



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

EDITORIAL



Prof. Dr.
Klaus Schaller,
Direktor FAG

Sind wir die Oenologen?

In der Ausgabe der Wirtschaftswoche Nr. 13 wird im Artikel "Übliche Verdächtige" das Hohelied auf das "Institute of Masters of Wine" gesungen, das die schwerste Weinprüfung der Welt abnimmt und bestimmt, was weltweit getrunken wird.

Es wird der Eindruck vermittelt, als handele es sich um ein akkreditier-

tes Studium, das gar mit einer Dissertation abschließt. Die Verdienste dieser Weiterbildung sollen gar nicht in Abrede gestellt werden, aber leider geht diese Darstellung am Kern des Problems vorbei: Es geht darum Mitarbeiter großer Firmen in Weinkenntnissen und der Weinbeurteilung durchaus hart zu trainieren und mit einer Prüfung den Erfolg zu dokumentieren. Das Zertifikat kann die Eintrittskarte für eine Karriere in den Weineinkauf sein, als freiberuflicher Berater oder journalistischer Freelancer.

Der Eindruck, dass hier ein oenologischer Tausend-sassa ausgebildet wird, dem die ganze Weinwelt zu Füßen liegt, muss doch relativiert werden. Es muss auch dem Eindruck entgegengetreten werden, dass man nur diese müde Truppe von Weinerzeugern verbal aufmischen muss und dann wird man sich wundern, was für tolle Weine man weltweit angeboten bekommen wird.

Der Prozess der Weinbereitung ist nicht trivial, wie uns manche auch aus dem Kreis der MWs weismachen wollen. Im Gegenteil, Weinmachen ist ein immens kreativer Prozess, bei dem man fundierte naturwissenschaftliche Kenntnisse mit kreativen Elementen der

Geschmacks- und Gefühlsempfindung sowie der Sensorik miteinander verknüpfen können muss. Es erfordert den Umgang mit den Reben respektive Rebsorten im Feld und deren physiologischer Leistungsfähigkeit im Gesamtkontext von Klima und Standort, was MWs und andere Sachverständige revolutionär als Terroir bezeichnen. Des Weiteren muss im Rahmen eines stark technologisch geprägten Vorganges die Fermentation und der Ausbau gesteuert werden. Auch dieser Vorgang der Vinifikation ist diffizil und kann mit den vielen notwendigen Operationen ein Produkt verbessern oder auch mindern.

Ein "Flying Winemaker" hingegen bereist die Welt mit einem Set von Rezepten und macht immer und überall Wein, der gestyled ist und dem auch MWs auf dem Leim gehen. Insofern erkennt man extreme Parallelen zu anderen Produkten und Marketingstrategien im Konsumgüterbereich: Der Trend zur "Coca-Colasierung" ist nicht mehr von der Hand zu weisen.

Der MW hat von den meisten harten Fakten der Weinherstellung nur eine theoretische Vorstellung, auch wenn er eine "Hausarbeit" über irgendein Thema aus dem Bereich des Weinbaus oder der Kellerwirtschaft schreibt.

Ich möchte die Funktion der MW im Weinbusiness nicht in Bausch und Bogen abqualifizieren, aber wie in so vielen Fällen, wäre ein bisschen mehr an Reflektion über sich selbst angebracht.

Bitte lesen Sie weiter auf Seite 58

INHALT

GEISENHEIM AKTUELL	58
REFERATE BDO-FACHTAGUNG	62
DIPLOMARBEITEN	63

Fortsetzung Editorial: Sind wir die Oenologen?

Oenologen und MWs stehen in einem engen Abhängigkeitsverhältnis zueinander:

Der Oenologe ist vergleichbar einem Schriftsteller, der die Sprache virtuos beherrscht und in einem kreativen Prozess "sein" Oeuverschafft und es dem Publikum übergibt. Der MW ist vergleichbar dem Kritiker, der nach dem mühsamen Schöpfungsprozess das Werk überprüft und feststellt, dass jetzt in verschiedenen Teilen dieses oder jenes nicht verwirklicht wurde. Diese Aufgabe ist in jedem Falle wichtig, aber ein wirklich guter Kritiker sollte sich davor hüten, selbst in den "Schöpfungsprozess" einsteigen zu wollen. Was im künstlerischen Bereich gilt, trifft auch für den Weinbereich zu: In den seltensten Fällen hat es ein Kritiker tatsächlich geschafft, Lorbeer zu ernten oder wahre Meisterschaft zu erreichen.

Die Weinmacher wissen sehr wohl mit der konstruktiven Kritik aus dem Bereich der MWs umzugehen, nur sollte man sich hüten, deren Einstufungen und Bewertungen über zu bewerten. So wie es gute und schlechte Weinmacher gibt, gibt es gute und schlechte MWs, trotz einer "übermenschlichen" Prüfung (was es zu bezweifeln gilt). Und vergessen wir nicht, "Verkostung" ist ein sehr subjektiver Vorgang, der z.T. mit selbst vorgegebenen Regeln stattfindet. In diesen Fällen ist es unerheblich, ob sich die Regeln ein Robert Parker oder ein Marcus del Monego vorgibt.

Weinmacher und MWs hängen in der heutigen, globalisierten Weinwelt zusammen wie siamesische Zwillinge: Keiner kommt ohne den anderen aus. Dabei ist es sehr wichtig, dass jeder seine Kernkompetenzen strikt nutzt und nicht wechselweise auf dem Feld des anderen "geholt" wird. Wo bliebe der kreative Weinmacher, wenn er nicht positiv vom MW kritisiert wird und wo bliebe der MW, wenn es nur noch fantasielose "Lebensmitteltechnokraten" gäbe, die an ihrem Produkt keine Kritik mehr zulassen, weil es vor lauter Armut nichts mehr zu kritisieren gibt.

