



DER OENOLOGE

43. Jahrgang • 5/2015

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn



EDITORIAL



**Gesicht zeigen
oder auf der
Suche nach ...**

Simone
Renth-Queins 34

FORSCHUNG & LEHRE



Zahlreiche Neugierige probieren
sich durch Orange Wines 38

OENOLOGEN IM PROFIL



Christian Wolf B. Sc. 38

Editorial

Gesicht zeigen – oder auf der Suche nach Persönlichkeit

Beim Stöbern nach Weininfos im Netz finde ich oft sehr ansprechende Seiten, auf denen alle Informationen vorhanden sind die man so braucht. Das Weingut oder auch der Händler, die Weine und das ganze Drumherum. Inklusiv einen guten Eindruck zum Mensch, der dazu gehört.



Auf anderen Seiten aber finde ich kein Bild, kein Name. Manche Webauftritte – völlig gesichtslos.

Menschen, Gesichter, Ausdruck: Ist das nicht das Wichtigste? Als Betrachter möchte ich das sehen und fühlen. Ein Lächeln, ein offener Blick.

Das Naturprodukt Wein regt nicht nur die Sinne an, sondern weckt Emotionen. Er erzählt Geschichten und lässt Bilder entstehen. Dieses dem Wein inne liegende Talent sollte genutzt werden. Es wäre zu schade, aus dieser Fülle nicht zu schöpfen.

Menschen "face to face" zu treffen ist natürlich noch viel besser. Das durften wir auf der diesjährigen BDO-Tagung wieder erleben.

Ein Tag voller Impulse, guten Eindrücken, Weiterbildung und Diskussion mit einem perfekten Abschluss im Weingut Robert Weil in Kiedrich.

Viele Persönlichkeiten sind unserer Einladung gefolgt und haben den Tag zu einem besonderen Ereignis gemacht. Wofür ich mich im Namen des BDO auch an dieser Stelle nochmal bedanken möchte.

In diesem Sinne auf ein Wiedersehen – im Netz oder auch in der realen Welt.

Ihre Simone Renth-Queins

"Großes Kino" – 59. Tagung des BDO

Hochrangige Referenten, interessante Perspektiven und nicht zuletzt spannendes Netzwerken im Weingut Robert Weil



Über 200 Oenologen tagten im Gerd-Erbslöh-Saal an der Hochschule Geisenheim

"Großes Kino" war die 59. Internationale Fachtagung des Deutschen Oenologenverbands, nicht nur durch den zu Beginn gezeigten Medien-Projektfilm "Geisenheim – supergeil", produziert von Geisenheimer Studierenden des 1. Semesters, sondern auch im erweiterten Sinne der Redewendung. BDO-Präsident Edmund Diesler eröffnete die Veranstaltung in einem bis auf den letzten Platz ausgefüllten Audimax. In seinen Grußworten ging Diesler auf die große Bedeutung der Weiterbildung ein, um auch in der Weinwirtschaft wettbewerbsfähig und zukunftsgewandt zu bleiben. Sein Fazit: "Einen Zeitpunkt, um mit dem Lernen abzuschließen, gibt es nicht, und das ist

gut so!" Im Anschluss signalisierte der Gastgeber, Hochschulpräsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, seine Bereitschaft, gemeinsam u.a. über das Geisenheimer Institut für Weiterbildung (GIW), berufs begleitende Weiterbildungsformate aufzulegen. Auch verdeutlichte Schultz, dass im Zeitalter von sozialen Netzwerken weiterhin Tagungen als Plattform von persönlichem Wissenstransfer eine wichtige Rolle spielen werden.

