



DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

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



HOCHSCHULE

Ein Wort vorab. 58
Dipl.-Ing. Birgit Ritter
Campus Geisenheim GmbH

Geisenheim aktuell. 58
Zukunft wächst –
Absolventenverabschiedung

FORSCHUNG

Geisenheim aktuell. 59
Fokus Staatsvertrag:
Schreiben des BDO-Präsidenten

Geisenheim aktuell. 59
Müller-Thurgau-Preis 2010
Posthume Ehrung für Renate Werum

MENSCHEN

Fortbildung 61
Betriebleitertagung Weinbau und
Kellerwirtschaft am 7.9.2010

Diplomarbeiten / Theses . . 62
aus den Bereichen IWW, Weinbau &
Oenologie und Getränketechnologie

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

EIN WORT VORAB

**Dipl. Ing. Birgit Ritter
Campus Geisenheim GmbH**

Die campunade-Familie hat Zuwachs bekommen. Die Variante *red* ist seit April erhältlich, nun wurde pünktlich zum Geisenheimer Lindenfest die Sommeredition – die *campunade gold* – vorgestellt. Sie war auf Anhieb der „Renner“ bei allen,

die sich fruchtig und gesund erfrischen wollten. Mit Pfirsich und Apfel sind zwei heimische Früchte vertreten – ein Konzept, das gut ankommt. Der besondere Geschmack basiert jeweils auf der Verwendung von Gersten-

malzwürze, die dem Getränk seinen unverwechselbaren geschmacklichen Charakter gibt. Da die *campunade* ihre Süße nur aus dem natürlichen Fruchtzucker der Früchte und der Malzwürze erhält, ist dieses Getränk angenehm fruchtig süß. Hier hat der Geisenheimer Bereich Getränke-technologie durch sein Know-how mal wieder professionell überzeugend gewirkt. Die *campunade* ist ein regionales Produkt, das auf der Plattform der Campus Geisenheim GmbH die Praxisnähe der Lehre und

Forschung am Standort Geisenheim aufzeigt. Der Focus auf heimischen Rohwaren, entspricht dem Geisenheimer Selbstbild für Nachhaltigkeit und Authentizität. Die *campunade* ist bisher in Straußwirtschaften und ausgewählten Cafés im Rheingau

und Wiesbaden vertreten. Aber auch überregional wird diese beispielsweise in Mönchengladbach angeboten. Wer einen Vorrat zu Hause anlegen möchte – Getränke Volz in Rüdesheim, hat eine eigene „campunade-Beauftragte“ ernannt. Tanja Sailer ist mobil zu erreichen unter: (0170 31 36 116) oder per E-mail tanja.sailer@getraenke-volz.de. Campunisten, die für ihren Betrieb gerne eine individuelle Ausstattung haben möchten, beraten wir gerne: info@campunade.de oder telefonisch 06722 50 27 43.



Zukunft wächst – Absolventenverabschiedung

Akademische Abschlussfeier am Campus Geisenheim mit 169 Absolventen



(wh) Am Freitag, den 16. Juli 2010 war es soweit und die 169 Geisenheimer Absolventen erhielten ihre Bachelor-, Diplom- und Masterurkunden. Sie verteilen sich wie folgt: 86 Weinbau und Oenologie, 30 Getränke-technologie, 19 Internationale Weinwirtschaft, 22 Landschaftsarchitektur, zwei Gartenbaumanagement und 10 Gartenbauwissenschaft. Gute Wünsche und Gedanken auf den beruflichen Weg gab es von Dekan Prof. Dr. Otmar Löhnertz, dem Präsidenten der Hochschule RheinMain Prof. Dr. Detlev Reymann und dem Präsidenten der VEG-Alumni Association Robert Lönarz. Auch der stellvertretende Direktor der Forschungsanstalt Geisenheim Prof. Dr. Helmut Dietrich gratulierte herzlich und ermunterte die Absolventen, sich nach der Geisenheimer Zeit einen hohen Qualitätsanspruch zu bewahren. Zudem warnte er vor Halbwissen und lud zum Netzwerken ein. Prof. Dr. Randolph Kauer, Studiendekan und Betreuer der ersten



Geduldig wartend bei schönstem Wetter – die Absolventen des 2010er-Jahrgangs.

Dank erhielt unter anderem auch Prof. Dr. Randolph Kauer für seinen unermüdlichen Einsatz im Namen der Studierenden

Bachelor-Generation am Campus Geisenheim, erhielt zum Dank für seinen unermüdlichen Einsatz vom Absolventenvertreter Stefan Steigelmann eine Auszeichnung. Auch in diesem Jahr galt großer Dank den Damen des Sekretariats. Das engagierte Helferteam von Forschungsanstalt, Fachbereich und VEG unterstützte die Feier, die im Park bei bestem Wetter stattfand. Im Anschluss an die Feier, vom Stieffenhofer Quintett musikalisch begleitet, wurden noch drei Geisenheimer Preise verliehen: der Karl-Bayer-Preis, der Preis der Rudolf Hermanns-Stiftung (in diesem Jahr für Absolventen im Bereich Obstbau) und der Müller-Thurgau-Preis (Seite 59).

