



DER OENOLOGE

47. Jahrgang | 5/2019

EDITORIAL
Wein in Europa

34

AUS DEN HOCHSCHULEN
Volksbank zeichnet Absolventen aus 36

AUS DEN HOCHSCHULEN
Dual Match und Studiengang Heilbronn 37



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

Wein in Europa

Europa steht vor großen Herausforderungen. Das Referendum über den Brexit macht deutlich, dass viele Menschen bis heute lediglich die Freihandelszone sehen. Dabei spielt Europa in der zunehmend globalisierten und digitalisierten Welt eine sehr viel größere Rolle. Die aus der europäischen Wirtschafts- und Währungsunion erwachsene EU ist in sämtlichen Politikbereichen aktiv. Die EU-Rechtssetzung bedingt nationalstaatliche Gesetzgebungen, und dies vor allem im Agrar-, Wein- und Lebensmittelsektor. Europa ist nicht nur der größte gemeinsame Wirtschaftsraum der Erde, Europa ist die Instanz, die Antworten auf die Krisen unserer Zeit finden und umsetzen kann. Keine einzelne europäische Nation ist in der Lage, den großen Handelsmächten die Stirn zu bieten oder dem Klimawandel, dem Insektensterben, der Migration und der Jugendarbeitslosigkeit alleine etwas entgegensetzen.

Seit jeher richten Oenologen den Blick auf die weinbautreibenden Nachbarländer. Wir tauschen uns aus, kooperieren, fahren auf Exkursionen und bilden uns in der ganzen Welt weiter. Die Weinbranche lebt vom intensiven Austausch, Weinforschung und Weinbildung



Foto: Stephan Presser

sind internationaler denn je und das Handelsnetz für Wein umspannt den gesamten Globus. Weintouristen schätzen die Offenheit und

Gastfreundlichkeit in den Weinbauregionen Europas. Europa ist in vielerlei Hinsicht ein Superlativ. Die Europäische Union ist mit einer durchschnittlichen jährlichen Produktion von 167 Millionen Hektoliter Weltmarktführer in der Weinerzeugung. Weltweit steht die EU für 44 Prozent der Rebflächen, 56 Prozent der Weinerzeugung, 54 Prozent des weltweiten Weinkonsums und 75 Prozent der weltweiten Exporte.

Nirgendwo auf der Welt gibt es so viele Weinbaunationen wie in Europa. Nirgendwo auf der Welt gibt es so viel Vielfalt an Weinen wie in Europa. Nirgendwo auf der Welt gibt es eine Kulturvielfalt wie in Europa. Europäisch zu denken lohnt sich. Auch und vor allem im Weinbau ist der europäische Gedanke zielführend. Er ist unsere Chance, gemeinsam Antworten für eine lebenswerte Zukunft zu finden.

*Prof. Dr. Dominik Durner
Studiengangsleiter Weincampus Neustadt*

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:

Einkäufer für Premium-Wein (m/w/d)

Wine in Black GmbH, Berlin

Kellermeister / Oenologe (m/w/d)

Weinkellerei Tim Strasser, Sachsen

Leiter der Oenologie und Technik (m/w/d)

Weingärtner Stromberg - Zabergäu eG,
Württemberg

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



Die Rolle der Oenologen



Bund deutscher
Oenologen

Oenologen sind nicht nur als Verkoster bei internationalen Weinwettbewerben gefragt, sie tragen auch maßgeblich Verantwortung in deren Organisation und Durchführung. So auch Christian Wolf, der als Director Degustation u. a. den Wettbewerb Mundus Vini verantwortet.



Foto: Ralf Ziegler

Zur Person: Christian Wolf

Christian Wolf hat sein Studium in Geisenheim 2008 als B.Sc. Internationale Weinwirtschaft abgeschlossen und verantwortet seit 2015 sämtliche Verkostungen des Meininger Verlag.

Im Rahmen seiner Bachelorthesis startete er seine berufliche Tätigkeit im Frühjahr 2008 bei der Mövenpick Wein Deutschland GmbH mit Hauptsitz in Dortmund. Später wechselte er in die Position des Assistent to CEO zur Mövenpick Wein AG mit Sitz in der Schweiz. Danach kehrte er beruflich in den Rheingau zurück und arbeitete fünf Jahre beim Fine Wine-Händ-

ler WeinArt. Vor dem Wechsel in seine Heimat Pfalz war er als Produktmanager für das umfangreiche Sortiment der Grand Cru Select verantwortlich.

