



# DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

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



## HOCHSCHULE

**Ein Wort vorab. . . . . 10**  
Dipl.-Ing. Rolf Stocké: Wo schlägt das Herz von Verbänden, Vereinen und Institutionen?

**Geisenheim aktuell. . . . . 10**  
Akademische Abschlussfeier 2011: Auf dem Weg zu neuen Ufern

## FORSCHUNG

**Geisenheim aktuell. . . . . 12**  
BDO-Jungweinprobe der Gebietsgruppe Rheingau/Hess. Bergstraße

**Geisenheim aktuell. . . . . 11**  
Programm für die Exkursion ins Tessin, ins Piemont und in die Lombardei

## MENSCHEN

**Campus aktiv . . . . . 11**  
Tagungsübersicht:  
56. BDO-Tagung am 15. März 2011

**Diplomarbeiten / Theses . . 13**  
aus den Bereichen IWW, Weinbau & Oenologie und Getränketechnologie

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



**EIN WORT VORAB**

**Dipl.-Ing. Rolf Stocké  
Vizepräsident BDO**

Mittlerweile ist der BDO auf über 1.600 Mitglieder angewachsen. Globales Denken steht hier oft im Mittelpunkt, jedoch ist lokales Handeln in vielen Bereichen oft der Schlüssel für neue Impulse. Vor diesem Hintergrund haben sich sehr viele Mitglieder gewünscht, ein verstärktes lokales Forum innerhalb der Gebietskreise zu finden. Ab diesem Jahr werden von Geisenheim aus viele Aktivitäten in diese Richtung auf den Weg gebracht. Dazu gehören die Förderung und Unterstützung von fachlichem



Austausch untereinander, externen Fachreferaten oder diskussionsfreudigen Verkostungsrunden. Dabei soll es nicht nur den Austausch innerhalb eines Gebietskreises, sondern auch übergreifende Veranstaltungen geben. Aus diesem Grund wird es einen Veranstaltungskalender für alle acht Gebietskreise geben. So hat jedes BDO-Mitglied jederzeit die Möglichkeit, alle für ihn interessanten Veranstaltungen, Weinproben, Vorträge oder Exkursionen einzuplanen. Dort kann man alte Bekannte treffen, neue Gesichter und Ideen kennenlernen und mit Brancheninsidern in einen Meinungsaustausch treten. In den Gebieten Pfalz, Rheingau und Franken gibt es bereits lange und sehr aktive BDO-Gebietsgruppen. Besonders erfreulich sind die Neugründungen der BDO-Gebietskreise Mosel/Ahr, Saale-Unstrut, Baden und Württemberg. Genauso wie bei der Wiederbelebung des Gebietskreises Rheinhessen haben sich dort engagierte Geisenheimer Oenologen zusammengefunden, um über einen regelmäßigen Austausch noch mehr Sicherheit und Entscheidungshilfen zu erhalten. Auch der Spaß wird sicherlich nicht zu kurz kommen, denn die Freude am Beruf speist sich nicht zuletzt auch durch den Kontakt zu Kollegen und Gleichgesinnten. Interessant ist auch immer wieder das Kennenlernen und Verstehen anderer Arbeitsfelder. So stellt sich zum Beispiel die Arbeit und Denkweise in einer Kellerei wesentlich anders dar, als in einem Familienweingut. Sie sehen: Die vielschichtigen Aktivitäten der BDO-Gebietskreise tragen unter anderem zu einem wesentlichen Erfolgsfaktor bei: für die Zukunft Brücken zu schlagen!

**Auf dem Weg zu neuen Ufern**

**Am 4. Februar 2011 war es wieder so weit für die Akademische Abschlussfeier in Geisenheim. Insgesamt 85 Absolventen und 10 Vinifera EuroMaster wurden feierlich verabschiedet.**

(wh) Dekan Professor Dr. Otmar Löhnertz vom Fachbereich Geisenheim begrüßte die Absolventen und deren Angehörige im mehr als voll besetzten Gerd-Erbslöh-Hörsaal auf dem Campus Geisenheim. Er beglückwünschte die Absolventen zu deren Abschluss und wünschte viel Erfolg in ihrem beruflichen Leben. In diesem Wintersemester stellt sich die Zusammensetzung der Absolventen folgendermaßen dar: 19 Gartenbaumanagement, 17 Land-

und motivierte die neuen Absolventen der „Marke Geisenheim“.

Als Präsident der VEG Alumni Association kam Dipl. Ing. Robert Lönarz zu Wort und beglückwünschte ebenfalls die Absolventen. Er kündigte aktuelle Aktivitäten wie die BDO-Fachtagung am 15. März 2011 und das VinoCamp am 18./19. Juni 2011 an und zeigte an Beispielen Vorteile des Netzwerkers mit mehr als 2.300 Geisenheimern auf.



schaftsarchitektur, 11 Internationale Weinwirtschaft, 8 Getränke-technologie und 30 Weinbau und Oenologie.