Die inhaltliche Leitung der Fachtagung wird seit Jahren von BDO-Vizepräsident Rolf Stocké verantwortet, der auch in diesem Jahr wieder Unterstützung von seinem Vizepräsidenten-Kollegen Robert Lönarz



BDO-Vorstand mit dem Gastgeber des Abends Wilhelm Weil, v.l.: Edmund Diesler, Rolf Stocké, Jochen Becker-Köhn, Wilhelm Weil, Simone Böhm und Robert Lönarz



BDO-Vizepräsident Rolf Stocké überreicht das Gastgeschenk an Wilhelm Weil – ein Original von Michael Apitz



Viel Raum für Gespräche bot die sonnige Terrasse mit Blick auf den Turmberg



erhielt. Neu an Bord war die Geisenheimer Ingenieurin Simone Böhm, die seit letztem Jahr in der BDO-Geschäftsstelle den Schwerpunkt Tagung koordiniert.

Über zwanzig hochrangige Firmen waren auf der Sponsorentafel, teilweise sogar mit einem Messestand im Foyer des Campusgebäudes vertreten. Erstmals gab es zu Beginn einen Tagungshefter mit wichtigen Informationen zum Ablauf und den Referent/-innen. Ein Bewertungsbogen, der zum Ende der Veranstaltung ausgegeben wurde, wird sicherlich neue Erkenntnisse für die Jubiläumstagung, die 60ste, im Jahr 2016 geben. Die Tagung zeichnete sich durch hohe Qualität und Abwechslung aus, gespickt mit unterhaltsamen und kurzweiligen Vorträgen renommierter Wissenschaftler und Praktiker. Im Weinbaulichen Teil, moderiert von Dr. Manfred Stoll, Institut für allgemeinen & ökologischen Weinbau, ging es um die Fragestellung "Vitale Reben für die Zukunft im Kontext aktueller Anbauverfahren". Neben den Geisenheimer Professoren Dr. Otmar Löhnertz, Dr. Beate Berkelmann-Löhnertz und Dr. Randolph Kauer referierte Dr. Anke

Richter vom Bundesinstitut für Risikobewertung über das Thema "Gesundheitliche Risikobewertung von Kupfer im Zusammenhang mit kupferhaltigen Pflanzenschutzmitteln". Der österreichische Erfolgswinzer Werner Michlits, Weingut Meinklang aus dem Burgenland, lieferte einen beeindruckenden Erfahrungsbericht aus dem biologisch-dynamischen Weinbau.

Manuel Brixius, BDO Beiratsvorsitzender Oenologie führte durch den oenologischen Teil zum Thema "Stellschrauben auf dem Weg zur Qualitätssteigerung". Hier begeisterte zunächst Prof. Dr. Bernd Lindemann (HS Geisenheim) das Fachpublikum zum Thema "Verifizierung und Validierung von Anlagen und Maschinen" und anschließend auch Dr. Oliver Schmidt von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg sowie Prof. Dr. Ulrich

Fischer vom DLR Rheinpfalz in Neustadt mit fundierten Fachbeiträgen.

Am Nachmittag wurde der Deutsche Oenologen Nachwuchspreis 2015 verliehen. Dieser wurde moderiert von der ehemaligen Deutschen Weinkönigin und BDO-Vorstand Simone Renth-Queins. Der mit je 300 Euro dotierte Preis, inklusive einer edlen Weinkaraffe von Schott-Zwiesel ging an: Isabell Glöde (Weinbau), Annemarie Hillenbrand (Oenologie), Jennifer Mettmann (Getränketechnologie) und Evelyn Pabst (Getränketechnologie).

Spannend und lebhaft wurde es dann zum Abschluss nochmals in der von Prof. Dr. Erik Schweickert geleiteten Podiumsdiskussion. Dies lag zum einen an den hervorragend ausgewählten Teilnehmern, zum anderen an der exzellenten Moderation des Weinwirtschaftsprofessors. Das The-

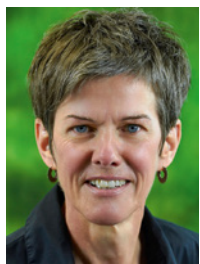


Gute Laune im Weinkeller des Weinguts Robert Weil: Prof. Dr. Otmar Löhnertz, Dr. Anke Richter, Prof. Dr. Beate Berkelmann-Löhnertz und Prof. Dr. Bernd Lindemann

ma "Quo vadis: Produktionsprozesse & Vermarktungsstrategien" wurde ausführlich und vielschichtig bearbeitet. Auf dem Podium waren: Gerd Rindchen (Rindchens Weinkontor GmbH & Co. KG), Stephan Linden (Wine in Black), Christof Queisser (Rotkäppchen Mumm Sektkellereien GmbH) und Winzer Werner Michlits.

