



DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

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



HOCHSCHULE

Ein Wort vorab. 66
Dipl.-Ing. Wilma Herke
Redaktion DER OENOLOGE

Geisenheim aktuell. 66
Erfahrungsbericht über das Studium
an der University of California in Davis

FORSCHUNG

Geisenheim aktuell. 68
Geisenheim DUAL: Dualer Einstieg ins
Geisenheimer Studium

BDO aktuell. 67
BDO Vorstandssitzung
Eymael und Dörr verabschiedet

MENSCHEN

Campus aktiv 67
Unbedingt vormerken!
Neue Termine am Campus

Diplomarbeiten / Theses . . 69
aus den Bereichen IWW, Weinbau &
Oenologie und Getränketechnologie

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

EIN WORT VORAB

**Dipl. Ing. Wilma Herke
Redaktion DER OENOLOGE**

Gerade noch kurz vor der Lese gibt es im vorliegenden Verbands-Heft Interessantes aus Geisenheim. Studiendekan Randalph Kauer hat in einem anschaulichen Diagramm den „Dualen Einstieg“ in das Studium Weinbau und Oenologie beim Fachbereich Geisenheim dargestellt. Diese Möglichkeit des Studiums gibt es schon seit langen Jahren in Geisenheim, soll aber heute nochmals konkret und anschaulich vorgestellt werden. Dass es in Geisenheim auch immer wieder zu erfolgreichen Abschlüssen beim internationalen



Masterstudiengang EuroMaster *Vinifera* kommt, beweist Francis L. Scott, der sein zweites Studienjahr, betreut von Prof. Dr. Doris Rauhut, Fachgebiet Mikrobiologie und Biochemie, erfolgreich in Geisenheim verbrachte. Und es bleibt weiter international im Heft. So berichten drei Diplom Ingenieure im Bereich Getränketechnologie des Jahrgangs 2010 und ihr studien-der Kollege vom faszinierenden und ereignisreichen Studienaufenthalt an der University in Davis in Kalifornien. Da bekommt man so richtig Lust, sich nach Davis aufzumachen. Nicht nur wegen der bei uns fehlenden Sonne. Was gibt es Neues von den Alumnis? Für ihr ehrenamtliches Engagement im Vorstand des Bundes deutscher Oenologen wurde in angenehmem Rahmen mit einer Weinprobe im Weingut Liebfrauenstift Günther Eymael und Wilfried Dörr gedankt. Sie wurden aus Ihrem Amt verabschiedet und erhielten viele guten Wünsche und eine Wein- karaffe von ihren Kollegen. Wer Studierender, Alumni oder Fach-Interessierter ist, kann bei den vielseitigen Veranstaltungen am Campus die Möglichkeit nutzen, sich in den unterschiedlichsten Themenbereichen fortzubilden. So gibt es Olivenöl- und Portweinverkostungen, sowie diverse Buchvorstellungen. Ein Blick auf die Homepage www.campus-geisenheim-gmbh.de lohnt sich! Und was steht sonst noch an? Erntezeit! Jetzt heißt es nur hoffen, dass Petrus uns allen keinen Regen mehr schickt.

„Study hard, live intense & have fun!“

Erfahrungsbericht über das Studium an der UC Davis von den Getränketechnologie-Absolventen Fabian Schäfer (in Davis 2008-09), Tina Schramm (in Davis 2008-09), Steffen Münch (GT und B. Sc. Viticulture & Enology, in Davis 2008-10) und Christian Hirsch (in Davis 2009-10, voraussichtlich Abschluss Dipl.-Ing. Weinbau & Oenologie in 2011)

Dank der Frederick Carl Hermann Flossfeder Stiftung (ein „Geisenheimer“) bietet sich seit dem Jahre 1996 Geisenheimer Weinbau und Getränketechnologie-Studenten die Möglichkeit, ein Stipendium für einen mindestens einjährigen Studienaufenthalt an der University of California, Davis im weltbekannten Viticulture & Enology Department zu erhalten. Neben den extrem hohen Studiengebühren in den USA (ca. \$30.000 pro Jahr für Nicht-Amerikaner) übernimmt das Stipendium ebenfalls die Kosten für den Lebensunterhalt. So ein großzügiges Stipendium ist wirklich einmalig und deshalb sind auch hohe Anforderungen an den Erhalt geknüpft. Die Stadt Davis liegt im Sacramento Valley, 15 Kilometer entfernt von der kalifornischen Hauptstadt. Einkesselt von der Sierra Nevada auf der östlichen und dem Küstengebirge auf der westlichen Seite hat man hier typisches Wüstenklima. Die Stadt Davis hat 63.000 Einwohner, wovon ca. 50 % Studenten an der UC Davis sind. Letztere haben also das Stadtbild fest im Griff, was wohl auch der Grund für die reichliche Anzahl an Bars und Restaurants ist. Davis ist eine relativ untypische Kleinstadt mit einem ganz besonderen Charme, die es einem sehr einfach macht sich wohl zu fühlen. Es ist wohl eines der Fleckchen auf der Erde in den man sich – ach so einfach – verlieben kann. Nach zwei Jahren im Westen der USA ist festzustellen, dass endlose Sandstrände, Surfing und Hollywood nur eine Seite des Landes ist. Es sind vielmehr die Gegensätze, die es so spannend machen dort zu leben. Auf der einen Seite hat man in der Region um San Diego einen sehr großen mexikanischen Einfluss und findet viele Leute, die wirklich mit dem Surfbrett zur Arbeit fahren. Weiterhin ist im Süden die kapitalistische Metropole Los Angeles zu Hause, die wohl der Schrecken eines jeden Autofahrers ist. Im nördlichen Teil gibt es auch zahlreiche Nationalparks wie Point Reyes oder den Yosemite Park, aber vor allem das weltbekannte Weinanbaugebiet Napa Valley. Auch im Winter ist keine Langeweile zugelassen, dann lädt die Region um den Lake Tahoe zu Wintersport jeder Art ein. Kurzum, für uns ist Kalifornien der beste Platz für diese Auslandsjahre gewesen.