Beim Meininger Verlag ist er mit einem insgesamt 10-köpfigen Team für die umfangreichen Vorbereitungen, Durchführungen und Nachbereitungen aller Verkostungen verantwortlich. Neben dem bekanntesten Wettbewerb MUNDUS VINI sind dies u. a. „Best of Riesling“, der Spirituosenwettbewerb ISW sowie zahlreiche Redaktionsverkostungen für die Publikationen des Meininger Verlag.

Warum setzen Sie auf die Fachkenntnisse von Oenologen?

Was erwartet ein Weingut von der Bewertung seiner Weine bei einem Weinwettbewerb? Natürlich ist die Freude am Größten, wenn sich das Ergebnis mit der eigenen Einschätzung deckt und der Wein mit einer Prämierung ausgezeichnet wird. Damit gehört er zu den besten Weinen seiner Kategorie. Und das Weingut hat ein gut funktionierendes Marketinginstrument an der Hand, mit dem es bei Kunden auf sich aufmerksam machen kann.

Uns ist es jedoch mindestens genauso wichtig, dem Weingut zurückzuspielen, warum sein Wein ausgezeichnet wurde, warum er zwar gut bewertet wurde, aber nicht zu den Besten gehört oder auf mögliche Fehler, sei es TCA oder eine mikrobiologische Unsauberkeit, hinzuweisen.

In den Expertengruppen legen wir daher großen Wert auf eine Ausgeglichenheit nicht nur in Bezug auf die Nationalität der Verkoster, sondern auch die entsprechenden beruflichen Qualifikationen und Tätigkeitsfelder.

Ein guter Mix aus Oenologen, Sommeliers, Händlern, Wissenschaftlern und Journalisten, wobei auch hierunter eine große Zahl einen

oenologischen Hintergrund hat, garantiert eine vielseitige und alle Aspekte eines Weines berücksichtigende Bewertung. Der Oenologe beurteilt den Wein aus Sicht des Erzeugers, er vermag einzelne Produktionsschritte und ggf. Fehler bei der Weinbereitung zielsicher zu erkennen, zu beschreiben und damit eine Basis für die Rückmeldung seitens des Wettbewerbs an das Weingut zu liefern.

Und worin sehen Sie die Vorteile für Nachwuchsführungskräfte an einer Jury-Teilnahme?

Für Nachwuchsoenologen bietet die Teilnahme an solchen Wettbewerben im Kern zwei Vorteile: Das professionelle, standardisierte Verkosten in entsprechenden Expertengruppen dient der Fortbildung und kann den eigenen Horizont, das fachliche Einschätzen von Qualität und das Fachwissen befördern. Das wird auch von aktiven MUNDUS VINI Verkostern oftmals als einer der Gründe ihrer Teilnahme am Wettbewerb angegeben. Weiterhin nehmen zahlreiche Verkoster aus der ganzen Welt teil und der Wettbewerb bietet eine Netzwerkplattform, auf der Bekanntschaften geschlos-

sen, geschäftliche Beziehungen aufgebaut und das eigene Netzwerk gepflegt werden können.

Wie werden Nachwuchsoenologen zu internationalen Verkostern?

Der Meininger Verlag organisiert im Rahmen von redaktionellen Berichterstattungen regelmäßig Verkostungen zu unterschiedlichen Themen. Daneben führen wir in der verlagseigenen Verkostungsabteilung die Wettbewerbe „Best of Riesling“, „Meiningers Deutscher Sektpreis“ sowie „Meiningers Rotweinspreis“ durch. Die größte dieser Veranstaltungen ist der dreimal im Jahr durchgeführte „Große Internationale Weinpreis MUNDUS VINI“, der im Februar als Frühjahrsverkostung, Ende August als Sommerverkostung und Anfang Dezember als Bio-Weinpreis in Kooperation mit der Messe BIOFACH stattfindet.