10 Absolventen mit dem Titel des europäischen Masters Vinifera EuroMaster wurden ebenfalls verabschiedet. Ein Master-Studiengang, der im europäischen Hochschulverbund großen Zuspruch findet. Löhnertz betonte, dass es zudem in Geisenheim die besondere Möglichkeit zur Promotion gäbe, die derzeit 58 Doktoranden nutzten. Alles in allem erfreuliche Zahlen für die Hochschule! Hervorzuheben ist zudem, dass in Geisenheim deutschlandweit der einzige Master-Studiengang für Getränke-technologie angeboten wird.

Präsident der Hochschule RheinMain Prof. Dr. Detlev Reymann schloss sich den guten Wünschen für die Absolventen an und betonte die Bedeutung von hochwertiger Bildung. Trotz drastischer Etat-kürzung der Hochschulen müsse mit einer großen Zahl von Studierenden erfolgreich umgegangen werden. Reymann sowie Direktor Prof. Dr. Hans Reiner Schultz unterstützen die Idee in Geisenheim Forschung und Lehre wieder als eine institutionelle Einheit zu etablieren.

Gratulant und FAG Direktor Schultz hatte seine guten Wünsche in einem Gedicht vorgebracht

Gastredner des Tages war Dipl. Psychologe Gernod Pfeiffer, der seine Gedanken zum Thema Neugierde vortrug. Sensationslust und Wissbegierde kämen hierbei zusammen. Doch sei beim Entdeckerdrang nach Neuem ein Scheitern erlaubt, Fehler verzeihbar. Neugierde stehe immer am Anfang eines zu lösenden Problems und sei altersunabhängig. Also auf zu neuen Ufern...

Im Anschluss an diese Gedanken kamen einige Vertreterinnen der Absolventen zu Wort. Petra Baulig, Bianca Jakob, Katharina Neumann und Marleen Agocs sprachen Kritik und Lob aus, dankten dem Sekretariat und den Dozenten, und nicht zuletzt ihren Familien und Studienkollegen sowie dem Allgemeinen Studierendenausschuss (ASTA). Dietlinde Scholz, die (leider) bald den Fachbereich verlassen wird, wurde ebenfalls herzlich gedankt.

Musikalisch wurde die Feier gekonnt und unterhaltsam durch die Combo der Jazz-XPRESS Big Band unterstützt.

Nach der Überreichung der Urkunden durch das Dekanat versammelte man sich auf Einladung des Fachbereichs bei Sekt und Gebäck, um gute Wünsche auszutauschen und Abschied zu nehmen. Dank geht an die Sponsoren Schott Zwiesel und SELTERS.



## Tessin-Piemont-Lombardei

### **BDO-Exkursion: Jetzt noch anmelden!**

**Sonntag, 22.5.11:** Anreise nach Maccagno, Lago Maggiore; am späten Nachmittag Empfang durch Andrea Lamm, später Abendessen in den Bergen im Agriturismo Pau. Übernachtung: Albergo Imperiale Maccagno

**Montag, 23.5.11 - Westliches Tessin:** Besichtigung und Weinprobe bei Angelo Delea in Losone, danach Besuch der Zigarillo Fabrik Centro Dannemann in Brissago anschließend Mittagessen an der Promenade von Ascona am Nachmittag Besichtigung und Weinprobe Tiziano Tettamanti in Gudo Monte Carasso und Cantina Monti in Cademario. Übernachtung: Albergo Imperiale Maccagno

**Dienstag, 24.5.11 - Südliches Tessin:** Besichtigung und Weinprobe in der Cantina von Anna Barbara Kopp von der Crone in Barbengo; Führung bei Parco Scherrer in Morcote anschließend Mittagessen in Grotto. Brivio, Mendrisio, Besichtigung und Weinprobe sowie die Besichtigung inkl. Weinprobe bei Zanini Vini in Lingornetto. Übernachtung im Albergo Imperiale Maccagno am Lago Maggiore

**Mittwoch, 25.5.11 - Nördliches Piemont:** Besichtigung und Weinprobe bei Travaglini in Gattinara anschließend Mittagessen. Danach folgen Besichtigungen und Weinproben bei Antici Vigneti di Cantalupo in Ghemme sowie bei Luigi Dessilani in Fara Novarese. Übernachtung und Abendessen im Wellness und Spa Hotel Milano, Salice Terme.

