

Der Oenologe

BUND DEUTSCHER OENOLOGEN e.V.

34. Jahrgang • 1/2006 • ISSN 1436-7408

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



Edmund Diesler
Vorsitzender des
Bundes Deutscher
Oenologen e.V.

Ansichten und Aussichten

Das Jahr 2005 war für den Bund Deutscher Oenologen ein sehr ereignisreiches Jahr. In tiefer Trauer nahmen wir im September Abschied von Jupp Eisenbarth, einem der herausragendsten Persönlichkeiten des Geisenheimer Alumni und Oenologenverbandes. Ohne ihn, seinen unermüdlichen großen persönlichen Einsatz, seine Ideen, seine Weitsicht und sein Engagement für unsere Mitglieder und den Studienort Geisenheim, in der er auch unangenehme Auseinandersetzungen nie scheute, würden wir das Schicksal vieler Ehemaligenverbände teilen und weitgehend bedeutungslos sein.

Im April veranstalteten wir unsere 50. Oenologen-Fachtagung, die sich so international

wie nie zuvor zeigte. Die Beiträge und das Rahmenprogramm machten deutlich, wie vielschichtig sich unser Berufsfeld darstellt und wie wichtig es ist, diese Tagung als Forum und Begegnungstage für unsere Oenologen zu gestalten.

Auf der Weinwelt in München, eine dem Verbraucher zugewandte Veranstaltung im Olympiastadion, präsentierten wir uns gemeinsam mit Geisenheimer Professoren einem breiten Publikum zum ersten Mal unter dem Motto „Bund Deutscher Oenologen – Wir sind die Weinmacher“. Wir machten so deutlich, dass wir selbstbewusst bereit sind, unsere beruflichen Belange und Anforderungen auch öffentlich zu diskutieren.

Die letzten Wochen waren oenologisch nur von einem Thema beherrscht: Dem Abkommen zwischen den USA und der EU. Die Ratifizierung dieses Abkommens setzt allerdings nur eine Entwicklung fort, die vor Jahren ihren Anfang nahm. Wir müssen derzeit erkennen, dass wir im alten Europa als Bewahrer der Weinkultur gegenüber der neuen Welt ins Hintertreffen geraten, da wir eher kopieren als selbst Meilensteine zu setzen. In den typischen Weinländern Europas geht der Weinkonsum kontinuierlich zurück, treten andere Getränke an die Stelle unseres Kulturgutes Wein. Wir müssen schmerzlich erkennen, dass

die neuen Verbraucher weltweit eine deutlich unbefangene und unbeschwertere Einstellung zum Wein haben, als wir es wahrhaben wollen.

Bei den ersten Diskussionen um die so genannten „neuen oenologischen Verfahren“ waren wir alle neugierig und sahen keine Probleme, diese versuchsweise anzuwenden. Mittlerweile sind ja auch schon Chips zur Weinbereitung in Europa zugelassen. So dürfen wir nun nicht lamentieren und klagen, sondern müssen uns mit der Konkurrenz auseinandersetzen und dafür eintreten, dass es für relevante Behandlungen oder Verarbeitungsschritte eine Deklarationspflicht gibt, weltweit und gleich in allen weinbautreibenden Ländern. Der internationale Oenologenverband macht sich hierfür stark und erarbeitet entsprechende Vorschläge. Hier sind wir als BDO Mitglied und im Vorstand entsprechend gut vertreten.

Wir müssen dann aber auch darüber nachdenken, inwieweit wir bereit sind, in einer entsprechenden Kennzeichnung auch einen Hinweis auf die Haltbarkeit zu geben und die entsprechenden Konsequenzen zu akzeptieren. Hier zeigen sich unsere Kundenorientierung und unsere Fähigkeit, beim Konsumenten im internationalen Wettbewerb erfolgreich zu sein.

Diesem Thema werden wir auch auf unserer Tagung am 4. und 5. April 2006 nicht ausweichen. In einer Podiumsdiskussion mit aktiven Oenologen aus den USA, Frankreich, Italien, Deutschland und Spanien sowie Weinjournalisten werden wir oenologische Verfahren kontrovers diskutieren. Wir werden auch in diesem Jahr wieder mit dem Bund Deutscher Oenologen an der Weinwelt München teilnehmen und weiter daran arbeiten, unser Profil nach innen und außen zu schärfen.

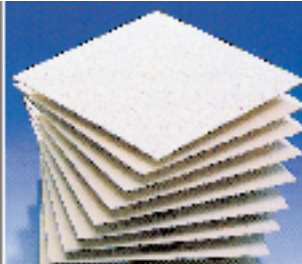
INHALT

GEISENHEIM AKTUELL	2
DIPLOMARBEITEN	4
WORLD WIDE OENOLOGY	7



SEITZ® - Filterschichten
Ihre Weinqualität zählt.

Pall GmbH SeltzSchenk, Bad Kreuznach



In Vino Sanitas – Wein & Gesundheit

Wissenschaftlicher Vortrag an der Fachhochschule / Forschungsanstalt Geisenheim von Dr. Scholl, Internist und Präventivmediziner in Rüdesheim.



Dr. med Johannes Scholl: "Die theoretischen Vorteile von Rotwein gegenüber Weißwein sind für die Gesundheit von untergeordneter Bedeutung" (Foto: Bader)

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe Campus|aktiv, die die Forschungsanstalt und Fachhochschule gemeinsam mit dem Geisenheimer Alumniverband neu ins Leben gerufen hat, referierte Ende November der Internist und Präventivmediziner Dr. Johannes Scholl in einem kurzweiligen und sehr spannenden Vortrag über die Fragestellungen rund um das Thema „Wein & Gesundheit“.