Bei Interesse an den Verkostungen können Nachwuchsoenologen ein Bewerbungsformular ausfüllen. Anschließend erhalten sie von uns weitere Informationen über Ablauf und Einführung in die Verkostungen. (www.meininger.de/de/verkoster_bewerbung)

Holger Klein befragte Christian Wolf

Rheingauer Volksbank zeichnet beste Bachelor-Arbeiten aus

Die ausgezeichneten Arbeiten des Abschlussjahrgangs 2018 der Hochschule Geisenheim belegen, dass es mit einer engen Verzahnung von Forschung, Ausbildung und Praxis gelingen kann, Lösungen für die Herausforderungen des Weinbaus zu finden.

Studienförderung der besonderen Art: Am 5. April 2019 gab es für Anna Kutz und Tim Becker eine ergiebige Nachlese zu ihrem Studium: Die frisch gebackenen Absolventen der Hochschule Geisenheim erhielten für ihre herausragenden Abschlussarbeiten den Rheingauer Volksbank Preis.

Mit dieser Auszeichnung honoriert die „MiteinanderBank“ seit 2007 die Leistung von Studierenden der Hochschule Geisenheim, die in ihren Bachelor-Thesen besonders wegweisende Ansätze im Bereich Weinbau und Oenologie verfolgen.

Anna Kutz, die erste Preisträgerin des Rheingauer Volksbank Preises, hat in ihrer Abhandlung den „Einsatz einer Fraßköder-Insektizid-Kombination zur Bekämpfung der Kirschessigfliege *Drosophila suzukii* im Weinbau“ untersucht. Dabei stellt sie das bisherige Bekämpfungsmittel einer neuen Kombimethode gegenüber und überprüft diese in einem Laborszenario auf ihre Wirksamkeit. Durch ihre ausgeklügelte Versuchsanordnung konnte die Preisträgerin aufzeigen, dass die formulierten Spritzbeläge bei dem neuen Schädling Wirkung zeigen und eine Senkung der Reproduktionsrate möglich ist.

Preisträger Tim Becker hat sich mit dem „Einfluss des Blatt-Frucht-Verhältnisses auf den Reifeverlauf sowie den Befall durch *Drosophila suzukii* bei der Rebsorte Frühburgunder“ auseinandergesetzt. Ausgangspunkt seiner Überlegungen sind der Klimawandel und die möglichen Folgen für den Weinbau. Der Lösungsansatz zeigt die Wirkung verschiedener Laubwand-Management-Systeme auf Faktoren wie Blüteverlauf, Reifeprozess oder Traubenstruktur auf. Bei den Feldversuchen kristallisierte sich unter anderem heraus, dass eine Entblätterung vor der Blüte ein Mikroklima erzeugt, das der Kirschessigfliege nur ungünstige Lebensbedingungen bietet.

„Die ausgezeichneten Arbeiten zeigen sehr schön, dass es mit einer engen Verzahnung von Forschung, Ausbildung und Praxis gelingen kann, Lösungen für die Herausforderungen des Weinbaus zu finden; speziell auch im Umgang mit neuen Schädlingen. Uns ist es deshalb besonders wichtig, dass die akademische Ausbildung an der Hochschule Geisenheim mit vielen praktischen Anteilen gekoppelt ist. Das hilft den Studierenden, integrierte Konzepte zu verstehen – und später zur Entwicklung der gesamten Branche bei-

zutragen“, so Hochschul-Präsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz. „Anna Kutz und Tim Becker haben mit ihren Arbeiten bewiesen, dass diese Art der Lehre Früchte trägt. Im Namen des gesamten Präsidiums gratuliere ich beiden sehr herzlich zu ihrem Erfolg.“

„Wir möchten unseren Rheingau gemeinsam mit der Hochschule als Innovationsmotor sichtbar machen – durch den Preis oder beispielsweise auch mit dem entstehenden Gründerzentrum Rheingau“, so Andreas Zeiselmaier. Mit der Vergabe des Preises verfolgt er als Vorstandsvorsitzender der Rheingauer Volksbank ein klares Ziel: „Wir möchten den Studierenden vermitteln, dass Engagement sich auszahlt. Und wir möchten sie motivieren, auch weiterhin so innovative Ideen zu entwickeln, wie sie das in ihren Bachelor-Arbeiten getan haben.“

Wie schon im Abschlussjahrgang 2017 gingen auch aus dem letzten Jahrgang gleich zwei Bachelor-Arbeiten als Sieger der Auswahlrunde hervor. Um beide Verfasser gleichermaßen zu honorieren, wurde der ursprünglich auf 1.000 Euro dotierte Preis auf 1.500 Euro aufgestockt und zu gleichen Teilen gesplittet.



