



DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie und Getränketechnologie
Mitteilungsblatt der Absolventen des Fachbereiches Weinbau und Getränketechnologie Geisenheim
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris • Deutscher Weinbauverband, Bonn

EDITORIAL



Dipl.-Ing.
Robert Lönarz
Campus Manger,
Geisenheim

Geisenheim »on Air«

Die gesellschaftliche Entwicklung hat in den letzten Jahren massiv die Medienlandschaft verändert. „Tue Gutes und rede drüber“ ist die vermeintliche Botschaft für Unternehmen, Institutionen und Verbände. Bleibt die Frage: „Soll dies etwa auch für die Wissenschaft gültig sein?“ Zitate wie „Profilieren Sie sich, machen Sie auf sich aufmerksam“, „Heute ist nicht mehr die fleißige Biene im stillen Kämmerlein gefragt“ oder „Warten Sie keinesfalls darauf, dass Ihre Leistung von selbst Anerkennung findet. Sie wird es nicht. Also, erwähnen Sie Ihre Arbeit, bringen Sie sich ins Gespräch!“, definieren heute ganz eindeutige Aufgabenstellungen der PR- und Öffentlichkeitsarbeit. Synchron zu diesen Zielen haben sich Kommunikationsformen, vor allem im Internet, entwickelt, die diese Art des Informationsaustausches unterstützen. Mit dem Schlagwort Web 2.0 verbindet man heute sogenannte „social networks“, wie das Businessportal XING, „Wer kennt wen“ oder „Stayfriends“, die zurzeit vor einem massiven Wachstum stehen. Es verwundert also nicht, dass man in diesen Portalen Geisenheimer Absolventen findet, die beispielsweise über www.xing.de bereits eine eigene Gruppe „Campus Geisenheim“ bilden. Studierende in Geisenheim erhalten demzufolge deshalb bereits im ersten Semester einen tiefen Einblick in eine moderne Medienlandschaft. Sie stehen dabei zum einen selbst vor der Kamera, aber auch dahinter, um eigene kleine Medienproduktionen zu erstellen, die individuelle Weinbotschaften in die Welt hinaustragen sollen. Über Videoportale wie www.youtube.de erreicht man heute schnell und unkompliziert

ein Millionenpublikum (Schlagwort: Medienprojekt Geisenheim). Neue Formate können einen „No-name“ in nur wenigen Tagen zu einem „Medienstar“ katapultieren. Im Januar wird die Hamburger Sommerliere Marlene Duffy persönlich über ihr Weinportal (www.bottleplot.de) in Geisenheim referieren. Die Verantwortlichen der Institutionen am Campus Geisenheim haben sich ebenfalls seit Langem den neuen Aufgaben gestellt. Durch einen zuletzt erfolgten Aufbau einer wissenschaftlichen Redaktion können ab sofort neue mehrsprachige Publikationen für interne und externe Medien noch intensiver aufbereitet werden. Printmedien, Fernsehen und Internetformate mit Audio- und Video- Podcasts werden eingebunden. Campus Zeitschrift, Campus Newsletter und anderes berichten aktuell aus Geisenheim. Geisenheimer Wissenschaftler werden keinesfalls nur in Ruhe als „fleißige Biene im stillen Kämmerlein“ konzentriert an Grundlagen- und vor allem anwendungsbezogener Forschung arbeiten. Ein flacher und populistischer Wissenschaftsjournalismus jedoch kann sicher nicht, auch nicht für uns Oenologen, von Interesse sein. Damit Sie aber bereits heute sehen, was man in Geisenheim so alles erforscht und lehrt, haben wir uns mit Studierenden des beschriebenen Medienprojekts zum Aufbau eines Geisenheimer Tagebuches entschlossen. Den ‘Weblog’ finden Sie im Internet unter: <http://geisenheimer.wordpress.com>

ein Millionenpublikum (Schlagwort: Medienprojekt Geisenheim). Neue Formate können einen „No-name“ in nur wenigen Tagen zu einem „Medienstar“ katapultieren. Im Januar wird die Hamburger Sommerliere Marlene Duffy persönlich über ihr Weinportal (www.bottleplot.de) in Geisenheim referieren. Die Verantwortlichen der Institutionen am Campus Geisenheim haben sich ebenfalls seit Langem den neuen Aufgaben gestellt. Durch einen zuletzt erfolgten Aufbau einer wissenschaftlichen Redaktion können ab sofort neue mehrsprachige Publikationen für interne und externe Medien noch intensiver aufbereitet werden. Printmedien, Fernsehen und Internetformate mit Audio- und Video- Podcasts werden eingebunden. Campus Zeitschrift, Campus Newsletter und anderes berichten aktuell aus Geisenheim. Geisenheimer Wissenschaftler werden keinesfalls nur in Ruhe als „fleißige Biene im stillen Kämmerlein“ konzentriert an Grundlagen- und vor allem anwendungsbezogener Forschung arbeiten. Ein flacher und populistischer Wissenschaftsjournalismus jedoch kann sicher nicht, auch nicht für uns Oenologen, von Interesse sein. Damit Sie aber bereits heute sehen, was man in Geisenheim so alles erforscht und lehrt, haben wir uns mit Studierenden des beschriebenen Medienprojekts zum Aufbau eines Geisenheimer Tagebuches entschlossen. Den ‘Weblog’ finden Sie im Internet unter: <http://geisenheimer.wordpress.com>

