



Der Oenologe

BUND DEUTSCHER OENOLOGEN e.V.

33. Jahrgang • 7/2005 • 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



Prof. Dr.
Klaus Schaller,
Direktor FAG

Wir (wo) sind die Oenologen!?

Der BDO hat sich in München anlässlich der "Weinwelt 2005" der Öffentlichkeit mit einer außerordentlichen Präsenz und Präsentation vorgestellt. Erstmals konnte so ein nicht von Insidern beherrschtes Auditorium die Welt der "Weinmacher" kennen lernen.

Nach meiner Einschätzung war es ein guter Schachzug, dass sich hier der BDO aktiv eingebracht hat und zusammen mit einer guten Equipe aus Geisenheim aufgetreten ist. Es ist auch erfreulich zu sehen, dass man das Thema Wein – aus Sicht des Geisenheimer Ingenieurs eher ein technologisch gefärbtes – auch aus emotionaler Sicht bereit ist zu betrachten und versucht, zum einen den Konsumenten ernst zu nehmen und zum anderen ihn mit neuen Themen für den Wein zu gewinnen. Das Thema der autochthonen Rebsorten ist so eine Geschichte, die für den Wein und den Weinkonsum langfristig einen neuen "Kick" bedeuten könnte. Um weitere Themen braucht uns dabei nicht bange zu sein!

Es ist erfreulich festzustellen, dass die neue Generation der Oenologen erkannt hat, dass es unbedingt erforderlich ist, den Blick zu weiten, die weltweiten Entwicklungen scharf zu beobachten, aber auch wichtige Traditionen des Weinbaus und der Weinbereitung in ihrem beruflichen Codex zu bewahren.

Das Münchener Ereignis ist sicher als ein Meilenstein im Zuge einer neuen Standortbestimmung der Oenologen zu sehen: Erstmals sind hier zwei Berufsgrup-

pen aufeinander getroffen, die sich eigentlich sonst mehr demonstrativ aus dem Weg gehen, nämlich die Diplom-Ingenieure des Weinbaus, oder schlechthin "die Oenologen", und die Sommeliers. Und dies war gut so!

Die Oenologen müssen Flagge zeigen und sie dürfen sich nicht kleinlaut in den Schmolllwinkel zurückziehen, wenn andere ebenfalls etwas zum Wein zu sagen haben. Wichtig ist es, dass die Stichworte für die Diskussionen, für die Trends, die zu setzen sind, aus dem Feld der Oenologen kommen. Es gilt soviel Selbstbewusstsein zu entwickeln, das zeigt, dass man die Nummer Eins im Bereich Wein ist. Dies stellt keine Kampfansage an andere Berufsfelder dar, die sich um den Wein entwickelt haben. Es gilt nur festzustellen, dass man als Oenologe das umfassende Wissen hat, das notwendig ist, um das Produkt Wein herzustellen und beurteilen zu können. Diese Erkenntnis sollte uns nicht zur Überheblichkeit verleiten, sondern uns dazu anhalten, die Standards zu setzen.

In diesem Sinne war die Weinwelt München und die Präsentation der "Oenologen" ein gelungener Auftakt für einen weiteren wichtigen Schritt in die richtige Richtung.

Einen herzlichen Glückwunsch an das BDO-Oenologenteam.

INHALT

GEISENHEIM AKTUELL	50
BDO-FACHTAGUNG REFERATE	54



Wo hohe Ansprüche gestellt werden

PALL Food and Beverage
Pall GmbH SeitzSchenk



BDO-Mitgliederversammlung 2005

Am 13. April fand in Geisenheim im Rahmen der 50. Internationalen Fachtagung die Mitgliederversammlung des Bundes Deutscher Oenologen statt. Unter anderem berichteten Prof. Schaller über die Entwicklungen an der Forschungsanstalt sowie Prof. Löhnertz über den Fachbereich Geisenheim.

Bericht des Direktors Prof. Dr. Schaller über die Forschungsanstalt

Der Direktor verweist auf die weiterhin stark angespannte finanzielle Situation der Forschungsanstalt. Aufgrund weiterer Budgetkürzungen bei gleichzeitig steigenden Kosten wird ein weiterer Abbau von acht bis zehn Stellen unausweichlich sein. Im vergangenen Jahr mussten im Zuge der Aktion "Sichere Zukunft" 17 Stellen von der Forschungsanstalt an die Personalvermittlungsstelle (PVS) der Landesregierung gemeldet werden. Hierfür wurden fast ausschließlich Stellen gewählt, auf denen Mitarbeiter kurz vor Erreichen des Ruhestands sind. Mit dem Ausscheiden des Mitarbeiters entfällt gleichzeitig auch die Stelle.