Das Viticulture & Enology Department der UC Davis befindet sich seit 2008 im „Robert Mondavi Institute for Wine and Food Science“ (RMI), in dem Wissenschaftler aus den Bereichen Chemie, Biochemie, Bodenkunde, Genetik, Mikrobiologie, Pflanzenbiologie und -physiologie sowie Sensorik lehren und forschen. Kurz vor der Fertigstellung steht der Bau eines neuen Weingut-, Brauerei- und Laborkomplexes, welcher nach den neuesten energetischen und umwelttechnischen Gesichtspunkten ausgestattet ist. Experimente im Bereich Weinbau werden in den Versuchsweinbergen rund um die Gebäude des RMI sowie in der Oakville-Forschungsstation im berühmten Napa Valley durchgeführt. „Undergraduate“-Studenten können in Davis mit dem B.Sc. in Viticulture & Enology abschließen, nachdem sie Kurse z.B. in Weinproduktion, Wein- und Weingutstechnologie, Weinsensorik sowie Physiologie und Krankheiten der Rebe belegt haben. Durch weiterführende oder auch fächerübergreifende Kurse, wie z.B. Weingutsdesign, Destillationsprodukte oder Umweltchemie können „Graduate“-Studenten infolge einer abschließenden Thesis über ein Forschungsprojekt auch den M.Sc. bzw. den Ph.D erwerben. Die Besonderheit eines oenologischen Studiums in den USA besteht darin, dass Studierende erst ab 21 Jahren an Weinverkostungen teilnehmen dürfen, so dass dort oftmals erst nach dem Abschluss in einem etwas breiter gefächerten wissenschaftlichen Fach ein spezifischeres Weinbau- und Oenologie-Studium angestrebt wird. Ein Studienjahr in den USA besteht aus drei Quartern, welche jeweils 10 Wochen Vorlesungszeit mit einem straffen Pensum an Hausaufgaben und einer Zwischenprüfung (Midterm Exam) sowie eine Woche für die Abschlussprüfungen (Final Exams) umfassen. Ganz im Gegenteil zu Geisenheim sind die Oenologie-Studenten mehr ans Campus-Leben gefesselt, da die wenigsten aus eigenen Betrieben stammen und somit schlichtweg am Wochenende aktiv Student bleiben. Ganz nach dem Motto des Geisenheimer Direktors, lebten auch wir hier in Davis: „Study hard, live intense & have fun!“ Da das bekannteste und modernste Weinbaugebiet

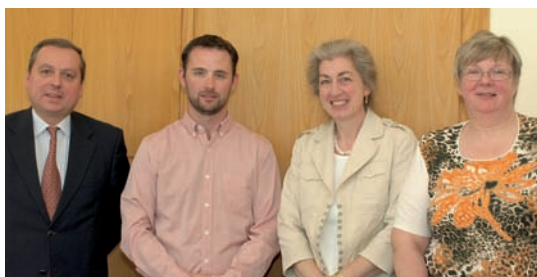
Amerikas direkt nebenan ist, zog es uns regelmäßig ins Napa Valley zu ausgiebigen Wine-tastings. Höhepunkt waren sicherlich die Besuche bei Opus One, wo es schon einmal vorkam, dass sich der Cellarmaster zu einer Flasche „Opus“ mit Blick übers Tal hat hinreißend lassen und aus dem Nähkästchen Wine-making Philosophie plauderte. Besten Dank an Fabi Rajtschan, der als erster deutscher Praktikant dort wertvolle Erfahrungen sammelte und mit uns öfters das Leben in Davis genossen hat. Sehr stark waren auch die vertikalen Reserve Tastings über die letzten acht Jahre bei Robert Mondavi. Generell in California gilt, wer aus der Weinindustrie bzw. Oenologie-Student ist, bekommt alles kostenlos, da beinahe alle Weingüter mit Absolventen der UC Davis bestückt sind. Auf den ersten Blick „spart“ man Geld, jedoch muss man leider gnadenlos feststellen, dass einen die Paradies Illusion Napa sehr leicht packt. Denn nicht selten hatten sich einige flüssige Juwelen mit auf dem Rückweg versteckt. Nur um ein paar Hausnummer zu nennen: Das Luxusgut geht hier zwischen \$30 und \$2000 über die Barriques. Auf der anderen Seite steht das größte Weingut der Welt: Gallo Family Vineyards bietet knallharten Kontrast. Das Gros der Weine wird unter \$ 8 gehandelt, wobei immer lauter wird, dass Gallo zu den großen

Gewinnern der letzten Jahre zählt, da immer mehr Leute „down traden“. Jedenfalls war es furchtbar spannend auch diese Produktion hautnah zu erleben. Ist es ein Wink mit dem Zaunpfahl, dass gerade hier massiv Riesling auch in den etwas heißeren Gegenden angepflanzt wird?