Einen hochwertigen Ausklang der 59. Fachtagung fand mit einem Mehrgang-Menü von Matthias Böhrer aus Oestrich-Winkel und korrespondierenden Weinen im Weingut Robert Weil in Kiedrich statt. Wilhelm Weil, selbst Geisenheimer Oenologe, ließ es sich nicht nehmen, seine Fachkollegen selbst in seine Weinphilosophie einzuführen. Diese präsentierte er in beeindruckender Art und Weise. Als Dankeschön erhielt er vom BDO-Vorstand etwas ganz individuelles – ein Original-Werk des Künstlers Michael Apitz (siehe Titelbild).

Zusammenfassungen der BDO-Fachvorträge – Teil 1



Prof. Dr. Beate Berkelmann-Löhnertz, Hochschule Geisenheim

Wie geht es weiter mit kupferhaltigen Pflanzenschutzmitteln?

Kupfer ist eines der ältesten Fungizide und wird traditionell im Ökologischen Landbau eingesetzt. Dies gilt insbesondere für den ökologischen Weinbau. Hier werden regelmäßig kupferhaltige Pflanzenschutzmittel mit unterschiedlichen Mischungspartnern zur Bekämpfung von *Plasmopara viticola*, dem Erreger des Falschen Mehltaus der Rebe, im Abstand von etwa zehn Tagen appliziert. In Deutschland liegt der Grenzwert der maximal zulässigen Reinkupfermenge im Weinbau derzeit bei 3 kg pro Hektar und Jahr. Vor allem aufgrund der viel diskutierten Problematik "Ökotoxikologie von Kupfer" werden dringend praxistaugliche Kupfer-Minimierungsstrategien sowie wirksame Kupfer-Alternativen gebraucht. Im Julius Kühn-Institut in Berlin-Dahlem treffen sich in unregelmäßigen Abständen alle Akteure im Zusammenhang mit kupferhaltigen Pflanzenschutzmitteln. Ein wichtiges Fazit der letzten Kupfer-Fachgespräche zur "Bedeutung von Kupfer für den

Pflanzenschutz, insbesondere für den Ökologischen Landbau – Reduktions- und Ersatzstrategien" war, dass die Forschungsaktivitäten auf dem Gebiet der Kupferreduzierung sowie Kupfersubstitution weiter intensiviert werden müssen. Aktuell wird die Kupferproblematik im Rahmen eines großen EU-Projektes bearbeitet, welches von Dr. Annegret Schmitt (JKI Darmstadt) koordiniert wird (Kurtitel des Projektes: co-free). Über diese und weitere Aktivitäten im Sektor Kupfer (Minimierungsstrategien, Wirkungen, Nebenwirkungen) informiert das JKI-Themenportal "Kupfer" im Internet unter <http://kupfer.jki.bund.de/>.



M. Sc. Johanna Döring, Hochschule Geisenheim

Ergebnisse aus neun Jahren Systemvergleich INBIODYN (integr., biolog. und biodyn. Weinbau)

