



DER OENOLOGE

50. Jahrgang | 3/2022

EDITORIAL

Solidarität mit der Ukraine

18

BDO

Web-Seminar Ukraine

19

HOCHSCHULE GEISENHEIM

Neuer ProWein-Business-Report

20

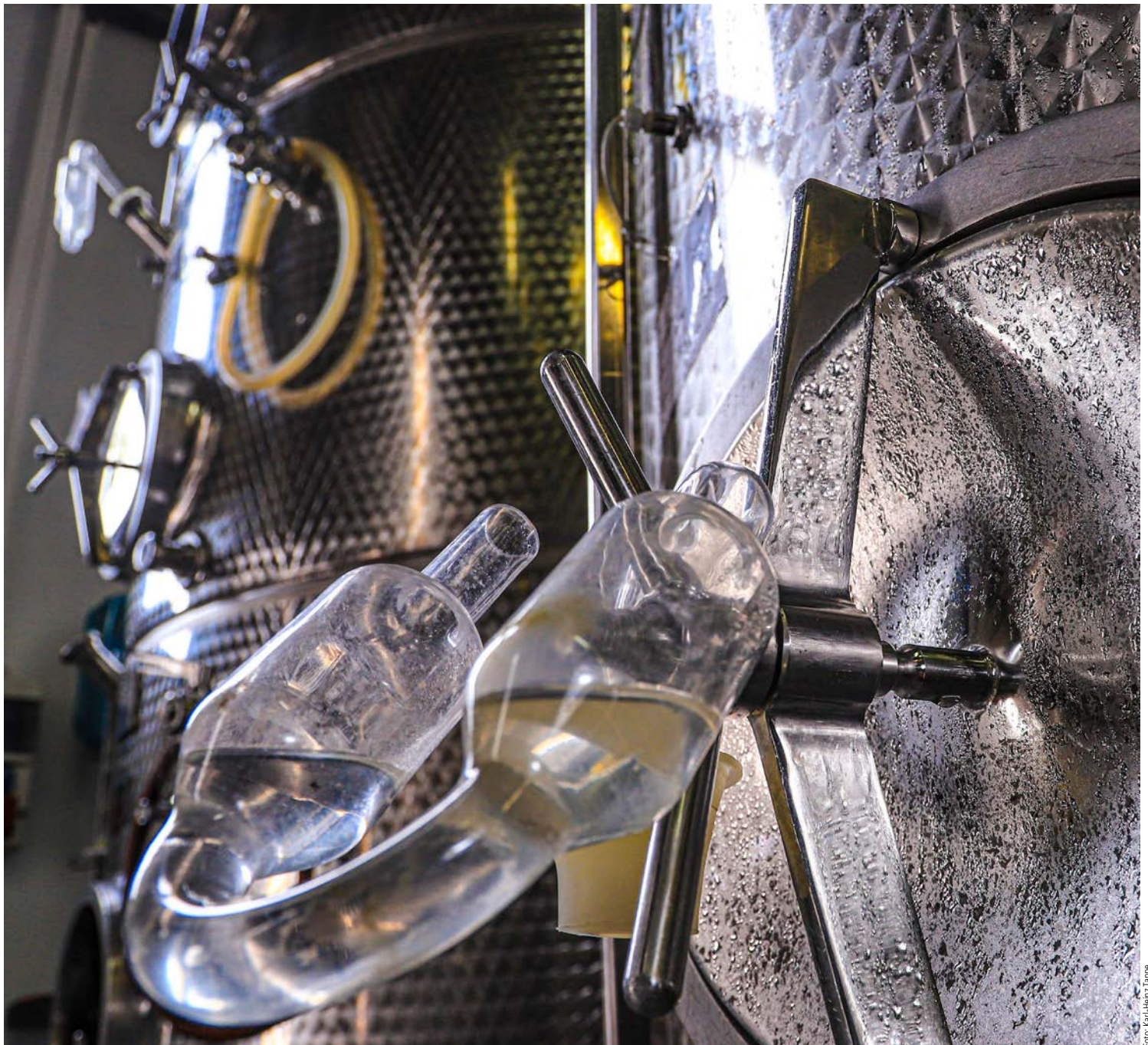


Foto: Kai-Heinz Tappe

Editorial

Liebe Kolleginnen und Kollegen, die Zeit zwischen zwei Ausgaben unseres Mitgliedermagazins „Der Oenologe“ ist mit vier Wochen eigentlich immer gleich lang. Aber aktuell liegen zwischen der letzten und dieser Ausgabe Welten. Denn mit dem von Putin und dem Kreml zu verantwortenden Angriffskrieg auf die Ukraine ist auch bei uns schlagartig vieles anders geworden. Nicht nur, dass wir wahrnehmen mussten, dass viele unserer für selbstverständlich gehaltenen grundlegenden politischen Annahmen trügerisch auf Sand gebaut waren, sondern auch, dass sich in unserem persönlichen Umfeld nun mehr ändern wird, als uns lieb ist.

Während also nur ein paar Autostunden von uns entfernt ein Krieg tobt, verwundert es schon, wie sich in solch einer historischen Situation manche Verbandsvertreter mit einer klaren Positionierung schwertun und mit viel Geschwurbel probieren, hier „unpolitisch-neutral“ aufzutreten. Deshalb möchte ich an dieser Stelle für den BDO ganz klar sagen: Dieser Angriffskrieg von Putin ist mit überhaupt gar nichts zu rechtfertigen!

Tausende Tote und Verletzte sind auf beiden Seiten als Opfer zu beklagen. Die Flüchtlingswelle ist die Größte seit dem 2. Weltkrieg. Die Auswirkungen des Krieges und der Sanktionen auf die Weinwirtschaft sind gravierender, als manche das im Moment wahrhaben wollen. Jeder, der in der deutschen Weinwirtschaft tätig ist, wird auch konkret in seinem beruflichen Umfeld betroffen sein, und das nicht nur an der Zapfsäule.

