



DER OENOLOGE

49. Jahrgang | 7/2021

EDITORIAL

Covid-19 und die Oenologie

50

BDO INTERN

UIOE will Satzung ändern

51

AUS DEN HOCHSCHULEN

Heilbronn: Exkursion Online

53



Foto: Kai-Heinz Tappe

Editorial

Covid 19 und die Oenologie

Wir hören es oft in den Nachrichten, dass Covid-19 zuerst den Geruchs- und Geschmackssinn angreift.

An sich eine oft auch persönliche Feststellung bei starken Erkältungen oder einer Grippe, die bei mir jährlich mindestens einmal zu kürzeren Beeinträchtigungen des Geschmacks- und Geruchssinns in der Vergangenheit geführt hatte. Frankreich war im letzten Jahr sehr stark von der Pandemie betroffen. Etliche unserer französischen Berufskollegen berichteten von den Folgen und Beeinträchtigungen bei der Berufsausübung. Der französische Oenologenverband wurde hier sehr schnell aktiv und befragte seine Mitglieder und die des internationalen Oenologenverbandes zu den Auswirkungen und Folgen bei der täglichen Arbeit in der Sensorik. Die Ergebnisse wurden kürzlich vorgestellt.

Viele der Befragten berichteten wie ich über Geruchs- und Geschmacksverlust bei Grippe und Erkältungen und deren kurzfristigen Genesung nach dem Abklingen der Erkältungssymptome.

Bei den Covid-19 Erkrankten sieht das deutlich anders aus. 7 Prozent der insgesamt Befragten leiden bis heute unter dem Verlust. Besonders betroffen sind wohl Frauen und jüngere Personen. Bei den befragten Studenten zum Beispiel verloren 70 Prozent während der Erkrankung entweder Geruch oder Geschmack oder beides.



26 Prozent sind bisher noch nicht genesen und leiden immer noch unter dem Verlust. Diese Befragung und deren Ergebnisse veranlassten unsere Kollegen, einen Aktionsplan zu formulieren:

- Anerkennung des Verlustes als Berufsunfähigkeit
- Verhandlungen für eine verbesserte Kranken- und Vorsorgeversicherung
- Antrag auf Aufnahme unserer Berufsgruppe in die Impfprioritätenliste, hier wurde der Premierminister vom Oenologenverband direkt angeschrieben.

Der französische Oenologenverband schuf dann direkt eine Plattform für betroffenen Kollegen. Hier gibt es auch Kontaktadressen von HNO-Spezialisten, die Hilfe und Unterstützung anbieten. Es wird ein nationales Forschungsprogramm mit finanzieller Unterstützung auch des Oenologenverbandes angeregt, um sich mit den Problemen auseinanderzusetzen. In einem Jahr soll die Befragung wiederholt werden, um weitere Erkenntnisse zu sammeln, und zu erkennen, was sich im Laufe der Pandemie verändert hat.

Bei uns in Deutschland sind die Auswirkungen der Pandemie bisher nicht so intensiv auf unsere Berufsausübung betrachtet worden. Wir beschäftigten uns in der Weinbranche hauptsächlich mit den Folgen für den Verkauf unserer Weine. Beim Blick über den Tellerrand sehen wir aber, dass die Probleme viel vielschichtiger sind und uns als Oenologen hart in unserer täglichen Arbeit beeinträchtigen können. Deshalb sollten wir die Folgen einer Erkrankung nicht auf die leichte Schulter nehmen und uns vor der Erkrankung so gut wie möglich schützen. Dies gilt besonders für unsere jungen und jüngeren Kollegen.

Bleiben Sie gesund!
Ihr
Edmund J. Diesler
Vizepräsident UIOE

Karriereplattform

Stellen ausschreiben in der Branche: Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Weinjobs.com und der BDO vermitteln Stellen in der Weinbranche. Der Bund Deutscher Oenologen möchte seinen Mitgliedern einen modernen und effektiven Career Service anbieten. Neben den Kooperationen mit den verbundenen Hochschulen wurde mit Dipl.-Ing Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen.

Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

- **Leiter (m/w/d) Vertrieb und Marketing**
Weingut Karthäuserhof KG
- **2. Kellermeister - Assistant Winemaker**
Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben
- **Stabsstelle Unternehmensorganisation und Nachhaltigkeitsmanagement**
Bischöfliche Weingüter Trier

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



Internationaler Oenologenverband UIOE plant Satzungsänderung

In einem Brief an den Vorstand des BDO erläutert Serge Dubois, Co-Präsident des UIOE, die geplanten Neuerungen.

Im Vorfeld und zur Vorbereitung der Generalversammlung des Internationalen Oenologenverbandes sei in mehreren Online-Vorstandssitzungen des aktuellen Vorstandes (COMEX – Comité exécutive) die bisherige Arbeit des über 50 Jahre alten Verbandes kritisch beleuchtet und bewertet und Signale und Ideen für die Projekte des zukünftige Comex für die kommenden drei Jahre formuliert worden, schreibt Dubois.

Ursprünglich sei die Wahlperiode des aktuellen Vorstandes im November 2020 abgelaufen. Durch Corona bedingt hätten im letzten Jahr keine Generalversammlung und damit keine Wahlen stattfinden können, da die aktuelle Satzung nur eine Generalversammlung mit persönlicher Anwesenheit der Delegierten vorsehe und zulasse.

Die wirtschaftliche und organisatorische Situation in einigen Mitgliedsländern, besonders in Südamerika, sei »schwierig«; teilweise sei der Mitgliedsbeitrag überfällig.

Wie in vielen Verbänden sei es auch im UIOE schwer, freiwillige Delegierte zu finden, die sich

in ihrer Freizeit für den Berufsverband einsetzen und mitarbeiten, schreibt Dubois. »Da ist es wichtig«, so Dubois weiter, »dass besonders die Gründungsmitglieder aus Europa sich entsprechend engagieren und sich die Aufgaben teilen.«

Deshalb habe sich der Vorstand für engere Beziehungen und eine intensivere Zusammenarbeit mit den Mitgliedsverbänden der EU – also Deutschland, Österreich, Spanien, Italien, Frankreich, Schweiz, Portugal, Griechenland – und außereuropäisch Kanada und Japan entschieden.

»Wir werden zukünftig die gemeinsame Arbeit auf mehrere Schultern verteilen und versuchen optimal diesen Weg zu gehen«, schreibt Dubois.

Dubois nennt einige Punkte, die der UIOE-Vorstand plant:

- Das Präsidium werde von zwei auf drei Co-Präsidenten erweitert,
- um die internationale Sichtbarkeit und Präsenz des UIOE zu stärken, würden bei der Neubesetzung der Delegierten für den Vorstand be-

sonders international bekannte Persönlichkeiten benannt werden. Diese sind nach Dubois' Schreiben Monika Christmann aus Deutschland, Pierre Louis Teissedre aus Frankreich, Simone de Montmollin aus der Schweiz und Begona Jovellar aus Spanien. Diese würden auch die UIOE bei der OIV vertreten.

- Es sollen vier neue Kommissionen eingerichtet werden: »Junge Önologen«, »Internationale Weinwettbewerbe«, »Interne Kommunikation« und eine Kommission zur Reform der Satzung.

Bei der Satzungsreform sei es besonders wichtig, so Dubois, dass auch aus Zeitgründen Videokonferenzen möglich seien und auf die persönliche Anwesenheit verzichtet werden könne.

Desweiteren müsse sich der UIOE für nationale Verbände öffnen können, deren Mitglieder nicht nur Önologen sind.

Für weitere Fragen stehe Edmund Diesler, langjähriger Vizepräsident des UIOE, zur Verfügung, schließt Dubois seinen Brief.

BDO-Web-Seminar „Aspekte der modernen Gärführung“

Am 24. Juni 2021 fand das letzte Web-Seminar des BDO vor der Sommerpause statt. Moderiert durch Prof. Dr. Maren Scharfenberger-Schmeer (Weincampus Neustadt) beleuchteten Prof. Dr. Dominik Durner (Weincampus Neustadt), Dr. Ramón Heidinger (Staatliches Weinbauinstitut Freiburg) und Dr. Christian von Wallbrunn (Hochschule Geisenheim) die unterschiedlichen Aspekte moderner Gärführung und berichteten dabei über aktuelle Forschungsergebnisse und Trends.

