



DER OENOLOGE

43. Jahrgang • 11/2015

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn



Hochschulstadt Geisenheim

EDITORIAL



Alte Strategen

Rolf Stocké

82

FORSCHUNG & LEHRE



Der erste Rosa Chardonnay ist im Keller der Rebenzüchtung

83

OENOLOGEN IM PROFIL



Interview mit Christine Beisch
Versuchszentrum Laimburg

84

Editorial**Alte Strategien**

Die Mitgliederversammlungen des BDO und der VEG anlässlich des Open Campus hatte es wieder einmal gezeigt, welcher unermessliche Erfahrungsschatz während eines Arbeitslebens als Geisenheimer Absolvent angehäuft wird.

Die zahlreich erschienenen Jubilare für 25-, 40- und sogar 60-jährige Mitgliedschaft (siehe Kasten) berichteten den anwesenden Mitgliedern sowohl bei der Urkundenübergabe, als auch im kleinen Kreis beim anschließenden Abendessen über allerlei Anekdoten, besondere

Erlebnisse und Erfahrungen.

Bereits in den 1950er und 1960er Jahren war der Wissensaustausch unter den Kollegen enorm wichtig. Geisenheim lieferte hierzu sehr früh die Plattform um Erfahrungen über Gebietsgrenzen hinweg zu sammeln. Reisetätigkeiten wie sie heute in großem Maße weltweit üblich sind, waren zu dieser Zeit noch etwas Besonderes.

Der nationale Wissenshunger nahm mit steigenden Geisenheimer Studentenzahlen immer mehr zu und ging bald über in den internationalen Informationsaustausch. So reiste ein Jubilar, wenn auch mit langsamerem Tempo und unter wesentlich schwierigeren Kommunikations- und Reisebedingungen beispielsweise bereits in den 1960er Jahren öfters nach Argentinien um technische Probleme für einen großen Getränkekonzern zu lösen.

Sicher verklärt die Zeit einiges. Doch an den Ausführungen der gestandenen, langjährigen im täglichen Arbeitskampf erprobten Oenologen, Betriebsleitern und Kollegen aus den verschiedensten Institutionen, konnte klar der Stolz und die Zufriedenheit erkannt werden, ein Geisenheimer zu sein. Mit sehr viel Wohlwollen und Interesse werden nach wie vor die enormen Entwicklungen und Fortschritte im gesamten Getränkebereich und in Geisenheim verfolgt.

Auch wer zu den älteren Semestern gehört, hängt mit seinem Herzen immer noch an Geisenheim.

BDO-Vizepräsident Rolf Stocké



Mitgliederversammlung der VEG

Anlässlich des diesjährigen Open Campus fand im Park von Schloss Monrepos die VEG-Mitgliederversammlung statt



Gute Zusammenarbeit und ein großes Netzwerk – das zeichnet die VEG aus. Zahlreiche Mitglieder informierten sich über das Geschehen an ihrer ehemaligen Hochschule

"Wir leben den Alumni-Gedanken – eng verzahnt mit der Hochschule" mit diesen Worten beginnt Präsident Robert Lönarz die Mitgliederversammlung am 12. September 2015 im Park der Villa Monrepos. Robert Lönarz dankte zuerst der Hochschule Geisenheim für die überaus fruchtbare und intensive Zusammenarbeit und das Bereitstellen der Räumlichkeiten für die Alumniarbeit. Er erinnert an dieser Stelle daran, dass die VEG Mitglied im Gründungsrat der Hochschule war – eine Besonderheit und seltene Ehre.

Im Miteinander mit der Hochschule engagiert sich die VEG bei vielen Veranstaltungen wie dem Neujahrsempfang, der akademischen Abschlussfeier auf Schloss Johannisberg im Winter oder im Park im Sommer, der Bereitstellung der akademischen Hüte, der Aktion "Wein für Bildung", Leinwände mit den Abschlussbildern im Campus-Gebäude, Kranzniederlegung an der Peter-Spring-Gedächtnisstätte, der Organisation von Semestertreffen, Besuch des Astronauten Alexander Gerst an der Hochschule, Themenwoche Rheingau-Burgund, Kinabend "Kings of Kallstadt" und Einbindung beim Tag der offenen Tür.