Deshalb hat der BDO-Vorstand kurzfristig umdisponiert und das 1. diesjährige Web-Seminar am 31.03.2022 um 18:00 Uhr unter das Thema „Ukraine“ gestellt. Was heißt es für unsere ukrainischen Kollegen, in einem Kriegsgebiet



im Weinberg oder Keller zu arbeiten? Wie ist es, wenn man vor der Entscheidung steht, mit seinem Füller Molotow-Cocktails herzustellen? Wir wollen uns mit betroffenen Kollegen unterhalten. Aber auch mit Expertinnen und Experten aus der deutschen Wirtschaft, die aufzeigen, was im Handel mit der Ukraine und Russland ganz aktuell auf der Tagesordnung steht und welche Probleme es zu lösen gilt. Denn als Absatzmarkt fällt Russland mit seinen 10 Mio. hl Weinkonsum, davon 3,5 Mio. hl als Importe (Platz 8 weltweit), langfristig aus. Wir freuen uns, wenn Sie bei diesem etwas anderen Web-Seminar mit dabei sind! Die Unterstützung für die Ukraine in der Branche ist groß: Szenebars schütten öffentlichkeitswirksam ihren russischen Wodka in den Gully, um ihre Abneigung gegen den russischen Machthaber zu demonstrieren. Andere Wodkamarken wie Stolichnaya werden umbenannt. Henkell Freixenet betont, dass es sich bei Wodka Gorbatschow um ein deutsches Produkt handelt. In der Schweiz will Reichmuth mit 1 Mio. Flaschen „Wodka Zelensky“ die Lücke füllen, die der russische Wodka dort hinterlässt

und damit gleichzeitig Spenden für die Ukraine sammeln.

Die ersten Bars versteigern höchstbietend ukrainische Produkte, um so einen Wohltätigkeitsfonds für die Ukraine zu unterstützen. Winzer und Weinhändler starten mit ihren Weinen Auktionen, die innerhalb weniger Stunden ausverkauft waren, weil der Erlös an Hilfsprojekte in der Ukraine geht.