ein Millionenpublikum (Schlagwort: Medienprojekt Geisenheim). Neue Formate können einen „No-name“ in nur wenigen Tagen zu einem „Medienstar“ katapultieren. Im Januar wird die Hamburger Sommerliere Marlene Duffy persönlich über ihr Weinportal (www.bottleplot.de) in Geisenheim referieren. Die Verantwortlichen der Institutionen am Campus Geisenheim haben sich ebenfalls seit Langem den neuen Aufgaben gestellt. Durch einen zuletzt erfolgten Aufbau einer wissenschaftlichen Redaktion können ab sofort neue mehrsprachige Publikationen für interne und externe Medien noch intensiver aufbereitet werden. Printmedien, Fernsehen und Internetformate mit Audio- und Video- Podcasts werden eingebunden. Campus Zeitschrift, Campus Newsletter und anderes berichten aktuell aus Geisenheim. Geisenheimer Wissenschaftler werden keinesfalls nur in Ruhe als „fleißige Biene im stillen Kämmerlein“ konzentriert an Grundlagen- und vor allem anwendungsbezogener Forschung arbeiten. Ein flacher und populistischer Wissenschaftsjournalismus jedoch kann sicher nicht, auch nicht für uns Oenologen, von Interesse sein. Damit Sie aber bereits heute sehen, was man in Geisenheim so alles erforscht und lehrt, haben wir uns mit Studierenden des beschriebenen Medienprojekts zum Aufbau eines Geisenheimer Tagebuches entschlossen. Den ‘Weblog’ finden Sie im Internet unter: <http://geisenheimer.wordpress.com>

ein Millionenpublikum (Schlagwort: Medienprojekt Geisenheim). Neue Formate können einen „No-name“ in nur wenigen Tagen zu einem „Medienstar“ katapultieren. Im Januar wird die Hamburger Sommerliere Marlene Duffy persönlich über ihr Weinportal (www.bottleplot.de) in Geisenheim referieren. Die Verantwortlichen der Institutionen am Campus Geisenheim haben sich ebenfalls seit Langem den neuen Aufgaben gestellt. Durch einen zuletzt erfolgten Aufbau einer wissenschaftlichen Redaktion können ab sofort neue mehrsprachige Publikationen für interne und externe Medien noch intensiver aufbereitet werden. Printmedien, Fernsehen und Internetformate mit Audio- und Video- Podcasts werden eingebunden. Campus Zeitschrift, Campus Newsletter und anderes berichten aktuell aus Geisenheim. Geisenheimer Wissenschaftler werden keinesfalls nur in Ruhe als „fleißige Biene im stillen Kämmerlein“ konzentriert an Grundlagen- und vor allem anwendungsbezogener Forschung arbeiten. Ein flacher und populistischer Wissenschaftsjournalismus jedoch kann sicher nicht, auch nicht für uns Oenologen, von Interesse sein. Damit Sie aber bereits heute sehen, was man in Geisenheim so alles erforscht und lehrt, haben wir uns mit Studierenden des beschriebenen Medienprojekts zum Aufbau eines Geisenheimer Tagebuches entschlossen. Den ‘Weblog’ finden Sie im Internet unter: <http://geisenheimer.wordpress.com>

INHALT

GEISENHEIM AKTUELL.	90
DIPLOMARBEITEN / THESIS	92

Der Korken ist ein Stück Weinkultur

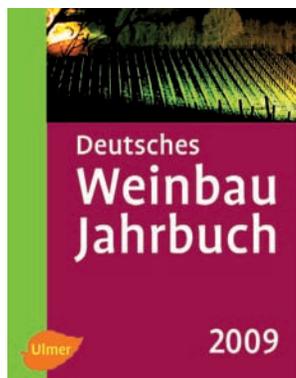
- Naturkorken
- Sektkorken
- Scheibenkorken
- Diam-Stopfen
- Anrollverschlüsse
- Schrumpfkapseln
- Barriquefässer Magreñan



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

Deutsches Weinbaujahrbuch 2009

Herausgeber und Redaktion des Weinbaujahrbuches wechseln ab dem kommenden Jahr nach Geisenheim.



Ab dem Jahr 2009 kommt die Redaktionsarbeit aus Geisenheim

Mit dem 60-sten Jahrgang des Deutschen Weinbaujahrbuches wechselt die Herausgabe an Prof. Hans-Reiner Schultz und Dr. Man-

fred Stoll. Nach 14 Jahren als Verantwortlicher hat Dr. Günter Schruft, ehemaliger Direktor des Freiburger Weinbau-Instituts, die Herausgabe abgegeben. Damit wechselte das, seit seiner Gründung 1949 durch Dr. Bruno Götz, Freiburg, und Dr. Waldemar Madel, Staufen, fest in „badischen“ Herausgeberhänden gewesene Deutsche Weinbaujahrbuch nach Geisenheim. Das Weinbaujahrbuch ist Sprachrohr aller deutschsprachigen Weinbaueregionen mit vielfältigsten Themen aus allen Bereichen, die den Weinbau, den Wein und seine Geschichte tangieren. Zusammen mit dem informativen Tabellenanhang ist das Weinbaujahrbuch eine Fundgrube für alle Weinbauprofis in Praxis, Forschung und Lehre.

Neues BDO-Logo

Der BDO präsentiert sich seit wenigen Wochen mit einem neuen Logo, das im Rahmen der Vorbereitung zur Intervits 2010 entwickelt wurde. Weinglas und Traube werden von



einem Kreis umrundet, um den sich der Schriftzug „Bund Deutscher Oenologen e.V.“ fügt. Die nationalen Farben finden sich in der Traube wieder, um noch deutlicher die Gruppe der „deutschen“ Oenologen zu zeigen.

