



38. Jahrgang • 10/2010 • ISSN 1436-7408

DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

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



HOCHSCHULE

Ein Wort vorab 74
Rolf Stocké
Vize-Präsident des BDO

Geisenheim aktuell 75
Erstsemesterbegrüßung
in Geisenheim

FORSCHUNG

Geisenheim aktuell 76
Rheingauer Volksbank-Preis
verliehen

ECOVIN Symposium 76
Thema „Nachhaltigkeit“
9.-10. 11.2010 in Freiburg

MENSCHEN

Campus aktiv 75
Zum Vormerken: BDO-Fachtagung
15. März 2011 in Geisenheim

Diplomarbeiten / Theses . . 77
aus den Bereichen IWW, Weinbau &
Oenologie und Getränketechnologie

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

WWW. MUNDTUS vini[®].de

EIN WORT VORAB

**Der Tanz auf dem Vulkan:
Wieviel Eyjafjallajökull steckt im
Jahrgang 2010?**

Der Weinjahrgang 2010 ist für den Wissens- und Erfahrungsschatz jedes Oenologen eine echte Feuerprobe. Die Herausforderungen, die es zu meistern gilt, sind exorbitant hohe Gesamtsäurewerte und relativ starke Fäulnis. Für diese Probleme könnte neben dem langen, harten Winter und zu üppigen Niederschlägen im August/September auch der Eyjafjallajökull eine Ursache sein. Die Aschewolke nach dem Vulkanausbruch hatte nicht nur den Flugverkehr lahm gelegt, sondern sorgte auch für Irritationen beim Klima und in der Vegetation. Drei weitere weltweite Vulkanausbrüche in diesem Jahr könnten ihr Übriges getan haben. Ob Petrus oder der Eyjafjallajökull – oder vielleicht beide – Schuld an diesen Problemen haben, ist allerdings nicht so relevant wie die Frage, welche konkreten Lösungen die Oenologie im Repertoire hat. Grau wie Asche ist alle Theorie und blass oft die Erinnerung: 2010 müssen Oenologen Verfahren durchführen, an die sie sich entweder kaum noch erinnern können oder die sie in ihrem bisherigen Berufsleben noch nie praktisch angewendet haben. Die Rede ist von extremen Entsäuerungsmaßnahmen, wie sie seit mehr als 25 Jahren nicht mehr erforderlich waren. Der 2010er Ernte ist zudem durch die starke Fäulnis geprägt. Daran ist man schon eher gewöhnt und kennt die entsprechenden Gegenmaßnahmen. Weiter musste leider oft auf eine ausreichende Aromareife verzichtet werden. Vereinzelt wurde berichtet, dass Winzer Ende September noch Pflanzenschutzmittel ausgebracht haben, um die Aromareife vielleicht doch noch durch eine sehr späte Lese zu erreichen. Doch zurück zur Eingangsfrage: Wieviel Eyjafjallajökull im Weinjahrgang 2010 ist, bleibt zwar weiterhin unklar. Klar jedoch ist, dass in der Güte des Weines dieses Jahr sehr viel oenologisches Know-how steckt. Aber genau das macht den Beruf des Oenologen so spannend. Kein Jahrgang gleicht dem anderen, ständig gibt es neue Herausforderungen – dann ist die Kunst und die Kreativität des Oenologen gefordert. Und zur Ehrenrettung des Eyjafjallajökull sei abschließend gesagt: Es wird eine extrem gute Zuckerrübenenernte erwartet, sowohl was die Menge als auch die Qualität betrifft.

Rolf Stocké
Vize-Präsident BDO



Exkursion nach Portugal

Im Mai machte sich eine knapp 30-köpfige Gruppe von Geisenheimer Weinbaustudierenden auf, um Portugal zu erobern – oder vielmehr, um Portugal und seine Weine näher kennenzulernen



Die Portugal-Exkursion brachte 28 neue Portwein-Fans hervor (Foto: Sober)