Daniel Renn Stiftung

Stipendien nach Kalifornien & Co

Drei Studierende aus Geisenheim erhielten nach einstimmigem Beschluss auf der diesjährigen Mitgliederversammlung der Daniel-Renn-Stiftung je 2.500 € für die Durchführung ihrer Auslandspraktika. Die Studierenden hatten auf der Hauptversammlung der Stiftung die Sinnhaftigkeit ihrer Praktika für ihr Studium und ihre spätere Berufsplanung so eloquent vorgetragen, dass durch den Stiftungsrat keine Abstufung in der Stipendienvergabe erfolgte. Die Stipendiaten: Wiebke Krüger wird ihr Praktikum in der Williams Seylem Winery im Russian River Valley, Kalifornien, verbringen. Anne-Christin Trautwein will sich in der Domaine Leflaive im Burgund über die biodynamische Weinherstellung informieren. Nicolas Espenschied möchte in seinem Praktikum, ebenfalls im Russian



Die Preisträger: Anne-Christin Trautwein (2.v.l.), Nicolas Espenschied (Mitte) und Wiebke Krüger (2.v.r.) umrahmt von Andrea Renn (rechts) und ihrer Tochter Julica

River Valley, Erfahrungen über den Einfluss des Klimawandels auf Rebe und Böden sammeln. Stiftungszweck ist die Förderung junger Menschen aus dem Weinbau, der Oenologie, dem Brennerei- und Brauwesen, der int. Betriebswirtschaft sowie der angewandten Kommunikations- und Kulturwissenschaften. Kontakt: Andrea Renn: Andrea.Renn@Burgunderhof.de, Prof. Karl Bayer: ka.bayer@t-online.de und Prof. Dr. Doris Rauhut doris.rauhut@fa-gm.de

BUND DEUTSCHER OENOLOGEN e.V.

Mitglied im Internationalen Oenologenverband (UIO) - Paris
Deutscher Weinbauverband e.V. (DWW) - Bonn



BDO e.V. Geschäftsstelle Von-Lade-Str.1 65366 Geisenheim/Rheingau

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr,
Landwirtschaft und Weinbau
Herrn Minister Hendrik Hering
Stiftsstr. 9
55116 Mainz

Präsident Edmund Diesler
Geschäftsstelle Rosel Lauzi
Von-Lade-Str 1
65366 Geisenheim
Telefon 06722 / 502-741
Telefax 06722 / 502-740
E-Mail Rosel.Lauzi@oenologie.de
Internet http://www.oenologie.de

Geisenheim, den 2. Juli 2010

**Kündigung des Staatsvertrages mit dem Land Hessen
über die gemeinsame Finanzierung der Weinbauforschung**

Sehr geehrter Herr Minister Hering,

der BDO hat aus der regionalen Presse erfahren, dass Ihr Ministerium den mit dem Land Hessen seit 23 Jahren bestehenden Staatsvertrag über die gemeinsame Weinbauforschung bei der Forschungsanstalt Geisenheim gekündigt hat. Mittlerweile hat auch die FAZ unter dem Titel „Unreiner Wein eingesehen“ hierüber berichtet.

Wir können verstehen, dass die Forschungsanstalt Geisenheim (FAG) und das hessische Ministerium über das Vorgehen sehr überrascht und erstaunt sind. Dies trifft aber auch für die gesamte Weinwirtschaft und unseren Verband zu.

Wir fragen uns, warum nach der sehr einsamen Entscheidung über die Einführung eines Studienganges in Neustadt auch diese Kündigung ohne Rücksprache mit den Gremien der deutschen Weinwirtschaft erfolgte.

Die Mittel für die Weinbauforschung in Deutschland sind sehr begrenzt, natürlich auch eine Folge der im weltweiten Wettbewerb ehre bescheidenen Gesamtanbaufläche von 100.000 ha. Trotzdem wurden gerade von der FAG mit der ihr zur Verfügung stehenden Mittel viele interessante, richtungweisende Forschungsergebnisse erzielt, die in der Praxis länderübergreifend eingesetzt werden konnten.

Wissenschaft ist nicht kauf- oder handelbar, sie ist kein Wirtschaftsgut wie Wein oder Industrieprodukte allgemein. Der Erfahrungsaustausch und der Wissenstransfer unter Wissenschaftlern machen nicht an Ländergrenzen halt oder können rein durch Verträge geregelt werden.

