



DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie und Getränketechnologie
Mitteilungsblatt der Absolventen des Fachbereiches Geisenheim, Weinbau und Getränketechnologie
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris • Deutscher Weinbauverband, Bonn

EDITORIAL



Dipl. Ing.
Edmund Diesler
BDO-Präsident

Rückblick und Ausblick

Ein auch für unseren deutschen Oenologen-Verband sehr bewegendes Jahr 2009 neigt sich dem Ende entgegen. Mit unserer neuen Definition des Begriffs „Oenologe“ öffneten wir uns sehr bewusst für Absolventen aller deutschen Hochschulen, die eine weinbauliche, eine getränketechnologische oder eine weinwirtschaftliche akademische Ausbildung anbieten. Dabei haben wir bereits die zu erwartenden Absolventen des dualen Studiengangs Weinbau und Oenologie der FH Ludwigshafen (mit FH Kaiserslautern, FH Bingen und dem Dienstleistungszentrum Neustadt) in die Definition aufgenommen, obwohl wir noch immer den Standpunkt vertreten, dass man allein mit der Hochschule und Forschungseinrichtung in Geisenheim für diesen Bereich, auch international, bestens für die Zukunft aufgestellt gewesen wäre.

Mit dem Direktor der Forschungsanstalt Geisenheim, Prof. Dr. Klaus Schaller, ist Anfang des Jahres eine große Persönlichkeit des deutschen Weinbaus in den Ruhestand getreten. Sein Nachfolger Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, selbst BDO-Mitglied, setzt in dem neuen Amt bereits wichtige Eckpunkte und steht mit unserem Verband in einem sehr engen Dialog. Erstmals wurde durch die Unterstützung der Campus Geisenheim GmbH, die auch mit der Geschäftsführung des BDO beauftragt wurde, unsere Fachtagung, die Vergabe des Deutschen Oenologenpreises und ein Businessabend auf der ProWein professionell organisiert. Auf der diesjährigen Mitgliederversammlung wurden unser langjähriger Geschäftsführer Bernhard Gaubatz und Günther Eymael, der jahrelang die Geschicke des BDO verantwortlich als Vizepräsident mitgestaltete, mit viel Applaus verabschiedet. Rainer Keßler aus der Pfalz wurde einstimmig als neuer Vizepräsident in den Vorstand gewählt. Mit dem Tod der VEG-Vizepräsidentin Renate Werum haben wir leider einen sehr wertvollen Menschen schmerz-

lich verloren. Sie war eine große Förderin unserer gemeinsamen Alumni-Arbeit in und für Geisenheim. Wir werden ihr stets ein ehrendes Gedenken bewahren. Campusmanager Robert Lönarz, ebenfalls BDO-Mitglied, wurde im Frühjahr zum neuen Präsidenten der VEG-Geisenheim Alumni Ass. gewählt und ist damit Vize-Präsident des BDO. Er steht damit in einer tragenden Schnittstellenfunktion für unseren Verband. Das BDO-Businessportal bei Wein-Plus.de wurde bislang aus vielen Gründen noch nicht so genutzt, wie wir es erwarten konnten. Ein neues Release, welches in diesen Tagen online geht, soll daher mit weiteren nützlichen Funktionen für unseren beruflichen Erfolg (Karriereservice, Suchfunktionen, Geosuche,...) aufwarten, so dass wir nunmehr einen deutlich höheren Nutzungsgrad erwarten.

Unsere Zeitschrift „Der Oenologe“ wird durch die verantwortliche Redakteurin Wilma Herke im nächsten Jahr ein leicht modifiziertes und moderneres Outfit erhalten. Fach-Exkursionen sind nach wie vor ein wichtiger Bestandteil der Weiterbildung in unserem Verband. Besonders erfreut hat uns deshalb die große Nachfrage nach der Sizilienexkursion im November. Die nächste Reise Ende Mai 2010 ist in der Planung. Mit der ProWein in Düsseldorf und der Intervitis/Interfructa in Stuttgart haben wir bereits im Frühjahr 2010 wichtige Termine für unsere Branche. Die ProWein nutzen wir für unsere Mitgliederversammlung und einen Oenologentreff am Stand von WeinPlus.de. Der wissenschaftliche Teil mit Vorträgen und Workshops in Stuttgart steht für unsere diesjährige Fachtagung. Auch die diesjährigen Oenologenpreisträger werden in Stuttgart angemessen gewürdigt.

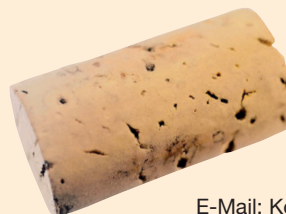
Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien ein ruhiges und erholsames Weihnachtsfest, sowie einen guten, erfolgreichen und gesunden Start in ein bewegendes Jahr 2010.