**Donnerstag, 26.5.11 - Lombardei, Oltrepò Pavese:** Führung im Kartäuserkloster Certosa di Pavia, danach Mittagessen in Santa Maria della Versa. Am Nachmittag Besichtigung inkl. Sektprobe in der Cantina Santa Maria della Versa anschließend Sekt- und Weinprobe (inkl. Vesper) im Landhaus von Dino Torti Castelrotto. Übernachtung und Abendessen im Wellness und Spa Hotel Milano

**Freitag, 27.05.11 - Rückreise:** Abstecher nach Rothrist und dortige Führung und Imbiss beim Softdrinkhersteller Rivella

### **Änderungen vorbehalten!**

Anmeldeschluss: 15. März 2011

Maximale Teilnehmerzahl: 25 Personen

Kosten: 680 Euro

Anmeldungen unter: [nillespeter@yahoo.de](mailto:nillespeter@yahoo.de)

## 56. BDO-Tagung am 15. März 2011

**Vortrags- und Workshopübersicht der 56. internationalen Fachtagung des Bundes Deutscher Oenologen am Campus Geisenheim. Weitere Infos zur BDO-Tagung oder zur Abendveranstaltung unter: [www.oenologie.de](http://www.oenologie.de)**

**9:00 – 9:15 Uhr:** Eröffnung durch Dipl.-Ing. Edmund Diesler, Präsident des BDO

**9:15 – 9:25 Uhr:** Grußworte des Staatssekretärs Ingmar Jung vom Hessischen Ministerium für Wissenschaft und Kunst

**9:25 – 9:45 Uhr:** Aktuelles aus der Weinbaupolitik: Achim Blau vom Deutschen Weinbauverband e. V.

**9:45 – 10:15 Uhr:** Möglichkeiten der Fernerkundung: Physiologische Parameter und Beereninhaltsstoffe; Dr. Manfred Stoll, Forschungsanstalt Geisenheim

**10:15 – 10:45 Uhr:** Kaffeepause

**10:45 – 11:15 Uhr:** Kurzvorstellung der Abschlussarbeiten: Preisträger des Deutschen Oenologen Nachwuchspreises 2011

**11:15 – 11:30 Uhr:** BDO-Sectionen: Aktuelle Informationen; Dipl.-Ing. Rolf Stocké, Vizepräsident BDO

**11:30 – 12:00 Uhr:** Wieviel Bentonit braucht der Wein? – Proteinbestimmungsmethoden im Vergleich: Dipl.-Ing. Achim Rosch, DLR Mosel

**12:00 – 12:30 Uhr:** Mikrobielle Problemstoffe – mehr als nur biogene Amine!; Prof. Dr. Manfred Großmann, FA Geisenheim

**12:30 – 14:00 Uhr:** Mittagspause

**Jetzt anmelden unter: [www.campus-geisenheim-gmbh.de](http://www.campus-geisenheim-gmbh.de)**

### **Workshops 14:00 – 16:30 Uhr**

Folgende Workshopthemen werden am Nachmittag der Tagung parallel stattfinden:

- Mikrobielle Qualitätskontrolle bei Wein – Aus der Praxis der kaltsterilen Abfüllung; Dipl.-Ing. Johann Seckler, FA Geisenheim; Produktendkontrolle und Identifizierung von Hefen; Dr. Christian von Wallbrunn, FA Geisenheim

- Effizienter Weinbau: mechanische Ertragsregulierung – extensive Bestandsführung –

Kosteneinsparungspotenziale; Dr. Bernd Prior, Oswald Walg und Dr. Jürgen Oberhofer, DLR Rheinland-Pfalz

- Wie funktioniert das mit dem Wein und dem Internet eigentlich?

Bericht von der Front: Alexander Ultes, Marketing und Vertrieb beim Weingut Kiefer; Vinocamp – eine Brainstorming Konferenz; Dipl.-Ing Robert Lönarz, Susanne Bürkle B.Sc.

- Klimabedingte Veränderungen im Weinbau: Flexible Steuerung des Wasserhaushaltes – Aspekte regionaler Klimaprognosen – Schaderregersituation und Prognosemodelle; Dipl.-Ing. Bernd Gruber, Dipl.-Ing. Marco Hofmann und Prof. Dr. Annette Reineke, Forschungsanstalt Geisenheim sowie Dipl.-Ing. Heßdörfer, LWG Veitshöchheim

- Energiemanagement in der Kellerwirtschaft: Energieverbrauch – CO<sub>2</sub>-Bilanzierung – Einsparpotentiale; Dr. Maximilian Freund, Forschungsanstalt Geisenheim und Dipl.-Ing. Rolf Stocké, Vizepräsident BDO

**Afterwork BDO-Tagung 2011:** Ab 17.30 Uhr Treffen mit Sektempfang und Führung durch den Steinbergkeller in der Domäne Steinberg in Eltville.