Supermärkte verramschen russische Waren mit 50 % Rabatt und kündigen mit diesem Abverkauf gleich an, dass diese Waren nicht mehr nachbestellt werden, weil man diesen russischen Lieferanten nicht mehr unterstützen möchte. Alternativ verdoppeln andere Händler ihre Preise für russische Produkte und spenden 100 % für ukrainische Flüchtlingsprogramme. Die Barcelona Wine Week lädt russische Weineinkäufer aus und die Präsenz der ukrainischen Winzer auf der ProWein ist jetzt schon das Fachmedienthema Nummer 1. Übrigens: Die rund 40.000 ha Rebfläche der Ukraine verteilen sich auf drei große Weinanbaugebiete, von denen das größte in der Nähe der Stadt Odesa liegt und (hoffentlich auch in Zukunft) fast 50 % der gesamten Rebfläche des Landes umfasst.... #StandWithUkraine

*Ihr
Erik Schweickert,
BDO-Präsident*

BDO-Web-Seminare 2022

PRAXIS-Update 4 x im Jahr

Der BDO versteht sich als Treiber und Initiator für den Wissens- und Technologietransfer. Mit unseren Web-Seminaren möchten wir Ihnen ein zeitgemäßes und barrierefreies Format für die kontinuierliche Weiterbildung anbieten. Ob Winzer, Oenologe, Getränketechnologe bis hin zu Fachhändler für alkoholische und alkoholfreie Getränke, wir informieren Sie mit WISSEN

aus der PRAXIS. Freuen Sie sich in diesem Jahr auf **vier sehr interessante Web-Seminare**.

WISSEN über deutsche Grenzen hinaus

Das Wissen um die aktuelle und nationale wie international praktizierte gute fachliche Praxis in der Traubenerzeugung, Weinbereitung und Weinvermarktung ist der Schlüssel zum

nachhaltigen Erfolg für die Weinbranche. Unsere Web-Seminare ergänzen das mittlerweile deutschlandweite sehr gute Angebot an Weiterbildungsveranstaltungen und bieten insbesondere mit **internationalen Fachreferenten** interessante Einblicke über die deutschen Grenzen hinaus.

Online-Web-Seminar – Bund deutscher Oenologen e.V.

„Solidarität mit der Ukraine – Was macht die deutsche Weinwirtschaft?“

Der Krieg in der Ukraine hat schnell ganz Europa erreicht. Die Weinwirtschaft muss sich mit diesem Thema auseinandersetzen. Diskutiert wird in diesem BDO Webseminar das Thema aus den verschiedenen Perspektiven der deutschen Weinwirtschaft heraus.

- » Was bedeutet das für den Export von Wein?
- » Vor welchen Herausforderungen stehen die Importeure?
- » Welche Probleme bereitet die Unterbrechung der Lieferketten für die Zulieferer?
- » Wie kann praktische Hilfe von Seiten der Weinwirtschaft aussehen?

Mit betroffenen Kolleginnen und Kollegen aus der Ukraine, sowie Expertinnen und Experten aus der deutschen Weinwirtschaft, die von Berufs wegen mit der Ukraine bzw. Russland aus verschiedenen Perspektiven heraus zu tun haben. Mit Impulsen von beispielsweise Monika Reule (DWI-Deutsches Weininstitut, Mainz), Jürgen Gockel (Simex Vertrieb GmbH & Co. KG, Jülich), Dr. Sebastian Potyka (Pieroth Wein GmbH, Burg Layen).

Seien Sie mit dabei!

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme
Ihr BDO-Vorstand

Termin: 31. März 2022, 18 Uhr

Ort: Online (Web-Seminar)

Teilnahmebeitrag:

10 Euro für Mitglieder

15 Euro für Nichtmitglieder

» Weitere Infos & Anmeldung unter: www.oenologen.com oder geschaeftsstelle@oenologie.de
Die Einnahmen dieses BDO-Web-Seminars werden für einen wohltätigen Zweck in der Ukraine gespendet.

Die Weinbranche blickt positiv in die Zeit nach Covid-19 und setzt auf Nachhaltigkeit: Ergebnisse des 5. ProWein Business Reports vorgelegt



Bereits zum fünften Mal jährt sich in diesem Jahr die erfolgreiche wissenschaftliche Zusammenarbeit zwischen der Hochschule Geisenheim und der weltweit größten Weinmesse ProWein. Im Auftrag der ProWein befragt das Institut für Wein- und Getränkewirtschaft unter Leitung von Prof. Dr. Simone Loose seit 2017 jährlich internationale Expertinnen und Experten der Weinbranche für den ProWein Business Report. „Wir haben damit ein langjähriges Trendbarometer etabliert, das weltweit einmalig ist“, sagt Prof. Simone Loose.

