



DER OENOLOGE

50. Jahrgang | 7/2022

EDITORIAL

Explodierende Energiekosten

50

BDO

Vorstand neugewählt

51

AUS DEN HOCHSCHULEN

Wieder Exkursionen möglich

53



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

Explodierende Energiekosten

Seit Monaten gehen die Preise für Gas, Diesel, Heizöl und elektrischen Strom steil nach oben. Insbesondere die Gaspreise schnellen gerade in nie gekannte Höhen. Binnen eines Jahres, von März 2021 bis März 2022, haben sich die Bezugskosten für Erdgas verdreifacht. Auch die Preise für Diesel und elektrischen Strom sind deutlich angestiegen.

Diese Verteuerung der wichtigsten Energieträger kann und wird für die Weinproduktion nicht ohne Konsequenzen bleiben. Vor Beginn der momentanen Energiekrise, die an das Öl-embargo im Jahr 1973 erinnert, lag der Energiekostenanteil an den Gesamtproduktionskosten für Wein bereits bei rund 15 Prozent und damit deutlich über den Energiekostenanteilen anderer Branchen. Die aktuelle Energiekrise wird sich demnach massiv auf die Produktionskosten für Trauben, Most und Wein auswirken. Weinerzeuger sind gezwungen, die er-

höhten Produktionskosten (mindestens anteilig) auf ihre Produkte umzulegen.

Während in Berlin und in Brüssel politische Handlungsoptionen debattiert werden, den ansteigenden Energiepreisen Einhalt zu gebieten, denken Winzer und Kellermeister landauf-landab darüber nach, wie sie den Einsatz energetischer Ressourcen senken können: Weniger Durchfahrten im Weinberg, um Diesel zu sparen; die nächtliche Traubenlese, um weniger Kälteenergie einsetzen zu müssen. Diese und andere Überlegungen zur energetischen Ressourcenminimierung sind sinnvoll, um den branchenbezogenen Energiefußabdruck zu senken – letztlich aber begrenzt in Umfang und Wirkung. Maßgeblich wird es sein, über (noch mehr) die Möglichkeiten der Eigen-



energieerzeugung und -nutzung, sprich über Photovoltaik, Solarthermie und Mikrowindkraftanlagen nachzudenken.

Sobald die betrieblichen Dachflächen ausgenutzt sind, wären Rebflächen beispielsweise für die Überzeilen-Photovoltaik interessant. Dafür braucht es politisches Umdenken seitens Berlin und Brüssel und angepasste

Förderrichtlinien. Zukünftige Forschungs- und Entwicklungsaufgaben müssen helfen, effiziente Verfahren für die Weinerzeugung zu erforschen, die E-Mobilität voranzutreiben und leistungsfähige Speicher, um die Energie für die branchenspezifischen Arbeitsspitzen in der Weinbereitung bereitzustellen, zu entwickeln.

Dominik Durner

BDO-WebSeminar PRAXIS / Oenologie / WISSEN

„Es gärt unter der Oberfläche – Was kommt bei der Alkoholregulierung auf die Weinwirtschaft zu?“

Termin: 28.07.2022, 18:00 Uhr, online

Unter anderem mit Prof. Dr. Erik Schweickert, Prof. Dr. Jon Hanf sowie führenden Vertretern aus Verbänden und Unternehmen.

Ablauf

Teil I: Alkoholregulierung in der Weinwirtschaft: Wo stehen wir heute? / Was bringt die Zukunft? / Fragen und Antworten

Teil II: Lessons Learned: Wie die Regulierung in anderen Branchen (z.B. Spirituosen, Tabak) abgelaufen ist und die jeweiligen Reaktionen darauf / Fragen und Antworten

Teil III: Diskussionsrunde

Anmeldungen sind direkt über die BDO-Homepage (www.oenologen.com) möglich

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 mit Dipl.-Ing. Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen. Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