Ende Mai machte sich eine Gruppe Weinbaustudenten auf, um Portugal und seine Weine kennenzulernen. Nach der Ankunft in Porto ging es nach Monção, ganz im Norden Portugals. In einem liebevoll restaurierten Herrschaftsgebäude gab es die erste Weinprobe unserer Exkursion – eine Blindverkostung von Alvarinho-Weinen. Am nächsten Tag ging es zur Forschungsanstalt der offiziellen Kontrollstelle des Vinho Verde. Bei einem 2-stündigen Weinbergspaziergang wurden uns verschiedene lokale Erziehungsformen und die Bedingungen dieser Region gezeigt sowie die spezifische Bewirtschaftungsweise im Weinberg näher gebracht. Weiter besuchten wir ein innovatives und modernes Weingut in der Subregion Sousa, das „Quinta da Lixa“. Nächstes Ziel Douro: Das erste Weingut, das wir besuchten, war die „Quinta do Tedo“. Ein wunderschönes Anwesen direkt am Ufer des Douro gelegen. Hervorragende Douro DOC Rotweine aus den traditionellen Rebsorten Touriga Nacional, Tinta Barroca und Tinta Roriz sowie wirklich fantastische Ports werden hier produziert. Ein Highlight der Reise! Das nächste Ziel war die „Quinta de la Rosa“ in Pinhão. Weiter machten wir uns auf den Weg um Portweine im „Solar do Vinho do Porto“ zu verkosten. Wir wollten uns einen Überblick über möglichst viele Stile des Ports verschaffen. Dank des Teams des Solar glückte uns dies und es waren 28 neue Portfans geboren. Der nächste Weg führte zur Casa Mateus, dem Wahrzeichen der Region um Vila Real. Ein wunderschöner Palast mit einem noch schöneren Garten und einem innovativen Weinprojekt, den Lavradores da Feitoria. Wir verbrachten den Abend auf der „Quinta da Carvalhosa“, übrigens dem direkten Nach-

barweingut der „Quinta do Tedo“. Unser Reiseleiter Jorge organisierte für uns einen Abend, der seinesgleichen sucht. Francisco – ein Urgestein der Carvalhosa, welcher schon unter den Vorbesitzern dort nach dem Rechten schaute – bereitete uns ein abendliches Festmahl zu. Dazu durften wir uns am Ardosino bedienen wie wir lustig waren. Das nennt man Gastfreundschaft!

Weiter ging es nach Viseu. Das Anbaugelände hier heißt Dão und gilt als eines der ältesten in Portugal. Wir besuchten drei Weingüter von Dão Sul, einem portugiesischen Global Player. Der nächste Tag brachte uns weiter in Richtung Süden. Ziel heute: Coimbra. Auf dem Weg dorthin besuchten wir Sogrape in Anadia, wo der bekannte „Mateus Rosé“ produziert wird. Die Führung wurde vom Betriebsleiter persönlich durchgeführt, war sehr ausführlich, informativ und erstaunlich transparent. Zweite Station an diesem Tag war dann das Weingut von „Luís Pato“. Ein David im Vergleich zum sogrape'schen Goliath Mateus. Ein relativ kleines Weingut, welches exklusive Weine herstellt, die auch exklusiv schmeckten.

In Porto zurück, erwartete uns dann ein letztes Highlight: eine Verkostung bei „Graham's“, einem der weltweit bekanntesten Portweinproduzenten aus dem Hause der Familie Symington. Der Dow's Vintage 2007 bekam im letzten Jahr 100 Parker- und Wine Spectator-Punkte. Uns wurde gezeigt, wo und wie die Portweine lagern, auf welchen Quintas sie entstehen und uns wurde ausführlich erklärt, wie streng reglementiert die Portweinherstellung eigentlich ist. Abschließend gab es noch eine letzte Verkostung mit wiederum fantastischen Ports.

Unser Dank gilt Jorge Concalves, der die Reise im Alleingang grandios geplant hat. Obrigado Amigo! Weiterhin bedanken wir uns bei ViniPortugal, die uns auf der Reise finanziell unterstützten. Weitere Infos im Blog von www.generation-wein.com.

(Frank Steinmeyer)

Erstsemesterbegrüßung in Geisenheim

Am 5. Oktober 2010 wurden insgesamt 281 Studienanfänger am Campus Geisenheim begrüßt. 103 Weinbau & Oenologie-Studenten sowie 52 IWW'ler starteten ins Studium und ins Campus-Leben



Der Campus Geisenheim freut sich über insgesamt 281 Studienanfänger und begrüßte die Studierenden mit einem herzlichen Empfang durch die Dozentinnen und Dozenten. Im Gerd-Erbslöh-Hörsaal sprachen Dekan Prof. Dr. Löhnertz, Direktor Prof. Dr. Hans Rei-

ner Schultz und Bürgermeister Frank Kilian Grußworte.

Der Studiendekan Prof. Dr. Randolph Kauer führte mit seinen Mitarbeitern in das Studium ein. Robert Lönarz stellte den Campus Geisenheim noch ein wenig näher vor.

Die Zahl der neuen Studierenden teilt sich folgendermaßen auf:

Landschaftsarchitektur 53, Gartenbau 40, Getränketechnologie 33, Internationale Weinwirtschaft (IWW) 52, Weinbau und Oenologie 103.

TERMINE AM CAMPUS

■ 28.10.2010 von 19 bis 21 Uhr; Portwein: Vortrag & Verkostung; Ort: Hörsaal 32; Eintritt: 25 €, 18 € VEG-Mitglieder und 10 € Studenten; Ref.: Axel Probst
In einem sehr kurzweiligen Vortrag erklärt Axel Probst die Geschichte des Ports, die Geographie des Anbaubereichs und die Rebsorten. Danach werden die qualitative Hierarchie des Portweins erarbeitet, Besonderheiten erklärt und sieben Portweine verkostet.