INHALT

GEISENHEIM AKTUELL	90
DIPLOMARBEITEN / THESES	93

Der Korken ist ein Stück Weinkultur

- Naturkorken
- Sektkorken
- Scheibenkorken
- Diam-Stopfen
- Anrollverschlüsse
- Schrumpfkapseln
- Barriquefässer Magreñan



Industriegebiet
In den Seewiesen
67480 Edenkoben
Tel. 06323/1412
Fax 06323/3718
www.montanergmbh.de
E-Mail: Korken@montanergmbh.de

BDO-Fachexkursion 2009 nach Sizilien

Die BDO-Fachexkursion vom 3. bis 7.11.2009 führte 20 Teilnehmer an das südliche Ende Europas nach Sizilien



Regaliali, Tasca d'Almerita, Gruppenfoto im Hof

Mazara del Vallo, Tenuta Gorghi Tondi, Weinberge mit Meerblick

legial beantwortet. Früher als Massenweingebiet eher berüchtigt, hat sich die Weinwirtschaft in Sizilien in beeindruckender und vitaler Weise mit enormen Investitionen in Weinberg und Keller zu einem ernst zunehmenden Qualitätsweingebiet mit starkem Selbstbewusstsein und internationalen Ambitionen entwickelt. Der Weinexport hat jährlich zweistellige Zuwachsraten und nähert sich der 50 % Marke. Die Weinqualität war durchweg überzeugend. Die Rebenanbaufläche übersteigt die deutsche um etwa 15 %. Der Anbau wird von Meereshöhe bis auf 800-900 m Höhe im Landesinnern betrieben. Dadurch können unterschiedlichste Mikroklimata für die Weinbereitung genutzt werden. Hauptrebsorten sind die einheimischen weißen Sorten Grecanico, Catarratto, Inzolia und Fiano, sowie Nero d'Avola bei den roten Sorten. In beträchtlichem Umfang werden auch die internationalen weißen Sorten Char-

Die BDO-Fachexkursion führte 20 Teilnehmer nach Sizilien – an das südliche Ende Europas. Die Organisation erfolgte durch die Kollegen Andrea Lamm und Peter Nilles mit Unterstützung durch den BDO-Präsidenten Edmund Diesler und dem Weinimporteur Pellegrini in Landau. Besichtigt wurden fünf private Weinunternehmen:

Tasca d'Almerita, Abazzia Santa Anastasia, Donnafugata, Tenuta Gorghi Tondi sowie die

Winzergenossenschaften Kaggera und Settesoli. Die Olivenverarbeitung konnte in der Ölmühle La Goccia d'Oro bei Menfi besichtigt werden.

Die italienischen Gastgeber gestalteten die Führungen sehr informativ und kompetent. Die repräsentativen Degustationen wurden meist in sehr ansprechenden Räumlichkeiten von dem verantwortlichen Oenologen geleitet. Fragen wurden sehr offen und kol-



Marsala, bei Donnafugata im Barriquekeller (Fotos: Peter Nilles)



Die Olivenverarbeitung wurde in einer Ölmühle bei Menfi besichtigt

donnay, Pinot Grigio und Viognier sowie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah bei den roten Sorten angebaut.

Die Traubenlese beginnt meist in der ersten Augustwoche mit Pinot Grigio und zieht sich bis Mitte/Ende Oktober in den Höhenlagen bei den später reifenden Sorten hin. Die Weißweinsteinmoste werden durchgehend auf 5-6 ° Celsius herunter gekühlt, mit Reinzuchtheften temperaturgesteuert kaltvergoren und anschließend sehr reduktiv in Edelstahlbehältnissen ausgebaut. Die Weißweine präsentierten sich durchweg schlank und rassig, zum Teil auch sehr aromatisch. Zusätzlich wird ein Spitzenweißwein, meist ein reinsortiger Chardonnay im Barrique deutlich oxidativer vinifiziert. Eine Spezialität sind hochwertige weiße Süßweine, die durch Trocknen von Trauben, meist der Sorte Muscat d'Alexandrie, ähnlich der Strohweinbereitung gewonnen werden. Bei den Rotweinen wird bei Basisqualitäten meist die Maische erhitzt und im Edelstahlbehälter oder großen Holzfass ausgebaut. Bei den hochwertigeren Rotweinen sind Maischegärung und Barriqueausbau (zwischen acht und 18 Monaten) obligatorisch. Die Rotweine sind von kräftiger Struktur mit ausgeprägter Frucht und fein eingebundenen Holzaromen. Die Weine werden entweder sortenrein oder als Cuvées, dort Blends genannt, abgefüllt und unter Markennamen bzw. wohlklingenden Fantasiebezeichnungen vermarktet. Trotz ihrer relativen Größe haben die Betriebe fast alle ein klar strukturiertes Sortiment von wenigen Weinen in sehr ansprechender Ausstattung und einem überzeugenden Marketingkonzept. Die nächste BDO - Fachexkursion soll 2010 in der Kalenderwoche 21 nach Slowenien führen.