Hervorragend vorbereitet durch Roger Baumeister von der Campus Geisenheim GmbH i. L. und seinem Team, besonders hervorgehoben sei Yasmin Peters, verfolgten über 50 Teilnehmende die Ausführungen zu den Themen „Gärsicherheit und maximale Aromaausbeute durch innovative Gärtechnologien: Von der Hefepropagation bis zum Hefelager“, „Hefestoffwechsel unter Druck“ und „Moderne Gärführung aus Sicht eines Mikrobiologen“.



Die American Society for Enology and Viticulture (ASEV) zeichnet Prof. Dr. Hans Reiner Schultz als „Honorary Research Lecturer“ aus



Diese Auszeichnung vergibt die ASEV an auf ihrem Forschungsgebiet prägende Personen. Prof. Dr. Hans Reiner Schultz hielt seine „Honorary Research Lecture“ im Rahmen der 72. National Conference der ASEV am Donnerstag, 24. Juni 2021. Sie drehte sich um die Herausforderungen für die weinbauliche Forschung, die in den vergangenen Jahrzehnten durch sich ändernde Umweltbedingungen entstanden sind.

Die American Society for Enology and Viticulture (ASEV) hat Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Präsident der Hochschule Geisenheim, zum „Honorary Research Lecturer“ ernannt. Die Anerkennung wird seit 1973 Personen zuteil, die auf ihrem Gebiet national sowie international einen sehr guten Ruf genießen und sich aktiv in der wissenschaftlichen Forschung engagieren. Von den bisher ausgezeichneten 39 Personen aus unterschiedlichen Arbeitsgebieten des Weinbaus und der Oenologie ist Prof. Dr. Hans Reiner Schultz nach dem Braunschweiger Chemiker Prof. Peter Winterhalter erst der zweite Deutsche, dem diese Auszeichnung zuteil wird. Er erhielt sie im Rahmen der 72. National Conference der ASEV am Donnerstag, 24. Juni 2021, wo er auch seine „Honorary Research Lecture“ unter dem Titel „From Canopy Systems to Water Relations to Climate Change – An Unsteady Path in an Ever Changing Environment“ hielt. „Diese Anerkennung der ASEV hat internationale Strahlkraft. Ich bin

überrascht und sehr stolz, dass das Komitee mich in diesem Jahr als ‚Honorary Research Lecturer‘ ausgewählt hat und danke der Gesellschaft herzlich“, so Prof. Dr. Hans Reiner Schultz. „Die Auszeichnung unterstreicht für mich, dass die internationale Zusammenarbeit und der enge Austausch in der Forschung – gerade rund um Weinbau und Oenologie sowie die landwirtschaftlichen Disziplinen allgemein – von größter Bedeutung sind. Angesichts des Klimawandels, mit Blick auf den Schutz der Umwelt und nachhaltige Praktiken wird diese Bedeutung weiter steigen. Das spiegelt sich schon seit vielen Jahren in der Lehre und Forschung bei uns an der Hochschule Geisenheim wider.“ Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, der nicht nur in Geisenheim, sondern auch in den USA, Frankreich und Australien geforscht hat, hat 245 wissenschaftliche Abhandlungen publiziert und forscht seit über zwei Jahrzehnten schwerpunktmäßig zu den Auswirkungen der Klimaveränderungen auf den Weinbau. In ihrer Laudatio hob



Prof. Dr. Schultz in der Geisenheimer FACE-Anlage

die ASEV als Leistung des Geisenheimer Präsidenten die Initiierung und den Aufbau der Forschungsinfrastruktur FACE (Free Air Carbon Dioxide Enrichment) hervor, in der die Hochschule Geisenheim die für das Jahr 2050 vorhergesagte Kohlendioxidkonzentration simuliert, um die Auswirkungen des CO₂-Anstiegs auf Reben untersuchen zu können.

Weitere Informationen unter www.hs-geisenheim.de

Jetzt bewerben: MBA „Management in der Weinwirtschaft“

Bewerbungsschluss für den rein deutschsprachigen Fernstudien-gang MBA „Management in der Weinwirtschaft“ der Hochschule Geisenheim für das Wintersemester 2021/22 ist der 15. Juli 2021. Die Module des viersemestrigen Studiums können Sie zur gezielten beruflichen Weiterbildung auch einzeln belegen.