■ 3.11.2010 von 10 bis 16 Uhr und 4.11.2010 von 10 bis 16 Uhr, Workshop 1 + 2 „Basishygiene einer Produktionsstätte“ und „Das HACCP Konzept“ inkl. Abendprogramm, Ort: Campus Geisenheim; Eintritt: 600 Euro, Dozenten: Prof. Dr. Bernd Lindemann und Dipl. Biologin Anne Grimmich

1. Workshop: Maßnahmen und Verfahren, die geeignet sind eine grundlegende Hygiene zu gewährleisten, wie Reinigung, Wartung, Personalhygiene, Schädlingsbekämpfung etc., werden unter dem Begriff Basishygiene oder Gute Hygienepraxis (GHP) zusammengefasst.

2. Workshop: Bei dem HACCP-Konzept geht es darum, mögliche Gefahren vorbeugend zu beseitigen. Durch geeignete Prozesse werden Gefahrenquellen minimiert. Maßnahmen, die eine sichere Lebensmittelproduktion gewährleisten, lassen sich in zwei Ebenen einteilen. Grundlegend ist die Basishygiene. Erst wenn diese wirkungsvoll umgesetzt wird, können Konzepte wie HACCP - Hazard Analysis (Gefahrenanalyse) and Critical Control Points (wichtige Lenkungspunkte) einen letzten Rest Sicherheit gewähren.

■ 17.11.2010 von 19 bis 21 Uhr, Lesung: Carro Navalis / Der weinsportliche Krimi zum Darwin-Jahr, Autor Dr. J. Hamatschek
Ort: Hörsaal 32; Eintritt: 9 €, 5 € für VEG-Mitglieder und Studierende

Carro Navalis ist nach dutzenden Fachartikeln und Buchbeiträgen Jochen Hamatscheks erster Roman, in dem er seine Interessen an Menschen, der Archäologie, der Evolutionslehre und besonders an Wein verarbeitet hat. Seine jahrzehntelange Tätigkeit als Manager in der Industrie, unterbrochen durch eine zeitweili-

ge Professur Kellerwirtschaft, hat ihn rund um den Globus geführt, seinen Blick für Situationen geschärft und ihm die Vielfalt der Menschen, Orte und Kulturen gezeigt. Auch davon will er erzählen und nicht zuletzt von seinen Kämpfen als Marathonläufer.

■ 18.11.2010 um 16.30 Uhr, Buchvorstellung „Sekt Schaumwein Perlwein“ mit Fachvorträgen und Sektumtrunk, Ort: Hörsaal 34, Eintritt: 12 €, 9 € VEG-Mitglieder und 5 € Studierende, Referenten: Hans-Peter Bach, Johann Seckler und Bernd Weik

Autor der überarbeiteten Auflage ist BDO-Mitglied Hans-Peter Bach aus Trier. Fachvorträge zu den Themen: Tradition und Fortschritt bei der traditionellen Flaschengärung, Voraussetzungen und Kosten der traditionellen Flaschengärung, Beeinflussung der Perlweinqualität durch unterschiedliche Bereitungsverfahren und Abfülltechnologien.

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

■ Zum Vormerken: 15. März 2011 BDO -Fachtagung in Geisenheim ■

Farben des Weines

„... so weiß man doch, warum man Augen hat“



(wh) Kunst und Wein – zwei, die sich wunderbar ergänzen. Wenn dann ein literarisches Beiwerk von Autoren wie Nietzsche, Bachmann, Lesing oder Busch hinzukommt, dann kann nur das Buch „Farben des Weines“ von Michael Apitz gemeint sein. Der Rheingauer Künstler Apitz macht sich „mit Malerei und Literatur durch die Weinberge“ auf. In seinen farbintensiven Bildern versucht Apitz, „die ‘Seele’ einer Weinlandschaft einzufangen, das abzubilden, was ich als Künstler durch und in dieser Landschaft empfinde.“ Ergänzend zu seinen mehr als 50 Acrylgemälden und Tuschzeichnungen wurden vom Wein inspirierte Texte gestellt, die den Betrachter staunen und genießen lassen. Im September wurde der Künstler bei seiner Buchvorstellung in der Kellerei im Steinberg in Eltville durch Ulrike Neradt und Leos Gros unterstützt. Neradt rezitierte gekonnt einige Texte aus dem Buch, zu dem Leos Gros das Vorwort verfasst hat. Gros setzt seinem Vorwort das Goethe-Zitat voraus „... so weiß man doch, warum man Augen hat“ und macht Lust auf ein Buch, das gut tut.