(Hubert Konrad)



TERMINE AM CAMPUS

■ 13.01.2010, 19:00 bis 21:30 Uhr

Weinwelt Schweiz

Vortrag und Verkostung,

Veranstaltungsort: HS 32

Eintritt: 25 Euro, VEG-Mitglieder 18 Euro, Studierende 10 Euro

Referent Adrian Mathier stellt die Schweiz und besonders das Wallis vor. Degustiert werden 10 Weine aus dem Wallis.

Die Familie Mathier verbindet mehr als 600 Jahre Tradition und Weingeschichte mit Salgesch. Die Weine werden im Rhonetal zwischen Salgesch und Chamoson angebaut. Edle Süßweine werden im Gletscherkeller ausgebaut! Das umfassende Sortiment an einheimischen und internationalen Rebsorten spiegelt die Vielfalt des Walliser Weinlandes wieder.

■ 16.01.2010, 13:30 bis 18:30 Uhr

Einsteiger Seminar: Rotwein

Veranstaltungsort: Campus Lounge

Eintritt: 75 Euro

Dozent: Dr. Steffen Maus

Das Weinseminar, das unbekümmerte Weinfreude vermitteln möchte. Details einiger Weinanbauggebiete und Rebsorten werden vorgestellt. Ganz viel Schwenken, Riechen und Schmecken ist angesagt! Abgerundet wird der Tag durch einen Ausflug in die praktische Weinbereitung oder den Weinberg, kurzweilige Einblicke in die fachliche Weinbeschreibung oder die Geheimnisse der Wein- und Speisenkombination.

Dr. Steffen Maus arbeitet als Weinjournalist für Weinzeitschriften und ist Mitautor von Weinbüchern. Hat in Hessisch, Englisch oder Italienisch mit den Winzern persönlich gesprochen! In der Branche wird er als sehr gute Weinspürnase und kompetenter, unabhängiger Autor geschätzt. Das analytische Denken möchte der promovierte Chemiker dennoch hinten anstellen, viel mehr möchte er in den Seminaren gemeinsam der Seele eines Weines mit dem Herzen näher kommen.

Lebensmittelhygiene: Verordnung (EG) Nr. 852/2004

■ 20.01.2010, 10 bis 16 Uhr

Workshop 1 - Basishygiene einer Produktionsstätte

Ort: Breuer's Rüdesheimer Schloss in Rüdesheim

Referenten: Prof. Dr. Ing. Bernd Linde-

mann und Diplom Biologin Anne Grim-mich; Preis: 300 Euro inkl. Unterlagen, Getränke und Mittagessen

Anmeldung bis 13. Januar 2010

■ 27.01.2010, 10 bis 16 Uhr

Workshop 2 - Das HACCP Konzept

Ort: Breuer's Rüdesheimer Schloss in Rüdesheim

Referenten: Prof. Dr. Ing. Bernd Lindemann und Diplom Biologin Anne Grim-mich; Preis: 300 Euro inkl. Unterlagen, Getränke und Mittagessen

Anmeldung bis 20. Januar 2010

■ 5.02.2010, 9:00 bis 16:00 Uhr

Workshop: Reklamationsmanagement auf Englisch

Veranstaltungsort: noch offen

Eintritt: 65 Euro, Studierende 45 Euro

Dozenten: Nicole Tomberg

Der vorlaute Kunde, der bei der Führung immer unterbricht? Die Beschwerde über die Flasche Wein, die Kork hat? Wie reagieren Sie höflich in der Fremdsprache Englisch?

Wir üben in diesem Seminar die folgenden Themen auf Englisch:

- Interkulturelles
- Höflichkeit
- Standardphrasen zur Reaktion auf Beschwerden

In diesem Workshop schauen wir uns das im Sprachunterricht häufig vernachlässigte Thema der Höflichkeit an. Manch einer spricht zwar fließend Englisch, verstößt aber unbewusst gegen die „hidden rules“, die versteckten Regeln anderer Kulturen. Besonders die englische Sprache ist voller Höflichkeitsfloskeln.

Die Teilnehmer können vor dem Kurs Beschreibungen von typischen Situationen an die Dozentin senden, damit der Kurs genau zugeschnitten werden kann. Winzer und Gästeführer sind herzlich willkommen.

Die Teilnehmer benötigen gute Englischkenntnisse entsprechend mind. fünf Jahren Schulenglisch. Die Seminargebühr ist inklusive Lehrmaterial und Getränke.

