreis liegt bei 500 €, bei Übernachtung im Doppelzimmer. Zusätzlich entsteht noch ein Zuschlag von 180 € für die Weinproben, das Mittagessen und Führungen. Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 25 Personen. Die Teilnehmer der Exkursion werden in einem Hotel einer Kleinstadt am Lago Maggiore residieren. Die Reise wird mit einem 35er Bus unternommen. Hierbei gibt es die Möglichkeit der Zustiege in Bad Kreuznach, Langenlonsheim, Laubenheim, Bingen, Gau Bickelheim, Alzey, Dannstadt und Freiburg.

Kosten: 680 Euro pro Pers./DZ

Ansprechpartner ist Peter Nilles.
Anmeldung: nillespeter@yahoo.de
Mobil: 0175 40 54 123

Neue Machbarkeitsstudie

Terroir Rheingau - Weinerlebnis

Jetzt beginnen die Arbeiten an der Machbarkeitsstudie „Terroir Rheingau - Weinerlebnis“. Dieses Projekt knüpft an die Arbeiten des laufenden Terroir-Projektes der Forschungsanstalt an. Es wird aus dem Leader-Programm zur Regionalentwicklung gefördert und von Dr. Peter Böhm bearbeitet.

Ziel der Machbarkeitsstudie ist es, Vorschläge zu erarbeiten, die die Region (wein-) touristisch voran bringen. Es soll aufgezeigt werden, wie Terroir auf unterschiedlichen Ebenen als Informations- und Erlebnisangebot im Rheingau dauerhaft eingerichtet und präsentiert werden kann.

Erste Vorschläge werden in den nächsten Monaten ausgearbeitet.

Das Projekt beginnt mit einem Workshop, der von Prof. Dr. Otmar Löhnertz, Projektleiter von Terroir Hessen und Fachgebietsleiter Bodenkunde und Pflanzenernährung der Forschungsanstalt Geisenheim geleitet wird. Eingeladen sind Vertreter von Institutionen und Akteure der Region.

Sie werden über die geplanten Arbeiten der Machbarkeitsstudie informiert und haben Gelegenheit, mit eigenen Ideen die grundlegende Richtung dieses Projektes mitzugestalten, denn damit Weintourismus erfolgreich ist, sollten eine Region und ihre Partner an einem Strang ziehen.

Getränketechnologie



Schultz, Selina

Einfluss verschiedener Hefen auf die Qualität von Apfelwein

Ref.: F. Will – H. Dietrich

Aus einem qualitativ hochwertigen Apfelmust wurden durch Verwendung von 12 verschiedenen Hefen Apfelweine hergestellt. Ziel war die Feststellung analytischer und sensorischer Unterschiede. Die einzelnen Varianten unterschieden sich teilweise signifikant in den Punkten Aromaintensität, Nachhaltigkeit, Säure und Adstringenz. Wichtigster analytischer Unterschied war der Ablauf der malolaktischen Fermentation bei fünf von zwölf Varianten trotz gleicher und praktisch sterilen Ausgangsbedingungen und Gärgebinden. Der Abbau von Äpfelsäure zu Milchsäure wurde sensorisch nicht beanstandet. In der Aromaanalytik zeigte sich, dass die Menge der gebildeten Aromastoffe nicht mit der Bewertung der Aromaintensität bei der deskriptiven sensorischen Prüfung korrelierte. Insgesamt kristallisierte sich heraus, dass sich in der Weißwein- und Sektbereitung üblich eingesetzten Hefen auch für die Apfelweinerzeugung eignen.



Rumpf, Philipp

Analyse des Premiumlebensmittelhandels als Absatzweg für Wein – Eine Erhebung in Stuttgart und Wiesbaden-Frankfurt

Ref.: D. Hoffmann – G. Szolnoki

In der gängigen Literatur werden die Vertriebsformen des Lebensmitteleinzelhandels fast ausschließlich nach ihrer Größe definiert, eine Einteilung nach ihrer Positionierung am Markt wurde bisher kaum vorgenommen. Um eine genauere Differenzierung zu erreichen, wurde in dieser Arbeit die Definition des „Pre-

mium-Lebensmitteleinzelhandels“ eingeführt. Eine Auseinandersetzung mit dem Premium-Lebensmitteleinzelhandel ist für alle Weinerzeuger interessant, die ihre Weine über den Handel absetzen. In 44 Märkten, die der Definition des Premium-Lebensmitteleinzelhandels entsprachen, wurde das Weinangebot analysiert. Hierbei handelte es sich um eine Zählung der Weine in den Regionen Stuttgart und Wiesbaden-Frankfurt.