- **Bachelor (m,w,d) Fachrichtung Weinbau, Weinbetriebswirtschaft o. Internationale Weinwirtschaft/ Winzer (m, w, d) oder Bürokaufmann/-frau (m, w, d) mit Weinkenntnissen**
Weingut Werner Anselmann
- **Kellermeister/Oenologe (m/w/d)**
Weingut Heinrich Spindler

- **Area Sales Manager**
Weingut Karthäuserhof

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



BDO-Mitgliederversammlung im Zeichen von Neuwahlen

Erik Schweickert als Präsident wiedergewählt – alle Vorstandsposten sehr gut und ausgeglichen besetzt

Nach der Genehmigung der Satzungsänderung durch das Amtsgericht Wiesbaden konnte am 27.06.2022 die Mitgliederversammlung des BDO in Präsenz in Geisenheim stattfinden.

BDO-Präsident Prof. Dr. Erik Schweickert berichtete von ausgeglichenen Wirtschaftszahlen, und ging auf die vielfältigen Aktivitäten des BDO in den Bereichen Weiterbildung durch sehr viele Webseminare, Tagung und weiteren Beteiligungen ein.

Sowohl die Tagung als auch die Vielzahl der Webseminare zu aktuellen Themen, wie z. B. zur Situation der Weinwirtschaft in der Ukraine, fanden jeweils sehr guten Zuspruch mit nur guten Rückmeldungen.

Schweickert gibt weiterhin das Ziel aus, den BDO auszurichten, dass er ein Bund aller deutschen Oenologen ist. Insbesondere in den momentan schwierigen Zeiten durch die Änderung der Regulierung der Weinwirtschaft bedürfe es unbedingt eine Einigkeit der deutschen Oenologen.

Er dankte den drei Alumni-vereinen für die Unterstützung, die durch Robert Lönarz (VEG Geisenheim) und Prof. Dr. Dominik Durner (Weincampus Neustadt/W.) persönlich vertreten waren. Prof. Dr. Daniel Deimling (Hochschule Heilbronn) war per Videobotschaft zugeschaltet. Erik Schweickert erläutert die ersten Wahlen mit der neuen BDO-Struktur, u. a. mit der speziellen Kurfürstenregelung. Besonders erfreut war er, dass alle bisherigen Mitglieder des Vorstandes ihre ehrenamtliche Arbeit weiterführen möchten. Im Rahmen der Mitgliederversammlung, an der unter



Mitglieder des BDO-Vorstands: (v.l.): Erik Schweickert, Dominik Durner, Rolf Stocké, Hans Reiner Schultz, Achim Rosch, Karin Eymael, Christian von Wallbrunn, Jon Hanf, Tina Kissinger, Robert Lönarz, und Edmund Diesler

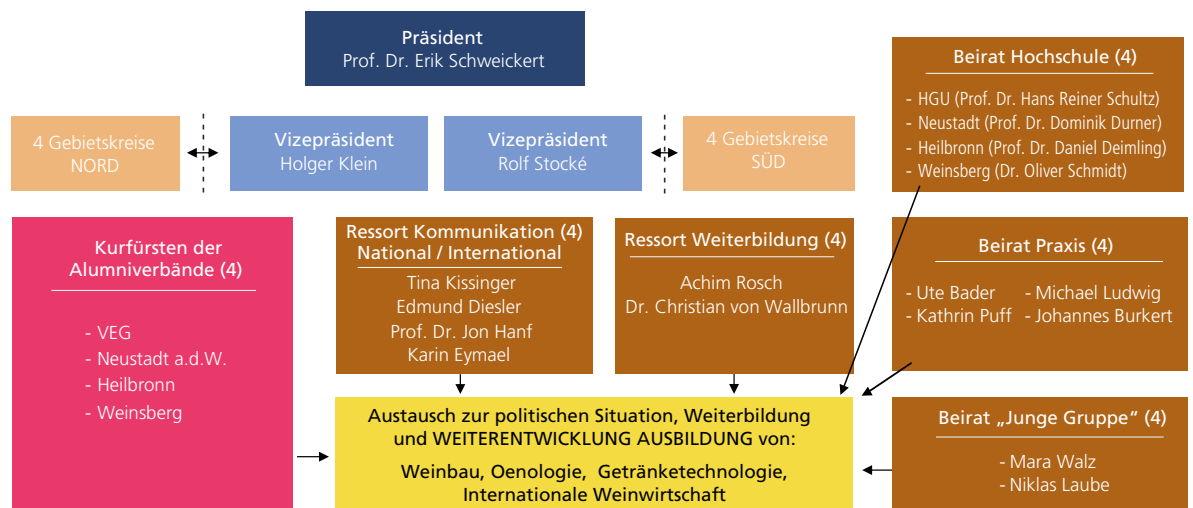
anderem auch der Präsident der Hochschule Geisenheim, Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, und die ehemalige OIV-Präsidentin und Geisenheimer Oenologie-Institutsleiterin Prof. Dr. Monika Christmann teilnahmen, ergab sich eine interessante und konstruktive Diskussion über die Masterstudiengänge an der Hochschule Geisenheim und am Weincampus Neustadt. Konzipiert wurden die Angebote als konsekutive Studiengänge zum Bachelorabschluss Weinbau