Wenn Geisenheimer Wissenschaftler national und international auftreten, in Gremien wie dem deutschen Weinbauverband und der OIV mitarbeiten und teilweise Leitungsfunktionen wahrnehmen, vertreten sie die gesamte deutsche Weinwirtschaft. Dies trifft ebenso zu, wenn sie als Gutachter und Berater für das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz um ihre wissenschaftliche Meinung gefragt werden.

Ergebnisse aus der Forschung gelten immer über die Grenzen hinaus. Dies beginnt in der Rebenzüchtung und Vermehrung, wo der Geisenheimer Anteil bei 70 % bei den Unterlagen und bei 30 % bei den Edelreismen liegt. Auch in der Apfelforschung weist Geisenheim gute Erfolge gerade auch zum Nutzen Rheinland-Pfälzer Industriebetriebe vor.

Dies alles sind gute Gründe, die Forschung in Geisenheim für Wein-, Obst- und Gartenbau nicht zu schwächen sondern eher noch zu stärken. Wenn Ihr Haus daran denkt, auch in Rheinland-Pfalz "Weinbauforschung" zu betreiben, dann halten wir dies nicht für den richtigen Weg. Das relativ geringe Forschungsbudget, das in Deutschland zur Verfügung steht, darf nicht auch noch aufgeteilt werden.

Es steht außer Frage, dass wie bisher die Kooperationen mit den regionalen Versuchsanstalten in den Weinbau betreibenden Bundesländern notwendig sind und weiter intensiviert werden. Dies setzt aber auch voraus, dass die im Staatsvertrag seit fast 25 Jahren festgelegte Zusammenarbeit auch weitergeführt wird.

Für weiterführende, konstruktive Gespräche stehen wir gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüße

Edmund J. Diesler
Präsident Bund Deutscher Oenologen B.D.O.

Müller-Thurgau-Preis 2010

Posthume Ehre für Renate Werum

Der diesjährige Müller-Thurgau-Preis ging an Renate Werum, die die Nachricht 2009 noch auf dem Krankenbett erreichte. Ende September 2009 starb die Wissenschaftlerin 50-jährig an Krebs. Forschungsanstalt und Hochschule ehrten sie nun posthum im Rahmen der Absolventenfeier in Geisenheim. Den Preis nahm ihr Mann Heiner Werum in Empfang. Zuvor ging der Preisträger von 2009 und frühere Forschungsanstalt-Direktor Klaus Schaller noch einmal auf die Verdienste Renate Werums ein, die 1980 als Gartenbau-Studentin nach Geisenheim kam. Als Labor-Ingenieurin blieb sie vor Ort, was Schaller als „Glücksmoment“ für beide Seiten charakterisierte. Werum wurde Sicherheits- und Konfliktbeauftragte, gehörte dem Personalrat an, kümmerte sich um Hochschulpolitik und Öffentlichkeitsarbeit. Alles in allem eine „hoch motivierte Geisenheimerin“. Großes Engagement brachte sie für die Vereinigung der ehemaligen Geisenheimer auf, deren Vizepräsidentin sie war. Zu ihrem Gedenken wächst nun eine Säulenbuche im Park der Forschungsanstalt. Dank geht an Schott Zwiesel, dem Sponsor des Preises.



Karl-Bayer-Preis 2010

Zwei italienische Absolventen geehrt

Mit dem Karl-Bayer-Preis werden die bestbewerteten Abschlussarbeiten im Rahmen des deutsch-italienischen Doppel-Diplomabkommens der Hochschule RheinMain mit den drei Partnerinstitutionen – den Universitäten Trient und Udine sowie des Agrarinstitutes San Michele all'Adige – prämiert. Die diesjährigen Preisträger: Lucio Bortolotti aus Trento / Italien; Thema: Eingriffe zur Korrektur der Eisenchlorose bei der Rebe in der fortgeschrittenen Wachstumsphase: Veränderungen der Spadgradienten entlang des Triebes und Anwendung der NDVI-Bewertung als mögliches Schätzinstrument; Referenten: Prof. Dr. O. Löhnerz u. Prof. Dr. D. Porro, Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Zweiter Preisträger ist Simone Maistri aus Rovereto / Italien mit dem Thema: Expression von Genen, die für die Aromenentwicklung bei Chardonnaytrauben mitverantwortlich sind (*V. vinifera* L.); Referenten: Prof. Dr. E. Rühl u. Prof. Dr. M. Stella Grando, Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Die Preisträger erhielten je 1.000 €.

Professor Dr. Christmann: Was gibt es Neues bei der OIV?

In der Woche vom 21. bis 25. Juni 2010 fand in Tiflis (Georgien) der 33. Kongress der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) mit anschließender Generalversammlung statt.

Die Veranstaltung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) lief unter dem Generalmotto: „Rebe und Wein – weltweites Erbe, Tradition und Innovation“. In zwei Themenbereichen wurden, erstmalig gemeinsam über die Bereiche Weinbau, Oenologie, Ökonomie sowie Verbraucherschutz hinweg, wissenschaftliche Ergebnisse vorgestellt und interdisziplinär diskutiert. Dies sollte einen umfassenden Einblick in verschiedenste Themenbereiche ermöglichen.