Farben des Weines. Präsenz Kunst & Buch, Hünfelden 2010, 128 Seiten, Hardcover ISBN: 978-3-87630-205-8. 29,95 Euro

ECOVIN Symposium

ECOVIN wird am 9. und 10. November im Kolping Stadthotel Freiburg ein Symposium zum Thema "Nachhaltigkeit" abhalten. Der Begriff wird derzeit sehr überstrapaziert - Grund genug für ECOVIN, einmal zu definieren, was Nachhaltigkeit für ECOVIN und den ökologischen Weinbau bedeutet. Nachhaltigen Weinbau zu betreiben war Gründungsidee von ECOVIN! Heute wird der Begriff im Marketing oftmals zum Green-Washing missbraucht. Die Tagung wird am Abend des 9. November mit einem Einführungsvortrag über grundsätzliche Dinge zum Thema Nachhaltigkeit beginnen. Nach den Referaten der Experten zu den drei Säulen der Nachhaltigkeit (Ökologie, Ökonomie und Kultur/Soziales) wollen wir am zweiten Tag in kleineren Arbeitsgruppen die Teilaspekte näher beleuchten. Anmeldefrist bis 27.10.2010 Tel: 0 61 33 16 40 / info@ecovin.de

Rheingauer Volksbank-Preis

Preis für überdurchschnittliche Leistung im Studium verliehen

Der mit 1.000 Euro dotierte Preis ging an zwei Preisträger, da für 2009 bisher kein Preis verliehen wurde. Marco Bremm (3. v.l.) ist Preisträger des Rheingauer Volksbank-Preises 2009. Thema seiner Arbeit ist der „Einfluss von physikalischer und optischer Traubensortierung auf die Traubenqualität und die sensorische Bewertung im Wein“. Hierzu hielt Referent Dipl.-Ing. Wolfgang Pfeifer die Laudatio. Korreferent Dipl.-Ing. Achim Rosch war ebenfalls anwesend. Preisträger des Rheingauer Volksbank-Preises 2010 ist Matthias Sauerwein (5. v.l.) mit seiner Arbeit „Analyse von Weinbausoftware unter Berücksichti-



Am 7.10.2010 wurde der Rheingauer Volksbank-Preis gleich doppelt vergeben

gung gesetzlicher, ökonomischer und marktwirtschaftlicher Führungsgrößen“. Hier hielt Korreferent Dr. Matthias Mend die Laudatio. Prof. Dr. Schwarz als 1. Referent war verhindert. Volksbank Vorstandsvorsitzender Paul Meuer (2. rechts) gratulierte.

BDO Württemberg

Besichtigung der Weingärtner Bad Cannstatt eG



Trotz Regen herrschte gute Stimmung bei den Weingärtnern Bad Cannstatt (Foto: Friedrichsohn)

Kurz vor Beginn der „Sommerpause“, Anfang August, trafen sich die Mitglieder des BDO Württemberg zu einer Betriebsbesichtigung der WG Bad Cannstatt mit anschließendem Grillen. Thomas Zerweck Kellermeister und

Geschäftsführer der Weingärtner Bad Cannstatt eG, führte die zehn anwesenden Mitglieder des BDO Württemberg durch die Kellerei und erläuterte die Geschäftspolitik und Philosophie der kleinsten unabhängigen Genossenschaft im Stuttgarter Stadtgebiet. Die WG Cannstatt, die nur ca. 45 Hektar Rebfläche vermarktet, hat in den letzten Jahren eine große Entwicklung gemacht. Stellvertretend sei hier nur der Gewinn des deutschen Rotweinpreises genannt. An die Betriebsführung schloss sich ein sommerliches Grillen an, an einem leider verregneten Tag. Kurzerhand wurde das gemeinsame Mahl, mit den Weinen der WG in den Verkaufsraum derselben verlegt. Während und nach dem Essen wurde über die neusten Entwicklungen und Trends im Weinbau diskutiert und gefachsimpelt. (Marcus Hofmeister)

KURZ NOTIERT

Freilichtmuseum Hessenpark behandelte das Thema Wein am 9. und 10. Oktober 2010. Dozenten und Forschende aus Geisenheim gestalteten die Kinderuni mit Informationen zu Wein und Weinanbau, Traubenpressen und vielem mehr.

Prof. Dr. Paul Claus feiert 90. Geburtstag: Claus war von 1966-1978 Direktor der Forschungsanstalt Geisenheim FAG. Prof. Dr. Paul Claus übernahm am 14. März 1966 das Amt des Direktors der Hessischen Lehr- und Forschungsanstalt, wie sie noch bis 1971 heißen sollte. Seine erste Amtszeit dauerte bis 1972,

ihr folgte eine weitere Amtszeit bis 1978. Gratulanten FAG-Direktor Schultz und Campus Manager Robert Lönarz wurden von Claus mit ganz besonderen Weinen begrüßt: einem 1921er (89 Jahre!) Zeltlinger Sonnenuhr Auslese von J. J. Prüm und einem 1968er Rotlack von Schloss Johanissberg.