und Oenologie. Sowohl in Neustadt als auch in Geisenheim stellt man aber fest, dass die oenologischen Masterangebote häufig von Quereinsteigern genutzt werden. Es stellt sich die Frage, warum aus den grundständigen Bachelorstudiengängen Weinbau und Oenologie verhältnismäßig wenig Masternachwuchs kommt. Was in fast allen Studienrichtungen gang und gäbe ist, ist in der Oenologie nach wie vor exotisch: ein Masterabschluss. Dabei ist er international

ein wichtiger Standard und auch in Deutschland ein »muss« zur Qualifikation vieler Karriereoptionen. Tatsächlich müssen viele Jobs durch Fachfremde besetzt werden, weil keine hochqualifizierten Oenologen verfügbar sind. Der BDO will eine Taskforce ins Leben rufen, die sich mit dem Thema Oenologiemaster beschäftigen soll.



Organigramm BDO erweiterter Vorstand

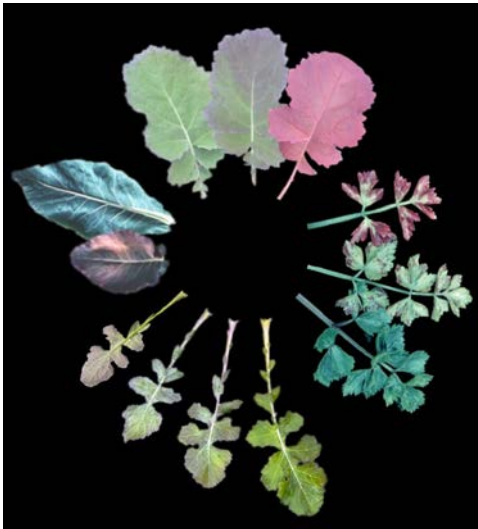


Aktuelles aus Geisenheim

Save the Date:

Antrittsvorlesungen neuer Geisenheimer Professoren am 13. Juli 2022, ab 15:30 Uhr

Unsere neuen Professoren, Prof. Dr. Christoph-Martin Geilfus (Professur für Bodenkunde und Pflanzenernährung) und Prof. Dr. Moritz Wagner (Professur für nachhaltigen Ressourceneinsatz und Stoffstromanalysen bei Sonderkulturen) stellen sich vor. Prof. Dr. Christoph-Martin Geilfus mit dem Thema: „Pflanzenernährung und Bodenkunde im Spannungsfeld von



Nährstoffmangelsymptome an verschiedenen Kulturpflanzen

intensiverer und umweltentlastenderer Produktion von Nutzpflanzen“. Prof. Dr. Moritz Wagner mit dem Thema: „Grüner Wein – Auf dem Weg zur ganzheitlichen Bewertung der ökologischen Nachhaltigkeit von Sonderkulturen“. Die Veranstaltung findet an der Hochschule Geisenheim, Gerd-Erbslöh Hörsaal, Campus Gebäude, statt. Außerdem können Sie den Live-Stream der Vorträge über Greenlight verfolgen: yc-green.hs-gm.de/b/wun-ch8-elj-4ug Im Anschluss an die Vorlesungen findet ein kleiner Umtrunk mit Imbiss im Foyer des Campus-Gebäudes statt, bei dem Sie die Möglichkeit haben, sich mit den Professoren auszutauschen.