Im Gegensatz zum Personalhaushalt sieht die Situation im Investitionshaushalt zunächst erfreulicher aus. Die Planungen zum Laborneubau (Investitionsvolumen 18,3 Mio. EURO) laufen auf Hochtouren. Der Baubeginn ist aus heutiger Sicht für Dezember 2005 geplant. Für die nach Bezug des Laborneubaus frei werdenden Gebäude in der Rüdesheimer Straße, Bodenkunde und Weinanalytik, beginnen bereits die Planungen für die erforderliche Sanierung. Die Absichten des Rheingauer Weinbauverbandes und der Hessischen Landesregierung, Schloß Monrepos zu einer Rheingau Vinothek umzufunktionieren, sind durch den Beschluss des Hauptausschusses des Rheingauer Weinbauverbandes den Standort Kloster Eberbach weiterhin zu prüfen, zunächst zurückgestellt. Als Problem stellt sich in der angespannten Haushaltslage auch die Erhaltung der übrigen Bausubstanz und die Renovierung und Schaffung von Wohnraum für Gastwissenschaftler. Im Frühjahr und Sommer scheideten die Fachgebietsleiter Phytomedizin und Obstbau Prof. Dr. Holst und Prof. Dr. Jakob aus dem aktiven Dienst in den Ruhestand. Ebenso sind im letzten halben Jahr die Wissenschaftler Dr. Sponholz, Dr. Zürn, Dr. Bock und Dr. Steinberg in den Ruhestand gewechselt. In der Mikrobiologie wurde die Stelle von Dr. Sponholz umgehend mit Dr. v. Wallbrunn besetzt. Die Probevorlesungen für die neuen Fachgebietsleiter fanden in den nächsten Tagen statt. Die weiteren Besetzungsverfahren sind im Laufen. Die Fachgebietsleiterstelle in der Technik besetzt Dr. Schwarz aus dem Institut Landtechnik der Uni Gießen.

Bericht des Dekans Prof. Dr. Löhnertz über den Fachbereich Geisenheim



Zum 1. März 2005 Prof. Dr. Löhnertz

haben die beiden Geisenheimer Fachbereiche zu einem Fachbereich fusioniert. Ziel ist es durch die Schaffung größerer Einheiten an der Hochschule Synergieeffekte beim Personaleinsatz zu erreichen. Personalabbau ist nicht vorgesehen.

Der Name des neuen Fachbereichs lautet "Fachbereich Geisenheim". Ein langer umständlicher Name wurde bewusst vermieden. Geisenheim steht für alle Studiengänge gleichermaßen. Geleitet wird der neue Fachbereich durch einen Dekan (Prof. Dr. Löhnertz), einen Prodekan (Prof. Dr. Bartfelder) und einen Studiendekan (Prof. Dr. Kauer).

Im vergangenen Wintersemester haben im Weinbau (Wb) 91 Studenten, in Getränke-technologie (Gt) 26 und in Internationaler Weinwirtschaft (IWW) 58 Studenten das Studium begonnen. Somit studieren in Geisenheim jetzt 381 Studenten Wb, 103 Studenten Gt und 90 Studenten IWW. Insgesamt sind das 574 Studenten. Mit der Einführung des Studiengangs IWW wurde eine Lücke geschlossen und das Angebot Geisenheims deutlich erweitert. Aufgrund des starken Zuspruchs muss ein NC mit 45 Studienplätzen eingeführt werden.

Der Masterstudiengang mit Gießen ist angelaufen. Studenten des laufenden Diplomstudiengangs sind in den Masterstudiengang übergewechselt. Neu ist das Angebot zweier Abschlüsse, einer betriebswirtschaftlich, der andere naturwissenschaftlich orientiert. Der Zugang ist für jeden Studenten mit einem entsprechenden Bachelor-Abschluss möglich, das muss kein Geisenheimer sein.

Die Einführung eines EU-Masters mit internationalen Partnern ist in der Planung und wird intensiv weiter verfolgt.

Das Doppeldiplom mit Udine, Trento und San Michele trägt Früchte. Immer mehr deutsche Studenten gehen auch nach Italien. Bisher haben zwei Absolventinnen den Doppelab-

schluss erlangt. Die Zusammenarbeit dieser Partner dauert in diesem Jahr bereits zehn Jahre an.

Zum Wintersemester 2006/2007 ist die Einführung des Bachelor-Abschlusses (BA) im Weinbau geplant. Der Dekan betont nochmals, dass es sich nicht um eine Entscheidung des Fachbereichs, sondern um eine politische Entscheidung im Rahmen des Bologna Prozesses handelt. Die Einführung ist umstritten aber unausweichlich. Der Bachelor-Studiengang wird zukünftig nur noch sechs Semester umfassen, dies sind aber ausschließlich Theoriesemester. Das heißt, es wird keine inhaltlichen Abstriche gegenüber dem bisherigen achtsemestrigen Diplomstudiengang geben. Entfallen wird das bisherige Prüfungssemester. Das BPS, welches sich sehr bewährt hat, könnte gegebenenfalls in die Semesterferien verlagert werden. Eine Verlängerung des Vorpraktikums auf ein Jahr wird geprüft.

Stellen neu besetzt

Die Fachgebietsleiterstelle Technik ist mit Prof. Schwarz von der Uni Gießen besetzt. Die Probevorlesungen im Fachgebiet Phytomedizin haben begonnen. Für die Stellen von Dr. Bock und Dr. Steinberg sind die Besetzungsverfahren am Laufen.

Im Haushaltsbereich ist die weitere Entwicklung unklar. Die Zuteilung über Grund- und Erfolgsbudget wurde vom Land aufgekündigt, neue Kriterien sind noch nicht definiert. Im Fachbereich Geisenheim scheint jedoch kein Studiengang gefährdet.

Für den Laborneubau laufen die Planungen auf Hochtouren. Mit der Fertigstellung gibt es auch neue Praktikumsräume für Chemie, Weinchemie, Bodenkunde, Botanik, Mikrobiologie und Phytomedizin.

Zwei Wochen vor Ostern fand die dritte Aktion Wein für Bildung in Wiesbaden statt. Es wurden wieder ca. 6.000 Flaschen Wein, die vom Meiniger Verlag kostenlos zur Verfügung gestellt werden, verkauft und versteigert. Der Erlös liegt in diesem Jahr bei rund 10.000 EURO. Ein besonderer Dank gilt allen, die an dieser Aktion tatkräftig zum Gelingen beitragen.