Neben diesen Veranstaltungen sind es die Standards im Hintergrund, die den Mitgliedern zur Verfügung gestellt werden wie:

- Zugang zum Job-Portal,
- Anbindung an das Geisenheimer Institut für Weiterbildung (GIW) für lebenslanges Lernen zu vergünstigten VEG-Tarifen,
- Austausch & Netzwerk
- Kostenlose Hochschulzeitschrift
- Career Service
- Newsletter

Professor Hans-Reiner Schultz, Präsident der Hochschule Geisenheim, berichtete zufriedenstellend über die aktuellen Einschreibezahlen für künftige Studierende und gab einen Überblick über die aktuellen Herausforderungen und Ergebnisse an der Hochschule.

Der Umbau in der Oenologie wurde fertig gestellt, der Sensorikraum neu aufgestellt, ebenso ist die Praktikums- und Technikhalle bei der Rebenzüchtung fertig und bietet eine Verbesserung der Lehre für die Studierenden in den praktischen Bereichen.

Für 2016 sind geplant: Neubau eines Fruchtsaftlabors, Instandsetzung der alten Bodenkunde, Umbau der alten Weinchemie. Er freute sich, Dr. Simone Loose als neue Leiterin des Bereichs Ökonomie & Betriebswirtschaft vorzustellen und heißt sie herzlich an der Hochschule willkommen. Robert Lönarz griff die Worte des Wachstums auf, um die weiterhin positive Ent-

wicklung in den Mitgliederzahlen vorzustellen.

Die VEG zählt mittlerweile 2.791 Mitglieder. Das ist eine Steigerung von 173 Mitgliedern im Vergleich zum Vorjahr. Der Studiengang Weinbau und Getränketechnologie stellten davon 118. Im Bereich Internationale Weinwirtschaft lag die Zunahme bei 14 Mitgliedern. Lediglich in den Bereichen Gartenbau und Landschaftsarchitektur war eine Stagnation bzw. ein leichter Rückgang zu verzeichnen.

Die anschließenden Wahlen bestätigten den Präsidenten Robert Lönarz in seinem Amt. Ebenso wie die Referenten Rolf Stocké und Arne Sperl. Alle werden dem Alumni Verband für weitere vier Jahre mit vollem Engagement zur Verfügung stehen.

Nach dem Dank für dieses Vertrauen leitete Robert Lönarz über zur Ehrungen für langjährige Mitgliedschaften in der VEG.

Der damalige Mitinitiator des Müller-Thurgau-Preises und ehemaliger Vorsitzender der VEG – Ottfried Kneip – übernahm die Ehrung der Mitglieder mit 60-jähriger Zugehörigkeit, von denen vier anwesend waren. Unter ihnen Herr Walter Baumgärtner, der

in jugendlicher, eloquenter Art und Weise sich für die Ehrung bedankte und mit bildlichen Beispielen aus seinem Leben seine Verbundenheit und seinen Stolz darstellte, Geisenheimer Absolvent zu sein. Dies war ein herausragender Moment innerhalb der Mitgliederversammlung.

Daniel Engist, Helmut Schreck und Peter Friedrichsohn wurden ebenfalls für 60 Jahre Mitgliedschaft geehrt.

Daran anschließend erfolgte die Übergabe der Urkunden an die Gäste mit 40-jähriger Mitgliedschaft sowie an diejenigen mit 25-jähriger Mitgliedschaft.

Die Mitglieder mit 25- und 40-jährigem Jubiläum erhielten je eine Flasche Wein. Die Mitglieder mit 60-jähriger Zugehörigkeit erhielten ein 3er-Weinpräsent mit Weinen der Hochschule.

Die nicht anwesenden zu ehrenden Mitglieder bekamen ihre Urkunde im Nachgang zur Mitgliederversammlung per Post zugesandt.

Die Ehrung ist ein wichtiger und festlicher Bestandteil der Mitgliederversammlung, die die Verbundenheit an den Standort über lange Zeit dokumentiert. Sie bietet

Gelegenheit, sich nach vielen Jahren wieder mit Kommilitonen zu treffen und den Austausch zu pflegen.

Anschließend an die Preisverleihung des Müller-Thurgau-Preises 2015 begab sich die Versammlung zum Sektempfang und die Zeit wurde genutzt, um das Zelt zum festlichen Abendessen umzurüsten.

