



DER OENOLOGE

47. Jahrgang | 10/2019

EDITORIAL

Prima Klima?

74

BDO INTERN

Intervitis Kompromiss

75

BDO INTERN

Das Programm der BDO Tagung

76-77



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

Prima Klima?

Die Reihe der warmen Jahre reißt nicht ab und viele in der Weinbranche fragen sich, wo führt das noch hin. Im Anbau gibt es viele Stellschrauben, wie Laubwandhöhe, Anschnitt, Lesetermin und langfristig die Sortenwahl um sich der Veränderung anzupassen. Im Ausbau ist die Kühltechnik nicht mehr wegzudenken. Inzwischen darf dem Wein auch Alkohol entzogen und die Ausnahmeregelung der Säuerung wird häufig beantragt und durchgeführt. Was bleibt ist eine merkliche Veränderung der Weinstile. Zwar sollten wir als Oenologen nicht bange sein, die Herausforderungen der Zukunft zu lösen. Allerdings müssen wir uns den anstehenden Veränderungen stellen und entsprechend vorausschauend agieren. Von der Sortenwahl, über Bewässerung bis hin zum Flächentausch muss alles bedacht werden. Dabei dürfen wir nicht aus dem Auge verlieren, dass extreme Jahre wie 2003 und zuletzt 2018 sich zwar häufen könnten, aber immer noch nicht die Regel sind. Allerdings und das zeigt sich seit etwa dem Jahr 2000 immer deutlicher, ist der Jahrestemperaturanstieg



enorm. Ein exemplarischer Blick auf die langjährigen Temperaturlaufzeichnungen vom Standort Oppenheim in Rheinhessen verdeutlicht die Veränderung. Lag die Durchschnittstemperatur für die wichtigen Vegetationsmonate April bis August im dreißigjährigen Schnitt (1961–1990) noch bei 16,2°C, so stieg dieser Werte für den Zeitraum 1991 bis 2018 um knapp 1°C,

auf 17,1°C. 2003 waren es 19°C, 2018 sogar 19,8°C und dieses Jahr 17,8°C. Zum Vergleich die Temperaturwerte (April–August 1961–1990) aus anderen europäischen Ländern. Bordeaux 16,7°C, Montpellier 18,5°C, Bilbao 16,6°C, Valencia 20,3°C, Porto 17,1°C, Wien 16,7°C. Dies zeigt, dass wir in immer mehr Jahren Temperaturen erreichen werden, wie wir sie sonst nur aus dem Süden kennen und zeigt, wohin sich langfristig auch der Rebsortenspiegel verschieben wird. Die südlicheren Länder trifft es in dieser Hinsicht natürlich noch stärker. Aber schauen wir auf das aktuelle Jahr, hier liegen wir glücklicherweise eher auf dem Niveau von 2017 als 2018. Es deutet sich also ein zwar reifer aber nicht zu üppiger Jahrgang mit etwas höheren Säurewerten an, aber wie immer entscheiden die letzten Wochen über die endgültige Güte des Jahrgangs.

*Jürgen Wagenitz,
Beiratsvorsitzender Weinbau*

Karriereplattform

Stellen ausschreiben in der Branche: Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Weinjobs.com und der BDO vermitteln Stellen in der Weinbranche. Der Bund Deutscher Oenologen möchte seinen Mitgliedern einen modernen und effektiven Career Service anbieten. Neben den Kooperationen mit den verbundenen Hochschulen wurde jetzt mit Dipl.-Ing. Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen.

Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

Stellengesuch Export

Kühling-Gillot & Battenfeld-Spanier,
Rheinhessen

Mitarbeiter (w/m/d) technischer Bereich

Bergsträßer Winzer eG, Hessische Bergstrasse

Professur für Allg. BWL, insb. Betriebswirtschaft des Wein- und Getränkesektors
Hochschule Heilbronn, Württemberg

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



INTERVITIS-Kompromiss stärkt die gesamte Weinwirtschaft in Deutschland - regionales Kirchturmdenken darf diesen nicht gefährden

Nach einer langen Zeit voller Ungewissheit über die Zukunft der INTERVITIS liegt nun ein vom Deutschen Weinbauverband federführend ausgehandeltes, zukunftsfähiges Konzept zur Wertsteigerung der für die Weinwirtschaft in Deutschland so wichtigen internationalen Leitmesse vor. Der BDO, der sich schon immer für Erhalt und Ausbau der INTERVITIS eingesetzt hat, begrüßt deshalb den gefundenen Kompromiss ausdrücklich. Denn wenn die INTERVITIS in einem 3-jährigen Turnus stattfindet, und dafür im „INTERVITIS-Jahr“ keine konkurrierenden Technik-Ausstellungen in den Regionen, wird dies zweifelsohne zu einer Attraktivitätssteigerung beitragen. Sowohl für die INTERVITIS, als auch für die in den INTERVITIS-freien Jahren stattfindenden Technik-Ausstellungen in den Regionen. Auch die im Gegenzug avisierte Etablierung des „Weinbautags der Regionen“, der im Februar 2022 in Stuttgart gemeinsam von allen regionalen Veranstaltern mitgestaltet werden soll, trägt dem Ansinnen der Regionen Rechnung.