Dr. Scholl wurde in Eltville geboren und ist in Kiedrich im Rheingau aufgewachsen. Er studierte Humanmedizin in Frankfurt am Main und konzentrierte sich nach seiner Facharzt Ausbildung zum Internisten in München auf die Schwerpunkte Präventiv-, Ernährungs- und Sportmedizin. Seit 2001 leitet er Praxis für Präventivmedizin "Prevention First" in Rüdesheim am Rhein, in der er Gesundheits-Checkups durchführt, und ist gefragter Referent für Themen der vorbeugenden Medizin auf Fortbildungsveranstaltungen im In- und Ausland.

Dr. Haupt, Präsident des Geisenheimer Alum-

ni-Verbandes und Prof. Dr. Otmar Löhnertz, Dekan des Fachbereichs Geisenheim, begrüßten den Referenten in einem sehr gut gefüllten Hörsaal vor dem Auditorium mit der Fragestellung „Sind 20 g/l Alkohol pro Tag das Limit oder darf es mehr sein?“, was sich natürlich viele Oenologen und Weinfreunde wünschen würden.

Dr. Scholl gab in seinem 90-minütigen Vortrag umfassende Antworten auf viele interessante Fragestellungen, die sich der gesundheitsbewusste Weinkonsument stellt. Ist die völlige Alkoholabstinenz gefährlich? Leben Weintrinker tatsächlich länger? Stimmt es, dass der moderate Weinkonsum vor Herzinfarkt und Schlaganfall schützt? Ist Wein gesünder als Bier oder Spirituosen? Hat Rotwein Vorteile gegenüber Weißwein? Welche Menge gilt als "moderat"?

Eine kurze Zusammenfassung der wichtigsten Aussagen:

Der moderate Weinkonsum reduziert das Risiko für einen Herzinfarkt oder Schlaganfall und

TERMINHINWEIS

■ 4. und 5. April 2006

51. BDO-Fachtagung in Geisenheim mit Mitgliederversammlungen des Bundes Deutscher Oenologen und des Geisenheimer Alumni Verbandes

verlängert abhängig von der Höhe dieses Risikos auch die Lebenserwartung.

Als moderat gelten maximal ein Viertel Wein für eine Frau und zwei Viertel Wein für einen Mann, sofern diese Menge zum Essen getrunken wird.

Beachtet werden sollten aber mögliche Krankheiten oder Probleme, die gegen einen auch geringen Alkoholenuss sprechen können. Die schützende Wirkung des Weinkonsums wird zum größten Teil durch den Alkohol selbst entfaltet.

Wein enthält zusätzliche gesundheitsfördernde Substanzen, für die sich in Laborversuchen gefäßschützende und krebshemmende Effekte aufzeigen lassen.

Dass Weintrinker in Vergleichstudien erheblich besser abschneiden als Bier- und Spirituosen trinker, liegt vor allem an ihrem gesünderen Lebensstil und ihren vernünftigeren Trinkgewohnheiten.

Die theoretischen Vorteile von Rotwein gegenüber Weißwein sind für die Gesundheit von untergeordneter Bedeutung.

Der Wein ist ganz sicher kein Allheilmittel. Er passt aber sehr gut zu einem gesunden Lebensstil, der eine an die Küche der Mittelmeerländer angelehnte Ernährung mit reichlich frischem Obst, Salaten, Gemüse, Olivenöl und Fisch, das Nichtrauchen sowie regelmäßige körperliche Aktivität beinhaltet und damit alle präventiven Aspekte in sich vereint.

Nach vielen Publikumsfragen, die von Prof. Dr. Löhnertz moderiert wurden, endete die Veranstaltung nicht ohne ein Dankeschön an den Referenten – es gab drei Flaschen Rheingauer Wein- „...natürlich für die Gesundheit“, so der Alumni-Geschäftsführer Robert Lönarz. Der Dekan des Fachbereichs Geisenheim deutete weiterhin an, dass dieses Thema mit diesem Dozenten auch sicherlich eine gute Ergänzung bei der Ausbildung der Studierenden wäre. Bleibt zu hoffen, dass diese Veranstaltung eine regelmäßige Wiederholung finden könnte.

Der komplette Vortrag von Dr. Scholl kann unter der Internetadresse: www.prevention-first.de als PDF-Datei heruntergeladen werden.

Robert Lönarz

BUCHTIPP

Buch von Jupp Eisenbarth und Prof. Dr. Claus jetzt erhältlich

Der langjährige Chefredakteur des OENOLOGEN Hans-Josef Eisenbarth, der leider im September 2005 verstorben ist, brachte mit Unterstützung von Prof. Dr. Paul Claus einen Beitrag zur Kultur und Geschichte der Stadt Geisenheim heraus. Dieser Band ist jetzt unter dem Titel „Die Entwicklung des Weinbaus in Geisenheim 1956-2002“ erschienen. Ein großer Teil des Buches widmet sich dem Ringen um die Geisenheimer Flurbereinigung. Der Bürgermeister und der Magistrat der Stadt Geisenheim ehren Hans-Josef Eisenbarth posthum für seinen wertvollen Beitrag zur Dokumentation der Geisenheimer Geschichte.

Honorarprofessor an der Fachhochschule

In einer Feierstunde wurde Dr. Dieter Hoppmann von Prof. Klockner, dem Präsidenten der Fachhochschule Wiesbaden, zum Honorarprofessor ernannt.