Ausgelassene Stimmung: Geisenheims Bürgermeister Christian Abmann, Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Andreas Zeiselmaier, die Preisträger Tim Becker und Anna Kutz und ihre Betreuer Prof. Dr. Annette Reineke und Prof. Dr. Manfred Stoll (v.l.n.r.) bei der Verleihung des Rheingauer Volksbankpreises 2018.



Das perfekte Match

Dual Match – die neue Ausbildungsborse für das duale Studium am Weincampus Neustadt

Im dualen Studium braucht man nicht nur die richtige Hochschule, sondern auch den richtigen Ausbildungsbetrieb, um erfolgreich zu sein. Deswegen hat der Weincampus Neustadt die Ausbildungsborse „Dual Match“ ins Leben gerufen. Hier sollen sich Studieninteressierte und Winzerbetriebe auf einer Internetplattform gegenseitig suchen und finden.

Viele Studieninteressierte haben Mühe, für ihr duales Studium den passenden Ausbildungsbetrieb zu finden. Insbesondere dann, wenn sie nicht aus einer Winzerfamilie stammen und noch keine Erfahrungen in der Weinbranche gesammelt haben. In der großen Menge von möglichen Ausbildungsbetrieben fühlen sich manche Bewerber überfordert. Aus dieser Erfahrung hat der Weincampus gelernt und für den dualen Studiengang Weinbau & Oenologie die Ausbildungsborse Dual Match ins Leben gerufen. „Immer wieder fragen Studieninteressierte bei uns nach, ob wir ihnen bei der Suche nach einem Ausbildungsbetrieb helfen können“, berichtet Prof. Dominik Durner, Studiengangsleiter des dualen Studiengangs Weinbau & Oenologie. „Wir unterstützen die

Bewerber dann natürlich gerne durch eine persönliche Beratung in unserem Studierendensekretariat. Aber vor allem das mühsame Anschreiben der einzelnen Betriebe können wir den Bewerbern nicht abnehmen. Dual Match kann da einiges erleichtern.“

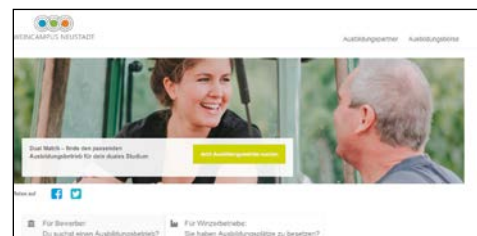
In der Ausbildungsborse legen Studieninteressierte ein Profil mit ihrem Lebenslauf, Vorkenntnissen und Interessen auf einer Internetplattform an. Mit ihrem Eintrag bei Dual Match kann ein Bewerber dann alle Winzerbetriebe erreichen, die sich auf der Plattform registriert haben, ohne diese einzeln anschreiben zu müssen. Die Ausbildungsbetriebe am Weincampus Neustadt können von einer Registrierung ebenfalls profitieren: Dual Match bietet ihnen einen Pool von registrierten Kandidaten, die sich für ein duales Studium interessieren. Sie können sich den Lebenslauf, die Interessen und Erfahrungen der Kandidaten anschauen und direkt Kontakt aufnehmen. So können Sie auch kurzfristig noch eine offene Stelle besetzen und die passende Person finden. Der erste Kontakt erfolgt ganz bequem über das Portal. Dieses Angebot ist für Ausbildungsbetriebe

und Bewerber kostenlos und erfordert lediglich eine Online-Registrierung auf:

<https://dualmatch.weincampus-neustadt.de>.

Wer sich nicht direkt bei Dual Match registrieren möchte, kann als Studieninteressierter auch erst einmal in der neuen Partnerdatenbank <https://dualmatch.weincampus-neustadt.de/partner-datenbank> nach dem passenden Betrieb suchen. Hier kann man mit speziellen Filtern und Vorgaben eine individuelle Suche starten: In welcher Region soll der Betrieb liegen? Wer hat sich von den Ausbildungsbetrieben auf Riesling spezialisiert? Oder welcher Bio-Betrieb hat noch freie Ausbildungsplätze?