Rund 3.000 Weinproduzentinnen und -produzenten, Ex- und Importeure, Groß- und Wein-fachhändler, Gastronominnen sowie Vertreterinnen und Vertreter der Hotellerie aus 45 Ländern haben an der aktuellen Befragung teilgenommen. „Mit der ProWein, als größte Weinmesse der Welt, erhalten wir Zugang zu den internationalen Entscheiderinnen und Entscheidern der globalen Weinbranche. Damit erhalten wir die einmalige Möglichkeit, Meinungen und Aussagen zu aktuellen Themen der Branche weltweit zu messen“, erläutert Prof. Loose die Besonderheit der Kooperation.

Der thematische Fokus des ProWein Business Reports 2021 liegt auf der Bedeutung und der Umsetzung der Nachhaltigkeit in der Weinbranche. Er untersucht, ob die Nachhaltigkeit während der Pandemie an Wichtigkeit verloren hat und welche konkreten Maßnahmen zur Nachhaltigkeit der Weinsektor bereits umgesetzt hat. Der ProWein Business Report 2021 ist die international erste Untersuchung, die Brancheneinschätzungen zu ökologisch und nachhaltig zertifiziertem Weinbau vereint. Er geht insbesondere der Frage nach, wie Nachhaltigkeit am effektivsten an die Verbraucherinnen und Verbraucher kommuniziert werden kann. „Die besondere Bedeutung der Nachhaltigkeit für die Weinbranche zeigt sich an der sehr hohen



Prof. Dr. Simone Loose (2.v.r.) mit Verantwortlichen der ProWein (v. l.): Bastian Mingers, Project Director ProWein, Monika Kissing, Senior Manager Press & PR - ProWein und Michael Degen, Executive Director Messe Düsseldorf GmbH

hen Beteiligungsquote“, unterstreicht Prof. Simone Loose, Leiterin des Institutes für Wein- und Getränkewirtschaft der Hochschule Geisenheim. „Die Branche steht vor der Herausforderung, sich an den Klimawandel anzupassen und gleichzeitig ökologischer und nachhaltiger zu werden sowie den Kunden davon glaubhaft zu überzeugen. Dies wird nur möglich sein, wenn die Branche ihre Kräfte vereint und Weinproduzenten sowie Weinhandel und

Gastronomie Nachhaltigkeit glaubwürdig umsetzen und kommunizieren können.“

Diese Entwicklung werden die Hochschule Geisenheim und die ProWein weiterhin gemeinsam begleiten: Beide Partner freuen sich auf eine Fortsetzung der Zusammenarbeit über die nächsten Jahre.

Zum gesamten ProWein Business Report 2021 und den Reports der vergangenen Jahre: www.hs-geisenheim.de/prowein-business-report

Aktuelles aus Geisenheim

Das Sommersemester 2022 wird Präsenzsemester: damit wird der grüne Campus (endlich) wieder zentraler Ort der Lehre und der sozialen Begegnungen werden.

Save the Date: gleich zwei Antrittsvorlesungen neuer Geisenheimer Professoren, Prof. Dr. Kai Voss-Fels (Professur für Rebenzüchtung) und Prof. Dr.-Ing. Damian Bargiel (Professur für Angewandte Geoinformatik in der Landschaftsplanung) werden am Donnerstag, 21. April 2022, ab 15:30 Uhr stattfinden und

auch online übertragen. Nähere Infos sowie weitere Veranstaltungen und Termine finden Sie unter: www.hs-geisenheim.de/

ProWein: Wir sind auch auf der diesjährigen ProWein vertreten: in Halle 1/A63 können Sie sich u. a. über den berufsbegleitenden Fernstudiengang MBA „Management in der Weinwirtschaft“, der Fach- und Führungskräften aus der Weinwirtschaft die Möglichkeit bietet, sich an der Hochschule Geisenheim akademisch weiter zu qualifizieren, informieren.