Die Mitglieder nutzten gerne diese Gelegenheit des gemeinsamen Abendessens, den Austausch untereinander im kulinarischen Ambiente fortzusetzen.

Die Villa Monrepos erstrahlte ebenso wie der Park in den Abendstunden in festlicher Beleuchtung und setzte die Veranstaltung ins rechte Licht.

LANGJÄHRIGE MITGLIEDER VON BDO UND VEG

25 Jahre

Ibald Thomas, Jenne Evelin, Keitz Ute von, Klein Fritz Jr., Knipser Volker, Kopka Siegbert, Kopp Michael, Köwrich Nikolaus, Kühn Gisela, Limbach Gernot, Manty Frank, Meiser Frank, Naber Rowald, Nolte Manuel, Ochssner Tim, Räder Timo, Regnery Hilde, Renaudet Olivier, Richter Wolfgang, Runkel Harry, Schmelzer Markus, Schmidt Gerold, Schneiders Franz-Josef, Seck Frank, Seidemann Jana, Singer-Fischer Klaus, Stamm Reinhard, Starck Volker, Strassel Bernd Günther, Uhrig Elke, Watzl Josef, Wilde Olaf, Willy Jürgen, Wittling Markus, Zipf Simon

40 Jahre

Bayer Günter, Beicht Werner, Blättler Theodor, Breitenbach Ursula von, Brühne Reinhard, Dasch Rainer, Fußler Friedrich, Gemrich Martin, Glaser Jürgen, Groos Ulrich, Häderle Wolfgang, Heise Ingrid, Kessler Hans, Klein Albrecht, Leimbrock Friedhelm, Longen Herbert, Meuren Reiner, Rappenecker Helmut, Reinhardt Ingolf, Servaty Ewald, Stelling Klaus, Strauss-Müller Cäcilia, Vicum Richard

60 Jahre

Angler Franz Josef, Baumgärtner Walter, Deppisch Theodor, Engist Daniel, Friedrichsohn Peter, Neuendorf Hans, Schreck Helmut, Steuer Xaver, Walter Wolfgang

Müller-Thurgau-Preis verliehen

Professor Wolfgang Prollius aus dem Fachbereich Landschaftsarchitektur wird für seine Verdienste geehrt

Namensgeber der Auszeichnung ist der Botaniker, Biologe, Phytopatologe, Züchter und Lehrer Prof. Dr. Dr. h.c. Hermann Müller aus dem schweizerischen Thurgau, der erster Leiter der pflanzenphysiologischen Versuchsstation in Geisenheim war. Robert Lönarz freute sich im Rahmen der Mitgliederversammlung der VEG Geisenheim Alumni Association e.V., den diesjährigen Preis an Prof. Wolfgang Prollius aus dem Bereich der Landschaftsarchitektur überreichen zu dürfen.

Doppelt schön, da die Überreichung in diesem Jahr im Park von Schloss Monrepos stattfand – quasi an seiner Wirkungsstätte. Prof. Dr. Klaus Werk, Studiengangsleiter des Fachbereiches Landschaftsarchitektur, hielt im Anschluss daran seine Laudatio zu Ehren von Professor Prollius, der selbst mit Familie zur Mitgliederversammlung anwesend war.

Prof. Prollius nahm im Anschluss daran den gravierten Müller-Thurgau-Preis Pokal – gespendet und graviert von der Fa. Schott-

Zwiesel – und die gerahmte Urkunde entgegen. Danach war die Versammlung eingeladen, in Hörsaal 10 mit einem Glas Sekt auf die Preisverleihung anzustoßen.



Professor Wolfgang Prollius und seine Frau im Park von Schloss Monrepos

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:

- PR-Berater (m/w) für die Themen Wein & Genuss, Deutschland, Profitext
- Weingutsleiter/in, Deutschland, Fürstlich Castell'sches Domänenamt e.K.
- Kellermeister Assistent/2. Kellermeister (w/m), Österreich, Winzerkeller
- Weinbautechniker/Diplom-Oenologe (m/w) in Sachsen, Deutschland, Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe

Mehr Stellenangebote unter:

weinjobs.com
jobs für weinfachleute, önologen und mehr

Neuseeland zu Gast in Geisenheim

Eine Delegation besucht die Hochschule: Mehr Zusammenarbeit zwischen Neuseeland und Geisenheim geplant