(Bernhard Gaubatz)

HINWEIS

Der Tagungsband zur 50. Internationalen BDO-Tagung wird in Kürze als Buch und CD-Rom erscheinen. Bestellung per E-Mail unter: info@oenologie.de

Müller-Thurgau-Probe der Studenten

Im Rahmen der „Mensa-Weinprobe“ konnte an zwei Terminen eine kleine Auswahl der zum Internationalen Müller-Thurgau-Preis angestellten Weine von Studenten verkostet und bewertet werden.

In einem früheren Oenologen berichteten wir bereits über die "Mensa-Weinprobe", die den Studenten und Absolventen an der FH Geisenheim jeden Donnerstag im Wintersemester die Möglichkeit bietet, internationale Weine zu verkosten und sich dabei sensorisch zu schulen. In diesem Rahmen konnte nun an zwei Terminen eine kleine Auswahl der zum Internationalen Müller-Thurgau-Preis angestellten Weine von den Studenten nicht nur verko-



Jeden Donnerstag können Studenten bei der „Mensa-Weinprobe“ internationale Weine verkosten und sich dabei sensorisch schulen (Foto: Beisch)

stet, sondern gleichzeitig auch bewertet werden. Denn, so der Vorsitzende des BodenseeWein e.V., Dr. Jürgen Dietrich, "ganz besonders interessieren uns auch die Einschätzungen der angehenden Weinfachleute, die schließlich die Weine der Zukunft produzieren und präsentieren werden."

Der Internationale Müller-Thurgau-Wettbewerb wurde in diesem Jahr erstmals durch den BodenseeWein e.V., einem Zusammenschluss der deutschen Bodenseewinzer über die Weinbaubereiche hinweg, veranstaltet und das positive Ergebnis der Veranstaltung weist bereits auf eine Wiederholung im kommenden Jahr hin. Ziel hierbei soll sein, eine noch größere internationale Beteiligung zu erreichen. Davon konnten sich auch die Studierenden überzeugen. Selbst bei der kleinen und somit möglichst vielfältigen Auswahl an Weinen war Deutschland, insbesondere die Anbauggebiete Franken, Baden und Rhein-

hessen stark vertreten. Nichts desto trotz fanden auch Müller aus Österreich und Italien ihren Weg an die Verkostungstheke in Geisenheim und konnten so ein breites (Qualitäts-)Spektrum der Rebsorte an ihrem "Geburtsort" liefern. Die Verbindung Müller-Thurgau und Geisenheim, als Ort der Kreuzung, ist also ganz und gar nicht weit hergeholt.

Auch die Ausnahme von der Regel, dass nämlich im Sommersemester eine Probe stattfindet, wurde sehr begrüßt. Bei hochsommerlichen Temperaturen konnte der Müller gleich zeigen, was er als jugendlich-spritziger Weißwein, als fruchtiger Terrassenwein mit Charakter so drauf hat!

Großer Dank geht an dieser Stelle an den BodenseeWein e.V., der die Weine zur Verfügung gestellt und somit diese interessante Probe ermöglicht hat.

(Christine Beisch)

GESCO: Internationale Weinbautagung

In diesem Jahr findet die internationale GESCO-Weinbau-Tagung vom 23.-27. August 2005 zum ersten Mal in Deutschland an der Forschungsanstalt Geisenheim statt. Frühere Tagungsorte waren u.a. Montevideo, Montpellier, Madrid und Porto.

GESCO steht für „Groupe d'Etude des Systèmes de Conduite de la vigne“. Die Tagung steht unter der Schirmherrschaft der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein). Bislang haben sich Wissenschaftler und Weinbauberater aus 18 Nationen für Vorträge angemeldet.



Die internationale GESCO-Weinbau-Tagung findet vom 23.-27. August 2005 an der Forschungsanstalt Geisenheim statt

Die 41. Weinbaubetriebsleiter-Tagung der Forschungsanstalt Geisenheim wird in das Tagungsprogramm der GESCO eingebunden und findet am 23. August 2005 statt (9-15.00 Uhr, Tagungsgebühr 60 Euro).

Die Teilnahme am gesamten GESCO-Tagungsprogramm kostet 450 Euro. Darin enthalten sind alle Veranstaltungen, Exkursionen (Franken und Rheingau) sowie jeweils Mittag- und Abendessen.

Es werden Themen wie Steillagenmechanisierung, Präzisions-Weinbau, neue Anbauverfahren, Reifemetabolismus von Traubenbeeren, Bewässerung von Weinreben oder Klimawechsel vorgestellt. Am 23. August werden internationale Vorträge simultan ins Deutsche übersetzt.

Anmeldung

Eine Anmeldung ist aus organisatorischen Gründen bis zum 18. Juli 2005 erforderlich. E-Mail: GESCO2005@fa-gm.de Fax: 06722/502-140

Das Anmeldeformular sowie das komplette Programm auch im Internet unter www.GESCO2005.forschungsanstalt-geisenheim.de eingesehen werden.