Anmeldung und Informationen zu den Veranstaltungen:

www.campus-geisenheim-gmbh.de oder per Telefon unter: 06722-502 743

Internationale Gäste am Campus Geisenheim

Prof. Doug Adams vom Robert Mondavi Institute, California und Prof. Markus Herderich vom Australian Wine Research Institute (AWRI) waren zu Besuch in Geisenheim

Vom 14. bis 16. Oktober 2009 besuchte Prof. Doug Adams vom Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science, University of California, Davis (UC Davis), USA den Campus der Forschungsanstalt Geisenheim und der Hochschule RheinMain.



Professor Doug Adams aus Californien zu Besuch in Geisenheim

Hintergrund war die Abschlussprüfung von Jonas Müller, einem Geisenheimer Studenten im Studiengang Weinbau und Oenologie, dessen Diplomarbeit Prof. Schultz und Prof. Adams betreuten und die in Kalifornien in Prof. Adams` Labor durchgeführt wurden. Während seines Aufenthaltes hielt Prof. Adams auch einen Abendvortrag in der Reihe „Campus aktiv“ in einem voll besetzten Gerd-Erbslöh Hörsaal mit dem Titel: „Properties of tannin and other phenolics in grapes and wine“.

Doug Adams ist einer der bekanntesten Wein-Forscher auf diesem Gebiet. Er hat neben mehreren Verfahren zur Bestimmung von Tanninen viele neue Erkenntnisse über die Eigen-

schaften der Tannine in Bezug zur Qualität und deren Beeinflussung durch weinbauliche und kellerwirtschaftliche Maßnahmen gewonnen.

Am 16.11.2009 besuchte Prof. Markus Herderich vom Australian Wine Research Institute, AWRI, Adelaide, Australien die Forschungsanstalt, um sich über mögliche Forschungs-k Kooperationen zu informieren. Auch er hielt einen Vortrag in der „Campus aktiv“ Reihe über „Wein-Aromaforchung am AWRI“, der sowohl von Seiten der Studierenden als auch der Wissenschaftler der Forschungsanstalt auf sehr großes Interesse stieß.

Markus Herderich ist promovierter Lebensmittelchemiker der Universität Würzburg und seit 2001 am AWRI.

Ursprünglich als Leiter des sogenannten „Tanninprojektes“ nach Adelaide gekommen ist er heute Manager der gesamten AWRI-Forschungsgruppe. Seine persönlichen Forschungsinteressen sind die Weinanalytik mit einem weiten Spektrum an Forschungsprojekten von Aromen über Phenole bis zu Metabolomics, Biosynthese und Biotransformation von Weininhaltsstoffen. Seit 2001 ist Dr. Herderich auch assoziiertes Professor an der Universität Adelaide.

KURZ NOTIERT:

Katharina Zott, Geisenheimer Absolventin, hat in Bordeaux mit ihrer Doktorarbeit den Grand Prix de l'Académie Amorum gewonnen!

Neue Professorin in Chemie:

Seit 1. Dezember 2009 ist Prof. Dr. Mirjam Hey Nachfolgerin von Prof. Dr. Helmut Kern und nun für alle Vorlesungen im Bereich Chemie zuständig.



Internationale Weinwirtschaft – Professor Dr. Erik Schweickert hat Mandat im Deutschen Bundestag erzielt.

INTERVITIS INTERFRUCTA 2010



Vom 24.–28. März 2010 ist der Campus Geisenheim anlässlich der INTERVITIS INTERFRUCTA in Halle 7 der Neuen Messe Stuttgart vertreten.

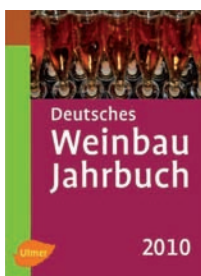
Weitere Informationen finden Sie unter www.intervitis.de

TERMINE VEG/BDO

- 5. Januar 2010
VEG-Neujahrsempfang in Geisenheim
- 11. Januar 2010
BDO-Jungweinprobe des Gebietskreises Pfalz in Neustadt um 19 Uhr im DLR Neustadt
- 21. Januar 2010
BDO-Jungweinprobe des Gebietskreises Rheingau/Hess. Bergstraße um 18 Uhr im Staatsweingut Steinberg
- 4. Februar 2010
VEG-Mitgliederversammlung in Geisenheim mit Verleihung des Müller-Thurgau-Preises
- 21. März 2010
BDO-Mitgliederversammlung auf der ProWein in Düsseldorf

Weinbaujahrbuch 2010

61. Jahrgang des Weinbaujahrbuches ist erschienen



Der 61-ste Jahrgang des Deutschen Weinbaujahrbuches, herausgegeben von den Geisenheimern Prof. Dr. Hans Reiner Schultz und Dr. Manfred Stoll, ist jetzt erschienen.