Von links: Rolf Stocké, Konsulin Jan Bailey, Botschafter Rodney Harris, Dr. Christian von Wallbrunn und Robert Lönarz

Seine Exzellenz Rodney Harris, Botschafter von Neuseeland und Jan Bailey, Stellvertretende Botschafterin und Konsulin, besuchten auf Einladung des Bundestagabgeordneten Klaus-Peter Willsch die Hochschule Geisenheim. Hochschulpräsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz besprach zahlreiche

Optionen der Zusammenarbeit. Der Geisenheimer Alumniverband und der Bund Deutscher Oenologen luden anschließend zu einem Essen ins Rüdesheimer Schloss ein. Die Delegation trug sich auf Einladung des Bürgermeisters Volker Mosler in das Goldene Buch der Stadt Rüdesheim ein.

Oenologen im Profil

Wo im Ausland haben Sie bisher Station gemacht?

Nach dem Abschluss in Geisenheim arbeitete ich zunächst in Südtirol, von dort ging es wieder zurück nach Deutschland, bevor mich mein Masterstudium nach Montpellier und im zweiten Jahr nach Neapel und Udine führte. Von Italien ging es wieder nach Frankreich in ein Weingut in Bordeaux, Entre-deux-mers. Die nächste Station war Neuseeland gefolgt von einem erneuten Sprung über den Teich auf die nächste Insel, England, wo ich in einer Sektkellerei tätig war, um schlussendlich nun wieder in Südtirol zu arbeiten.

In welchen Arbeitsfeldern haben Sie Erfahrungen gesammelt?

In Südtirol, Neapel, Bordeaux, Neuseeland und England habe ich im Keller in der Wein- und Sektproduktion gearbeitet. Im Deutschen Weininstitut war ich für die zentrale Weinbeschaffung zuständig und später im Qualitätsmanagement bei



Christine Beisch, Kellerwirtschaftliche Beraterin am Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg (Südtirol), Studium Weinbau & Oenologie; Abschluss 2007 Studium Vinifera Viticulture & Enology; Abschluss 2012

Mack+Schühle beschäftigt. Jetzt hat mich mein Weg zurück nach Südtirol geführt, wo sich in der oenologischen Beratung die erlernte Theorie und die gesammelte Erfahrung aus der Praxis ergänzen.

Was reizt Sie besonders an der Tätigkeit?

Der größte Reiz besteht in der Vielfalt meiner Aufgaben, denn abhängig von der Betriebsstruktur und Größe der Weinbaubetriebe, sowie den Unterregionen Südtirols variieren die Fragestellungen und Weintypen sehr.

Was sind Ihre Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim?

Es war eine wunderbare Zeit; der familiäre Campus, das gemeinsame Lernen und natürlich auch Feiern haben Freundschaften entstehen lassen, die bis heute Bestand haben.

Was machen Sie am liebsten in Ihrer Freizeit?

Mein größtes Hobby ist die Musik (Querflöte und Saxophon), beim sonntäglichen Bergwandern kann ich Energie für die neue Arbeitswoche sammeln.

Ihre Empfehlung an die Studierenden?

Genießt die Studienzeit und nutzt sie, um wertvolle Kontakte zu knüpfen. Die Welt ist klein, aber sie umschließt den ganzen Globus: geht raus und entdeckt diese Welt, sammelt so viel Erfahrung wie möglich, um dann alle Register ziehen zu können.

Das Interview führte Sonja Ostermayer

So viele Erstsemester wie nie zuvor

In Geisenheim wurde der Rekord erneut gebrochen: 21 Studierende mehr als 2014 beginnen in allen Studiengängen



371 Studierende haben im Oktober 2015 mit dem Studium in Geisenheim begonnen. Die größte Gruppe unter ihnen sind die Weinbau-Studenten (112)

Dass nun wahrscheinlich jedes Jahr ein neuer Rekord gebrochen wird, darauf hat sich der Vizepräsident der Hochschule Geisenheim, Otmar Löhnertz, schon eingestellt. "Wir werden in den nächsten Jahren wachsen", stimmte er die Erstsemester zur Begrüßung im Germania-Saal schon mal auf das Kommende ein. 371 Studenten sind es in diesem Jahr, noch mal 21 mehr als zum Start des Wintersemesters im vergangenen Jahr. Zwei neue Studiengänge gibt es auch: Logistik und Lebensmittelsicherheit. Letzterer wird in Kooperation mit der Fresenius-Hochschule in Idstein angeboten. Dass eine staatliche Hochschule mit einer privaten kooperiere, sei durchaus nicht alltäglich, erklärte Löhnertz. Die Hochschule wächst aber auch baulich, Löhnertz erinnerte an die frohe Botschaft, die die Hochschule kürzlich erreichte: Das Land Hessen investiert 75 Mio. Euro in den Campus.