VDI-Experimentiertag für Kinder der Rheingau-Gruppe des Verbandes Deutscher Ingenieure VDI in Flörsheim fand unter Mitwirken des Campus Geisenheim statt, wobei die *campunade* erfrischte und begeisterte.

Weinbau und Oenologie



Heller, Frederik

Strukturanalyse von Weinfachhandelsunternehmen im Postleitzahlenbereich 83 (südliches Oberbayern)

Ref.: D. Hoffmann – C. Jung

Mit dieser Arbeit wurde die Struktur des Weinfachhandels im südlichen Oberbayern untersucht. Es sollten dabei Erkenntnisse über die einzelnen Wettbewerber selbst, wie auch den Wettbewerb und die ihn beeinflussenden Kräfte gewonnen werden.

Die untersuchten Weinfachhandlungen sind überwiegend inhabergeführte Einzelunternehmen, die sich häufig in innerstädtischen Ladengeschäften befinden. Sie unterscheiden sich anhand einer Vielzahl von Merkmalen wie Absatz, Umsatz, Verkaufsfläche und Sortiment.

Aufgrund der geographischen Nähe zu Österreich und Italien sind diese beiden Länder in den Weinsortimenten deutlich überpräsentiert zum gesamtdeutschen Vergleich, dies geht zulasten des Marktanteils deutscher Weine. Dabei sehen die meisten Fachhändler ihre Hauptgeschäfte im Preisbereich zwischen 7,50 € und 15 € je Flasche.

Mehr als die Hälfte der Befragten konnte in den vergangenen Jahren Anstiege bei Umsatz, Absatz und Gewinn vorweisen, obwohl sie sich deutlich durch andere Betriebstypen wie LEH und Discount bedroht sieht. Andere Weinhändler werden weniger als Bedrohung wahrgenommen. Die Verhandlungsmacht von Großhändlern und Erzeugern wird eher als gering angesehen.

Nach eigener Einschätzung sehen die meisten Fachhändler ihre Wettbewerbsstärke der Konkurrenz gegenüber als mindestens ebenbürtig an. Allerdings beobachtet die Hälfte der Unternehmer nicht die Konkurrenz.

Bei der Hälfte der Befragten zeigten sich Ansätze zur Professionalisierung der Betriebsführung. So werden von diesen weder Ziele definiert und kontrolliert, noch erfolgt eine Kontrolle von Absätzen und Umsätzen pro Artikel, obwohl 75 % der Befragten eine kaufmännische Ausbildung abgeschlossen haben.



Geil, Peter

Einfluss der Maischebehandlung und des Hefelagers auf die Weinqualität der Rebsorte Weißburgunder

Ref.: W. Pfeifer – N. Breier

Im Jahrgang 2009 wurden im elterlichen Weingut sowie im DLR Oppenheim Exaktversuche zum Einfluss der Maischekontaktzeit und des Hefelagers auf die Weinqualität von Weißburgunder durchgeführt. Dabei wurden hochreife Weißburgundertrauben drei unterschiedlichen Maischeverarbeitungsvarianten unterzogen. Die Standardvariante wurde nur gemahlen und direkt gepresst. Die nicht entrappte Variante wurde nur gemahlen und danach 12 Std. auf der Maische belassen und die dritte Variante wurde entrappt und ebenso 12 Std. mazeriert. Analysen während der Maischeverarbeitung begleiteten den Versuch. Nach Pressung und Vergärung wurden die Weine der drei Varianten im November abgestochen und jeweils in drei weitere Untervarianten aufgeteilt, welche in Korbflaschen ausgebaut wurden. Hierbei handelte es sich um eine Feinhefevariante, bei der nur ein Abstich mit Schwefelung (80mg/L SO₂) stattfand. Des Weiteren wurde eine Vollhefevariante gebildet, bei der der vorherige Anteil der Vollhefe wieder zugesetzt wurde. Es wurde ebenfalls geschwefelt und zusätzlich zweimal pro Woche aufgerührt. Die dritte Variante wurde mit 50g/hl Bâtonnagehefe (Keller 4F9) versetzt, genauso geschwefelt und ebenfalls zweimal pro Woche bis Mitte Februar aufgerührt. Die Feinhefevariante wurde nicht aufgerührt. Die Weine wurden Ende Februar filtriert und abgefüllt. Die sensorische Auswertung mittels Rangordnungsprüfung und Intensitätsprüfung fand Mitte März in der Forschungsanstalt Geisenheim sowie im DLR Oppenheim statt. Analytische Hauptaussage ist, dass durch die Entrappung der Säuregehalt bedeutend höher war, als bei der nicht entrappten Variante. Die Phenolextraktion ist bei der entrappten Variante höher. Durch die Analyse von Magnesium war nachzuweisen, dass die Extraktionsintensität bei der entrappten Variante größer war, als bei der nicht entrappten Variante. Analytische Unterschiede waren nur innerhalb der verschiede-