HINWEIS

Internationales Wein-Wörterbuch jetzt online

Unter www.vitisvinum.info können ab sofort Begriffe aus Weinbau und Oenologie in sechs Sprachen 'nachgeschlagen' werden.

Siehe hierzu auch den Bericht auf Seite 61 dieser Ausgabe des Oenologen.

Feierliche Verabschiedung von 77 Diplomingenieuren

Am 15. Juli konnte der Dekan des Fachbereichs Geisenheim, Prof. Dr. Otmar Löhnertz, und der Prodekan, Prof. Dr. Friedrich Bartfelder, den frisch graduierten Absolventen die Diplommurkunden überreichen. Neben 46 Ingenieuren des Studiengangs Weinbau und Oenologie und acht der Getränke-technologie wurden auch fünf Gartenbauer und 18 Landschaftsarchitekten verabschiedet.



46 der insgesamt 77 Absolventen studierten Weinbau und Oenologie an der FA Geisenheim

Prof. Dr. Löhnertz ging in seiner Ansprache kurz auf die bevorstehende Umstellung des Weinbau und Oenologiestudiengangs auf den neuen Bachelor- und Masterstudiengang ein. Der Präsident der Fachhochschule, Prof. Dr. Clemens Klockner, nutzte die Gelegenheit, um der Leitung des Fachbereichs Geisenheim die noch druckfrischen Akkreditierungsurkunden für weitere drei neue Studiengänge zu überreichen. Es sind der Bachelorstudiengang für Landschaftsarchitektur sowie die Masterstudiengänge für Global Horticulture und für Umweltmanagement und Infrastrukturplanung in Ballungsgebieten. Damit ist ein weiterer Schritt der Umstellung der bisherigen Diplomstudiengänge vollzogen.

Der Direktor der Forschungsanstalt, Prof. Dr. Klaus Schaller, ermunterte in seiner Ansprache alle Absolventen von den Weiterbildungsmöglichkeiten Gebrauch zu machen. Mit der Erlangung des Diploms sei ein erster Abschnitt erreicht. Auf diesem Stand stehen zu bleiben sollte aber nicht das Ziel sein. Die Angebote an Masterstudiengängen sind mittlerweile in allen Studiengängen vorhanden und sollten auch von den Diplomingenieuren rege genutzt werden.

Als Sprecherin der Absolventen dankte Alison Crary allen Dozenten für die Unterstützung und die Bereitschaft, auch außerhalb der Vorlesungen stets ein offenes Ohr für die Probleme der Studierenden gehabt zu haben. Den Damen des Fachbereichssekretariats galt ein ganz besonderer Dank für die fürsorgliche Betreuung. Das Studium sei zwar stressig und hektisch, oft aber auch sehr lustig gewesen.

Birgit Ritter, VEG Vorstandsmitglied, stellte drei preisgekrönte Kurzfilme vor. Gedreht hat-

ten diese Studenten des Studiengangs Internationale Weinwirtschaft. Dabei ging es um Tagträumerei im Weinberg, um witzige Weinmafiosi und um Frauen in der deutschen Weinlandschaft. In seiner Festrede ging Norbert Heine, Chef der Agentur projekt büro marketing services, auf das Thema "Eventmanagement – der 90 zu 10 Irrtum" ein. Heine und seine Crew organisierten die Weinwelt München im Olympiastadion, bei der auch zahlreiche Geisenheimer Studenten in die Abwicklung eingebunden waren. Er schilderte noch einmal, was alles von der Idee bis zur Umsetzung des Events an Vorplanungen, Kontakten usw. bewältigt werden musste.

Nach dem offiziellen Teil nutzten alle Absolventen und Gäste die Gelegenheit mit einem Glas Sekt, gespendet von der Gräfling von Kageneck'schen Wein- und Sektkellerei und der Forschungsanstalt Geisenheim, auf das Diplom anzustoßen.

AKTUELL

Fachschaft Weinbau unterstützt Hauptbibliothek

Die Fachschaft Weinbau des Fachbereichs Geisenheim der Fachhochschule Wiesbaden hat durch einen Bücherverkauf 600 Euro gesammelt. Das Geld soll für die Anschaffung wissenschaftlicher Medien in der Hauptbibliothek der FAG eingesetzt werden. Am 13. Juni 2005 wurde der Scheck an die Leiterin der Hauptbibliothek, S. Muth, überreicht.

Herzlichen Dank für das Engagement!

Prof. Dr. Berthold Steinberg im Ruhestand

Prof. Dr. Berthold Steinberg, Wissenschaftlicher Direktor im Fachgebiet Weinbau der Forschungsanstalt Geisenheim, hat am 1. März 2005 seinen Ruhestand angetreten.

Berthold Steinberg wurde im Jahr 1940 in Worbis, Bezirk Erfurt, geboren und wuchs in der ehemaligen DDR auf. Regimekritisches Verhalten der Familie führte dazu, dass man ihm nach der Schulausbildung mit Abschluss



Prof. Dr.
Berthold Steinberg

Abitur das Wunschstudium versagte. Man bot ihm das Studium der Landwirtschaft an. Nach verschiedenen Arbeitsaufenthalten in landwirtschaftlichen Großbetrieben begann Dr. Steinberg im Jahr 1959 sein Studium der Agrarwissenschaften an der Humboldt-Universität in Berlin. Im Jahr 1962 flüchtete er in die Bundesrepublik Deutschland und setzte sein Studium an der Universität Gießen fort. Nach abgeschlossenem Studium nahm Dr. Steinberg 1964 seine Tätigkeit an der Forschungsanstalt Geisenheim auf und begann seine Forschungsarbeiten zum Thema standortabhängige Ausbreitung von Rebwurzeln, die letztendlich 1968 in seiner Promotion endeten.