150
1872

WIR SCHAFFEN STRATEGIEN
FÜR EINE NACHHALTIGE UND
LEBENSWERTE ZUKUNFT!

Regionalkonferenz Experimentierfeld DIWAKOPTER am 13. Juli 2022, von 10 bis 17 Uhr, Institut für Technik, Hochschule Geisenheim – neben innovativen Firmen mit digitalen Lösungen für den Wein- und Ackerbau, wird es Fachvorträge von Forschenden und Praktikern aus und um den Weinbau geben.

Gerne laden wir Sie zum **Forum „Blockchain in der Weinwirtschaft“** am Freitag, 15. Juli 2022, ab 09:45 Uhr an der Hochschule Geisenheim ein. Die Veranstaltung findet in Präsenz in HS 32 statt, wird aber auch via Live-Stream übertragen. Blockchain ist nicht nur die Basis für digitale Währungen, sondern auch eine Technologie für die fälschungssichere Dokumentation von Prozessen und Transaktionen. Zu den zukünftigen digitalen Technologietrends im Weinbau stellt die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) in ihrer Studie „Digital Trends in the Vine & Wine Sector“ vom November 2021 fest, dass Blockchain in der Weinindustrie das größte Potenzial aller digitalen Technologien habe. Anwendungsfälle dazu existieren bereits vom Anbau bis zur Vermarktung der Weine entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Blockchain hat das Potenzial, das Vertrauen zwischen Handelspartnern zu automatisieren, ermöglicht den digitalen Transfer von Vermögenswerten und speichert Daten sicher und unveränderlich dezentral ohne Beteiligung einer zentralen Autorität. Das Forum „Blockchain in der Weinwirtschaft“ ist eine Konferenz zu Anwendungen der Blockchain-Technologie. Im Rahmen des Forums werden bestehende und praxisnahe Blockchain-Anwendungen vom Anbau bis zur Vermarktung sowie wissenschaftliche Forschungsergebnisse vorgestellt. Das Forum bringt Unternehmen, Akteurinnen und Akteure aus der Weinwirtschaft, Innovatorinnen, Innovatoren und Wissenschaft zusammen und dient als Networking-Event, um sich über Ideen, Konzepte und Anwendungen auszutauschen. Eine Anmeldung zur Teilnahme vor Ort ist über unser Veranstaltungsportal möglich.

Jetzt bewerben: Adolf und Dr. Eberhard Fraund-Preis 2022 wird in drei Kategorien vergeben

Studierende der Weinbau- und Agrarwissenschaften sowie angrenzender Disziplinen, die nach ihrem Bachelorabschluss ein Master- oder MBA-Studium anschließen wollen, können sich



aktuell wieder in drei Kategorien um den mit insgesamt 18.000 Euro dotierten Preis bewerben. Zwei der Preise sind für Studierende und Alumni der Hochschule Geisenheim vorgesehen, einer für Studierende und Ehemalige der Technischen Hochschule Bingen.