Ein besonderes Augenmerk dieser Analyse lag auf den Weinen „5 € plus“ und den Produkten regionaler Erzeuger. Die Ergebnisse der Erhebung zeigen, dass sowohl die regionalen als auch die Weine über 4,55€ eine wichtige Rolle in den untersuchten Märkten spielen, zudem wurden deutliche Unterschiede im Weinsortiment der beiden Erhebungsregionen festgestellt; dies ist auch regionale Besonderheiten zurückzuführen. Aus den Ergebnissen dieser Arbeit lassen sich einige hilfreiche Hinweise für die Praxis ableiten. Zudem bietet dieses Themenfeld noch ausreichend Raum für weitere Arbeiten, um gerade in Zukunft den durchaus wertigen Produkten der deutschen Weinbranche ausreichend Entwicklungsraum und Bedeutung in einem sich wandelnden Absatzmarkt beizumessen.



Schneider, Tobias

Einfluss des Lesezeitpunktes auf die Schaumweinqualität

Ref.: W. Pfeifer – B. Lindemann

Für die Schaumwein- und Sektherstellung wird die Wahl des richtigen Lesezeitpunktes der Trauben für den Grundwein intensiv diskutiert. Das Ziel dieser Arbeit war es, herauszufinden welchen Einfluss der Lesezeitpunkt auf die Schaumweinqualität hat. Dafür wurden Trauben von den Rebsorten Riesling und Weißburgunder an drei verschiedenen Lesezeitpunkten, einem frühen, einem mittleren und einem späten Lesetermin in einem Abstand von je einer Woche gelesen, getrennt gekeltert und ausgebaut. Wegen der sehr hohen Säure im Jahrgang 2008 wurde die Hälfte jedes Grundweines nach der Filtration noch entsäuert, sodass am Ende zwölf verschiedene Grundweine zur weiteren Bearbeitung

bereit standen. Diese Grundweine wurden zur zweiten Gärung jeweils zur Hälfte in KEG-Behälter (Methode Charmat) und zur anderen Hälfte in Schaumweinflaschen (traditionelle Flaschengärung) gefüllt. Vom zweiten Lesezeitpunkt wurde je eine Variante nach der Methode rurale aus dem gärenden Jungwein 15 g/L Restzucker in KEG-Behälter und Schaumweinflaschen gefüllt.

Bei den entsäuerten Weißburgunder Varianten fand im Drucktank ein biologischer Säureabbau statt, bei der traditionellen Flaschengärung konnte das nicht festgestellt werden. Der Geschmack des Produktes wurde von den Verkostern aber nicht als negativ beschrieben. Sowohl die zweite Gärung im Tank, als auch in der Flasche verlief ohne Probleme. Die hohe Säure die speziell beim ersten Lesetermin gemessen wurde, stellte sich als problematisch heraus. So kann man sagen, dass eine zu frühe Lese wegen der Säurerhöhung und verstärkt durch die geschmackliche Unreife nicht förderlich ist, da keine Harmonie mit dem CO₂ entstehen kann. Bei der sensorischen Verkostung waren Unterschiede gerade zwischen den frühen und den späten Lesezeitpunkten gegeben, wobei die späten Lesezeitpunkte im Jahr 2008 als besser bewertet wurden. Der optimale Lesezeitpunkt der Trauben für die spätere Schaumweinherstellung muss in jedem Jahr aufs Neue bestimmt werden. Die Probleme einer zu frühen Lese sind bei säurereichereren Rebsorten tendenziell größer, da hierbei UTA, Grasigkeit und Adstringenz entstehen können. Die Weißburgunder haben sich insgesamt als problemloser, was Säure und Aromaprofil betrifft, herausgestellt.

Ein zu früher Lesezeitpunkt ist aufgrund der genannten Probleme genau so wenig förderlich wie eine zu späte Lese mit überreifen Trauben.