Im Jahr 1967 begann seine Tätigkeit als Wissenschaftler an der Forschungsanstalt Geisenheim, die 1992 mit der Ernennung zum Wissenschaftlichen Direktor seinen Höhepunkt fand. Schon früh befasste sich Dr. Steinberg inhaltlich mit Fragen des Rebenwasserhaushalts und begann bereits 1970 seine umfangreichen Arbeiten über den Ein-

satz der Begrünung im Weinbau. Nicht zuletzt diese Arbeiten haben dazu geführt, dass Begrünung und deren Management eine heute fest eingeführte Praxis im deutschen Weinbau geworden ist. Die umfangreichen Kenntnisse über Boden-, und Bewirtschaftungsformen wurden durch seine Lehrtätigkeit direkt in die Ausbildung der Studenten eingebracht. Sein Engagement für und in der Lehre fand 1983 mit der Berufung zum Honorar-Professor der Fachhochschule Wiesbaden Anerkennung.

Im Jahr 1992 übernahm Dr. Steinberg den Vorsitz im Internationalen Arbeitskreis für Begrünung im Weinbau, den er in der Folgezeit inhaltlich maßgeblich mitgestaltete und dessen Organisation ihm oblag.

Neben der erfolgreichen Forschung und Lehre arbeitete er in der internen Verwaltung des Fachgebiets Weinbau mit und nahm über 13 Jahre die Position des Vertreters der Wissenschaftler im Direktorium der Forschungsanstalt wahr.

Für seine immer währende Hilfsbereitschaft, sein großes Engagement für Forschung und Lehre in Geisenheim und seine freundschaftliche Zusammenarbeit darf ich mich, auch im Namen der Mitarbeiter des Fachgebiets Weinbau sowie der Fachgebiete Kellerwirtschaft und Rebenzüchtung/Rebenveredlung als Teile des Instituts für Weinbau und Rebenzüchtung, auf das Herzlichste bedanken! Wir alle wünschen ihm einen gesunden, entspannten und viel Freude bringenden Lebensabschnitt im "Unruhe-Zustand".

(Prof. Dr. Hans R. Schultz)

Die Kampagne – Wir sind die Weinmacher

Der Dialog hat begonnen! Im Münchner Olympia-Stadion präsentierten sich Robert Lönarz für den Bund Deutscher Oenologen und Mar-

Wir sind die Weinmacher!

kus del Monego für die Sommeliers gemeinsam vor mehreren tausend weininteressierten Zuschauern auf der Show-Bühne unter der Moderation von Norbert Heine (projektbüro marketingservice, Ingelheim). Robert Lönarz: "Wir werden für unsere Oenologen einen neuen Dialog mit Sommeliers, Master of Wine-Absolventen, Wein-"Akademikern", Spitzenköchen usw. in der Wein-Szene



suchen und unser Profil in enger Zusammenarbeit mit Geisenheim weiter schärfen.

Um unseren Mitgliedern eine Präsentationsforum zu geben, wird demnächst eine Serie mit BDO-Mitgliedern im OENOLOGEN erscheinen, in der es kurz und prägnant um die Person, ihre Weine und deren Profile gehen wird. Interessenten melden sich bitte unter geschaeftsstelle@oenologie.de

Wir sind die Weinmacher

Die Weinwelt München bot im Juni 2005 innerhalb des Rahmenprogramms eine interessante "Riesling Profil Weinprobe", die durch die präsentierenden Winzer zu einem ganz besonderem Erlebnis für Gaumen und Geist wurde. Die Weinmacher hatten Gelegenheit, ihre Weine und ihre Betriebsphilosophie vorzustellen.

Der Rheingau war durch Schloss Vollrads mit Dr. Rowald Hepp vertreten, das Weingut George mit Jürgen Wagenitz, das Weingut der FAG mit Dr. M. Christmann. Die Pfalz vertraten das Weingut Pffeffingen Fuhrmann-Eymael und Jan Eymael, das Weingut Grünwald mit Matthias Grünwald und das Weingut Wageck Pfaffmann mit Thomas Pfaffmann. Von der Nahe kam Andreas Binzel vom Weingut Graf-Binzel und aus Baden präsentierte sich Martin Bercher vom Weingut Bercher.

TERMINE

- 5. September 2005, 19.00 Uhr Gebietsgruppe Pfalz:
Treffen im Weingut Karl Pfaffmann
Betriebsführung mit Probe, Erfahrungsaustausch und Ausblicke auf den Herbst 2005
Weingut Karl Pfaffmann, Allmendstraße 1,
76833 Walsheim
- 5. und 6. September 2005 Rebsortentage
E-Mail: rebenzuechtung@fa-gm.de
Tel. 06722 502-121
- 7. September 2005 Betriebsleitertagung Kellerwirtschaft
E-Mail: kellerwirtschaft@fa-gm.de
Tel. 06722 502-171
- 4./5. April 2006 51. BDO Tagung

Besuch aus Berlin

Reinhard Bütikofer (3.v.re.), Bundesvorsitzender der Grünen, informierte sich bei einem Besuch der Forschungsanstalt Geisenheim (FAG) über ökologischen Weinbau. Der Bundestags-Direktkandidat Norbert Wolter (2.v.li.) begleitete ihn. Randolph Kauer, Professor für ökologischen Weinbau, stellte die aktuelle Situation auf diesem Fachgebiet dar. Der Dekan des Fachbereichs Geisenheim Prof. O. Löhnertz und der stellvertretende Direktor der FAG Prof. M. Großmann informierten über Forschung und Lehre.