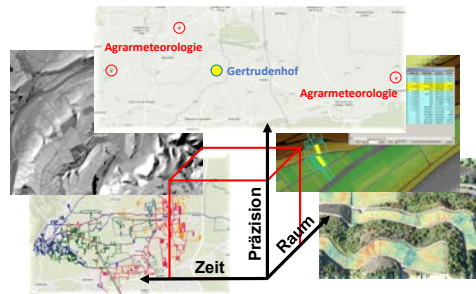


Forschungsprojekt VitiMikroKlim – Digitaler Ausbau der Agrarmeteorologie im Mikroklimabereich

Der Klimawandel ist im rheinland-pfälzischen Weinbau bereits deutlich spürbar. Gemäß der Agrarministerkonferenz 2019 in Mainz wird die Wirtschaftskraft der landwirtschaftlichen Betriebe durch die Zunahme von Extremwetterereignissen und den daraus resultierenden Schäden deutlich geschmälert, die Anpassungsfähigkeit an den Klimawandel soll deshalb gestärkt werden.

Diesbezüglich liefern derzeit genutzte Wetter-Prognosesysteme den rheinland-pfälzischen Winzern jedoch nur unzureichend ortsgenaue Daten. Ziel des Forschungsprojektes VitiMikroKlim ist es, durch die Nutzung kostengünstiger und energiesparender Sensoren die Abbildung des Mikroklimas der Weinbergsfläche zu verbessern. Dabei werden Daten erhoben, die zum Ausbau des Messnetzes der Agrarmeteorologie RLP im Mikroklimabereich dienen und damit ebenfalls in vorhandene und künftig auch in neu entwickelte Prognosemodelle einfließen.

Die im Weinberg verteilten Sensoren (Temperatur, Feuchte) werden auf begrenzte Zeit dort belassen, um durch Mustererkennung und dem Einsatz von geostatistischen Methoden sowie des „machine learnings“ raumzeitlich interpretationsfähige Ergebnisse zu erzielen. Die



ausgewerteten Daten werden dann allen Winzern über die Agrarmeteorologie RLP und die Geobox-Infrastruktur des Landes Rheinland-Pfalz angeboten.

WISSENERFAHRUNGSPASSION



WEINCAMPUS NEUSTADT

Eine feldbasierte Datenerfassung mittels weitvernetzter Sensorik und die sich daraus ableitende Situation vor Ort erlauben eine weitreichende Präzisierung des Messnetzes der Agrarmeteorologie RLP und dadurch wiederum die Entwicklung von präziseren Prognosen. Damit wird ein bisher ungenutztes Potential erschlossen, nicht nur um Bewirtschaftungs- und Logistikprozesse weiter zu optimieren, sondern auch effizienter auf lokale Wetterereignisse zu reagieren und letztendlich auch unerwünschte Einträge von Agrarchemikalien im Weinbau weiter zu reduzieren.

Leiter des Forschungsprojektes ist Prof. Dr. Andreas Düker vom Weincampus Neustadt, Professor für Precision Viticulture. Projektpartner sind außerdem RLP Agrosience, DLR Rheinland-Pfalz, RLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, DLR Mosel und 10 Winzerbetriebe aus der Pfalz.

12. HEILBRONNER WEINMARKETINGTAG

Krise heißt immer auch Chance - INNOVATIVE KONZEPTE

Donnerstag, 19. Mai 2022

mit diesen **Themen:**

- » Die unverzichtbaren Erfolgsfaktoren für Unternehmen – *Johannes Josnik*
- » Innovative Genossen erobern Export – *Wendelin Grass*
- » Wandel: Offensiv den Markt gestalten! – *Marian Kopp*
- » Nachhaltige Markenführung in Zeiten des Wandels – *Christian Rasch*
- » be extraordinary: Vorreiter einer neuen Tradition – *Philipp Röble*
- » Beschwingter Tanz aus der Reihe - neue Märkte erschließen – *Christoph Graf*
- » Krise: Es hätte uns nichts Besseres passieren können – *Anna-Lisa Wenzler*

» Weitere Infos & Anmeldung unter:
www.weinmarketingtag-heilbronn.de

Teilnahmebeitrag: 150 Euro | Anmeldeschluss: 12. Mai 2022

HOCHSCHULE HEILBRONN



OENOLOGEN IM PROFIL

Yvonne Libelli, B. Sc.