nen Maischeverarbeitungsvarianten festzustellen. Das heißt, der Einfluss der Maischeverarbeitung war zumindest bis zum Ende des Versuches größer als der Einfluss des Hefekontaktes. Sensorisch konnten lediglich bei zwei Durchgängen zu Gunsten der nicht entrappten Bâtonnagehefevarianten signifikante Unterschiede festgestellt werden. Schwierige Bedingungen für die Sensorik waren die hohen Alkoholgehalte der Versuchsweine. Somit ist ein Teil der Fragestellung vom Beginn dieser Arbeit nach sensorischen und analytischen Unterschieden beantwortet. Für die Zukunft gilt es weitere wichtige Fragestellungen in Richtung Schwefelhöhe und -zeitpunkt sowie Länge des Hefelagers zu klären.



Borst, Thomas

Messbare Entlastung des Fahrers und/oder Verbesserung der Arbeitsqualität durch ein automatisches Spurführungssystem im Weinbergsschlepper

Ref.: H.-P. Schwarz – R. Keicher

Im Rahmen dieser Bachelor Thesis konnte kein Versuchsaufbau konstruiert werden, der eine klare Beantwortung der These zuließ. Jedoch sollte die weitere Forschung nicht vergleichend arbeiten, sondern stets im Sinne des Mensch-Maschine-Systems bedarfsgerecht optimierend forschen. Die Auswertungen der Herzfrequenz ließen keinen Trend erkennen, womit auch die Frage einhergeht, wie gut die Herzfrequenz als Parameter zur Messung der Ermüdung beziehungsweise der Entlastung des Fahrers dienen kann. Da die Herzfrequenz durch viele Umweltbedingungen beeinträchtigt wird, ist eine klare Aussage mit nur diesem Parameter schwer zu verifizieren. Emotionale Beeinträchtigungen und soziale Empfindungen können ebenfalls die Herzfrequenz beeinflussen. Die Auswertung stellt Unterschiede in der Herzfrequenz dar. Jedoch stellt sich die Frage, ab welchem Unterschied (Schläge pro Minute) von einer Entlastung gesprochen werden kann. Die automatische Spurführung kann die Ergonomie der Weinbergsschlepper erheblich verbessern und zu einer Entlastung des Fahrzeugführers führen.

Durch den methodischen Aufbau der Versuchsabläufe kann eine Verbesserung der Arbeitsqualität nur teilweise nachgewiesen werden. Die gesteigerte Arbeitsqualität bei dem Herbizidversuch lässt jedoch vermuten, dass durch die Entlastung des Fahrers eine höhere Konzentration auf die Arbeitsabläufe und Stellmöglichkeiten zu einer Effizienzsteigerung führen. In weiteren Versuchsabläufen konnte jedoch keine Verbesserung der Arbeitsqualität erkannt werden.



Leonard, Susanne

Einfluss von Druck und Temperatur auf die Löslichkeit des Sauerstoffs unter praktischen Abfüllbedingungen*

Ref.: R. Jung – M. Gaugler



Hank, Daniel

Analyse des Ultrapremiumsegmentes von Wein in Baden

Ref.: D. Hoffmann – M. Mend

Ziel der Arbeit war es, Erkenntnisse über das Preissegment ab 10 € / Flasche im Handel in Baden zu gewinnen. Dabei galt es, den Anteil der Weinarten, der Herkunftsländer und der Preiskategorien herauszuarbeiten. Des Weiteren sollten die Sortimente aus dem Raum Freiburg mit denen entlang der Schweizer Grenze hinsichtlich Regionalität und Preisniveau verglichen werden.

Die Sortimentsanalyse wurde in insgesamt 12 Untersuchungsstätten im Raum Freiburg und der Region Hochrhein durchgeführt. Die Weine wurden per Diktiergerät vor Ort erfasst. Insgesamt wurden 1959 Weine in die Datenbank aufgenommen.

Die Auswertung ergab, dass 73 % der erfassten Artikel aus Rotwein bestehen. Der Weißweinanteil beläuft sich auf 26 %, somit macht der Anteil von Roséwein weniger als 1 % der

untersuchten Weine aus. Deutscher Wein konnte einen Anteil an der Gesamterhebung von 30 % erreichen. Bis zur 35 €-Marke ist ein nennenswertes Weißwein-Premiumsortiment, vor allem im edelsüßen Bereich, vorhanden. Hier kann Deutschland sich als Marktführer in allen Preissegmenten behaupten. 80 % des deutschen Sortimentes entfallen auf Weine badischer Herkunft.

