



DER OENOLOGE

47. Jahrgang | 3/2019

EDITORIAL

Bekenntnis zu Europa

18

BDO INTERN

Oenologische Kenntnisse gefragt

19

AUS DEN HOCHSCHULEN

Heilbronner Weinmarketingtag

21



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

Ein Bekenntnis zu Europa ist jetzt wichtig

Am 26. Mai 2019 ist Europa-Wahl. Ich möchte Sie bereits heute ermutigen, Ihre Möglichkeit als Wähler bei der Europa-Wahl aktiv wahrzunehmen. Uns allen sollte bewusst sein, wie wertvoll Mobilität und Zusammenarbeit in Europa für unsere Branche und für die freie Gesellschaft ist. Die vertrauensvolle Kooperation mit unseren europäischen Partnern und Nachbarn ist nicht mehr wegzudenken. Meine große Sorge, und damit stehe ich nicht alleine, ist es, dass populistische und nationalistische Strömungen, die wir seit einiger Zeit bedauerlicherweise auch in Deutschland vermehrt beobachten können, diese für uns so wichtige Entwicklung gefährden können. Leider ist zu befürchten, dass eine rückwärtsgewandte Politik mit entsprechenden Ergebnissen bei den Wahlen zum europäischen Parlament ab Mai deutlich zunehmen könnte. Gemeinsam mit einem harten BREXIT könnte dies auch unsere Betriebe empfindlich treffen.

Mit der Gründung der UENFW, der „Union of European national football teams of winemakers“, haben wir im letzten Jahr in Slowenien einen kleinen Beitrag zur Förde-



rung europäischer Freundschaften in unserer Branche leisten können. Der BDO hat hierbei wichtige Impulse gegeben – der Geschäftssitz ist auch in Geisenheim.

Am 27. Februar 2019 traf sich nun eine Delegation der UENFW zu Gesprächen mit EU Kommissar Günther Oettinger im Berlaymont-Gebäude, dem Hauptsitz der Europäischen Kommission, in Brüssel. Unter der Gesprächsleitung des EU Kommissars Günther Oettinger (Budget & Human Resources) und des UENFW-Ehrenpräsidenten Dr. Franz Josef Jung, Bundesminister a.D., wurden zusätzlich die Ressorts der Kommissare Phil Hogan (Agriculture & Rural Development) und Tibor Navracsics (Education, Culture, Youth and Sport) eingebunden.

Mit den Kulturgütern Wein, Fußball (Sport) und Bildung können wir sprachliche und gesellschaftliche Grenzen überbrücken – derzeit setzen sich acht Nationen in diesem Projekt für ein freies, friedliches und freundliches Europa ein – helfen Sie mit, gehen Sie wählen!

*Dipl.-Ing. Robert Lönarz
Vize-Präsident Bund Deutscher Oenologen,
UENFW-Präsident*

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:

Mitarbeiter/in für Marketing & Vertrieb

Weingut Korrell, Nahe

Mitarbeiter (m/w) für den Weinverkauf

Weinladen Schmidt, Berlin

Qualitätsmanager (w/m/d)

Badischer Winzerkeller, Baden

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



Oenologische Fachkenntnis gefragt

Bei den großen internationalen Weinwettbewerben sind Oenologen mit ihrem Wissen besonders gerne in den Fachjurs gesehen

Schon zur Allgemeinen Weltausstellung im Jahr 1900 in Paris wurden Weine und viele andere Produkte mit Medaillen ausgezeichnet. Ganz im Geist der Olympischen Spiele, die damals zur selben Zeit in Paris stattfanden. Die Olympischen Spiele sind inzwischen zu einer gigantischen kommerziellen Veranstaltung mutiert und die Zahl der Weinwettbewerbe ist in den letzten zehn Jahren geradezu explodiert. Nichtsdestotrotz sind Medaillen auf den Wein-

flaschen noch immer wichtige, vertrauensbildende Verkaufshilfen für die Winzer und den Handel. Für Weinabfüller ist die Entscheidung, zu welchem Wettbewerb sie ihre Weine anmelden sollen, allerdings schwerer geworden. Wir als ausgebildete Oenologen legen naturgemäß großen Wert auf eine fachgerechte und faire Beurteilung der Weine durch geschulte Verkoster. Deshalb wollen wir an dieser Stelle ein wenig hinter die Kulissen der beiden wichtigsten