WWW

Infos zum Bund Deutscher Oenologen (BDO) im Internet unter:

www.oenologie.de

TERMINE

- | | |
|----------------------------|--|
| ■ 23. August | Betriebsleitertagung Weinbau
E-Mail: weinbau@fa-gm.de
Tel.: 06722 /502-141 |
| ■ 23.-27. August | XIV Internationale GESCO Tagung
E-Mail: GESCO2005@fa-gm.de
Tel.: 06722/502-141
www.GESCO2005.forschungsanstalt-geisenheim.de |
| ■ 5. und 6. September 2005 | Rebsortentage
E-Mail: rebenzuechtung@fa-gm.de
Tel.: 06722 /502-121 |
| ■ 7. September 2005 | Betriebsleitertagung Kellerwirtschaft
E-Mail: kellerwirtschaft@fa-gm.de
Tel.: 06722 /502-171 |

Der BDO auf der Weinwelt München

Vom 2. bis 5. Juni 2005 fand erstmals die Veranstaltung „Weinwelt München“ statt. Gut 15.000 Besucher kamen zu dem internationalen Weinfest ins Olympiastadion, wo auch der BDO aktiv eingebunden war.

Die Tribüne der Gegengeraden hatte sich zur Weinwelt München in einen gigantischen Weinberg aus 20.000 Rebstöcken verwandelt, die zum Teil von Geisenheimer Studenten versorgt wurden. Zusammen mit 13 Weinmotiv-Transparenten und der atemberaubenden Zeltdachkonstruktion des Olympiastadions entstand der optische Rahmen, in dem 250 Erzeuger aus 24 Ländern ihre Weine präsentierten; unter ihnen waren erfreulicherweise zahlreiche Geisenheimer Absolventen zu finden. Für die Besucher wurde ein umfangreiches Rahmenprogramm geboten. So hatte der BDO zu einer Vortrags-Serie von "Dialogen" mit Geisenheimer Professoren eingeladen, die sehr gut angenommen wurden. Robert Lönarz vom Bund Deutscher Oenologen, der bei der Weinwelt München Weine der Mitgliedsbetriebe präsentierte, ist sich sicher: "Wir werden auch im nächsten Jahr dabei sein. Ich kenne kein Weinfest, das an einem attraktiveren und stimmungsvolleren Ort stattfindet als die Weinwelt. Unsere Winzer fühlen sich wohl hier im Olympiastadion. Das Münchener Publikum ist sehr am Thema Wein interessiert." Die große kommentierte Weinprobe mit Moderator Markus Del Monego am Freitagabend war das erwartete High-

**Wir sind
die Weinmacher!**

light des viertägigen Weinfestes. 3.444 Besucher nahmen an der Veranstaltung teil und verbreiteten auf der Haupttribüne beste Stimmung. Internationale Spitzensommeliers stellten zwölf Weine aus zehn Ländern vor. Ein Wein aus Deutschland kam vom Weingut Karl Pfaffmann, einem BDO-Mitgliedsbetrieb. Cineastische Begegnungen bei inspirierenden Weinen erlebten die Besucher am Samstagabend. Trotz mehrfach einsetzender

Regenschauer war der Abend für alle Besucher ein gelungener Streifzug durch die Film- und Weinwelt mit zahlreichen Größen aus Film und Fernsehen. Am Sonntag endete dann die Veranstaltung mit drei weiteren High-

lights. Zum einen fand vormittags der Wein-Brunch statt.

Am Nachmittag folgten dann die Preisverleihung zum "Munich International Wine Challenge", bei dem die "Edition" von Schloss Vollrads unter der Leitung von unserem BDO-Mitglied Dr. Rowald Hepp in der Kategorie "Weißwein Premium" den 1. Platz belegt hat und das Finale des Verkostungswettbewerbs "Vinum sucht Münchens beste Weinnasen".

Weitere Berichte unter:

www.weinwelt-muenchen.de



Weinwelt München: Der Bund Deutscher Oenologen präsentierte Weine der Mitgliedsbetriebe und war durch diverse Veranstaltungen am Rahmenprogramm beteiligt (Foto: Lönarz)

Geisenheimer Weinfilm und deutsche Filmgrößen

Das Projekt "Moderne Medien" des Studienganges Internationale Weinwirtschaft in Geisenheim konnte unter der Leitung von Robert Lönarz und Birgit Ritter die Preisträger 2005 auf der Bühne der Weinwelt München vor ein-



Deutsche Filmgrößen waren bei KINO VINO zu Gast

gen tausend Zuschauern im Rahmen von KINO VINO präsentieren.

Nach der Vorführung der Siegerfilme "Die Flaschen", "Just a daydream – Tagtraum eines Jung-Winzers" und "Es gibt kein Weg ohne Dornen – Frauen in der deutschen Weinlandschaft" waren die jungen Studierenden in das VIP-Zelt der deutschen Film- und Fernsehstars eingeladen.

Cineastische Begegnungen bei inspirierenden Weinen erlebten die Besucher am Samstagabend. Initiiert wurde der KINO VINO-Abend von der bayerischen Filmförderung und dem Weinland Rheinland-Pfalz.

Der gebürtige Rheinland-Pfälzer und bekennende Weinfreund Mario Adorf kam direkt von den Dreharbeiten mit Volker Schlöndorff zusammen mit seinem Produzenten Eberhard Junkersdorf zur Weinwelt im Olympiastadion. Auch die Schauspielerinnen Barbara Rudnik, Michaela May, Ulrike Kriener, Jeanette Hain und Lisa Martinek trafen sich auf Einladung von FFF Geschäftsführer Dr. Klaus Schaefer und des rheinland-pfälzischen Weinbauministers Hans Artur Bauckhage, um auf der großen Bühne ihre aktuellen Filme vorzustellen. Die Spitzen der deutschen Filmwirtschaft, u.a. SPIO Präsident Steffen Kuchenreuther und BML-Präsident Prof. Dr. Wolf-Dieter Ring warben bei Weinen und bayerischen Käseköstlichkeiten ebenso für den deutschen Film wie Oscarpreisträgerin Caroline Link, Oscar-nominee Byambasuren Daava, Starregisseur Helmut Dietl, die Produzenten Bernd Burge-meister, Ulrich Aselmann, Molly von Fürstenberg und Bavaria-Erfolgsproduzentin Uschi Reich.