In den Preiskategorien von 10-20 € ist Deutschland auch im Rotweinbereich führend, in den höheren Preiskategorien, also 20-50 €, sind Italien und Frankreich sehr stark positioniert. Italien stellt im Bereich von 30-40 € nahezu die Hälfte aller in diesem Segment vertretenen Weine. Die Weine aus Frankreich waren in den Preiskategorien eher gleichmäßig, aber mit deutlich geringerem Angebot vertreten. Frankreich stellte von allen Anbietern die höchsten Preise. Spanien als viertgrößter Premiumwein-Anbieter liefert zu 96 % Rotweine, der Großteil davon aus dem Rioja und Ribera del Duero. Ein weiteres bedeutendes Herkunftsland ist Australien, das von der Sortimentsbreite zwar bei weitem nicht das Aufgebot der ersten vier Herkunftsländer erreichen konnte, aber mit überdurchschnittlichen Preisen im Premiumsortiment doch fest verankert ist. Mit 3,34 € Unterschied zum Raum Freiburg waren in der Region Hochrhein die Durchschnittspreise im Premiumsegment durchaus höher. Das dortige Sortiment zeichnete sich außerdem durch mehr Internationalität aus.

Internationale Weinwirtschaft



Hammer, Petra

Strukturanalyse des Weinfachhandels in Baden-Württemberg

Ref.: D. Hoffmann – C. Jung

Das Ziel dieser Arbeit war es, die Struktur des Weinfachhandels in Baden-Württemberg zu erfassen. Durch die Befragung zahlreicher Fachhändler vor Ort und die Auswertung der Angaben konnten charakteristische Ergebnisse erzielt werden. Die gewonnenen Daten zeigen, dass es sich bei den Fachhandlun-

gen meist um inhabergeführte Einzelunternehmen mit wenigen Mitarbeitern handelt. Die Ladengeschäfte sind vorwiegend eher traditionell eingerichtet. Besonderheiten des Angebots sind der hohe Rotweinanteil und die vermehrte Ausrichtung auf Weine ausländischer Herkunft, besonders auf Italien. Bei der Hälfte der Fachhandlungen liegt eine Spezialisierung vor. Neben Wein wird fast immer noch eine Auswahl an Spirituosen geboten, manche führen auch Feinkostartikel. Beim Bezug der Weine wird meist direkt mit vielen verschiedenen Lieferanten, jedoch kaum mit anderen Fachhandlungen zusammengearbeitet. Der Hauptteil der angebotenen Weine liegt in einem Preisrahmen zwischen 7,50 Euro und 14,99 Euro pro 0,75 L Flasche, was ein hohes Preisniveau darstellt. Knapp drei Viertel der Kunden sind Endverbraucher, der Rest der Kundschaft stammt aus der Gastronomie oder der Industrie. Der Stammkundenanteil ist mit 80 % sehr hoch. Den Wettbewerbsdruck bewerten die Fachhändler hoch, sehen ihr eigenes Unternehmen aber in einer starken Position. Als größte Bedrohung werden nicht die anderen konkurrierenden Fachhändler, sondern die Weinabteilungen im Lebensmitteleinzelhandel gesehen.



Marxen, Philipp

LEH-Analyse Frank & Frei – Controlling des LEH-Absatzes von Frank & Frei Weinen

Ref.: D. Hoffmann – H. Kolesch

In dieser Bachelor-Thesis wurden Daten eines Tests des LEH-Absatzes der „Frank & Frei Kollektion“ in ausgewählten Edekmärkten in Nordbayern durch Beobachtungen und Befra-

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 DDW-Ausgaben ausführlicher veröffentlicht.

gungen (Face-to-face und Interview) erhoben. Die Ergebnisse sind der Frank & Frei GbR vorbehalten.



Oberländer, Katrin

Analyse des Marktes für Weinauktionen

Ref.: D. Hoffmann – E. Schweickert

Die Bachelor Thesis „Analyse des Marktes für Weinauktionen“ beschäftigt sich mit der historischen Entwicklung des Auktionswesens, den Abläufen von Live- und Onlineauktionen, den im Weinauktionswesen gebräuchlichen Gebotssystemen und den rechtlichen Rahmenbedingungen. Des Weiteren werden auszugsweise die Auktionshäuser Christie’s (London), Langton’s Wine Auctions (Sydney/Melbourne) und die Munich Wine Company (München) vorgestellt. Am Beispiel der Munich Wine Company und Langton’s Wine Auctions erfolgte eine Kundenanalyse, welche sich mit der Klientel der Auktionshäuser und deren Weinpräferenz bzw. Kaufverhalten beschäftigt. Das Kapitel „Auswahl relevanter Weine im Auktionswesen“ befasst sich mit den für das Weinauktionswesen wichtigen Herstellungsländern, der Relevanz der verschiedenen Jahrgänge einer Auswahl spezieller, besonders hoch gehandelter Weine, ebenso wie mit der Rolle deutscher Weine im Auktionswesen und der Thematik „Weinfälschungen im Auktionswesen“. Zuletzt gibt ein Interview mit Hardy Rodenstock eine Übersicht über den Weinauktionsmarkt aus Sicht eines Sammlers.