TERMINE CAMPUS/AKTIV

■ 19.01.2009 19:00h HS 32/Campus Geisenheim Heiße Getränke Teil 3: Rohkaffeeimport; Referent: Tom Fülles, Firma Gollücke und Rothfos; Moderation: Prof. Dr. Bernd Lindemann*
Eintritt 7,00€/für VEG-Mitglieder und Studierende 5,00€

■ 20.01.2009 16:30h HS 35/Campus Geisenheim; Workshop Wikipedia Teil 1; Inhalt: Geschichte, Struktur, Grundprinzipien, Autorenportal, etc. *
Eintritt 18,00€ für VEG-Mitglieder, Mitarbeiter am Campus und Studierende 9,00€

■ 26.01.2009, 19:00h HS 32/Campus Geisenheim: Weinmarkt Skandinavien; Referent: Arne Ronold, Master of Wine; Vortrag & Verkostung; Moderation: Prof. Dr. Monika Christmann*
Eintritt: Normal 25,00€; VEG-Mitglieder 17,00 €; Studierende 10,00€

■ 27.01.2009 16:30h HS 35 am Campus Geisenheim: Workshop Wikipedia Teil 2; Inhalt: Qualitätsmanagement, Fachredaktion, Erstellung und Bearbeitung von Inhalten, etc.
Eintritt 18,00€ für VEG-Mitglieder, Mitarbeiter am Campus Geisenheim und Studierende 9,00€ *

*www.campus-geisenheim-gmbh.de/weiterbildung.html

Der Vorstand des Bundes Deutscher Oenologen wünscht seinen Mitgliedern ein frohes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches und gesundes neues Jahr 2009!

»Jungwinzer des Jahres«

Campus Geisenheim gratuliert drei Geisenheimer Absolventen zu Erfolgen beim DLG-Preis.

Am 31. Oktober 2008 erhielten Matthias Meierer vom Weingut Meierer in Kesten an der Mosel (Geisenheimer Diplom-Abschluss von 2006), Maximilian Ferger vom Weingut Witwe Dr. H. Thanisch in Bernkastel-Kues (Geisenheimer Diplom-Abschluss 2008) und Andreas Braunecker vom badischen Weingut Rudolf Bosch in Kronau (Geisenheimer Diplom-Abschluss 2008) als Nachwuchstalente Auszeichnungen der Deutschen Landwirtschaft Gesellschaft in Frankfurt. Matthias Meierer wurde zum „Jungwinzer“ des Jahres gekürt, Maximilian Ferger wurde „Vizemeister“ und Andreas Braunecker erhielt den dritten Platz. Das großartige Fachwissen und Know-How der jungen Fachleute wurde gelobt und überzeugte die Jury. Herzlichen Glückwunsch auch vom Campus Geisenheim.

www.dr.-thanisch.de

www.weingut-meierer.de

www.weingut-bosch-kronau.de

Franziska Tschöcke ist neue Redakteurin



Die ehemalige Geisenheimerin im Studiengang der Internationalen Weinwirtschaft (Abschluss im Sommer 2008) tritt als Volontärin die Stelle in der Redaktion DER DEUT-

SCHE WEINBAU an. Nach ihren Praktika in Weinbaubetrieben in Baden und Schweden kommt sie nun als Unterstützung in die DEUTSCHE WEINBAU-Redaktion. Als Nachfolgerin von Iris Kimmler ist sie jetzt unter anderem für die Veröffentlichung des DDW und des „Oenologen“ zuständig.

E-Mail: tschoecke@meininger.de

BDO-TERMINE

■ 20. März 2009: BDO-Fachtagung auf dem Campus Geisenheim mit Mitgliederversammlung

■ Fach-Exkursion in die Steiermark und nach Slowenien vom 19. bis 23. August 2009;

Nähere Informationen folgen in Kürze. Wer Interesse an dieser Wein-Bildungsreise hat, meldet sich bitte ab sofort in der BDO-Geschäftsstelle unter info@oenologie.de oder unter der Tel.: 06722-502742

Neuer Fachhochschul-Präsident gewählt

Prof. Dr. Reymann wird ab Januar 2009 neuer FH-Präsident



Links der ehemalige und rechts der neue FH-Präsident: Prof. Dr. h. c. mult. Clemens Klockner und Dr. Detlev Reymann (Foto: Stiegler)

Der Senat der Fachhochschule Wiesbaden hat in seiner Sitzung am 4. November 2008 Prof. Dr. Detlev Reymann zum neuen Präsidenten der FH Wiesbaden gewählt.

Der Geisenheimer Professor und Studiengangsleiter Gartenbau des Fachbereichs Gei-

senheim übernimmt damit ab 1. Januar 2009 die Amtsgeschäfte von Prof. Dr. h. c. mult. Clemens Klockner. Dieser leitet seit 1985 die Fachhochschule Wiesbaden und stand aus Altersgründen nicht mehr zur Wahl. Mit Prof. Dr. Klockner beendet am 31. Dezember 2008 der derzeit dienstälteste Hochschulpräsident in Deutschland seine Amtszeit. Er war weit über Hessen hinaus in der Hochschulpolitik engagiert, unter anderem

als langjähriger Vizepräsident der Hochschulrektorenkonferenz (HRK) und als Mitglied des Wissenschaftsrates (WR).

Prof. Dr. Detlev Reymann ist seit 1994 Professor an der Fachhochschule Wiesbaden.

(Pressestelle Dr. E. Stiegler)

Oenologen kommen nach Geisenheim

BDO-Fachtagung am 20. März 2009

Die Planungen für die BDO-Fachtagung in Geisenheim laufen auf Hochtouren.