Der wöchentlich sensorische Höhepunkt ist VITIS. Von Studenten für Studenten werden Mottoweinproben im Robert Mondavi Institut organisiert und nach Blindverkostungen die Weine durchexerziert. Selbstverständlich schenkten auch wir einen Abend lang 12 Weine mit dem Thema „Germany: Riesling & Red-X“ 30 Genießern lustvoll ein. Durch die Bank waren sich alle einig, dass neben Top Rieslingen im originalen Cool Climate auch sehr starke Rotweine gelingen. Ein herzliches Cheers an die Spender, es war ein voller Erfolg! Sehr großzügig finanzierte unser Stipendium das „Wine Executive Program“ über Spring Break. Zusammen mit über 60 Führungskräften der US Weinwirtschaft wurde vier Tage intensiv alles über „Branding, Marketing & strategisches Management“ gelehrt, nebenbei konnte man live erleben wie Networking par excellence funktioniert. Als Resultat einer abendlichen Weinvorstellung wurde ein Video maßgeschneidert für die social media gedreht und promotet.

EuroMaster Vinifera-Studiengang in Geisenheim

Francis Linnville Scott verteidigte erfolgreich seine Master-Thesis mit dem Thema Washington State Riesling: A Survey of Viticultural and Enological Techniques Impacting Typicity



Die Professoren des Prüfungskomitees am Standort Geisenheim freuen sich mit Francis L. Scott über seinen sehr erfolgreichen Abschluss zum ‚European Master of Science (M. Sc.) of viticulture and enology‘. Von links nach rechts: Prof. Dr. Jorge M. Ricardo Da Silva, Francis Linnville Scott (M. Sc.), Prof. Dr. Doris Rauhut und Prof. Dr. Monika Christmann

Nach Beendigung des ersten Studienjahres an der SupAgro in Montpellier (Frankreich) absolvierte Francis Linnville Scott das zweite Jahr im Rahmen des europäischen Masterstudienganges an der Forschungsanstalt Geisenheim / Hochschule RheinMain, Fachbereich Geisenheim.

Seine Master-Thesis führte er unter Betreuung von Prof. Dr. Doris Rauhut, Fachgebiet Mikrobiologie und Biochemie (Forschungsanstalt Geisenheim), und in Kooperation mit Professor Thomas Henick-Kling, Direktor des Departments of Viticulture and Enology der Washington State University (USA), durch.

Die hervorragende Unterstützung vor Ort ermöglichte ihm eine Recherche in renommierten Riesling-Weingütern in Washington State.

Prof. Dr. Jorge M. Ricardo Da Silva (Universidade Technica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia) aus Portugal war zweiter Gutachter der Thesis.

Information zum EuroMaster Vinifera-Studiengang erhalten Sie im Internet unter: www.vinifera-euomaster.eu und in Geisenheim: Studiengangsleiter Professor Dr. Emil Rückert: franz-emil.rueckert@hs-rm.de

BDO Vorstandssitzung

Eymael und Dörr verabschiedet

Anlass des Vorstandstreffens war die Verabschiedung der langzeitigen Vorstandsmitglieder Dipl.-Ing. Wilfried Dörr und Dipl.-Ing. Günther Eymael. Nach der Sitzung wurde die Gruppe von Dipl. Ing. Tilman Queins (Ge-



schaftsführer Weingut Liebfrauenstift) in das zu Valckenberg gehörende Weingut Liebfrauenstift zur Rieslingprobe eingeladen. Die offizielle Verabschiedung fand im Fürst – Restaurant Oberdeck statt. Dort erhielten Eymael und Dörr für ihre jahrelange ehrenamtliche Mitarbeit eine Weißweinkaraffe mit Schale und ein herzliches Dankeschön für den ehrenamtlichen Einsatz. Durch seine großen fachlichen Kenntnisse und seine frühere berufliche Tätigkeit als Vorstand in der WZG Möglingen war Dörr eine perfekte Ergänzung in der Vorstandsarbeit des BDO. Als ehemaliger Staatssekretär war Günther Eymael durch seine politische Tätigkeit in diesem Bereich eine große Stütze für den Verband.

Mittlerweile hat der Alumniverband VEG/BDO am 30. August 2010 eine Klausurtagung der Vorstände veranstaltet, bei der wichtige und vielschichtige Themen praxisnah angesprochen und deren Umsetzung geplant wurden.

