DER OENOLOGE

45. Jahrgang | 12/2017

BDO INTERN
Weihnachtsgrüße des Präsidenten 90

BDO INTERN
Wie ist der Jahrgang 2017? 91

AUS DEN HOCHSCHULEN
Geisenheimer Forum Kennzeichnung 92

Bund Deutscher Oenologen e.V. | Mitgliederzeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft, Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn

Editorial

Weihnachtsgrüße des Präsidenten

Liebe Leser,

die Vorweihnachtszeit ist für unsere Branche ja traditionell von großer Bedeutung. Zum einen rundet ein hoffentlich gutes Weihnachtsgeschäft das scheidende Jahr im Verkauf ab, und zum anderen werden gerade zu Weihnachten und Silvester unsere Produkte von den Verbrauchern nicht nur verschenkt, sondern insbesondere in stimmungsvoller Atmosphäre genossen. Deshalb freut es mich umso mehr, dass Sie dem BDO in dieser teilweise auch stressigen Jahreszeit Ihre Zeit für das Studium dieser Ausgabe schenken.

Denn hinter dem Oenologen steht ein tolles Team aus einer Handvoll engagierter Vereinsmitglieder, die sich das ganze Jahr über ehrenamtlich Monat für Monat Gedanken machen, was Sie interessieren könnte. Und dann dafür sorgen, dass alles fristgerecht umgesetzt wird. Diese ehrenamtliche Arbeit ist nicht hoch genug einzuschätzen. Deshalb an dieser Stelle mein großer Dank an unser Team vom Oenologen!

Nach einem Jahr als BDO-Präsident blicke ich einigermaßen zufrieden auf das Jahr 2017 zurück, auch wenn nicht alles, was ich mir ursprünglich vorgenommen hatte, schon dieses Jahr umgesetzt werden konnte. Wir sind aber auf einem guten Weg. Gerade für die kommenden Oenologengenerationen an den Standorten Geisenheim, Neustadt und Heilbronn sind wir dabei, einen echten Mehrwert aus einer BDO-Mitgliedschaft zu generieren. Dafür war die Strategieklausur des BDO-Vorstands im Juni diesen Jahres eine wichtige Grundlage. Aber auch für die kommenden Entscheidungen im Rahmen einer zukunftsfähigen Struktur des BDO.
Mit der BDO-Tagung im Mai haben wir als Verband Neuland betreten, und mit unserer Tagung in Heppenheim an der Bergstraße gezeigt, dass der BDO auch außerhalb von Geisenheim eine sehr gut besuchte und hochkarätige Tagung durchführen kann. Hier gilt mein Dank den Vorstandskollegen, die diesen Weg mit mir gegangen sind und überall unterstützt haben. Das war ganz sicher nicht das letzte Mal ein BDO on Tour.
Den eingeschlagenen Weg der Neuerungen werden wir auch 2018 konsequent weiterverfolgen. So werden wir – diesmal wieder in Geisenheim – ein neues Tagungsformat in Angriff nehmen, welches statt der bisherigen drei verschiedenen Themenblöcke nun ein Thema in den Fokus stellen wird, so dass dieses Thema intensiv, aber auch kontrovers diskutiert werden kann.
Unsere Jahrestagung mit dem Titel „Winemaking abseits des Mainstreams - Natural Wines, Amphorenweine und andere traditionelle oenologische Verfahren“ wird am 24. April 2018 sicherlich für Gesprächsstoff sorgen. Selbstverständlich runden die Exkursion sowie die gesellige Abendveranstaltung unsere Jahrestagung ab. Ich würde mich sehr darüber freuen, möglichst viele von Ihnen an diesem Tag in Geisenheim persönlich begrüßen zu können.

Ich wünsche Ihnen im Namen des gesamten BDO Vorstands jetzt erst einmal besinnliche Weihnachtstage und für das Jahr 2018 persönlich und beruflich alles Gute, viel Glück und Gesundheit.

Ihr Erik Schweickert

BDO-Geschäftsstelle

Liebe Mitglieder,

Den Absolventen des Weincampus Neustadt, die an der akademischen Abschlussfeier am 17. November ihre Urkunden erhalten haben, gelten die besten Glückwünsche zu diesem Ereignis!