und größten deutschen Wettbewerbe schauen, Mundus Vini und Berliner Wein Trophy. Wir lassen zwei Jury-Mitglieder aus dem Kreis der Oenologen zu Wort kommen: Katharina Hauck und Victor Cotea, beide haben einen Masterabschluss und promovieren gerade. Neben ihrer Arbeit an der Hochschule nehmen sie regelmäßig an Verkostungen teil, um ihre Sensorik zu schulen, aber auch um ihr internationales Netzwerk auszubauen und zu pflegen.



Katharina Hauck

Die Pfälzerin hat in Heilbronn und Eisenstadt studiert, promoviert derzeit in Geisenheim und berät unter @vonundzuwein freiberuflich Weingüter zum Thema „Social Media & Wein“

Seit wann sind Sie Jury-Mitglied bei Mundus Vini?

Im Dezember 2016 habe ich das erste Mal für Mundus Vini Biofach verkostet und seither bin ich kontinuierlich mit dabei. An der Mundus Vini Frühlings Verkostung nehme ich in diesem Jahr zum ersten Mal teil.

Würden Sie uns Ihren beruflichen Werdegang kurz skizzieren?

Ich habe an der Hochschule Heilbronn Weinbetriebswirtschaft (B.A.) und in Eisenstadt an der FH Burgenland Internationales Weinmarketing (M.A.) studiert. Parallel zu meinem Master habe ich u.a. für das VDP-Weingut Von Winning in Deidesheim, die international tätige PR-Agentur Wine & Partners in Wien sowie für den Weincampus in Neustadt gearbeitet. Seit einem Jahr arbeite ich jetzt als wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Hochschule Geisenheim und promoviere dort über die Vermarktung von Bio-Wein in Deutschland. Ich bin also vermutlich eine Ausnahme, da ich an allen Hochschulen tätig war oder noch bin, an denen der BDO vertreten ist.

Was ist Ihre persönliche Motivation, als Jury-Mitglied bei Mundus Vini aktiv zu sein?

Mundus Vini gibt einem die Möglichkeit, einen Qualitätsüberblick über den globalen Weinmarkt zu erhalten. Dann ist es auch durchaus erfrischend, hin und wieder Herkünfte, Stile oder Rebsorten zu verkosten, die man privat eher selten konsumiert. Abgesehen vom Verkosten ist Mundus Vini eine große internationale Familie und es ist immer wieder eine gute Gelegenheit zum Netzwerken und zum fachlichen Austausch.

Bei welchen Wein-Wettbewerben sind Sie sonst noch dabei?

Zurzeit nehme ich hauptsächlich an Wein-Wettbewerben des Meininger



Foto: Ralf Ziegler

Verlags teil, etwa an Best of Riesling, Mundus Vini Biofach, an Meiningers Rotweinsteinpreis, dem Meiningers Deutscher Sektpreis u.a.

Welche Erwartungen haben Sie an einen professionellen internationalen Weinwettbewerb?

Als Jury-Mitglied erwarte ich eine professionelle Organisation und Durchführung, die es mir ermöglicht, mich auf die Verkostung zu konzentrieren und eine möglichst objektive Bewertung abzugeben. Am wichtigsten ist mir dabei ein realistisches Pensum und eine logische Anordnung der Weine, sowie eine gute Durchmischung von erfahrenen und weniger erfahrenen Verkostern.

Was gefällt Ihnen an Mundus Vini am besten?

Das, was mir generell bei Verkostungen des Meininger Verlages gut gefällt: die professionelle Organisation, die kompetente Durchführung, der fachliche Austausch, der gute Mix von Verkostern und die Internationalität.

Das Interview führte Holger Klein

Victor Cotea

ist der Sohn von Dr. Valeriu Cotea, Professor an der rumänischen Universität für Landwirtschaft und Veterinärmedizin und von 2012 bis 2015 Vorsitzender des OIV-Ausschusses für Oenologie in Paris

Seit wann sind Sie Jury-Mitglied bei der Berliner Wein Trophy?