Alle Informationen unter www.hs-geisenheim.de/management-in-der-weinwirtschaft-mba



EINSCHREIBEFRIST:

18. OKTOBER 2021

GARTENBAU – GETRÄNKETECHNOLOGIE – INTERNATIONALE WEINWIRTSCHAFT
LANDSCHAFTSARCHITEKTUR – LEBENSMITTELLOGISTIK UND -MANAGEMENT –
LEBENSMITTELSICHERHEIT – WEINBAU UND OENOLOGIE

© Woody T. Hermer

HINWEIS: Erleichterung beim Vorpraktikum wegen Corona (Zeit fürs Vorpraktikum zu knapp? Wegen der Corona-Pandemie musst Du nur die Hälfte der eigentlich geforderten Zeit bis zum Start des 1. Semesters nachweisen!)

www.hs-geisenheim.de/studiengaenge

Deutsch-französische Begegnung am Weincampus Neustadt

Nach zwei Semestern der Online-Lehre durften die Studierenden des ersten Jahrgangs des deutsch-französischen Masters Weinbau und Oenologie endlich zusammenkommen. Vom 7. bis zum 18. Juni besuchten sie Vorlesungen, Übungen und Labore am Weincampus Neustadt. Dank eines umfangreichen Kulturprogramms konnten sie die Pfalz hautnah miterleben.

Mit Veranstaltungen in den Fächern „Innovationen in der Oenologie“, „Innovationen in der Chemie und Mikrobiologie des Weins“, „Spezielle Sensorik / Konsumentenforschung“ und „Smart & Sustainable Viticulture“ war das Programm der beiden Wochen recht intensiv. Ein besonderes Highlight bildeten die Sensorikkurse und Labore. Die Studierenden verkosteten Weine aus aller Welt und lernten die verschiedenen Verfahren der Weinbereitung sowie deren weinchemischen und sensorischen Besonderheiten kennen. Im Labor befassten sie sich mit Weinanalytik und analysierten Mikroorganismen im Wein.

In den zwei Wochen ging es auch auf Entdeckungstour durch die Pfalz: Die deutsch-französische Gruppe besuchte die römische Villa in Ungstein, den Speyerer Dom, das Bauernkriegshaus in Nußdorf sowie das Hambacher Schloss und konnte so viel über die besondere Bedeutung der Rebe und des Weins in der westlichen Zivilisation erfahren. Der deutsch-französische Master Weinbau und



Kulturprogramm für die Studierenden: Besuch des Römischen Weinguts Weilberg in Ungstein

WISSENERFAHRUNGSPASSION



WEINCAMPUS NEUSTADT

Oenologie wird in Kooperation mit der Universität de Haute-Alsace in Colmar angeboten. Der nächste Studienbeginn ist im September 2021. Interessenten können sich bis zum 15. Juli 2021 bewerben. Mehr Informationen: www.weincampus-neustadt.de

Online-Exkursion im Studiengang Weinmarketing und Management

„Durch die Einschränkungen der Corona-Pandemie in den letzten Monaten waren die für den Studiengang typischen Exkursionen nicht durchführbar – daher der Entschluss: wenn die Studierenden nicht auf Exkursion gehen können, bringen wir ihnen die Exkursion eben nach Hause.“ so Friederike Watzl, Projekt- und Studiengangskoordinatorin Weinmarketing und Management (WMM) an der Hochschule Heilbronn. So fand am 22.06.2021 der erste WMM-Digital Fieldday auf dem Staatsweingut

Weinsberg statt und der Studiengang erfreute sich zahlreicher Teilnahme! Ein Digital Fieldday ist schließlich auch mehr als nur eine Onlineweinprobe. Eine Weingutsbesichtigung von Zuhause mit anschließender Verkostung im Verkaufsraum bequem und sicher übertragen zu den interessierten Studierenden nach Hause, das Weinpaket für die Verkostung wurde vorab verschickt. Lukas Solymari, frisch gebackener Alumni des Studiengangs aus 2020 und jetzt im Verkaufsteam im Staatsweingut tätig,

HTN

HOCHSCHULE HEILBRONN

führte die Studierenden durch den Abend, beantwortete Fragen rund um den Betrieb und seine Erfahrungen im Studium und gab interessante Tipps.

