



DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

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



HOCHSCHULE

Ein Wort vorab. 50
Dipl.-Ing. Wilma Herke
Redaktion DER OENOLOGE

Gerd Erbslöh Stiftung 52
2. Preisverleihung der Gerd
Erbslöh Stiftung

FORSCHUNG

BDO aktuell. 51
BDO-Exkursion nach
Slowenien

Staatsvertrag gekündigt. . . 52
Rheinland-Pfalz kündigt Staatsvertrag
und löst in Hessen Befremdung aus

MENSCHEN

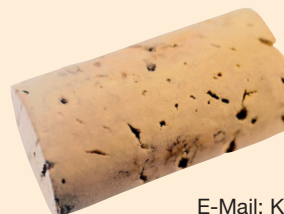
Who is Who 53
Im Porträt:
Weinberaterin Janine Reichert

Diplomarbeiten / Theses . . 54
aus den Bereichen IWW, Weinbau &
Oenologie und Getränketechnologie

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

Der Korken ist ein Stück Weinkultur

Naturkorken
Sektorkorken
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

EIN WORT VORAB

**Dipl.-Ing. Wilma Herke
Redaktion DER OENOLOGE**



Das Sommermärchen nach dem WM Fieber dauert an und wir genießen die Sonne. So wie die WEINELF Deutschland es auf Sylt, im Rheingastadion in Geisenheim und in der Schweiz tat, wo sie sich auf großer Höhe den Spitzenköchen stellte. Leider gibt es aber auch eine überraschende Nachricht, die am Campus Geisenheim mit Befremdung aufgenommen wurde: der Staatsvertrag mit der Forschungsanstalt Geisenheim wurde ohne vorherige Absprache zum 1.1.2011 vom Land Rheinland-Pfalz gekündigt.

Welche Folgen das für die Weinwirtschaft hat, wird sich sicher bald zeigen. Dass Forschen und intensive Arbeit jedoch belohnt werden, machte die Preisverleihung der Gerd Erbslöh Stiftung deutlich, die Preise an drei junge Forschende vergab. Hierzu konnte auch der OIV-Generaldirektor von Internationalen Organisation für Rebe und Wein, Dr. Federico Castellucci, in Geisenheim begrüßt werden.

Die Möglichkeit, Forschungsergebnisse auch kindgerecht von Professoren zu erfahren, hatten am 1. Juli Grundschüler aus dem Rheingau im Rahmen der Kinder-Uni am Campus Geisenheim.

Der BDO hatte seinen Mitgliedern eine Fachexkursion nach Slowenien – dem „unbekannten Juwel im Herzen Europas“ – angeboten, die unvergessliche Begegnungen und Verkostungen ermöglichte.

In der Pfalz hatte die BDO-Gebietsgruppe zu einer Probe kalifornischer Weine eingeladen. David Hastings begeisterte die Teilnehmer des Abends mit seinem Know-how. Die Sommer-Termine am Campus und im Rahmen der Campus Geisenheim GmbH bieten vielseitige Möglichkeiten der Fortbildung rund um den Wein, beispielsweise die Reben, die Sensorik und die Hygiene in Betrieben. Im Who is Who der deutschen Oenologen stellen wir die begeisterte Absolventin Janine Reichert vor, die u.a. als Weinberaterin arbeitet.

So bringt der Wein die Menschen auf vielfältige Weise zusammen.

WEINELF Deutschland: eine Idee macht Karriere!

Seit der Gründung 2005 entwickelte sich die WEINELF Deutschland sportlich und auch genussvoll stetig weiter. Ein Kamerateam hat die Spieler zum 5-Länderturnier begleitet. Wer mehr erfahren will: www.weinelf.de

Das erste internationale Turnier fand Anfang Mai in der Toskana statt. „Kurzweilig, interessant und lecker“ waren die spontanen Kommentare über den 51-minütigen Filmbeitrag im HR-Fernsehen, der die Reise der WEINELF Deutschland zum 5-Länderturnier in die Toskana eindrucksvoll dokumentierte. Mit einer hervorragenden Einschaltquote von 10,5 %, was zirka 100.000 Zuschauern entspricht, war WEINELF-Präsident Norbert Heine sichtlich zufrieden. „Weitere Sender haben angefragt, u.a. auch aus Österreich, Slowenien und Italien“, kommentiert selbstbewusst Pressesprecher Andreas Kaul, der im Hauptberuf beim deutschen Weininstitut auch für Öffentlichkeitsarbeit zuständig ist.

Die WEINELF ist die Fußballmannschaft der Deutschen Weinbranche. Fußballbegeisterte Weinprofis aus allen Weinanbaugebieten möchten den deutschen Wein im Umfeld ihrer Benefizspiele genussreich in Szene setzen. Mit dabei sind deutsche Top-Winzer ebenso wie führende Oenologen, Weinjournalisten und Profis aus dem Weinmarketing.