Seit 2015

Würden Sie uns Ihren beruflichen Werdegang kurz skizzieren?

Ich habe zunächst Lebensmittelwissenschaften in Rumänien studiert. Danach habe ich das Masterstudium (Vinifera, Euromaster) für Oenologie und Weinbau in Montpellier und Geisenheim abgeschlossen und bin momentan an meiner Doktorarbeit, die ich noch dieses Jahr abschließen werde. Gleichzeitig arbeite ich bei der Pall GmbH in der Abteilung Research & Development.

Was ist Ihre persönliche Motivation, als Jury-Mitglied bei der Berliner Wein Trophy (BWT) aktiv zu sein?

Da ich nun schon seit ein paar Jahren dabei bin, merke ich, wie ich mich als Verkoster

verbessert habe. Meine Bewertungen sind sicherer und klarer geworden. Die Berliner Wein Trophy bietet ein breites Spektrum an Weinstilen. Aber selbst, wenn alle Weine aus derselben Gegend und demselben Jahr stammen, so wird man sensibler für subtile Unterschiede in der Weinqualität. Daraus ziehe ich meine Motivation: Meine Fähigkeiten werden trainiert und mein Wissen und Erfahrung bleiben up to date. Im Übrigen macht es großen Spaß hier zur Verkostung herzukommen. Ich bin sehr dankbar für diese Möglichkeit.

Bei welchen Wettbewerben sind Sie sonst noch dabei?

In Berlin bin ich regelmäßig dabei. Ebenso in Portugal und Belgien, wenn sich die Gelegenheit bietet. Da es so viele Weinwettbewerbe gibt, könnte man praktisch jeden Monat in irgendeiner Jury sitzen. Aber das ist nicht mein Ziel.



Foto: Klaus Herrmann

Welche Erwartungen haben Sie an einen professionellen internationalen Weinwettbewerb?

Meine Erwartung mag Ihnen etwas ungewöhnlich vorkommen, aber mir geht es darum, auch die Gelegenheit zu haben, andere Aktivitäten in den Mittelpunkt zu stellen. Nicht während der Verkostung natürlich, aber in den restlichen 20 Stunden des Tages.

Stundenlang an einem Tisch ausschließlich über Wein zu reden, scheint mir vergeudete Zeit zu sein. Der Wein ist ein wundervoller Teil des Lebens, er bringt Menschen zusammen und ermöglicht tiefgreifende Gespräche. Aber er sollte andere Interessen nicht überdecken oder gar ersticken. Wein darf nicht zum Fetisch werden.

Was gefällt Ihnen an der BWT am besten?

An der Berliner Wein Trophy gefällt mir besonders gut, wie leicht es dort ist, das oben angesprochene Problem zu lösen. Zunächst einmal ist da Berlin. Die Stadt ist so groß, vielfältig und beeindruckend. Sie zwingt dich geradezu, sie zu entdecken. Die möglichen Erfahrungen sind viel zu reichhaltig, als dass man immer nur an Wein denken sollte. Die Stadt bietet unglaublich viele Möglichkeiten, unser sonst immer gleiches Thema zu ersetzen.

Zum anderen ist da das Hotel selbst, wo die Verkostung stattfindet. In der Lobby sind den ganzen Tag Jury-Mitglieder anzutreffen. Es erinnert mich an eine griechische „Agora“, den antiken Versammlungsplatz. Man bekommt das Gefühl, Teil einer freundschaftlichen Gemeinschaft zu sein. Ein immer belebter Platz für ungezwungene Gespräche.

Das Interview führte Klaus Herrmann

**STUDIEN-
INFOTAG 2019**

Finde den Studiengang,
der zu Dir passt!

15. Mai
13:00 – 18:00 Uhr
**Hochschule
Geisenheim**

www.hs-geisenheim.de/studieninfotag

**Hochschule
Geisenheim
University**

Die Zukunft ist digital?!