Die Ehrung erfolgte auf Vorschlag des Fachbereichs Geisenheim. Mit der Verleihung dieses Titels möchte der Fachbereich die fast 30-jährige Tätigkeit von Dieter Hoppmann als Lehrbeauftragter am Standort Geisenheim würdigen.

Herr Hoppmann, langjähriger Leiter der Agrarmeteorologischen Forschungs- und Beratungsstelle des Deutschen Wetterdienstes in Geisenheim, hat sich in Vorlesungen und Seminaren sowie mit der Betreuung zahlreicher Diplomarbeiten in besonderer Weise in der Ausbildung an der Fachhochschule engagiert. Über viele Jahre hinweg hat er diese Tätigkeiten in allen Studiengängen wahrgenommen, seit zehn Jahren konzentriert sich Prof. Dr. Hoppmann auf die Lehre im Studiengang Weinbau und Oenologie. Neben Grundlagen der Agrarmeteorologie vermittelt er in seinen Veranstaltungen die Anwendung dieser Kenntnisse, insbesondere im Bereich der Bewertung von Rebflächen. Eine weitere Vorlesung „Prognosemodelle“ befasst sich

mit den Grundlagen und Einsatzmöglichkeiten von mathematischen Modellen in der Weinbaulichen Beratungspraxis. In diesem Bereich gab es eine enge Zusammenarbeit mit dem Fachgebiet Phytomedizin der Forschungsanstalt Geisenheim, aus der ebenfalls viele Diplomarbeiten hervorgingen.

Die Lehrveranstaltungen von Prof. Dr. Hoppmann sind aufgrund des direkten Bezugs zur Forschung für die Geisenheimer Studenten besonders wertvoll. Die hohe Akzeptanz bei den Studierenden zeigt sich vor allem in der Anzahl betreuter Diplomarbeiten: Hoppmann hat 38 Diplomandinnen und Diplomanden erfolgreich zum Diplom geführt!

Selbst aus der Landwirtschaft stammend, hat Hoppmann das notwendige Gespür, um die Studentinnen und Studenten des Garten- und Weinbaus so zu motivieren, dass sie der eher physikalisch-mathematisch geprägten Materie der Agrarmeteorologie soviel Reiz abgewinnen konnten, sich damit intensiv zu befassen.



Gehrt: Dr. Hoppmann (rechts); li.: Prof. Klockner

Die Übernahme von Lehraufträgen für das Fach Agrarmeteorologie an der Universität Bonn und der Fachhochschule Soest seit 2002 zeigt, welche Wertschätzung Dr. Hoppmann auch außerhalb Hessens entgegen gebracht wird.

Der Fachbereich Geisenheim hofft auf eine weitere produktive Zusammenarbeit, auch wenn Prof. Dr. Hoppmann demnächst in den wohlverdienten Ruhestand gehen wird.

*Prof. Dr. Otmar Löhnertz,
Dekan des Fachbereichs Geisenheim*

Verteidigungsminister Jung bleibt Geisenheim treu

Jahreshauptversammlung der Gesellschaft zur Förderung der Forschungsanstalt Geisenheim (GFFG).

Am Freitag, 9. Dezember, fand im Goethezimmer der Forschungsanstalt die Jahresversammlung der Fördergesellschaft statt. Die GFFG hat sich zum Ziel gesetzt, mit Hilfe privater Spenden die Forschung im Wein- und Gartenbau in Geisenheim aktiv zu unterstützen. Bei einer der letzten Jahresversammlungen wurde vom Vorstand beschlossen, dass man bevorzugt den Austausch von Wissenschaftlern, jungen, erfolversprechenden Studenten und Jungwissenschaftlern fördern möchte. Wesentliche Idee dieses Vorschlages war und ist, Geisenheim zu einer Drehscheibe für die angewandte Forschung in Wein- und Gartenbau zu machen. So wurden Wissenschaftler aus Australien, Italien, Südafrika, Tschechien, Ungarn und Bulgarien zu Kurzbesuchen nach Geisenheim eingeladen. Aus diesen Besuchen haben sich mittlerweile dauerhafte Beziehungen entwickelt und es wurden gute Programme aufgebaut, von denen vielfach auch der deutsche Wein- und Gartenbau profitiert.

Die diesjährige Jahresversammlung wurde vom 1. Vorsitzenden, Bundesverteidigungs-



Prof. Dr. Schaller überreicht Dr. Jung (rechts) eine Flasche „Geisenheimer“, die ihm die Tage in Berlin etwas leichter und angenehmer machen sollen (Foto: Wunsch)

minister Dr. Franz-Josef Jung, geleitet. Nach Abarbeitung der notwendigen Formalien wurde die Verteilung der Geldervorgenommen. Für 2006 wurden Stipendien vergeben für den Aufenthalt von drei Nachwuchswissenschaftlern in Geisenheim, die aus Griechenland und Tsche-

chien kommen werden. Eine Zuwendung dient der Durchführung einer nationalen Tagung im September. Vier Wissenschaftler der Forschungsanstalt Geisenheim erhalten Zuschüsse, um an internationalen Tagungen in Holland, Italien, Australien und Neuseeland teilnehmen zu können. Sie werden dort den Forschungsstandort Geisenheim mit ihren Arbeitsergebnissen vertreten.

Ein weiterer Geldbetrag wurde der Zeitschrift „Campus Geisenheim“ für 2006 zugesagt, um eine neue Zeitung zu gestalten, die alle Aktivitäten, die in Geisenheim laufen, zusammenfasst und der Öffentlichkeit zugänglich macht. Insgesamt wurden knapp € 10.000 für die Förderung wissenschaftlicher Arbeit in Geisenheim ausgegeben.