Neben der sportlichen Begegnung gehört die „dritte Halbzeit“ mit der Präsentation einer deutschen Weinauswahl zum festen Programm. Seit 2006 pflegt man zudem sehr erfolgreich mit der Fußballmannschaft der deutschen Spitzenköche- und Restaurateure

eine gemeinsame Genuss-Allianz. Wortlaut der Urkunde: Mit ihrer „Genuss-Allianz“ wollen die deutschen Spitzenköche und Restaurateure und die WEINELF der Öffentlichkeit ein perfektes genussorientiertes Zusammenspiel von Wein, WEINELF Deutschland und Gastronomie vermitteln. Diese soll bei zukünftigen Benefiz-Fußballspielen, aber auch in kleineren Einzelveranstaltungen außerhalb des Fußballplatzes bilateral erlebbar werden.

Seit der Gründung der WEINELF 2005 im Münchner Olympiastadion hat sich die WEINELF kontinuierlich weiterentwickelt. Heute hat man professionelle Trainer, einen Physiotherapeuten und sogar einen Mannschaftsarzt im Team, welches derzeit aus über 40 motivierten Spielern gebildet wird. Es existiert sogar eine Warteliste an Spielern, die im Sinne von oenologischen und spielerischen Expertisen in die Mannschaft integriert werden. Mit den WEINELFen haben auch die Spielerfrauen seit diesem Jahr eine eigene unterhaltsame Plattform. Gemeinsam mit den Sponsoren und Förderern wird jede 3. Halbzeit zu einem ganz besonderen Erlebnis. In diesem Jahr spielte man bereits auf Sylt, im Wallis und in der Toskana – im September wartet die Winzer-Nationalmannschaft von Ungarn in Budapest. (Robert Lönarz)

TERMINE AM CAMPUS

■ 18.8.2010, 10 Uhr und 19.8.2010; Workshop 1 + 2 „Basishygiene einer Produktionsstätte“ und „Das HACCP Konzept“ inkl. Abendprogramm; Gebühr: 600 Euro

1. Workshoptag: Basishygiene einer Produktionsstätte; 2. Workshoptag: das HACCP Konzept; Referenten: Prof. Dr. Bernd Lindemann und Anne Grimmich, FB Geisenheim der Hochschule Rhein-Main. Die Workshops finden in Breuer's Rüdesheimer Schloss, Steingasse 10, 65385 Rüdesheim statt.

■ 18.9.2010 von 9 bis 17 Uhr; Sensorik Aufbauseminar; Gebühr: 90 Euro; Referenten: Dr. Rainer Jung, Dipl.-Ing. Christof Schüssler, Fachgebiet Kellerwirtschaft der FA Geisenheim

Grundlagen der Sensorik, Schwellenprüfung, Quantitative beschreibende Ana-

lyse von Wein; Bewertende Prüfung, Vorstellung und Anwendung nationaler und internationaler Prüfschemata, Erkennung von „Weinfehlern“; Rundgang im Weingut der FA Geisenheim.

■ 11.9.2010 von 14 bis 18:30 Uhr; Weinbasis-Seminar; Gebühr: 75 Euro; Referent: Dr. Steffen Maus

Details über einige Weinanbaugebiete und Rebsorten. 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.

Anmeldung und Info zu den Veranstaltungen: www.campus-geisenheim-gmbh.de oder per Telefon unter: 06722-502 743

Ausflug ins unbekannte Juwel im Herzen Europas

Die BDO-Exkursion führte nach Slowenien. Ein Land mit einer Weinproduktion von ca. 70 Mio. Litern, die größtenteils im Land selbst konsumiert werden.



Die Reise durch Slowenien führte die Gruppe unter anderem zur größten Kooperative des Landes und zum Schloss der Mönche von Admont (im Bildhintergrund, Fotos: Nilles)

Organisiert von den Kollegen Andrea Lamm, Thomas Hirsch und Peter Nilles in Zusammenarbeit mit dem Direktor des slowenischen Weininstituts Dusan Brejc, Peter Ackermann Oenotech, den Pressenbauern Gebrüder Sraml und dem KHS Büro in Ljubljana führte die Exkursion 2010 den Bund Deutscher Oenologen nach Slowenien.

Mit knapp einem Fünftel der deutschen Rebfläche und einer Erzeugung von ca. 70 Millionen Litern, bei einem Exportanteil von 5 %, wird der überwiegende Teil des Weines im eigenen Land konsumiert.

Nach der Aufnahme in die EU 2004 wurden große Investitionen in Traubenverarbeitung, Lagerkapazitäten und Abfüllanlagen getätigt. Neben konsequenter Trauben- und Mostkühlung (max. 6-8 Grad) wird bei weißen Sorten mit verschiedenen Maischestandzeiten experimentiert. Der weitere Ausbau erfolgt bei Weißweinen oft noch im großen Holzfass oder in Betonzisternen. Einfache Rotweine gewinnt man durch Erhitzung. Höherwertige Rotweine werden zwischen 10 bis 20 Tagen auf der Maische vergoren und anschließend unterschiedlich lange im kleinen Holzfass individuell ausgebaut.

