



DER OENOLOGE

47. Jahrgang | 7/2019

EDITORIAL

Messen – eine Herausforderung

50

BDO INTERN

Gebietskreise Pfalz und Sachsen

51

BDO INTERN

Das Programm der BDO Tagung

52



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

Messen – eine besondere Herausforderung

Im letzten Herbst wurde von großen Teilen unserer Branche der Abgesang auf die Intervitis angestimmt. Eine einst vielfältige und blühende internationale Messeveranstaltung in Stuttgart war zu einer Regionalmesse geschrumpft – Zukunft ungewiss. Messekosten und Besucherinteresse hatten sich in gegensätzliche Richtungen entwickelt. Ganz ähnlich scheint es nun der Vinexpo in Bordeaux ergangen zu sein. Oenologen aus der ganzen Welt haben über fast vier Jahrzehnte im Zweijahresrhythmus auf den Messeständen ihrer Arbeitgeber auf der Vinexpo in Bordeaux Dienst geschoben, um Kunden und Journalisten aus aller Welt Rede und Antwort zu stehen für ihre Weine. Nach 20 Ausgaben Vinexpo ist nun Schluss – zumindest in der bisherigen Form in Bordeaux. Die einst wichtigste und größte Leistungsschau für Weine aus aller Welt ist Geschichte. Zuletzt war in Frankreich viel vom „Krieg der Weinmessen“ die Rede. Im Kampf gegen rückläufige Besucher- und Ausstellerzahlen haben die Verantwortlichen der Vinexpo (Haupteigner ist die Industrie- und Handelskammer Bordeaux) immer neue Ableger in Nordamerika und vor allem Asien gegründet. Ganz aktuell wird im Oktober 2019 die Vinexpo Shanghai zum ersten Mal ihre Tore öffnen, keine drei Wochen vor der ProWein Shanghai – eine klare Kampfansage. Die Messgesellschaften vertreten nicht die Interessen einer Branche, sondern verfolgen knallharte eigene wirtschaftliche Ziele. Bei der Vinexpo ist das allerdings nicht ganz so ein-

deutig. Klar, die Industrie- und Handelskammer Bordeaux als Haupteigner der Vinexpo hat von den goldenen Jahren der Messe finanziell enorm profitiert. Ähnlich wie auch der Deutsche Weinbauverband mit der Intervitis viele Jahre gutes Geld eingenommen hat. Die IHK Bordeaux hatte aber auch andere gute Gründe, die Messe möglichst lange in Bordeaux zu halten, auch als die Aussteller- und Besucherzahlen längst im Sinkflug waren. Denn die Châteaux-Besitzer im Bordelais, noch immer eine der wichtigsten und größten Weinbauregionen der Welt, brauchen einen Fixpunkt im Kalender, der für ihre internationalen Kunden unumgänglich ist. Auch in diesem Jahr starteten noch regelmäßig die Hubschrauber vom Messegelände mit Gästen aus den USA und China an Bord, um zu einem der berühmten Châteaux zum Lunch oder Dinner zu fliegen. Dennoch ist die Zeit der Vinexpo vorbei. Das Ende der Vinexpo in der bisherigen Form hat mehrere Gründe. Zum einen sind da die extrem hohen Kosten, nicht nur für die Messestände, sondern auch für die Unterkünfte in Bordeaux, deren Vermieter immer gnadenloser zugriffen haben, auch für ziemliche Bruchbuden. Zum anderen sind es gerade die Grands Crus Classés, die ihren Heimvorteil über all die Jahre mit Zähnen und Klauen gegen die vermeintliche Konkurrenz aus den anderen französischen Weinregionen und aus dem Ausland verteidigt haben. Scharenweise wurden Besucher von der Messe abgezogen und auf die Châteaux ver-



frachtet zu Parallelveranstaltungen. In Zukunft werden die Bordelaiser wieder unter sich sein, die Vinexpo Bordeaux wird voraussichtlich zu einer Regionalmesse für Wein aus Bordeaux, die an die Primeur-Verkostungen im Frühjahr gekoppelt wird. Was aus der geplanten Veranstaltung in Paris werden wird, steht noch in den Sternen. Heute ist die ProWein das Maß aller Dinge der Weinhandelsmessen. Auch dort steigen die Kosten in schwindelerregende Höhen. Die Veranstalter sind gewarnt.