(S. Renth-Queins)

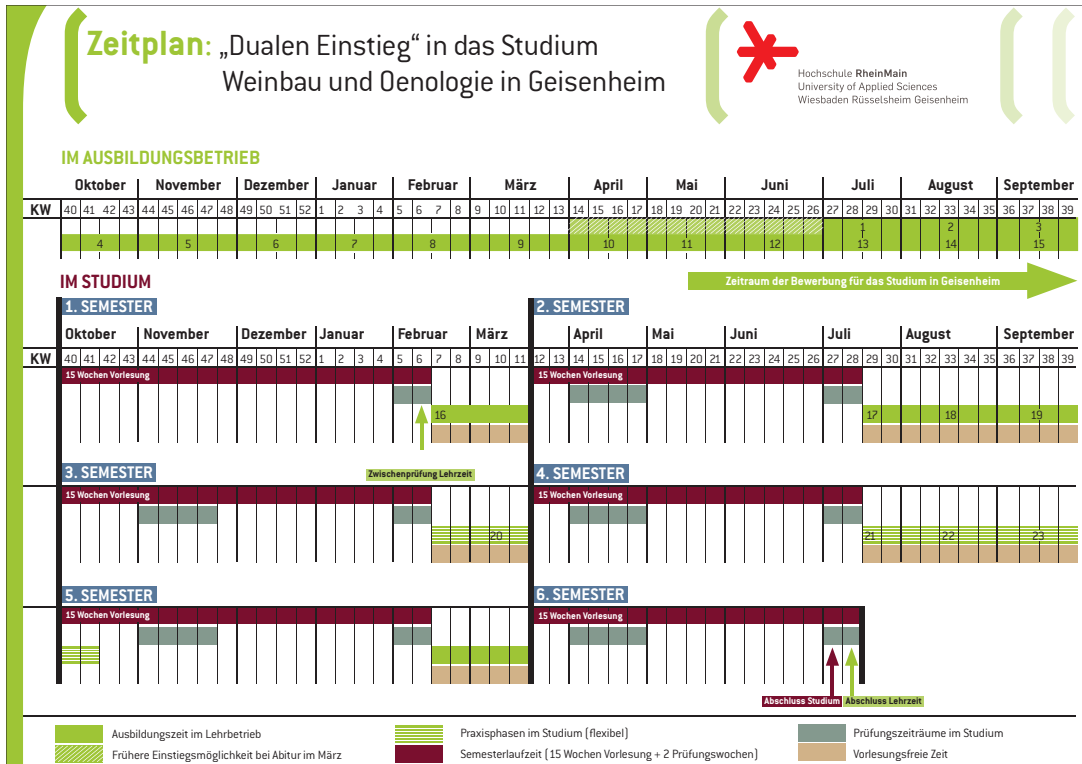
TERMINE AM CAMPUS

- 21.10.2010
Olivenölverkostung mit Vortrag
- 28.10.2010
Portweinprobe mit Vortrag
- 17.11. 2010
Carro Navalis / Der weinsportliche Krimi zum Darwin-Jahr, Autorenlesung mit Dr. Jochen Hamatschek
- 18.11.2010
Sekt, Schaumwein, Perlwein; Buchvorstellung mit Fachvorträgen

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

Geisenheim DUAL

Einen Überblick über den bereits seit einigen Jahren möglichen dualen Einstieg ins Geisenheimer Weinbau-Studium und weitere wichtige Informationen gibt Studiendekan Prof. Randolph Kauer



trieb abgeleistet werden. Für die geforderten Praktika steht es den Studierenden frei, in ihre Ausbildungsbetriebe zurückzukehren oder aus dem Geisenheimer Pool von ca. 800 Kooperationsbetrieben im In- und Ausland auszuwählen. Während der vorgeschriebenen Praxisphasen des Studiums sind die Studierenden über die Hochschule versichert, Sozialversicherungsbeiträge bei den Ausbildungsbetrieben entfallen. Darüber hinaus gehende Praxisphasen im Ausbildungsbetrieb fallen unter die Verantwortlichkeit der zuständigen Stellen für die Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin. Die Zwischenprüfung innerhalb der Berufsausbildung erfolgt turnusgemäß im Rahmen der

Im Rahmen der Umstellung auf die Bachelor/Master-Studiengänge verzeichnet auch der Fachbereich Geisenheim der Hochschule RheinMain eine intensivere Nachfrage nach der Möglichkeit, Ausbildung und Studium zu kombinieren und so die gesamte Ausbildungszeit zu verkürzen. Der Fachbereich Geisenheim der Hochschule RheinMain unterstützt diese Entwicklung ausdrücklich und möchte daher auf die Möglichkeit des dualen Einstiegs ins Geisenheimer Weinbau-Studium hinweisen. Auf der Basis einer Vereinbarung zwischen der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz und dem Fachbereich Geisenheim der Hochschule RheinMain werden den Studieninteressierten mit einer Hochschulzugangsberechtigung und einem Ausbildungsvertrag zum Winzer die praktischen Studieninhalte des Weinbaustudiums in Geisenheim auf die Lehrzeit angerechnet. Hierbei gibt es vielfältige, freie Gestaltungsmöglichkeiten hinsichtlich des zeitlichen Verlaufs von Lehre und Studium, die letztlich zu einer Verkürzung der Ausbildungs- und Studienzeiten führen. Ein Beispiel (siehe Schaubild) soll dies verdeutlichen. Die Studieninteressierten beginnen ihre Ausbildung unter Zuständigkeit der entsprechenden länderspezifischen Stellen für die Berufsbildung Winzer. Zu diesem Zeit-