Die Verkaufsräume waren durchweg ansprechend und informativ gestaltet und professionell ausgerichtet. Der Aufbau differenzierter und qualitätsorientierter Vermarktungslinien unter besonderer Berücksichtigung des Exports ist allseits im Gang.

Slowenien besteht aus zwei sehr unterschiedlichen Weinbauregionen. Im Osten des Landes ist die slowenische Steiermark

geprägt von aromatisch fruchtigen, frischen und mineralischen Weißweinen. Hauptrebsorten sind Sauvignon blanc, Sipun (Furmint), Laski Rizling (Welschriesling) und Rumeni Muskat (Gelber Muskateller). Renski Rizling (Weißer Riesling), Chardonnay sowie Sivi und Beli Burgundi (Grau- und Weißburgunder) runden das Sortiment ab. Rotweine werden aus den Sorten Blaufränkisch und Zweigelt bereitet.

Pinot noir findet meist als Rosewein und Sektgrundwein Verwendung. Besucht wurden die Betriebe Dveri Pax, Kogl, Pukavec and Friends (frühere Genossenschaftskellerei Jerusalem in Ormoz) und das Weingut Vino Kuplien des „Gonsenheimer“ Gastronomen Josef Kuplien.



Bestens informiert durch Chefoenologin Monika Kosmac (Foto: Freiermuth)

Der Westen an der adriatischen Küste grenzt nicht nur geographisch an das Friaul an. Hier dominieren kräftige, vollmundige Rotweine der klassischen Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon als auch der autochthonen Sorte

Refosk. Die Weißweine sind hier weniger fruchtbetont und etwas breiter angelegt und werden aus den Sorten Sauvignon blanc, Sauvignonasse (die frühere Bezeichnung war Tocai friulano und soll die französische Sorte Sauvignon vert sein), Malvazia, Chardonnay und Sivi Pinot erzeugt. Eigenständigkeit versucht man durch den Anbau alter, einheimischer Sorten wie Rebula, Selen und Pinella zu erhalten. Spezialitäten sind auch Süßweine auf Strohweinbasis aus den Sorten Rumeni Muskat, Verduzzo und Picolit.

Besichtigt wurde die größte Kooperative Sloweniens (1900 ha) Vinakoper an der Adria, die große Cantina sociale in Vipava (1500 ha) und das Weingut mit Rebenveredlung Rouna, ebenfalls im Vipavatal. Im Gebiet Gorisca Brda wurden der kleine, aber feine Sekterzeuger Bjana, die stark qualitätsorientierte Kooperative Vinska Klet (größte Kellerei Sloweniens) und das Weingut Kabaj Morel, das seit einigen Jahren Weine in großen eingegrabenen Amphoren (bis 3000 L) ausbaut und zu exorbitanten Preisen vermarktet (60 € /Flasche ab Hof), besucht.



Beim gemütlichen Abendessen an der slowenischen Adria bei Pavel II in Piran

Abgerundet wurde die Exkursion durch einen Besuch der größten slowenischen Brauerei Union in Ljubljana, sowie der Besichtigung des Pressenherstellers Niko und des ebenfalls im Vipavatal gelegenen Edeltankbauers Skrlj.

In ausgiebigen und sehr interessanten Degustationen konnten sich die Exkursionsteilnehmer einen umfassenden Überblick über die große Bandbreite der angebauten Sorten und das hohe Qualitätsniveau der slowenischen Weine verschaffen. Mit den anwesenden Oenologen fand ein reger und sehr offener fachlicher Austausch statt.

Auch im kommenden Jahr plant der BDO wieder eine Exkursion. In der engeren Auswahl stehen die Länder Ukraine, Schweiz und Montenegro. Zeitraum ist der 23. – 28.05.2011.

(Hubert Konrad)

Rheinland-Pfalz kündigt Geisenheim-Staatsvertrag

...und löst in Hessen Befremdung aus
 Rheinland-Pfalz will weniger für die Weinbau-Forschungsanstalt im hessischen Geisenheim ausgeben und hat deshalb den Staatsvertrag mit Hessen gekündigt. Das teilte das rheinland-pfälzische Wirtschafts- und Weinbaumministerium gestern in Mainz mit. Hessens Wissenschaftsministerin Eva Kühne-Hörmann (CDU) zeigte sich befremdet über die Kündigung zum Jahresende. Rheinland-Pfalz hatte Mitte 2009 einen eigenen Weinbau-Studiengang eingerichtet. In Hessen wurde das als verzichtbare Konkurrenz zu einem ähnlichen Studiengang in Geisenheim betrachtet. Der rheinland-pfälzische Wirtschaftsminister Hendrik Hering (SPD) erklärte, nun müsse in Gesprächen versucht werden, die Zusammenarbeit neu zu strukturieren. Außerdem sollten Spareffekte für beide Seiten erreicht werden. Rheinland-Pfalz förderte die Einrichtung mit jährlich rund 1,3 Mio. €. Kühne-Hörmann zeigte sich verärgert. „Das Verfahren, den seit 1987 laufenden Vertrag ohne Hinweis plötzlich zu kündigen und zu erklären, die Zeit bis zum Jahresende solle zu Verhandlungen über eine Neustrukturierung der Zusammenarbeit genutzt werden, werte ich als unfreundlichen Akt“, erklärte sie. Die Kündigung sei zudem eine Bestätigung für frühere Befürchtungen, der Staatsvertrag solle ausgehöhlt werden.