Am 9. Mai 2019 findet der 11. Heilbronner Weinmarketingtag statt

Die Digitalisierung scheint kaum Grenzen zu kennen. Wie die traditionsreiche Weinbranche die Fortschritte der Digitalisierung nutzen kann, ist das Thema des 11. Heilbronner Weinmarketingtages. Wie können soziale Medien genutzt werden, um neue Kunden zu erreichen? Wie kann Wein online angepriesen und gleichzeitig der Kunde vor Ort bedient werden? Welche Systeme gibt es für die Digitalisierung im Betrieb auf verschiedenen Ebenen? Die Fragen sind vielfältig. Antworten gibt es beim Heilbronner Weinmarketingtag.

Der Kunde der Zukunft, der Marketing-Mix im digitalen Zeitalter oder die erfolgreiche Einführung von E-Mail-Newslettern sind Vortragsthemen beim 11. Heilbronner Weinmarketingtag. Prof. Dr. Simone Loose wird über Erfolgsfaktoren von Newslettern sprechen. Gero Becker vom IFH Köln zeigt, wie die Kunden der Zu-

kunft angesprochen werden können. Markus Bonsels vom Weingut BIBO RUNGE erläutert, wie der Marketing-Mix heutzutage zusammengestellt werden kann. Silvia Schelle spricht über das Portal wuerttemberger-wein.de und Johannes Finze zeigt die Vorteile der Digitalisierung im Betrieb auf. Außerdem wird Jasmin Kettenbach, Vicosmo GmbH, Gründe für smarte Daten in der Weinbranche liefern. Diese profilierten Experten und erfolgreichen Praktiker lassen Sie an ihrem Wissen und an ihren Konzepten teilhaben und geben Ihnen konkrete Anregungen für Ihre betriebliche Praxis.

Der Heilbronner Weinmarketingtag hat sich als Branchentreff der Weinwirtschaft etabliert. Einmal jährlich trifft man sich zum interdisziplinären Dialog zu Themen rund um Weinvermarktung und Vertrieb. Die von Prof. Dr. Ruth Fleuchaus mit den Studierenden des Interna-

tional Wein Managements gestaltete Veranstaltung bringt hochkarätige Referenten aus Praxis und Forschung und Entscheidungsträger aus Unternehmen zusammen. Die Veranstaltung wird ergänzt durch eine begleitende Fachausstellung.

Der Heilbronner Weinmarketingtag wird unterstützt von der Kreissparkasse Heilbronn, Kühne + Nagel, sowie der Online-Plattform Wein-Plus.

Die Teilnahme am 11. Heilbronner Weinmarketingtag an der Hochschule Heilbronn kostet 150 Euro pro Person. Im Preis eingeschlossen sind die Verpflegung und Getränke. Anmeldung und weitere Informationen unter: www.weinmarketingtag-heilbronn.de. Anmelde-schluss ist der 30. April 2019.

Lucas Nesselhauf



HOCHSCHULE HEILBRONN

143 Mal „Herzlichen Glückwunsch!“

Die Hochschule Geisenheim verabschiedet ihre Absolventen in Kloster Eberbach



Die Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge der Hochschule Geisenheim freuen sich über ihren erfolgreichen Studienabschluss

**Prof. Dr. Grit Hottenträger,
Prof. Dr. Ernst Rühl und
Prof. Klaus Werk verabschiedet**

Die akademische Abschlussfeier nahm das Präsidium der Hochschule Geisenheim auch zum Anlass, Prof. Dr. Grit Hottenträger und Prof. Klaus Werk im großen Rahmen in den Ruhestand zu verabschieden. Prof. Dr. Grit Hottenträger, die die Professur für Gesellschaft, Freiraumplanung und Geschichte der Gartenarchitektur innehat, war über 20 Jahre an der Hochschule Geisenheim und deren Vorgängerinstitutionen tätig. Prof. Klaus Werk, Professor für Umwelt- und Naturschutzrecht, nahm seine Tätigkeit an der damaligen FH Wiesbaden im Jahr 2002 auf.

Hochschulpräsident Schultz nutzte die Gelegenheit auch, um Prof. Dr. Ernst Rühl, Professor für Rebenzüchtung, zu danken, der im Februar 2019 ebenfalls in den Ruhestand eintrat. Prof. Dr. Rühl war wegen einer Tagungsteilung nicht in Eberbach; dem herzlichen Applaus für sein jahrzehntelanges Engagement in Geisenheim tat das keinen Abbruch.