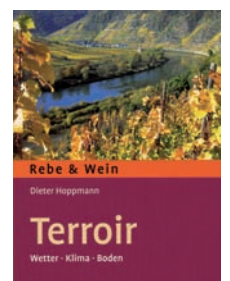
punkt wird ein Ausbildungsvertrag abgeschlossen oder auch ein bestehender Praktikantenvertrag in einen Ausbildungsvertrag umgewandelt. Die Ausbildung verläuft zunächst regulär über ein Jahr bzw. 15 Monate. Die Auszubildenden sind in dieser Zeit über ihre Ausbildungsbetriebe sozialversichert. Der Besuch der Berufsschule wird für diesen Zeitraum empfohlen. Wird das Abitur bereits im März abgelegt, kann bereits im April mit der Ausbildungszeit begonnen werden, so dass sich ein Zeitraum von 18 Monaten Ausbildungszeit bis zum Studienbeginn in Geisenheim ergibt. Die Studieninteressierten sind in diesem Zeitraum noch nicht an der Hochschule RheinMain im Fachbereich Geisenheim immatrikuliert; ein Studienplatz ist ihnen jedoch sicher, da es keine Zulassungsbeschränkungen gibt. Die Bewerbung für das Studium in Geisenheim kann ab Ende Mai erfolgen. Das Studium ist gebührenfrei. Das erste Ausbildungsjahr deckt parallel die vor dem Studium in Geisenheim geforderte Vorpraxisphase von mindestens 26 Wochen ab. Im Oktober beginnt das Studium in Geisenheim. Innerhalb des Studiums können die noch fehlenden Ausbildungszeiten zum einen durch die integrierten Praxisphasen, zum anderen durch die Zeiten im Ausbildungsbe-

länderspezifischen Zuständigkeiten in der Regel zum Ende des ersten Semesters. Nach sechs Semestern ist sowohl die Abschlussprüfung in Geisenheim als auch die Abschlussprüfung zum Winzer bzw. zur Winzerin möglich. Beide Prüfungen finden unabhängig voneinander statt. Da sich für den „Dualen Einstieg“ ins Geisenheimer Weinbaustudium neben dem aufgeführten Beispiel vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten ergeben, stehen wir selbstverständlich für eine persönliche Beratung gerne zur Verfügung: Dekan Prof. Dr. Otmar Löhnertz (otmar.loehnertz@hs-rm.de) sowie Studiendekan Prof. Dr. Randolph Kauer (randolf.kauer@hs-rm.de). Weitere Informationen zum Campus geisenheim senden wir Ihnen gerne zu oder einfach downloaden unter: www.hs-rm.de/fbg

Neuerscheinung

Terroir Wetter Klima Boden

Dieter Hoppmann: *Terroir. Wetter, Klima, Boden: 224 Seiten mit 50 Farbfotos, 137 s/w-Fotos sowie 137 Zeichnungen Preis: EUR [D] 29,90 / sFr 47,90 EUR [A] 30.80*
Stuttgart: Verlag Eugen Ulmer, 2010
ISBN 978-3-8001-5317-6



Getränketechnologie



Augustat, Matthias

Eine Erhebung von mikrobiologischen Kontaminationen von in Deutschland gehandelten Weinen*

Ref.: Chr. von Wallbrunn – M. Großmann



Deheck, Barbara

Alternative emulgierende Systeme*

Ref.: H. Dietrich – J. Lukanowski



Münch, Steffen

Increase of Wort Fermentability

Ref.: M. Strobl – Ch. W. Bamforth

Diese Diplomarbeit zielt darauf ab, durch die Erhöhung der Aktivität des Enzyms Grendextrinase eine Ausbeutesteigerung an fermentierbaren Zuckern zu erhalten. Augenmerk wurde besonders darauf gerichtet, die gefundenen Ergebnisse auf ihre Realisierbarkeit in der Bierproduktion hin zu überprüfen und gegebenenfalls entsprechend anzupassen. Die unlängst hohe Rate an veröffentlichten Studien bezogen auf das Enzym Grendextrinase verdeutlicht die Bedeutung und Aktualität der hier beschriebenen Arbeit. Jedoch birgt nur ein Bruchteil dieser Studien das Potenzial, den Brauprozess effektiver zu gestalten.

Probleme mit den anderen Publikationen werden vor allem dann gesehen, wenn bei der Analyse von Grendextrinase Substanzen wie

Dithiothreitol (DTT) als Puffersubstanzen zugesetzt wurden. Diese zum Teil als enzymaktivierend beschriebenen Stoffe lassen die Frage offen, ob das Enzym Grendextrinase wegen des eigentlichen Verfahrens eine höhere Aktivität aufweist oder wegen der Zusammensetzung des Analysepuffers.