Hochschule Geisenheim erprobt sensorgesteuerte Präzisionsdüngung im Weinbau

Ein Baustein, um die ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit der landwirtschaftlichen Produktion zu steigern, ist die effizientere Applikation von Betriebsmitteln. Hier setzt die Hochschule Geisenheim im Rahmen des vom Bun-



Dr. Matthias Friedel (l.), Matthias Eichseder von Sensorhersteller Fritzmeier Umwelttechnik (2.v.r.) und Elias Landsgeßel von der Rauch GmbH (r.) mit Studentin Erzsebet Darabont, die sich im Rahmen ihrer Master-Thesis im Studiengang Vinifera EuroMaster mit dem Versuch auseinandersetzt.

desministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Experimentierfelds DIWAKOPTER an: Gemeinsam mit der Rauch GmbH und Fritzmeier Umwelttechnik untersuchen Geisenheimer Forschende die Einsatzmöglichkeiten sensorgesteuerter Präzisionsdüngung im Weinbau. Die begleitenden Versuche – die ersten ihrer Art im deutschsprachigen Raum – führen sie auf den Flächen der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach durch. Weitere Infos unter: www.hs-geisenheim.de

Studienexkursion ins Piemont

Nach zwei Jahren Coronapause konnten in diesem Jahr endlich wieder Studierende vom Weincampus auf große Exkursion gehen. Dieses Jahr ging es unter dem Motto „Marketingstrategien für die Weinwelt“ ins Piemont.

Die Studierenden sollten auf der Exkursion insbesondere Beispiele für das sogenannte „generische Marketing“ kennenlernen. Im generischen Marketing spielt das gemeinsame Vermarkten von Wein mit typischen regionalen Produkten wie Haselnusspezialitäten, regionalem Essen und exklusiver Mode eine besondere Rolle. Die Gruppe hat daher im Piemont auch die University of Gastronomic Science besucht. Diese Universität ist aus der „Slow Food-Bewegung“ heraus entstanden, die wiederum im Piemont gegründet wurde. Um das Thema der Exkursion „Marketingstrategien für die Weinwelt“ den Studierenden näher zu bringen, wurde ein großes Spektrum an verschiedenen Weingütern besucht. Angefangen von großen Genossenschaften über Kellereien

bis hin zu kleinen familiengeführten Betrieben konnten die Studierenden Eindrücke von ganz unterschiedlichen Philosophien zum Thema Wein gewinnen. Auf dem Reiseplan standen auch große Namen wie die Weingüter Marchesi di Barolo und Marchesi Alfieri. In vielen Betrieben wurde die Schwierigkeit deutlich, zum einen an den Traditionen der Region festzuhalten



und gleichzeitig sich an die neuen Gegebenheiten und Innovationen der Moderne anzupassen. Besonders deutlich wurde dieser Zwiespalt in dem kleinen biodynamischen Weingut Rivetto, das als Vorreiter der Nachhaltigkeitsdebatte im Piemont gilt, aber gleichzeitig in seinen Augen nicht den benötigten Spielraum erhält, um neue innovative Wege zu gehen.

Auf der Reise wurde nicht nur der Fokus auf Wein gelegt, es ging auch darum, Marketingstrategien aus anderen Branchen zu beleuchten und daraus in der Weinbranche zu lernen. So ging es für die Studierenden auch auf eine biologisch bewirtschaftete Haselnussplantage im Piemont. Dort wurde der Grundgedanke der biologischen Landwirtschaft in allen Lebensbereichen gelebt und beeinflusste die gesamte Lebensphilosophie.



Marketingprofessorin Prof. Dr. Laura Ehm mit Studierendengruppe im Piemont

WineWeek 2022

Der Studiengang Weinmarketing und Management auf Armenien-Exkursion.

Ende Mai war es endlich wieder soweit – nach der Coronapause konnte dieses Jahr auch wieder die berühmte Weinmarketing und Management WineWeek stattfinden. Für knapp eine Woche flog die 25-köpfige Reisegruppe aus Heilbronn nach Jerewan/Armenien auf Exkursion, um das Land mit seinen Weinen kennenzulernen. Auch Besuch der ANAU – Armenian National Agrarian University – stand mit auf dem Programm. Neben einer Universitätsbesichtigung und interessanten Vorträgen wurde der Besuch der Uni mit einer deutsch-armenischen Vergleichsweinprobe abgerundet, in der sowohl armenische, als auch deutsche Weinklassiker wie auch jeweils die beiden Hochschulweine der studentischen