(Robert Lönarz)

"Autochthone Rebsorten im Dialog mit..."

Unter dem Motto "Wir sind die Weinmacher" präsentierte der BDO in Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Geisenheim, dem Fachbereich Geisenheim der FH Wiesbaden und der VEG-Geisenheim Alumni Association dem interessierten Publikum auf der Weinwelt München ein umfangreiches und abwechslungsreiches Fachprogramm.

Acht Professoren aus Geisenheim machten sich mit einem kompetenten Helferteam nach München auf den Weg, um ausnahmsweise zu und mit Endverbrauchern zu sprechen. Die Teilnehmer konnten bestens vorbereitete und hoch motivierte Professoren erleben.

Prof. Dr. D. Hoffmann vom Fachgebiet Betriebswirtschaft und Marktforschung stellte Vertretern aus Handel und Presse den deutschen Weinmarkt im internationalen Fokus vor. Direktor Prof. Dr. K. Schaller sprach über die Forschungsanstalt Geisenheim und "Was man beim Wein noch erforschen kann". In den folgenden Vorträgen ging es dann um die verschiedenen Aspekte des Weines.

Prof. Dr. H. Dietrich vom Fachgebiet Wein-



Kommentierte Vergleichsproben autochthoner Weine konnten die Besucher der „Weinwelt“ erleben

analytik und Getränkeforschung spannte den Bogen zum Thema "Was uns der Wein so alles erzählen kann" in der Weinanalytik vom Mittelalter bis zur Gegenwart.

"Von wilden Hefen und Aromen" berichtete Dr. Chr. von Wallbrunn vom Fachgebiet Mikrobiologie und Biochemie. Anhand verschiedener Riechmuster konnten die Teilnehmer beispielsweise die Duftnoten von Bockser,

Rose, Eisbonbon etc. kennen lernen.

Wie und wo das Terroir u. a. in Peru, Thailand, Italien und Süd-Afrika den Geschmack eines Weines prägt, beschrieb Prof. Dr. H.-R. Schultz vom Fachgebiet Weinbau mit vielen anschaulichen Fotos. "Den Einfluss von Boden, Nährstoffen und Klima" ergänzte Prof. Dr. O. Löhneritz vom Fachgebiet Bodenkunde und Pflanzenernährung diese Qualitätsfaktoren für den Wein. Einen internationalen Rebsortenüberblick zum Thema "Autochthone Rebsorten – was bedeutet das?" vermittelte Prof. Dr. E. Rühl vom Fachgebiet Rebenzüchtung und Rebenveredlung.

Die theoretischen Informationen wurden mehrmals im Laufe des Nachmittags mit kommentierten Vergleichsproben autochthoner Weine ergänzt und unterstützt. Beispielsweise konnten die Weinfreunde Alvarinho aus Portugal, Elbling von der Mosel, Zinfandel aus Californien, Airén aus Spanien und einen Blaufränkisch aus Österreich kennen lernen. Den Abschluss der "Dialogreihe" bildete eine umfassende Weinprobe unter der unterhaltenden und souveränen Leitung von Prof. Dr. M. Christmann, in der "Riesling-Profile von deutschen Oenologen" aufgezeigt wurden. Oenologen stellten sich und ihre Rieslinge ins Licht der interessierten Probenbesucher, die äußerst zahlreich erschienen waren und den Saal bis zum letzten Platz ausfüllten.

Das Publikum zeigte sich begeistert und sehr interessiert, was sich auch immer wieder an Fragen und Kommentaren zeigte. Ohne Frage war dieser Nachmittag ein wichtiger Beitrag zum Kontakt zwischen Forschung und Verbrauchern, der von beiden Seiten sehr begrüßt wurde.

Riesling trifft Weißwurst

Das hessische Innovationsprojekt "Hessen-Vinothek" (www.hessen-vinothek.de) hat an der Weinwelt im Münchener Olympiastadion teilgenommen. Zum Auftakt fand am Vortag im renommierten Presse-Club zu München eine



Weißwurst zu Weißwein statt zu Bier?

Probe unter der Überschrift "Riesling trifft Weißwurst" statt.

Die Idee entstammt der Überlegung, dass in München zur Vormittagszeit keine Pressekonferenz ohne den traditionellen Weißwurst-Imbiss stattfinden kann. Weißwurst zu Weißbier (preußisch: Weizenbier) eine typische bayerische Spezialität, aber Weißwein zur Weißwurst?

Im Rahmen des Projektes Hessen-Vinothek ist der Vorzug dieser Kombination jetzt erstmals nahezu wissenschaftlich belegt worden. Nach etlichen aufopferungsvollen Vortests, an denen das gesamte Team der Hessen-Vinothek teilgenommen hat, ist jetzt bei einer besonderen Probe bei Käfers im Kurhaus zu Wiesbaden zur besten Weißwurstzeit vor unabhängigen Sachverständigen nicht widerlegt worden, dass Weißweine aus Hessen sehr gut zur traditionellen Weißwurst passen. Professor Klaus Schaller, Direktor der Forschungsanstalt Geisenheim, und Ministerialrat Peter H. Niedererl, im Hessischen Weinbauministerium u.a. für das Projekt "Hessen-Vinothek" verantwortlich, und das Team der Hessen-Vinothek, führten im Beisein der Rheingauer Weinkönigin Daniela Wendling und Gerd Käfer vor, dass gute Weißweine mit der berühmten Weißwurst bestens zusammen gehen.