Kommen Sie der Aufforderung in der Verabschiedungsrede durch Prof. Dr. Dominik Durner nach und vernetzen Sie sich – werden Sie Mitglied im Oenologenverband.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

30. Geburtstag
Stefan Schmidt, Thimo Hron, Philipp Laipple, Antonia Lauer, Daniel Schiffmann, Judith Walther, Juliane Kremtz

40. Geburtstag
Sabine Poschmann, Natascha Gies

50. Geburtstag
Hartmut Brückbauer

60. Geburtstag
Wolfgang Heller

70. Geburtstag
Mathis Bastian

Herzliche Grüße
aus der Geschäftsstelle

geschaeftsstelle@oenologie.de
Tel: 06722 - 502742

Wie sind die Weine des Jahrgang 2017?

Traditionell werden nach der Ernte der Witterungsverlauf, die Erntemengen und die Mostgewichte des jeweiligen Jahrgangs von den Verbänden und vom Deutschen Weininstitut veröffentlicht und ein Resümee zur Qualität gezogen.

Uns Oenologen interessiert darüber hinaus aber auch, was sich in den Kellern der Kollegen abgespielt hat nachdem das Mostgewicht gemessen war. Unsere Mitgliederzeitschrift ist ein Medium, in dem wir uns unter Kollegen austauschen. Deshalb haben die Regionalsprecher nachfolgendes über den Jahrgang 2017 berichtet:

Mittelrhein ist ein kleines, aber sehr langes Weinbaugebiet mit unterschiedlichen Ergebnissen. Allgemein gab es großen Selektionsbedarf bei Mostgewichten um 90 Grad bei Spätburgunder und 80 – 87 Grad beim Riesling. Die Riesling-Säuren fielen nicht unter 10 Gramm bei normalen pH-Werten. Die Weißweine hatten die Aromareife erreicht, sind in der Gärung aber teilweise etwas verschlafen, obwohl es keine Angärprobleme gab.

Württemberg meldet regional gewaltige Unterschiede aufgrund der Frostschäden. Besonders Trollinger und Lemberger machten letztlich aufgrund der guten Durchfärbung und Aromareife viel Freude. Kellerwirtschaftlich wurde ein sehr problemloser Jahrgang eingelagert. Die Säure-, Mostgewichts- und NOPA-Werte waren umfassend optimal.

An der **Nahe** machte die Fäulnis bei frühen Sorten Probleme, deren Mostgewichte zunächst noch bei Mitte 70 Grad lagen. Riesling war schließlich der Gewinner. Ohne Gärprobleme zeigen die Jungweine ein breites Aromenspektrum von floral bis fruchtig. Die Gärung lief ohne größere Probleme und ohne auffällige Böckserneigung.

Franken hatte zunächst große Bedenken wegen der KEF bei den roten Sorten. Die Weißweinsorten mussten ebenfalls sehr selektiv gelesen werden. Die Frühsorten Bacchus und Müller-Thurgau kamen mit 75 bis 80 Grad in die Keller und mussten dennoch gesäuert werden. Dafür lagen die Spätsorten in der Säure relativ hoch bei allen pH-Stufen. Ohne Böckser und Durchgärprobleme zeigen sich die Jungweine sehr fruchtig, aromatisch, elegant, aber teils schlanker, als im Vorjahr.

Rheinhessen muss sich mit wenig und sehr inhomogenem Lesegut auseinandersetzen, das schon ab dem 4. September eingebracht wurde. Ab 70° Oechsle kamen bereits die Müller-Thurgau in die Keller und brachten bis zu 10 Gramm Säure mit. In punkto Gärung gab es keine Probleme, die Weine liefen rasch und meist vollständig durch. Standardsorten sind als Jungweine fruchtig und säurefrisch mit den entsprechenden Aromen. Einzig die Aromasorten selbst zeigen sich in diesem Jahr nur verhalten aromatisch.