Abschlussjahr: 2011

Studiengang: Weinbau und Oenologie

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

2011, Thesis: „Alternative Verfahren der Rotweinbereitung – die Maischegärung im 600 l Mikroviniplikator der Firma Sylvain im Vergleich zur Vergärung in einer 600 l Bütte (Breisacher Einheitsbütte mit Unterstoßpaddel Troxler System)“ bei Wolfgang Pfeifer.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Ausbildung zur Winzerin bei Steffi Weegmüller, Weingut Weegmüller NW-Haardt (Pfalz) und Philipp Wittmann, Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhessen)
Zwischen Ausbildung und Studium noch ein Praktikum bei Hartford Family Wines im Sonoma County in Kalifornien.

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

Direkt nach dem Studium habe ich eine Stelle beim Weingut Matthias Gaul in Asselheim angetreten – eigentlich nur für ein knappes halbes Jahr gedacht, wurde daraus mehr und ich bin nach meinem Praktikum in Neuseeland als Kellermeisterin wieder dorthin zurück und bis Ende 2014 geblieben.

Danach ging es zum Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim, wo ich als Kellermeisterin und Betreuerin im Team mit weiteren Winzern und 35 Menschen mit Betreuungsbedarf bei der Lebenshilfe Bad Dürkheim für Weinausbau und Vermarktung zuständig war.

Eine sehr spannende und bereichernde Erfahrung,

bei der ich wirklich verinnerlicht habe, wie wichtig Freude an der Arbeit, klare Kommunikation und die Arbeit im Team sind, und das zu viel Planung auch nichts bringt da jeder Tag ein Abenteuer ist und man auch mal improvisieren muss.

Anfang 2020 habe ich nach der finalen Betriebsübernahme von unseren Eltern auch diese Arbeit beendet und bin nun in Vollzeit im eigenen Weingut. Gemeinsam mit meinem Bruder Martin führe ich unseren Familienbetrieb Weingut Margarethenhof in Forst in vierter Generation seit dem Studienende 2011. Hier gilt ebenfalls: gemeinsam stark – Martin ist federführend im Außenbetrieb, ich bin für Vermarktung und Verkauf zuständig und im Keller sind wir beide gleichberechtigt und auf Augenhöhe bei allen Entscheidungen.

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

Wenn ich an Geisenheim denke, denke ich immer an Hörsaal 30 und wie viele tolle und spannende Menschen und Freunde ich dort kennengelernt habe. Zu vielen habe ich immer noch regen Kontakt und es macht Freude, sich auszutauschen und immer wieder zu besuchen oder an ganz unerwarteten Orten und Gelegenheiten zu begegnen.

Die Vorlesungen waren spannend, klar, aber die gemeinsamen Abende und Verkostungen in den einzelnen WGs waren mindestens genauso lehrreich wie die Vormittage am Campus.

Rückblickend auch super spannend, wenn man den Kommilitonen von damals heute begegnet und erfährt, wer mittlerweile wo gelandet ist, wofür er/sie verantwortlich ist und wie sich auch die jeweiligen Weinstile und Vorlieben entwickelt haben.

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Wein ist ein Kulturgut – und bringt Menschen zusammen. Wein ist ein unglaublich geselliges Thema und prägt ganze Landschaften und Gegenden, vor allem bei uns in der Pfalz, aber auch international. Wein ist immer ein fröh-

liches und spannendes Gesprächsthema und nicht nur für Winzer interessant.

Weintrinker sind fröhliche und freundliche Menschen und generell genussorientiert. Essen und Wein gehen Hand in Hand, und für beides gilt: Handgemacht mit Liebe schmeckt's am besten.

Ihre Vision für die Weinbranche?

Ich wünsche mir für die Zukunft, dass der Weinbau nicht überreglementiert wird, aber sich dennoch den Aufgaben der Zeit wie ressourcenschonende und nachhaltige Produktion stellt und kleine Weingüter dabei weiter bestehen können.

Ihre Empfehlung an die Studierenden in der Wein- und Getränkebranche?

Genießt eure Zeit, und nutzt die Chancen, die sich euch bieten. Praktika und Auslandsaufenthalte, Exkursionen und ähnliches sind nie wieder so leicht zu verwirklichen wie während des Studiums und es ist unglaublich wertvoll und spannend neue Leute kennenzulernen, sich auszutauschen, gemeinsam zu verkosten und Erfahrungen zu sammeln.