Es ist Sprachrohr aller deutschsprachigen Weinbauregionen mit vielfältigsten Themen aus allen Bereichen, die den Weinbau, den Wein und seine Geschichte tangieren. Zusammen mit dem informativen Tabellenanhang ist das Weinbaujahrbuch eine Fundgrube für alle Weinbauprofis in Praxis, Forschung und Lehre. Das Buch erscheint im Ulmer Verlag und kostet 9,90 Euro.

2. Oenologentreffen auf der ProWein am 21. März 2010

BDO-Businesstreff zum Austausch und Entspannen nach dem Messetag

Im Rahmen der ProWein findet am Sonntag, den 21. März um 18 Uhr nach Messeschluss und nach der BDO-Mitgliederversammlung ein Treffen der BDO-Mitglieder zum fachlichen Austausch und Entspannen statt.

Der BDO-Vorstand begrüßt seine Mitglieder am Stand von Wein-Plus.de. BDO-Ansprechpartner und das Team von Wein-Plus.de werden Vorort sein und Gelegenheit zum Dialog bieten.

Fränkische Spezialitäten und Geisenheimer Bier sorgen für eine angenehme und anregende Atmosphäre.

GETRÄNKETECHNOLOGIE



Müller, Gregor
Matthias

Einfluss der Erntezeitpunkte auf das Aroma und die Sensorik bei Äpfeln*

Ref.: H. Dietrich – M. Ludwig



Grundler, Veronika

Senkung der Laugentemperatur bei einer Flaschenreinigungsmaschine*

Ref.: M. Strobl – Bongs



Krischke, Thomas

Mikrobiologische Stufenkontrollen bei der Fruchtsaftherstellung

Ref.: Ch. von Wallbrunn – H. Dietrich

Mikroorganismen sind bei der Herstellung von Fruchtsäften in jedem Arbeitsschritt vorhanden (außer nach der KZE) und lassen sich nie komplett entfernen. Ihre Population sollte so gering wie möglich gehalten werden um einem Verderb entgegenzuwirken. Es kann schonender pasteurisiert werden, wenn sich weniger Mikroorganismen im Getränk befinden. Das Ziel dieser Arbeit bestand darin, Mikroorganismen in den verschiedenen Verfahrensschritten bei der Herstellung von Fruchtsaft zu identifizieren und eine mengenmäßige Erfassung der Mikroorganismen in den einzelnen Verfahrensstufen durchzuführen. Hierfür wurden bei der Verarbeitung von Äpfeln und Traubensaft Proben aus den einzelnen Verfahrensstufen genommen und auch Wasser aus der Produktion untersucht und im Labor ausgewertet. Die Hefen und Bakterien wurden nach ihrer Gattung, ihrer

Anzahl und ihrem prozentualen Anteil in jedem Verfahrensschritt untersucht und ausgewertet. Die Schimmelpilze wurden mitgezählt, aber nicht weiter untersucht.

Die Ergebnisse der Keimbelastungen wiesen signifikante Unterschiede auf. Somit konnte nicht genau geklärt werden, durch welche Verarbeitungsprozesse die Keimzahlen ab- bzw. zunehmen. Es wurden Hefen in Proben gefunden, die in den vorangestellten Produktionsschritten nicht gefunden wurden. Dies weist auf eine eigene Mikroflora in den einzelnen Geräten hin. Die gefundenen Bakterien werden in der Literatur teilweise nicht mit der Fruchtsaftherstellung in Verbindung gebracht. Nach der KZE wurden in keiner Probe mehr Mikroorganismen gefunden.



Lempe, Deborah

Entwicklung eines Businessplans im Rahmen einer Unternehmensgründung*

Ref.: R. Göbel – M. Mend



Heilos, Marc Oliver

Strategisches Exportmarketing, am Beispiel eines österreichischen Weingutes auf dem US-Markt

Ref.: R. Göbel – B. Salomon

Die Thematik dieser wissenschaftlichen Arbeit ist es, zu klären wie sich ein österreichisches Familienweingut auf dem US-Markt marketingstrategisch ausrichten und positionieren sollte. Es wurde hierfür eine Ist-Analyse angefertigt, mit deren Hilfe im Folgenden die Positionierung auf dem US-Markt erfolgte. Schließlich wurden konkrete Maßnahmen erarbeitet, um sich von seinen Mitbewerbern abheben zu können. Diese Maßnahmen hierfür wurden direkt an die vorab bestimmte Zielgruppe gerichtet und an deren Präferenzen ausgerichtet. Besondere Erkenntnisse wurden hinsichtlich der Vermarktungsstrategie aufgrund der gesetzlichen Regle-

mentierungen gewonnen. Ebenso war es sehr entscheidend, dass man sich gerade als "Premiumanbieter" auf dem US-Weinmarkt stark spezialisieren muss, um sich von den Konkurrenten zu differenzieren. Man kann sozusagen "nicht auf allen Hochzeiten tanzen". Gerade als qualitätsorientiertes, österreichisches Weingut sollte eine klare und geradlinige Positionierung erfolgen. Eigenständigkeit und die Hervorhebung der eigenen Stärken sind hierfür die Grundlage.