Der 1. Vorsitzende, Dr. Jung, betonte in seinem Schlusswort die große Bedeutung der Forschungsanstalt Geisenheim für die Region und den gesamten deutschen Wein- und Gartenbau. Es könne gar nicht oft genug betont werden, wie wichtig privates Sponsorentum für die Weiterentwicklung der Forschung sei. Er versprach weiter, dass er trotz seiner großen beruflichen Belastung weiter für die Fördergesellschaft und die Forschungsanstalt Geisenheim tätig sein werde.

*Annette Wunsch,
Forschungsanstalt Geisenheim*

Mikrobiologie



Hüther, Silke

Einfluss von Reinzuchtheften und verschiedenen Gärhilfs- und Behandlungstoffen auf die Entstehung der untypischen Alterungsnote*

Ref.: D. Rauhut, O. Löhnertz

Weinbau

Stahl, Christian

Untersuchungen zur Entwicklung der Spinnmilben Panonychus ulmi und Tetranychus urticae und der Raubmilbe Typhlodromus pyri an Merlot-Reben in Abhängigkeit von Erziehungs- und Bewirtschaftungsform

Ref.: H. Holst, R. Kauer

In zwei Weinbergsflächen der Forschungsanstalt Geisenheim wurden in den Jahren 2003 und 2004 Untersuchungen zur Entwicklung der Spinnmilben *Panonychus ulmi* und *Tetranychus urticae* und der Raubmilbe *Typhlodromus pyri* an Merlot-Reben in Abhängigkeit von Erziehungs- und Bewirtschaftungsform durchgeführt.

Für eine Untersuchung der Erziehungssysteme wurden die Varianten Merlot Lyra, Merlot Scott Henry und Merlot Spalier in integriert bewirtschafteten Flächen ausgewählt. Die Untersuchungen zu den Auswirkungen der Bewirtschaftungsform fanden in einer ökologisch bzw. integriert bewirtschafteten Merlot Spalier-Anlage statt.

Die Datenerhebungen der Spinn- und Raubmilbenpopulationen erfolgten mit Hilfe der Waschmethode nach HILL und SCHLAMP (1984).

Auswirkungen der Erziehungssysteme:

Die Erziehungsart Lyra scheint Vorteile durch die Art des Anschnitts und ein für die Entwicklung der Raubmilben förderliches Mikroklima zu bieten. Der hohe Anteil an mehrjährigem Holz in unmittelbarer Nähe der abgelegten Wintererier der roten Spinne führt zu

einer sehr kurzen Distanz zwischen Winterquartier der Raubmilben und dem Ort des Schlüpfens der roten Spinne. Diese kurze Entfernung zwischen Räuber und Beute im Frühjahr stellt einen positiven Aspekt für eine schnelle Entwicklung und starke Vermehrung der Raubmilben, als auch für eine schnelle und starke Dezimierung der Spinnmilbenpopulation dar. Eine weitere Auswirkung hat die Erziehungsform auf den Wintereribesatz von *P. ulmi* am geschnittenen Rebstock. Da die Augen der Triebbasis in der Regel einen geringeren Besatz als die im Bereich des 5. bis 7. Nodiums aufweisen, erfolgt durch den koronähnlichen Anschnitt eine natürliche Reduzierung des Besatzes mit Wintereriern. Weiterhin zeigen die Auswertungen, dass sich *T. pyri* bevorzugt an den Innenseiten der V-förmigen Laubwand, wo Sonneneinstrahlung und Temperatur höher, Windgeschwindigkeiten aber niedriger sind, aufhält. Hierin wird der Hauptgrund für die bei der Lyra-Erziehung im Vergleich zu den anderen untersuchten Erziehungsformen höheren Individuenzahlen von *T. pyri* vermutet.

Weiterhin zeigte die Erziehungsform Scott Henry indirekte Auswirkungen auf den Wintereribesatz von *P. ulmi*. Vor allem die Daten aus 2004 zeigen eine stark erhöhte Zahl „nicht intakter“ Wintererier der roten Spinne. Die Ursache hierfür könnte in der Art des Stockaufbaus liegen, der es vermutlich Prädatoren ermöglicht, eine große Anzahl Eier auszusaugen, ohne große Entfernungen zurücklegen zu müssen.

Beim Vergleich der Individuenzahlen von *T. pyri* der einzelnen Varianten zeigt sich bei der Erziehungsform Scott Henry die zweithöchste Populationsdichte.

Auswirkungen der Bewirtschaftungsform:

Beim Vergleich der Bewirtschaftungsformen „integriert“ und „ökologisch“ wurden keine Auswirkungen auf die Entwicklung von Spinn- und Raubmilben festgestellt, die auf die Bewirtschaftungsform zurückzuführen sind. Die unterschiedlichen Populationsverläufe von *T. pyri* in den untersuchten Spalier-Varianten werden auf den Einsatz von raubmilbensschädigenden Präparaten beim Pflanzenschutz in der ökologisch bewirtschafteten Variante zurückgeführt. Ein Verzicht auf „raubmilbensschädigende“ Präparate in der ökologischen Variante würde in diesen Versuchsfeldern vermutlich zu einer ähnlichen Populationsdynamik und -stärke von *T. pyri*, wie in der integriert bewirtschafteten Variante, führen.