Vor allem lagen uns bei dieser Initiative die jüngeren Semester am Herzen, die verschuldet durch Corona bislang rein online studierten und noch keine Möglichkeit hatten, an einer der berühmten WMM-Exkursionen teilnehmen zu können. In der Regel organisiert der Studiengang jedes Semester die Wine-days, kurze ein-bis -mehrtägige Exkursionen in die Weinanbaugebiete innerhalb Deutschlands und zudem jährlich die Wineweek, eine, wie der Name schon sagt, meist einwöchige oder mehrtägige Exkursion mit internationalen Zielen, wie zuletzt Kalifornien, Neuseeland, Südafrika oder Georgien.

Interesse am Studiengang geweckt? Jetzt noch bewerben bis 31. Juli 2021! Weitere Informationen unter: www.hs-heilbronn.de/wmm



Lukas Solymari führte die Digital-Fieldday-Teilnehmer online durchs Staatsweingut Weinsberg

Aus der Alumni-Geschäftsstelle



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

Mein Abschluss war im Sommer 1999. Das Thema meiner Diplom-Arbeit war die Vergleichende Analyse von verschiedenen Kostenrechnungsarten in Hinblick auf Wirtschaftlichkeit und den Informationsgewinn.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

2-jährige Winzerausbildung beim Weingut Prinz von Hessen in Johannisberg / Rheingau.

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

Viele Jahre habe ich, u.a. zusammen mit Robert Lönarz, unterschiedliche Projekte begleitet, wie die interaktive HessenVinothek, in der wir Vorreiter im Bereich der Digitalisierung waren und Kurz-Weinfilme für das Internet erstellt hatten, als an Smartphones noch gar nicht zu denken war oder das Projekt multimediales Mosel-Wein-Museum. Ich habe in Geisenheim aber auch Veranstaltungen, Vorträge, Verkostungen für Studierende, Alumni aber auch Externe geplant und organisiert. Ein etwas anderes Arbeitsumfeld begann im Jahr 2011 mit dem Wechsel zum Regierungspräsidium Darmstadt. Dort habe ich im Dezernat Weinbau in Eltville die weinbauliche Flächenförderung begleitet. Auch eine äußerst interessante Zeit, bei der ich erstmals richtig mit

OENOLOGEN IM PROFIL

Dipl. Ing. (FH) Birgit Ritter, MPM

Abschlussjahr: 1999

Studiengang: Weinbau u Oenologie

»Verwaltungshandeln« in Berührung gekommen bin und mit der Agrarförderung – hier vor allem mit dem nationalen Stützungsprogramm Wein und der Förderung im Bereich des Pheromoneinsatzes zur Bekämpfung des Traubenwicklers. Von 2014 bis 2017 hat mich noch mal das Studienfiber gepackt, um mein Wissen im Bereich der öffentlichen Verwaltung zu vertiefen. So habe ich berufsbegleitend Public Management an der Polizei- und Verwaltungshochschule in Wiesbaden studiert. Nach dem Master-Abschluss bin ich Anfang 2019 ins Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gewechselt und seitdem Referentin in der „ELER-Verwaltungsbehörde“ (ELER = Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums) und bin somit unter anderem für die Förderung der sog. 2. Säule im Agrarbereich zuständig. Auch hier wieder ein ganz anderes Arbeitsumfeld als beim RP Darmstadt, wo ich viel Kontakt zu den Winzern im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße hatte. Nun habe ich überwiegend Kontakt zu den für die Fördermaßnahmen zuständigen fachlichen Kollegen in den jeweiligen Ministerien in Hessen, in den anderen Bundesländern und beim Bund wie auch der EU-Kommission.