Nachfrage und Produktion von biologisch-organisch und biologisch-dynamisch erzeugten landwirtschaftlichen Produkten sind in den letzten Jahrzehnten weltweit exponentiell gestiegen. Die ökologisch bewirtschaftete Weinbaufläche in Europa hat sich von 43.000 ha in 1998 auf 230.000 ha im Jahr 2011 vergrößert. Das entspricht rund 5,3 % der Weinbaufläche in Europa. Einige der renommiertesten Weingüter haben auf biologisch-organischen oder biologisch-dynamischen Weinbau umgestellt. Dies könnte ein Grund sein, warum vor allem im Weinbau diese Bewirtschaftungssysteme auf immer mehr Interesse stoßen. Allerdings ist wenig über die Auswirkungen des biologisch-organischen Weinbaus auf das Wachstum und den Ertrag sowie die Trauben- oder Weinqualität bekannt. Die Zahl der wissenschaftlichen Studien, die sich mit biologisch-dynamischem Weinbau beschäftigen, ist noch geringer. Das Ziel dieser Studie war es, verschiedene weinbauliche Bewirtschaftungssysteme zu vergleichen. Dazu wurde in 2006 ein Feldversuch (INBIODYN) zum Vergleich von integriertem (GAP), biologisch-organischem (EU VO 834/07 und ECOVIN-Standard) und biologisch-dynamischem (EU VO 834/07 und Demeter Standard) Weinbau (*Vitis vinifera* L. cv. Riesling) an der Hochschule Geisenheim etabliert.

Ertrag, Schnittholzgewicht und Zuckergehalt des Mostes unterschieden sich signifikant zwischen den Bewirtschaftungssystemen in neun Jahren (2006 bis 2014). Die integrierte Bewirtschaftung zeigte signifikant höhere Schnittholzgewichte, höhere Erträge und geringere Zuckergehalte des Mostes im Vergleich zu der biologisch-organischen und der biologisch-dynamischen Bewirtschaftung. Zwischen den beiden biologischen Bewirtschaftungsformen wurden keine Unterschiede beobachtet. Die unterschiedlichen Bewirtschaftungssysteme unterschieden sich darüber hinaus weder in der Gesamtsäure noch im pH-Wert der Moste.

Darüber hinaus wurden die Mechanismen für die Effekte der verschiedenen Bewirtschaftungssysteme untersucht. Gründe für die beobachteten Veränderungen in Wachstum, Ertrag und Mostqualität sind Unterschiede in der Nährstoffverfügbarkeit, der Wasserverfügbarkeit, der physiologischen Aktivität, der Traubenstruktur und dem Krankheitsbefall (*Plasmopara viticola*, *Botrytis*). Die Studie kann zu einem besseren Verständnis der langfristigen Auswirkungen des biologisch-organischen und biologisch-dynamischen Weinbaus auf Wachstum, Ertrag und Fruchtqualität beitragen. Dieses Wissen ist von entscheidender Bedeutung, um die jeweiligen Bewirtschaftungssysteme zu optimieren und nachhaltige Anbausysteme weiterzuentwickeln.



Prof. Dr. Rolf Kauer, Hochschule Geisenheim

Aktuelle Situation des ökologischen Weinbaus

Das Interesse am ökologischen Weinbau in Deutschland und Europa ist weiterhin steigend. Weltweit sind aktuell ca. 260.000 ha, europaweit ca. 230.000 ha umgestellt – in Deutschland wird aller Voraussicht nach die 8.000 ha Marke 2015 übersprungen werden. Das Umfeld der Bioerzeugung ist dabei rechtlich komplizierter geworden und die klimatischen Veränderungen erschweren ebenfalls eine risikoarme Produktion. Auf EU-Ebene wollen der EU-Agrarkommissar und die EU-Kommission an einer Totalrevision der EU-Bio-Verordnung festhalten. Die deutschen Bioanbauver-

bände haben sich eindeutig dagegen ausgesprochen, da mit neuen bürokratischen Hürden und einem Verlust an Biobetrieben gerechnet werden muss. Die Probleme des Bioweinbaus konzentrieren sich derzeit auf den Wegfall der phosphonathaltigen Pflanzenstärkungsmittel und deren Einordnung als Pflanzenschutzmittel. Eine Listung in Anhang II der EU-Bioverordnung ist daher unabdingbar, um diese im Rahmen einer Kupferreduzierungsstrategie wieder einsetzen zu dürfen. Hierzu liegt ein Antrag der Bundesregierung bei der EU vor, der von den Bioverbänden in Deutschland breit unterstützt wird. Es ist aktuell jedoch nicht damit zu rechnen, dass Phosphonate noch 2015 Eingang in den Anhang II der EU-Bioverordnung (889/08) finden werden. Aufgrund dieser Situation ist im Rahmen der Zulassung von Kupferpräparaten eine Ausnahmeregelung von max. 4 kg/ha und Jahr für 2015 beantragt. Für das Mittel Myco-Sin® VIN steht die Entscheidung der Listung als Pflanzenstärkungsmittel weiterhin aus.