Im ersten Themenkomplex „Weinbauliche und kellerwirtschaftliche Bedingungen – Schutz und Entwicklung“ wurden die folgenden Punkte behandelt:

- Oenologische Praktiken der Nachhaltigkeit
- Weinproduktion
- Verbindungen und Beziehungen zwischen Wein und seinen Produktionsbedingungen
- Gesundheits- und Umwelt-Risikomanagement

Der zweite Bereich „Neue Produkte, neue Technologien“ beinhaltete Themen wie

- Anwendung von traditionellen und modernen Biotechnologien in der Oenologie
- Neue önologische Praktiken und ihr Einsatz in Hinblick auf Verbrauchererwartungen
- Analysemethoden: Innovationen und Perspektiven
- Einfluss von Reberzeugnissen auf die Gesundheit
- Änderung des Verbraucherverhaltens

Gerade in Georgien, das sich als „Wiege der Weinkultur“ versteht, wurde der Spannungsbogen zwischen altbewährten, traditionellen und neuen, innovativen Ansätzen im Weinbau und der Oenologie für alle Teilnehmer sehr deutlich und klar erkennbar. Zusammenfassend kann nach dem Kongress festgestellt werden, dass traditionelle Techniken wie zum Beispiel der Ausbau in Amphoren durchaus ihre Berechtigung haben können. Allerdings werden, insbesondere in Hinblick auf die veränderten Produktionsbedingungen als auch Verbrauchererwartungen, immer stärker neue Herausforderungen an die Produzenten von Wein gestellt. Hier galt insbesondere dem Thema „Alkoholmanagement“ sehr großes Interesse. Die Vorträge im Rahmen des Kongresses wurden von einem wissenschaftli-

chen Gremium ausgewählt, um die Arbeit bzw. Kenntnisse über neue oder bereits in der Stufenprozedur befindliche Resolutionen in der OIV zu unterstützen. Diese wertvollen zusätzlichen Informationen waren sehr hilfreich bei der Diskussion der vorliegenden Resolutionen, die in der diesjährigen Generalversammlung im Konsens von allen anwesenden Mitgliedsstaaten verabschiedet wurden. Diese haben keinen Gesetzescharakter, können aber der EU als Grundlage für das europäische Weingesetz dienen. Da sich hier einige wichtige und grundlegende Entwicklungen zeigen, sollen die wichtigsten verabschiedeten Resolutionen näher beleuchtet werden. Diese Resolutionen können alle auf der offiziellen Webseite der OIV (www.oiv.org) nachgelesen werden.

1. Resolutionen im Bereich Weinbau

Mit den beiden nachfolgenden Resolutionen werden wichtige, grundlegende Entscheidungen getroffen und eine Lücke insbesondere bei der Definition des Weinbauterroirs und beim Schutz genetischer Ressourcen der Rebe geschlossen.

a) In der Resolution zur Definition des Weinbauterroirs (VITI/CLIMA/07/333) heißt es: „Ein Weinbauterroir ist ein gebietsbezogenes Konzept, wobei für das jeweilige Gebiet kollektive Kenntnisse der Wechselwirkungen

zwischen identifizierbaren physikalischen und biologischen Faktoren und den dort angewandten weinbaulichen Verfahren gewonnen werden, die den Produkten dieses Gebietes ihre Einzigartigkeit geben. Die Werte eines Gebietes sind Bestandteil des Terroirs und werden durch die spezifischen landschaftlichen Eigenschaften hervorgehoben. Das Terroir umfasst spezifische Eigenschaften des Bodens, der Topografie, des Klimas, der Landschaft und der biologischen Vielfalt.“

b) Die Resolution VITI/GENET/09/424 beschäftigt sich mit vielfältigen „Aktionen zur Aufbewahrung von genetischen Ressourcen der Rebe“. So sollen Verzeichnisse des Materials gefährdeter Wild- und Kulturpflanzen erstellt und ggf. ursprüngliche oder noch nicht beschriebene und referenzierte Genotypen identifiziert werden. Die Möglichkeit der In-situ-Aufbewahrungen dieses Pflanzenmaterials sowie Forschungsaktivitäten zur Verbesserung der verschiedenen Systeme und möglichen Aufbewahrungsarten sollen unterstützt und gefördert werden.

2. Resolutionen im Bereich Oenologie

Im önologischen sowie analytischen Bereich wurden insgesamt 21 Resolutionen verabschiedet, davon 11 in der Analytik, die im Detail auf der Webseite der OIV einsehbar sind. Beispiele wären eine Methode zum Nachweis von CMC im Wein oder Richtlinien beim Einsatz von Infrarot-Analysegeräten oder automatisierten kolorimetrischen Analysegeräten.