Winterling, Susanne

Vergleich unterschiedlicher sensorischer Beurteilungsmethoden am Beispiel Sauvignon Blanc

Ref.: G. Szolnoki – D. Hoffmann

Der Vergleich unterschiedlicher sensorischer Beurteilungsmethoden beinhaltet sowohl die

Untersuchung der einzelnen Methoden im Hinblick auf ihre spezielle Vorgehensweise, ihre Aussagekraft und ihre Reproduzierbarkeit, als auch die daraus mögliche Gegenüberstellung der Schemen zueinander.

Im Mittelpunkt dieser Arbeit standen sowohl Punkte-Systeme, als auch zwei deskriptive Methoden. Bei Ersteren handelt es sich um die Rangordnungsprüfung, gekoppelt mit dem 100-Punkte-Schema, außerdem um das 20-Punkte-Schema und das 5-Punkte-Schema. Die beschreibenden Methoden sind speziell vom Fachgebiet Geisenheim entwickelte Verfahren, die es ermöglichen, ein Aromaprofil eines Weines abzustecken. Diese beiden Systeme unterscheiden sich weniger in ihrer Vorgehensweise, als mehr darin, wie detailliert sie das zu prüfende Aromaspektrum ausleuchten.

Die sechs Beurteilungsmethoden wurden immer von denselben dreizehn Prüfern durchgeführt und bewertet. Bei dem Prüfgut handelte es sich um sechs in ihrer Herkunft und Charakteristik unterschiedliche Sauvignon Blanc Weine und einen unter ihnen versteckten Riesling, der als Indikator der Signifikanz diente.



Weber, Stephan

Analyse der Gastronomiestruktur und ihres Weinangebotes in München

Ref.: D. Hoffmann – C. Jung

Ziel dieser Arbeit war es, die Gastronomie Münchens, speziell die speisengeprägte Gastronomie, hinsichtlich ihrer Struktur und des Weinangebotes zu untersuchen. Durch eine Primärerhebung konnte festgestellt werden, dass die Betriebe zu 30 % der einfachen, zu 24 % der gutbürgerlichen, zu 25 % der gehobenen Gastronomie und zu 30 % der Spitzengastronomie zugerechnet werden können.

Mit steigendem Niveau der angebotenen Küche steigt die Anzahl der Weine, das Preisniveau der Weine, der Anteil der Weine am Getränkeumsatz und der Anteil der Flaschenweine am Weinumsatz.

Zudem wurden 17 Nationalitäten der Küche festgestellt. Hierbei zeigte sich, dass das

Weinangebot der ethnischen Restaurants größtenteils aus denjenigen Erzeugerländern stammt, denen auch die Küche zugerechnet werden kann. Dies findet sich am stärksten in Betrieben der italienischen Küche, hier sind 98 % der Weine italienischer Herkunft.

In Lokalen mit geringem jährlichen Weinabsatz ist geringes Interesse an Wein und der Gestaltung eines Weinsortiments vorhanden. Die höchsten Anteile des Weinangebotes der Stadt München werden den Herkunftsländern Italien (35 %), Deutschland (22 %) und Frankreich (20 %) zugerechnet. Die Anzahl französischer Weine steigt mit steigendem Niveau der Küche.

Deutsche Weine haben ihre höchsten Anteile am Weinsortiment der deutschen Küche und in Gourmetrestaurants. Die häufigsten Abgabegrößen sind 0,2 L im offenen Weinsortiment und 0,75 L im Flaschenweinsortiment. Der durchschnittliche Preis der am häufigsten bestellten Weine beträgt 5,25 €/0,2 L und 27,50 € / 0,75 L. Der Weinumsatz besteht durchschnittlich zu 31 % aus deutschen Weinen und stellt einen Anteil von 21,5 % des Getränkeumsatzes dar.

Fast die Hälfte der Inhaber sieht den Wein als wesentlichen Bestandteil ihres Konzeptes. Zur Differenzierung der Restaurants wird das Weinsortiment in den wenigsten Fällen genutzt. Der Weineinkauf der Betriebe mit niedrigem Niveau der Küche findet meist im Großhandel statt, ausschlaggebend für den Kauf ist der Preis der Weine.

Mit steigendem Niveau findet eine Verschiebung hin zu Fachhandel und Erzeuger statt. Weiterhin nehmen die Kriterien der Herkunft, des persönlichen Geschmacks und die Präferenzen der Stammkunden an Bedeutung zu.

**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