1 350 Studenten hat die Hochschule aktuell und 400 Mitarbeiter, erklärte der Vizepräsident. Größter Beliebtheit erfreut sich nach wie vor der Studiengang Weinbau mit 112 Studenten, gefolgt von der Landschaftsarchitektur. Für dieses Studium haben sich 59 junge Männer und Frauen eingeschrieben. Für Getränketechnologie haben sich 33 Studenten entschieden, für Internationale Weinwirtschaft 56, für International Wine Business 27, für Gartenbau 40 und für den dualen Studiengang Landschaftsarchitektur vier. Mit dem neuen

Studiengang Logistik beginnen 24 Studenten. Für Lebensmittelsicherheit haben sich 16 Studenten eingeschrieben.

Die Diskussion um den hohen Prozentsatz der jungen Leute, die sich heutzutage fürs Studium entscheiden, bezeichnete Löhnertz als "dümmlische Diskussion". Ein Studium, vor allem eins in Geisenheim, sei immer eine gute Wahl. Als berufsbegleitenden Abschluss und keinesfalls als Durchlauferhitzer für ein Masterstudium bezeichnete Löhnertz den Bachelor, den alle Erstsemester erst einmal anstreben.

Was die Neubürger in und um Geisenheim herum erwartet, schilderte in blumigen Worten der Imagefilm über den Rheingau, den die Rheingauer Volksbank zu ihrem 150. Geburtstag erstellen ließ. Den ein oder anderen dort gezeigten Weinberg werden die Neuen im Laufe ihres Studiums noch näher kennenlernen, prophezeite Hochschulpräsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, der die spezialisierten Studiengänge und das familiäre Umfeld auf dem Campus, aber auch Möglichkeiten, während Auslandsaufenthalten den Horizont zu erweitern, als das Besondere an Geisenheim herausstellte. Bürgermeister Frank Kilian berichtete den Erstsemestern stolz, dass Geisenheim vom hessischen Innenminister Peter Beuth der Namenszusatz Hochschulstadt verliehen wurde. Die Initiative, die zu dem Antrag geführt hat, reklamiert übrigens die Geisenheimer CDU für sich.

Barbara Dietel, Wiesbadener Kurier

Hochschulstadt offiziell

Geisenheim trägt den Titel nun auch auf dem Ortsschild

Der Hessische Innenminister Peter Beuth hat die Stadt Geisenheim im Rheingau-Taunus-Kreis zur "Hochschulstadt" ernannt. Auf Antrag des Magistrats verlieh Beuth die Zusatzbezeichnung an die Stadt.

"Der Titel 'Hochschulstadt' wird sicher ein wichtiges Aushängeschild für die Stadt werden. Er verdeutlicht, dass in Geisenheim eine wissenschaftliche Einrichtung von Weltruf ihren Sitz hat. Das Renommee der Bildungseinrichtung strahlt weit über die Grenzen der Stadt hinaus. 'Geisenheimer' ist in der Weinwirtschaft weltweit ein Begriff", so Innenminister Peter Beuth.

Hochschule und Stadt haben in den vergangenen Jahren gemeinsam an einer großartigen Erfolgsgeschichte geschrieben. Und auch für die Zukunft ist gesorgt: "Die Landesregierung stellt aus dem fortgesetzten Hochschulbau-Investitionsprogramm HEU-REKA insgesamt 50 Millionen Euro für die Modernisierung und den Ausbau des Campus bereit. Geplant ist zum Beispiel ein Neubau für das Getränketechnologische Zentrum, ein weltweit vorbildliches Institut für Lehre und Forschung in der Getränketechnologie. Mit der Investition in die Infrastruktur auf dem Campus knüpft die Landesregierung an die wissenschaftlichen Erfolge an, die dem Namen 'Geisenheim' weltweite Anerkennung verschafft haben – und die nun mit dem neuen Namenszusatz auch für Besucher der Stadt sofort sichtbar sind", so Ingmar Jung, Staatssekretär im Ministerium für Wissenschaft und Kunst.