Zum Erreichen der beschriebenen Ziele wurden erstens Kleinsudversuche durchgeführt und die Optima für Temperatur, Extraktionszeit und pH Wert bezogen auf Grendextrinase bestimmt. Mit Hilfe eines statistischen Verfahrens konnte gezeigt werden, dass die Kombination von 55 °C, pH 5.0 und einer Extraktionszeit von 60 Minuten mit 99-%iger Wahrscheinlichkeit die höchste Enzymaktivität zur Folge hat. Diese Ergebnisse wurden zweitens in realistische Maischprogramme übertragen. Hier konnte mit Hilfe der Kapillarelektrophorese eine Steigerung der Konzentration von fermentierbaren Zuckern in der Würze festgestellt werden. Die resultierenden Biere wiesen folglich einen erhöhten Alkoholgehalt auf.

Am Ende ist festzustellen, dass die gefundenen Ergebnisse die These unterstützen, dass Grendextrinase in einer angesäuerten Maische aktiver ist. Darüber hinaus wurde die Bedeutung hervorgehoben, dass eine Vielzahl von Faktoren im Hinblick auf die Enzymaktivität beachtet werden müssen.

Die Diplom-Arbeit wurde in englischer Sprache verfasst.



Morast, Hermann

Löslichkeit von Sauerstoff in Bierwürze*

Ref.: B. Lindemann – Puth



Zoller, Alexander

Mikrobiologische Betriebsanalyse zur Entwicklung standardisierter Füllmethoden*

Ref.: Chr. von Wallbrunn – M. Ludwig

Weinbau und Oenologie



Lorenz, Stephanie

Etablierung einer gaschromatographischen Methode zum Nachweis von stickstoffhaltigen Aromastoffen in Wein*

Ref.: D. Rauhut – B. Beisert



Corradini, Erica

Marzemino-Klone aus verschiedenen Weinbergen in Trentino im Vergleich

Ref.: J. Schmid – U. Malossini

Marzemino ist eine der ältesten Rebsorten Italiens und eine besonders wichtige Rebsorte für den Weinbau und die Weinerzeugung in der Region Trentino.

Das Ziel dieser Arbeit war es, einen weiteren Beitrag zur Kenntnis über das Verhalten von Klonen der Varietät Marzemino zu leisten. Vier Klone wurden kontrolliert: geheilter SMA 9 (gemäß dem G. 08/02/2005), ISMA 353, ISMA 355 und 377, der letzte nicht genehmigt, in drei verschiedenen Weinbergen, welche sich in der produktionsstypischen Zone des Lagertals und in der Unterzone Volano befinden und zwischen 2005 und 2007 organisiert wurden.

Bei der Kontrolle der Lebens- und Produktivitätsparameter, welche zwischen Sommer und Herbst 2008 erfolgte, wurden die Blattvermessungen (unter anderem Größe der Blätter und der Blattstängel, SPAD, Fluoreszenz und photosynthetische Pigmente), Traubenvermessungen (unter anderem Größe, Gewicht und Traubenmostanalyse) und Vermessung der Knospenfruchtbarkeit. Durch die statistische Datenanalyse ist ein bedeutsamer Unterschied zwischen den Thesen bestätigt worden, es sei auf den Betriebseffekt oder auf den Kloneffekt zurückzuführen. Man kann schließen, dass die Präsenz von

homologierten oder nicht homologierten Marzemino Klonen unterschiedlicher Art innerhalb desselben Weinberges zu einer Komplexität der Komposition führt, welche für das Gleichgewicht, die Feinheit und die Qualität des produzierten Weines wichtig sind.



Weible, Andreas

Möglichkeiten der Reduzierung des Alkoholgehaltes von Wein mittels Membrantechniken

Ref.: M. Freund – J. Seckler

Die Technologie der Membrankontaktoren ist in der Oenologie eine recht junge Technologie. Mit dieser besteht die Möglichkeit gelöste Gase aus dem Wein zu entfernen, Wein Kohlenstoffdioxid zuzusetzen oder Alkohol aus dem Wein zu entfernen. Hierbei besteht das Prinzip darin, dass Wein und Wasser im Gegenstrom entlang einer porösen, hydrophoben Membran geleitet werden. Die Membran ist für Flüssigkeiten undurchlässig, so dass nur gasförmige Inhaltsstoffe die Membran passieren können.

Triebkraft für den Stoffübergang ist ein Konzentrationsgefälle zwischen den Inhaltsstoffen im Wasser und Wein. Je größer der Dampfdruck eines Inhaltsstoffes ist, umso schneller geht dessen Übergang aus dem Wein in das Wasser. Der Endpunkt eines Stoffübergangs ist erreicht, wenn in beiden Flüssigkeitskreisläufen dieselbe Konzentration vorliegt. Aufgrund des hohen Dampfdruckes passiert Ethanol als Hauptkomponente die Membran. Der Dampfdruck von Ethanol (88mbar bei 25 °C) ist größer als der von Wasser (32mbar bei 25 °C). Dieser wiederum ist größer als derjenige von Isoamylacetat (23mbar bei 25 °C). Dieses Verhalten der Inhaltsstoffe wurde im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen bestätigt. Ersichtlich war zudem, dass zu Beginn des Verfahrens aufgrund des großen Konzentrationsgefälles zwischen beiden Flüssigkeiten der Stoffübergang größer war als im weiteren Verlauf des Verfahrens. Der Gehalt an Inhaltsstoffen mit einem geringen Dampfdruck, wie Säuren, Zucker und Mineralstoffe, wird durch einen Aufkonzentrierungseffekt aufgrund der