TERMINE AM CAMPUS

■ 3.9.2010; 19 Uhr auf dem Campus Geisenheim; Luigi Brunetti zu Gast in Geisenheim; Gebühr: 25 €, 18 € für VEG-Mitglieder, 10 € für Studierende

Der italienische Winzer und Gastronom des Agrihotels Elisabetta di Cecina stellt sich, seine Weine und sein toskanisches Olivenöl vor.

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

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

Details über einige Weinanbaugebiete und Rebsorten. Ganz viel Schwenken, Riechen und Schmecken ist angesagt! Abgerundet wird der Tag durch einen Aus-

flug in die praktische Weinbereitung oder den Weinberg, kurzweilige Einblicke in die fachliche Weinbeschreibung oder die Geheimnisse der Wein- und Speisenkombination.

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

■ 7.9.2010

Betriebsleitertagung Weinbau und Kellerwirtschaft unter der Leitung von Prof. Dr. Monika Christmann

Anmeldung unter weinbau@fa-gm.de und 06722 502141 oder kellerwirtschaft@fa-gm.de und 06722 502171

www.betriebsleitertagung.de

a) Von größter Bedeutung ist die Resolution CII/SCMA/09/427, die die „Kriterien für Methoden zur Quantifizierung allergener Rückstände eiweißhaltiger Schönungsmittel im Wein“ festlegt. Diese Festlegung der Methoden ist erforderlich, um wissenschaftlich haltbare Werte zur Quantifizierung der Rückstände für die in Zukunft eventuell erforderliche Etikettierungspflicht bei Wein zu erhalten.

b) Die Resolution „Separationstechniken für Behandlungen von Wein und Most“ (CII/TECHNO/08/372) eröffnet grundlegend neue Möglichkeiten in der Weinbereitung. Mit Hilfe von physikalischen Verfahren wie Membran- oder Verdunstungstechniken können Moste oder Weine in Fraktionen unterschiedlicher chemischer Zusammensetzung fraktioniert werden. Diese Fraktionen können mit Verfahren, die von der OIV zugelassen wurden, behandelt und anschließend wieder rekombiniert werden. Diese Resolution hat allgemeinen, beschreibenden Charakter und alle einzusetzenden Verfahren müssen einzeln definiert und von der OIV im „Internationalen Kodex der oenologischen Verfahren“ zugelassen sein. Wichtig ist, dass die Rekombination ausschließlich mit dem originären Ausgangsprodukt erfolgen darf und innerhalb kürzester Zeit am möglichst selben Ort erfolgen muss.

c) Weitere allgemeine Resolutionen mit beschreibendem Charakter sind CII/TECHNO/08/373 A und B. Hier wird die „Anwendung von Membrantechniken für Most als auch für Wein“ unter Bezug auf die Resolution über Separationstechniken beschrieben. Membranverfahren können eingesetzt werden z.B. zur

- partiellen Entwässerung von Mosten (Mostkonzentrierung)
- Verringerung der Zuckerkonzentration im Most
- Anpassung des Säuregehaltes oder pH-Wertes im Most oder Wein
- Reduzierung bestimmter organischer Säuren
- Weinsteinstabilisierung
- teilweisen Alkoholreduzierung

Dies kann je nach Einsatzbereich mit unterschiedlichen Membran-Trennverfahren erreicht werden, wie zum Beispiel Mikrofiltration, Ultrafiltration, Nanofiltration, Membrankontaktoren, Umkehrosmose oder Elektromembranverfahren. Auch hier gilt, dass die Membrane als auch die Verfahren von der OIV

zugelassen sein müssen. Für einige der Membranverfahren ist dies noch nicht der Fall und die Zulassung wird auch noch einige Zeit dauern.

d) Konkrete Resolutionen sind die CII/TECHNO/08/360 und 361 „Ansäuern durch Elektromembran-Behandlung – Most bzw. – Wein, die ein bestimmtes Verfahren beschreiben. Es handelt sich dabei um eine physikalische Methode der Ionenextraktion unter Einwirkung eines elektrischen Feldes (Elektrodialyse mit bipolaren Membranen), bei der die Säure des Mostes oder Weines erhöht und gleichzeitig der pH-Wert vermindert wird. Damit soll in säurearmen Jahren ohne Zusatz einer Säure die mikrobiologische Stabilität des Produktes verbessert und ein Säuremangel ausgeglichen werden. Durch die selektive Entfernung bestimmter Ionen erfolgt eine Art von „Selbstsäuerung“ im Produkt. Diese ist auf die gleichen Werte beschränkt wie bei dem Säurezusatz (max. 4 g/L berechnet als Weinsäure). Diese beiden Anwendungen werden in den Internationalen Kodex der oenologischen Verfahren aufgenommen.