Im Anschluss: Flying Dinner im Weinbistro „Altes Rathaus“ in Oestrich-Winkel (Stadtteil Oestrich) und Verleihung des Deutschen Oenologen Nachwuchspreises 2011.

Eintritt: 55,00 Euro inkl. Führung, Weine und Dinner. Schnell für den Genuss mit Studienkollegen anmelden!

### **Anmeldung und Informationen**

Unter [www.campus-geisenheim-gmbh.de](http://www.campus-geisenheim-gmbh.de) können Sie sich für die Tagung am Vormittag anmelden und die Workshops am Nachmittag auswählen.

Bitte beachten Sie, dass Sie sich zu zwei Veranstaltungen anmelden müssen, um am Vormittag und am Nachmittag teilnehmen zu können!

Verbindliche Reservierungen können bis zum 14.03.2011 angenommen werden.



## BDO-Jungweinprobe

### BDO-Gebietsgruppe Rheingau/ Hessische Bergstraße

Am 18. Januar trafen sich 32 Teilnehmer der BDO-Gebietsgruppe Rheingau/Hess. Bergstraße und der Arbeitsgemeinschaft Rheingauer Weingutsverwalter im Fachgebiet Kellerwirtschaft der Forschungsanstalt Geisenheim. Unter Leitung von Johann Seckler und

gleichbare Verhältnisse traten zuletzt in den Achtzigerjahren auf. Im Gegensatz dazu erreichte der Jahrgang 2010 aber erfreuliche Mostgewichte mit einem hohen Prädikatsweinanteil bis deutlich über 100 °Oe und einer erfreulichen Aromareife.

Nahezu alle probierten Rieslinge waren entweder durch Doppelsalzsäuerung, teilweise aber auch durch Biologischer Säureabbau in Bereiche von 7,5 bis 10 g/L Säure eingestellt. Meist sind noch



Es wurden ca. 30 Weine verkostet, überwiegend Rieslinge. Nahezu alle probierten Rieslinge waren entweder durch Doppelsalzsäuerung, teilweise aber auch durch Biologischer Säureabbau in Bereiche von 7,5 bis 10 g/L Säure eingestellt worden

Wolfgang Pfeifer fand an diesem Abend die diesjährige Jungweinprobe statt.

Es waren ca. 30 Weine aus dem Teilnehmerkreis angestellt. Es wurden überwiegend Rieslinge, zwei Spätburgunder Weißherbste und ein Grüner Veltliner aus einer zwölfjährigen Anlage verkostet.

Der Jahrgang 2010, geprägt durch hohe Mostsäuregehalte, selten unter 13 g/L, häufig um 15 g/L und höher, stellte gerade für die jungen Oenologen eine große Herausforderung dar. Dies erforderte konsequentes Säuremanagement im Moststadium. Die Doppelsalzsäuerung war hier das Mittel der Wahl. Ver-

Säurekorrekturen im Bereich von ein bis zwei Gramm erforderlich. Auffällig ist die gute Abpufferung der Säure durch sehr hohe pH-Werte. Über den Einsatz des BSA beim Riesling kann man geteilter Ansicht sein. Bei den probierten Weinen zeigte sich, dass dieser sowohl Weine ohne den typischen BSA-Charakter als auch Weine mit deutlich buttrigen Aromen hervorbringen kann.

Einzelne Proben waren durch hohen Botrytisbefall des Leseguts geprägt. Die Diskussion darüber mündete in die Planung eines Workshops zum Thema „Qualitätsbeeinflussung durch Mostpasteurisierung“. (Bernd Gaubatz)

## Weinreise nach Israel

### Reisezeitraum vom 5.-14.11.2011

Im November wird, unterstützt vom BDO, eine außergewöhnliche Studienreise nach Israel angeboten. Sie findet vom 5. bis 14. 11. 2011 statt. Das Weinland Israel ist, je nach Betrachtungsweise sehr alt oder sehr jung. Die Bibel ist so etwas wie die erste geschriebene Geschichte des Weins und heute hat Israel aufgrund junger aufstrebender und sehr ambitionierter Weinmacher seinen kleinen, aber festen Platz in der internationalen Wein Szene. Neben großen Kellereien wie der Golan Heights Winery stehen Familienbetriebe und eine Kibbutz-Cooperative auf dem Programm.



Das Galiläische Meer, auch Genezareth See genannt, mit Blick auf die Golanhöhen (Quelle: Israel Ministry of Tourism)

Ein Besuch der biblischen Stätten am See Genezareth, ein Tag in Jerusalem und zum Abschluss etwas Entspannung am Toten Meer runden diese interessante Reise ins Heilige Land ab.

In der nächsten Ausgabe des OENOLOGEN (erscheint am 25. März 2011) werden der detaillierte Reiseverlauf mit Leistungen und anfallenden Kosten vorgestellt.