Stefanie Zuehlsdorff-Hottel



So sieht die Startseite von „Dual Match“ aus

Fokus auf Vermarktungsthemen

Studiengang Wein in Heilbronn positioniert sich neu – Weinmarketing und Management

Mit einer klaren Positionierung fokussiert die Hochschule Heilbronn im neuen Studiengang Weinmarketing und Management ab dem Wintersemester 2019/20 auf die Vermarktungsthemen bei Wein. Der Studiengang verknüpft ein fundiertes betriebswirtschaftliches Studium mit Fachwissen zu Wein, internationalen Weinmärkten und Sensorik. Dabei ist die Hochschule Heilbronn die einzige Hochschule, die die Studiengänge Tourismusmanagement und Hotel- und Restaurantmanagement parallel zu einem weinbezogenen Studiengang anbietet. Die enge Verbindung der drei Studiengänge gibt den Studierenden die Möglichkeit, diese wichtigen Branchen und Absatzkanäle kennenzulernen. Weitere Schwerpunkte sind Weinhandel, Direktvermarktung und E-Commerce. Darüber hinaus zählen Entrepreneurship, Innovationsmanagement und

Themen der Digitalisierung sowie Luxury Wine and Beverage Management zu zahlreichen Vertiefungsmöglichkeiten. Das obligatorische Praxissemester im In- oder Ausland während des Studiums bietet die Möglichkeit zur beruflichen Orientierung. Über 90 Partnerhochschulen weltweit stehen den Studierenden für ein Auslandssemester zur Auswahl.

In der von den Studierenden betriebenen Lehrfirma Perspektive Wein eG kann wertvolle Praxiserfahrung im Bereich Unternehmensführung und Produktmanagement gesammelt werden. Veranstaltungen wie der Heilbronner Weinmarketingtag oder der Weinfachhändlertag öffnen Kontaktmöglichkeiten zu Fach- und Führungskräften der Weinbranche und des Handels und damit in die zukünftige Arbeitswelt. Absolventinnen und Absolventen des Studienganges Weinmarketing und Ma-

agement stehen vielfältige Berufsfelder insbesondere der nationalen und internationalen Weinwirtschaft offen. Dazu zählen der Fachhandel, der Lebensmitteleinzelhandel, Unternehmen des Im- und Exports sowie Weingüter und Kellereien.

Kurz gesagt: Das Studium Weinmarketing und Management vermittelt das perfekte Know-how, um Wein international erfolgreich vermarkten zu können.

Bewerbungsschluss: 15. Juli über hochschulstart.de

Studienberatung: Kristina Kramer, kristina.kramer@hs-heilbronn.de

Prof. Dr. Ruth Fleuchaus



HOCHSCHULE HEILBRONN

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

Dr. Simone Adams, Dipl.-Ing.
Abschlussjahr 2004,
Studiengang: Deutsch-Italienisches Doppeldiplom

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

Den Abschluss habe ich 2004 mit dem deutsch/italienischen Doppeldiplom gemacht und war während der Studienzzeit 1 Jahr an der Universität Udine im Friaul. Thema meiner Arbeit war „Frühzeitige Alterung von Weißwein, am Beispiel Riesling“.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Vor dem Studium habe ich Abitur gemacht und hatte zwei Praktika absolviert (LVVO Weinsberg und Chateau de Long-Depaquit in Chablis)

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

Nach dem Geisenheimer Studium bin ich nach München an die TU gewechselt um dort mit dem M.Sc. abzuschließen und dadurch das Promotionsrecht für Gießen zu erhalten. Damit konnte ich im Anschluss zurück nach Geisenheim um meine Promotion in Kooperation mit der Uni Gießen voranzubringen. Während des Studiums war ich in allen Semesterferien im Ausland unterwegs, um in Weingütern zu arbeiten (Italien und Frankreich).

Seit 2010 habe ich das Weingut komplett übernommen und kann schalten und walten wie ich möchte. In einem kleinen Weingut bedeutet das alles zu machen, vom Weinberg über den Keller bis hin zur Vermarktung.

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

Geisenheim hat unheimlich viel zu bieten, wenn man Motivation und Engagement mitbringt um dies für sich persönlich zu nutzen und das weltweite Netzwerk genießen möchte. Der internationale Austausch ist ganz wunderbar und prägt für die Folgejahre in der Praxis immens.