Alle diese Resolutionen zeigen deutlich den von der OIV eingeschlagenen Weg in Richtung physikalischer Verfahren. Sicherlich sind einige der Verfahren noch nicht komplett ausge-reift oder noch nicht für alle Betriebsgrößen einsetzbar. Dennoch soll den Winzern zukünftig ermöglicht werden, zwischen traditionellen und neuen physikalischen Möglichkeiten wählen zu können. Viele der zu erwartenden Verfahren werden zukünftig von Lohnunternehmen angeboten werden, sodass auch für kleinere Betriebe der Einsatz möglich sein wird. Die grundlegende Änderung besteht in der Möglichkeit zukünftig unerwünschte Inhaltsstoffe physikalisch entfernen zu können oder sogenannte „Selbstanreicherungen“ (Zucker oder Säure) durchführen zu können, was von vielen internationalen und europäischen Kollegen als „natürlicher“ angesehen wird als ein Zusatz bestimmter Stoffe.

An dieser Stelle sei nochmals darauf hingewiesen, dass die Verabschiedung der oben angegebenen Resolutionen durch die OIV nicht bedeutet, dass diese schon gesetzlich zulässig sind. Hier bedarf es noch einer Aufnahme ins europäische Weingesetz bzw. u.U. ins deutsche Weingesetz.

3. Resolutionen im Bereich Ökonomie

Die Expertengruppen im Bereich Ökonomie präsentierten 4 Resolutionen.

a) In der Resolution über „Süßwein, dessen Restzucker aus der Traube stammt“ (ECO/DROREG/03/287) wird der tatsächliche Alkoholgehalt auf mind. 4,5 % und der potentielle Alkoholgehalt auf mind. 15 % festgelegt, bei einem Zuckergehalt von mind. 45 g/L. Der Zuckergehalt vor der Vergärung ist durch natürliche Weise entstanden.

b) Für „Getränke auf Weinbasis und Getränke auf der Basis von Weinanbauerzeugnissen“ (ECO/DROCON/03/288) wurden Definitionen erarbeitet:

- Mindestens zu 50 % aus Wein und/oder Spezialwein und/oder Most
- Zulässige Behandlungen mittels Zuckercouleur, Zusatz von Aromastoffen oder Präparaten und nichtalkoholischen Erzeugnissen einschließlich Wasser
- Alkoholgehalt mind. 1,2 vol.-% und max. 14,5 vol.-%

c) Harmonisierung der Etikettierung von Weinen – Angabe des Namens der Rebsorte (ECO/DROCON/09/396)

Damit die Verbraucher klare und nützliche Informationen über alle Weine zur Verfügung haben und unnötige Hindernisse im internationalen Handel beseitigt werden, wird die Einschränkung gestrichen, dass die Nennung der Rebsorte nur Weinen mit anerkannter geographischer Angabe oder anerkannter Ursprungsbezeichnung vorbehalten ist.

d) Harmonisierung der Etikettierung von Weinen – Angabe von Jahrgang oder Erntejahr (ECO/DROCON/09/397)

Um für den Verbraucher klare und nützliche Informationen über alle Weine zur Verfügung stellen zu können und unnötige Hindernisse für den internationalen Handel zu beseitigen, wird beschlossen, die Einschränkung, dass die Nennung von Jahrgang oder Erntejahr nur Weine mit anerkannter geographischer Angabe oder anerkannter Ursprungsbezeichnung vorbehalten ist, zu streichen.

Bezüglich der beiden zuletzt aufgeführten Resolutionen gibt es sicherlich sehr unterschiedliche Meinungen. Allerdings hinkt hier die OIV dem europäischen Weingesetz hinterher, was diese beiden Änderungen bereits aufgenommen und damit Fakten geschaffen hat.

*Prof. Dr. Monika Christmann
Fachgebiet Kellerwirtschaft*

*Forschungsanstalt Geisenheim
Präsidentin der Kommission Oenologie
der OIV*

Getränketechnologie



Tismer, Johannes

Optimierung von Energieströmen in einem Getränkeabfüllunternehmen*

Ref.: B. Lindemann – Th. Schneider



Diefenthaler, Gerd

Totalverflüssigung von Obst*

Ref.: H. Dietrich – K. Nick



Link, Nicolas

Methodenvergleich, Methodenoptimierung zur Bestimmung der flüchtigen Säure/ Essigsäure, sowie der Weinsäure in Wein