## TERMINE

■ 15.03.2011

BDO-Fachtagung auf dem Campus Geisenheim (Programm siehe Seite 11)

Anmeldung unter:

[www.campus-geisenheim-gmbh.de](http://www.campus-geisenheim-gmbh.de)

■ 27.03.2011

3. Oenologentreffen im Rahmen der ProWein in Düsseldorf am Stand von WeinPlus.de. Ab 17.30 Uhr treffen sich Oenologen bei Geisenheimer Bier zum Austausch und Abschalten.

■ 7.04.2011

Studieninformationstag am Campus Geisenheim

■ 5.05.2011

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

Infos unter: [www.hs-heilbronn.de](http://www.hs-heilbronn.de)

■ 21. bis 23.07.2011

21. Internationaler Geisenheimer Reberedlertag in Geisenheim

■ 3.09.2011

OPEN CAMPUS in Geisenheim mit BDO-Mitgliederversammlung im Anschluss an die VEG-Mitgliederversammlung

## AKTUELL

### Dekanat einstimmig wiedergewählt

In der Fachbereichsratssitzung vom 25.01.2011 wurde das Dekanat des Fachbereichs Geisenheim in allen drei Positionen einstimmig wiedergewählt. Damit führt Dekan Professor Dr. Otmar Löhnertz den Fachbereich Geisenheim der Hochschule RheinMain eine weitere Amtsperiode an. Prodekan ist Prof. Dr. Stephan Roth-Kleyer und Studiendekan bleibt Prof. Dr. Randolph Kauer.

## Weinbau und Oenologie



Schrieck, Wolfgang

### Weintourismus in einem Weingut – Kalkulation von Kosten und Leistungen\*

Ref.: M. Mend – D. Hoffmann



Rupp, Daniel

### Beeinflussung der Mostqualität durch eine vorausgegangene Mostpasteurisation\*

Ref.: J. Seckler – M. Freund



Saulheimer, Kai

### Planung einer Minivinifikation unter dem Aspekt der Guten Hygienepraxis\*

Ref.: B. Lindemann – S. Muskat



Beisiegel, Alexander

### Untersuchung innovativer Weinbergssprühgeräte unter besonderer Berücksichtigung der Luftstromgeometrie und der vertikalen Flüssigkeitsverteilung

Ref.: R. Keicher – A. Wallhäuser

Im Zuge dieser Bachelor Thesis wurden sechs innovative Weinbergssprühgeräte unter besonderer Berücksichtigung der Luftstromgeometrie und der vertikalen Flüssigkeitsverteilung untersucht. Anhand dieser Messungen ist es möglich, die zu untersuchenden

Geräte hinsichtlich des Umweltschutzes und den damit verbundenen gesetzlichen Bestimmungen zu bewerten und Aussage über deren Applikationsqualität zu treffen.

Basis hierfür ist die Vertikalverteilung des Gerätes, welche – durch den Luftstrom beeinflusst – die Verteilung der Flüssigkeit im Anwendungsbereich darstellt. Als sehr gut für die Untersuchungen dieser Eigenschaften geeignet stellten sich der Vertikalverteilungsprüfstand der Firma Herbst und der Ultraschallsensor der Firma Ultrasonic dar.

Die gemessenen Geräte Wanner GR 56, Wanner NH 63, Lipco GSG und das Radialgebläse der Firma Rinklin präsentierten sich durch ihren zu den Randzonen der Laubwand abgegrenzten Luftstrom als sehr innovativ und vielversprechend.

Verbesserungswürdig erschienen die Gebläse Geier G24 und Wanner GR 56 mit Überzeilengestänge. Die mangelnde Luftgeschwindigkeit im Überzeilenbereich beim Wanner und der Flüssigkeitsaustrag über die Laubwand beim Axialgebläse der Geiertraupe tragen entscheidend dazu bei die Applikationsqualität zu verringern.



Kampf, Patrick

### Wirtschaftlichkeitsanalyse eines rheinischen Weingutes auf der Basis des horizontalen Betriebsvergleiches\*

Ref.: M. Mend – E. Schweickert



Sonderhoff, Paul

### Analyse der Entwicklung der Weinwirtschaft im südspanischen Raum

Ref.: G. Szolnoki – C. Jung

Diese Diplomarbeit hat sich zur Aufgabe gemacht, die derzeitige Situation der andalusischen Weingüter, die Entwicklung des Konsumentenverhaltens in der Region sowie die nicht unproblematische Lage der Sherryproduzenten – seit Jahrhunderten oberste

Repräsentanten Südspaniens auf dem internationalen Weinmarkt – zu beschreiben. Dabei gab insbesondere die von vielen Experten vertretene Meinung „Sherry hat’s schwer im Moment“ den Anlass, den aktuellen Gesundheitszustand der Branche zu untersuchen. Zu diesem Zweck wurden mehrere Weingüter in Andalusien besucht. Mit Hilfe von Interviews wurden die wichtigsten Bereiche der Sherryproduktion bzw. die jeweiligen Absatzmärkte beleuchtet. Ergänzend dazu wurden Storechecks in verschiedenen andalusischen Städten durchgeführt, um Rückschlüsse auf das Einkaufsverhalten der Bevölkerung ziehen zu können.