Vorgestellt wurden Riesling-Weine der Forschungsanstalt Geisenheim sowie des Weingutes George aus Geisenheim, beides Weingüter der Hessen-Vinothek.

"Riesling und Weißwurst, eine ziemlich harmonische, dennoch spannende und leicht prickelnde Ehe", fand Niedererl. Weitere spannende Experimente seien in der "Hessen-Vinothek" zu erwarten. Er könne sich vorstellen, dass "Riesling und Weißwurst" auch zum offiziellen Weltmeisterschafts-Imbiss bei der Fußball-Weltmeisterschaft würde.

(Birgit Ritter)

TERMINE GEBIETSGRUPPE PFALZ

- 5. September 2005, 19.00 Uhr Treffen im Weingut Karl Pfaffmann Betriebsführung mit Probe, Erfahrungsaustausch und Ausblicke auf den Herbst 2005 Weingut Karl Pfaffmann, Allmendstr. 1, 76833 Walsheim
- 9. Januar 2006, 19.00 Uhr Jungweinprobe Referent: Prof. Dr. Ulrich Fischer Ort: DLR Rheinpfalz in Neustadt (SLFA)

Wir bitten, die Termine bereits heute zu vermerken, da keine gesonderte Einladung erfolgen wird.

Kontakt: Eberhard Fuchs 06341 / 96 21 93 und Winfried Stöckl gesch.: 06322 / 8533 priv. : 06359 / 8 63 36

Referate BDO-Fachtagung

Veränderung des Klimas und Auswirkungen auf den europäischen Weinbau



Dr. Manfred Stock,
Potsdam-Institut für
Klimafolgenfor-
schung e.V.
(Foto: Tempel)

Eine vom Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung e.V. (PIK) initiierte Befragung unter Winzern in Frankreich, Italien und Deutschland zeigte, dass über 80% bereits Klimaänderungen wahrgenommen haben und der überwiegende Teil auch Auswirkungen auf Erträge, Qualität und Reifereifen beobachten konnte. Mit diesen Erfahrungen verbinden sich große Unsicherheiten bezüglich der zukünftig zu erwartenden weiteren Entwicklungen und Konsequenzen.

Wissenschaftlicher Kenntnisstand zum Klimawandel

Umfangreiche wissenschaftliche Daten zu Verschiebungen von Klimazonen sowie meteorologischen und phänologischen Veränderungen belegen eindeutig den gegenwärtigen Klimawandel. Bestehende Ungleichverteilungen im Niederschlag verstärken sich vielfach noch. Weniger Dauer- und mehr Starkregen, weniger Sommer- und mehr Winterniederschlag wird beobachtet. Kurz: dort wo es schon immer viel regnete, kommt noch was dazu, wo es eher trocken blieb wird es noch trockener.

Andererseits ist bekannt, dass es auch früher schon Klimaveränderungen gab. So wurde in der Folge einer warmen Klimaperiode im Mittelalter Weinbau an der Ostsee, in England und Dänemark betrieben. Die größte Ausdehnung des Weinbaus in Deutschland gab es im 14. Jahrhundert, etwa das Dreifache der heutigen Fläche. Danach ging es mit dem Weinbau rapide zurück, auch als Folge

der so genannten "Kleinen Eiszeit", 1550-1850. Dennoch sprechen die wissenschaftlichen Erkenntnisse dafür, dass der jetzige Klimawandel außergewöhnlich ist. Spätestens seit den siebziger Jahren lässt sich die beobachtete globale Erwärmung nicht mehr allein auf natürliche Ursachen zurückführen. Erst mit Hilfe der anthropogen erhöhten Konzentration von Treibhausgasen in der Atmosphäre kann man die Beobachtungsdaten erklären. Außerdem liegen diese Konzentrationen deutlich über allen Werten mindestens der letzten 500.000 Jahre, wenn nicht mehrerer Millionen Jahre, und allein im jetzigen Jahrhundert ist noch mit einer deutlichen weiteren Steigerung rechnen. Die Neunziger Jahre und das Extremjahr 2003 vermitteln daher nur einen ersten Eindruck von dem, was zukünftig auf uns zukommt.

Auswirkungen auf den Weinbau

Untersucht wurden die möglichen Auswirkungen des Klimawandels auf den Weinbau in Europa anhand regionaler Unterschiede in Temperaturverteilung und im Huglin-Index. Für den Zeitraum 1991-2000 wurden Beobachtungsdaten und für 2001-2100 Klimasimulationsdaten herangezogen. Im jetzigen Jahrhundert sind deutliche Veränderungen zu erwarten. Dies betrifft zum einen die potenzielle Nordverschiebung des Weinbaus nach Norddeutschland und Skandinavien und zum anderen klimatische Veränderungen in traditionellen Anbaugebieten. Für Reben in Spanien und Frankreich nähern sich die zukünftigen thermischen Bedingungen denen des heutigen Griechenlands, während in Deutschland badische und rheingauer Winzer sich auf französische Verhältnisse einstellen können.