Foto: Campus Geisenheim

Internationale Preisträger in Geisenheim geehrt

Die Rudolf Hermanns Stiftung, Geisenheim, vergibt auch im Jahr 2005 wieder Preise für herausragende wissenschaftliche Leistungen. Einer der Preisträger ist Dr. Imre J. Holb von der Universität Debrecen, Ungarn, der sich in seiner Forschungsarbeit im Wesentlichen mit der Entwicklung umweltfreund-



V. l.: Dr. Rumbou und Dr. Gobbin erhalten von M. Bunge vom hessischen Ministerium in Wiesbaden ihre Auszeichnung

licher Pflanzenschutz-Systeme für den Kern- und Steinobstanbau beschäftigt. Die gemeinsame Forschungsarbeit über Mehltau an Reben von Dr. Artemis Rumbou, Landwirtschaftliche Forschungseinrichtung-Institut für Pflanzenschutz, Volos, Griechenland und Dr. Davide Gobbin, Eidgenössische Technische Hochschule, Zürich, Schweiz, wurde ebenfalls mit 5.000 Euro ausgezeichnet und in festlichem Rahmen in der Villa Monrepos der Forschungsanstalt Geisenheim überreicht.

Spining Cone Column – Einsatzmöglichkeiten bei der Weinbereitung

Prof. Dr. Monika Christmann vom Institut für Oenologie in Geisenheim beschäftigt sich derzeit wieder mit den Fragestellungen der Spining Cone-Technologie. Ein tonnenschweres Gerät befand sich zu Testzwecken im Innenhof des Fachgebietes. Mehrere Wissenschaftler bearbeiten parallel verschiedenste Fragestellungen.

Die Schleuderkegelkolonne (Spining Cone Column) ist eine Rektifikationskolonne mit rotierenden konischen Einsätzen, mit der flüchtige Verbindungen aus einer Flüssigkeit entfernt werden können. Durch die Rotation der Kegel wird ein dünner Flüssigkeitsfilm erzeugt. Die Rippen an den Unterseiten der Kegel sorgen für Turbulenzen in der Gasphase und ermöglichen somit einen intensiven Stoffaustausch zwischen der Flüssigkeit und dem Dampf. Die geringen Arbeitstemperaturen vermeiden eine Hitzeschädigung am Produkt. Die Schleuderkegelkolonne eignet sich zur Entschwefelung, zur Herstellung von Aromakonzentraten und zur Entalkoholisierung oder Teilentalkoholisierung. Auch eine Konzentrierung von Most oder Wein ist mit der Anlage möglich.

Da momentan die Schleuderkegelkolonne im OIV als neues Verfahren zur Alkoholeinstellung diskutiert wird, besteht auch in Deutschland Informationsbedarf über diese Technik. Im Juni 2003 wurden an der Forschungsanstalt Geisenheim erste Versuche zur Erprobung der verschiedenen Einsatzmöglichkeiten der Schleuderkegelkolonne durchgeführt. Hierzu wurden eine stummgeschwefelte Süßreserve entschwefelt und anschließend konzentriert. Des Weiteren wurde ein Spätburgunder Weißherbst und eine Chardonnay Spätlese mit der Schleuderkegelkolonne entaromatisiert und entalkoholisiert. Daraus entstanden jeweils die Fraktionen Aroma, Alkohol, Wein ohne Aroma und Wein ohne Aroma und ohne Alkohol. Mit diesen Fraktionen wurden verschiedene Rückverschnitte erstellt und verkostet.

Die Ergebnisse lassen sich folgendermaßen zusammenfassen:

- Die Entschwefelung bereitet keine Probleme, für die freie und gesamte schwefelige Säure konnten akzeptable Endgehalte erzielt werden.
- Die Mostkonzentrierung verlief ebenso problemlos. Die Veränderungen der Inhaltsstoffe Zucker und Säure sowie des pH-Werts sind vergleichbar mit den Veränderungen durch die Konzentrierung mittels Vakuumverdampfung, welche durch umfangreiche Versuche mit anderen Anlagen in vergangenen Jahren festgestellt wurden.
- Auch die Fraktionierung stellte technisch kein Problem dar. Die Verkostungs-Ergebnisse der Rückverschnitte waren allerdings

nicht sehr positiv. Die Ergebnisse der Fraktionierung fielen tendenziell eher negativ aus. Dies war sehr überraschend und steht in kräftigem Widerspruch zu den sehr positiven Erfahrungen insbesondere in Übersee. Allein in Kalifornien wurde die Anlage im vergangenen Jahr von über 500 Kellereien zur Alkoholeinstellung der Weine genutzt. Weitere Versuche mit der Schleuderkegelkolonne waren also notwendig.

Der Bundesausschuss für Weinforschung organisierte daher Ende Juni 2005 einen Workshop zu dieser Thematik in Geisenheim.



Eine Schleuderkegelkolonne (Spining Cone Column) stand zu Versuchszwecken dem Fachbereich Oenologie in Geisenheim zur Verfügung

Teilnehmer waren Vertreter der Ministerien und Verbände aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Luxemburg, sowie Praktiker aus Deutschland.

Es wurden ein Weißwein sowie ein Rotwein mit jeweils knapp 13%Vol. in einer neuen Pilot-Anlage behandelt. Dabei entstanden jeweils eine Aromafraktion, eine Alkoholfraktion sowie ein "Weinrest ohne Aroma und Alkohol". Anschließend erfolgte ein Rückverschnitt des Aromas und des Weinrests mit dem Ausgangsprodukt in unterschiedlichen Teilmengen, mit dem Ziel Weine mit niedrigeren Alkoholgehalten (11 - 12 %Vol.) zu erhalten.

Die ersten Verkostungen fielen für alle Teilnehmer überraschend positiv aus. Weitere analytische und sensorische Untersuchungen wurden durchgeführt. Wir werden zu einem späteren Zeitpunkt über die Ergebnisse informieren. (Prof. Dr. M. Christmann)

Biologisch-dynamischer Weinbau

Zu einem Vortrag zur Einführung in die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise im Weinbau waren Dr. Andrew Lorand und Georg Meissner eingeladen. Sie erläuterten die Grundprinzipien und die Umsetzung in der Praxis.