Ein weiterer Schwerpunkt der Arbeit liegt in der Überprüfung des weinwirtschaftlichen Stellenwertes der übrigen Anbaugebiete Südspaniens Málaga, Condado de Huelva und Montilla-Moriles. Auch sie wurden einer detailgetreuen Beobachtung (Produktionsbedingungen und -methoden, Klima, Böden) unterzogen, um die Frage beantworten zu können, ob sich neben der zumindest vor Ort scheinbar übermächtigen Konkurrenz aus Jeréz andere Weintypen etabliert haben oder auf dem Wege dazu sind. Vor allem die Weine aus Málaga befinden sich derzeit in einer Phase der Anpassung an den äußerst schnelllebigen Weinmarkt dieser Tage: Neue statt alte Barriques, Hinauszögern des Lesezeitpunkts statt Trocknung der Trauben auf Strohmatten, trockene Weißweine anstelle der klebrig-süßen Essenzen, die man hierzulande bestenfalls aus unseren Küchen kennt. Überall in der Region ist ein Trend zu leichten, spritzigen Weißweinen erkennbar, der nicht nur die Málaga-Produzenten zum Umdenken zwingt, sondern insbesondere den Sherry „alt aussehen“ lässt.

Tatsächlich ist es das antiquierte Image ihres Produkts, was die großen Sherryhäuser aus

## 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](http://www.oenologie.de) oder auf der Homepage der FA Gm: [www.forschungsanstalt-geisenheim.de](http://www.forschungsanstalt-geisenheim.de)

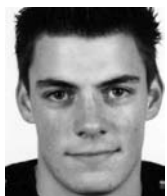
Jeréz und Umgebung vor enorme Probleme stellt. Zwar zählt der Sherry auch heute noch zu den erfolgreichsten Exportprodukten ganz Spaniens, jedoch genießt man längst nicht mehr den Weltruf vergangener Jahrhunderte. David Schwarzwälder, Weinjournalist und Deutschlands führender Experte für spanische Weine, gibt die Schuld an den seit Jahren rückläufigen Absatzzahlen in den wichtigsten Exportmärkten – Großbritannien, Deutschland, USA – in erster Linie der Überproduktion der 1970- und 80er Jahre und die damit zusammenhängende Verschlechterung der Produktqualität. Seiner Meinung nach finde derzeit eine „Gesundschumpfung“ statt, die auf zukünftig bessere Zeiten hoffen ließe. Des Weiteren ließ sich feststellen, dass die übrigen Weine Südspaniens bisher keinen nennenswerten Status gegenüber der Konkurrenz aus Jerez erreicht haben. Bis auf wenige Ausnahmen sind sie nach wie vor Nischenprodukte, die ihren Bekanntheitsgrad außerhalb Andalusiens bislang nicht steigern konnten. So beherrschen dort, wie im übrigen Spanien auch, die Weine aus den namhaften Rotweingebieten Rioja und Ribera del Duero den Markt.



Barzi, Maria Luz

### **Analyse der Wettbewerbsposition von deutschen Weinen in Brasilien\***

Ref.: G. Szolnoki – R. Hepp



Mengel, Fabian

### **Schnelle Sortenumstellung durch Standortveredlung – bisherige Erfahrungen im deutschen Weinbau**

Ref.: J. Schmid – R. Ries

Im deutschen Weinbau wurden in den vergangenen Jahren einige Erfahrungen mit der Standortveredlung gemacht. Einige dieser Standortveredlungen aus Rheinhessen, Pfalz,

Württemberg, Rheingau und Franken werden in der Arbeit beschrieben und bewertet. Dabei kommen die unterschiedlichen Verfahren wie Chip-Budding, T-Budding, Spaltpropfung und Holz auf Grün-Veredlung zum Einsatz. Die Veredlungen, die nach dem Holz auf Grün-Verfahren durchgeführt wurden, haben zu sehr guten Ergebnissen geführt. Die Spaltpropfung stellt sich für den deutschen Weinbau als eher ungeeignet heraus. Einige Standortveredlungen wurden nach dem Chip-Budding und T-Budding-Verfahren durch die französische Dienstleistungsfirma Worldwide Vineyards durchgeführt.