Weinbau und Oenologie



Möller, Daniel

Untersuchung zu Hefepopulationen von spontan vergorenen Mosten aus zwei Rheingauer Weinbergslagen

Ref.: Ch. von Wallbrunn – W. Pfeifer

Die Motivation, Moste spontan vergären zu lassen – trotz gewissen Risikos – liegt oftmals darin begründet, dass dadurch charaktervolle und lagengeprägte Weine entstehen können. Dabei bleibt die Frage nach der Herkunft der Hefen aus wissenschaftlicher Sicht offen. Sicherlich kann die dominante Hefepopulation im Most und während der Gärung aus der ursprünglichen Weinbergflora stammen. Sie kann aber auch von Hefen, die sich im Weingut und Keller zur Lese aufhalten oder etabliert haben, wesentlich geprägt sein. Im Rahmen dieser Thesis wurden die Hefepopulationen spontan vergorener Moste aus zwei Rheingauer Weinbergslagen untersucht. In Zusammenarbeit mit dem Weingut Breuer (Rüdesheim) wurden dessen Lagen Rüdesheimer Berg, Schlossberg und Raenthaler Nonnenberg ausgewählt.

Schwerpunkt der Arbeit war die Identifizierung von isolierten Saccharomyceten und Nicht-Saccharomyceten mittels molekularbiologischer Methoden. Hierbei wurde auf die Zusammensetzung der Weinbergflora und auf die Veränderung der Most- und Gärflora eingegangen. Die auf Beeren und während den Gärphasen isolierten Hefen konnten über die ITS1-5,8S-ITS2-RFLP auf Gattung- und Artebene identifiziert werden, darunter *Hanseniaspora uvarum*, *Metschnikowia pulcherrima* und *Saccharomyces cerevisiae*.

Zusätzlich konnten mittels FTIR-Spektroskopie weitere Hefearten, wie *Metschnikowia fructicola*, *Kluyveromyces marxianus*, *Candida orthopsilosis* und *Debaryomyces castellii* nachgewiesen werden. Die Untersuchungen zeigten, dass die Vielfalt und das Verhältnis von verschiedenen Hefearten im Most von unterschiedlichen Faktoren abhängig sein kann. Bei der Entscheidung zur Spontangärung sollte nicht nur auf geeignetes Traubenmaterial geachtet werden, sondern auch auf die Art und Weise der Verarbeitung und Vinifikation.



Kammer, Kristina

Chitosan - Einsatz als alternatives Schönungsmittel in der Weinbereitung?

Ref.: H. Dietrich – Ch. von Wallbrunn

Schönungen sind aus der Weinbereitung nicht wegzudenken. Es wird neben den klassischen Schönungsmitteln immer wieder nach Alternativen gesucht. Das Ziel dieser Thesis war es, zu überprüfen ob man Chitosan als alternatives Schönungsmittel in der Weinbereitung nutzen kann.

Chitosan wird aus Chitin von Krustentieren und einigen Pilzarten gewonnen. Chitosan soll im Bereich der Getränkebereitung eine Klärwirkung durch die Bindung von negativen Trubstoffen erreichen. Es soll Eiweiße fällen, sowie den Gesamtphenolgehalt und die Hefezahlen im Most reduzieren. Neben tierischem Chitosan kamen bei den Untersuchungen Gelatine und Bentonit zum Einsatz. Mit ihrer Hilfe sollten Vergleichsvarianten erstellt werden, um die Ergebnisse mit Chitosan in Bezug setzen zu können.

Die Versuche zur Schönungswirkung ergaben, dass Chitosan eine gute Klärwirkung im Most aufweist. Je nach Konzentration kann es den Most auf unter 20 NTU (Nephelometrischer Trübungswert) klären. Die Dosagemenge sollte bei etwa 5g/hl liegen.