Mit der Gründung der eigenständigen Hochschule im Jahr 2013 wurde ein neues Modell für praxisorientierte Lehre und Forschung geschaffen. Seitdem ist ein hochwertiger, zukunftsweisender Standort in den Disziplinen Weinbau, Getränketechnologie, Gartenbau und Landschaftsarchitektur entstanden. "Die Hochschule Geisenheim University ist in dieser Form bisher einmalig in der deutschen Hochschullandschaft", so Beuth.

Hintergrund: Gemäß Paragraph 13 Absatz 2 der Hessischen Gemeindeordnung kann der Innenminister Gemeinden (auf ihren Antrag oder wenigstens nach ihrer Anhörung) Bezeichnungen, die auf ihrer geschichtlichen Vergangenheit, ihrer Eigenart oder ihrer Bedeutung beruhen, verleihen.

125 Jahre Rebenveredlung

Institut für Rebenzüchtung lädt ein

Im Jahre 1890 wurde die Rebenveredlungsstation Geisenheim gegründet. Sie ist eine der Wurzeln des Instituts für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim. Wir möchten dieses Ereignis – auch wegen seiner Bedeutung für den deutschen Weinbau – gebührend feiern und laden Sie sehr herzlich am Freitag, den 27. November 2015 um 14 h zur Feier der 125jährigen Gründung "Rebenveredlungsstation Geisenheim" in die Hochschule Geisenheim University, Gerd-Erbslöh-Hörsaal ein. Nach einigen Fachvorträgen findet im Foyer ein kleiner Umtrunk mit einigen typischen Weinen aus dem Keller des Instituts für Rebenzüchtung statt.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und verbleiben mit freundlichen Grüßen

Team des Instituts für Rebenzüchtung



Begutachtung der vorgetriebenen Pfropfreben um 1920

Neuer BDO-Vizepräsident stellt sich vor

Der im September gewählte Christian von Wallbrunn über seine Tätigkeit an der Hochschule und beim Bund Deutscher Oenologen

Mein Name ist Christian von Wallbrunn und seit mittlerweile elf Jahren ist die ehemalige Forschungsanstalt bzw. die Hochschule Geisenheim mein Arbeitgeber.

Mein Studium habe ich nicht in Geisenheim absolviert sondern an der Westfälische Wilhelms-Universität/Münster. Dort studierte ich Biologie und promovierte im Fach Mikrobiologie.

Nach einem kurzen Schwenk in den medizinischen Bereich wurde ich zum "Geisenheimer". Ich arbeite im Institut für Mikrobiologie und Biochemie. Dabei liegen meine Arbeitsschwerpunkte in der

Aufklärung von Zusammenhängen verschiedenster Fermentationen mit einem Schwerpunkt auf die Weinherstellung und die daran beteiligten Hefen, sowie der Qualität und Sicherheit von Getränken und Lebensmitteln.

In der Lehre der Hochschule Geisenheim bin ich in den Bachelorstudiengängen Weinbau & Oenologie, Getränketechnologie, IWW und Lebensmittelsicherheit in den mikrobiologischen Fächern tätig.

Für den mit der Universität Gießen gemeinsamen Masterstudiengang Oenologie habe ich in Geisenheim die Studiengangsleitung und bin ebenfalls in den Masterstudien-

gängen Getränketechnologie und Vinifera tätig.

Für mich verbindet der Standort Geisenheim praxisnahe Ausbildung, angewandte

Forschung und die Nähe zur Praxis der Weinbranche in idealer Weise.

Aus meiner Sicht ist lebenslanges Lernen, Wissenstransfer und Weiterbildung in der heutigen Zeit unerlässlich. In dieser Hinsicht hat der BDO für die deutsche Weinbranche eine entsprechende Verantwortung, der ich mich gerne in meiner Funktion als einer der Vizepräsidenten stelle.