Auch diese haben größtenteils zufriedenstellende Veredlungsergebnisse erzielt. Dennoch ist die Holz auf Grün-Veredlung für den deutschen Weinbau zu befürworten. Nach wie vor stellt die Standortveredlung hohe Bedingungen vor allem an Temperatur und Witterung. Unter den klimatischen Bedingungen in Deutschland sollte die Standortveredlung daher äußerst begünstigten Lagen vorbehalten bleiben.



Wörner, Susanne

### **Der asiatische Marienkäfer *Harmonia axyridis* als potenzieller Nützling im Weinberg und Beobachtung zum Vorkommen der Art im Rheingau**

Ref.: A. Reineke – W. Pfeifer

Der asiatische Marienkäfer *Harmonia axyridis* gilt allgemein als effizienter Nützling und wurde zu Zwecken der biologischen Schädlingsbekämpfung aus Asien nach Europa und in die USA eingeführt.

Aufgrund von *Harmonia axyridis* Ansammlungen in Trauben zum Zeitpunkt der Weinlese und dem daraus resultierenden Fehlton im Wein, wird *Harmonia axyridis* in den USA mittlerweile zu den Schädlingen im Weinbau gezählt. Deshalb kommt in letzter Zeit immer öfter die Frage auf, ob *Harmonia axyridis* auch einen potenziellen Schädling für den europäischen und insbesondere deutschen Weinbau darstellt.

Aufgrund dessen wurden 2009 im Rahmen dieser Diplomarbeit *Harmonia axyridis* betreffende Versuche durchgeführt. In drei verschiedenen Weinbergen und deren unmittelbarer

Umgebung fand in diesem Zusammenhang ein Monitoring zur Beobachtung des Vorkommens von *Harmonia axyridis* in den Gemarkungen Geisenheim und Rüdesheim statt. Außerdem wurde *Harmonia axyridis* in Laborversuchen auf seine potenzielle Nützlichkeit als Räuber im Weinberg getestet. So wurde ein Entwicklungsversuch mit Eiern des Einbindigen Traubenwicklers (ETW Eier) als Nahrungsquelle durchgeführt und im Vergleich dazu einen mit der Nahrungsquelle Schwarze Bohnenblattlaus (*Aphis fabae*). Es konnte festgestellt werden, dass sich *Harmonia axyridis* mit ETW Eiern vom Ei bis zum Käfer entwickeln kann. Fraßversuche mit den drei Nahrungsquellen Gemeine Spinnmilbe, Kalifornischer Blütenthrips und Wickenlaus fanden ebenfalls statt. Hierverendeten – mit ein paar wenigen Ausnahmen bei der Versuchsreihe *Harmonia axyridis*-Larve mit der Nahrungsquelle Wickenlaus – alle eingesetzten Larven und Käfer innerhalb weniger Tage. Im Rahmen des Monitorings zum Auftreten von *Harmonia axyridis* in Rebanalagen des Rheingaus wurden allgemein sehr wenige Käfer gefangen. Zudem ist zu erwähnen, dass vergleichsweise mehr Individuen der heimischen Marienkäferart *Coccinella septempunctata* gefangen wurden. Aus den vorliegenden Ergebnissen kann daher das Fazit gezogen werden, dass *Harmonia axyridis* für die Winzer im Rheingau zumindest bis jetzt noch keine Gefahr darstellt. Außerdem ist festzuhalten, dass im Rheingau (noch) nicht von einer Verdrängung heimischer Marienkäferarten durch die asiatische Art gesprochen werden kann. Ob die eingeführte Marienkäferart *Harmonia axyridis* als potenzieller Nützling im Weinbau gesehen werden kann, bleibt auch nach den Versuchen ungeklärt, da hierzu noch zu wenige Erkenntnisse vorhanden sind. Um definitive Aussagen zum Schädlings- bzw. Nützlichkeitspotenzial treffen zu können, sind weitere und langjährige Untersuchungen in diesem Bereich notwendig.



Lay, Johannes

### **Untersuchung von Barrierematerialien in PET-Flaschen im Rahmen der Weinlagerung\***

Ref.: R. Jung – Chr. Schüssler





Fürst, Birgit

**Untersuchungen zur Entwicklung somatischer Embryonen nach Strahlenbehandlung von Antheren und Stecklingen**

Ref.: E. Bleser – E. Rühl

Ziel der Arbeit war es, die Sensitivität verschiedener Rebsorten gegenüber ionisierender Strahlung zu vergleichen und die Auswirkungen auf Entwicklung und Wachstum von somatischen Embryonen und Stecklingen zu dokumentieren.