Es ist als absolut positiv zu bewerten, dass die Veranstalter der regionalen Weinbautage in den Gesprächen zu diesem Kompromiss signalisiert haben, alle drei Jahre im Interesse

der deutschen Weinwirtschaft zugunsten der Zentralveranstaltung in Stuttgart ihren regionalen Weinbautag etwas kleiner zu gestalten. Denn auch wenn alle drei Jahre ein solcher Weinbautag ohne Technik-Ausstellung, dafür aber beispielsweise mit einer Konzentration auf gebietsspezifische Themen stattfindet, können die in allen Anbaugebieten etablierten Agrar- bzw. Weinbautage ihre Aufgabe als wichtige Veranstaltung für den Wissenstransfer uneingeschränkt wahrnehmen. Der BDO führt beispielsweise seine traditionelle, jährliche BDO-Tagung schon seit vielen Jahrzehnten ohne begleitenden Technik-Ausstellung durch und kann trotzdem Fachthemen platzieren, neue Rechtsvorgaben darstellen sowie Forschungsergebnisse und Projekte präsentieren.

Jetzt gilt es, diesen gefundenen Kompromiss auch umzusetzen. Es wäre für die deutsche Weinwirtschaft sowie die industriellen Anbieter aus diesem Bereich verheerend, sollte dieser Kompromiss nun doch noch einem Kirchturmdenken einzelner Akteure zum Opfer fallen.

Denn nur mit einer Zusage der Aussteller, die in der Vergangenheit der INTERVITIS auf

Grund der Konkurrenzsituation (zeitliche, personelle und monetäre Doppelbelastung in den bisherigen INTERVITIS-Jahren) den Rücken gekehrt haben, sich wieder an der INTERVITIS zu beteiligen, wird auch die Messe Stuttgart ihr bisher immer großzügiges Engagement für diese für unsere Branche so wichtige internationale Leitmesse in Stuttgart weiter fortführen.

Die Durchführung einer internationalen Weinbautechnikmesse und eines internationalen Weinbaukongresses in Deutschland war und ist immer von entscheidender Bedeutung für den gesamten Weinbaustandort Deutschland. Sie ist essentielle Basis eines Netzwerks zur erfolgreichen Interessenvertretung auf europäischer und internationaler Ebene. Auch Wissenschaft und Lehre in den Anbaugebieten erfahren durch diese internationale Plattform eine hohe Wahrnehmung im In- und Ausland. Nur wenn der Erhalt dieser internationalen Plattform für den gesamten deutschen Weinbau garantiert ist, wird Deutschland als vergleichsweise kleines Weinbauland international und europäisch weiter Einfluss nehmen können.

*Prof. Dr. Erik Schweickert,
BDO-Präsident*

BDO – Mitgliederversammlung 2019

Die Tagesordnung der Mitgliederversammlung am 4. Dezember

Datum Mittwoch, den 04. Dezember 2019
Ort Hochschule Geisenheim University,
Gerd-Erbslöh-Hörsaal
Uhrzeit 16:00 Uhr



Tagesordnung

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Begrüßung und Feststellung der Tagesordnung 2. Bericht des Präsidenten 3. Berichte aus den Hochschulen und Gebietskreisen 4. Geschäfts- und Kassenbericht | <ol style="list-style-type: none"> 5. Entlastung des Vorstandes 6. Vorstandswahlen lt. Satzung 7. Weiterentwicklung des BDO zur Zukunftssicherung / Vorgehensweise Satzungsänderungsanträge bei nächster Mitgliederversammlung 8. Verschiedenes |
|---|---|

62. BDO Fachtagung

19. November 2019

Hochschule Geisenheim University



Bund deutscher
Oenologen

Programm

8:30 Uhr Eintreffen

9:00 Uhr Begrüßung durch die Hochschule Geisenheim und Eröffnung der Fachtagung durch den Präsidenten des BDO Prof. Dr. Erik Schweickert