Betriebswirtschaft



Kopp, Karin

Anwendung und Weiterentwicklung eines Leitfadens zur strategischen Entwicklung, dargestellt am Beispiel eines direktvermarktenden Weingutes

Ref.: R. Göbel, M. Mend

Gegenstand dieser Diplomarbeit ist die Entwicklung einer auf den Unternehmer ganz persönlich abgestimmten Unternehmensstrategie am Beispiel eines direktvermarktenden Weingutes mit Hilfe eines strategischen Leitfadens.

Mit der Arbeit konnte der Nachweis erbracht werden, dass es dem Weingut gelungen ist, eine persönliche Unternehmensstrategie mit Hilfe des Leitfadens zu entwickeln.

Obwohl es für den Unternehmer schwierig war seine Ziele zu definieren und sein Unternehmen losgelöst von den bestehenden Strukturen wahrzunehmen, war es ihm dennoch möglich eine strategische Neuausrichtung seines Unternehmens selbst zu erarbeiten.

Der Aufbau des Leitfadens in zwölf Schritte, mit anschaulichen Praxisbeispielen, erleichterte es dem Unternehmer den eigenen Betrieb einzuordnen. Es wurden im Rahmen dieser Arbeit neben den wirtschaftlichen Erfolgskriterien auch die persönlichen Ziele des Unternehmers berücksichtigt. Die Neuausrichtung wurde somit dem Betrieb nicht von außen als starres System präsentiert, sondern es wurde ein Denkprozess beim Unternehmer ausgelöst und der Leitfaden konnte, ausgehend von den Rahmenbedingungen des Unternehmens, vom Unternehmer selbst durchgeführt werden.

Bei dem Weingut fand keine komplette Neuausrichtung statt, vielmehr wurden die Interessen und Anforderungen der ausgewählten Zielgruppe in den Vordergrund gerückt und somit das Weingut an die aktuelle Marktsituation angepasst.

Neben der Erörterung der theoretischen Grundlagen und der Anwendung des Leitfadens konnten im Rahmen dieser Arbeit auch Ansätze zur Weiterentwicklung vorgestellt werden.



Blümig, Sebastian

Erstellung eines Qualitätsmanagement-Konzepts auf Basis der DIN EN ISO 9001:2000 am Beispiel Kellerwirtschaft im Rahmen einer betrieblichen Neuausrichtung

Ref.: R. Göbel, B. Lindemann

Gerade die letzten Jahre, in denen die Weinbranche vielerorts mit Insolvenzen, Betriebsaufgaben und -zusammenschlüssen Schlagzeilen machte, zeigte, dass es bei Weitem nicht mehr ausreicht, hochwertige Weine herzustellen. Natürlich ist das Produkt weiterhin ein wesentlicher Bestandteil der Gesamtqualität, aber Basis des wirtschaftlichen Erfolgs ist ein begeisterter oder zumindest zufriedener Kunde. Daher dürfen Eigenschaften wie ein besonderer Service, zuverlässige Lieferungen, Veranstaltungen mit einzigartigem Ambiente nicht in den Hintergrund gestellt werden.

Das international standardisierte QM-System ISO 9001 umfasst all diese Aspekte und bindet das Produkt dementsprechend mit ein. Gerade in der Weinbranche, so auch in dem untersuchten Betrieb, sind bereits viele Prozesse und Dokumentationen vorhanden, die mit wenig Aufwand in das System eingebunden werden können. Der arbeitsintensive Teil steckt meist in der Führungsebene bezüglich langfristiger Planungen und Entscheidungen. Besonders auf Produktionsebene ist eine konsequente Einhaltung der Dokumentationspflicht hinsichtlich Vorbeugungs-, Korrekturmaßnahmen und Fehlerlenkung erforderlich.

Abschließend ist festzustellen, dass eine Ausrichtung nach der ISO 9001 zukunftsweisend ist. Sie bietet eine erhöhte Transparenz aller Prozessabläufe und damit eine verbesserte Kontrolle über Auswirkungen von betrieblichen Entscheidungen und Handlungen. Außerdem bildet die internationale Standardisierung nach ISO 9001 das Fundament für Forderungen nach IFS, HACCP oder Rückverfolgbarkeit, die mit relativ geringem Aufwand angeknüpft werden können. Dies wiederum sichert die Beziehungen zu Geschäftspartnern und das Vertrauen, das vom Endverbraucher entgegengebracht wird.



Runkel, Christian

Einflussgrößen auf die Kaufentscheidung Neuer Welt-Weine. Vergleich der Entwicklung und Einstellungen hinsichtlich ausgewählter Länder der Neuen und der Alten Welt im deutschen Weinmarkt

Ref.: R. Göbel, M. Mend

Ziel der Arbeit war es, mögliche Einflussgrößen auf die Kaufentscheidung bei Weinen aus der Neuen Weinwelt im Einzelnen darzustellen und mittels einer Verbraucherbefragung herauszufinden, inwieweit diese beim Weinkonsumenten von Bedeutung sind. Hierzu wurden unterschiedliche Verbrauchereinstellungen und Präferenzen hinsichtlich Weinkonsum allgemein sowie Weinen ausgewählter Länder der Neuen und der Alten Weinwelt eingehend untersucht. Ein weiterer Schwerpunkt der Befragung bildete die Einstellung von Konsumenten zu deutschen Weinen.

Unter Berücksichtigung der Aussagen derjenigen Testpersonen, die angaben mit Weinen aus Übersee positive Erfahrungen gemacht zu haben, ließen sich Tendenzen betreffend der genannten Einflüsse aufzeigen. Ein gleichbleibender, zuverlässiger Geschmackstyp, eine hohe Verfügbarkeit und der Preis scheinen die größten Vorzüge zu sein, die Überseeeweine zu bieten haben. Wie anhand der Importmengen nach Weinarten zu vermuten war, wird Rotwein ebenfalls als Größe genannt.