Festliche Stimmung im Laiendormitorium zu Kloster Eberbach am Freitag, 15. Februar 2019: Im Rahmen der akademischen Abschlussfeier verlieh die Hochschule Geisenheim 143 Absolventen ihrer Bachelor- und Master-Studiengänge die Abschlusszeugnisse. Erstmals waren auch Studierende der zum Wintersemester 2015/16 etablierten Studiengänge Lebensmittelsicherheit sowie Logistik und Management Frischprodukte unter den Abgängern.

Dipl.-Ing. Robert Lönarz, Präsident der VEG – Geisenheim Alumni Association e. V., warb bei den Absolventen in seinem Grußwort da-

für, über den Ehemaligenverband künftig mit der Hochschule in Kontakt zu bleiben und das weltweite Netzwerk studienbereichsübergreifend zu nutzen und zu stärken. Schwester Dr. Maura Zátanyi von der Abtei St. Hildegard, Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Präsident der Hochschule Geisenheim, und Prof. Dr. Otmar Löhnertz, Vizepräsident Lehre der Hochschule Geisenheim, gratulierten den Abgängern ebenso herzlich.

Die Hochschule Geisenheim gratuliert allen Absolventen herzlich und wünscht ihnen alles Gute für ihre private und berufliche Zukunft!

Semestertreffen des Abschlussjahrgangs 1988/89

30 Jahre Diplom-Ingenieur Weinbau & Oenologie an der Hochschule Geisenheim



Am 12. Januar 2019 traf sich das Semester, das sich 1985 eingeschrieben hatte und 1988 bzw. 1989 ihre Diplomurkunde überreicht bekam.

Die Resonanz am 12. Januar 2019 war groß: Nahezu 60 Kommilitonen trafen sich am frühen Vormittag auf Schloss Vollrads zum Sektempfang. Ralf Bengel, Semesterkollege und heute Mitglied der Geschäftsleitung von Vollrads, kredenzte zum Empfang einen hervorragenden „Riesling Sekt Brut“. Die damaligen „Mädchen für Alles“, Dietlinde Scholz und Uschi Federhen waren gekommen, ebenso wie Prof. Dr. Otmar Löhnertz.

Zurück an der „Alma Mater“

Hochschulpräsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz begrüßte die Gruppe an der Hochschule und erläuterte die Veränderungen bis hin zur Neugründung im Jahr 2013. Dipl. Ing. Wolfgang Pfeifer führte durch das neue Institut für Oenologie: Modernste Sensorik-Räume, Technologie- und Abfüllhalle

mit allen in der Praxis gängigen Maschinen für Praktika der Studierenden aber auch für Forschungszwecke der Wissenschaftler.

Alte Erinnerungen wurden wach, als wir den „Keller von Prof. Bauer“ betraten, der immer noch für die Sektherstellung genutzt wird. Das Highlight war die Besichtigung des Alumni-Holzfass-Keller mit den geschnitzten Semesterfassböden und den dazugehörigen „Stories“ über die Professoren Troost, Ritter, Becker, u.a.

Mit Prof. Dr. Hans Reiner Schultz ging es anschließend, vorbei an Versuchsfeldern und großen Gewächshäusern, in Richtung Westen zur „FACE“- Anlage. Hier wird unter Freilandbedingungen die Auswirkung zukünftiger CO₂-Konzentrationen auf Anbau, Physiologie, Schaderreger und Produktqualität bei Riesling und Cabernet Sauvignon erforscht. Das vor wenigen Jahren neu gebaute „ZIG“ war der nächste Stopp. Im „Zentralen Instituts-Gebäude“ sind die Labore für Bodenkunde, Pflanzenernährung, Chemie, Lebensmittelkontrolle, Mikrobiologie, Phytomedizin,

Weinanalytik und Getränkeforschung untergebracht. Unter anderem werden dort auch, unter großen Sicherheitsvorkehrungen, Versuche in Molekularbiologie durchgeführt. Ein moderner, imposanter Gebäudekomplex steht jetzt da, wo früher die Cafeteria war.