Herkunftsbezogenes Weinbezeichnungsrecht

9:20 Uhr Herkunftsbezeichnungen – Korsett oder Profilierungschance?
Dr. Hans Eichele, rohwedder/partner Rechtsanwälte, Mainz

9:40 Uhr Neue Herkunftsbezeichnungen - Mehr Absatz und bessere Kundenorientierung?
Peter Rotthaus, Geschäftsführer des Bundesverbandes der Deutschen Weinkellereien

10:00 Uhr Weinrechtliche Änderungen im Hinblick auf herkunftsbezogene Angaben
Dr. Michael Koehler, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

10:20 Uhr Podiumsdiskussion

- *Gerhard Brauer, Geschäftsführer Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG*
- *Dr. Hans Eichele, rohwedder/partner, Rechtsanwälte, Mainz*
- *Peter Rotthaus, Geschäftsführer Bundesverband der Deutschen Weinkellereien*
- *Dr. Michael Koehler, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft*

11:00 Uhr PAUSE

Weinbereitung unter Extrembedingungen

11:30 Uhr Keynote – *Prof. Dr. Claudia Kammann, Hochschule Geisenheim University*

12:00 Uhr Von England bis zu den Kapverdischen Inseln
Christine Beisch, M. Sc., Vinha Maria Chaves/Adega Monte Barro



12:20 Uhr Das Projekt „PinotBlanc“ in Südtirol – Ein Versuch den Weißburgunder besser zu verstehen.
Ulrich Pedri; Fachbereich Önologie, Laimburg (Südtirol)

12:40 Uhr Weinbau „unter dem Meeresspiegel“
Simon Crone, Niederländischer Weinbauverband

13:00 Uhr Mittagessen & Netzwerkaustausch

Neue Kollegen: Extreme Vorträge

14:00 Uhr *Dr. Christof Steingaß
Institut für Analytik und Technologie
pflanzl. Lebensmittel – Schwerpunkt
Getränke,
Hochschule Geisenheim University*

14:20 Uhr *Prof. Dr. Jürgen Wendland
Professur für Mikrobiologie und
Biochemie,
Hochschule Geisenheim University*

14:40 Uhr *Prof. Dr. Andreas Düker
Professor für Precision Viticulture,
Weincampus Neustadt*

15:00 Uhr *Dr. Lucas Nesselhauf
Fakultät International Business (IB)
Wissenschaftlicher Mitarbeiter,
Hochschule Heilbronn*

Extreme Thesen

15:20 Uhr Verleihung der Oenologen-Nachwuchspreise 2019 für die besten Bachelorthesen

Extreme Probe

16.30 Uhr Weißburgunder extrem

Stärkung & Netzwerk

18.00 Uhr Wintergrillen
AStA der Hochschule Geisenheim
am Weinfass

21:00 Uhr Ende

Preise

BDO Tagung inkl. Probe & Netzwerkabend

Teilnahmepreis regulär 120,00 €

Teilnahmepreis für BDO Mitglieder 75,00 €

Teilnahmepreis Studierende 0,00 €

Kontakt

geschaeftsstelle@oenologie.de

Anmeldelink:
www.oenologen.com

Mit freundlicher Unterstützung des Geisenheimer Institut für Weiterbildung



Z E F Ü G



Aus der Alumni-Geschäftsstelle

Dipl.-Ing. Simone Böhm, Referentin für Alumni und Fundraising an der Hochschule Geisenheim, berichtet an dieser Stelle regelmäßig über Geisenheimer Oenologen im In- und Ausland

Oenologen im Profil

Jennifer Mettmann
Abschlussjahr: 2016
Studiengang: M. Sc. Getränketechnologie

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

Bei meiner Bachelor- und Masterarbeit habe ich jeweils ein sensorisches Thema gewählt. Das Thema meiner Bachelor Arbeit war „Deskriptive sensorische Beschreibung von Wasser“ (Abschluss 2014). Im Jahr 2016 habe ich meinen Masterabschluss mit der Thesis „Untersuchung zur Lagerfähigkeit von Wein in Großgebinden zum Offenein-Ausschank (KeyKeg)“ erworben.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Abitur und eine Ausbildung zur Weinküferin/Weintechnologin

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

Vor meiner Ausbildung zur Weinküferin/Weintechnologin habe ich für vier Monate auf einem Weingut in Süd-West-Australien gearbeitet. Anschließend habe ich während meines Studiums ein dreimonatiges Praktikum in der dänischen Brauerei Harboes im Forschungs- & Entwicklungsteam gemacht. Nach meinem Studium habe ich dann als Produktentwicklerin für alkoholische Getränke bei Döhler in Darmstadt meinen Weg in die Berufswelt gestartet. Seit Februar arbeite ich als Projektingenieurin für Neuproduktentwicklungen bei Rotkäppchen-Mumm in Eltville.