aus Welt Online, 26.6.2010

Der Bund deutscher Oenologen hat mit großer Verwunderung und deutlichem Befremden die Kündigung des Geisenheimer Staatsvertrages zwischen den Ländern Rheinland-Pfalz und Hessen aus der nationalen Presse vernommen. Da mit dieser Kündigung ein erheblicher negativer Effekt auf die gesamte deutsche Weinwirtschaft zu befürchten ist, steht der Vorstand derzeit in intensiven Gesprächen. **Ihre Meinung?! Schreiben Sie einen Leserbrief an info@oenologie.de**

TERMINE IN GEISENHEIM

■ **6. und 7.9.2010 Rebsortentage;**
 Kontakt: unter rebenzuechtung@fa-gm.de oder 06722 502121

■ **7.9.2010 Betriebsleitertagung Weinbau und Kellerwirtschaft** unter der Leitung von Prof. Dr. M. Christmann; Anmeldung unter weinbau@fa-gm.de und 06722 502141 oder 06722 502171 und an kellerwirtschaft@fa-gm.de

Kinder-Uni am Campus

Lernen und erfahren wie die Großen

Am Donnerstag, den 1.7.2010 fand für junge Zuhörer ein Kinder-Uni Tag statt. Es wurden zwei Vorträge für die Grundschüler der vierten Klasse aus Geisenheim angeboten und interessiert verfolgt. Die Themen: „Mikrobiologie des Weines“ von Dr. Christian von Wallbrunn und „Spürnasen aufgepasst – riechst Du was?“ von Prof. Dr. Mirjam Hey. Aufgrund der großen Nachfrage ist es geplant, im Herbst erneut einen Kinder-Uni-Tag zu veranstalten.



2. Preisverleihung der Gerd Erbslöh Stiftung

Am 10. Juni 2010 fand zum zweiten Mal die Preisverleihung der Gerd Erbslöh Stiftung im Gerd-Erbslöh-Hörsaal auf dem Campus Geisenheim statt

Bereits zum zweiten Mal wurde der Gerd Erbslöh Preis im gleichnamigen Hörsaal am Campus Geisenheim verliehen.

Drei Absolventen aus Geisenheim wurden mit dem Gerd Erbslöh Preis für ihre erfolgreiche Diplom- bzw. Masterarbeit ausgezeichnet.

Dipl.-Ing. Jochen Vestner erhielt den Gerd Erbslöh Preis für seine Diplomarbeit „Untersuchungen zum gaschromatographischen Nachweis von 2,4,6-Trichloranisol in Korken mittels mikrowellenunterstützter Extraktion“, Dipl.-Ing. Frank Seckler für seine Diplomarbeit „Die qualitative Eignung von PET-Flaschen mit O₂-Scavenger als Weinverpackung im Vergleich zu Glasflaschen“ und M.Sc. Manuella Webber Witt für ihre Masterarbeit „Allergic potential of wine fining material from animal proteins, milk and egg“. In seinem Schlusswort ging Dr. Peter Schuster, Vorstand der Erbslöh Geisenheim AG, auf die Intention der Gerd Erbslöh Stiftung ein, die Förderung technisch naturwissenschaftlicher Kompetenz an der Forschungsanstalt Geisenheim. Er gratulierte den Preisträgern und sprach ihnen Dank und Anerkennung für ihre Leistung aus. Sie hätten viel Zeit und Einsatz in ihre Arbeiten investiert und für neuen Erkenntnisgewinn gesorgt. „Somit haben Sie wiederum profunde Vorarbeit für den technischen Fortschritt von morgen geleistet“, sagte

Dr. Peter Schuster. Der Vortrag von Dr. Federico Castellucci, Generaldirektor der OIV, rundete den Rahmen der Preisverleihung ab. Castellucci referierte über das Aufgabenspektrum der OIV (Internationales Amt für Rebe und Wein) und ihre zahlreichen internationalen



Die Preisträger der Gerd Erbslöh Stiftung mit den Gratulanten (von links nach rechts): Dr. Peter Schuster, Prof. Dr. Monika Christmann, Frank Seckler, Manuella Webber Witt, Dr. Rainer Jung, Prof. Dr. Doris Rauhut, Hanni Vestner (in Vertretung für Jochen Vestner), Gerd Erbslöh, Dr. Federico Castellucci, Gertraud Erbslöh

Aktivitäten. Durch das Programm führte Prof. Dr. Monika Christmann, Leiterin des Fachgebiets Kellerwirtschaft an der Forschungsanstalt Geisenheim. Begleitet wurde die Veranstaltung von der Neuen Musikschule Geisenheim mit modernen Klängen von Saxophon und Klavier. (Presse Dienst Erbslöh)

Nachruf

Der Bund deutscher Oenologen trauert um den engagierten Winzer Ulrich Franzen, dessen Sohn Kilian in Geisenheim im zweiten Semester Weinbau und Oenologie studiert. Wir wünschen der Familie viel Kraft und Zuversicht.

