



DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

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



HOCHSCHULE

Ein Wort vorab 42
Studiendekan Randolph Kauer,
Professur Ökologischer Weinbau

Hochschule Heilbronn 43
Weinbetriebswirtschaft:
5. Weinmarketingtag

FORSCHUNG

Geisenheim aktuell 42
Servicebüro des Vinissima Frauen &
Wein e.V. in Geisenheim

Geisenheim aktuell 43
Studieren in Geisenheim - Sonderheft
online lesen!

MENSCHEN

Campus aktiv 44
Rudolf Knoll plauderte unterhaltsam
aus dem Nähkästchen

Diplomarbeiten / Theses . . 45
aus den Bereichen IWW, Weinbau &
Oenologie und Getränketechnologie

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

Der Korken ist ein Stück Weinkultur

Naturkorken
Sektorkorken
Scheibenkorken
Diam-Stopfen
Anrollverschlüsse
Schrumpfkapseln
Barriquefässer Magreñan



Industriegebiet
In den Seewiesen
67480 Edenkoben
Tel. 06323/1412
Fax 06323/3718
www.montanergmbh.de
E-Mail: Korken@montanergmbh.de

EIN WORT VORAB

**Studiendekan Randolf Kauer,
Professur Ökologischer Weinbau**

Die Generalversammlung der UNO hat das Jahr 2010 zum Internationalen Jahr der Biodiversität erklärt. Unter Biodiversität versteht man die Vielfalt des Lebens in seiner



ganzen Komplexität und Schönheit. Die Vielfalt des Lebens lässt sich dabei auf drei Ebenen beschreiben: die Vielfalt der Ökosysteme, die Vielfalt der Arten und die Vielfalt der Gene (Rassen oder Sorten von wildlebenden und genutzten Arten). Biodiversität findet sich dabei nicht nur im weit entfernten Urwald oder in geschützten Reservaten. Nein, auch im Weinberg sollte Biodiversität kein Fremdwort sein.

Jeder Weinbaubetreibende kann hierzu einen wertvollen Beitrag leisten. Die schnellsten und eindrucksvollsten Effekte lassen sich dabei über Umstellung der Begrünungen auf artenreiche Gemische erreichen. Die Attraktivität des Weinberges für die Arthropodenfauna (z.B. Käfer, räuberische Wanzen, Schlupfwespen) steigt dabei sehr rasch und enorm an, was aktuelle Untersuchungen innerhalb verschiedener Begrünungsvarianten belegen. In ähnlicher Form wird dabei aber auch das Bodenleben (Edaphon) aktiviert und es entwickelt sich auch hier eine hohe Biodiversität, deren Auswirkungen auf die Pflanzengesundheit nur ansatzweise bekannt sind. Leider sind im deutschen Weinbau überwiegend noch Begrünungen auf Basis von wenigen Gräserarten anzutreffen. Die Vorteile dieser Gräser beschränken sich dabei im Wesentlichen auf hohe Strapazierfähigkeit (Befahrbarkeit) und Erosionsschutz – ihr Beitrag zur Biodiversität ist marginal. Dies lässt sich mit wenig Aufwand ändern. Begrünungsmischungen mit Leguminosenanteilen, Kräutern und Gewürzpflanzen sind zwischenzeitlich durch die Betriebe des ökologischen Weinbaus breit eingeführt, über viele Jahre erfolgreich getestet und mittlerweile überall im Landhandel erhältlich. Zudem sind sie nicht viel teurer als die Standardbegrünungen.

Was ist zu tun? Ganz einfach: Bei der nächsten Ansaat eine vielartige Begrünungsmischung wählen und einen deutlichen Beitrag zur Biodiversität leisten. Die Vielfalt des Lebens hat einen Wert an sich und wir alle tragen dafür eine moralische Verantwortung.

Semester-Treffen – Abschlussjahrgang 1956

Neben interessanten Führungen und Weinproben stand ein Besuch des Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück auf dem Programm

Zum diesjährigen Treffen der „Ehemaligen Geisenheimer Weinbauern – Examen 1956“ hatten Friedel und Elfriede Waldeck vom 16. bis 18.5.2010 nach Rheinhessen eingeladen. Es trafen sich neun Kollegen mit Frauen im Landhotel Multatuli mit herrlichem Blick in den Rheingau. Sogleich stand eine interessante Führung durch die Ausgrabungen der Ingelheimer Kaiserpfalz aus der Zeit Karls des Großen statt. Es folgte bei Waldecks zu Hause eine Verkostung von Früh- und Spätburgundern aus bekannten Ingelheimer Weingütern, bevor es zurück ins Hotel ging. Am Montagmorgen ging es zunächst mit dem Inhaber Friedel Waldeck zum Weingut R. Senfter in Nierstein. Danach stand eine Führung durch die „Oppenheimer Unterwelt“ und ein Spaziergang zur Ruine Landskrone auf dem Programm. Am Nachmittag folgte eine Besichtigung der bekannten Oppenheimer Katharinenkirche, sowie ein Rundgang durch das Deutsche Weinbaumuseum.