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

Der persönliche Kontakt und enge Austausch mit den Dozenten, am damals noch relativ kleinen Campus. Jeder kannte jeden – was, natürlich auch zur namentlichen Begrüßung in der Vorlesung führt, wenn man mal zu spät kam... Natürlich sind die spannenden und interessanten Exkursionen in Erinnerung geblieben! Aber auch begleitende Tagungen von VEG und BDO – meist mit kulinarischem Abendprogramm!

Erinnerungen sind natürlich auch: die großartige Zeit in der Studentenverbindung Rhevania, lustige Abende mit Kommilitonen, spannende Verkostungen und natürlich die Freundschaften, die man in der Zeit geschlossen hat und die bis heute andauern.

Ihre Vision für Ihre Branche?

Durch die Bündelung von vielen guten Ansätzen die weitere Gestaltung einer nachhaltigen Agrar-Landschaft und eine kluge Entwicklung der ländlichen Räume, in denen es Spaß macht, zu leben und sich zu engagieren.

Ihre Empfehlung an die Studierenden?

Die Zeit in Geisenheim genießen, weil sie viel zu schnell vorbei ist! Intensiven Austausch mit Kommilitonen und Dozenten pflegen, neugierig sein und immer wieder aktiv in die Praxis reinschauen, am besten mit einer Ausbildung vor dem Studium und vielen Praktikas in unterschiedlichsten Betrieben und Ländern während des Studiums.

Warum lohnt es sich, in Geisenheim zu studieren?

Geisenheim bietet ein sehr großes Spektrum an grünen Studiengängen. Hier hat sich im Angebot der Studienfächer in den letzten Jahren so viel bewegt, dass jeder, der Interesse in diesem Bereich hat, „sein“ Studium finden wird. Aber natürlich auch die enge Verzahnung der Lehre mit der Forschung, die am Standort betrieben wird und die direkt Eingang in die Lehre findet.

#geisenheimweh bedeutet...

tausend-und-eine-schöne-Erinnerung, wenn man an die Studienzeit denkt.

Kontaktadresse:

Birgit Ritter

birgit.ritter@umwelt.hessen.de



Drescher, Jakob

Referent: Prof. Dr.
Jochen Bogs

Auswirkungen des Einsatzes eines Pflanzenkohlesubstrates im Vergleich zur mineralischen und organischen Düngung auf rebphysiologische und bodenanalytische Parameter.

Im Rahmen dieser Arbeit wurde die Auswirkung einer Pflanzenkohledüngung im Vergleich zur KAS- und Grünschnittkompostausbringung auf bodenanalytische und rebphysiologische Parameter untersucht. In der Pflanzenkohledüngung wurde in eine mit Trester (Bokashi) und eine mit Vinasse (Amino-Terra-Substrat) aufgeladene Variante unterschieden. Über den gesamten Versuchsverlauf konnten wenig signifikante Unterschiede zwischen den Varianten erkannt werden. Im Zuge der Stickstoffversorgung konnte eine höhere Verfügbarkeit an Nitrat im Unterstockbereich in der Amino-Terra-Variante festgestellt werden. Da die ausgebrachte Düngemenge auf den Stickstoffgehalt bezogen berechnet wurde, kann dadurch auf eine bessere Verfügbarkeit an Nitrat durch die Aufladung mit Vinasse im Vergleich zur Aufladung mit Trester, geschlossen werden.

Hingegen konnten sowohl in der Stickstoffversorgung der Blätter, bezogen auf Blattstielnitrat und Chlorophyll-Index, als auch in den Beeren, hinsichtlich Mostgewicht und hefeverfügbarer Stickstoff, keine Unterschiede zwischen den Varianten festgestellt werden.

Bezüglich der Wasserversorgung der Rebe wurde in keiner Variante eine Stresssituation im Weinberg erkannt. Die Wasserversorgung zwischen den Varianten wies keine signifikanten Unterschiede auf. Jedoch zeigten sich Tendenzen, welche auf die Wasserspeicherfähigkeit der Pflanzenkohle schließen lassen.



Claus, Teresa

Referent: Prof. Dr.
Maren Scharfenberger-Schmeer

Evaluierung von SSR-Markern zur Unterscheidung von *S. cerevisiae*-Stämmen aus Spontangärungen von pilzresistenten Rebsorten.