Vorankündigung: 61. Fachtagung des Bund Deutscher Oenologen

Winemaking abseits des Mainstreams - Natural Wines, Amphorenwein und andere traditionelle oenologische Verfahren

Datum: 24. April 2018

8:15 Eintreffen

8:30 – 9:00 Begrüßung und fachlicher Einstieg

9:00 - 9:45 Tradition oder Moderne – oenologische Praxis der Amphorenweine

9:45 – 10:15 Pause

10:15 – 10:45 BDO – Bist Du Orange? Natural Wines unter der Lupe

10:15 – 10:35 Von was reden wir eigentlich? Abgrenzung und Einordnung von Natural Wines

10:35 – 10:55 Wein nach unserem Maßstab? Natural Wines aus Sicht der Weinkontrolle

10:55 – 11:15 Chance oder Risiko? Natural Wines aus Sicht des Weinmarktes

11:15 – 12:15 Podiumsdiskussion: Wine Unplugged – Differenzierung oder nur etwas für Spinner?

12:15 – 13:00 Ein Selbstversuch zwischen Euphorie und Überwindung: Verkostung von Natural Wines, Orange Wines und Amphorenweine

13:15 – 14:45 Mittagspause

15:00 – 17:30 Exkursion

18:30 Abendveranstaltung

Geisenheimer Forum – Kennzeichnung am 22. November 2017

Wein genießt, wie andere alkoholische Getränke, bisher eine Sonderstellung und ist von der bei Nahrungsmitteln üblichen Kennzeichnung von Brennwert, Nährwert und Zutatenliste bisher ausgenommen. Die Europäische Kommission strebt bereits seit längerem die Vereinheitlichung der Kennzeichnung von Wein an. Sie hat deshalb der gesamten europäischen Branche der Hersteller alkoholischer Getränke bis März 2018 Zeit gegeben, um einen eigenen Vorschlag zu unterbreiten, wie Wein in Zukunft gekennzeichnet wird. Nicht überraschend gibt es zwischen den Herstellern von Wein, Bier, Sekt, Spirituosen und Fruchtwein sehr unterschiedliche Vorstellungen. Das macht laut der Experten eine termingerechte Einigung und einen gemeinsamen Vorschlag sehr schwer, wenn nicht gar unmöglich.

Beim Geisenheimer Forum Kennzeichnung am 22. November 2017 kamen deshalb Experten zu Wort, um die unterschiedlichsten Perspektiven (Politik, Verbände, internationale Organisationen, Produzenten, Konsumenten und Oenologie) bezüglich der geplanten Kennzeichnung zu diskutieren. Im vollbesetzten Hörsaal zeigte Dr. Koehler vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft auf, welche politischen Absichten hinter diesem bisher einmaligen Vorgehen der Europäischen Kommission stecken. Seiner Meinung nach ist noch nicht vollkommen klar, was passiert, wenn die Branche bis März keinen gemeinsamen Vorschlag in Brüssel auf den Tisch legt. Es könne demnach sein, dass das Anliegen dann für längere Zeit ruht. Es wäre aber auch möglich, dass danach gesetzgeberische Anstrengungen der EK unternommen werden, um die vorhandene Lebensmittelinformationsverordnung LMIV auch für Wein geltend zu machen. Das würde dann eine komplette Kennzeichnung nach sich ziehen. Peter Rotthaus vom Bundesverband der Deutschen Weinkellereien und des Weinfachhandels präsentierte mögliche Lösungsoptionen für gemeinsame Vorschläge. Dazu gehörte auch die Option Wein wie Käse zu kennzeichnen, wo nur über den üblichen Herstellungsprozess hinaus genutzte Zusatzstoffe kennzeichnungspflichtig sind. Aus seiner Sicht wird die Option „weiter so wie bisher – ohne Kennzeichnung" langfristig in Brüssel nicht tragfähig sein.

Prof. Simone Loose und Prof. Gergely Szolnoki untersuchten die Einstellungen von Produzenten und Konsumenten zur neuen Kennzeichnung

Aus Sicht der Präsidentin des OIV, Prof. Monika Christmann, wäre das Angebot an Brüssel, den Brennwert (kcal/kJ) anzugeben, ein erstes wenig schmerzvolles Zugeständnis. In der engeren Abstimmung mit dem Codex Alimentarius ist außerdem angestrebt, die Bestimmungshoheit des OIV über Zusatzstoffe im Wein zu wahren. Prof. Dietrich, Geisenheimer Experte für Weinanalytik und Getränkeforschung, berichtete von Erfahrungen bei der Einführung der Kennzeichnungspflicht für Fruchtsaftgetränke. Seiner Erfahrung nach hat die notwendige Kennzeichnung bisher bei allen Produkten dazu geführt, dass der Einsatz von Zusatzstoffen stark hinterfragt und in der Folge reduziert wurde. Laut Prof. Dietrich wird die Reaktion der Verbraucher geringer ausfallen, als zurzeit befürchtet.