Das Auftreten der Kirschessigfliege hat zu einer Diskussion um die Kompatibilität des Wirkstoffs Spinosad mit dem ökologischen Weinbau und die Notwendigkeit des Einsatzes geführt. Die Beratung und die Verbände des ökologischen Weinbaus halten eine konsequente Umsetzung prophylaktischer, befallsreduzierender Maßnahmen für die ökologisch sinnvollere Vorgehensweise. Seit 1.4.2005 ist für Biobetriebe die Verwendung von Pflanzgut aus biologischer Produktion verpflichtend. Die Erzeuger von Biopflanzgut (Topf- und Propfreben) haben aufgrund der aktuellen Unsicherheiten in der Produktion (u. a. Wegfall der Phospho-

nate) angekündigt, zunächst kein Biopflanzgut mehr zu produzieren. Die Umsetzung der EU-VO 203/2013 zur Bioweinbereitung hat zu steigendem Kontrollaufwand und vielen neuen Fragestellungen geführt. Durch Änderungen im Weinrecht (Wein-VO 606/2009) waren im Herbst 2015 Hefeautolysate und inaktivierte Hefen nach Angabe der Kontrollstellen nicht mehr zugelassen. Hierdurch fehlten diese Präparate im Rahmen der Hefeernährung. Mit Beginn des Jahres 2015 ist die geplante Diskussion um Anpassung der VO 203/2012 angelaufen. Von deutscher Seite wird die Aufhebung der Temperaturbeschränkung auf 70° C, die Erweiterung der Anwendung pektolytischer Enzyme und die Zulassung von pflanzlichen Proteinen gewünscht.



Prof. Dr. Ulrich Fischer,
DLR Rheinland

**"Shape the flavour"
– oenologische Wege
Aroma und Stilistik
des Weines zu formen**

Im Gegensatz zu den allermeisten Lebensmitteln ist es dem Oenologen nicht gestattet, durch Zugabe von Aromastoffen die Sensorik des Weines gezielt zu verändern und zu prägen. Gleichzeitig wird kaum ein anderes Lebensmittel oder Getränk so umfassend und detailverliebt in seiner Sensorik beschrieben wie der Wein, womit auch die Anforderungen bezüglich Sortentypizität oder Terroirprägung steigen. Umso wichtiger ist es, Methoden und Verfahren

zu entwickeln und zu etablieren, mit denen der Oenologe die Sensorik im positiven beeinflussen und eine gewünschte Stilistik herausarbeiten kann. Die meisten Aromastoffe liegen in der Traube in einer an Zucker oder Aminosäuren gebundenen Form vor. Da diese maßgeblich Sortencharakter und geografische Herkunft prägen, muss ein Hauptaugenmerk der Traubenverarbeitung auf dem Übergang dieser Aromastoffvorläufer aus der Traube in den Most gelegt werden. Ferner gilt es, Hefen auszuwählen, die in besonderem Maße die Freisetzung dieser gebundenen Aromastoffe bewerkstelligen. Anhand der fünf Aromastoffklassen der Monoterpene, C6-Alkohole, C13-Norbornene, aromatischer Alkohole und flüchtiger Phenole werden sowohl Maischestandzeiten und Pressstufen hinsichtlich der Ausbeute der Aromaprecursor charakterisiert und Hefen auf ihr Freisetzungsvermögen während der Gärung untersucht und sensorisch beschrieben. Basierend auf zweijährigen Versuchen mit einer Inertgaspresse im Vergleich mit einer Standard-Tankpresse kann sensorisch belegt werden, dass insbesondere für die Rebsorte Sauvignon blanc, aber auch für Riesling die sehr reduktive Ausbauphase die Prägung durch die exotisch duftenden Thiole und grüne Noten verstärkt. Demgegenüber scheint die rein chemische Eliminierung des Sauerstoffs durch Ascorbinsäureeinsatz im Most sich ausschließlich auf die Thiole auszuwirken.