Studieren in Geisenheim bedeutete für mich,

viel Austausch und eine lebenslange Verbindung. Wenn man im Gespräch feststellt, dass man vielleicht nicht gleichzeitig, aber eben auch in Geisenheim studiert hat, hat man immer eine gemeinsame Basis. Auch International ist es wie ein Gütesiegel.

Und ab und zu packt mich das #geisenheimweh...

Kontaktadresse:

Yvonne Libelli
Weingut Margarethenhof
Wiesenweg 4
67147 Forst
info@margarethenhof-forst.de
www.margarethenhof-forst.de



Fischer, Christina

Referenten:
Maximilian Freund
Doris Rauhut

Kombination verschiedener physikalischer und mikrobiologischer Techniken zur Bereitung von Weinen ohne SO₂-Zusatz

Einerseits ist schweflige Säure durch ihr breites Wirkungsspektrum ein effektiver Zusatzstoff bei der Weinbereitung, andererseits wird ihr Einsatz seit Jahrzehnten kritisch diskutiert. Daher war es Ziel dieser Bachelor-Thesis, durch Kombination verschiedener physikalischer und mikrobiologischer Techniken Weine zu erzeugen, bei denen aufgrund ihres niedrigen SO₂-Bedarfs auf eine Schwefelung verzichtet werden kann.

In einem ersten Projekt wurden die Auswirkungen der Mostoxidation, der Mostpasteurisation sowie des BSA auf die SO₂-Bilanz eines Weines untersucht. Orientiert wurde sich hierbei am ‚Geisenheimer Verfahren‘ unter Verwendung eines 2018er Müller-Thurgau-Mosts. Neben den SO₂-Bindungspartnern Acetaldehyd, Pyruvat und 2-Ketoglutarat wurde der Effekt dieser Techniken außerdem anhand der önologischen Parameter, der Gesamtphenole, der flüchtigen Substanzen und der sensorischen Erscheinung bewertet. Über die Auswirkungen der angewandten Maßnahmen auf die diversen zu untersuchenden Faktoren ließ sich keine einheitliche abschließende Beurteilung abgeben, da bei fast allen Nicht-BSA-Varianten außerplanmäßig auch ein BSA erfolgte. Dennoch wurde im Rahmen dieses Versuchs ersichtlich, dass sich der BSA sehr positiv hinsichtlich eines angestrebten geringen SO₂-Bedarfs äußerte. Bei den Versuchsweinen konnte eine finale Reduktion um ca. 70% der SO₂-bindenden Gärungsnebenprodukte erzielt werden.

Ferner wurden in einem weiteren Projekt im Kleinmaßstab mithilfe einer 2018 Riesling-Süßreserve der Einfluss verschiedener Hefestämme sowie eines Hefenährstoffs auf die SO₂-Bilanz

der Weine getestet. Alle Hefestämme überzeugten durch ein sehr geringes SO₂-Bildungsvermögen im Verlauf der Gärung. Auch wenn die Produktion der SO₂-Bindungspartner bei diesen sehr unterschiedlich ausfiel, schien deren Gehalt mit dem Gärverlauf zu korrelieren. Die Verwendung des Hefenährstoffs führte zu einer erhöhten Gärleistung der Hefen, wodurch wiederum geringere Mengen an SO₂-Bindungspartnern erzielt werden konnten.

Meladinis,
Alexander

Referenten:
Gergely Szolnoki
Katharina Hauck

Analyse des Images und der Vermarktungschancen von griechischem Wein auf dem deutschen Weinmarkt

Obwohl Deutschland für seinen Bierkonsum weltberühmt ist, gehört das Land seit Jahren zu den umstrittensten Weinmärkten der Welt. Die hohen Weinimportzahlen machen die Bundesrepublik zu einem sehr begehrten und umkämpften Markt. Auch für den griechischen Wein ist der deutsche Markt unentbehrlich, da Deutschland sowohl im Volumen als auch im Umsatz das wichtigste Exportland darstellt. Obwohl dies der Fall ist, bleibt es sehr schwierig im Fachhandel, in der internationalen Gastronomie sowie bei den bedeutendsten Online-Shops an guten griechischen Wein zu kommen. Auch die Verbraucher sind heute noch griechischem Wein gegenüber skeptisch, weil sie ihn noch mit Retsina und Imiglikos in Verbindung bringen.