Am Freitag, den 20. März 2009 werden wieder Oenologen aus ganz Deutschland und den angrenzenden Ländern zu Vorträgen und Workshops auf den Campus Geisenheim kommen. Am Vormittag werden Referate rund um das Thema Weißwein Schwerpunkt sein. Nachmittags werden verschiedene Workshops zu den Themen Alterungspotenzial von Weißweinen unter verschiedenen Gesichtspunkten, mikrobiologische Qualitätskontrolle, Hygieneaudits, Weinstile, Weinmischgetränke etc. angeboten.

Die traditionell an diesem Termin stattfindende BDO-Mitgliederversammlung und die Preisverleihung des Deutschen Oenologenpreises 2009 werden den Tagungstag abrunden. Bei einem gemeinsamen Abend besteht bei ausgewählten Weinen Gelegenheit, Erinnerungen, Erfahrungen und Visionen auszutauschen. Nähere Informationen zu Inhalt und Anmeldung folgen Anfang 2009.

www.Campus-Geisenheim.de

Weinbau & Oenologie
die **Nr. 1**
in Deutschland

Einzigartige Symbiose von Forschung & Lehre
praxisnah · modern · weltweit vernetzt



Fachhochschule Wiesbaden–Fachbereich Geisenheim Forschungsanstalt Geisenheim

Bachelor / Master of Sciences

- Weinbau & Oenologie (B.Sc.)
- Getränketechnologie (B.Sc.)
- Internationale Weinwirtschaft (B.Sc.)
- Oenologie* (M.Sc.)
Weinwirtschaft / Weinbau und Weintechnologie
*in Kooperation mit der Justus-Liebig-Universität Gießen
- Gartenbau (B.Sc.)
- Global Horticulture (M.Sc.)

Bachelor / Master of Engineering

- Landschaftsarchitektur (B.Eng.)
- Umweltmanagement und Infrastrukturplanung in Ballungsräumen (M.Eng.)

Fachhochschule Wiesbaden-University of Applied Sciences
Fachbereich Geisenheim, Von-Lade-Str. 1, 65366 Geisenheim

„Studieren in Geisenheim“
... dabei sein im
weltweiten Netz der Geisenheimer!

DAS WHO IS WHO VOM BUND DEUTSCHER OENOLOGEN

Der BDO stellt seine Mitglieder und deren Arbeitsbereiche vor.

Im Interview mit Wilma Herke: Dem Betriebsleiter Oenologie in der Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft, Bernhard Idler.



Bernhard Idler machte 1987 seinen Abschluss in Geisenheim

Wann haben Sie in Geisenheim abgeschlossen?

Ich habe von 1984 bis 1987 in Geisenheim studiert und mein Studium im Sommer 1987 abgeschlossen.

Was bedeutet die Studienzeit in Geisenheim für Sie?

Für meinen weiteren Lebensweg war die Zeit in Geisenheim in zwei Richtungen prägend:

Die fundierte wissenschaftliche Ausbildung war die Basis um einen erfolgreichen Einstieg in die berufliche Praxis zu finden, zum anderen war Geisenheim der Ausgangspunkt für vielfältige berufliche und private Kontakte, welche bis heute Bestand haben und für den täglichen Berufsalltag von entscheidender Bedeutung sind.

In welchem Arbeitsfeld engagieren Sie sich derzeit?

Seit Januar 2008 bin ich als Betriebsleiter Oenologie bei der WZG (Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft) in Möglingen tätig.

Als zentrale Schnittstelle zwischen Vorstand und Produktion/Keller beinhaltet die Tätigkeit vielfältige strategische, administrative und operative Aufgaben.

Was ist in Ihrem Betrieb besonders/anders als bei anderen.

Die WZG ist eine der größten Genossenschaften in Deutschland. Entsprechend stellen die Dimensionen innerhalb der Betriebsabläufe eine besondere Herausforderung dar. Für vollabliefernde Genos-

schaften bietet die WZG darüber hinaus einen umfangreichen Dienstleistungskatalog an. Beginnend bei der Ernteverarbeitung bis zur verkaufsfertigen Flasche werden alle Verarbeitungsstufen in unserem Haus durchgeführt. Gerade in diesem Geschäftsfeld ist äußerste Flexibilität bei der Vielzahl von individuellen Weinpartien gefordert.

Die Spezialitäten ihres Hauses?

Für die WZG als Zentralgenossenschaft des Anbaugebiets Württemberg stellen die Vinifizierung, der Ausbau und die Vermarktung des regionalen Rebsortensortiments im deutschen LEH die wichtigsten Aufgaben dar. Bei den Rotweinen haben Trollinger, Lemberger und Schwarzriesling in all ihren Variationen oberste Priorität. Bei den Weißweinen steht der Riesling an erster Stelle.

Ihre Vision für Ihr Haus und die Weinbranche?

Basierend auf meinen langjährigen Erfahrungen in einem VDP-Weingut, sehe ich die Weiterentwicklung der Weinqualität als primäres Ziel an. Übertragen auf die WZG, zusammen mit der Optimierung von Betriebsabläufen, sollte damit auch die existenzielle Sicherung der angeschlossenen württembergischen Weingärtnerbetriebe weiter verbessert werden können.

Ihre Empfehlung für die Studierenden?

Die Studenten müssen frühzeitig den Kontakt in die Praxis suchen und dabei aktiv auf das bestehende Netzwerk in Geisenheim zurückgreifen.

Neben dem heute obligatorischen Auslandsaufenthalt bietet gerade das Praxissemester vielfältige Chancen für einen direkten Einstieg in das spätere Berufsleben. Die WZG pflegt sehr enge Kontakte zum BDO und der Forschungsanstalt und bietet verschiedene Praktikanten- und Trainee-Stellen an.