Klaus Herrmann, Beirat Öffentlichkeitsarbeit

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:

Kellermeister (m/w/d)

Weingut Balthasar Röss KG,
Hattenheim / Rheingau

Einkäufer Wein (m/w/d)

Peter Riegel Weinimport GmbH,
Orsingen / Württemberg

Mitarbeiter Marketing (m/w/d)

Grape Agents GmbH, Backnang / Württemberg

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



Termin: Themenabend BDO-Sachsen/Saale-Unstrut



Bund deutscher
Oenologen

BDO-Veranstaltung des Gebietskreises Sachsen/Saale-Unstrut zum Thema „Trockenheit, Klimawandel und die Folgen für unsere nördlichen Anbauggebiete – Anpassung Rebsorten und weitere Faktoren“

Der Gebietskreis BDO-Sachsen/Saale-Unstrut veranstaltet am 29. August einen Themenabend mit dem Titel „Trockenheit, Klimawandel und die Folgen für unsere nördlichen Anbauggebiete – Anpassung Rebsorten und weitere Faktoren“.

Es wird einen Fachvortrag und eine moderierte fachliche Weinprobe zum Thema von Prof. Dr. Hans R. Schultz (Präsident Hochschule Geisenheim University) geben. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist, dank Unterstützung durch das Thüringer

Weingut Bad Sulza GmbH und den Bund deutscher Oenologen e.V., kostenfrei. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

Um Rückmeldung/Anmeldung wird gebeten unter: bdo-sachsensaaleunstrut@oenologie.de oder ines_fehrmann@yahoo.de

■ **Wann:** Donnerstag 29. August um 18 Uhr

■ **Wo:** Thüringer Weingut Bad Sulza GmbH, OT Sonnendorf 17, 99518 Bad Sulza

■ **Tel.:** 0172-1536253

■ **Zeitraumen:** ca. 3 Stunden
Hans Zieger & Ines Fehrmann

BDO-Pfalz zu Gast im Weingut Oliver Zeter

Die Gebietsgruppe BDO-Pfalz traf sich am 6. Juni im Weingut Oliver Zeter um über die Chancen internationaler Sorten in Deutschland vor dem Hintergrund des Klimawandels zu diskutieren.

Unter dem Motto „Die Sorten des Südens: Eine Option in Zeiten des Klimawandels?“ traf sich die BDO-Gebietsgruppe Pfalz zu einer Betriebsführung im neu eröffneten Repräsentationsgebäude des Weinguts Oliver Zeter auf der Haardt in Neustadt an der Weinstraße. Der Neubau beheimatet eine Vinothek für den Direktverkauf, verschiedene Probier- und Aufenthaltsräume, eine Aussichtsterrasse, ein Lager sowie einen Gewölbekeller. Die restaurierte Villa eines Weinkommissionärs aus den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts dient ausschließlich repräsentativen Zwecken, die Produktion selbst findet in Diedesfeld statt.

Nach einer Führung durch den Gewölbekeller, in dem ein Teil der Rotweine in Barriquefässern und Amphoren lagert, präsentierte Oliver Zeter seine Sauvignon-Blanc-Weine, für die er deutschlandweit bekannt ist. Von 30 Hektar Weinbergsfläche sind fast die Hälfte mit Sauvignon Blanc bepflanzt. Die BDO-Mitglieder interessierten sich sehr für die weinbaulichen und oenologischen Techniken, die Oliver Zeter in der Weinbereitung einsetzt. Neben den bekannten Sauvignons gab es auch Weine aus anderen internationalen Sorten zu verkosten. Die Auswahl reichte vom Chenin Blanc über eine Cabernet-Cuvée bis hin zum Viognier.

Besonders beeindruckt war die Gruppe vom Vermarktungsansatz des Gutes, welches sich aus einer Weinimportfirma heraus entwickelt hat und von Beginn an auf den Weinfach- und Getränkefachgroßhandel ausgerichtet wurde.



Im Neubau des Weingutes wird nur ein kleiner Teil des Rotweins gelagert

So konnte der Betrieb von 0,3 Hektar Vermarktung im Jahr 2003 auf seine heutige Größe wachsen. Ein Teil der Flächen ist gepachtet oder wird von Vertragswinzern in enger Absprache bewirtschaftet. Im Anschluss an die Probe wurde bei Lambratwürstchen, Couscous und weiteren Weinen, darunter ein pfälzischer Barbera eines BDO-Mitglieds, gefachsimpelt. Auf diesen gelungenen Abend wird unmittelbar vor der Weinlese das nächste Treffen, der „vorherbstliche Erfahrungsaustausch“ folgen. Der genaue Termin wird, wie üblich, wenige Wochen vor Lesebeginn festgelegt. Vermutlich wird das Treffen um den 20. August he-

rum stattfinden. In diesem Jahr wird die Gebietsgruppe im Weingut der Lebenshilfe in Bad Dürkheim zu Gast sein.