Für detailliertere Analysen möglicher Auswirkungen braucht man neben der Temperatur auch die Entwicklung anderer Klimaparameter, z.B. des Niederschlags. Solche regionalen Klimaveränderungen wurden für Deutschland in drei Regionalstudien untersucht:

- GLOWA-Elbe (BMBF): Saale-Unstrut, Sachsen und Nordostdeutschland
- KLARA (LfU-BW): Baden und Württemberg
- Klima2050 (FDW): Rheingau, Pfalz und Württemberg.

Für Nordostdeutschland zeigt sich die schon erwähnte Tendenz der Nordverschiebung des Weinbaus mit dem Potenzial guter Rieslingweine z.B. aus Potsdam. In Süddeutschland setzt sich der in den 90er Jahren beobachtete Trend der Erwärmung im 21. Jahrhundert fort und sollte damit in den nächsten Jahrzehnten die Bedingungen des Weinbaus in den Anbaugebieten Baden und Württemberg und den Charakter der dort kultivierten und angebauten Weine nachhaltig beeinflussen. Es ist zu überlegen, inwieweit einer zunehmenden Erwärmung im Badischen Weinbaugebiet An- und Ausbau traditioneller Sorten durch konservative Maßnahmen (z.B. Züchtung spätreifender Weißweinsorten) Rechnung getragen werden kann. Für das Anbaugebiet Württemberg scheinen die in den nächsten Jahrzehnten zu erwartenden klimatisch bedingten Änderungen eher vorteilhaft, sie lassen die Kultivierung der bisher bevorzugten und einen zunehmenden Anbau anspruchsvollerer Sorten erwarten.

Die Ergebnisse aus dem letzten Projekt beim Forschungsring des Deutschen Weinbaus sollen demnächst im Rahmen von Workshops mit Fachberatern und Betroffenen diskutiert werden, um Handlungsoptionen und Anpassungsmaßnahmen zu entwickeln. Einige der dabei zu erörternden Gesichtspunkte zu möglichen Chancen und Risiken sind in [Tabelle 1](#) (links unten) skizziert.

Neue Ziele für die Entwicklung von verbesserten Weinhefen



Prof. Dr.
Jsaak S. Pretorius,
Australisches
Institut für
Weinbauforschung,
Adelaide, Australien
(Foto: Tempel)

Bei Spontangärungen kommt es zu einem exponentiellen Wachstum der wilden Hefen, die im Endstadium von alkoholtoleranten Stämmen von *Saccharomyces cerevisiae* dominiert werden. Diese sind allgemein als Weinhefe bekannt und werden meistens als Starterkulturen bevorzugt. Die wichtigste Rolle der Weinhefe ist die schnelle, vollständige und leistungsfähige Umwandlung von Zucker zu Ethanol, Kohlensäure und anderen wichtigen Metaboliten und erwünschten Aromastoffen, ohne Entwicklung von Fehlgerüchen. Die Ansprüche moderner und leistungsfähiger Verfahren zur Weinerzeugung und die Konkurrenzsituation in den Absatzmärkten führen zu einer ständig wachsenden

TAB. 1: CHANCEN UND RISIKEN DES KLIMAWANDELS

Chancen	Risiken
Weitere Regionen & Flächen	Zusätzlicher Wettbewerb
Steigende Erträge	Sinkende Rendite
Mehr Sortenauswahl	Veränderungen im Sortencharakter
Frühere Vegetationsperioden, schnelleres Wachstum	beschleunigtes Wachstum auch bei Schaderregern
Mehr Strahlung: stärkere Reife	aber auch mehr Sonnenbrand
Höhere Qualität einiger Jahrgänge	Einbußen bei anderen Jahrgängen

Nachfrage nach spezialisierten Weinhefen, die eine umfangreiche Palette von optimierten, verbesserten oder neuartigen oenologischen Eigenschaften besitzen.

Zu den Herausforderungen zählt die Vielzahl komplexer administrativer, gesetzlicher, politischer und psychologischer Hindernisse, die gegenwärtig den kommerziellen Einsatz von transgenen Weinhefen verhindern. Der Bedarf einer strengen Beurteilung potenziell negativer Auswirkungen der neuen Technologien ist klar ersichtlich; gleichzeitig gilt es diese Hindernisse zu überbrücken, um Nachteile zuungunsten der internationalen Weinindustrie und auch der Verbraucher zu vermeiden. Diese Auffassung wird durch aktuelle Pilotstudien belegt, die das Potenzial gentechnisch verbesserter Hefen zur kosteneffektiven Weinproduktion, nachhaltigen Nutzung von Produktionsmitteln, Erhöhung der Weinqualität und Verbesserung der Umweltverträglichkeit demonstrieren.