DAS WHO IS WHO VOM BUND DEUTSCHER OENOLOGEN

Der Bund Deutscher Oenologen interessiert sich für die Arbeitsfelder/Wege seiner Mitglieder. Wilma Herke hat für DER OENOLOGE nachgefragt. Heute dreht sich alles um Dipl.-Ing. Janine Reichert geb. Rosinski.



*Echtes Moselmädchen und stolze „Geisenheimerin“
Janine Reichert*

Wann haben Sie in Geisenheim abgeschlossen?

Im Sommer 2007 wurde mir an einem wunderschönen Sommertag mein Diplom überreicht.

Was bedeutet die Studienzeit in Geisenheim für Sie und wie halten Sie Kontakt zu Geisenheim?

Ich sehne mich oft zurück nach Geisenheim und meine sehr interessante, weinfreudige und erlebnisreiche Studienzeit. Diese Zeit und die damit verbundenen persönlichen Kontakte zu Mitstudierenden, Weinfreunden, Dozenten und Professoren, sowie die Erweiterung meines Weinwissens und meiner Weinleidenschaft haben mich sehr geprägt und ich bin dankbar, eine solche Studienzeit erlebt zu haben! Mit der Hochschule in Geisenheim verbinde ich Fachwissen, Weinqualität, Forschung, Lebensfreude, ein breites Netzwerk, einen regen Austausch mit der internationalen Weinwelt, erlebnisreiche Exkursionen in deutsche Anbaugebiete und lange Weinabende, sowie unvergessene Weinpartys. Es ist wichtig, auch nach der Studienzeit in Kontakt mit Geisenheim zu stehen, das Netzwerk zu Berufskollegen zu halten und zu erweitern, weiterbildende Seminare am Campus wahrzunehmen und im Anbaugebiet Studenten anlässlich Exkursionen zu empfangen. Der Begriff „Geisenheim“ hat einen hohen Stellenwert im In- und Ausland und man kann stolz sein, wenn man „Geisenheimerin“ ist!

In welchem Arbeitsfeld haben Sie bisher gearbeitet?

Als Moselmädchen und Riesling-Fan habe ich meinen beruflichen Werdegang an der Mosel stets gesucht und gefunden und somit in renommierten Weingütern und einer Sektkellerei gearbeitet. Doch gemäß „Wir sind jung genug für ungewöhnliche Dinge – aber auch alt genug diese umsetzen zu können!“ habe ich mich am 1.1.2010 als Weinberaterin selbstständig gemacht!

Wo liegt derzeit Ihr beruflicher Schwerpunkt?

Als Weinberaterin ist es mein Ziel, bei Jung und Alt, Weinleidenschaft und Faszination für edle Weine zu vermitteln. Fachkompetente und individuelle Weinseminare, -schulungen, -beratungen und -events, sowie abwechslungsreiche Weingenuß-Reisen sind Anziehungspunkte für Weinfreunde, Genießer und Unternehmen. Dienst-

leistungen in den Bereichen Weinmarketing, Vertrieb und Repräsentation auf Messen im In- und Ausland biete ich entsprechend der Philosophie eines Weingutes sehr flexibel für Winzer an. Weiterhin leite ich praxisorientierte Weinberatungen und Serviceschulungen für Mitarbeiter in Gastronomie und Hotellerie. Verschiedene Arrangements finden Sie unter www.janine-reichert.de!

Was fasziniert Sie an Ihrer Arbeit?

Als ehemalige Gebietsweinkönigin Mosel, Winzertochter, Weinbauingenieurin und Weinliebhaberin ist es für mich stets faszinierend verschiedene Arrangements in Zusammenarbeit mit den Winzern, der Gastronomie und Weinfreunden zu gestalten und Hand-in-Hand zu kooperieren.

Was haben Sie als Vision für Ihre berufliche Aufgabe?

Wenn mich derzeit jemand fragt, was ich gerne einmal werden möchte, so sage ich stets mit einem Lächeln „Weinbaupräsidentin“! Natürlich erst, wenn ich etwas älter bin.

Ihre Empfehlung für Studierende in der Wein- und Getränkebranche?

Genießt die faszinierende und lehrreiche Zeit in Geisenheim, sie ist viel zu kurz. Mehr Wissen am Wein macht mehr Freude am Wein! Seid euch dessen stets bewusst! Versucht auch ihr, Weinleidenschaft für deutsche Weine zu vermitteln und das Streben nach Qualität umzusetzen!

*Weinberatung Janine Reichert
Adresse: Langwies 8, 56859 Bullay
Tel. 0176-24506667
Mail: info@janine-reichert.de
www.janine-reichert.de*

BDO Gebietsgruppe Pfalz

Kalifornien-Weinprobe mit David Hastings von Kendall Jackson, Sonoma County

Der BDO Pfalz bot am 24. Juni seinen Mitgliedern die Gelegenheit, in einer sehr intensiven Diskussion, die von 18 ausgewählten Weinen aus Kalifornien begleitet wurde, aus erster Hand Einblick in die weinbaulichen und oenologischen Gegebenheiten Kaliforniens von einem Insider zu erhalten.