Höhepunkt und Abschluss des Tages bildete der Besuch beim DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück in Oppenheim, wo uns der Leitende Landwirtschaftsdirektor und Abteilungsleiter Weinbau Otto Schätzel herzlich willkommen hieß. Nach einer Führung durch die neuen Gebäude und Abteilungen folgte eine Kulinarische Weinprobe in der Staatlichen Weinbaudomäne Oppenheim mit einem sechs-Gang Menü und dazu von Otto Schätzel passend ausgesuchten rheinhessischen Domänen-Weinen, die allen in guter Erinnerung bleiben wird. Anregung zur Diskussion über das Thema „Terroir und seine Auswirkungen auf den Weingeschmack“ gaben insbesondere drei trockene 2008er Silvaner-Weine „vom Löß“, „vom Kalkmergel“ und „vom Rotliegenden“ zu Schinken-Spargelröllchen. Am Ende folgte traditionsgemäß ein Gesangsbeitrag von



Ein abwechslungsreiches Wochenende liegt hinter dem Abschlussjahrgang 1956 (Foto: Kinnen)

Erwin Kadisch, der viele Jahre Direktor der früheren „Weinbauschule Oppenheim“ war und die Zusammenkunft besonders genoss.

Der letzte Tag führte uns zur VOG, den Vereinigten Großmärkten für Obst und Gemüse Rheinhessen in Ingelheim, dem einst größten Sauerkirschenmarkt in Europa mit der Vorführung einer Spargelschälmaschine. Ein Besuch der Ausstellung „Zeitkurven der grafischen Künste“ im Alten Rathaus zu Ingelheim rundete schließlich das abwechslungsreiche Programm ab. Beim Abschiedessen und dem Dank aller Teilnehmer an Friedel und Elfriede Waldeck luden Ellen und Erwin Kadisch zum nächsten Treffen am 15. bis 17.5.2011 nach Bad Kreuznach ein.

Teilnehmer: Helmut & Rosa Maria von Canal, Bernkastel-Kues/Mosel; Johannes Ertel, Holzwickede-Unna; Erwin & Ellen Kadisch, Mandel b. Bad Kreuznach; Horst & Traudel Kern, Landau/ Pfalz; Karl & Sibylle Kirch, Mertesdorf b. Trier; Heinz & Erika Kinnen, Ennetbürgen b. Luzern/ Schweiz; Walter & Lilli Kuhn, Heuchelheim-Klingen/Pfalz; Erich & Gilla Meinke, Ihringen am Kaiserstuhl; Friedel & Elfriede Waldeck, Ingelheim u. Nierstein /Rhein
(Karl Kirch)

AKTUELL

Servicebüro des Vinissima Frauen & Wein e.V. in Geisenheim

Das Büro der Vinissima Frauen & Wein e.V. ist nach Geisenheim umgezogen. Vinissima Birgit Ritter ist Geschäftsführerin der Campus Geisenheim GmbH, die die organisatorische Fortführung der Arbeit für die Vinissima übernimmt. Ansprechpartnerin ist Tanja Schroll, die für die Vereinigung an vier Vormittagen

in der Woche tätig ist.

Die Campus Geisenheim GmbH verwaltet bereits die Vereinsgeschäfte von VEG (Verein Ehemaliger Geisenheimer) und dem Bund Deutscher Oenologen, mit jeweils mehreren tausend Mitgliedern. Vinissima Frauen & Wein e.V. erhofft sich Synergien und eine weiterhin sehr gute Betreuung der Mitglieder und Regionalgruppen.



Studieren in Geisenheim – Sonderheft online lesen!

„Aktuell nutzen über eintausend Studierende das einmalige Angebot in Lehre und Forschung auf dem Campus Geisenheim. Getragen wird dieses Angebot von der Forschungsanstalt Geisenheim und dem Fachbereich Geisenheim der Hochschule RheinMain. In Geisenheim kann auf der Basis dieser Unikats-Konstruktion ein breit gefächertes, praxis- und zukunftsorientiertes Studium in modernen Labor- und Seminarräumen, Hörsälen sowie Medienräumen angeboten werden. Ein eigenes Weingut und umfangreiche Freilandflächen werden durch einen modernen Gewächshausbereich ergänzt. Das sind optimale Rahmenbedingungen für ein erfolgreiches Studium! (...)“, sagt Prof. Dr. Otmar Löhnertz. Am 5.5.2010 nutzten zahlreiche Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, sich über Studium und Standort in Geisenheim zu informieren. Ergänzend Sonderheft jetzt zum Online Lesen: <http://www.fbg.fh-wiesbaden.de/cm/CM012010/pdf/flash.html>
 Dekan Prof. Dr. Otmar Löhnertz

Buchneuheit aus Geisenheim

Das Weinsortiment - mit eigenem Profil zum Verkaufserfolg

von Prof. Dr. Robert Göbel; 29,90 € im DLG-Verlag erschienen, ISBN 978-3-7690-0751-0;



Jedes Unternehmen sucht im Kampf um die Gunst der Kunden und im Interesse des Erfolges das Besondere, Einzigartige und Originelle. Die Folge ist eine Kreativitäts- und Investitionswut mit dem Ergebnis der Reizüberflutung und einer Informationssättigung bei den Konsumenten sowie immer kurzlebigeren Trends. Der Leser wird durch die Aufgaben der Sortimentsentwicklung geführt, von der Markenentwicklung über die Strukturierung bis zur Gestaltung eines Weinsortimentes. Daran schließen sich die Produktions- und Organisationsplanung rund um die Sortimentsplanung an. Am Ende eines jeden Schrittes helfen Checklisten bzw. Arbeitsblätter, die Aufgaben im Unternehmen individuell umzusetzen. Ausdrückliches Ziel dieses Buches ist es, die Basis zu liefern, weniger nach den vermeintlich erfolgreichen Leitwölfen zu schielen, sondern mehr Bewusstsein für die eigenen Vorstellungen zu entwickeln.