Die Entwicklung der Anbautechnik zum Präzisions-Weinbau mit Satellitenunterstützung



Prof. Dr.
Hans R. Schultz,
Fachgebiet
Weinbau,
Forschungsanstalt
Geisenheim

Das Aufkommen von Präzisionstechnologien für die Landwirtschaft (z.B. Mähdrescher mit Ertrags erfassung) und die steigenden Forderungen an eine kontrollierte Qualitätsproduktion im Traubenanbau haben zu einem verstärkten Interesse an Systemen des Präzisions-Weinbaus (PW), abgeleitet aus dem Englischen "precision viticulture", geführt. Ziel ist es, die in einem Weinberg gegebene räumliche Variabilität von Ertrags- und Qualitätsparametern zu erfassen, um daraus zielgerichtete kleinräumige Managementsysteme zu entwickeln. Dadurch lassen sich Qualitätsunterschiede räumlich aufspüren, um dann durch blockweises Ernten ein homogeneres Traubenmaterial zu produzieren. Hierbei gibt es zwei Verfahren, das sogenannte "Proxy-sensing" (Proxy von Proximity = Nähe) und das "Remote-sensing" (Remote = entfernt bzw. Ferne). Beim "Proxy-sensing" dienen als Grundeinheit zur Informationsgewinnung am Boden z.B. neue Vollerntersysteme bzw. Geräteträger. Beim "Remote Sensing" werden Informationen von Satelliten oder Flugzeugen eingesetzt, um ein optimales Qualitätsmanagement-System zu ent-

Warum »Präzisionsweinbau«?

1. Technologie dominiert zunehmend alle Sektoren der Gesellschaft und der Wirtschaft

**I.K.T.
Informations- und
Kommunikationstechnologien werden über die gesamte Kette der Produktion von Landwirtschaftlichen Produkten vermehrt eingesetzt**

Quelle: Schultz, FAG

Warum »Präzisionsweinbau«?

2. Variabilität zwischen Flächen

3. Variabilität innerhalb von Flächen

4. Variabilität der Produktion

5. Inhomogenität der Qualität

Quelle: Schultz, FAG

wickeln. Vor allem in den Ländern der "Neuen Weinwelt", USA (Kalifornien) und Australien, aber auch in Frankreich, wird die Forschung und Entwicklung solcher Systeme stark vorangetrieben. Mit ausschlaggebend sind zumindest bei den ersten beiden Ländern die großstrukturierten Betriebe und der Wille, möglichst alle Einflussfaktoren auf die Qualität zu dokumentieren und zu erfassen und dadurch letztendlich zu kontrollieren.

Um die räumliche Variabilität in Menge und Güte des Traubenmaterials zu erfassen und mit entsprechenden Produktionsmaßnahmen zu koppeln, bedarf es der Identifizierung von Schlüsselparametern, die mit der Erntemaschine bzw. über Fernaufklärung mess- und lokalisierbar sind. Die räumliche Auflösung ist mit Hilfe von globalen Positionierungssystemen (GPS) zusammen mit computergestützten geographischen Informationssystemen (GIS) möglich und liefert Kartensysteme, die als Grundlagen von Anbauentscheidungen dienen können (Taylor, 2000). Im Weinbau konzentriert man sich im Moment vor allem auf die Erkennung räumlicher Variationen von physikalisch-chemisch-biologischen Variablen wie z.B. Ertrag und Mostgewicht, pH-Wert, Gesamtphenole bzw. Farbe (Lamb und Bramley, 2001).

Räumliche Variabilität der Erntemenge und -qualität

Verschiedene Ertragskarten, die in den letzten Jahren z.B. in australischen Weinbergen erstellt wurden, zeigen, dass die Stockerträge innerhalb eines Weinbergs um bis zu einem Achtfachen variieren können (Bramley und Proffitt, 1999), mit daraus resultierenden extremen Unterschieden im Zucker- und Farbstoffgehalt. Selbst unter unseren kleinräumlichen Anbaubedingungen gibt es erstaunlich hohe Variabilitäten, selbst innerhalb einer homogen erscheinenden Rebzeile. In den meisten Fällen ist sich der Winzer dieser Variabilität zwar intuitiv bewusst, so gut wie nie wird aber das weinbauliche Management darauf ausgerichtet und in letzter Konsequenz sogar blockweise geerntet. Um diese Variabilität zu reduzieren und die

**Beispiel: »Proxi-sensing«
Direkte Datenerfassung im Feld**

**kontinuierliche Ertrags erfassung während der Ernte
(Volumenmethode – Harvest Master)**

Förderband

Ultraschallsensor auf dem Förderband

Abb. 1: Kontinuierliche Ernteerfassung mit einem Vollernter in einem australischen Weinberg (Foto: Bruno Holzappel, CRCV Australien)

Qualität insgesamt zu steigern, werden im "Präzisions-Weinbau" zwei verschiedene Strategien verfolgt:

- 1) Möglichst vielseitige Datenerfassung durch die Erntemaschine, um räumliche Unterschiede zu quantifizieren. Die gewonnenen Daten dienen dann als Entscheidungsgrundlage für weinbauliche Maßnahmen in der nächsten Vegetationsperiode.
 - 2) Nutzung hochauflösender sogenannter Multispektral- oder Hyperspektralfotografien aus der Fernaufklärung per Satellit oder Flugzeug. Diese Daten können flächenbezogen Auskunft über Variationen in der Wüchsigkeit geben. Daraus lassen sich qualitative Unterschiede in den Traubeninhaltsstoffen (z.B. Phenole) ableiten und die Informationen dienen als Grundlage zur Steuerung des Bewässerungs- und Düngungsmanagements.
- Zu Punkt 1 erlaubt der gegenwärtige Stand der Technik die kontinuierliche Erfassung des Ertragsniveaus mit einer Erntemaschine (Abb. 1). Andere Parameter werden derzeit noch von Hand erfasst, jedoch werden neue Sensortechniken in Erntemaschinen in Zukunft auch die Online-Erfassung von Zucker- und Phenolzusammensetzung mit Nah-Infrarot-Spektroskopie (NIR) (Gishen und Damberg, 1998) bzw. VIS (sichtbarer Lichtbereich)-NIR (Celotti et al., 2001) möglich machen.