Dafür wurden Antheren zweier Spätburgunder Klone und eines Ruländer Klons präpariert und verschiedenen Strahlungsdosen ausgesetzt. Außerdem wurden unbewurzelte Einaugen- und Zweiaugenstecklinge der gleichen Sorten bzw. Klone sowie eines Weißburgunder Klons und zweier Klone des Roten Rieslings mit steigenden Dosen bestrahlt. Den Zweiaugenstecklingen konnten nach dem Austrieb einige Gescheine entnommen und deren Antheren ebenfalls für die somatische Embryogenese präpariert werden.

Die Ergebnisse zeigen, dass Antheren selbst bei einer Dosis von 50Gy noch Embryonen erzeugen können, für die Stecklinge allerdings bei 40Gy bereits die letale Dosis erreicht ist. Während die Antheren bei einer je nach Sorte spezifischen Strahlendosis (10 oder 15Gy) eine gegenüber der unbestrahlten Kontrolle deutlich erhöhte embryonale Frequenz aufweisen konnten, verzeichneten die Stecklinge mit steigender Strahlendosis fallende Austriebsquoten und ein verlangsamtes Wachstum.

Die Antheren aus den Gescheinen der bestrahlten Stecklinge wiesen gegenüber den direkt bestrahlten Antheren eine deutlich verringerte embryonale Frequenz auf, was zum Teil am Entwicklungszustand der Antheren selbst liegen, aber ebenso auf strahlenbedingte Einflüsse zurückzuführen sein könnte.

Das entstandene Pflanzenmaterial könnte Ursprung für neue Klone mit besonders wünschenswerten Eigenschaften wie Lockerbeerigkeit sein, die durch Selektion allein nicht beziehungsweise nicht so schnell hätten erzeugt werden können. Hierzu sind weiterführende Untersuchungen der Stecklinge

sowie der aus Embryonen regenerierten Pflanzen notwendig.

**Internationale Weinwirtschaft**



Przybilla, Julian Samuel

**Instrumente der Kundenakquise für den stationären Weinfachhandel**

Ref.: D. Hoffmann – C. Jung

In Zeiten des zunehmenden Wettbewerbs im nationalen und internationalen Weinhandel gewinnt die Kundenbindung an Bedeutung. Ausländische Weinanbieter drängen mit preisgünstigen Angeboten auf den deutschen Markt. Dazu kommt, dass viele Weine substituierbar sind und es zunehmend schwieriger wird, sich von Wettbewerbern abzugrenzen.

Die Arbeit besteht aus einem theoretischen und einem empirischen Teil. Zu Beginn wird der deutsche Weinmarkt erläutert und die Bedeutung einer Zielgruppe herausgestellt. Der Begriff der Akquise wird erklärt und die zurzeit existierenden Akquiseinstrumente werden dargestellt.

Es wurde eine Telefonbefragung unter 30 Weinfachhändlern in den Städten Berlin, Düsseldorf, Frankfurt am Main, Hamburg, Köln und München durchgeführt. Im empirischen Teil wird vorgestellt, welche Instrumente der Kundenakquise von den Befragten eingesetzt werden. Eine Kosten- und Erfolgseinschätzung der einzelnen Akquiseinstrumente runden die Arbeit ab.

**SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN!**

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



Lehmen, Alina

**Möglichkeiten und Methoden der Außendarstellung von Weinbaugemeinden**

Ref.: R. Göbel – K. Weis

In den dreizehn Weinanbaugebieten Deutschlands gibt es eine Vielzahl an Weinbaugemeinden, die miteinander in Konkurrenz um Besucher stehen und sich nicht dadurch differenzieren können, dass sie sich „Weinort“ nennen.

Ziel dieser Arbeit war, Möglichkeiten aufzuführen und einen Leitfaden zu erstellen, die es Weinbaugemeinden ermöglichen sich bestmöglich nach außen zu präsentieren, um sich somit zu profilieren.

Die Grundlage für den erstellten Leitfaden bildet das aus der Literatur entnommene, fünfstufige Konzept zur Entwicklung eines Stadtmarketingkonzepts. Da das Tourismusmarketing eines der vier Bestandteile des Stadtmarketing ist, lässt sich dieses Konzept hierauf übertragen. Der nächste Schritt zur Erstellung des Leitfadens war die Entwicklung eines Fragebogens zum Thema „Tourismusmarketing“. Dieser Fragebogen wurde in den Gemeinden Volkach, Offenburg, Zell (Mosel) und Landau in der Pfalz angewandt, was gute Beispiele aus der Praxis lieferte. Schließlich wurde das Konzept aus der Literatur mit dem Fragebogen und den Beispielen aus den einzelnen Gemeinden zu dem besagten Leitfaden verknüpft, um anderen Gemeinden Anhaltspunkte zur Umsetzung ihres Tourismusmarketings zu liefern.

**Getränketechnologie**



Meier, Simon

**Einführung eines Business Process Managementsystems in einem Fruchtsaftbetrieb\***

Ref.: B. Lindemann – König