In dieser Arbeit wurden *S. cerevisiae* Stämme aus Spontangärungen von pilzresistenten Rebsorten (PIWI) molekularbiologisch auf ihre Diversität analysiert. Dafür wurden SSR (simple sequence repeats) Marker eingesetzt. Die Auswertung der SSR-PCR erfolgte sowohl über Gelelektrophorese als auch über einen Sequenzierer. Es zeigte sich, dass eine Differenzierung nur über die Gelelektrophorese möglich ist. Von Stämmen mit unterschiedlichen Bandenmustern wurden Gärungen im Miniaturmaßstab durchgeführt und eine gärstarke Hefe zur Vergärung im 25-l-Maßstab ausgewählt und mit einer kommerziell erhältlichen Trockenreinzuchtheife (RZH) verglichen.

Die Auswertung des Gärverhaltens des eingesetzten isolierten Hefestammes und der RZH zeigten deutliche Unterschiede, der isolierte Hefestamm zeigte ein langsames Gärverhalten, führte jedoch trotzdem zu einem trockenen Wein. Die Weine wurden sensorisch verkostet, wobei ein signifikanter Unterschied im Triangeltest zwischen den beiden nachgewiesen werden konnte. Es konnte gezeigt werden, dass ein sensorisch einwandfreier und aromatisch charakterstarker Wein von einer pilzresistenten Rebsorte (PIWI) mit Hilfe von aus Spontangärungen isolierten Stämmen erzeugt werden kann.



Fehrenbach, Fabio

Referent: Dr. Pascal Wegmann-Herr

Vergleich verschiedener kurativer Maßnahmen zur Entfernung biogener Amine im Rotwein.

In dieser Untersuchung wurde der Einfluss verschiedener Bentonitsorten auf den Gehalt biogener Amine im Rotwein getestet. Es wurden Natrium-, Calcium- und Kaliumbentonit sowie NaCa-Mischbentonit bei den pH-Werten 3,4 und 4,0 verwendet. Die Messung der Konzentration an biogenen Aminen erfolgte über eine HPLC mit vorgeschalteter SPE. Des Weiteren wurde eine Charakterisierung der Farben im CIE-Lab-Farbraum, sowie die Messung der Farbdichte und des Farbtons, durchgeführt.

Es wurden signifikante Unterschiede zwischen den beiden natriumhaltigen Bentoniten im Vergleich zu den beiden anderen Bentoniten hinsichtlich ihrer Abreicherung gezeigt.

Die stärkste Wirkung gegenüber Histamin wurde bei einer Konzentration von 1,5 g/l Natriumbentonit, mit 50 % Abreicherung erzielt. In Bezug auf die Farbveränderung war Calciumbentonit signifikant stärker farbschädigend. Die Literatur weißt teils ähnliche Ergebnisse auf. In Bezug auf das neu zugelassene Kaliumbentonit lässt sich sagen, dass zwar eine geringe Abreicherungseffizienz gegenüber Histamin vorlag, gleichzeitig aber auch die geringste Farbbeeinflussung damit einherging.

Als Resultat kann die allgemeine Ablehnung gegenüber einer Bentonitschönung im Rotwein aufgrund der Ergebnisse nicht geteilt werden. Der pH-Wert hatte einen höheren Einfluss auf die Farbe als das Bentonit und ist daher als wichtiger einzustufen. Natriumbentonit kann somit neben präventiven Maßnahmen auch eine Option gegen einen zu hohen Gehalt an biogenen Aminen darstellen.

Wir sind WEINBAU.

Mehr Wissen. Mehr Meinung. Mehr Nutzen. Mehr **ddw**.

Der Deutsche Weinbau (ddw) ist die Fachzeitschrift in allen Fragen des Weinbaus, der Kellertechnik, des Weinmarketings und der Weinbaupolitik.

Die kompakte Zeitschrift liefert vierzehntäglich unverzichtbare Fachinformationen, Ideen und konkrete Handlungsempfehlungen für Weinbau, Oenologie und Betriebsmanagement.



Ihr ddw Abonnenten-Service:
Martina Wasner
Tel.: 0 63 21 89 08 36
E-Mail: wasner@meininger.de



Bestellen Sie noch heute Ihr Wissen von morgen.