Die Erwartungen und Befürchtungen der Produzenten unterscheiden sich laut Prof. Simone Loose teilweise sehr stark zwischen den einzelnen Betriebstypen. Während alle befragten Genossenschaften vollumfänglich über die Diskussion auf der EU-Ebene informiert sind, so sind dies bei den Weingütern nur 71 Prozent. Die Kellereien besitzen bereits Erfahrungen mit der Kennzeichnung aus dem Export und der Produktion alkoholreduzierter Mischgetränke, bei denen die Verbraucher ihr Verhalten aufgrund der Kennzeichnung nicht geändert haben. Deshalb steht aus Sicht der Kellereien auch die Frage nach den Prozesskosten und der Umsetzbarkeit mehrsprachiger Angaben auf dem Etikett im Vordergrund. Weingüter befürchten dagegen den Erklärungsbedarf und die Verunsicherung der Verbraucher durch die neue Kennzeichnung.

Doch wie reagieren Verbraucher tatsächlich, wenn sie mit den neuen Kennzeichnungen konfrontiert werden? Prof. Gergely Szolnoki präsentierte Ergebnisse eines Experimentes mit weininvolvierten Konsumenten, von denen zwar ein Großteil auf die Rückenetiketten schaute, aber nur ein geringer Anteil auch die neue Kennzeichnung bemerkten. Diejenigen waren anfangs tatsächlich überrascht, verwirrt und unsicher. Interessanterweise fanden die interviewten Weinkonsumenten die Liste der Zusatzstoffe aus Gründen der Transparenz und Fairness gegenüber anderen Lebensmitteln interessanter als Brenn- oder Nährwertangaben, die als nicht nützlich angesehen wurden.

Dr. Maximilian Freund stellte Optionen vor, wie der Einsatz einzelner Zusatzstoffe durch eine veränderte Arbeitsweise im Keller oder alternative physikalische Verfahren reduziert werden kann. Auch wenn viele physikalische Verfahren vor allem für kleinere Weingüter zurzeit noch nicht wirtschaftlich sind, ist bei stärkerer Nachfrage mit einer Kostendegression sowie einem Angebot durch Lohnunternehmer zu rechnen.

In der abschließenden Podiumsdiskussion mit Vertretern von Weingütern, Kellereien und Genossenschaften unter der Leitung von Dr. Hermann Pilz (Meininger Verlag) wurden die unterschiedlichen Perspektiven deutlich. Vor allem bei hochpreisigen Weinen, wie Großen Gewächsen, ist aus Sicht der Weingüter ein Trend zum „Clean Labelling" zu erwarten, bei der Zusatzstoffe möglichst vermieden werden. Damit wäre eine Zweiteilung des Marktes in der Form zu erwarten, dass eine Kennzeichnung von Wein im Lebensmitteleinzelhandel weniger stark wahrgenommen wird als bei Wein, der über Fachhandel, Gastronomie und Ab-Hof vermarktet wird.

Das Geisenheimer Forum wurde inhaltlich von Simone Loose und Gergely Szolnoki vom Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung der Hochschule Geisenheim initiiert und organisatorisch vom Geisenheimer Institut für Weiterbildung sowie vom Bund Deutscher Oenologen betreut.

Simone Loose und Gergely Szolnoki

Prof. Dr. Karl Wucherpfennig gestorben

Ein Nachruf von Hans-Georg Burger.

Der langjährige Direktor des Instituts für Weinanalytik und Getränkeforschung in Geisenheim, Prof. Dr. Karl Wucherpfennig, ist im Alter von 92 Jahren gestorben und jetzt in seinem langjährigen Wohnort Wiesbaden beigesetzt worden. Seit 1960 leitete Wucherpfennig 28 Jahre das Institut, dem er internationale Anerkennung verschafft hat. Der studierte und promovierte Chemiker und habilitierte Lebensmitteltechnologe hat mit seinen umfangreichen Forschungsarbeiten auf dem Gebiet der Getränketechnologie und der Entwicklung neuer analytischer Methoden zur Beurteilung von Inhaltsstoffen alkoholfreier und alkoholischer Produkte die moderne Getränkeherstellung entscheidend mitgeprägt. So galt er als einer der wegweisenden Wein- und Getränkeforscher Deutschlands.