Lehrfirmen (Perspektive Wein eG – WMM/HHN vs. EVN Wine Academy – ANAU) gegeneinander probiert wurden. Eine tolle Möglichkeit, um einen ersten Eindruck über die unterschiedlichen Weinstilistiken zu bekommen. An den darauffolgenden Tagen waren mit dem Reisebus Tagestrips in die umliegenden Weinregionen



Weinreben mit Blick auf den schneebedeckten Ararat



HOCHSCHULE HEILBRONN

nen geplant. Neben den Besichtigungen der bekannten Ausgrabungsstätte Areni-1, dem aktuell ältesten Fundort für Weinproduktion in der Welt, sowie u.a. dem Seewansee und bedeutungsvollen Klöstern, wurden eine Vielzahl verschiedener Weingüter und Weinkellereien, sowie auch die Ararat Brandy Factory besucht. Eine kulinarische Weinprobe bildete das abschließende Programmhilighlight. Ein einzigartiges, armenisches Foodpairing-Erlebnis voller Aha-Momente und ein wunderbarer Abschluss der die Exkursion noch lange in Erinnerung behalten lässt. Wir freuen uns jetzt schon auf die WineWeek 2023!

Das klingt super spannend und du überlegst dein WMM-Studium in Heilbronn zu beginnen? Du kannst dich noch bis zum 15. Juli bewerben! Jetzt zum Info-Webinar anmelden unter www.hs-heilbronn.de/de/wmm



OENOLOGEN IM PROFIL

Josef Brecht, B. Sc.

Abschlussjahr: 2020

Studiengang: Weinbau und Oenologie

Wann haben Sie in Geisenheim abgeschlossen und welches Thema hatte Ihre Abschlussarbeit?

Ich habe mein Studium in Geisenheim im Sommersemester 2020 abgeschlossen. Meine Abschlussarbeit hatte das Thema: „Effekte eines Feinhefelagers bei der Grundweinbereitung auf die zweite Gärung“ bei Dr. Matthias Schmitt.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Von klein auf habe ich mich für Weinbau begeistert und im elterlichen Betrieb mitgearbeitet. Nach dem Abitur habe ich eine auf zwei Jahre verkürzte Ausbildung in den Weingütern Robert Weil in Kiedrich/Rheingau und Friedrich Becker in Schweigen/Pfalz absolviert.

In welchen Arbeitsfeldern haben Sie bisher gearbeitet und was arbeiten Sie heute? Was sind die Herausforderungen in ihrem Beruf?

Während der Weinlese 2019 habe ich als Praktikant mit Schwerpunkt Kellerwirtschaft im Weingut Philipp Grassl in Österreich gearbeitet. Nach dem Vollzeitstudium bin ich im Sommer 2020 direkt in den elterlichen Betrieb

eingestiegen. Zusammen mit meinen Eltern führen wir unseren Familienbetrieb und treffen gemeinsam die Entscheidungen, sodass ich sowohl im Außenbetrieb, Keller als auch in der Vermarktung tätig und mitverantwortlich bin.

Was sind die Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim? Was hat Sie am Studium begeistert?

Begeistert hat mich in Geisenheim das familiäre Umfeld beim Studieren sowie die freundlichen und stets hilfsbereiten Dozenten. Ich konnte die Weinwelt in allen Bereichen und aus allen Blickwinkeln kennenlernen und Einblicke in Konzepte für die Zukunft erhalten. Die gemeinsamen abendlichen Weinproben waren nicht nur durch die probierten Weine und Weinstilistiken sondern auch durch die anregenden Diskussionen genauso spannend wie der „offizielle“ Teil des Studiums.

Ihre Vision für Ihre Branche?

Ich hoffe, dass auch in Zukunft der Weinbau attraktiv für junge Menschen bleibt, dass kleine Betriebe weitergeführt werden und so die vielfältigen Kulturlandschaften der verschiedenen Regionen mit ihrem jeweiligen, ganz eigenen Charakter erhalten und weiterentwickelt werden.

Ihre Empfehlung an die Studierenden?