David Hastings ist erster Weinmaker für den Bereich der Chardonnay-Weine des 4.000 ha Weingutes Kendall Jackson in Sonoma County und verantwortlich für 24 Millionen Flaschen dieser Rebsorte. David kann inzwischen auf 35 Jahre Erfahrung zurückblicken und konnte dem Auditorium den kalifornischen Weinbau sehr anschaulich – mit einer Vielzahl von Bildern – näher bringen. Die Veranstaltung wurde von mehr als 40 Personen besucht. Auch einige Studierende am DLR nutzten die Gelegenheit, sich aus erster Hand



über ein interessantes Weinbaugebiet zu informieren. Parallel zur Probe schilderte David, übersetzt von Bernhard Schandelmaier, die tägliche Praxis eines Weinmakers in Kalifornien, kommentierte die verkosteten Weine und brachte in sehr lebendigen Schilderungen den Teilnehmern die einzelnen Gebiete und deren Potenzial, aber auch deren Probleme näher. Ein Auszug der verkosteten Weine: Sonoma Cutrer Chardonnay 2007; Kendall Jackson Camelot Highlands Chardonnay 2008; Kendall Jackson Late Harvest Chardonnay 2007; Hahn Estates Winery Central Coast Syrah 2004; Morgan Winery Syrah 2003; Lucia Vineyards Santa Lucia Highlands "Garys' Vineyard Syrah 2007; Cline Cellars „Ancient Wines“ Zinfandel 2006; Beringer Clear Lake Zinfandel 2005; Kendall Jackson Edmeades Mendocino Zinfandel 2006; Kendall Jackson Vintner's reserve Pinot Noir 2006; Hahn Estates Winery Central Coast Syrah 2003; Cline Cellars „Ancient Vines“ Mourvèdre 2005; Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon 2005; Kendall Jackson Great estates Napa Valley Cabernet Sauvignon 1998
(Bernd Weik)

Weinbau und Oenologie



Bossert, Philipp

Möglichkeiten der Zusatznutzung von Weinbauflächen zur Nahrungsmittel-, Biomasse-, Arznei-, Ölpflanzenerzeugung

Ref.: H.-P. Schwarz – M. Stoll

Diese Arbeit liefert einen Beitrag zur Möglichkeit der Zusatznutzung von weinbaulichen Flächen. Ziel dieser Arbeit war es zu untersuchen, ob Teile der Weinbergflächen für die Produktion von Arznei-, Nahrungsmittel-, Öl- oder Energiepflanzen nutzbar sind. Dabei wurde auf die Umsetzbarkeit in der Praxis Wert gelegt.

Weinbau- und Gemischtbetriebe produzieren in der heutigen Zeit unter immer größer werdendem Kostendruck. Somit wird nach Lösungen gesucht, wie ein Mehrerlös pro Hektar weinbaulicher Nutzfläche erzielt werden kann. Eine Lösung könnte der zusätzliche Anbau von Nahrungsmittel- und Arzneipflanzen im Weinberg sein, da die wachsende Zahl der Weltbevölkerung im 21. Jahrhundert zu einer steigenden Nachfrage dieser Güter führt. Auch das Interesse an erneuerbaren Energien steigt stetig, um dem CO₂-Ausstoß entgegenzuwirken. Mit dem Zusatzanbau von Energiepflanzen im Weinberg könnte diesem Wunsch Rechnung getragen werden.

Im praktischen Teil dieser Diplomarbeit wurden in zwei Versuchsweinbergen Arzneipflanzen in Form von Echter Kamille, Kümmel und Ringelblume eingesät. Der Versuch erstreckte sich über einen Zeitraum von drei Monaten. Außerdem erfolgte eine theoretische

Betrachtung von Weizen und Raps als Vertreter der Nahrungsmittel- und Energiepflanzen. Eine Pflanzenzählung von Kamille, Kümmel und Ringelblume zeigte, dass sich verglichen mit den Literaturwerten deutlich zu viele Pflanzen pro m² Fläche in den Versuchsweinbergen befanden. Bei der Kamille und der Ringelblume wurde eine manuelle Krauternete durchgeführt, wobei beide die Vollblüte noch nicht erreicht hatten. Somit war kein eindeutiger Vergleich mit Literaturwerten möglich.

In den Vollkosten- und Optimierungsrechnungen erzielte das Anbausystem „Alternierend Weitraum Minimalschnitt“ den größten Gewinn unter den acht diskutierten Anbauszenarien. Alle betrachteten Agroforst-Systeme haben bei den Optimierungsrechnungen schlechter abgeschnitten als normale Weinanbausysteme. Dies ist auf die gesetzlichen Regelungen zurückzuführen, welche verlangen, dass die zusätzlich eingesäte Kultur von der bereits bestehenden Reinkultur Weinbau, anteilsmäßig Ihrer Größe, vom vermarktungsfähigen Weinkontigent abgezogen wird. Abschließend bleibt festzuhalten, dass es zur Zeit unter den rechtlichen Rahmenbedingungen möglich ist, „duale Nutzungssysteme“ im Weinbau anzulegen und zu bewirtschaften. Allerdings wird dadurch nicht zwangsläufig ein höherer Gewinn erwirtschaftet.