Zum Nachweis der mikrobiellen Wirkung wurden *Saccharomyces cerevisiae*, *Brettanomyces* und *Hanseniaspora uvarum* eingesetzt. Dabei wurde eine deutlich höhere antimikrobielle Wirkung bei Chitosan nachgewiesen, als bei Gelatine und Bentonit. Für die sensorischen Auswirkungen im Wein wurden die mit unterschiedlichen Mengen Chitosan geschönten Riesling-Moste vergoren und anschließend verkostet. Dabei zeigte sich, dass die Chitosan-Weine positiv bewertet wurden. Die Varianten schnitten bei allen Vergleichen besser ab als die Kontroll-Variante. Abschließend lässt sich sagen, dass es in Erwägung gezogen werden sollte, Chitosan als alternatives Schönungsmittel einzusetzen. Es weist eine sehr starke Klärwirkung auf und hat sowohl Einfluss auf die Reduzierung von unerwünschten Hefen im Most, als auch einen guten Einfluss auf die Sensorik.

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN!

Interessiert Sie eine der hier abgedruckten Kurzfassungen ganz besonders? Nennen Sie uns Ihren Favoriten (E-Mail: ddw@meininger.de, Fax 06321 890821). Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von DER DEUTSCHE WEINBAU ausführlicher veröffentlicht.



Sander, Viola Elisa

Untersuchungen der Hefepopulationen auf den Beeren und im Gärverlauf in den Anbausystemen integrierter, bio-organischer und bio-dynamischer Weinbau

Ref.: Ch. von Wallbrunn – R. Kauer

In dieser Bachelor-Thesis wurden die Hefepopulationen von den Trauben in den Anbausystemen integrierter, bio-organischer und bio-dynamischer Weinbau untersucht. Die Ergebnisse der Jahrgänge 2006 bis 2008 wurden in die Diskussion mit einbezogen.

Zur Isolierung der Weinbergflora wurden die Trauben mit Kochsalzlösung abgespült (direkte Isolation). Die Ergebnisse der direkten Isolation wurden den Ergebnissen der Isolation durch händische Pressung gegenübergestellt. Dabei wurde eine leichte Verschiebung der Hefepopulation nach der Pressung belegt. Wahrscheinlich wird im Most die Art *Metschnikowia pulcherrima* gegenüber *Hanseniaspora uvarum* positiv selektioniert.

Die Grundmuster der Artverteilung sind aber auch nach der sterilen Pressung noch zu erkennen. Für weitere Untersuchungen wird dennoch eine Methode der direkten Isolation empfohlen.

Auch die Artidentifikation mittels ITS-PCR (Polymerase-Kettenreaktion der Internal-Transcribed-Spacer-Region) und mittels FTIR-Analyse (Fourier-Transformations-Infrarotspektroskopie) wurden verglichen. Insgesamt können mit beiden Methoden vergleichbare und hinreichend genaue Ergebnisse erzielt werden. Die Methode der FTIR ist jedoch einfacher, schneller und präziser.

Die Ergebnisse zeigten in den Varianten des bio-dynamischen Anbaus und des integrierten Anbaus fast ausschließlich *H. uvarum* in der Weinbergflora, daneben kam noch *M. pulcherrima* in der Weinbergflora vor, die in der Variante des bio-organischen Anbaus auch dominierte.

Während der Gärung der sterilen Moste konnte in der integrierten Variante *S. cerevisiae* nach einer Woche die Oberhand gewinnen und machte nach elf Tagen 100 % der Hefeflora aus.

In den beiden Varianten des ökologischen Anbaus hatte *Hanseniaspora uvarum* bereits

nach einer Woche einen Anteil von 100 % an der Hefeflora. Werden die Ergebnisse der letzten Jahre mit einbezogen, lässt sich kein klares Muster bezüglich der Hefearten in den untersuchten Varianten feststellen. Einflüsse durch klimatische Faktoren und Traubengesundheit sind denkbar, ein Einfluss durch hefetoxische Pflanzenschutzmittel sogar recht wahrscheinlich. Wie genau diese Einflüsse wirken und wie sie zusammenspielen ist noch unklar.

Bei der Durchführung einer Spontangärung in der Praxis ist ein größerer Einfluss durch die Kellerflora als durch das Anbausystem wahrscheinlich.

Um diese Frage abschließend klären zu können sind weitere Untersuchungen nötig. Diese sollten die Weinbergsflora während der Vegetationsperiode, die Reifeparameter und mehr Wiederholungen einschließen. Auch erscheint es sinnvoll, die Kellerflora getrennt zu erfassen.