Dr. Andrew Lorand, Agrarwissenschaftler und Consultant für biologisch-dynamischen Weinbau war lange Jahre in Kalifornien tätig und hat mehr als 30 Betriebe bei der Umstellung beraten. Derzeit begleitet er zusammen mit Georg Meissner das Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim in der Umstellung.

Georg Meissner hat in Montpellier Weinbau und Oenologie studiert und seine Diplom-Thesis im Weingut Chapoutier an der Rhone zu Fragen des bio-dynamischen Weinbaus verfasst.

Laut den Ausführungen von Dr. Lorand werden im bio-dynamischen Weinbau die grundlegenden Aspekte der Agrarökologie durch die weltanschaulichen Elemente der Anthroposophie Rudolf Steiners sowie durch Methoden der Homöopathie ergänzt. Wichtigstes

Ziel dabei sei es, die Immunreaktionsfähigkeit der Rebe zu stärken. Dies erfolgt über den Einsatz entsprechend präparierter Komposte zum Humusaufbau sowie die Anwendung der biologisch-dynamischen Präparate Hornmist und Hornkiesel. Ergänzt werden die Anwendungen durch den Einsatz von verschiedenen Tees (Schachtelhalm, Kamille, Brennnessel) und die Beachtung der Mondphasen. Georg Meissner ergänzte die Ausführungen mit praktischen Beispielen.

Das große Interesse der Zuhörerschaft macht deutlich, dass sich hieraus ein wichtiges Forschungsfeld entwickelt, denn bislang gibt es zur bio-dynamischen Wirtschaftsweise fast ausschließlich Forschungsergebnisse aus der Landwirtschaft.

(Prof. Dr. Randolph Kauer)

Jetzt im Internet: www.vitisvinum.info

Die Datenbank enthält zur Zeit ca. 2000 Begriffe aus den Bereichen Weinbau und Oenologie in sechs Sprachen. Sie ist ein gemeinsames Projekt des BDO, der FA Geisenheim, der FH Wiesbaden und der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.

In den letzten Jahren ist die Nachfrage nach Fachwörterbüchern durch die Internationalisierung der oenologischen Studiengänge erheblich gestiegen. Dies zeigt sich bei dem neuen Geisenheimer Studiengang Internationale Weinwirtschaft. Auch halten sich viele Geisenheimer Studenten im Rahmen des Berufspraktischen Semesters (BPS) und geförderter Studienaufenthalte (Erasmus, Leonardo) im Ausland auf. Weiterhin wird durch die Einrichtung des von der EU geförderten internationalen Master Studienganges für Oenologie, an dem sich fünf europäische Länder mit den Universitäten Bordeaux, Montpellier, Madrid, Palma de Mallorca, Turin, Mailand, Udine, Lissabon, Porto und Geisenheim beteiligen, die Nachfrage steigen.

Aus diesem Anlass wurde die Datenbank www.vitisvinum.info im Internet installiert. Dem Redaktionsteam gehören an: B. Gaubatz, J. Eisenbarth vom BDO, Prof. Dr. K. Schaller, Prof. Dr. E. Rühl, S. Muth und Rh. Freimuth, Forschungsanstalt Geisenheim, sowie Prof. Dr. O. Löhnertz und R. Lönarz, Fachbereich Geisenheim.

Eine wichtige Quelle für die geplante Datenbank war das umfassende Wörterbuch *Lexique de la Vigne et du Vin* aus dem Jahre 1965, herausgegeben vom OIV. Die Anschubfinanzierung erfolgte durch den BDO und die Anschaffung eines Servers wurde durch die NASPA Stiftung gefördert. Nach Abschluss der



ersten Projektphase werden die gesuchten Worte bei der Datenbankabfrage in sechs Sprachen dargestellt: Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch, Portugiesisch und Deutsch. Für den Datenbanknutzer gibt es die Möglichkeit über E-Mail neue Begriffe vorzuschlagen. Eine Zusammenarbeit mit dem internationalen Oenologenverband und den nationalen Oenologenverbänden wird angestrebt.

In einer zweiten Projektphase sollen die einzelnen Begriffe mit Definitionen hinterlegt, und später vielleicht auch mit Abbildungen oder Sprachsoftware versehen werden. Eine Erweiterung des Wörterbuches um weitere Sprachen, besonders aus dem osteuropäischen Raum, ist geplant. Auch haben Firmen die Möglichkeit, für Produkte und Dienstleistungen innerhalb des Wein- und Oenologiesektors zu werben. Denn die Finanzierung der weiteren Projektphasen wird nur mit Hilfe von Sponsoren und Anzeigenkunden möglich sein. Infos: geschaeftsstelle@oenologie.de.

Internationales Symposium in Griechenland

Vom 6. bis 8. Mai 2005 fand das Symposium der Internationalen Vereinigung für Oenologie, Betriebsführung und Weinmarketing in Griechenland statt. Der Präsident dieser Vereinigung, Heinz Trogus, der auch bei der Mitgliederversammlung für weitere drei Jahre in seinem Amt bestätigt wurde, hatte auf die Halbinsel Chalkidiki in das Kongresszentrum von Porto Carras eingeladen. Der wissenschaftliche Präsident des Symposiums, Prof. Dr. Jürg Gaffner, hatte ein hoch interessantes Tagungsprogramm zusammengestellt. Den 180 Symposianten aus 13 Ländern wurden 39 Vorträge zu nachfolgenden Themen präsentiert: Griechischer Wein, Gärstockungen, Sensorik, autochthone griechische Rebsorten, Brettanomyces, unerwünschte Substanzen im Wein, Flaschenverschlüsse, rechtliche Aspekte, Filtration, Abfüllung, Stabilisierung und Management während der Weinbereitung. Sämtliche Vorträge sind im Symposiumsband aufgeführt. Dieser kann bei der Vereinigung für Oenologie, Betriebsführung und Weinmarketing, Zum Kaiserstuhl 16, 79206 Breisach bestellt werden.