Schmitz, Lukas

Steillagenvollernter: Analyse und Bewertung hinsichtlich verfahrenstechnischer Parameter*

Ref.: H.-P. Schwarz – M. Porten



Menger, Heinrich

Beeinflussung der Ertragsparameter und Gesundheit des Lesegutes verschiedener Rebsorten durch die Anwendung des Wachstumsregulators Regalis®*

Ref.: A. Reineke – A. Kühn



Adamy, Marco

Vergleich verschiedener Proteinbestimmungsmethoden und Bentonitarten mit dem Ziel der Bentoniteinsparung

Ref.: W. Pfeifer – A. Rosch

Bestandteil dieser Arbeit war es, verschiedene Methoden zur Bestimmung des Bentonitbedarfs (Bentotest, Wärmetest und den neuen Proteotest) hinsichtlich der von diesen Tests angezeigten Bentonitbedarfsmengen zu vergleichen. Weiterhin wurde die Wirksamkeit verschiedener Bentonitarten (Calciumbentonit, Natrium-Calciumbentonit und Natriumbentonit), mit dem Ziel der Bentoniteinsparung, verglichen.

In der Versuchskellerei des DLR Mosel erfolgte der Weinausbau eines Rieslings und eines Müller-Thurgaus. Die zwei Versuchsweine wurden zu verschiedenen Zeitpunkten (Moststadium, Jungweinstadium und kurz vor der Abfüllung) mit den drei oben genannten Bentonitarten geschönt. Im Most erfolgte eine Pauschalschönung.

Der Bentonitbedarf für die zwei anderen Schönungszeitpunkte wurde durch Ansetzen von Schönungsreihen und der Auswertung der verschiedenen Testmethoden ermittelt. Aus den jeweiligen Ergebnissen der Testmethoden wurde für jede Bentonitart ein Mittelwert gebildet und mit diesem Wert erfolgte die Schönung.

Ebenso wurden im Labor der Weinkellerei Peter Mertes weitere sieben Weine auf ihren Bentonitbedarf untersucht. Der Vergleich der Testmethoden hat gezeigt, dass der Bentotest in über 50 % der untersuchten Weine einen höheren Bentonitbedarf anzeigt als der Wärmetest oder der Proteotest. Deshalb wird der Bentotest in der Literatur oft als zu aggressiv beschrieben. Wärmetest und Proteotest waren von den Ergebnissen sehr identisch. Der Vorteil des Proteotests gegenüber dem lange dauernden Wärmetest ist, dass man innerhalb von wenigen Minuten ein Ergebnis erhält.

Bei dem Vergleich der Bentonitarten konnte festgestellt werden, dass die Wirksamkeit der Bentonite mit Natriumgehalt höher ist als das reine Calciumbentonit. Somit konnte durch den Einsatz von NatriumCalcium-Bentonit

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN!

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

und Natriumbentoniten der Bentonitbedarf gegenüber Calciumbentonit gesenkt werden. Allerdings kam es bei der Anwendung von Na-Bentoniten gegenüber NaCa-Bentoniten zu keiner weiteren signifikanten Verringerung des Bentonitbedarfs.

Des Weiteren wurde festgestellt, dass die Lagerdauer im Fass Einfluss auf den Bentonitbedarf hat. Vergleicht man die Schönungszeitpunkte Weinstadium und Jungweinstadium, so ist zu beobachten, dass sich der Bentonitbedarf bei längerer Lagerdauer verringert.



Höyng, Fabian

Vergleich von neueren Unterlagen mit üblichen Unterlagen bei Cabernet Sauvignon

Ref.: E. Rühl – M. Stefanini

In dieser Arbeit wurden vier neue Unterlagsorten der Universität Mailand M1, M2, M3 und M4 mit sechs in Italien üblicherweise verwendeten (1103P, 41B, SO4, 420A, 140R, 110R) verglichen. Das Edelreis war jeweils Cabernet Sauvignon Klon R5. Bei der Untersuchung wurden neben pflanzenbaulichen Kriterien auch die Nährstoffaufnahme und oenologische Studien mit einbezogen. Bei den Nährstoffen waren in den neuen Unterlagen geringere Aufnahmen vor allem bei den Makroelementen festzustellen. Die Traubenproduktion war mit 2321 g/Stock bei der Unterlage M4 am höchsten, bei 140R, und 1103P am geringsten (1458 bzw. 1348 g/Stock).