Wie sein Nachfolger Prof. Dr. Helmut Dietrich vor zwei Jahren in seiner Würdigung zum 90. Geburtstag hervorhob, waren seine Forschungsarbeiten immer an den Problemen der Unternehmen ausgerichtet. Er war nicht nur ein kompetenter Chemiker und Analytiker, sondern zugleich ein exzellenter Technologe. Dieser Tatsache verdankte die Branche wichtige Impulse und technische Neuerungen und davon zeugte eine ganze Reihe von Patenten, die zum Stand der Technik wurden. Eine ganze Generation von Fach- und Führungskräften der Wein- und Getränkebranche ist durch seine Hände gegangen

Auch im Ruhestand war er weiter in der Getränkeforschung aktiv. Immer wieder wurde er um Klärung von Problemen, vor allem technischer Art, gebeten. Bis zuletzt verfolgte er aufmerksam die aktuellen Entwicklungen in seinem Fachgebiet und in der Forschung. Seine hohe Kompetenz und sein Sachverstand waren in vielen Fachgremien im In- und Ausland gefragt. Große Verdienste hat er sich auch um die Zusammenarbeit zwischen Geisenheim und der Universität Gießen erworben. Fast 30 Jahre vertrat er in Gießen als Lehrbeauftragter das Fach Lebensmitteltechnologie.

Für sein herausragendes Lebenswerk und seine Verdienste um die deutsche Wein- und Getränkeforschung wurde Prof. Wucherpfennig 2009 mit dem Bundesverdienstkreuz 1. Klasse gewürdigt. Die DLG hat ihn mit der Max-Eyth-Denkmünze in Silber geehrt.

Prof. Dr. Karl Wucherpfennig wurde 92 Jahre alt

Fachvorträge

» **Prof. Dr. Reinhard Töpfer,** Julius-Kühn Institut
» **Josef Engelhart,** LWG Veitshöchheim
» **Ralph Dejas,** Ecovin

Podiumsdiskussion

» **Moderator: Michael Pleitgen,** Weinakademie Berlin

Umfangreiche PIWI-Verkostung

www.zukunft-weinbau.de/**piwi-forum**

PIWI Forum
01.02.2018
Heilbronn

Jetzt anmelden!

Alles zum Thema pilzwiderstandsfähige Rebsorten.

novisys Weinbau mit Zukunft

unter anderem mit:

JKI Julius Kühn-Institut Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen
WBI Staatliches Weinbauinstitut Freiburg
LWG
Rebschule Freytag
ECOVIN
WEIN MARKT das deutsche weinmagazin
Hochschule Heilbronn
Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg
Hochschule Geisenheim University
PIWI International
DINE Deutsches Institut für nachhaltige Entwicklung
Gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung

Aus der Alumni-Geschäftsstelle

Dipl.-Ing. Simone Böhm, Leiterin der Geisenheimer Alumni/Fundraising-Geschäftsstelle, berichtet an dieser Stelle regelmäßig über Geisenheimer Oenologen im In- und Ausland

Fassreport Geisenheimer Geschichten – Fassböden seit 1934

Hartmut Tesch (li.) und Wolfgang Heeß, die Autoren des Fassreports

Das zeitgeschichtliche Werk erzählt chronologisch und unterhaltsam „Geisenheimer"-Geschichten auf der Grundlage zeitaufwendiger Recherchen der Geisenheimer Fassböden mit Texten des BDO-Ehrenpräsidenten Wolfgang Heeß und Fotos von Hartmut Tesch.

Es ist ein in Geisenheim über Jahrzehnte gepflegter guter Brauch als Abschlusssemester Weinbau & Oenologie einen Fassboden mit zeitgeschichtlichen Motiven schnitzen zu lassen und diesen im Holzfasskeller des Instituts für Oenologie der Hochschule Geisenheim University auszustellen. Jeder Fassboden trägt die stolzen Namen der Geisenheimer Absolventinnen und Absolventen und zeigt ein künstlerisch gestaltetes zeitgeschichtliches Motiv. Man findet so u.a. die Mondlandung, die Deutsche Wiedervereinigung und die Europäische Netzwerkbildung – nur ein einziges Motiv wurde auf einen Edelstahltank graviert – den besonderen Hintergrund dieser Begebenheit lesen Sie im Buchinhalt.