Jedes Unternehmen sucht im Kampf um die Gunst der Kunden und im Interesse des Erfolges das Besondere, Einzigartige und Originelle. Die Folge ist eine Kreativitäts- und Investitionswut mit dem Ergebnis der Reizüberflutung und einer Informationssättigung bei den Konsumenten sowie immer kurzlebigeren Trends. Der Leser wird durch die Aufgaben der Sortimentsentwicklung geführt, von der Markenentwicklung über die Strukturierung bis zur Gestaltung eines Weinsortimentes. Daran schließen sich die Produktions- und Organisationsplanung rund um die Sortimentsplanung an. Am Ende eines jeden Schrittes helfen Checklisten bzw. Arbeitsblätter, die Aufgaben im Unternehmen individuell umzusetzen. Ausdrückliches Ziel dieses Buches ist es, die Basis zu liefern, weniger nach den vermeintlich erfolgreichen Leitwölfen zu schielen, sondern mehr Bewusstsein für die eigenen Vorstellungen zu entwickeln.

Hochschule Heilbronn: 5. Weinmarketingtag

Bereits zum fünften Mal hatte der Studiengang Weinbetriebswirtschaft der Hochschule Heilbronn zum Weinmarketingtag eingeladen. Das diesjährige Motto: Nachhaltig Wirtschaften – Zeit zu Handeln ist jetzt!

Die Weinmarketingtag stand in diesem Jahr unter dem Motto „Nachhaltig Wirtschaften“ und sollte Konzepte zur Zukunftssicherung der Weinwirtschaft aufzeigen. Dazu hatte die Initiatorin Prof. Dr. Ruth Fleuchaus, Professorin im Studiengang Weinbetriebswirtschaft und Prorektorin für Marketing und Internationalisierung an der Hochschule Heilbronn, fünf hochkarätige Referenten aus Praxis und Forschung sowie Entscheidungsträger aus der Weinwirtschaft eingeladen.

„Nachhaltige Entwicklung ist das Leitmotiv des 21. Jahrhunderts. Nicht zuletzt durch die aktuelle Klimadebatte wird deutlich, dass wir unsere Art zu wirtschaften ändern müssen, um den gegenwärtigen und auch den zukünftigen Generationen ein zufriedenstellendes Leben zu ermöglichen“, sagte Prof. Fleuchaus in ihrer Begrüßungsrede. „Nachhaltig ist, was zugleich ökonomisch zukunftsfähig und sozial verantwortlich ist.“

Mit unterschiedlichen Schwerpunkten setzten sich die Referenten mit dem Thema „Nachhaltig Wirtschaften“ auseinander: So forderte Petra Mayer – Inhaberin der PR-Agentur „pm“, in Ihrem Vortrag „Nachhaltigkeit – smart business or just a feel good factor?“ unter anderem einen Wertewandel und nicht nur bloßes Löschen der Feuer aus der Vergangenheit.

Christian Hiß – Vorstand der Regionalwert AG, stellte sein Konzept der „Regionalen Wertschöpfungsketten – ein Geschäftsmodell mit Zukunft“ vor, wofür er schon mit dem Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet wurde. Dabei kaufen Anteilseigner Aktien; die resultierenden Gelder investiert die Regionalwert AG in regionale Unternehmen, in Beratungsdienstleistungen sowie den Erwerb und die Verpackung landwirtschaftlicher Betriebe.

Armin Sütterlin – Geschäftsführer des Weingutes Abril, präsentierte das komplett auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Konzept des entstehenden Weingutes am Kaiserstuhl. Hier werden nur wiederverwertbare Baustoffe verwendet, der Gebäudekomplex ist auf Energieeffizienz ausgelegt, auf den Dächern wer-

den Fotovoltaik- und Regenwasseranlagen installiert, Naturräume werden geschont und miteinbezogen und im Weinanbau setzt man auf resistente, regionale Sorten. Der CO₂ Ausstoß des laufenden Betriebes tendiert gegen Null. Unter dem Titel „Green Wine – Green Logistics: Nur Marketing oder echte Alternative?“ referierte Lutz Wempe – Absolvent der Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn und heute bei der Spirituosenlogistik Schenker Deutschland AG, über das Ziel seines Unternehmens, die CO₂-Emission der Transporte bis 2020 um 20 % zu senken.

Aus der Sicht eines Journalisten schilderte Klaus-Peter Bredschneider – Herausgeber des neu geschaffenen Magazins für Design und Nachhaltigkeit „PURE“, in seinem Vortrag „Nachhaltigkeit als Qualitätsfaktor – Neue Wege zum aufgeklärten Konsumenten“ die Thematik.