Im neuen, repräsentativen Geisenheimer Uni-Keller fand der Abschluss dieser interessanten Führung statt. Renoviert, restauriert und geschmackvoll, modern eingerichtet für kulinarische und bacchantische Anlässe aller Art für Alumni, Mitarbeiter, Freunde und Partner der Hochschule. Bei gesponserten Butterbrezeln und Sekt der VEG-Geisenheim Alumni Association e.V., die auch in der Planung des Semestertreffens im Vorfeld unterstützt hatte, war es großartig in diesen Räumlichkeiten den Abschluss zu feiern. Eberhard Benz ließ es sich nicht nehmen noch etliche Flaschen Champagner zu spendieren.

Der Tag klang mit einem 4-gängigen Menü aus, das von Weinen und Sekten der Kommilitoninnen und Kommilitonen üppig begleitet wurde.

Unser Fazit zur „Hochschule Geisenheim University“:

In 30 Jahren hat sich sehr viel verändert. Geisenheim ist jetzt eine „Hochschule modernen Typs“:

Breit aufgestellt mit vielen Studiengängen, modernen Gebäuden mit moderner Technik, praxisorientierte, technische Praktika-Möglichkeiten, tollen Angeboten für Studierende, internationale Zusammenarbeit in Forschung und Studium (Doppel-Diplome) - einfach attraktiv!

Die „alten Geisenheimer“ sind stolz auf IHRE „Hochschule Neuen Typs“!

Am 12. Januar trafen sich knapp 60 Absolventen des Abschlussjahrgangs 1988/ 89 zu einer gemeinsamen Besichtigung der heutigen Hochschule





Müller,
Christoph

Ref.: Matthias Zink -
Jochen Bogs

Optimierung von Hochstammreben durch verschiedene Unterlagenlängen und durch sektionsbezogenen Zuschnitt

Durch die stetig steigende Nachfrage nach Hochstammreben ist dieses Pflanzgut zu einem wichtigen Produkt für Rebveredelungsbetriebe geworden. Dem hohen Material und Zeitaufwand bei der Herstellung von Hochstammreben steht eine geringere Anwuchsrate gegenüber. Um die Anwuchsrate zu steigern, wurden zum einen die Längen der Unterlagen variiert und zum anderen die Unterlagentriebe anhand der Holzreife in Sektionen eingeteilt. Als Indikator für die Holzreife gelten die Hartbastplatten, welche vom basalen zum apikalen Bereich des Triebes abnehmen.

Der Versuch wurde mit zwei Pfropfkombinationen durchgeführt, Weißburgunder auf 5BB und Riesling auf SO4.

Es konnte für beide Unterlagensorten nachgewiesen werden, dass die Anzahl an Hartbastplatten von der Triebbasis zur Triebspitze hin abnimmt.

Die Pfropfkombination mit der Unterlage 5BB wies im basalen Bereich des Triebes eine höhere Anwuchsrate auf als im apikalen Bereich des Triebes.

Für die Unterlage SO4 hingegen konnte hier der Unterschied in der Anwuchsrate nicht nachgewiesen werden.

Die Sektionierung der Unterlagen auf die Wirtschaftlichkeit eines Rebveredelungsbetriebes hat deshalb nur Auswirkungen bei der 5BB und nicht bei der SO4.



Susset,
David

Ref.: Jochen Bogs – Matthias Petgen

Verfahrensvergleich der Unterstockbodenpflege im Weinbau

In dem Verfahrensvergleich zur Unterstockbodenpflege wurden verschiedene Geräte hinsichtlich der Unkrautbekämpfung und der Kosten verglichen. Zu diesen Geräten gehörten zwei Hohlscheiben mit einem Durchmesser von 400 bzw. 480 mm (Fa. Braun, Landau), eine Rollhacke (Fa. Braun, Landau), eine Kombination aus Scheibe und Fingerhacke (Fa. Clemons, Wittlich) sowie ein Flachschar (Fa. Braun, Landau). Zudem wurde eine Herbizidvariante mit Glyphosat (Durano TF) sowie ein neues Verfahren zur Unkrautbekämpfung mit Heißwasser (Fa. Heatweed, Vertrieb Fa. Unkauf) verglichen. In der Herbizidvariante wurde zweimal mit Glyphosat appliziert, in der Heißwasservariante dreimal, die Rollhacken- und Scheibenvarianten wurden viermal bearbeitet und in der Flachscharvariante zweimal. Der Bedeckungsgrad der Beikräuter wurde an mehreren Boniturterminen an einem definierten Bereich im Unterstock zwischen zwei Stöcken (50 x 50 cm) ermittelt.