Volumenminderung durch den Alkoholentzug erhöht. Dies wurde insbesondere durch die Erhöhung der Extraktgehalte aufgezeigt. Weiterhin wurde bestätigt, dass die Sättigungstemperatur eines Weines mit sinkendem Alkoholgehalt abnimmt und somit die Weinsteinstabilität steigt. Besondere Berücksichtigung findet das Verhalten der freien schwefeligen Säure im Wein, bei der sich der beschriebene Konzentrationsausgleich zwischen den Gehalten der undissoziiert vorliegenden schwefeligen Säure einstellt.

Sensorische Prüfungen zeigten keine organoleptische Beeinflussung der Kontrollvarianten zu alkoholreduzierten Varianten, die im Alkoholgehalt wieder auf das Ausgangsniveau gebracht wurden. In weiteren sensorischen Prüfungen wurde gezeigt, dass Wasserzusatz zur Senkung des Alkoholgehaltes gegenüber den technisch alkoholreduzierten Varianten bevorzugt wurde. Zudem wurde der Frage nachgegangen, inwieweit der Alkoholgehalt Einfluss auf die sensorischen und geschmacklichen Eigenschaften eines Weines hat. Hierbei wurde bestätigt, dass die Bitterkeit eines Weines mit steigendem Alkoholgehalt zunimmt und die Fruchtintensität sinkt. Als Schlussfolgerung hieraus wurde die Theorie des „sweet spot“, dass jeder Wein bei einem bestimmten Alkoholgehalt sein sensorisches Optimum hat, bestätigt.



Dereser, Johannes

Untersuchungen der Wirkung verschiedener Enzympräparationen auf dem Sur Lie-Effekt bei Weinhefen*

Ref.: M. Großmann – Chr. von Wallbrunn

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN!

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

Internationale Weinwirtschaft



Gleber, Meike

Bisherige Entwicklung und Prognosen zur optimalen Nutzung des World Wide Web in der Kommunikation und Vermarktung von Wein

Ref.: R. Göbel – M. Mundt

Diese Bachelor-Thesis zeigt die Entwicklung des Internets zum vollwertigen Werbemedium und veranschaulicht die flexible Nutzung anhand einiger Beispiele aus der Weinbranche.

Das Thema Online-Marketing lässt sich in zwei wesentliche Bereiche unterteilen, das Dialogmarketing und die Touchpoints. Das Dialogmarketing beschäftigt sich mit der Thematik, wo die jeweilige Zielgruppe in der virtuellen Welt zu finden ist und wie man sie am besten erreicht. Die Tools in diesem Gebiet sind das Keyword-Advertising, die Suchmaschinenoptimierung, die Online-Werbung, das Affiliate-Marketing, das E-Mail-Marketing und das Web 2.0. Jedes einzelne dieser Instrumente unterstützt eine andere Zielsetzung. Die geschickte Kombination dieser Werkzeuge führt zur vermehrten Frequentierung des sogenannten Touchpoints.

Ein Touchpoint oder Berührungspunkt ist in diesem Zusammenhang die Corporate Website oder der Online-Shop. An diesem Punkt entsteht der potenzielle Kontakt zwischen Unternehmen und Kunden.

Die Zusammenstellung eines optimalen Online-Marketing Mix und die Gestaltung eines attraktiven Touchpoints sind die Grundlage für einen langfristigen Erfolg im E-Business. Viele Weinfachhandlungen und Weingüter haben das Potenzial des Internet bereits erkannt und nutzen es als eigenständigen Vertriebs- und Kommunikationskanal. Das volle Nutzungspotential des WWW ist allerdings noch lange nicht erreicht. Demzufolge ist es wichtig, das Bewusstsein für dieses moderne Medium weiter zu steigern. Generell sollte man sich aber auch darüber im Klaren sein, dass die Nutzung des World Wide Web zu Vertriebs- und Werbebezwecken,

mit monetären Aufwendungen verbunden ist. Die professionelle Erstellung einer Corporate Website oder eines Online-Shops kann sehr teuer werden und, selbst wenn der Internetauftritt erstellt ist, muss auch regelmäßig betreut und aktualisiert werden. Das alles sind Folgekosten, die in der Planung auf keinen Fall in Vergessenheit geraten dürfen.



Baum, Marc

Umwandlung eines Getränkemarktes in ein Weinfachgeschäft - Konzeptionelle Entwicklung und Darstellung an einem Familienunternehmen*

Ref.: R. Göbel – R. Schröder



Krieger, Marion

Erstellen und Einführen eines Newsletters in einem selbstvermarktenden Weingut im Rahmen der Kundenbindung

Ref.: R. Göbel – B. Krapp

Die Thesis befasst sich mit dem Thema der Erstellung und Einführung eines Internet-Newsletters mit dem Ziel der Kundenbindung.