WEINBAU UND OENOLOGIE



Staub, Patrick

Analyse der Gastronomiestruktur und ihres Weinangebotes in ausgewählten Städten/ Stadtteilen

Ref.: D. Hoffmann – C. Jung

Die Gastronomie als Absatzweg für Wein wurde im Vergleich zu anderen Absatzwegen nur wenig erforscht. Die Diplomarbeit widmet sich sehr grundlegenden Fragestellungen. Es wurde untersucht inwiefern regionale Unterschiede einen Einfluss auf das Weinangebot in der Gastronomie haben und inwieweit sich die Weinangebote verschiedener Betriebstypen unterscheiden. Hierzu wurde eine Erhebung durchgeführt. Als Basis für eine möglichst differenzierte Datenerfassung mussten zunächst Betriebstypen definiert werden, für die das jeweilige Weinangebot getrennt voneinander gemessen werden sollte. Die eigentliche Erhebung wurde in zwei Mittelstädten durchgeführt, die exemplarisch für die regionalen Unterschiede zwischen der Gastronomie in einem Weinbaugebiet und Nicht-Weinbaugebiet ausgewählt wurden. Die Ergebnisse der Erhebung zeigen klare Unterschiede in der Gastronomiestruktur. Allerdings konnte nicht eindeutig geklärt werden, ob diese strukturellen Unterschiede nur speziell für die untersuchten Städte gelten oder ob man die gewonnenen Ergebnisse generell für Weinbaugebiete und Nicht-Weinbaugebiete annehmen kann. Der Vergleich der Weinangebote der Gastronomie in der Weinregion und Nicht-Weinregion führte zu einigen aufschlussreichen Resultaten. Bezüglich ihres Weinangebotes wurden ins-

gesamt neun Betriebstypen miteinander verglichen. Bei vier Betriebstypen zeigte sich, dass diese aufgrund ihrer Preis- und Angebotsstruktur von besonderer Bedeutung für den Weinabsatz sein könnten. Die verbleibenden fünf Betriebstypen sind hingegen weniger angebotsstark und daher für den Weinabsatz auch von minderer Wichtigkeit. Aus den gewonnenen Ergebnissen lassen sich für die Vermarktung von Wein einige praktische Empfehlungen ableiten.



May, Axel

Überführung eines landwirtschaftlichen Gemischtbetriebs in ein direktvermarktetes Weingut*

Ref.: M. Mend – D. Hoffmann



Paukner, Andreas

Bodenpflagestrategien und Begrünungsplanung am Standort Rheinhessen

Ref.: R. Kauer – G. Meissner

In dieser Diplomarbeit wurde untersucht, welche Begrünungspflanzen mit den Standort- und Klimagebieten in Rheinhessen zurechtkommen. Dazu wurden drei unterschiedliche Begrünungsmischungen an zwei Standorten untersucht. Ausgesät wurden am 26. April 2008 eine Magerrasenmischung und das Gemenge „Wildwiese / Rehwiese“ der Firma Freudenberger sowie die Leguminosenbe-tonte „Wolff-Mischung“ der Becker-Schoell-Saaten. Beide Versuchsparzellen befinden sich in der Großlage Gau-Odernheimer Petersberg, wobei eine Parzelle direkt am Berg liegt, die andere in der Ebene.

Um herauszufinden, welchen Einfluss der Boden auf die Begrünungspflanzen hat, wurde jeweils die Bodenart per Schlämmanalyse und der Bodenzustand mit Hilfe der erweiterten Spatendiagnose ermittelt. Anschließend wurde der Aufwuchs und die

Artenzusammensetzung der einzelnen Begrünungsmischungen bonitiert. In der Parzelle „Herrgottspfad“, die sich am Berg befindet, konnte nahezu kein Aufwuchs festgestellt werden. Die Parzelle „Fuchsloch“ brachte bessere Ergebnisse. Zwar ist in der Variante „Magerrasen“ ebenfalls kein Bewuchs beobachtet worden, aber das Gemenge „Wildwiese / Rehwiese“ und vor allem die „Wolff-Mischung“ zeigten deutliche Ergebnisse. Schnellauflaufende und trockenverträgliche Arten wie Senf und Pacelia konnten ebenso wie Ölrettich, Quirmalve oder Hornschoten- klee mehrmals in den eingesäten Reihen entdeckt werden. Trotzdem kam es in keiner der beiden Varianten zu einer geschlossenen Begrünungsdecke und da zahlreiche Arten gar nicht in Erscheinung getreten sind, kann man nur von einem mäßigen Bewuchs sprechen. Als Hauptursache für das schlechte Keimen der Pflanze wird die Trockenperiode nach der Aussaat vermutet. Durchschnittstemperaturen von 17 °C und ein Gesamtniederschlag von 6 L/m² sorgten bis zum 31. Mai 2008 für eine Austrocknung der oberen Bodenschichten. Weiterhin wird vermutet, dass die exponierte Stellung in der Parzelle „Herrgottspfad“ und der allgemein schlechtere Bodenzustand dort die genannten Ursachen verstärkt haben, was ein nahezu vollständiges Ausbleiben des Bewuchses erklären würde.