Die häufig aufkommende Frage, ob das Thema Nachhaltigkeit „abgedroschen“ sei, konnte er klar mit „Nein“ beantworten. Es seien „vielmehr regenerative Konzepte von Nöten, da Ressourcen nun mal endlich sind.“ Für sein Magazin erhielt er bereits nach der ersten Ausgabe den deutschen Nachhaltigkeitspreis. Prof. Fleuchaus ging in ihrem Abschlussreferat intensiv auf die Arbeit ihres mit Kollegen an der Hochschule Heilbronn neu gegründeten Instituts für nachhaltige Entwicklung „DINE e.V.“ ein, das sich mit der konkreten Formulierung umsetzbarer Nachhaltigkeitsprojekte und der Schaffung objektiver Nachhaltigkeitskriterien beschäftigt. „Die Zeit zu Handeln ist jetzt“, appellierte sie an ihre Zuhörer.
 Prof. Ruth Fleuchaus

Weinberge von Vinakoper an der slowenischer Adria – In der Zeit vom 24. bis 29. Mai 2010 besuchten Oenologen die Weinbaugebiete in Slowenien. Im Juliheft von DER OENOLOGE wird ein ausführlicher Bericht zu lesen sein. Vorab ein erster bildlicher Eindruck von Peter Nilles.



Weinjournalist im Dialog

Rudolf Knoll plauderte unterhaltsam aus dem Nähkästchen

(wh) Am 7. Juni 2010 kamen Studierende und interessierte Menschen aus der Weinbranche nach Geisenheim, um den Weinjournalisten Rudolf Knoll bei seinem unterhaltsamen und informativen Vortrag zum Thema Wein und Presse zu hören. Knoll (im Bild mit Birgit Ritter) gab Tipps, wie man als Winzer auf die Presse zugeht, welche Veranstaltungen im Weingut eine Pressekonferenz oder Mitteilung verdienen, wie man Proben an Journalisten zur Verkostung schickt und wie Presse- bzw. Werbetexte aussehen sollten. Weiter berichtete er aus seinen Erfahrungen im



Umgang mit Kritik und wie sie bei Winzern ankommen kann. Begleitend zu diesem Abend der Campus Geisenheim GmbH gab es Weine der FA Geisenheim.

Lesung am Campus

Schriftsteller Paul Grote recherchiert auf dem Campus



(wh) Paul Grote ist Weinfachmann und Romanschreiber und er kommt aus Berlin. In den letzten Wochen hielt er sich zur Recherche für seinen neuen und bereits achten Roman, der an der Weinhochschule zwischen Dozenten, Studierenden,

Hörsälen und Studentenwohnheimen spielen soll, in Geisenheim und auf Tour durch den Rheingau auf. Das Buch soll im September 2011 erscheinen und dann ist wohl auf eine Lesung mit Riesling-Verkostung zu hoffen.

Am zweiten Mai ging es jedoch um die Weine des Rioja und die spannende Geschichte eines Mannes, der die spanische Weinwelt und deren Machenschaften kennenlernt. Da durfte dann natürlich auch der Wein nicht fehlen. Dekan Otmar Löhnertz stellte Tempranillo und Crianza-Weine vor und die lese- und weinbegeisterten Besucher genossen mit allen Sinnen das Gehörte, Gesehene und Geschmeckte. Ein gelungener Abend am Campus Geisenheim.

WORKSHOP 1 + 2

Basishygiene einer Produktionsstätte & Das HACCP Konzept *

18.8. und 19.8.2010, jeweils 10:00 Uhr, Veranstalter: Campus Geisenheim GmbH; Eintritt: 600 € inkl. Abendprogramm; Dozenten: Prof. Dr. Bernd Lindemann und Dipl. Biologin Anne Grimmich

1. Workshoptag: Basishygiene einer Produktionsstätte

Maßnahmen und Verfahren, die geeignet sind eine grundlegende Hygiene zu gewährleisten, wie Reinigung, Wartung, Personalhygiene, Schädlingsbekämpfung, etc., werden unter dem Begriff Basishygiene oder Gute Hygienepraxis zusammengefasst.

Im Englischen heißen sie prerequisite programs = vorbeugende Maßnahmen. Zur Basishygiene werden auch noch die baulichen und technischen Voraussetzungen eines Produktionsstandortes gezählt. Räume und Anlagen müssen unter anderem reinigbar sein. In der Lebensmittelhygieneverordnung Nr. 852/2004 sind im Anhang II sämtliche Forderungen diesbezüglich aufgeführt.

Im dem Workshop soll das Wesen der Lebensmittelsicherheit vermittelt und anschaulich verdeutlicht werden, wie eine gute und wie eine weniger gute Umsetzung der gesetzlichen Forderungen aussieht. Im Anschluss findet ein Abendprogramm statt

2. Workshoptag: das HACCP Konzept

Maßnahmen, die eine sichere Lebensmittelproduktion gewährleisten, lassen sich in zwei Ebenen einteilen. Grundlegend ist die Basishygiene. Erst wenn diese wirkungsvoll umgesetzt wird, können Konzepte wie HACCP – Hazard Analysis (Gefahrenanalyse) and Critical Control Points (CCP = wichtige Lenkungspunkte) einen letzten Rest Sicherheit gewähren. Bei dem HACCP-Konzept geht es darum mögliche Gefahren vorbeugend zu beseitigen. Im Workshop soll vermittelt werden, welche Prozesse CCP sein können und welche Maßnahmen zur Basishygiene zu zählen sind. Außerdem wie Werkzeuge beispielsweise eine Gefahrenanalyse und Entscheidungsbäume angewendet werden können.