Kontakt:

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft

Bernhard Idler, Betriebsleiter Oenologie

Raiffeisenstraße 2, 71696 Möglingen

Tel. 07141/4866-33

Fax: 07141/4866-80

E-Mail: bernhard.idler@wzg-weine.de

Internet: www.wzg-weine.de

Diplomarbeiten/Thesis:

Weinbau und Oenologie



Busch, Florian

Bekämpfung von *Plasmopara viticola* im ökologischen Weinbau mit reduzierten Kupfermengen und Pflanzenextrakten

Ref.: R. Kauer – B. Berkelmann-Löhnertz

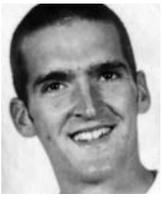
Ziel der Arbeit war die Reduzierung oder der vollständige Ersatz von Kupferapplikationen im ökologischen Rebschutz. Dabei wurden Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel auf ihre Wirksamkeit gegen *Plasmopara viticola* untersucht. Verschiedene Pflanzenextrakte zeigten unter Gewächshausbedingungen eine gute Wirkung.

Die Anwendung von Schachtelhalmpreparaten und homöopathischen Kupferpotenzen zeigte keine Wirksamkeit. Zusammenhänge eines verstärkten Befalls nach Schachtelhalmtée-Applikationen mit der Transpiration konnten nicht festgestellt werden. Eine Untersuchung ausgewählter Prüfmittel zeigte keine oder nur unzureichende Wirkungen in vitro gegen *Botrytis cinerea*. Außerdem wurden einige Prüfmittel im Freiland getestet.

Für die Ausbreitung der Schaderreger *P. viticola*, *O. tuckeri* und *B. cinerea* lagen im Versuchsjahr 2007 ungünstige Bedingungen vor. Ein Befall durch *Oidium tuckeri* konnte in den Versuchsanlagen nicht festgestellt werden.

Bei relativ geringem Befallsdruck durch *P. viticola* zeigten insbesondere verschiedene Gesteinsmehle eine gute Wirksamkeit. Auch die Varianten mit einer reduzierten Kupfermenge zeigten eine ausreichend gute Wirkung. Mögliche Nebenwirkungen der verschiedenen Präparate gegen *B. cinerea* waren nicht festzustellen.

In Bezug auf die Raubmilbenverträglichkeit waren besonders die Gesteinsmehle kritisch zu betrachten, da die Raubmilbenpopulationen in den entsprechenden Versuchsgliedern teilweise deutlich reduziert waren.



Müller, Andreas

Einfluss verschiedener ertragsregulierender Maßnahmen bei Spalier- und Minimal schnittsystemen der Sorte AZ 15477 (rot) [Gros d'ore x Gamay früh]

Ref.: H.R. Schultz – E. Rühl

Der Einfluss verschiedener weinbaulicher Maßnahmen auf den Zuchtstamm AZ 15477 [Gros d'ore x Gamay früh] wurde in dieser Diplomarbeit behandelt. Die Versuche basierten grundsätzlich auf verschiedenen Anschnittniveaus des Spaliersystems. Zusätzlich wurden diese mit einer Minimal schnittvariante verglichen. Die primären Ziele waren die Entzerrung des Stielgerüsts zur Vermin derung von Traubenfäulnis und die Verzögerung der Reife. Verschiedene weinbauliche Maßnahmen wurden in fünf Spaliervarianten verwirklicht. Diese bestanden aus den beiden unbehandelten Kontrollversionen mit einem unterschiedlichen Anschnitt von 7,5 Augen pro Quadratmeter und 10,5 Augen pro Quadratmeter. Bei hohem Anschnittsniveau erfolgte eine Entblätterung vor der Blüte, einmal ohne und einmal mit einer Gibberellinapplikation zur Vollblüte. Bei einem weiteren Spalierversuch wurden die Gescheine nach der Blüte von Hand abgestreift. Diese induzierten Auswirkungen auf die Traubenstruktur sollten das Abdrücken der Beeren und dadurch Botrytisinfektionen verhindern. Die gewollte Reifeverzögerung des Minimal schnitts bis möglicherweise in den Oktober hätte bessere Reifebedingungen bewirken sollen. Zum Traubenschluss schienen die abgestreifte und die gibberellinbehandelte Variante visuell die entzerrteste Struktur aufzuweisen. Jedoch konnten nach dem Färben der Beeren erste Botrytisinfektionen durch das gegenseitige Abdrücken verzeichnet werden. Dies wurde speziell bei den entlaubten Varianten durch Wespenfraß unterstützt, der neue Eintrittspforten für den Pilz bot. Beim Minimal schnitt wurde dies nicht festgestellt, da hier die lockerbeerigsten Trauben vorlagen. Durch deren verzögerte Reifeentwicklung um circa 25 Tage, war die Fäulnisentwicklung viel später zu vermerken. Die abgestreifte Variante zeichnete sich durch den geringen Arbeitsaufwand und das hohe erziel

te Mostgewicht aus. Die zusätzliche Gibberellinapplikation zur Entblätterung vor der Blüte bot das beste Ergebnis der Spalierversionen. Hierbei konnten eventuelle Austriebschäden im Folgejahr nicht erfasst werden. Das schlechte Niveau dieser Ergebnisse, mit mehr als 88 % Ertragsverlust durch hohen Fäulnisbefall, muss aber berücksichtigt werden. Der Minimal schnittversuch hingegen hob sich dazu eindeutig ab. Die niedrigste Botrytisbelastung und das höchste Mostgewicht sollen nur zwei Ergebnisse beschreiben, die den deutlichen Unterschied charakterisierten. Im diesem ersten Jahr der Umstellung konnten die weiter zu erwartenden Selbstregulierungseffekte nicht erfasst werden.