Internationale Weinwirtschaft



Wirsching, Magdalena

Analyse eines Ultra-Premium-Segments bei Wein am Beispiel Sylt

Ref.: D. Hoffmann – C. Jung

Die Zielsetzung der Bachelor-Thesis ist die Untersuchung des Ultra-Premium-Segments bei Wein auf der Insel Sylt. Um dies möglichst genau darzustellen, wurden die Weinkarten der 10 Top-Restaurants auf Sylt analysiert und in anschließenden Interviews noch offene gebliebene Fragen mit den Verantwortlichen geklärt. Des Weiteren konnte das Ultra-Premium-Segment von drei Weinhandlungen und der Sansibar untersucht werden.

In zahlreichen Tabellen und Abbildungen wurden alle Ergebnisse veranschaulicht und kommentiert.

Als übergeordnetes Ergebnis ist hervorzuheben, dass der deutsche Wein wieder als Luxusgut bezeichnet werden kann und der Trend deutlich zu „Alte Welt Weinen“, vor allem deutschen Weißweinen geht.

Des Weiteren kann man feststellen, dass es

keinen vergleichbaren Ort in Deutschland gibt, wo sowohl die Küche, als auch die Weinkarten so viele nationale und internationale Auszeichnungen erhalten haben.

Außerdem ist die Preisspanne sehr hoch, was bedeutet, dass es bei der Hälfte der untersuchten Restaurants Weine mit einem Wert von über 1.000 Euro und sogar knapp 4.000 Euro gibt.

Sylt ist definitiv die Top-Adresse für derartige Weinbestellungen, da deren Gäste vor allem aus den finanzstarken Bevölkerungsgruppen stammen und ein sehr exklusives Konsumverhalten haben. Sie werden von der hohen Dichte an Gourmetrestaurants angezogen und sind somit potentielle Kunden für Weine aus dem Ultra-Premium-Segment.



Buch, Ina

Analyse der (Wein)Messe als marketing-instrument am Beispiel eines Weingutes

Ref.: D. Hoffmann – M. Mend

„Germany – the premier fair and conference destination.“ In Deutschland herrscht eine verflochtene Struktur von Fach- und Verbrauchermessen. Anhand der verschiedenen Messtypizitäten lässt sich ein großes Potenzial geeigneter Plätze heraus sondern.

Wie in vielen Branchen sieht sich auch die (Wein)Messewirtschaft mit einer zunehmenden Markt-, Wettbewerbs- und Umweltdynamik konfrontiert. Zudem wirkt sich die Globalisierung in einer Intensivierung des Wettbewerbs der Messe aus.

So gut sich Messen in den letzten Jahren immer mehr zu einem festen Bestandteil des Marketing-Mixes vieler Weingüter entwickelt haben, so unsicher ist die Zukunft dieses Instrumentes.

Für ein Weingut kann die Messe eine übergeordnete Rolle spielen, um den Absatzrückgang des Direktverkaufs ab Hof auszugleichen.

Messen sind einerseits lukrative Plätze des Angebots und der Nachfrage, andererseits auch sehr kostenintensiv. Am Beispiel eines Weingutes wurde die Messe als Marketing-instrument nach betriebswirtschaftlichen Kriterien untersucht.



Janßen, Felix

Supply Analysis of French wine in the German Retail Market

Ref.: G. Szolnoki – E. Schweickert

Um im heutigen Weinhandel zu bestehen, brauchen französische Exporteure die Unterstützung von der Primärforschung um Ihre Produkte der Nachfrage des jeweiligen Distributionsweges anzupassen. Der Marketing-Mix lieferte die Struktur dieser Forschungsarbeit. Folgende Methoden wie zum Beispiel ein Store-check, Ausstattungsanalyse, Experten- und Konsumentenverkostung zeigten deutlich die Preisempfindlichkeit und hohe Produkthanforderung im deutschen Lebensmitteleinzelhandel.

Eine Sekundärforschung mit Quellen wie Fachzeitschriften und wissenschaftlichen Arbeiten erlaubten zusätzlich Einblicke in die Beschaffungs- und Sortimentspolitik des LEH.



Steinmann, Jens

Analysis of customer acquisition and sales strategies for creating a Sales-Playbook in direct sales of wine in the P.R. China on the example of Pierothe Wine Co., Ltd.

Ref.: D. Hoffmann – O. Moreno

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