* Die Workshops finden in Breuer's Rüdesheimer Schloss statt: Steingasse 10, 65385 Rüdesheim am Rhein Übernachtungsmöglichkeiten gibt es direkt in Breuer's Schloss-Hotel

TERMINE AM CAMPUS

■ 21.6.2010 um 19.30 Uhr

Vorstellung Israel als Reiseland

Hörsaal 32, Eintritt frei; Referent: Gideon Frank, israelischer Reiseleiter

Die Campus Geisenheim GmbH plant für das Jahr 2011 eine Fach-Exkursion nach Israel und möchte mit diesem Abend Lust auf das Reiseland Israel machen.

■ 18.8.2010, 10.00 Uhr & 19.8.2010 10.00 Uhr

Zweitägiger Workshop 1 + 2 Basishygiene einer Produktionsstätte und Das HACCP Konzept inkl. Abendprogramm (siehe Kasten rechts); Eintritt: 600 Euro; Referenten: Prof. Dr. Bernd Lindemann und Anne Grimmich, Fachbereich Geisenheim der Hochschule RheinMain

Onlinebuchung möglich unter: www.campus-geisenheim-gmbh.de

■ 11.9.2010, 9.00 bis 17.00 Uhr bzw. ebenfalls am 18.9.2010

Sensorikseminar als Aufbau-seminar

Referenten: Dr. Rainer Jung, Dipl. Ing. Christof Schüssler, Fachgebiet Kellerwirtschaft der Forschungsanstalt Geisenheim
Eintritt: 90 Euro

INFO: Die Akademische Abschlussfeier der Absolventen des Sommersemesters am Campus Geisenheim findet am 16.7.2010 statt.

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

Weinbau und Oenologie



Burki, Raphael

Auswirkungen verschiedener Entblätterungszeitpunkte und -maßnahmen auf die Traubeninhaltsstoffe bei der Rebsorte Pinot Noir

Ref.: H. R. Schultz – M. Lafontaine

Die Diplomarbeit befasst sich mit den Auswirkungen verschiedener Entblätterungszeitpunkte bei der Rebsorte Pinot Noir auf die Beerenreife und die Bildung von Gesamtphenolen, Tanninen und Anthocyanen in Kernen und der Beerenhaut. Folgende Entblätterungsvarianten der Traubenzone wurden unterschieden:

- Entblätterung der Schattenseite kurz vor der Blüte (EvB1)
- Entblätterung der Sonnen- und Schattenseite kurz vor der Blüte (EvB2)
- Entblätterung der Sonnen- und Schattenseite während der Blüte (EwB)
- Kontrolle: Entblätterung der Schattenseite Ende Juli, Entblätterung der Sonnenseite Anfang August

Die Auswirkungen auf die Beerenreife waren unterschiedlich. Die früh entblätterten Varianten wiesen ein signifikant höheres Mostgewicht auf als die Kontrolle. Die erwarteten tieferen Säuregehalte bei den früh entblätterten Varianten konnten nur bei der Weinsäure beobachtet werden, hingegen wies beim Lesetermin unerwartet die Kontrollvariante den tiefsten Äpfelsäuregehalt auf. Bei der Formolzahl wurde bei der Kontrolle der tiefste Gehalt gemessen. Die beiden Varianten mit der Entblätterung vor der Blüte wiesen die höchsten Werte auf.

Die erwarteten Auswirkungen auf das Beerengewicht konnten teilweise bestätigt werden. So wies die Variante, bei welcher beide Seiten vor der Blüte entblättert wurden, das kleinste Beerengewicht auf. Die Tanninanalyse nach Adams zeigte keine eindeutigen Resultate. Bei den Gesamtphenolen und Tanninen in den Kernen und in der Beerenhaut und bei der Anthocyanmessung zeigten sich nur einzelne signifikante Unterschiede zwischen den Varianten. Die in mehreren Fachartikeln unterstützte These, wonach eine

frühe Entblätterung zu einer vermehrten Tannin- und Anthocyanbildung in den Kernen und in der Beerenhaut führt, konnte im Rahmen dieser Diplomarbeit nur teilweise bestätigt werden.



Döbele, Dominik

Einfluss des Ausdünnungszeitpunktes auf das Beerenwachstum und die Inhaltsstoffe bei der Sorte Malbec unter den Bedingungen Argentiniens