Ref.: C.-D. Patz – H. Dietrich

Im Rahmen dieser Diplomarbeit werden verschiedene Methoden zur Bestimmung der flüchtigen Säure / Essigsäure, sowie der Weinsäure in Wein angewandt und untersucht. Die Referenzmethode zur Bestimmung der flüchtigen Säure, die Wasserdampfdestillation, wurde als Schwerpunkt gewählt, da sie täglich in fast allen Weinlaboratorien Anwendung findet. Aufgrund verschiedener Vorgehensweisen bei dieser Methode streuen die Ergebnisse bei Laborvergleichsuntersuchungen in dem Parameter flüchtige Säure sehr stark. Durch verschiedene Versuche und Erkenntnisse ist es gelungen, eine erweiterte Arbeitsanweisung zur Bestimmung der flüchtigen Säure mittels Wasserdampfdestillation zu entwerfen, die viele Faktoren beinhaltet, welche routinemäßig außer Acht gelassen werden. Neben der klassischen Hochleistungsflüssigkeitschromatografie (HPLC) und

der Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR) wird auch die enzymatische Methode mit dem Arena 20XT der Firma Thermo genauer geprüft. Als Ergebnis zeichnet sich neben der Wasserdampfdestillation die Enzymatik als Alternative unterhalb des Grenzwertbereiches für die Bestimmung der flüchtigen Säure, beziehungsweise der Essigsäure ab. Bei der Weinsäurebestimmung wird die Ionenchromatographie, in Form des 881 Compact IC pro-Anion der Firma Metrohm, welche außerordentlich genaue Ergebnisse liefert, mit zwei weiteren HPLC-Systemen, sowie der FTIR, einer photometrischen Methode mit dem Arena 20XT und der klassischen Methode nach Rebelein verglichen. Störende Einflüsse auf die photometrischen Methoden werden aufgezeigt, sowie die Vorgehensweisen bei den Methoden konkretisiert. Neben dem guten Abschneiden der HPLC-Systeme, inklusive der IC, gelten die photometrischen Methoden als alternative Verfahren. Die FTIR ist weder für die Bestimmung der Weinsäure noch der flüchtigen Säure eine echte Alternative zu den Referenzmethoden.

Weinbau und Oenologie



Fußner, Georg

Analyse eines Kooperationsmodells mit Hilfe einer Kostenvergleichsrechnung*

Ref.: R. Göbel – M. Mend



Sack, Stephan

Einfluss der Bodenfarbe auf vegetative und generative Eigenschaften sowie Beereninhaltsstoffe bei der Rebsorte Riesling (Vitis vinifera L.)

Ref.: M. Stoll – M. Lafontaine

Ziel dieser Arbeit war es, den Einfluss der Bodenfarbe auf ein Rebbestandsklima und

damit einhergehend auf Traubeneinhaltsstoffe bei der Rebsorte Riesling zu untersuchen. Die angestellten Untersuchungen sind Teil eines Langzeitprojektes, welches dieses Thema verfolgt.

Im Frühsommer 2007 wurden in einem homogenen Rieslingweinberg der Forschungsanstalt Geisenheim vier Versuchsflächen angelegt, von denen die Oberfläche mit den Materialien weißer Bimsstein, schwarzer Schiefer und roter Ton bedeckt wurden. Die vierte Versuchsfläche stellte die Kontrolle dar. Sie wurde durch ganzjährige Bodenbearbeitung offen gehalten und zeigte auf Grund des Löss eine braune Bodenfarbe.

Die Materialien unterschieden sich in Absorptions- und Reflexionsvermögen von einfallender Strahlung.

Im Vordergrund standen zunächst mikroklimatische Untersuchungen, um die Auswirkungen von reflektierter Strahlung auf das Temperaturniveau der Trauben, in der Laubwand und im Boden zu untersuchen. Da viele Vorgänge innerhalb der Beeren von Belichtung und Temperatur abhängig sind, wurde der Reifegrad der Beeren, ihre Aromastufen sowie ihr Phenolgehalt untersucht und die einzelnen Varianten miteinander verglichen.

Es zeigte sich ein leicht erhöhtes Temperaturniveau bei Trauben und Laubwand über der weißen Bimsoberfläche, jedoch ohne Auswirkungen auf Reife, Aroma- und Phenolgehalte. In jeder Variante reiften zusätzlich zehn Trauben durch eine strahlungsabschirmende Box ohne Licht. Die Untersuchungen an diesen unbelichteten Beeren ergaben deutliche Unterschiede gegenüber den belichteten Beeren. Es konnte somit gezeigt werden, dass dem Licht doch eine bedeutende Rolle der Bildung von wertgebenden Beereninhaltsstoffen zukommt.

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

Abschließend wurden die Versuchsweine aus dem Jahr 2007 verkostet, wobei der Riesling von der weißen Bimsoberfläche bevorzugt wurde.

Inwieweit die strahlungsarme Witterung 2008 die teilweise doch sehr geringen Unterschiede zwischen den vier Varianten beeinflusst haben könnte, werden zukünftige Untersuchungen zeigen.



Campej, Ivan

CLU Grape Cleaning Unit: Auswirkungen der Traubenwaschung in der Rot- und Weißweinbereitung

Ref.: D. Rauhut - A. Cavazza

Es wurde die Auswirkung der Traubenwaschung in der Weiß- und Rotweinbereitung untersucht. Überprüft wurden der Einfluss der Waschung auf die chemische Zusammensetzung des Mostes, die Zusammensetzung der indigenen Mikroflora und den Gärungsablauf. Des Weiteren sollte die Funktion und Effizienz des in den Versuchen verwendeten Waschsystems, CLU – Grape Cleaning Unit (Tecnicapompe Zanin, Fara Vicentino, Italy) bewertet werden.