**ANMERKUNG
DES FACHBEREICHS**

Arbeiten, die für Dritte nicht zugänglich sind, werden mit einem *gekennzeichnet. Alle Diplomarbeiten werden seit 1972 in der Hauptbibliothek der FA Geisenheim aufgenommen und die freigegebenen Arbeiten können dort eingesehen werden. Die Kurzfassungen stehen auch im Internet auf der Homepage unter www.oenologie.de oder auf der Homepage der FA Gm: www.forschungsanstalt-geisenheim.de

In der heutigen Zeit gewinnt die Kundenbindung gegenüber der Neukundengewinnung immer mehr an Bedeutung. Dementsprechend ist es wichtig Maßnahmen zu ergreifen, um die Geschäftsbeziehungen zum aktuellen Kundenstamm aufrechtzuerhalten und zu intensivieren. E-Mail-Marketing bzw. der Einsatz eines Kunden-Newsletters greift genau an dieser Stelle, indem die Beziehung zum Kunden gefördert und gestärkt wird. Ein Newsletter ist ein kommunikationspolitisches Instrument, das aufgrund interessanter und informativer Inhalte den Abonnenten einen Informationsvorteil gegenüber den Nicht-Abonnenten verschafft.

Desweiteren stellt er aufgrund der geringen Kosten auch ein attraktives Marketinginstrument für kleinere und mittelständische Unternehmen dar.

Im praktischen Teil der Arbeit wurde schließlich ein eigener, auf das Beispielunternehmen abgestimmter, Kunden-Newsletter erstellt und in diesem eingeführt. Zunächst wurde dafür eine Auslage erstellt, die die Kunden darüber informierte, dass ein Kunden-Newsletter mit Informationen über das Geschehen im Weingut eingeführt werden soll. Bei Interesse konnten die Kunden ihre E-Mail-Adresse angeben und den Newsletter abonnieren. Erfreulich war die große Anteilnahme der Kunden. Diese waren begeistert und befürworteten die Idee.

Die Verwendung einer professionellen E-Mail-Marketing-Software ist empfehlenswert, da sich nur so ein professioneller Newsletter mit diversen Funktionen, wie z.B. der Personalisierung erstellen lässt. Hier sollte nicht gespart werden, da sich diese Investition positiv auf die Kunden auswirkt und auch dem Versender Vorteile bringt. So kann er z.B. erkennen wie gut sein Newsletter ankommt. Abschließend bleibt zu sagen, dass ein Kunden-Newsletter ein einfach anzuwendendes und günstiges Mittel ist, um effektiv die Kundenbindung zu erhöhen und zu intensivieren.



Weindler, Pia

Michigans Status im U.S. Weinmarkt

Ref.: R. Göbel – M.B. Johnson

Der amerikanische Weinmarkt ist eines der wichtigsten Weinmärkte weltweit. Die jährliche Produktion beläuft sich auf circa 23,45 Mio. hl und stellt global somit den viertgrößten Weinerzeuger dar. National nimmt Kalifornien die Rolle des Hauptproduzenten ein, da circa 90 Prozent der Weine aus diesem Anbaugebiet stammen. Jedoch ist die Weinherstellung auch in anderen Bundesstaaten möglich.

Daher stellte diese Bachelor Thesis den Weinmarkt der weitgehend unbekanntere Weinbauregion Michigan dar und ordnete diesen zusätzlich im U.S. Weinmarkt ein.

Trotz des kalten Klimas zeigte diese Thesis, dass auch in einer kühlen Region wie Michigan qualitativer Weinbau möglich ist. Verantwortlich hierfür ist hauptsächlich der sogenannte lake effect, der durch die Nähe zum Lake Michigan entsteht und sich mildernd auf das Klima der Region auswirkt.

Daher stiegen seit 1975 die Rebfläche und die Weinproduktion stetig an. Ebenso werden nun mehr Vitis Vinifera Sorten, wie Riesling, Chardonnay und Pinot Noir, gepflanzt. Besonders die Rebsorte Riesling fühlt sich in der kühlen Region heimisch und entwickelte sich in den letzten Jahren zum Aushängeschild Michigans. Aber nicht nur der Weinbau, sondern auch der Weinvertrieb in der Region wächst und erweckt das Interesse der benachbarten Bundesstaaten.

Obwohl Michigan der viertgrößte Traubenerzeuger in den Vereinigten Staaten ist, erreicht der Bundesstaat in der Weinproduktion nur Rang zehn. Auch der Bekanntheitsgrad als Weinanbaugebiet ist relativ gering. Um dessen Reputation zu steigern werden daher künftig noch große Investitionen und Leistungen nötig sein. Trotzdem wird Michigan wohl niemals ein ernsthafter Konkurrent zum wärmeren Anbaugebiet Kalifornien werden.

Dennoch hat diese Region Potenzial, durch eine zukünftige Profilierung ihrer Cool Climate Weine, die Bekanntheit im nationalen Markt auszubauen.

Die ersten wichtigen Schritte und Ergebnisse hierfür wurden durch die Teilnahme an Weinwettbewerben und die steigenden Touristenzahlen bereits erreicht. Jetzt gilt es die Rebflächen und die Produktion weiter auszubauen sowie weitere Händler in verschiedenen Bundesstaaten zu finden, um die Zukunft der Weinregion positiv zu beeinflussen.