Ref.: H. R. Schultz – M. S. Matus

Ziel dieser Diplomarbeit war es, für die Rebsorte Malbec in Mendoza (Argentinien) einen Zeitpunkt während der Beerenentwicklung zu finden, der einerseits eine Ertragsregulierung ohne Ertragskompensationserscheinungen ermöglicht und andererseits einen positiven Einfluss auf die Akkumulation von qualitätsbestimmenden Inhaltsstoffen nach sich zieht. Dazu wurden zunächst ab dem Zeitpunkt „Fruchtknoten beginnen zu schwellen“ ausgewählte Trauben wöchentlich fotografiert und am Computer die Beerendurchmesser gemessen und mittels Wachstumskurve dokumentiert. So wurde am 29.12.08, als die Beerenwachstumsrate (Wachstum pro Zeit) sich deutlich erkennbar verlangsamte und gegen 0 tendierte (BBCH – Code 79 „Traubenschluss“) die erste Variante R1 ausgedünnt. Die zweite Variante Raleo 2 (R2) folgte acht Tage später am 6.1.09 (BBCH – Code 81 „Beginn der Reife“ (Veraison)), die dritte Variante Raleo 3 (R3) am 13.1.09 zum Wachstumsstadium BBCH - Code 83 „Fortschreiten der Beerenverfärbung“. Alle Varianten wurden mittels Teilentfruchtung auf eine Traube pro Trieb gestellt. Um eine eventuelle Ertragskompensation nachzuweisen, wurden die Parameter durchschnittliches Traubengewicht, Zahl der Beeren pro Traube, durchschnittliches Beerengewicht und Durchmesser der Beeren erfasst. Nach Auswertung der Daten konnten keine signifikanten Unterschiede zwischen der Kontrolle und den verschiedenen Ausdünnvarianten in den genannten Parametern festgestellt werden, so dass geschlussfolgert werden kann, dass bei einem Ausdünnen ab Eintreten in die Sistungphase mit keiner Ertragskompensation

zu rechnen ist. Um einen Einfluss auf eine veränderte Akkumulation von Inhaltsstoffen nachzuweisen, wurden °Brix, pH-Wert, Anthocyanengehalt/kg Beeren, Anthocyanengehalt pro Beere und Gesamtphenolgehalt pro Beere gemessen. Auch nach Analyse dieser Ergebnisse konnten keine signifikanten Unterschiede zwischen der Kontrolle und den Varianten festgestellt werden. Somit kann mit einer Erhöhung des Blattfruchtverhältnisses unter den Bedingungen Mendozas (Argentinien) bei der Sorte Malbec durch Ausdünnmaßnahmen keine erhöhte Zuckerakkumulation, genauso wenig eine erhöhte Anthocyan- und Polyphenolsynthese festgestellt werden. Jedoch bleibt die sensorische Beurteilung der aus diesem Versuch hervorgehenden Weine abzuwarten, um ein endgültiges Urteil fällen zu können.



Traut, Florian

Arbeitsvergleich verschiedener Heftverfahren im Steilhang

Ref.: H. P. Schwarz – Keicher

In dieser Diplomarbeit wurden verschiedene Heftverfahren im Steilhang verglichen. Von besonderem Interesse war hierbei die Kombination Laubhefter in Verbindung mit dem Clemens SMS Gerät. Um zu diesem Verfahren einen Vergleich ziehen zu können, wurden parallel Heftverfahren mit Schlepper in Kombination mit Laubhefter und den manuellen Heftmethoden, bewegliche Heftdrahtpaare und Heftdrahtfedern verglichen. Hierzu wurde eine Arbeitszeiterfassung durchgeführt die mit Hilfe von GPS aufgezeichnet wurde und anschließend in einer Vollkostenrechnung verglichen wurde. Bei der Arbeitszeit konnte bei allen verglichenen Verfahren eine Parallele zwischen steigender Arbeitsleistung und der Länge der Reihen gezogen werden.

In der anschließenden Vollkostenrechnung stellten sich die beiden maschinellen Verfahren als die Teuersten heraus. Wenn man nun den Arbeitskräftemangel im Weinbau in Betracht zieht und die Kosten der Maschine auf den ganzjährlichen Einsatz des Trägers umlegt, stellen sich die maschinellen Varianten als sehr gute Alternative zu den

manuellen Varianten dar. Vor allem in Großbetrieben, in denen die Lohnkosten sehr hoch sind und die entsprechenden Maschinen zur Verfügung stehen, ist es möglich, Arbeitskräfte einzusparen und die Arbeitsspitze des Heftens zu brechen. Auch Kleinbetriebe können dieses vorhandene Potenzial durch das immer größer werdende Angebot an Lohnunternehmern für den Steilhang nutzen. Dennoch kann keine pauschale Empfehlung für das optimale Heftverfahren gegeben werden. Jeder Betrieb sollte selbst die Verfahren vergleichen und dann entscheiden.



Ladenburger,
Clemens

Schwarzwildschadensverhütung im Weinbau – Übersicht über Vergrämungs- und Abwehrmaßnahmen

Ref.: A. Reineke – H. Schwarz

In der Diplomarbeit werden verschiedene Vergrämungs- und Abwehrmaßnahmen gegen Schwarzwild vorgestellt. Zu Beginn werden einige der gängigsten Vergrämungsmethoden und vier Abwehrmaßnahmen kurz theoretisch dargestellt. Vier Vergrämungs- und zwei Abwehrmaßnahmen werden anschließend in verschiedenen Weinbergen des Rheingaus einem Praxistest unterzogen. Obgleich bei den Versuchsaufbauten auf große Sorgfalt geachtet wurde, ist aus den Ergebnissen die Wirksamkeit der einzelnen Maßnahmen nicht zweifelsfrei ersichtlich. Das Hauptproblem besteht darin, dass es sich bei Wildschweinen um hochintelligente Tiere handelt, die in ihrem Verhalten keinem