Barth, Stephan

Einfluss einer mechanischen Teilentfruchtung auf Reifeparameter von Minimal schnittsystemen bei verschiedenen Sorten

Ref.: H. R. Schultz – O. Walg

In dieser Diplomarbeit wurde in Spätburgunder sowie bei zwei Dornfelder-Anlagen, Schwarzriesling, Riesling und Müller-Thurgau der Einfluss der Vollernterausdünnung auf Minimal schnitt-Anlagen untersucht. Weiter wurden, in jeweils zwei Ausdünnungsstärken, eine "Bandausdünnung" und eine Ausdünnung der ganzen Traubenzone durchgeführt. Bei allen Sorten konnten die Mostgewichte durch die Ausdünnung enorm gesteigert und auch der Ertrag unter die Hektarhöchst ertragsgrenze für Qualitätswein gesenkt werden. Eine niedrigere Gesamtsäure wurde auch bei allen Sorten gemessen. Die ohnehin weniger kompakten Trauben der Minimal schnittanlagen zeigten sich durch die Ausdünnung bei allen Sorten noch weniger kompakt - außer beim Müller-Thurgau, der auch im Ertrag nur wenig gesenkt werden konnte. Eine LAB-Farbmessung zeigte eine dunklere Farbe der roten Beeren. Positiv wirkte sich die Vollernterausdünnung auf den Botrytisbefall nur beim Riesling aus. Beim Spätburgunder und einer Dornfelder-Anlage hatte die Vollernterausdünnung keine Aus

wirkungen auf den Botrytisbefall. Die anderen Anlagen waren aufgrund der Ausdünnung stärker befallen.

Schäden durch den Vollernter konnten jedoch bei allen Sorten in unterschiedlicher Stärke festgestellt werden. In einer Beerenverkostung wurde die ausgedünnte Variante beim Riesling allerdings nicht als bitterer empfunden. Die Beeren beim Riesling waren durch die Ausdünnung auch kleiner und das Verhältnis von Beerenhaut/Beerenfleisch war erhöht. Die NOPA-Gehalte beim Riesling blieben bei beiden Varianten relativ niedrig. Weiter konnte ein höherer GG-Wert durch die Ausdünnung beim Riesling und auch bei einer Dornfelder-Anlage nicht erreicht werden. Eine höhere Festigkeit wurde nur bei den Dornfelder-Anlagen gemessen, diese konnte sich aber nicht positiv auf den Botrytisbefall auswirken.

Allgemein kann die Vollernterausdünnung mit beiden Systemen als geeignete Ausdünnungsmethode angesehen werden. Aus weinbaulicher Sicht scheinen der Riesling und auch der Dornfelder besonders geeignet zu sein, jedoch sollte hier die spätere Weinqualität weiter untersucht werden. Das Produktionsziel sollte vor der Ausdünnung jedoch klar sein, da ein möglicher Botrytisbefall die Trauben zur Rotweinaufbereitung nur bedingt geeignet machen könnte.



Vongerichten, Nicole

Einfluss des Lesezeitpunktes von Sauvignon blanc auf die Analytik und Sensorik der Weine

Ref.: M. Christmann – G. Binder

Der Reifeverlauf der Rebsorte Sauvignon blanc und der Einfluss verschiedener Lesezeitpunkte wurden untersucht. Hierbei wurde auch geprüft, welche Auswirkungen der Lese termin auf einen kühleren und einen wärmeren Standort hat. Die Lesetermine wurden einmal pro Woche durchgeführt in der Zeit vom 23. August bis zum 17. September. Die Trauben der verschiedenen Varianten wurden alle reduktiv mit Hilfe von Ascorbinsäure ausgebaut und unter Verwendung der Reinzuchtheife VB 1. Nach der gekühlten Gärung

wurde im Anschluss noch eine Feinhefelagerung durchgeführt. Zwischen den Standorten ist wenig Unterschied bei den Säuregehalten festgestellt worden. In der sensorischen Auswertung konnte gezeigt werden, dass die Weine der späteren Lesetermine des kühleren Standortes mehr Aromen nach grünem Paprika, grünem Gras und grüner Banane nachweisen, während die Weine des wärmeren Standortes der späteren Lesetermine mehr Aromen nach Mango/Maracuja, Holunderblüte, Limette und grünem Apfel zeigten. In den Bedingungen des Jahres 2007 sind die grünen, ebenfalls charakteristischen Aromen des Sauvignon blancs fast vollständig erhalten geblieben, so dass die Attribute grüner Apfel, grünes Gras, Limette oder grüner Paprika sehr typische Weine entstehen ließen. Des Weiteren wurden verschiedene Reinzuchtheften auf die Eignung für die Herstellung von Sauvignon blanc-Weinen untersucht. Diese Hefen waren: VIN 13, VIN 2000, VIN 7, SVG, VB 1, X 5, VL 3, VB 1 und auch Siha 7. Als Ergebnis konnte festgestellt werden, dass die Hefestämme SVG, VIN 13 und VB 1 besonders für die Herstellung geeignet sind.



Biebesheimer, Sonja

Möglichkeiten zur Verbesserung der Reproduzierbarkeit und Einstufung von sensorischen Prüfergebnissen im Rahmen der amtlichen Qualitätsweinprüfung

Ref.: R. Jung – A. Rück

Ziel der vorliegenden Arbeit war, das Prüfverhalten der Sachverständigen bei der amtlichen Qualitätsweinprüfung durch zusätzliche Prüferschulungen zu verbessern. Dazu wurden vier Kommissionen über einen Gesamtzeitraum von 18 Wochen beobachtet. Es wurden drei ausgewählte Weine verwendet, um objektive Ergebnisse zu erhalten. Diese Weine wurden an jedem Prüfungstag zweimal verkostet.