Die weiteren im Zuge der Erhebung untersuchten Entwicklungen und Einstellungen zeigen, dass sich in dieser Arbeit insbesondere im Rotweimbereich und unter jungen Weinkonsumenten kein wirklich positives Bild der Verbraucher gegenüber deutschem Wein abzeichnet. Es konnte verdeutlicht werden, dass jedoch generell eine starke Entwicklung deutscher Weine gesehen wird. Riesling wird von vielen gerne getrunken und deutscher Riesling wird geschätzt, das ging aus der Befragung hervor.

Hagen, Holger

Positionierung und Profilierung eines Weinguts und Erstellung eines Kommunikationskonzeptes am Beispiel einer direktvermarktenden spanischen Finca

Ref.: R. Göbel, M. Mend

Das der Arbeit zugrunde liegende Objekt ist der Weingutsbetrieb der Finca des Dirigenten Justus Frantz auf Gran Canaria. Der Betrieb nimmt einen Hügel ein, der wie eine Oase in einer Wüste wirkt und unter anderem ein besonderer Anziehungspunkt ist, da er Persönlichkeiten wie Leonard Bernstein und Helmut Schmidt monatelang als Inspirationsquelle diente. Auf einer 5 Hektar großen Fläche wird größtenteils Rotwein angebaut, der neben anderen Produkten wie exotischen Früchten, Marmeladen und Likör vermarktet werden soll.

Bei der Analyse der Ressourcen und der Wettbewerbssituation zeigte sich, dass der Betrieb aufgrund der Eigentümerpersönlichkeit, der emotionalen Wirkung auf Besucher, der Einzigartigkeit der Produkte und des Kulturangebotes sowie wegen des starken Tourismusaufkommens in den nur wenige Kilometer entfernten Metropolen ein bis dato großes ungenutztes Potential besitzt.

Im Rahmen der Positionierung wurden anzusprechende Marktsegmente definiert. Die aus der Beschreibung dieser Segmente hervorgehenden Interessen und Vorlieben flossen dann in die Profilierungsstrategie der Finca ein. Als Grundlage für die Profilierung wurde eine neue Unternehmensmarke geschaffen und die Philosophie, gebunden an die Analyse der Persönlichkeit des Dirigenten, definiert. Unter dem Leitgedanken „Wein und Musik“ wurde in Zusammenarbeit mit einem Designer das Corporate Design erarbeitet und mit einer Sortimentsplanung verflochten.

Bei der Erarbeitung des Kommunikationskonzeptes wurde der Schwerpunkt auf die Vermarktung vor Ort, durch Besucherempfang, gelegt. Die konstitutiven Strategieentscheidungen ergaben sich bei dieser Arbeit aus der Studie der vorhandenen Möglichkeiten und Ressourcen, welche bestmöglich zu nutzen, die Grundintention darstellte.

WWW.

Umfangreiche Informationen rund um die Forschungsanstalt Geisenheim / Fachhochschule Wiesbaden einschließlich wichtiger E-Mail-Adressen, finden Sie im Internet unter der folgenden Adresse: www.fa-gm.de

Oenologie

Einsatz alternativer Hölzer im Barrique-



Strauß, Carsten

ausbau bei der Rebsorte Spätburgunder

Ref.: W. Pfeifer, U. Fischer

Gegenstand dieser Arbeit war die Untersuchung des Einflusses alternativer Hölzer im Barriqueausbau auf das Aromaprofil, den Geschmack und die chemische Zusammensetzung eines Spätburgunderweines im Vergleich zum klassisch verwendeten Eichenholz.

Für die Versuche wurde ein 2004er Spätburgunder Rotwein des Weinguts Strauß aus Uelversheim/Rheinhessen in vier Barriquefässern aus den Hölzern der Traubeneiche, der Robinie (Akazie), der Gemeinen Esche und der Edelkastanie ausgebaut und über fünf Monate analytisch und sensorisch begleitet. Für die Analytik in den Labors des DLR Rheinpfalz fanden verschiedene Methoden Anwendung. An vier Terminen bestimmte man die Gehalte ausgewählter Weininhaltsstoffe durch FTIR, HPLC, Photometrische Farbmesung und Folin-Ciocalteu-Reagenz. Abschließend wurden die Weine gaschromatographisch mittels SPME GC-MS untersucht und die vorhandenen, weinaromarelevanten Substanzen per Aufstockungsverfahren quantifiziert.

Die Sensorik fand an drei unterschiedlichen Terminen in den Verkostungsräumen der FH Wiesbaden, Standort Geisenheim und des DLR Rheinpfalz in Neustadt statt. Die Signifikanzen der sensorischen Ergebnisse wurden mittels Varianzanalyse ANOVA ermittelt und anschließend zusammen mit allen analytischen Daten unter Anwendung der Hauptkomponentenanalyse PCA statistisch aufbereitet.

Bezüglich der Weininhaltsstoffe konnten analytisch keine großen Unterschiede festgestellt werden, was auf den selben Ausgangswein zurückzuführen ist.

Die gaschromatographische Untersuchung der Substanzen, die nachgewiesenerweise für typische Barriquearomen aus Eichenholz stehen, brachte sehr interessante Ergebnisse. Besonders in der Akazienholzvariante kamen zum Teil größere Mengen dieser Stoffe

(Vanillin, Syringol, Eugenol, Furfural, Guaiacol) vor als im Spätburgunder aus dem Eichenholz. Aber auch in den anderen Varianten, Kastanie und Esche, konnten diese Stoffe nachgewiesen werden.