simplyn, verallgemeinerbaren Schema unterliegen, anhand dessen man Rückschlüsse auf die getroffenen Abwehrmaßnahmen ziehen könnte. So muss sich auch der sog. Ergebnisteil auf Mutmaßungen und Andeutungen beschränken, da aufgrund der geringen Anzahl der Versuche keine Signifikanz ableitbar ist. Grundsätzlich scheinen sich jedoch in anderen landwirtschaftlichen Kulturen gewonnene Ergebnisse zu bestätigen. Vergrämungsmaßnahmen, ganz gleich welchen Wirkungsprinzips, verlieren nach relativ kurzer Zeit ihren repellenten Effekt. Ein befriedigender Schutz stellt sich nur bei der Errichtung von gut im Erdreich befestigten Wildschutz- oder Baustahlmattenzäunen und fachgerecht installierten Elektrozäunen ein. Die hierfür anfallenden Kosten sind aber von Fall zu Fall auf ihre Wirtschaftlichkeit zu überprüfen. Die beste Vergrämungs- oder Abwehrmaßnahme gibt es in jedem Falle nicht. Die Bejagungsstrategie vor Ort, die Lage der Parzelle in der Gemarkung, die Rebsorte und die Rebsorten in den Nachbarparzellen, die aktuelle Wildschweinpopulation, die Verfügbarkeit von alternativen Nahrungsangeboten und viele andere Parameter spielen hier eine entscheidende Rolle. Sie sind in jedem Einzelfall neu zu bewerten und können zu sehr unterschiedlichen Ergebnissen führen. Abschließend bleibt festzuhalten, dass die Bedeutung der Thematik in den letzten Jahren rasant zugenommen hat und weitere wissenschaftliche Untersuchungen in diesem Zusammenhang vor allem im Interesse vieler Winzer wünschenswert wären.



Pechtl, Konstantin

Neupositionierung im Premium-Weinhandel

Ref.: R. Göbel – P. Enjalbert

Konsumentengewohnheiten und Kundenzielgruppen wandeln sich nicht nur saisonal, sondern auch in längeren Zyklen. Kunden wollen ihre Wertvorstellungen möglichst präzise angesprochen sehen. Der Weinhandel sieht sich damit vor einer größeren Herausforderung: neue Zielgruppen – mit neuen Botschaften und auf neuen Kommunikationswegen – zu adressieren und gleichzeitig für seine bis-

herigen Kunden attraktiv zu bleiben. Diese Herausforderung kann erfolgreich bewältigt werden, wenn die Sortimentsgestaltung und Positionierung sauber aufeinander abgestimmt und geänderten Marktverhältnissen angepasst werden. Welche Überlegungen hierbei im Vordergrund stehen und wie ein Prozess der Neupositionierung in der Praxis entwickelt und realisiert werden kann, zeigt diese Diplomarbeit. Sie analysiert diesen am Beispiel des Premium-Weinhandelshauses Carl Tesdorpf (Hawesko AG). Dabei werden unternehmensspezifische Aspekte besonders berücksichtigt, so die längerfristige Veränderung der Kundenstruktur und die Neugewinnung von Kundengruppen unter der Nutzung der Sinus Analyse.

Da erst die praktische Umsetzung im Unternehmen zum Erfolg führt, wurde zunächst der Gestaltung und Durchführung des komplexen Prozesses viel Aufmerksamkeit geschenkt – bis hin zu einem Analysebogen für die wichtige Frage: Welche Weine haben das Potenzial, künftige Hauptumsatzträger zu werden?



Faber, Sebastian

Einfluss der unterschiedlichen Pressfraktionen bei der Grundweinbereitung auf die Qualität der Schaumweine

Ref.: W. Pfeifer – J. Sigler

Im Rahmen dieser Diplomarbeit wurden zwei Versuchsreihen mit den Sorten Riesling und Weißburgunder mit Trauben aus dem Weingut der Forschungsanstalt Geisenheim durchgeführt. Beim Riesling wurden in Anlehnung an die Champagnerherstellung sechs Pressfraktionen (ca. 1.500 kg Trauben, gepresst auf offener horizontaler Pneumatikpresse, Ganztraubenpressung, Champagne-Pressprogramm) während der Pressung abgetrennt, separat ausgebaut und einzeln versektet. Dies waren: Der frei ablaufende Saft = Vorlauf (ca. 5 % der Gesamtmenge), die 1. Pressfraktion (400 Liter), die 2. Pressfraktion (200 L), die 3. Pressfraktion (200 L), der Rest bis 63,75 % und der Pressmost über 63,75 %. Hinzu kam die Variante „anteiliger Verschnitt“. Beim Weißburgunder wurde zwei Traubenverarbeitungsschritte getrennt ausgebaut und versektet. Variante 1: gequetscht

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN!

Interessiert Sie eine dieser Kurzfassungen ganz besonders und würden Sie gerne mehr über die Untersuchungsergebnisse erfahren? Dann schicken Sie uns eine E-Mail (ddw@meininger.de) oder ein Fax (06321 8908-21) mit dem Namen des betreffenden Diplomanden. Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von DER DEUTSCHE WEINBAU veröffentlicht.

und abgepresst und Variante 2: entrappt, gequetscht und abgepresst. Die standardisierte Mostbehandlung war: 48 Stunden statische Vorklärung, Vergärung mit Reinzuchthefer. Die Versektung wurde nach der traditionellen Flaschengärung in der Lehr- und Versuchssektellerei der Hochschule RheinMain durchgeführt. Die Rehydrierung der (Champagne-) Reinzuchthefen geschah nach einer Champagne - Rezeptur des Herstellers. Die Sekte lagen 13 Monate auf der Hefe. Die chemisch/physikalischen Analysen wurden in der FA/Fachgebiet Geisenheim und im staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg durchgeführt. Die positive und unkomplizierte Zusammenarbeit mit dem Weinbauinstitut sei an dieser Stelle besonders erwähnt.