Aufgrund der Klimaerwärmung ist in Zukunft häufiger mit Trockenperioden zu rechnen, daher wurde nach möglichen Lösungsansätzen für das entstandene Problem gesucht. Eine Verlegung der Aussaat in den Spätsommer / Herbst könnte ebenso Abhilfe schaffen, wie speziell zusammengestellte Mischungen mit Pflanzenarten, die für diese Standorte geeignet sind.

ANMERKUNG DES FACHBEREICHS

Arbeiten, die für Dritte nicht zugänglich sind, werden mit einem *gekennzeichnet. Alle Diplomarbeiten werden seit 1972 in der Hauptbibliothek der FA Geisenheim aufgenommen und die freigegebenen Arbeiten können dort eingesehen werden.

Die Kurzfassungen stehen auch im Internet auf der Homepage unter www.oenologie.de oder auf der Homepage der FA Gm: www.forschungsanstalt-geisenheim.de



Schmidt, Stephan

Der Einfluss von Entblätterung und Ausdünnungsmaßnahmen auf die Tanninkonzentration in der Beere und ihre Extrahierbarkeit im Wein bei Spätburgunder

Ref.: H.R. Schultz – M. Lafontaine

In dieser Diplomarbeit wurden zwei Ziele verfolgt: Das erste Ziel war, mögliche Auswirkungen einer Entblätterung zu zwei verschiedenen Zeitpunkten, einer Ausdünnung, einer Traubenteilung und einer Kombination aus Entblätterung und Ausdünnung auf die Tanninkonzentration in Beeren der Sorte Spätburgunder festzustellen. Zusätzlich wurde die Gesamtmenge an Phenolen, der Gehalt an Anthocyanen, sowie die Pigmentstruktur untersucht. Das zweite Ziel war, die Effekte der genannten Maßnahmen auf die Extrahierbarkeit der vorhandenen Phenole, besonders der Tannine, zu beurteilen.

Hierzu wurden mittels spektralphotometrischer Untersuchungen die phenolischen Substanzen in der Beerenhaut, in den Kernen und im Wein bestimmt, miteinander verglichen und bewertet. Eventuelle Einflussfaktoren wie Mostgewicht, Beerengröße und Tanninbindungskapazität der Zellwände im Beerenfleisch, wurden durch Sortierverfahren und eine relativ neue Analyse-methode beurteilt. Die Weine wurden durch Minivinfifikation (einem speziellen Gärverfahren im Labormaßstab) gewonnen, die in dieser Diplomarbeit gesondert erläutert und hinsichtlich ihrer Eignung beurteilt wurde.

Eine Entblätterung zur Blüte brachte keinen Effekt auf die Tanninkonzentration in der Beere, allerdings zeigte sie einen Effekt auf die Gesamtphenolkonzentration in der Beerenhaut. Auch die Extraktion während der Gärung war effizienter als bei der Kontrolle. Die Ausdünnung bei einer Beerengröße von 2-3 mm zeigte keine Steigerung des Tannin- gehaltes in der Beere gegenüber der Kontrolle. Sie bewirkte eine Steigerung der Phenol- und Anthocyankonzentration in der Beeren- haut, sowie eine verbesserte Extraktion der Tannine. Die Kombination aus Entblätterung und Ausdünnung begünstigte ebenfalls die Extraktion der Tannine, hatte aber auch keine Auswirkung auf die Konzentration in der

Beere. Eine Traubenteilung bei Schrotkorngröße bewirkte einen signifikanten Anstieg der Tanninkonzentration in der Beerenhaut. Die erhöhte Bindungsfähigkeit der Zellwände bei dieser Variante hemmte eine effektivere Extraktion. Die Entblätterung bei 2-3 mm Beerengröße wirkte sich negativ auf die Tanninkonzentration in der Beerenhaut aus. Die Extrahierbarkeit wurde nicht beeinflusst.