Nutzt die Zeit in Geisenheim, lernst eure Kommilitonen kennen und mit diesen zusammen

die Weinwelt. Schaut euch gemeinsam Betriebe an und tauscht euch über eure Erfahrungen bei Praktika aus. Jeder Betrieb arbeitet individuell und überall gibt es Neues zu entdecken.

Warum lohnt es sich, in Geisenheim zu studieren?

Es lohnt sich in Geisenheim zu studieren, weil man eine breit gefächerte Ausbildung erhält, in der man selbst individuelle Schwerpunkte setzen kann und gleichzeitig die Chance bekommt, Menschen aus allen Arbeitsbereichen und Regionen der Weinwelt kennenzulernen.

#geisenheimweh bedeutet...

...zurückdenken an drei unvergessliche, lehrreiche und spannende Jahre.

Kontaktadresse:

Josef Brecht
Weingut Norbert Brecht
Josef-Meyer-Str. 3
76835 Weyher in der Pfalz
josefbrecht@gmx.de

Dingeldey, Eva

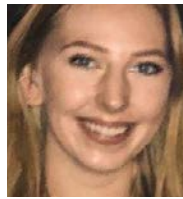
Referenten: Annette Reineke
Annette Herz

Bedeutung von Nahrungsressourcen für die Fitness von Pupalparasitoiden der Kirschessigfliege *Drosophila suzukii*

Die Kirschessigfliege *Drosophila suzukii* ist ein invasiver Schädling, der gesunde und intakte Früchte befällt. Um den Schädling in Kulturanlagen zu regulieren und auf eine chemische Bekämpfung verzichten zu können, ist es sinnvoll, natürliche Gegenspieler zu fördern. Dafür wurde in dieser Bachelor-Thesis die Auswirkung von verschiedenen Nahrungsquellen auf die Fitness des Pupalparasitoiden *Trichopria drosophilae* im Labor getestet. Ziel der Arbeit ist es, eine Entscheidungsgrundlage für den gezielten Einsatz von Futterquellen, zum Beispiel im Zuge einer Einsaat mit Blühpflanzen, innerhalb einer Kulturanlage zu erstellen. Untersucht wurden dafür die Lebensdauer, die Fekundität, sowie die Entwicklungsdauer und die Größe der Nachkommen unter der Gabe von fünf verschiedenen Nahrungsvarianten. Diese Varianten waren: Wasser, Honig, Buchweizen, Steinkraut *Lobularia maritima* ‚benthamii‘ und *L. maritima* ‚Tiny Tim‘.

Festgestellt wurde, dass sich die Lebensdauer durch das Angebot von den getesteten Blühpflanzen deutlich verlängert und die Fekundität erhöht wird. Die getesteten Blühpflanzen unterschieden sich jedoch kaum in ihrer Wirkung auf die Zehrwespe. Dem Ergebnis des Laborversuchs zufolge ist es sinnvoll, die getesteten Blühpflanzen auch in der Praxis einzusetzen. Dabei ist allerdings darauf zu achten, dass diese Pflanzen den Schädling nicht fördern.

Im Anschluss an diese Arbeit folgt ein Freilandversuch in einer Himbeeranlage, welcher durch das JKI Darmstadt durchgeführt wird. Dort wird nun *L. maritima* ‚Tiny Tim‘ zur Förderung der Nützlinge und damit Regulierung von *D. suzukii* eingesät und getestet, ob sich die Ergebnisse des Laborversuchs bestätigen.



Bernhart,
Johanna

Referenten:
Joachim Schmid
Elvira Bleser

Die Rebsorte Gutedel und ihre Zukunftsaussichten

In der vorliegenden Arbeit wurde das Thema Gutedel und die Zukunftsaussichten der Rebsorte behandelt. Die rebsortenspezifischen Eigenschaften, Historie und die Bedeutung der Rebsorte werden dargelegt. Chancen und Perspektiven für die Zukunft werden erläutert. Außerdem wurde ein Projekt mit dem Ziel zur Qualitätssteigerung des Gutedels durchgeführt.