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Alles! Vor allem hochwertige Spätburgunder und seine Vielfältigkeit nach Herkünften und Stilistiken.



Dr. Simone Adams

Ihre Vision für die Weinbranche?

Dass kleine, extrem qualitätsorientierte Winzer auch zukünftig eine weltweite Plattform haben, weil sie die Möglichkeit haben, Weine mit Profil, Persönlichkeit, Herkunft und Nachhaltigkeit zu vinifizieren. Es wäre großartig, wenn wir qualitätsorientierten Winzer es schaffen, den Markt hinsichtlich Profil und Herkunft zu sensibilisieren und dass durch höhere Qualitäten natürlich auch höhere Preise durchsetzbar werden.

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

Möglichst viel kennenlernen, herumreisen, keine mentalen Grenzen mitbringen. Nur so kann man wachsen und sich weiterentwickeln.

Studieren in Geisenheim bedeutet für mich, ...

... spannende Kommilitonen kennenlernen die noch heute Freunde sind, durch Praktika und diverse große Exkursionen die Weinwelt ein Stück besser kennengelernt zu haben und das Rüstzeug für die Weingutsübernahme mit auf den Weg bekommen zu haben.

Kontakt: Dr. Simone Adams, AdamsWein
Altegasse 28, Ingelheim
info@adasmwein.de



Matheus, Frank

Ref.: Maximilian Freund
– Ludwig Pasch

Rückhaltevermögen der Weinsteininhibitoren Carboxymethylcellulose, Metaweinsäure und Kaliumpolyaspartat bei der Tiefenfiltration

Metaweinsäure und CMC werden bereits seit vielen Jahren als Schutzkolloide für die Weinsteinstabilisierung eingesetzt. Durch verschiedene Untersuchungen ist bekannt, dass sie zu Beginn einer Tiefenfiltration zunächst von den Filterschichten adsorbiert werden und die Weine zu Beginn der Filtration zunächst weinsteinstabil sind. Außerdem beeinflussen sie auch durch Verblockung die Filtrationsleistung. Seit 2016 ist nun auch der Zusatz von Kaliumpolyaspartat zur Weinsteinstabilisierung von der OIV als önologisches Verfahren zugelassen.

In meiner Arbeit habe ich mit Hilfe verschiedener Filtrationsversuche die Weinsteinstabilität und die Filtrationsleistung der verschiedenen Weinsteininhibitoren bei der Tiefenfiltration untersucht und sie auch mit physikalischen Verfahren wie dem Kältekontaktverfahren und dem Kationenaustauscher verglichen. Bei den Versuchen wurden sowohl Weißwein als auch Rotwein mit einer EK-Filtration verglichen, als auch verschiedenartige Filterschichten indem Ek-Schichten und BecoPads miteinander verglichen wurden.

Bei den Versuchen mit EK-Schichten und mit Weinsteininhibitoren stabilisierten Varianten ist zu sehen, dass die Weinsteinstabilität bei den ersten paar Litern der Filtration der Weine nicht gegeben ist und der Wein zunächst im Kreis laufen gelassen werden muss, während die physikalisch stabilisierten Varianten schon zu Beginn der Filtration stabil sind. Auch zwischen den verschiedenen Schutzkolloiden bestehen Differenzen in der Menge nachdem die Weine weinsteinstabil sind. So sind die Varianten mit Metaweinsäure am schnellsten stabil, während die Varianten mit CMC und KPA ungefähr die gleiche Menge an Rundlauf benötigen. Bei der Untersuchung der Filterleistung liegen fast alle Varianten gleichauf, nur die der Variante Kältekontaktverfahren ist signifikant höher. Bei den Varianten mit BecoPad ist zu se-

hen, dass diese die Weinsteinstabilität nur geringfügig beeinflussen und die Weine schon fast zu Beginn der Filtration weinsteinstabil sind. Außerdem liegt die Filtrationsleistung bei den EK-Schichten um bis zu 33% tiefer als bei BecoPad Schichten. Abschließend lässt sich sagen, dass zur Gewährleistung der Weinsteinstabilität bei der Füllung nach einer Tiefenfiltration die ersten Liter im Kreis oder zurück in den Tank gefahren werden müssen. Die Menge sollte hierfür bei ungefähr 100 l/m² liegen, um mit Sicherheit ein weinsteinstabiles Produkt auf den Markt bringen zu können und sich spätere Reklamationen ersparen zu können.