Am 7. November folgt dann zum Jahresabschluss ein Seminar zum Thema „Pairing von Schokolade und Wein“ am DLR Rheinpfalz. In diesem stellt Jacqueline Brugger Ergebnisse ihrer Bachelorarbeit vor. Unterstützt wird sie dabei von Prof. Dr. Uli Fischer. Selbstverständlich wird es an diesem Abend spannende Schokolade-Wein-Kombinationen zu probieren geben. Weitere Infos zu Veranstaltungen des BDO gibt es online unter: www.oenologen.com

Holger Klein



Bund deutscher Oenologen

SAVE THE DATE

62. BDO Fachtagung

19. November 2019

Hochschule Geisenheim University

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
N.N.
- 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

- 14:00 Uhr *Dr. Christof Steingäß
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

Verkostung

- 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

geschäftsstelle@oenologie.de

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

Marina Stephanie Stamos
Abschlussjahr 2012
Studiengang: Weinbau und Oenologie

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

Ich habe im Februar 2012 mein Studium „Weinbau und Oenologie“ in Geisenheim abgeschlossen. Das Thema meiner Bachelorarbeit war „Aromaausbeute beim Sauvignon Blanc bei unterschiedlicher Gärtemperatur“.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Vor dem Studium habe ich Biologie an der TU Dresden studiert, aber abgebrochen.

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

Bisher habe ich in verschiedenen Arbeitsfeldern gearbeitet: Vinifikation in Spanien, Vinifikation und Export in Santiago de Chile, ab 2014 im Weinlabor (Qualitätskontrolle) und Export bei Ktima Biblia Chora in Griechenland.

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

Ich habe nur gute Erinnerungen an die Zeit meines Studiums in Geisenheim. Sehr gute praktische Ausbildung, gute Vorbereitung auf die Wirklichkeit, Projekte, Reisen...

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Unterschiede der gleichen Rebsorten je nach: Land, Terroir, Klima – Vinifikation und Menschen. Länderspezifische Rebsorten und die Menschen hinter dem Wein kennenlernen.

Ihre Vision für die Weinbranche?

Selbstständiges Arbeiten, auch als junger Oenologe, mehr Akzeptanz von Vorgesetzten gegenüber neuen Ideen. Noch mehr Informationen aus der Forschung im In- und Ausland zu erfahren durch größere Vernetzung.



Marina Stephanie Stamos

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

Viele unterschiedliche Weine aus verschiedenen Ländern probieren, viele Interaktionen mit international Studierenden haben, tauscht Euch aus, arbeiten auch im Ausland – vor allem während des Studiums und gute Marketingstrategien kennenlernen.

Studieren in Geisenheim bedeutet für mich, ...

... beste Grundlagen für die weitere fachliche Entwicklung erhalten zu haben. Und auch später immer wieder für Problemlösungen Ansprechpartner aus der Hochschule zu haben ist eine große Bedeutung. Zudem erhält man viel Unterstützung bei der Jobsuche und noch vieles mehr.

Kontakt: Marina Stephanie Stamos, Nikiforou Foka 8,
66131 Drama, Griechenland
marinastamos87@gmail.com



Höhn, Felix

Ref.: Maximilian Freund
– Andreas Blank

Entschwefelung mittels Membrankontaktor

Diese Arbeit befasst sich mit der Entschwefelung von Traubenmost mittels Membrankontaktoren. Zunächst werden die verschiedenen möglichen Herstellungsverfahren zur Bereitung von Süßreserve, im speziellen aber mit dem Verfahren der Stumm- und Entschwefelung von Traubenmost erläutert. Hierzu werden die Eigenschaften sowie die wichtigsten Bindungspartner der schwefligen Säure beleuchtet, da diese für das Verständnis der daraufhin folgenden Entschwefelung von Bedeutung sind. Die Entschwefelung des Traubenmostes wird vorerst anhand bereits verwendeter Entschwefelungsverfahren, die nach dem thermischen Prinzip arbeiten, erläutert. Hierbei werden die wichtigsten Einflussgrößen genauer betrachtet, da diese auch bei der Entschwefelung mittels Membrankontaktor Einfluss ausüben.

Um den Grundgedanken der Entschwefelung auf die Entschwefelung mittels Membrankontaktoren überführen zu können, wird in dieser Arbeit ebenso das Verfahrensprinzip der Membranverfahren im Allgemeinen sowie der Membrankontaktor als einzelnes genauer erläutert. Das Verfahrensprinzip des Membrankontaktors wird anhand der Entalkoholisierung beispielhaft dargestellt und mit Hilfe der gewonnenen Erkenntnisse der Entschwefelung mittels thermischer Verfahren auf die Entschwefelung mittels Membrankontaktoren transferiert.