Während des Symposiums wurde von der ehemaligen Präsidentin des OIV, Dr. Kourakou-Dragona, eine interessante Probe von 45 autochthonen griechischen Rebsorten präsentiert. In Griechenland existieren fast 300 autochthone Sorten, die die Vielfalt der Weine bestimmen. Neben den bekannten Süßweinen aus Limnos und Samos (Muskat Alexandria) sind fast alle anderen Traubensorten bei uns weitgehend unbekannt. In den letzten Jahren haben sich jedoch einige Sorten herauskristallisiert, aus denen beachtenswerte Weine vinifiziert werden. Davon konnten sich die Teilnehmer des Symposiums bei der Weinprobe und auch bei den Besuchen verschiedener Weingüter und Weinkellereien überzeugen. Athiri, Asyrtiko, Malagonna und die Bukettsorte Moschofilero liefern Weine, die international bestehen können. Dies trifft auch auf die Rotweine aus den Traubensorten Xinomavro, Agiorgitiko und Mavrodaphne zu. Zum Teil werden diese Weine mit Weinen aus den internationalen Rebsorten Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon verschnitten.

Bei der Exkursion konnte man sich von dem hohen technologischen Stand der Weingüter und Weinkellereien überzeugen. Ein Besuch des Weingutes Tsantalís auf dem Berg Athos war für die Teilnehmer ein besonderer Höhepunkt. Der Vereinigung der Weinproduzenten Nordgriechenlands muss man ein Kompliment für die perfekte Organisation des Symposiums und der Exkursion aussprechen.

(Wolfgang Heeß)

Referate BDO-Fachtagung

Die Schlüsselrolle von Sortenaromen für den Weintypus



Prof.
Dr. Denis
Dubourdieu,
Faculté d'Oenologie
-Université Victor
Segalen
Bordeaux 2 -
33405 Talence,
France
(Foto: Tempel)

Weinaromen bestehen aus mehreren hundert flüchtigen Verbindungen, die in Konzentrationen von einigen mg/l bis hin zu wenigen ng/l oder sogar in noch geringerer Konzentration vorhanden sind. Die olfaktorische Wahrnehmungsschwelle dieser Verbindungen variiert ebenfalls erheblich. Folglich basiert der olfaktorische Einfluss der flüchtigen Verbindungen sowohl auf ihrer Konzentration als auch auf ihrem Typ. Gewisse Verbindungen, von denen nur Spuren in der Größenordnung von ng/l vorhanden sind, können beim Aroma eine Hauptrolle spielen, während andere, reichlich vorhandene Verbindungen nur einen unbedeutenden Beitrag leisten. Außerdem hängt der Einfluss jeder einzelnen Komponente auf die Attraktivität des Weinaromas von ihren spezifischen Eigenschaften ab.

Die Komplexität von Weinaromen, die ihr Studium so schwierig macht, beruht auf der Vielfalt der Mechanismen, die an ihrer Entstehung beteiligt sind:

1. Traubenstoffwechsel in Abhängigkeit von der Sorte, wie auch von Boden, Klima und Weinbergmanagement.
2. Biochemische Phänomene (Oxidation und Hydrolyse), die vor der Gärung auftreten und während der Saftgewinnung und Mazeration eingeleitet werden.
3. Gärungsbedingungen der Mikroorganismen, die für die alkoholische- und Milchsäuregärung verantwortlich sind.
4. Chemische oder enzymatische Reaktionen, die nach der Fermentation ablaufen wenn der Wein in Tank, Fass oder Flasche reift.

Auch die vielen Duftkomponenten, die von der Eiche in Fass-gereiftem Wein freigesetzt werden, haben einen Einfluss auf das Aroma. Mehr als allen anderen Aromakomponenten kommt jedoch den Duftkomponenten der Trauben (Spiegelbild der besonderen Sorte, des Klimas und des Bodens) die ausschlaggebende Rolle für die Qualität und den regionalen Charakter eines Weins zu. Paradoxerweise können sich diese von den Aromen unterscheiden, die man im freien Zustand in

den Trauben findet. Die so genannten Aromasorten wie die Muskatformen, ergeben wohlriechende Moste, deren Aroma denen des fertigen Weins gleicht. Die Moste vieler Traubensorten mit 'einfachem Geschmack' sind besonders geruchlos. Dennoch entstehen daraus Weine mit charakteristischem Aroma, das sehr spezifisch für die Sorte ist, aus der sie hergestellt wurden. Dies trifft auf die meisten bedeutenden Rebsorten zu: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Semillon, die verschiedenen Burgundersorten, Gamay, Chardonnay, Chenin blanc, etc. Das Konzept der Sortenaromen-Vorstufen, geruchlosen Formen der Substanzen, die die Sortenaromen im Wein produzieren, ist deshalb von entscheidender Bedeutung für die Weinbereitung.

Der Begriff 'Sortenaroma' sollte jedoch nicht voraussetzen, dass jede Traubensorte spezifische flüchtige Verbindungen enthält. Tatsächlich findet man die gleichen duftenden Verbindungen und ihre Zwischenprodukte in den Mosten und Weinen verschiedener Traubensorten der gleichen Familie, ebenso wie in anderen Früchten oder Pflanzen. Das individuelle aromatische Profil von Weinen jeder einzelnen Traubensorte kommt durch die unendlichen Kombinationsmöglichkeiten und Konzentrationen der verschiedenen Verbindungen zustande.