Die Haupthypothese war, mit den alternativen Varianten die gleiche Minderung des Unkrautbedeckungsgrades in einem vertretbaren finanziellen Rahmen zu erzielen.

Ergebnis des Versuches war, dass der Einsatz von Glyphosat die effektivste und kostengünstigste Variante war. In allen Varianten wurden zufriedenstellende Ergebnisse erzielt, wobei die Rollhacke sowie die Scheibe+Fingerhacke aufgrund der für diese Werkzeuge zu harten Bodenverhältnisse schlechter als die anderen Varianten abschnitten. Abschließend kann gesagt werden, dass es möglich ist mit den thermischen und mechanischen Maßnahmen die Herbizidmaßnahme zu ersetzen. Die mechanische Unterstockbearbeitung mit beiden Scheiben und der Rollhacke verursachte im Vergleich zur Herbizidvariante nur geringe Mehrkosten. Dagegen stellt das thermische Verfahren mit Heißwasser aufgrund des hohen Wasser- und Dieserverbrauchs zum jetzigen Zeitpunkt noch keine echte alternative in der Unterstockbodenpflege dar. Der Erfolg der me-

chanischen und thermischen Maßnahmen ist von vielen Faktoren wie Bedeckungsgrad der Beikräuter, der Bodenart sowie der Inklination des Weinbergs abhängig.



Hammann,
Rüdiger

Ref.: Dominik Durner -
Mira Schwinn

Einfluss des Befüllungsgrades einer Weinpresse auf die chemischen und sensorischen Eigenschaften von Riesling und Weißburgunder unter Berücksichtigung des Energiebedarfs

Je nach Menge an Lesegut werden Pressen oft nur teilweise befüllt, was sich auf den spezifischen Energiebedarf pro Liter Most auswirkt und auch die chemischen und sensorischen Eigenschaften der Moste und Weine verändern könnte. Im experimentellen Ansatz wurde eine halboffene 3000 Liter Membranpresse jeweils mit entrappten Trauben der Sorten Riesling und Weißburgunder zu je 25%, 50% und 100% befüllt. Bei jeder Pressung wurden drei Fraktionen Most entnommen: Druckfreier Vorlauf sowie 0,6 bar und 1,7 bar. Nach Beendigung jeder Druckstufe wurde der elektrische Energieverbrauch notiert. Beim Riesling zeigte nur der Pressdruck einen signifikanten Einfluss auf mostanalytische Parameter, nicht jedoch der Füllgrad der Presse. Beim Weißburgunder wurden die mostanalytischen Unterschiede in den Pressfraktionen jedoch umso deutlicher je weniger die Presse gefüllt war. Sensorische Unterschiede in den Füllgraden traten in den Riesling Weinen nicht zu Tage. Die Weißburgunder Weine zeigten mit geringeren Füllgraden zunehmende Oxidations- bzw. Alterungsnoten. Diese Beobachtung könnte mit der starken Mostoxidation in Zusammenhang stehen, die eintrat, wenn die Presse nur zu 25 % gefüllt war. In der Gesamtbetrachtung der Ergebnisse war der Einfluss des Pressdrucks dennoch stets größer als der Einfluss des Füllgrads. Der spezifische Energiebedarf pro Liter Most hängt eng mit dem Füllgrad der Presse zusammen, da dieser mit sinkendem Füllgrad umgekehrt proportional ansteigt. Darüber hinaus war bei geringen Füllgraden ein überproportionaler Anstieg des Energiebedarfs zu beobachten, was auf die längeren Presszeiten zurückzuführen ist.