Die Versuche, die sich mit der Fragestellung inwieweit eine Entschwefelung von Traubenmost mittels Membrankontaktor möglich ist, mit dem Zusatz der Untersuchung welche der Parameter die Entschwefelung am stärksten beeinflussen, befassten, kamen zu folgendem Ergebnis: Die Entschwefelung mittels Mem-

brankontaktor ist möglich. Die Durchführung einer Totalentschwefelung ist sehr zeitintensiv, weshalb eine dem späteren Verschnitt mit einem Wein entsprechende Teilentschwefelung - in Anbetracht der Analysedaten Gesamte- und freie SO₂ - des Traubenmostes vorzuziehen ist. Die Temperatur ist bei diesem Verfahren der größte Einflussfaktor, da diese zum einen Diffusion durch die Membran, die Dissoziation der schwefligen Säure sowie die Freisetzung derer beschleunigt.



Schlumberger, Josefina

Ref.: Gergely Szolnoki –
Steffen Schindler

Sportveranstaltungen in Weinregionen - Untersuchung der positiven Synergieeffekte auf den Weintourismus am Beispiel des Trollinger-Marathons

Weintourismus ist in Deutschland ein umworbener Nischenmarkt. In allen Weinregionen werden Bemühungen unternommen, den Weintourismus zu fördern. Das führt dazu, dass es heute viele klassische weintouristische Angebote gibt. Will man ungewöhnliche und besondere Angebote schaffen, durch die man im Wettbewerb positiv auffällt, so bietet es sich an, Wein mit anderen Themen zu kombinieren, etwa mit Sport. Im theoretischen Teil der Arbeit wird sowohl ein Überblick über die Forschung im Bereich Weintourismus, als auch im Bereich der Sportveranstaltungen geboten. Daraus wird abgeleitet, welche Vorteile sich aus der Kombination der beiden Themen ergeben können. Dabei fällt vor allem auf, dass die in der Literatur definierten Zielgruppen für Marathonveranstaltungen denen des Weintourismus fast vollständig gleichen.

Im empirischen Teil wurde durch eine quantitative Befragung unter den Teilnehmern des Trollinger Marathons in Heilbronn überprüft, welche positiven Synergieeffekte sich durch die Kombination für den Event und den Weintourismus in der Region ergeben. Besonders die Streckenführung durch die Weinberge generiert einen Mehrwert für den Sportevent. Aber auch für den Weintourismus ergeben sich positive Synergieeff-

ekte: Die meisten Läufer gehören tatsächlich zu einer weintouristisch interessanten Zielgruppe und ein Drittel der Läufer kann als weinaffin beschrieben werden. Ein Teil der weiter angereisten Läufer unternahm vor Ort weintouristische Aktivitäten und zählte damit zu den sekundären Weintouristen. Außerdem konnte bestätigt werden, dass durch die Teilnahme an einem Sportevent in einer Weinregion die Wahrscheinlichkeit steigt, dass diese als Weintourist noch einmal besucht wird.

Die Arbeit zeigt also, dass die Kombination der Themen Wein und Sport durchaus sinnvoll ist und eine gute Möglichkeit für weintouristische Destinationen, um neue Zielgruppen zu erreichen.



Ressler, Leopold Bernhard

Ref.: Maximilian Freund – Eike Kaim

Materialströme im Bereich der Kellerwirtschaft in einem mittleren Weingut

Diese Arbeit befasst sich mit der Erfassung der Materialströme in der Kellerwirtschaft eines mittelständigen Weinguts. Als Weingut wurde das Hochschulweingut Geisenheim und der Materialbestand des Zeitraumes von 2013 - 2016 verwendet. Es wird mit den allgemeinen und theoretischen Instrumenten der Materialbewertung und Erfassung gestartet. Diese werden dann explizit an die Weinbranche angewendet. Die Materialströme werden nach Quantität, Art und Verbrauch den Prozessschritten zugeordnet, welche anhand eines kellerwirtschaftlichen Lageplans, wiederum den Räumen des Hochschulweinguts, in denen die Prozessschritte stattfinden, zugeteilt werden. Fokus liegt dabei besonders auf den Materialströmen Strom und Wasser, da diese leichter zu erfassen und zuzuteilen sind. Da die Datenherkunft in der Vergangenheit liegt, sind Rechnungen an dem aktuellem Stand nicht anzuwenden. Anschließend werden die Inputs und Outputs genutzt, um die Nachhaltigkeit in einem mittleren Weingut zu prüfen und zu bewerten. Der Bericht dient auch einer zukünftigen Aussicht, wie man Nachhaltigkeit gegebenenfalls erreichen und dem Konsumenten vermitteln kann.

Teamwork für Ihren Rotwein!

Erbslöh weiß, wie's geht.

NEU



Oenoferm® Icone

Alkoholtolerante Hefe mit geringer
SO₂-Produktion für lagerfähige Premiumrotweine

OenoRed®

Zur Gärunterstützung, Abrundung
und Farbstabilisierung von Rotwein