Die titrierbare Säure im Most war bei 41B mit 5,63 g/L am höchsten und bei M3, 140R, 110R und 1103P mit 4,85, 4,84, 4,78 und 4,86 am geringsten. Der Äpfelsäuregehalt variierte zwischen 1,96 g/L (M3) und 2,56 g/L (M2); die Weinsäurekonzentration zwischen 4,84 g/L (1103P) bzw. 4,88 g/L (110R) und 5,58 bzw. 5,59 g/L bei 41B und M1. Dagegen war der Most-Kaliumgehalt mit 1,33 und 1,27 g/L bei 1103P und 110R am höchsten und bei M1 mit 1,06 g/L am niedrigsten. Die Unterlage 41B führte zu den höchsten Anthocyan and Polyphenol-Gehalten in den Beeren, M4 zu den niedrigsten. Die Weine der Rebsorte Cabernet Sauvignon auf den 10 verschiedenen Unterlagen zeigen unter-

schiedliche sensorische Eigenschaften. Vor allem die Unterlage M4 zeigte im Jahr 2008 Weine mit einer geringen Farbe und leichten Orangetönen. Die Degustatoren kamen zum Ergebnis, dass Cabernet-Weine auf dieser Unterlage zusammen mit denen auf der Unterlage M2 am unangenehmsten sind. So zeichnete sich die Unterlage M2 durch eine höhere Lakritznote aus. Doch sind die Auswirkungen einer Unterlage auf das Edelreis in erheblichem Umfang auch vom Standort abhängig. Die Unterlage M4, die an diesem Standort eher negative Auswirkungen auf die Weinqualität zeigte, könnte an anderen Standorten zu besseren Ergebnissen führen. Trotz der aufwendigen Versuchsanstellung ist es daher kaum möglich, die vorliegenden Ergebnisse zu verallgemeinern und auf andere Standorte zu übertragen.



Lehnert, Peter

Die Herstellung hochwertiger Rotweine durch automatisierte Selektion der Rotweintrauben

Ref.: W. Pfeifer – H.R. Schultz

In dieser Arbeit wird der Selektionstisch Delta Mistral® 60 der Firma Bucher Vaslin S.A. in seiner Funktionsweise untersucht. Neben der für diese Arbeit verwendeten Maschine sind noch andere Systeme auf dem Markt, wie beispielsweise: Atanax von Ingimeca, Viniclean von Socma, Table de Tri von Demoisy, Tribaie von Amos France und eine Vibrationstreppe von Vitiloire. Alle Maschinen können nur abgebeertes Lesegut verarbeiten. Die Delta Mistral gleicht in ihrer Funktion einem Rütteltisch mit nachgeschaltetem Gebläse, welches für die Selektion zuständig ist.

Es wurden die Sorten Garanoir, Gamaret, Merlot und Spätburgunder verarbeitet, wobei letztere von Schloss Johannisberg verarbeitet wurde und somit für diese Arbeit nur zu analytischen und sensorischen Untersuchungen zur Verfügung stand. Jeweils zwei Varianten von jeder Sorte, also je eine selektierte und eine unselektierte, wurden in Maischegärständern aus Edelstahl mit automatischen Tauchpaddeln vergoren. Beim Laccase-Test ist dabei deutlich zu erkennen, dass der Merlot die vom Botrytis-Pilz am stärksten befallene

Sorte war. An den Phenolen lässt sich auch sehr gut die Reife und somit auch die Abbeerqualität ableiten. Deshalb lässt sich beim Garanoir kein Unterschied aufgrund des perfekten Lesegutes und der damit verbundenen Abbeerqualität erkennen. Dies spiegelt sich auch in der Farbmessung wieder. Die Kurven des Garanoir liegen fast identisch aufeinander, wohingegen der Merlot, welcher botrytisbelastet war, in der selektierten Variante eine Steigerung in der Intensität der Farbe hat.

Mit dem Filterindex wurde der Einfluss der Selektion auf die Filtrierbarkeit getestet. Die selektierten Varianten ließen sich dabei immer schlechter filtrieren. Eine Erklärung hierfür konnte nicht gefunden werden. Die Sensorik zeigt jedoch mit Ausnahme der Sorte Spätburgunder keine signifikanten Ergebnisse. Die Sorten Garanoir, Gamaret und Merlot wurden bereits selektiv per Hand gelesen. Dadurch ist hier der sensorische und auch analytische Unterschied eher gering. Beim Spätburgunder hingegen erkennt man z.B. deutlich am Glycerinwert, dass die Kontrolle einen höheren Botrytisanteil hatte. Hier besteht auch in der Sensorik ein signifikanter Unterschied zugunsten der selektierten Variante.

Im Allgemeinen arbeitet die Delta Mistral® 60 sehr gut. Sie entfernt Grünteile und sonstige Verunreinigungen zu 96,5 % und das mit einer Stundenleistung von 2 - 3 t/h. Jedoch ist anzumerken, dass eine direkte Kostenersparnis laut beigefügter Kostenrechnung (3.5 Leistung – Kosten – Qualität) erst ab einer jährlichen Verarbeitungsmenge in Höhe von 400 t gewährleistet werden kann. Es wäre somit für jeden Betrieb ratsam, der mindestens 80 t pro Jahr selektiert, die automatische Selektion in Erwägung zu ziehen.

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