Die duftenden Verbindungen in Weintrauben, die am genauesten untersucht worden sind, gehören zur Familie der Terpene. Diese Verbindungen sind für das charakteristische Aroma in Muskatellertrauben und -weinen verantwortlich, auch wenn man sie ebenso (in niedriger Konzentration) in Sorten mit einfachem Bukett findet. Beides, freie Formen und geruchlose, hauptsächlich glykolyalisierte Zwischenprodukte konnten in Wein und Trauben bestimmt werden.

Auch andere Verbindungen tragen zum Sortenaroma bei. Norisoprenoide, die streng genommen nicht zu den Terpenen gehören, entstehen durch den chemischen oder enzymatischen Abbau von Carotinoiden in Trauben. Sie kommen auch in der Form glykolyzierter Zwischenprodukte vor.

Die Bedeutung der Methoxy-pyrazinen für das vegetabile Aroma bestimmter Traubensorten wie Cabernet Sauvignon ist inzwischen hinreichend bewiesen. Die Verbindungen kommen im freien Zustand in Trauben vor, Zwischenprodukte konnten nicht bestimmt werden.

Vor kurzem konnte gezeigt werden, dass einige stark duftende Schwefelverbindungen mit Thiofunktionen am Aroma bestimmter Traubensorten, speziell Sauvignon Blanc, beteiligt sind. Die Verbindungen kommen in Trauben in S-Cystein gebundener Form vor.

Phenole und ihre Bedeutung für die Qualität des Weins



Prof. Dr. Jorge M.
Ricardo Da Silva,
Universidade Técnica
De Lisboa, Instituto
Superior De
Agronomia,
Laboratório Ferreira
Lapa (Sector De
Enologia) Tapada Da
Ajuda, 1349-017
Lisboa, Portugal
(Foto: Tempel)

Phenolische Verbindungen im Wein sind hauptsächlich Anthocyanidine, Proanthocyanidine (Flavanole oder kondensierte Tannine) Flavonole und Phenolsäure. Anthocyanidine sind im Wesentlichen für die Farbunterschiede zwischen den Trauben und den daraus entstehenden Weinen verantwortlich. Diese Verbindungen kommen in der Haut von roten Trauben sowie im Fruchtfleisch einiger Sorten vor.

Die Proanthocyanidine der Trauben und Weine sind Oligomere (Katechin und/ oder Gallokatechin) einer C4-C8 und/oder C4-C6 Bindung zwischen den Monomereinheiten. Manchmal kann das Monomer am 3. C-Atom des Kohlenstoffrings durch Gallussäure verestert sein. Diese Moleküle findet man in Kernen, Stängeln und sogar im Fruchtfleisch. Flavonole kommen in geringeren Mengen vor und werden vor allem in der Beerenhaut gefunden. Sie sind für die Kopigmentierungsreaktionen von Bedeutung, die die Farbe des Weins intensivieren.

Phenolsäuren, das können Zimt- oder Benzoesäure sein, kommen in Haut und Fruchtfleisch vor und werden hauptsächlich mit Oxidationsreaktionen und bitterem Geschmack in Verbindung gebracht.

Während der Lagerung und Alterung von Rotweinen werden Anthocyanidine durch verschiedene Reaktionen in zwei farblose Pigmente umgewandelt, die zu einem teilweisen Verlust der Rotfärbung (A520nm) im jungen Rotwein und einem Anstieg im gelb/braunen Farbbereich um die 420nm führen. Anthocyanidine können mit Flavanolen kondensieren, mit oder ohne dem Acetaldehyd. Andere komplexe Reaktionen an denen Flavanole und Anthocyanidine beteiligt sind, fanden während der Reifung des Weines statt und wurden kürzlich untersucht.

Schließlich wirken Proanthocyanidine und andere Phenole adstringierend und interagieren mit Proteinen. Ein Beispiel einer solchen Wechselwirkung kann man in der Mundhöhle beobachten, wenn man im Mund das Gefühl des Zusammenziehens hat.

Weinbau



Kröning, Moritz

Weinbauklimatischer Vergleich zwischen Rheingau, Franken und Brandenburg unter Einbeziehung zukünftiger Klimaszenarien

Ref.: D. Hoppmann - H. R. Schultz

In der vorliegenden Arbeit wurden die Weinbaugebiete Rheingau und Franken mit der Region Brandenburg bezüglich der weinbauklimatischen Eignung verglichen. Dabei wurde die heutige weinbauklimatische Situation zukünftigen klimatischen Szenarien gegenübergestellt.

Ein makroklimatischer Vergleich dieser Gegenden wurde auf der Basis von Klimadaten der Stationen des Deutschen Wetterdienstes (DWD) in Geisenheim, Würzburg und Potsdam gezogen. Der Zeitraum umfasste die Jahre 1951-2003 zur Charakterisierung der gegenwärtigen Situation. Mit Hilfe von Klimaszenarien vom Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK) wurde der Zeitraum 2001-2055 im Hinblick auf Auswirkungen einer Klimaänderung auf den Weinbau betrachtet.

Es wurden die phänologischen Eintrittstermine (Austrieb, Blühbeginn, Reifebeginn) sowie die Entwicklung des Mostgewichtes für die Sorte Riesling berechnet. Außerdem wurden die Minimumtemperaturen im Winter und im Stadium zwischen Austrieb und dem Vergrößern der Gescheine verglichen. Die heutige und zukünftige Situation des Wasserhaushalts wurde exemplarisch für einen mittelschweren Lehmboden für den Zeitraum Blüteende plus 80 Tage für offene und begrünte Böden berechnet. Mit Hilfe des Huglin-Index konnten Aussagen über Rebsorteneignungen für die Standorte gemacht werden. Es zeigte sich, dass Geisenheim bei den phänologischen Eintrittsterminen vor Würzburg und Potsdam liegt. Auch das Mostgewicht fällt für Geisenheim am höchsten aus, wobei die Gefahr durch Fröste für diesen Standort am geringsten ist. Die Gefahr von Wasserstresssituation ist für Geisenheim größer als für die beiden anderen Standorte.