Als ursprünglich aus einer eher Bierorientierten Gegend stammend, bekenne ich mich mittlerweile zu meiner Vorliebe für Rieslinge aus dem Rheingau und Spätburgunder von der Ahr. Aber die Weinwelt ist viel zu interessant und variantenreich, um mich nur auf diese beiden festlegen zu wollen.

Seit vier Jahren lebe ich gemeinsam mit meiner Frau, meinen drei Kindern und unserem Jagdhund in Rüdesheim. Meine Freizeit verbringe ich gerne mit meiner Familie und setzte mich in der Jungjägerausbildung als Lehrgangsleiter ein.

Kontakt: christian.wallbrunn@oenologie.de

Messe SITEVI in Montpellier vom 24. – 26.11.2015

Die internationale Fachmesse für die Bereiche Weinbau/Kellertechnik und Obst, Oliven- und Gemüseanbau SITEVI findet vom 24. bis 26. November 2015 in Montpellier (Frankreich) statt.

Der BDO und SITEVI freuen sich, Ihnen einen maßgeschneiderten Besuch mit vielen Vorteilen anbieten zu können:

- ein kostenloser Messeausweis zur SITEVI (Anmeldung ab sofort auf <http://en.sitevi.com/> mit dem Code: I3W19HC)
- Zugang zum Club International (Erfahrungen & Snacks, WLAN ...)
- kostenloser Messekatalog
- Programm mit kostenfreien Besuchen in

der Nähe von Montpellier. Mögliche Ziele sind:

Jeanjean Weinberge: Die fünf Jeanjean Weinbaugebiete erstrecken sich über 300 Hektar im Herzen der Region Languedoc, bekannt für viele hochwertige Weine. Jeanjean sucht ständig außergewöhnliche Konzepte, die sich an heutige Verbrauchertrends anpassen, zum Beispiel verschiedene Verpackungslösungen wie BIB oder WinePouch.

Domaine du Chapitre: Dieses Weinbaugebiet erstreckt sich über 135 Hektar plus fünf Hektar Olivenbäume. Die Originalität liegt vor allem im Anbau von Rebsorten,

die nicht sehr bekannt sind, wie Le Marseilan, Caladoc, Aranel oder Chasan. Außerdem produzieren die 5.000 Olivenbäume natives Olivenöl verschiedener Sorten: Picholine, Rougette, Cayon, Arboussane, Arbequine. Dieses Weinbaugebiet ist auch der Ausbildung und Weinforschung gewidmet, insbesondere der Ausarbeitung nachhaltigen Weinbautechniken und Sortenveredlung.

Bei Fragen kontaktieren Sie bitte:

Nathalie Deltour

IMF - Promosalons Deutschland

Tel.: 0221 – 130 509 05

E-Mail: n.deltour@imf-promosalons.de

Rosa Chardonnay im Keller

Institut für Rebenzüchtung forscht weiter an der Sorte

14 Tage später als der Chardonnay wurde an der Hochschule Geisenheim der Rosa Chardonnay mit absolut gesunden Trauben gelesen. Dabei erreichte die Rebsorte 106° Oe bei einem Ertrag von 1288 g/qm. Der Rosa Chardonnay ist eine Spielart des Chardonnays und wird am Institut für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim züchterisch bearbeitet. Die Rebsorte ist wegen der in den letzten Jahren herrschenden Witterungsverhältnisse hochinteressant und hat ihre sehr gute Botrytisfestigkeit gegenüber dem klassischen Chardonnay auch bei diesem Jahrgang wieder bewiesen. Der Wein des Rosa Chardonnay ist von Geschmack und Farbe vergleichbar mit einem Chardonnay, lässt sich jedoch als körperreicher und komplexer beschrei-



Aus den rötlichen Trauben wird ein Weißwein, der etwas kräftiger ist als Wein aus weißen Chardonnaytrauben

ben. Das Institut für Rebenzüchtung hat die Sorte Rosa Chardonnay im Dezember 2014 beim Bundessortenamt zur Eintragung in die Bundessortenliste angemeldet. Dies erfolgt voraussichtlich in drei bis vier Jahren. Der Anbau der Rebsorte ist momentan, außer in Hessen, nur mit Versuchsvertrag möglich.