Mit aktuell über 3 000 Mitgliedern ist die Vereinigung Ehemaliger Geisenheimer – Geisenheim Alumni Association e.V. zu einem bedeutenden Netzwerk gewachsen. Gemeinsam mit dem Bund Deutscher Oenologen pflegt und gestaltet man die Geisenheimer Verbundenheit an der Seite der Hochschule Geisenheim University. Ein wahrer Schatz, eine Erinnerung an die eigene Studienzeit und ein wunderbares Geschenk zu Weihnachten!

Das Buch kann in der Geschäftsstelle für Mitglieder zum ermäßigten Preis von 20,00 Euro erworben werden. Der reguläre Preis beträgt 25,00 Euro.

Die Fassböden erzählen Geisenheimer Geschichten von 1934 bis heute

Karriereplattform

Stellenausschreiben 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 jetzt mit Dipl.-Ing. Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen.

Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

- **Betriebsleiter/in**
  Weingut Ulrich Langguth; Mosel
- **Mitarbeiter/in für Geschäftsstelle (Teilzeit)**
  MAXIME.HERKUNFT.RHEINHESSEN e.V.; Rheinhessen
- **Wine Consultant (m/w)**
  Personalwerk Media Gmbh & Co. KG; München

Mehr Stellenangebote gibt es unter:

weinjobs.com
jobs für weinfachleute, önologen und mehr

WISSENERFAHRUNGPASSION

WEINCAMPUS NEUSTADT

Hinz, Fenja

Ref.: Wolfgang Pfeifer - Matthias Schmitt

Der Einfluss des sur lie - Weinausbaus im kleinen Holzfass auf die Sektgrundweinbereitung und die anschließende Gärung auf der Flasche bei der klassischen Flaschengärung

In den letzten Jahrzehnten war das Bestreben nach neuster Technologie von Maschinen und Behandlungsmitteln beim Weinausbau sehr groß. Dabei drohte die Hefe nur noch als nützlicher Mikroorganismus für die Alkoholische Gärung angesehen zu werden. Doch seit einigen Jahren erlebt die Hefe wieder eine Art Rückeroberung der Keller. Besonders in der Weißweinproduktion wird man sich wieder über die vielen positiven Eigenschaften der Hefe bewusst und macht sich diese zu Nutze. Dazu zählt besonders das schon lang bekannte und traditionell französische Verfahren ‚Sur Lie'. Hierbei spielt das Hefelager noch nach der Alkoholischen Gärung eine wichtige Rolle. Vor allem die bei der Hefeautolyse wieder freigesetzten Hefestoffe werden durch die längerfristige Lagerung auf der Hefe von dieser wieder freigegeben. Die Weine erhalten dadurch mehr Körper und Struktur. Ziel dieser Arbeit ist zu untersuchen, wie sich ein Sur Lie Ausbau auf die zweite Gärung eines Sektgrundweines auswirkt. Dafür wurden 4 Varianten (Vollhefelagerung/Feinhefelagerung mit und ohne Aufrühren) ausgebaut. Rebsorte ist Blauer Spätburgunder (Blanc de Noir). Gär- und Lagerbehälter waren gebrauchte Kleinfässer. Nachfolgend einige Ergebnisse: Der Einfluss der Intensität des Sur Lie-Ausbaues auf die 2. (Sekt-) Gärung ist durch diesen Praxis-Versuch nicht eindeutig geklärt. Die Aminosäuregehalte waren vor der (2.) Sektgärung insgesamt sehr hoch, was auf eine gute Hefeversorgung aus dem Weinberg schließen lässt. Die Restaminosäuren waren nach der Gärung -und dem Biologischen Säureabbau- und nach dem Fasslager (1. Hefeabstich Anfang Dezember bei ‚Feinhefe', Ende Februar bei ‚Vollhefe') bzw. vor der Versektung unterschiedlich hoch. Die Unterschiede sind aber der Hefemenge bzw. der Aufrühr-Intensität nicht direkt zuordenbar. Ob diese Unterschiede letztlich vom Hefelager und/oder von der Aufrühr-Intensität oder doch von den unterschiedlichen Barrique-Einflüssen abhängen ist letztlich nicht geklärt. Die Gärintensität bei der 2. Gärung und die Flaschendrücke waren weitgehend identisch. Die sensorischen und analytischen Einflüsse des Sur-Lie-Ausbaues für die Versektung können erst nach der vorgeschrieben Mindest-Lagerzeit getestet werden.