Was sind die Herausforderungen in Ihrem Beruf?

Die Herausforderung in meinem Beruf ist die zu jeder Tageszeit/Tagesform abrufbare professionelle Sensorik.

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

Meine Erinnerungen an das Studium in Geisenheim sind überaus positiv und zaubern mir immer ein Lächeln aufs Gesicht. Die Verbundenheit der Studierenden – auch semesterübergreifend – hat mich sehr beeindruckt und erfreut. Auch der enge Kontakt zu den Dozentinnen und Dozenten empfand ich als sehr angenehm und hilfreich. Zudem motivierte mich das vielfältige Angebot an praktischen Modulen sehr.



Jennifer Mettmann

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Die Einleitung der zweiten Gärung.

Ihre Vision für die Weinbranche?

Wellness im Glas statt Gesundheitswahn

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

Fördert diese Einmaligkeit der familiären Atmosphäre an der Hochschule Geisenheim mit kulinarischer Kreativität und Begeisterung.

Studieren in Geisenheim bedeutet für mich, ...

... immer herzlich willkommen zu sein! Und für jedes Anliegen ein offenes Ohr und Hilfe angeboten zu bekommen.

*Kontakt: Jennifer Mettmann,
Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH
Mattheus-Müller Platz 1
65343 Eltville*



Orb, Jens Gregor

Ref.: Matthias Petgen –
Jochen Bogs

Heißwasserapplikation als Alternative in der Unterstockbodenpflege im Weinbau

Als im März 2017 die internationale Agentur für Krebsforschung (IARC) den Wirkstoff Glyphosat, der in Total-Herbiziden auch im Weinbau Anwendung findet, als „wahrscheinlich krebserregend“ einstufte, intensivierte sich die Suche nach alternativen, nicht-mechanischen Methoden der Unterstockbodenbearbeitung. Diese Bachelorthesis befasste sich in der Vegetationsperiode 2018 mit thermischen Verfahren zur Bewuchskontrolle. Mit zwei unterschiedlichen Applikationsverfahren wurde Heißwasser auf den 40 cm breiten Unterstockbereich appliziert, um dort den Aufwuchs von Beikräutern zu unterdrücken. Neben dem projektiven Bedeckungsgrad wurden außerdem die Höhe des Aufwuchses, die Erwärmung des Bodens und der Gehalt an verfügbarem Stickstoff erfasst. Schließlich wurde eine Kostenkalkulation der angewendeten Verfahren angefertigt. Die beiden Heißwasservarianten wurden parallel in einer Versuchsfläche mit den in der Praxis üblichen Verfahren der mechanischen Offenhaltung und der chemischen Bewuchskontrolle durchgeführt. Da der Sommer 2018 als ein Rekordjahr hinsichtlich Trockenheit und Hitze in die Geschichte einging, war der Beikrautaufwuchs erschwert und somit jegliche Behandlung begünstigt. Dementsprechend konnten sichtbare Effekte der Applikationen beobachtet werden (bis zu 74 Prozent Bedeckungsgrad), die im Vergleich zu den Standardvarianten zwar schwächer hinsichtlich Beseitigung der Beikräuter wirkten, in puncto Beschattung und verminderter Erhitzung des Bodens jedoch positiv bewertet werden konnten. Die Durchführungskosten der Heißwasservarianten lagen mit über 300 €/ha weit über denen der Stan-

dardvarianten (60–70 €/ha). Auch hinsichtlich des Wasser- und Zeitaufwandes sind die durchgeführten Heißwasserapplikationen als negativ zu bewerten. Somit kann für diese Varianten keine Praxisreife ausgesprochen werden. Beide Händler haben jedoch schon Veränderungen bzw. Aufrüstungen signalisiert, die zur Optimierung der Methodik führen könnten.