Zwei Kommissionen wurden im Anschluss an die Sinnenprüfung jeweils viermal nachgeschult. Die Schulung beschäftigte sich mit der Differenzierung von Weinen anhand der Punkteskala. Fehlerhafte Weine sollten erkannt und je nach Intensität bewertet, qua-

litativ hochwertige Weine im oberen Bereich platziert werden. Die anderen zwei Kommissionen wurden nicht geschult und dienten als Vergleich.

Die Ergebnisse wurden auf Reproduzierbarkeit und fachlich korrekte Einstufung hin untersucht. Die Auswertung der Ergebnisse hat gezeigt, dass es fachlich sowohl sehr gute, als auch einige sehr schwache Prüfer gibt. Um den hohen Anforderungen bei der amtlichen Qualitätsweinprüfung gerecht zu werden, müssen die Prüfer durch regelmäßige Schulungen ihre sensorischen Kenntnisse auf einem hohen Niveau halten. Anhand der Ergebnisse waren keine Unterschiede bei der fachlichen Güte einzelner Prüfer, die an der zusätzlichen Prüferschulung teilgenommen haben, erkennbar. Jedoch liegt die Ursache darin vermutlich nicht an der mangelnden Effizienz der Methode, sondern vielmehr am kurzen Zeitfenster der Untersuchungen. Um ein verbessertes Prüfverhalten zu erreichen, müssen vermutlich regelmäßige Nachschulungen über einen längeren Zeitraum durchgeführt werden.



Dohm, Christian

Sensorische Beeinflussung von Wein durch Einwirkungen elektrischer und magnetischer Felder während der Fermentation

Ref.: J. Jaki – W. Pfeifer

Eine Reihe von nicht oenologischen Untersuchungen aus den letzten Jahren zeigen, dass schwache elektrische Felder (EF) oder magnetische Felder (MF) Einfluss auf die in der Weinbereitung eingesetzte Hefegattung *Saccharomyces cerevisiae* ausüben können. Unter anderem ist in drei unabhängigen Studien eine verstärkte Hefezellenvermehrung bei einer Feldstärke um 0,5 Millitesla (mT) und 50 Herz (Hz) nachgewiesen worden. Andere Studien weisen eine erhöhte Alkoholausbeute durch MF Applikation aus. Die offensichtliche Beeinflussbarkeit der Hefezellen wurde zum Anlass genommen für die Untersuchung, ob aus einer Befeldung sensorische Vor- oder Nachteile im Hinblick auf die Weinbereitung erreicht werden können. Es konnte gezeigt werden, dass von der Applikation eines elek-

trischen Feldes (13,14 bis 54,20 V/m) keine sensorische Beeinflussung ausgeht, wohl aber eine sensorische Beeinflussung durch ein magnetisches Feld möglich ist. Zwar ist auch nach den durchgeführten Untersuchungen nicht eindeutig geklärt, ob die sensorische Besserbewertung der Kontrolle gegenüber allen MF-Proben ausschließlich auf eine magnetfeldbedingte Hefekatabolismusveränderung zurückgeführt werden kann, oder ob eine geringe Temperaturänderung durch die Versuchsapparatur eine Wirkung ausgelöst hat. Indizien aus der gaschromatografischen Analyse und der sensorischen Auswertung zeigen jedoch, dass das MF die Sensorik zumindest mit beeinflusst hat. Als Nebenergebnis wurde festgestellt, dass die Gärung durch ein MF von 0,30 mT verfrüht (circa 12 h) beginnt und eine höhere Gärintensität (circa +18%) erreicht wird. Durch erhöhte Gärintensität kann ein verbesserter Endvergärungsgrad erreicht werden. Unter Traubenmostbedingungen liegt das MF-bedingte Zellkulturstimulationsmaximum wahrscheinlich um 0,3 mT, wobei zur Bestätigung noch weitere Versuche durchgeführt werden sollten.

Getränketechnologie



Meyhöfer, Tim

Einfluss des Zellaufschlusses auf das Ausbeuteverhalten und die Rohsaftqualität bei Kernobst

Ref.: H. Dietrich – M. Ludwig

Das Ziel der Arbeit lag darin, herauszufinden ob der Zellaufschluss einen Einfluss auf das Ausbeuteverhalten und die Rohsaftqualität bei Kernobst hat.

Mit der Rohware sind die zu untersuchenden Mühlen beschickt worden. Im Anschluss wurden die hergestellten Maischen hinsichtlich der Korngrößenverteilung untersucht. Außerdem fand eine optische Erfassung der Maische statt. Dies sollte zeigen, ob die optische Erfassung zur qualitativen Bewertung des Zellaufschlussgrades herangezogen werden kann. Es stellte sich jedoch heraus, dass sich

die Maischen der verschiedenen Mühlen zwar in Größe und Struktur unterscheiden, aber damit nicht direkt auf den Zellaufschluss und die daraus resultierende Ausbeute zu schließen ist. Nach der Auswertung der Korngrößenverteilung zeigte sich, dass dieses Verfahren für mögliche Ausbeutevorhersagen herangezogen werden kann, da hier die prozentuale Verteilung in Bezug auf die Korngröße der Maische ermittelt wird und somit eine Vorhersage über die Qualität des Zellaufschlusses getroffen werden kann.