Die Untersuchungen wurden in Form einer Vergleichsprobe durchgeführt, wobei die Hälfte des Traubenmaterials (Cabernet Sauvignon und Müller-Thurgau) vor der Vinifizierung gewaschen wurde, während das restliche Lesegut unbehandelt blieb.

Nach der Pressung bzw. dem Entrappen wurden die Moste aus gewaschenen und ungewaschenen Trauben in jeweils drei weitere Varianten aufgeteilt und auf verschiedene Weise beimpft, um festzustellen welchen Effekt die Waschung auf die indigenen Hefen im Most hat und ob bei einer Beimpfung der Moste die Starterkulturen günstigere Bedingungen vorfanden. Eine Versuchsreihe wurde deshalb spontan vergoren, während die andere Probe mit einem Spontangäransatz und eine weitere mit Trockenhefen beimpft wurden.

Die Untersuchungen zeigten, dass die Waschanlage in der Lage ist, Kontaminanten wie Metalle und Pflanzenschutzmittelrückstände von der Traubenoberfläche zu entfernen,

ohne dabei das Lesegut zu beschädigen oder die Qualität des Mostes zu beeinflussen. Die Waschung beeinflusst aber die Zusammensetzung der indigenen Mikroflora, da ein Teil von jener in der Waschung entfernt wird.

Eine signifikante Auswirkung der Waschung auf den Gärablauf konnte nicht festgestellt werden, was aber auch auf das sehr gering belastete Lesegut zurückzuführen ist. Die größten Unterschiede wurden in der Spontangärung festgestellt, während in den mit Starterkulturen beimpften Mosten der Gärverlauf sehr ähnlich verlief. Die Moste aus gewaschenen Trauben beendeten aber in allen Versuchsreihen die Gärung vor den jeweiligen Kontrollproben.

Die Funktion und Effizienz des Waschsystems konnte als positiv bewertet werden, bezüglich der Auswirkung auf die Gärung und die Qualität des Weines konnte hingegen kein eindeutiger Beweis erbracht werden.

Internationale Weinwirtschaft



Krüger, Wiebke

Erfolgsaussichten für Weinclubs auf dem deutschen Weinmarkt

Ref.: G. Szolnoki – M. Balmer

Diese Arbeit befasst sich mit den Erfolgsaussichten für Weinclubs als Kundenbindungsmittel und Marketinginstrument im deutschen Weinhandel.

Die Entwicklungen der Wirtschaft und des Konsumentenverhaltens erfordern von zukunftsorientierten Unternehmen auch in der Weinbranche ein verhaltensorientiertes Marketing sowie die Anwendung entsprechender Marketinginstrumente zur Kundenbindung, um langfristig im Wettbewerb auf dem Markt bestehen zu können. Dabei spielen die Faktoren der Aufmerksamkeitserrregung, Kunden-Aktivierung sowie des Involvements bzw. die Erhöhung des (Produkt-) Involvements des Kunden eine ausschlaggebende Rolle. Der Kundenclub bietet diesbezüglich zahlreiche Möglichkeiten und stellt daher ein geeignetes Instrument zur Kundenbindung dar.

Das Thema Wein ermöglicht ein hohes Involvement des Kunden und liefert dem Unternehmen in diesem Zusammenhang eine homogene Kundengruppe. Diese beiden Faktoren ermöglichen es einem Unternehmen in der Weinbranche, einen Kundenclub mit hohem Erfolgspotenzial zu gestalten.

Nachdem im ersten Teil der Arbeit das Kundenverhalten und die daraus resultierenden Konsequenzen für das Marketing sowie die Kundenbindung und der Kundenclub als eines der Kundenbindungsmittel näher betrachtet werden, wird im zweiten Teil der Arbeit im Rahmen einer Konsumentenbefragung das Konsumverhalten mit den dazugehörigen Präferenzen untersucht. Zudem wird die Einstellung deutscher Weinkonsumenten zu Weinclubs, die Bekanntheit sowie die (von den Konsumenten gewünschte) Gestaltung von Weinclubs ermittelt.

Diese empirische Erhebung wird durch eine Expertenbefragung unterstützt. Es wird ebenfalls die Wettbewerbssituation auf dem deutschen Weinmarkt berücksichtigt. Abschließend werden Empfehlungen bzgl. konzeptioneller Richtlinien für den Aufbau eines Weinclubs gegeben, die auf den durch die Marktforschung gewonnenen Ergebnissen beruhen.



Baum, Konstantin

Trading wine without physically moving it. How to improve the clearing and settlement of trades with fine wine from Bordeaux*

Ref.: R. Göbel – J. Miles

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN!

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