Bremm, Marco

Einfluss von physikalischer und optischer Traubensortierung auf die Traubenqualität und die sensorische Bewertung im Wein*

Ref.: W. Pfeifer – Rosch



Hörsch, Sebastian

Untersuchungen zur genetischen Variabilität der Sorte Spätburgunder

Ref.: E. Rühl – H. Konrad

Die Diplomarbeit befasst sich mit der genetischen Variabilität und der Bestimmung besonders geeigneten Zuchtmaterials in Form von Topklonen der Sorte Spätburgunder. Das Rebmaterial umfasst 67 vegetativ vermehrte, im Fachbereich Rebenzüchtung und Rebenveredlung der Forschungsanstalt Geisenheim an Einzelstocknachbauten kultivierte Varianten und 4 angestellte Referenzklone. Erfasstes Datenmaterial wurde nach folgenden Gesichtspunkten beurteilt:

Phänotyp: Traubenaufbau, Befallsdruck
 Mostinhaltsstoffe: Mostgewicht, Gesamtsäure, pH-Wert, Dichte, Brix, Extrakt, zuckerfreier Extrakt, red. Zucker, flüchtige Säure, Ethanol, Gluconsäure, Glycerin

Mit Hilfe der deskriptiven Statistik wurde die genetische Variation der Merkmale des Phänotyps und der Mostinhaltsstoffe analysiert und kritisch auf ihre Aussagekraft überprüft. Eine hohe bis sehr hohe Variabilität belegen Botrytisbefallshäufigkeit, Ertrag und Trauben-

behang. Dem entgegen dokumentieren Beerengewicht, Beerenanzahl, Essigbefallsstärke und Mostgewicht eine durchschnittliche genetische Variation. Eine geringe genetische „Breite“ konnte bei Biegeindex, Traubenform, Flügelstruktur, Botrytisbefallsstärke, Gesamtsäure und Mostgewicht festgestellt werden. Die Evaluierung der Topklone erfolgte nach einer den äußeren Umständen angepassten Variante des Reifeindex nach Benvegnin (1979) und Peyer (1966) zitiert in Troost (1988) sowie dem Verfahren nach Oustric (1995).

Folgende Varianten wurden als Top-Klone definiert: 4037 Gm, 4047 Gm, 4050 Gm, 20-25 Gm, 4004 Gm, 466 Gm, 467 Gm, 1-84 Gm, 4006 Gm, 4045 Gm, 4046 Gm, 460 Gm.

INTERNATIONALE WEINWIRTSCHAFT



Karl, Roman

Erfassung und Vergleich von Bio-Lebensmittelmärkten und ihrer Weinabteilung*

Ref.: E. Kaim – D. Hoffmann



Löffler, Dominik

Potenzialanalyse von Fair Trade Wein in Deutschland*

Ref.: E. Kaim – E. Schweickert



Straß, Sonja

Weinfonds – eine interessante Geldanlage?*

Ref.: M. Mend – C. Jung



Bürkle, Adrian

Betriebswirtschaftlicher Vergleich einer direkt und indirekt vermarktenden Kleinbrennerei

Ref.: M. Mend – D. Hoffmann

Schon seit Jahren vollzieht sich eine stetige Verschlechterung der wirtschaftlichen Situation von Kleinbrennereien in Deutschland. Auf der einen Seite haben sie mit einer steigenden Steuerlast zu kämpfen und auf der anderen Seite stehen die immer höheren Produktionskosten, die so nicht ohne Weiteres beim Verkauf der Produkte an die Abnehmer weitergegeben werden können. Diese Bachelorthesis beschäftigt sich mit der Frage, mit welcher Vermarktungsform die langfristige Existenz der Kleinbrennerei gesichert werden kann. Ausgehend davon wurden zunächst zwei unterschiedliche Produktionsvarianten der indirekt vermarktenden Kleinbrennerei untersucht und gegenübergestellt. Schon hier wurden signifikante Unterschiede deutlich. Hierdurch wurde ersichtlich, dass sich die indirekt vermarktende Kleinbrennerei betriebswirtschaftlich auf sehr dünnem Eis bewegt. Als alternative Vermarktungsform wurde die Direktvermarktung in Betracht gezogen. Diese wurde für ein spezielles Produkt durchkalkuliert und mit der indirekten Vermarktung verglichen. Hier wurden deutliche Unterschiede im Umsatz-, sowie im Erlöspotenzial sichtbar. Problematisch stellt sich bei der Direktvermarktung vor allem der Absatz des Produktes zu einem marktüblichen Preis dar. Allerdings hat eine direktvermarktende Kleinbrennerei prinzipiell erheblich höhere Ertragspotentiale gegenüber der indirekten Vermarktung, wenn auch das Risiko deutlich höher ist. Eine allgemeingültige Antwort auf die Frage, welche Vermarktungsform die Beste ist, kann diese Arbeit nicht geben. Was für den einzelnen Betrieb am Sinnvollsten ist, ergibt sich aus den individuellen Gegebenheiten, die vorherrschen.

WWW

Infos zum Bund Deutscher Oenologen (BDO) im Internet:

www.oenologie.de