Dittrich, Julia Antonie

Referenten: Yvette Wohlfahrt
Randolf Kauer

Einfluss einer erhöhten CO₂-Konzentration auf öko-physiologische Prozesse von *Vitis vinifera* L. cvs. (Riesling und Cabernet Sauvignon)

Das ‚Intergovernmental Panel on Climate Change‘ (IPCC) befasst sich als zwischenstaatliche Institution seit November 1988 in wissenschaftlichen Studien mit den Folgen des Klimawandels und warnt in seinem fünften Sachstandsbericht (AR5) vom Januar 2014 ausdrücklich vor einer nicht aufzuhaltenden Klimaerwärmung und dem anthropogenen CO₂-Ausstoß. Betroffen vom Klimawandel sind besonders C3-Arten der Pflanzenwelt, in die auch die Weinrebe *Vitis vinifera* eingeordnet wird und somit potenziell verstärkt in ihren physiologischen Prozessen beeinträchtigt ist.

Im Zuge dieser Bachelorarbeit wurde mit Hilfe der an der ‚Hochschule Geisenheim University‘ zur Verfügung stehenden ‚Free Air Carbon Dioxide Enrichment‘-Anlage für *Vitis vinifera* L. cvs. Riesling und Cabernet Sauvignon die Hypothese aufgestellt, dass es zu einer Steigerung in der Netto-Photosynthese- bzw. der Assimilationsrate der mit CO₂ begasten Reben kommen wird. Auch eine Erhöhung der Werte der intrinsischen Wassernutzungseffizienz und der Transpiration, induziert durch eine erhöhte Photosyntheseleistung, sind zu erwarten. Bei der Auswertung der Ergebnisse wurde bewiesen, dass im Messjahr 2017 nachweislich die

photosynthetisch gesteuerten Prozesse durch erhöhte CO₂-Konzentrationen beeinflusst wurden und eine gesteigerte Assimilationsrate und eine erhöhte intrinsische Wassernutzungseffizienz in begasten Ringen festgestellt werden konnte.

Die in dieser Arbeit vorgestellten Ergebnisse, reihen sich in eine Vielzahl von Forschungsstudien ein, die sich mit den Auswirkungen des Klimawandels auf den globalen Rebenbestand beschäftigen. Sie können lediglich als kleine Teilschritte in der Erforschung des Einflusses von erhöhten CO₂-Gehalten auf das phänologische Wachstum und die Photosyntheseleistung von *Vitis vinifera* gewertet werden. Doch geben sie bereits heute eine Einsicht in die Herausforderungen, vor die ein verändertes Weltklima zukünftige Winzergenerationen stellen wird.

Fell, Marvin

Referenten: Matthias Schmitt
Doris Goethert

Sensorischer Einfluss der Bâtonnage auf Sauvignon Blanc unter Einsatz von Bâtonnage-Enzymen

Die Bachelor-Thesis behandelt das Thema des geschmacklichen Einflusses der Bâtonnage auf einen Sauvignon Blanc, sowie die Veränderung in den Gehalten der freien Aminosäuren. Dazu wurde ein Sauvignon-Blanc-Grundwein auf der Vollhefe gelagert und in verschiedene Varianten aufgeteilt. Teilweise wurde Bâtonnage angewendet, teilweise ein spezielles Enzym, zur Verbesserung der Hefeautolyse eingesetzt.

Die Proben wurden anschließend mit einem geschulten Panel in Luxemburg verkostet und die Gehalte der Aminosäuren wurden bestimmt. Dabei konnte kein signifikanter Unterschied zwischen den Varianten festgestellt werden. Die Gehalte an freien Aminosäuren in den gerührten, sowie enzymatisch behandelten Varianten lagen tendenziell höher.

Schützt, bevor es zu spät ist!

Oenoferm[®] MProtect

Bio-Protektion gegen unerwünschte
mikrobiologische Aktivitäten zur Anwendung
bereits während der Lese