Durch diese akademische Arbeit wird eine Analyse des Images und der Vermarktungschancen von griechischem Wein auf dem deutschen Markt durchgeführt. Es wird durch diese Analyse versucht, die Ist-Situation des Images des griechischen Weines auf dem deutschen Markt herauszufinden, aber auch dessen Chancen in der Vermarktung zu verstehen. Diese Problemstellung soll durch gezielt geführte Fachgespräche untersucht werden, um die Beweggründe der Fachhändler, Onlinehändler sowie Gastronomen in Bezug auf den griechischen Wein zu ermitteln. Da der griechische Wein in Deutschland Schwierigkeiten hat, in nicht griechischen Unternehmen Fuß zu fassen, war es Ziel dieser Abschlussarbeit herauszufinden, womit diese Problematik verbunden ist.

Anhand der Fachgespräche und den daraus gewonnenen Fachexpertisen konnten einige essentielle Erkenntnisse gewonnen werden mit denen dem Leser die Problematik veranschaulicht wird. Darüber hinaus konnten Lösungen zu den Problematiken ermittelt und einige Strategien zur Vermarktung und Imageverbesserung der griechischen Weine ausgearbeitet werden.



Klein, Johann

Referenten:
Maximilian Freund
Doris Häge

Erhöhung der Weinqualität: Ausdünnung und Umkehrosiose im Vergleich

Die Ausdünnung hat sich zur Gewinnung qualitativ hochwertiger Weine international bewährt, geht jedoch mit hohen Opportunitätskosten einher. Das Ziel dieser Bachelorthesis ist die wirtschaftlichere Herstellung von hochwertigen Weinen durch Substituieren der Ausdünnung mit der Mostkonzentrierung durch Umkehrosiose. Zu diesem Zwecke wurde nicht ausgedünntes Lesegut der Rebsorten Riesling, Spätburgunder und Cabernet Sauvignon konzentriert und die entstandenen Weine mit den korrespondierenden Weinen aus ausgedünntem Lesegut verglichen. Die mostkonzentrierten Weine zeigten grundsätzlich eine höhere Gesamtsäure und die Weine konnten signifikant unterschieden werden. Im Rotwein wurde die ausgedünnte Variante bevorzugt, beim Riesling konnte in vorliegender Arbeit keine Bevorzugung ermittelt werden. Aus betriebswirtschaftlicher Sicht lässt sich mit der Mostkonzentrierung eine höhere Produzentenrente erwirtschaften als mit der Ausdünnung. Der größte Kostenfaktor der Ausdünnung ist die Mengenminderung. Eine Zusammenarbeit mit einem Lohnunternehmer zur Konzentrierung ist sinnvoll, solange die variablen Kosten des Lohnunternehmers geringer sind als die Summe aus AfA und Zinsen für die Eigeninvestition. Die Mostkonzentrierung von Rotwein ist bei Maischegärung aufwendig und die exakte Analyse des inhomogenen Mediums erweist sich schwierig.

The ERO logo is displayed in a bold, red, sans-serif font. The letter 'O' is stylized with a white circular element inside it, resembling a gear or a target.A large red and green harvester is shown from a rear perspective, moving through a vineyard. The machine is equipped with various mechanical components for grape harvesting. The rows of grapevines are lush and green, with clusters of small green grapes visible. The sky is overcast.

Hohe Flächenleistung

Gesunde Trauben

Mehr Ertrag



Wenn es um Ihren Wein geht, überlassen Sie nichts dem Zufall?

Mit dem ERO-VITIpulse Combi sind Sie auf alles bestens vorbereitet!

Zwei Entlaubungssysteme in einer Maschine sorgen für schonendes Entlauben bei bestem Arbeitsergebnis.

Die Zupfwalzen entfernen die äußeren Blätter, sodass ein geringer Druck ausreicht, um mit den pulsierenden Luftstößen das Innere der Laubwand zu erreichen.

Der Pflanzenstress wird minimiert und die Gescheine werden gereinigt, was den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln reduziert.



↖ Einsatzvideo



ERO GmbH | Am ERO-Werk | 55469 Simmern
Tel.: +49 676194400 | Fax: +49 67619440 1099 | mail@ero.eu | www.ero.eu