Pfeffer, Melanie

Ref.: Andreas Kortekamp –
Jochen Bogs

Bekämpfungsansätze bei Plasmopara viticola – Pflanzliche Alternativen zu Kupfer im Bioweinbau

Ziel der Arbeit war es, Präparate auf Basis von Efeu und Süßholz auf deren Wirksamkeit gegenüber *Plasmopara viticola* als Maßnahme zur Reduktion des Einsatzes kupferhaltiger Präparate im Labor zu testen. Hierfür wurden Blattscheiben mit käuflichen Präparaten (Extrakt bzw. Kupfer) behandelt und anschließend mit dem Schaderreger inokuliert. Als Vergleich dienten unbehandelte Blattscheiben. Eine Woche nach der Inokulation wurde die Sporeneubildung ermittelt. Eine Behandlung mit dem Süßholzextrakt konnte die Sporeneubildung vollständig unterbinden. Durch den Kupfereinsatz wurde die Sporeneubildung um ca. 85 Prozent reduziert, bei Anwendung des Efeuextrakts nur um ca. 25 Prozent im Vergleich zur Kontrolle. Mittels Kombinationen aus Pflanzenextrakten und Kupferpräparat wurde getestet, ob bei reduzierter Kupfermenge die Wirksamkeit durch die pflanzlichen Präparate auf dem Niveau einer Kupferanwendung gehalten werden können. Durch Kombination von Süßholzextrakt mit Kupfer bzw. Süßholzextrakt mit Efeuextrakt konnten bei reduzierter Aufwandmenge vergleichbare Wirkungsgrade erzielt werden. Zusätzlich wurde untersucht, ob die getesteten pflanzlichen Präparate eine sporizide Wirkung besitzen. Hierzu wurden Sporangien von *P. viticola* mit den Extrakten in zwei verschiedenen Konzentrationen gemischt und die Keimung mikroskopisch untersucht. Während Kupfer und der Süßholzextrakt eine direkte Wirkung auf die Zoosporen-Freisetzung

zeigten, zeigte der Efeuextrakt keine signifikanten Unterschiede zur Kontrolle. Ob die erzielten Ergebnisse auf das Freiland übertragbar sind, müssen weitere Untersuchungen zeigen.



Brommko, Eric

Ref.: Andreas Kortekamp –
Jochen Bogs

Wirkung von Veriphos in Kombination mit Fungiziden unter verschiedenen pH-Einflüssen gegenüber *Plasmopara viticola*

Ausgangspunkt der Untersuchungen war das starke Auftreten des Falschen Mehltaus in allen deutschen Weinanbaugebieten im Jahr 2016. Die Ziele der Arbeiten waren 1) ob sich die Wirkung ausgewählter Fungizide ohne Kontaktkomponente gegenüber dem Falschen Mehltau nach Zumischen des Kaliumphosphonat-haltigen Mittels Veriphos verbessert, 2) ob Veriphos eine kurative Wirkung aufweist, und 3) ob sich durch Veränderung des pH-Werts, wie es nach Zugabe stark saurer Phosphonat-haltiger Blattdünger zu erwarten ist, die Wirkung gegenüber dem Falschen Mehltau verändert.

Alle Versuche wurden im Labor durchgeführt. Hierzu erfolgte zunächst eine Veränderung des pH-Wertes der Fungizidlösungen mittels Säuren und Laugen sowie eine Behandlung von Blattscheiben mit dem Fungizid bzw. der Mischung aus Fungizid und Veriphos, anschließend eine Inokulation mit einer definierten Sporenmenge und nach einer Woche eine Auswertung über die neu gebildeten Sporen. Bei einer starken Veränderung des pH-Werts kam es bei den untersuchten Fungiziden zu einer sichtbaren Veränderung der Spritzbrühe und teilweise zu einem unangenehmen Geruch nach faulen Eiern sowie einer tendenziell schlechteren Wirkung. Eine Zugabe von Veriphos zu den untersuchten Fungiziden verbesserte deren Wirkung leicht. Veriphos zeigte eine signifikant bessere protektive Wirkung bei einer Behandlung einen Tag vor einer Infektion im Vergleich zu einer kurativen Behandlung einen Tag nach einer Infektion. Letztere wies jedoch ebenfalls Wirkungsgrade von über 90 Prozent auf.

Wir sind WEINBAU.

Mehr Wissen. Mehr Meinung. Mehr Nutzen. Mehr **ddw**.

Der Deutsche Weinbau (ddw) ist die Fachzeitschrift in allen Fragen des Weinbaus, der Kellertechnik, des Weinmarketings und der Weinbaupolitik

Die kompakte Zeitschrift liefert vierzehntäglich unverzichtbare Fachinformationen, Ideen und konkrete Handlungsempfehlungen für Weinbau, Oenologie und Betriebsmanagement.



Ihr ddw Abonnenten-Service:
Martina Wasner
Tel.: 0 63 21 89 08 36
E-Mail: wasner@meining.de



Bestellen Sie noch heute Ihr Wissen von morgen.