Aczel, Nanna, Johanna

Ref.: Gergely Szolnoki - Dieter Hoffmann

Imageanalyse von Tokajer Weinen in Deutschland

Ziel der vorliegenden Arbeit war es, mittels einer Befragung von Konsumenten in Form einer Online-Umfrage und die Befragung von Experten mittels persönlicher Frageform herauszufinden welche Bekanntheit, beziehungsweise welches Image der ungarische Dessertwein Tokajer Aszú in Deutschland hat. Die Auswertungen der Befragungen zeigen, dass die Weinregion Tokaj-Hegyalja insgesamt wenig bekannt ist. Der Tokaj Aszú als Dessertwein ist fast nur unter Weinkennern und Fachleuten ein Begriff, aber selbst die trinken diese Weine im wesentlichen nur zu besonderen Anlässen oder kaufen die Weine als Geschenk. Im deutschen Weinfachhandel ist der Tokajer Aszú nahezu nicht erhältlich. Die befragten Experten wiesen darauf hin, dass die Weinregion Tokaj kaum einen gemeinschaftlichen Auftritt der Winzer hat und gaben die Empfehlung durch verstärkte organisierte Weinreisen in die Region und zu den Winzern, um die Akzeptanz zu erhöhen. Die Konsumenten stellten fest, dass sich das Weinanbaugebiet Tokaj-Hegyalja momentan eher zurück entwickelt.

Castellan, Serena

Ref.: Annette Reineke - Gianfranco Anfora

Untersuchung zur Wirksamkeit einer UVC-Bestrahlung gegen verschiedene Lebensstadien von D. Suzukii

Die Bachelorarbeit hatte zum Ziel, die Wirkung von UVC Strahlen auf die verschiedenen Lebensstadien der Kirschessigfliege zu analysieren, um diese Bestrahlungstechnik möglicherweise als eine integrierte Bekämpfungsstrategie im Weinbau verwenden zu können. Die Untersuchungen wurden im Labor der Hochschule Geisenheim University mit einem Protoyp einer UVC-Anlage (UV-Technik meyer gmbh) in Petrischalen bzw. an Weinbeeren durchgeführt. Hierzu wurden verschiedene Entwicklungsstadien von D. suzukii (Eier, Puppe und Adulte) mit einer unterschiedlichen Strahlendosis behandelt und die Anzahl abgelegter Eier, der Schlupf der Larven aus den Eiern bzw. die Mortalität der Puppen erfasst.

Nach Bestrahlung der Eier in Petrischalen selbst mit der geringsten Strahlendosis (80 mWs/cm2) schlüpften signifikant weniger Larven aus den Eiern als bei der unbestrahlten Kontrolle. Die Ergebnisse der Versuche an den Adulten und Puppen zeigten, dass es keine Wirkung einer UVC Behandlung hinsichtlich Fortpflanzungsfähigkeit und Fruchtbarkeit der D.suzukii gibt. Inwieweit eine Bestrahlung unter Freilandbedingungen dieselben Effekte auf den Larvenschlupf aus Eiern zeigt, müssen weitere Versuche zeigen.

Sie wünschen – wir schreiben

Interessiert Sie eine der hier abgedruckten Kurzfassungen besonders? Nennen Sie uns Ihren Favoriten per E-Mail: ddw@meininger.de oder Fax: 06321 89 08 21. Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von Der Deutsche Weinbau ausführlicher veröffentlicht.

Erbslöh zum Thema Frühfüllung:

Einen Schritt voraus!

NaCalit® PORE-TEC
Intensive und selektive Adsorption von Eiweißen und Kolloiden

IsingClair-Hausenpaste
Zur effektiven Klärung und Harmonisierung, auch bei niedrigen Temperaturen

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

www.erbsloeh.com