Aus den Ergebnissen der Deskriptiven Analyse konnten signifikante Unterschiede zwischen den vier Holzvarianten abgeleitet werden. Zusammengefasst sind drei unterschiedliche Spätburgundertypen entstanden:

- Der klassische Typ (Eichenholz): Dieser Wein wird dominiert von den klassischen Barriquearomen Vanille und Holz, kombiniert mit würzigen und rauchigen Noten.
- Der rauchig, würzige Typ (Akazie, Esche): Dieser Wein ist geprägt durch stark rauchige und würzige Aromen. Besonders die Akazienvariante zeichnet sich dadurch aus.
- Der fruchtige Typ (Kastanie): Im Gegensatz zu den drei anderen Weinen erinnert die Kastanienvariante an Kirschen, Beerenfrüchte und Cassisaromen.

Mittels der Hauptkomponentenanalyse PCA konnten die Korrelationen zwischen den sensorischen Aromaeindrücken, den weinchemischen und analytischen Parametern graphisch dargestellt werden. Diese bestätigten nochmals die klare Differenzierung der vier Holzvarianten.

Die Bedeutung des Eichenholzes für den Barriqueausbau bleibt unverändert, jedoch nur für einen bestimmten Typ Wein. Akazien-, Eschen- und Kastanienholz bieten interessante Möglichkeiten, andersartige Barriqueweine zu produzieren.

Implementierung eines Qualitätsmanagementsystems zur Erfüllung des International Food Standard in einem Weingut



Fehrmann, Ines

mentsystems zur Erfüllung des International Food Standard in einem Weingut

Ref.: B. Lindemann, A. Haupt

Diese Arbeit stellt die Ziele und Strukturen verschiedener Normen und Standards vor, nach denen Qualitätsmanagementsysteme in der Weinbranche zertifiziert werden können. In der Satzung des VDP sind die Ziele des IFS berücksichtigt. VDP-Mitgliedsbetrie-

be können diesen Vergleich nutzen, um sich auf eine Zertifizierung nach IFS vorzubereiten. Es wird erläutert wie ein Unternehmen im Rahmen eines Projektes bei der Einführung eines Qualitätsmanagementsystems vorgehen sollte, um die Forderungen des IFS sowie gesetzliche Vorgaben und Kundenerwartungen effizient und wirksam umzusetzen. Die Nutzung eines Soll-Ist Vergleiches und die Erarbeitung eines Maßnahmenkataloges werden erläutert.

Im Beispielbetrieb wurde im Rahmen eines Projektes ein Qualitätsmanagementsystem, welches die Anforderungen des IFS auf Basisniveau erfüllt, erarbeitet und implementiert. Dazu gehört der im Rahmen dieser Arbeit erstellte Maßnahmenkatalog und die praktische Umsetzung der Maßnahmen im Unternehmen. Sie umfassten das Erstellen von Handbuch, Verfahrensanweisungen, Arbeitsanweisungen und das Einführen von Konzepten zu Hygiene (HACCP), Abfall, Schädlingsbekämpfung, Mitarbeiterschulungen, Innovation, Rückverfolgung und Korrekturmaßnahmen.

Das Durchleuchten von Prozessen und Abläufen im Unternehmen ermöglicht das Aufdecken von Verbesserungspotenzial in Weingütern, welches durch die Einführung von Kennzahlen messbar wird. So können Vorgänge wie der Einkauf von Material, Personalmanagement, Reklamationsauswertung und Entwicklung neuer Produkte nach Betrachtung der Kennzahlen durch Prozessgestaltung optimiert werden. Durch implementierte und zertifizierte Qualitätsmanagementsysteme im Weingut kann langfristig ein Wettbewerbsvorteil erzielt und der Handel als ein zuverlässiger Kunde an das Unternehmen gebunden werden.

ANMERKUNG DES FACHBEREICHS

Die 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 www.oenologie.de oder auf der Homepage der FA www.forschungsanstalt-geisenheim.de

WEINBAU

Redaktion: Prof. Dr. Randolph Kauer,
FA Geisenheim

Schützt Wein vor Herzinfarkt?

Creina Stockley and Peter Høj
Better wine for better health: Fact or fiction?
[*Australian Journal of Grape and Wine Research* 11, 127-138, (2005)]

In unserer Gesellschaft zählen Herz- und Gefäßerkrankungen mittlerweile zu den Haupttodesursachen. Dabei wird immer wieder der „Mediterrane Lebensstil“, verbunden mit moderatem Weinkonsum, als gesundheitsfördernd herausgestellt (French paradox). Neben dem Alkohol wirken besonders die phenolischen Substanzen im Wein vorbeugend auf Herz- und Gefäßerkrankungen. Unter diesen phenolischen Substanzen nimmt das Resveratrol eine Schlüsselposition ein. Es zählt zur Gruppe der Flavonoide, wird in der Beerenhaut gebildet und stärkt das Abwehrsystem von Pflanzen bei Stress (UV) oder Pilzbefall. In unserem Körper senkt es die im Blut befindlichen Lipoproteine und beugt so einer Arteriosklerose vor. Der Artikel beschreibt weinbauliche sowie kellerwirtschaftliche Maßnahmen, die den Gehalt phenolischer Komponenten beeinflussen.