Dipl. Ing. Bettina Lindner,
Zentrum Angewandte Biologie,
Institut für Rebenzüchtung

WISSENERFAHRUNGSPASSION



WEINCAMPUS NEUSTADT



Rommen, Robin

Ref.: Prof. Dr. Dominik
Durner – Sascha Wolz

Einfluss des zur Verstärkung verwendeten Destillats und der oxidativen Lagerung auf die Entwicklung des Acetaldehydgehalts und die sensorischen Eigenschaften eines Likörweins der Rebsorte Riesling

Bei der Likörweinbereitung stellen hohe Gehalte an Acetaldehyd, die durch den Gärstopp, durch die Zugabe eines acetaldehydreichen Destillats oder die oxidative Reifung resultieren können, eine besondere Herausforderung dar. Die Bedeutung dieses Stoffs im Hinblick auf seine gesundheitliche/karzinogene Wirkung und die sensorische Relevanz muss kritisch betrachtet werden. Es wurde untersucht, welche Weindestillate und welche Lagerbedingungen bei der Likörweinbereitung einen Einfluss auf die Acetaldehydkonzentration haben und wie diese im Zusammenhang mit den sensorischen Eigenschaften der Likörweine steht. 2013 wurden vier Likörweine aus Riesling mit folgenden Bränden hergestellt: Traubenbrand, Hefebrand und Tresterbrand sowie Primasprit. Die Likörweine wurden entweder oxidativ oder reduktiv gereift und die Entwicklung des Acetaldehydgehalts über 13 Monate beobachtet. Acht Monate nach der Verstärkung wurde die erste deskriptive Analyse, nach weiteren fünf Monaten die zweite sensorische Verkostung durchgeführt. Die Verwendung von Primasprit zeigte in allen Untersuchungen die besten Ergebnisse. Diese Variante erbrachte die geringsten Acetaldehydgehalte, die stärkste Ausprägung an Likörweintypischen Aromen und die beste Platzierung im Rangfolgetest. Auch die Verwendung von Traubenbrand zeigte positive Ergebnisse in der Aromabewertung und im Rangfolgetest. Von der Likörweinproduktion mittels Trester- und Hefebrand muss aufgrund deutlich erhöhter Acetaldehydgehalte, stark oxidativer Aromen und der Gefahr eines stechenden Abgangs abgeraten

werden. Der oxidative Ausbau von Likörweinen ging eng mit einer Zunahme der Acetaldehydgehalte einher. Parallel zum Anstieg des Acetaldehyds konnte auf sensorischer Ebene eine starke Oxidationsnote in den Likörweinen festgestellt werden.



Förster, Jutta

Ref.: Dr. Matthias
Petgen – Prof. Jochen
Bogs

Vergleichende Untersuchungen des Systems nach "Simonit & Sirch – Preparatori d'uva" zum konventionellen Rebschnitt im ersten Umstellungsjahr

Es gilt festzustellen, wie die beiden Rebschnittstechniken die Vitalität, die Homogenität und die Langlebigkeit der Anlage beeinflussen. Zudem bietet der Sanfte Rebschnitt nach Simonit & Sirch mit hoher Wahrscheinlichkeit die Möglichkeit einer Esca-Prävention. Die Ergebnisse bestätigen die Existenz wichtiger Unterschiede, die eine bessere Versorgung durch den Sanften Rebschnitt belegen könnten. Signifikante Ergebnisse bei der Untersuchung der Schnittfläche und der Schnittanzahl verdeutlichen ein Ziel des Sanften Rebschnittes: zur Vermeidung großer Wunden wird überwiegend in Totholz und in einjähriges Holz geschnitten. Die Ergebnisse der Zeiterfassung unterstreichen die Priorisierung: im Vordergrund steht das Bewusstsein für das Wachstum der Rebe, nicht das wirtschaftliche Arbeiten. Des Weiteren wurden signifikante Unterschiede bei der Verholzung festgestellt, aus denen man eine höhere Vielfalt schlussfolgern könnte. Die Langlebigkeit, homogenes Wachstum und die Vermeidung der Esca-Erkrankung lassen sich nur langfristig erfassen und machen daher weitere Forschung unabdingbar.

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN

Interessiert Sie eine der hier abgedruckten Kurzfassungen besonders? Schreiben Sie uns: ddw@meininger.de. Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von DER DEUTSCHE WEINBAU ausführlicher veröffentlicht.