U. a. kamen die nachstehenden Analysemethoden zum Einsatz: WeinScan, Druckmessung, Gerbstoffgehalte, Farbintensität, Filterindex und die Aromenanalytik. Dabei stand die Betrachtung des Hexanolgehaltes und der fruchtbildenden Terpene im Vordergrund, sind doch die Terpene gerade für das Sortenbouquet des Rieslings von großer Bedeutung. Die sensorischen Eigenschaften der Grundweine und Sekte wurden an insgesamt drei Terminen durch differenzierte Rangordnungsprüfungen am staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg und an der FA/Fachgebiet Geisenheim verglichen. Die Untersuchungen brachten eine Vielzahl interessanter Ergebnisse, die hier nicht alle dargestellt werden können. Besonders hervorzuheben sind die sehr schlechten analytischen und sensorischen Ergebnisse für den „Vorlauf“. Die Erfahrungen und Verfahrensweisen der Champagne-Hersteller können auch für die Rebsorten Riesling und Weißburgunder gänzlich bestätigt werden. Der Einfluß der Pressfraktionen auf das Lagerungspotenzial der Schaumweine wird in einer späteren Verkostung geprüft.



Birmelin, Martin

Bau und Investitionsmaßnahmen für einen Umbau eines Bauernhofes in ein Weingut

Ref.: M. Mend – J. Seckler

Diese Arbeit zeigt die nötigen Bau- und Investitionsmaßnahmen für einen Umbau eines bestehenden Gebäudes in ein Weingut, sowie

weitere Baumaßnahmen für eine teilweise bis ganze Aussiedelung. Beide Möglichkeiten werden miteinander verglichen.

Im Fokus der Arbeit steht die Ausarbeitung der optimalen arbeitswirtschaftlichen Aufteilung der Räumlichkeiten in Abhängigkeit der Gegebenheiten. In diesem Zusammenhang werden die Verbesserungen der Arbeitswirtschaft, Rationalisierungseffekte, qualitätssichernde und verbessernde Maßnahmen betrachtet und versucht, sie mit sinnvollen Baumaßnahmen zu kombinieren, um langfristig positive Auswirkungen für den Betrieb zu erreichen.

Ein Investitionsplan zeigt die etappenweise Verwirklichung eines bestehenden ein Hektar Weingutes zu einem acht Hektar großen Weingut. Abschließend wird auf die möglichen Förderungen, die speziell für solche Vorhaben ausgerichtet sind, eingegangen.



Hiltl, Max Georg

Untersuchung zur Auswirkung verschiedener Schönungsverfahren auf die sensorische Ausprägung bei dumpf-muffigen Fehltönen im Wein

Ref.: R. Jung – V. Schäfer

Im Rahmen dieser Diplomarbeit wurden die Auswirkungen unterschiedlicher Schönungsverfahren und einer Filterschicht auf dumpf-muffige Kontaminanten im Wein getestet. Die Weine wurden sensorisch und teilweise mittels GC-MS-Analyse überprüft und miteinander verglichen.

Dazu wurden in der ersten Versuchsreihe ein Weißwein (div. QbA-Weine) mit Geosmin, 2-Methylisoborneol, Guaiacol und 2,4,6-Tribromanisol kontaminiert und anschließend mit unterschiedlichen Schönungsverfahren behandelt. Zu den eingesetzten Mitteln zählten Bentonit, Cellulose, PVPP, frische Hefe, unterschiedliche Aktivkohlen und Hefezellwandpräparate sowie eine Filtrationsschicht. In der zweiten Versuchsreihe wurde ein Roséwein (div. QbA-Weine) mit 2,4,6-Tribromanisol beimpft und anschließend mit Aktivkohle, Hefezellwände oder durch Filtration behandelt.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass eine Reduzierung des TBA-Gehaltes teilwei-

se unter die Geruchsschwelle im Wein anhand der GC-MS-Analyse bei den Präparaten Aktivkohle, Hefezellwände sowie der Filterschicht bestätigt werden konnte.

Bei den anderen Kontaminanten konnte auf sensorische Ergebnisse zurückgegriffen werden. Dabei erzielte die dampfaktivierte Aktivkohle bei dem Kontaminant Geosmin gute sensorische Resultate. Weiter kann hinzugefügt werden, dass keines der eingesetzten Mittel sensorische Erfolge bei der Reduzierung von Guaiacol erzielte.

Internationale Weinwirtschaft



Braun, Lisa

Analyse der Implementierung von Länder-Imagekampagnen – dargestellt am Beispiel von „Vins de France“ in Deutschland*

Ref.: E. Schweickert – S. Triendl



Kissinger, Tina

Analyse der Kommunikation über Wein in Zeitschriften auf dem Markt Großbritannien*

Ref.: D. Hoffmann – E. Schweickert

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