Hepp,
Constanze Sophie

Ref.: Gergely Szolnoki –
Claudia Stein-Hammer

Entwicklung eines Kommunikationskonzeptes für die WINE in MODERATION-Botschafter

In der vorliegenden Bachelorarbeit wird die Frage behandelt, ob das von der DWA initiierte Botschafter-Konzept als eines von mehreren Tools geeignet ist, die Zusammenhänge, Basisinformationen und Intentionen der WIM-Initiative effektiv innerhalb der Weinbranche zu distribuieren. Dazu wurde mittels einer qualitativen Marktforschung ein begrenzter Personenkreis hinsichtlich seiner Kenntnisse über WIM, über das Botschafter-Konzept und damit verbundenen Konsequenzen interviewt. Die aus der Befragung resultierenden Ergebnisse machen deutlich, dass sowohl die Ziele, die Zielgruppen, der Einsatzbereich und das Kommunikationskonzept für die WIM-Botschafter einer exakteren Definition und weiterer Ausarbeitung bedürfen. Nach Darstellung der Ergebnisse werden im Diskussionsteil detaillierte Vorschläge und Ansatzpunkte für mögliche Veränderungen und Optimierungen des bestehenden Konzeptes unterbreitet. Darüber hinaus wurde empfohlen, eine quantitative Befragung mit Produzenten und zukünftigen Fachpersonen der Weinbranche zum Thema "WIM-Botschafter" durchzuführen, um die Bekanntheit und Akzeptanz des Konzeptes zu untersuchen, Ideen zu sammeln und die Initiative zu bewerten.



Strieth, Nico

Ref.: Maximilian
Freund – Wolfgang
Pfeifer

„Mostvorklärung“ Traditionelle Mittel und Neue im Vergleich

Das Ziel der Bachelor Thesis war es, den Nutzfaktor der neueren Mostschönungsmittel auf Basis von Chitosan oder Kartoffelproteine, die in den letzten Jahren auf den Markt gekommen sind, zu testen und mit den traditionellen Schönungsmitteln wie Enzymen, Gelatine und anderen zu vergleichen.

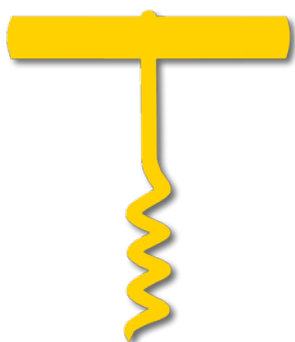
Die Mittel wurden sowohl in Versuchsreihen mittels Sedimentation, als auch bei der Flotation getestet. Zudem wurde eine Versuchsreihe als Wein ausgebaut, um die sensorischen Auswirkungen festzustellen.

Bei den darauf aufbauenden analytischen Untersuchungen der Versuchsmoste, wurden die Basisdaten °Oe, Säure und pH-Wert ermittelt, sowie zusätzlich der Schleudertrub in Gewichtsprozent, der Sedimentationstrub in Volumenprozent, die Trübung in NTU sowie der Phenolgehalt, die Eiweißstabilität und der Pektinengehalt bestimmt.

Die Versuche ergaben, dass die modernen Schönungsmittel wirken und teilweise die traditionellen Mittel ablösen können. So kann man Kartoffelproteine anstatt Gelatine einsetzen, um denselben Nutzen mittels eines veganen Produktes zu erzielen. Die Chitosan-Präparate haben eine ähnlich gute Wirkleistung auf die Klärung und den Pektinabbau wie Enzyme. Sensorisch wirkt sich bei den vorgestellten Versuchen ein Schönungsmiteleinsatz bei der Mostvorklärung allerdings nicht direkt im Endprodukt aus. Es unterstützt ein sicheres Durchgären, was allerdings auch ohne sie möglich ist und erleichtert die anschließenden Filtrationen des Jungweines. Dies sorgt für einen schonenderen Weinausbau.

35. INTERNATIONALE WEINMESSE MÜNCHEN

FORUM VINI



8.-10. NOVEMBER 2019

**5 %
Rabatt**

bei Standbuchung
bis 5. Juni



**Jetzt Standplatz
buchen.**

www.forum-vini.de

Veranstalter:

MEININGER
VERLAG