Mit Blick auf die Klimaszenarien lässt sich ein klarer Trend für alle Standorte hin zu früheren Terminen und somit längeren Vegetationsperioden feststellen. Das könnte zur Folge haben, dass die heute angebauten Rebsorten Weine mit veränderter Typizität

hervorbringen. Das Rebsortenspektrum wird sich erweitern. Zum Beispiel wird im Rheingau künftig der Anbau von Cabernet franc möglich sein, in Franken Chardonnay und in Brandenburg auch Spätburgunder.

Die Frostgefahr wird im Allgemeinen abnehmen, jedoch zeigen die Werte für die klimatische Wasserbilanz zwischen Blüte und Reifebeginn deutlich negative Werte.

Die Ergebnisse verdeutlichen, dass es im Zuge einer Klimaänderung erhebliche Konsequenzen für die bestehenden nördlichen Weinbaugebiete geben wird.

Untersuchungen zur Installation einer



Pfaffmann, Thomas

Tröpfchenbewässerungsanlage in Flachlagen zur Steigerung der Qualität bei Rotwein

Ref.: B. Steinberg - O. Löhnertz

Die Untersuchungen erstreckten sich über einen Zeitraum von zwei Jahren (2003-2004). Die Versuchsanlage, bepflanzt mit der Sorte St. Laurent im Freinsheimer "Musikantenbuckel" wurde in vier, der Spätburgunder (zwei verschiedene Klone) im Dürkheimer "Nonnengarten" in sechs Varianten unterteilt. Es wurden verschiedene Bewässerungsintensitäten sowie Tropfsysteme auf ihre Auswirkung auf die Bodenfeuchte, das vegetative sowie generative Wachstum, den Ertrag, Krankheitsbefall und die Trauben- sowie Weinqualität untersucht.

Im ungewöhnlich trockenen Jahr 2003 konnte bei der Rebsorte St. Laurent die "stark bewässerte" Variante (ca. 6,4l/qm Wasser pro Termin; Tropfschlauch RAM) sowohl den höchsten Ertrag als auch die höchsten Mostgewichte vorweisen. Die "normal bewässerten Varianten" (zwei verschiedene Tropfschläuche; ca. 3,2l/qm Wasser pro Termin) hatten die gleichen Oechslegrade, differierten jedoch in ihrem Ertrag. Die Ergebnisse im Jahr 2003 geben die Auswirkung einer Bewässerung nicht vollständig wieder, denn der Versuch musste aufgrund der sehr kompakten Trauben nach fünf Bewässerungsterminen abgebrochen werden – die Beerengesundheit wäre sonst gefährdet gewesen.

Im Folgejahr 2004 wurde durch eine Gibbrellinapplikation eine Lockerbeerigkeit hervorgerufen, die es ermöglichte, den Bewäs-

serungsversuch diesmal ohne Einschränkungen weiterzuführen. Die Erträge fielen aufgrund einer Ertragsregulierung im August geringer aus als im Vorjahr. Eine Erhöhung der Wassermenge um die Hälfte gegenüber 2003 bei gleicher Terminanzahl trug zur Steigerung des Mostgewichtes bei (z.B.: Variante "normale Bewässerung", Steigerung um 18°Oe). Die Variante "starke Bewässerung" hatte auch in diesem Jahr wieder das höchste Mostgewicht und den höchsten Ertrag. Die Kontrolle erhielt diesmal keine Notbewässerung und ihr Ertrag sowie ihr Mostgewicht fielen deshalb gegenüber den bewässerten Varianten deutlich geringer aus. Die Lockerbeerigkeit des Spätburgunders ermöglichte im Jahr 2003 sieben Bewässerungstermine und somit eine insgesamt um 12,8l/qm höhere Wassergabe als im St. Laurent.

Daraus ergaben sich beim Mariafelder Klon sehr unterschiedliche Ergebnisse. Aufgrund ihres geringeren Ertrags und einer verhältnismäßig großen Laubwandproduktion, wies die "stark bewässerte" Variante des M1-Klons das mit Abstand höchste Mostgewicht auf. Die Oechslegrade der Kontrolle lagen leicht über dem der normal bewässerten Variante bei einem um 20kg/a geringeren Ertrag. Die Erträge der "normal" und "stark bewässerten" Varianten waren fast gleich.

Homogener fielen die Ergebnisse beim Weinsberger Klon 242 im Jahr 2003 aus, denn eine Erhöhung der Wassergaben korrelierte mit einer Zunahme des Ertrages und des Mostgewichtes. Im Jahr 2004, in dem die Varianten nur viermal bewässert wurden, war bei beiden Klonen die Zunahme des Ertrags durch höhere Wassergaben mit einer Abnahme des Mostgewichtes verbunden.

In allen Varianten ergab die doppelte Wassergabe gegenüber den "normal bewässerten" keine proportionale Steigerung von Mostgewicht und Ertrag. Vielmehr zeigten die Reben als Reaktion auf die hohen Wassergaben ein vermehrtes vegetatives Wachstum. Dieses kann, wie beim Spätburgunderklon Mariafeld im Jahr 2003 geschehen, sowohl zulasten des Ertrages, als auch, wie in 2004 bei allen Spätburgunderklonen, zulasten des Mostgewichtes gehen.

Aufgrund der gesammelten Erfahrungen sollte die Bewässerung gerade bei roten Sorten mit Bedacht angewendet werden. Um eine Qualitätssteigerung zu erzielen, bedarf es eines moderaten Stresses. Dieser führt zu kleineren Beeren und somit zu einem besseren Verhältnis von Oberfläche zu Volumen, aus dem eine höhere Farbintensität und ein höherer Polyphenolgehalt resultieren.

eventuell Anzeige