Es zeigte sich jedoch, bedingt durch den Einsatz der Bucher HPL-200, nicht, ob der Zellaufschluss einen Einfluss auf die Rohsaftqualität besitzt, da dieses Presssystem sehr gute Filtrationseigenschaften aufweist und somit keine Einflüsse der verwendeten Mahlssysteme auf den Rohsaft nachweisbar waren. Es gilt aber zu untersuchen, ob sich mittels eines anderen Presssystemes nicht doch der Einfluss des Zellaufschlusses auf die Rohsaftqualität nachweisen lässt. Die Bandpresse wäre für weiterführende Untersuchungen sicherlich eine gute Wahl, da sie einen geringen Einfluss auf den Rohsaft ausübt.

Die durchgeführten Versuche mit verschiedenen Mahlssystemen sind viel versprechend. An der Forschungsanstalt Geisenheim sind künftig weitere Untersuchungen zur Verbesserung des Zellaufschlusses und der Einfluss des Zellaufschlusses auf die Ausbeute von Obst und Gemüse geplant.

Letztlich lässt sich sagen, dass der Einfluss des Zellaufschlusses auf die Rohsaftqualität und Ausbeuteverhalten mittels verschiedener Systeme vernachlässigbar ist und es vielmehr von dem Presssystem und der Presszeit abhängig zu sein scheint.



Schwindl, Gregor

Methodenvergleich zur Keimdetektion in Erfrischungsgetränken und Fruchtsäften

Ref.: M. Strobl – F. König

Die Diplomarbeit befasste sich mit dem Vergleich von Schnellmethoden zur automatischen Detektion von Mikroorganismen. Dazu wurden Messversuche in Verdünnungen mit folgenden Saftverderbserregern durchge-

führt: *Saccharomyces cerevisiae*, *Candida parapsilosis*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Allicyclobacillus acidoterrestris* und *Aspergillus niger*.

Diese Keime wurden in 2 Varianten getestet:

- Nachweis von Keimen in Ringerlösung
- Nachweis von Keimen in Fruchtsäften.

Aus der jeweiligen Stammlösung (Ringerlösung bzw. verschiedene Fruchtsäfte) wurden Verdünnungsreihen hergestellt und diese auf den Messgeräten getestet. Mit den Versuchen sollte die Sensitivität der Schnellnachweismethoden, der Zeitbedarf der Probenvorbereitung, die Handhabung der Methode und der Keimnachweis in unterschiedlichen Produkten überprüft werden.

Als Referenz wurden dazu alle Proben als Gussplatte auf Nährböden (Doppelbestimmung) angelegt, um diese mit den Keimzahlen mit den Ergebnissen der Schnellmethoden zu vergleichen.

Das Durchflusszytometer der Firma AES Chemunex (D-Count II) hat bei den Versuchen insgesamt die besten Ergebnisse erzielt. In den Verdünnungen der Ringerlösungen konnte das Impedanz-Laser-Messgerät der Firma Cellfacts (Cellfacts II) ebenfalls gute Ergebnisse erzielen. Das Biolumineszenz-Messgerät der Firma Promicol (Promilite III) war in der Lage, Konzentrationen ab ca. 1000 KBE/ml (KBE: Kolonien bildende Einheit) in Fruchtsaft nachzuweisen.



Feser, Christina

Stabilisierung von Most und Wein mit Divergan HM

Ref.: H. Dietrich – N. Schmid

Aus keller technologischen und toxikologischen Gründen ist die Weinbranche bereits längere Zeit bestrebt, für die Schwermetallentfernung eine Alternative zur Blauschönung zu finden. Einen vollwertigen Ersatz hierfür bietet Divergan HM von der BASF SE.

Ziel der Arbeit war die Eignungsprüfung von Divergan HM als Stabilisierungsmittel für verschiedene Stufen der Weinbereitung. Überprüft wurde der Einsatz des Behandlungsmittels in Traubensaft, Most und Wein.

Schwerpunktmäßig wurde dabei der Einfluss

der Diverganbehandlung auf den Grad der Schwermetallabtrennung und die Eigenschaften Farbe, Gesamtphenole und Geschmack näher beleuchtet. Alle Versuche wurden im Labormaßstab von 200-5000 mL durchgeführt. Divergan HM eignet sich sehr gut zur Entfernung problematischer Schwermetallkonzentrationen aus Wein. Überprüft wurde die Abreicherung der Metalle Al, Cd, Cu, Fe, Hg, Pb und Zn aus Weiß- und Rotwein.

Ebenso wurde die Metallentfernung aus weißem und rotem Traubensaft getestet. Divergan HM reduziert in diesem Produktbereich relevante Metalle wie Al, Cu und Fe in gewünschtem Maße.

Besonderen Wert wurde auf die Sensorik von Divergan HM-behandelten Weinen gelegt. In einer Reihe von sensorischen Prüfungen konnte nachgewiesen werden, dass Divergan HM den Geschmack der Weine nicht beeinträchtigt. Weiterhin wurde sichergestellt, dass nach erfolgreicher Bockserbehandlung der Bockser nach Entfernung des Kupfers mittels Divergan HM nicht wiederkehrt. Des Weiteren wurde der Einsatz von Divergan HM im Moststadium überprüft, im Hinblick auf eine erwünschte Verbesserung des Aromapotenzials der erhaltenen Weine. Zwar wurden die Divergan HM behandelten Weine durchschnittlich besser bewertet, jedoch gab es keinen Hinweis auf eine Steigerung des Aromapotenzials. Beim Einsatz von Divergan HM wurde in allen untersuchten Säften und Weinen eine Farb- und Phenolabnahme festgestellt, die bei Weißwein auch visuell stärker in Erscheinung trat als im Rotwein.

Die in der Arbeit gewonnenen Ergebnisse zeigen, dass sich Divergan HM als Stabilisierungsmittel sehr gut eignet, Schwermetalle aus Wein zu entfernen, ohne den Geschmack des Weines zu beeinflussen.

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.