Weinbauliche Faktoren

Der potenzielle Phenolgehalt eines Weines ist zunächst festgelegt durch die Phenolkonzentration in der Beere. Phenole verteilen sich in Beeren zu 45-70% im Samen, 25-50% in der Beerenhaut, bis 5% im Beerensaft und ca. 1% im Beerenfleisch. Die Konzentrationen können in Abhängigkeit von Rebsorte, klimatischen Faktoren, Art der Bewirtschaftung (Erziehungssystem, Wasser- und Nährstoffversorgung) und dem Gesundheitszustand des Lesegutes variieren.

Kellerwirtschaftliche Aspekte

Gerade die Maischegärung bei Rotweinen führt zu deutlich höheren Phenolausbeuten im Vergleich zur Weißweibereitung. Die Ausbeute ist vor allem abhängig von der Dauer der Gärung, der Art der Mazeration, der Temperatur, der Alkoholausbeute sowie der Wahl der Hefe.

Der Themenbereich Wein und Gesundheit basiert auf vielen soziologischen Studien. Da

Lebensstil und Bildungsstand einen wichtigen Einfluss auf die Gesundheit haben, bleibt am Schluss offen: „Ist es der bessere Wein oder die Art und Weise, wie Weintrinker leben und genießen, die zu einem 25 bis 30% geringeren Risiko bei Herz- und Gefäßkrankheiten führen?“

OENOLOGIE

Redaktion: Prof. Dr. M. Christmann,
FA Geisenheim

Auswirkung von Kaltmazeration, Kammrückgabe, Nacherwärmung und Mannoproteinzugabe auf die Farbstabilität von Weinen der Sorte „Blauer Burgunder“

Carlos de la Barra¹, Konrad Hackl², Klaus Dürschmid¹, Reinhard Eder³ und Klaus Dieter Kulbe¹

¹Department Lebensmittelwissenschaften und –technologie, Universität für Bodenkultur Wien, A-1190 Wien, Muthgasse 18

²Niederösterreichische Landeslandwirtschaftskammer, A-3500 Krems, Sigmundstraße 50

³Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau, A-3400 Klosterneuburg, Wiener Str. 74 [Mitteilungen Klosterneuburg 55 (2005): Nummer 5-6, S. 140-147]

Bei Gärversuchen mit Kaltmazeration im Großmaßstab (210 l) bei der Sorte „Blauer Burgunder“ aus dem Kremstal (Österreich) zeigte sich, dass die angewandten Verfahren – Kammrückgabe, Nacherwärmung nach der Gärung, Kombination aus Kammrückgabe und Nacherwärmung, Mannoproteinzugabe – einen deutlichen Einfluss auf die Extraktion und die Stabilisierung der Farbe haben. Alle Weine hatten vergleichbare Alkoholgehalte (13,7 %vol), aber beim Gehalt an Äpfelsäure konnten deutliche Unterschiede festgestellt werden (z.B. Kammrückgabe +148 % gegenüber Kontrolle). Die stärkste Abnahme von Malvidin-3-glucosid fand in der Endphase des biologischen Säureabbaus statt. Besonders durch die Mannoproteinzugabe konnte der Gehalt an stabilisiertem Malvidin-3-glucosid erhöht werden (+41,3 % g. K.). Die Farbtiefe wurde durch die verschiedenen Vinifizierungstechniken beeinflusst, der Kombinationsansatz (Kammrückgabe und Nacher-

wärmung) hatte eine um 14,4 % geringere, und die Variante mit Mannoproteinzugabe eine um 22,7 % höhere Farbintensität als die Kontrolle. Die Variante mit Kammrückgabe wies den höchsten Tanningehalt auf (+19,3 % g.K.).

Sensorische Dreiecksprüfungen ergaben, dass die Weine deutlich zu unterscheiden waren. Mit einer deskriptiven Analyse konnte für jede Variante ein sensorisches Profil erstellt und die Korrelation zwischen sensorischen Merkmalen und analytischen Daten ermittelt werden. Dabei zeigte sich, dass die Weine von den Prüfern im Wesentlichen anhand der Farbe unterschieden wurden.

Gehalt an freien Aminosäuren und biogenen Aminen in ungarischen Mosten aus biologischer Traubenproduktion

Diána Nytrai Sárdy und Miklós Kállay
Wirtschafts- und Verwaltungsuniversität,
Fakultät für Lebensmittelwirtschaft,
Lehrstuhl für Oenologie, H-1118,
Budapest
[Mitteilungen Klosterneuburg 55 (2005):
Nummer 3-4, S. 94 - 100]

In Ungarn sind Bioprodukte, so auch Bioweine, immer mehr gefragt. Im biologischen Weinbau ist der Stickstoffeinsatz, der den Gehalt an stickstoffhaltigen Verbindungen in Most und Wein beeinflussen kann, ganz anders als beim herkömmlichen Anbau. Freie Aminosäuren im Most sind eine gute Nährstoffquelle für Hefen. Biogene Amine sind Inhaltsstoffe vieler Lebens- und Genussmittel. Sie entstehen aus Aminosäuren mit Decarboxylierung durch Milchsäurebakterien. Die Anwesenheit von Aminen in Weinen weist auf die hygienischen Umstände bei der Herstellung hin. In unserer Arbeit wurden freie Aminosäuren und biogene Amine in ungarischen Biomosten bestimmt. Unsere Ergebnisse entsprechen den Angaben aus der Literatur.

In höchster Konzentration lagen die Aminosäuren Prolin und Arginin vor. Hinsichtlich biogener Amine wurde festgestellt, dass die Moste Ethylamin und Methylamin in höherer Konzentration enthalten. Histamin wurde nur in zwei Proben gefunden. Weitere Untersuchungen über biogene Amine in Bioweinen sollen durchgeführt werden.