Hinweis: Den zweiten Teil der Vortrags-Zusammenfassung können Sie im nächsten OENOLOGEN nachlesen. Die DDW-Ausgabe 12 erscheint am 12. Juni 2015.

Wir danken unseren Tagungssponsoren



Korkindustrie
Trier



Wir bedanken uns ebenfalls bei folgenden Firmen: ERO-Binger Seilzug, KHS, Fachverlag KTBL, C. Schliessmann, Clemens GmbH & Co KG, Gauch KG, Schott-Zwiesel Kristallglas, Selters, Münchener und Magdeburger Agrarversicherung AG; ZEFÜG GmbH & Co KG

BDO sieht orange

Im April lud die BDO-Gebietsgruppe Pfalz zu einer außergewöhnlichen und teils extremen Weinprobe ans DLR Rheinpfalz ein



Besonders der Nase wurde bei der "In Extremo"-Weinprobe viel abverlangt. Orange und Yellow Wines wurden verkostet und diskutiert (Foto: Schandelmaier)

(ft) Ende April wagten sich mehr als 70 Studenten, Winzer und Kellermeister zu einer Weinprobe in die Aula des DLR Rheinpfalz, die sich laut Bernhard Schandelmaier außerhalb der Komfortzone abspielen würde. Organisiert wurde die Weinprobe "In Extremo" zudem durch Dr. Pascal Wegmann-Herr und Dennis Wolf (6. Semestler aus Geisenheim). Das Organisationstrio sorgte mit 24 Weinen für eine Menge Versuchs- und Gesprächsstoff. So gab es neben

Quevri-Versuchsweinen der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim auch zahlreiche Orange-Weine aus Georgien, Deutschland, Italien und Frankreich zu verkosten. Diese Art des Weinmachens hat ihren Ursprung in Georgien und schwappte vor einigen Jahren auch nach Europa und fand Experimentierfreudige und Anhänger auf der ganzen Welt. Aromen von Quittengelee, blumigen Noten bis hin zu harzig, muffig und Mäusel-

ton – die Bandbreite der Aromen wurde voll ausgenutzt – Naturwein eben.

Verkostet wurde u. a. auch ein "Underwater Wine" aus Südafrika. Hier wurden 50 % ganze Trauben und 50 % entrappte Trauben zwei Wochen vergoren, gepresst und anschließend in alten Barriques unter Sauerstoffabschluss elf Monate unter Wasser ausgebaut.

Orange-Weine haben etwas von "experimenteller Archäologie" meinte Schandelmaier, der durch die Probe führte: Neben der bekannteren Variante der in Amphoren maischevergorenen, naturbelassenen Weine, treten auch vermehrt sog. Yellow-Weine ins Rampenlicht. Ihren Ursprung haben sie im französischen Juragebiet, dort werden die Weine nach der Gärung einer langjährigen reduktiven Lagerung unter der Hefe unterzogen. Diese Arten Weine zu machen sind die Avantgarde der Weinbereitung, so Dr. Pascal Wegmann-Herr. Nur wenige begeisterte Winzer gehen diesen Weg und begeben sich auf die Suche nach neuen Grenzen der Weinbereitung. Für manche ist es eine weitere Spielart des Weines für andere nur ein Hype, doch waren sich am Ende alle einig – aufregend war es allemal!

Oenologen im Profil – Christian Wolf B. Sc.

Wie kamen Sie zur Weinbranche?

Meine Großeltern sind Genossenschaftsmitglied in einer kleinen Winzergenossenschaft in der Pfalz. Durch die Weinlese, den Weinverkauf am Wochenende und viele befreundete Winzer entstand der Kontakt zum DLR in Neustadt und darüber der Entschluss, in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft zu studieren.



Christian Wolf,
Abschluss 2008,
Studium Internat.
Weinwirtschaft

In welchen Arbeitsfeldern haben Sie bisher gearbeitet und was arbeiten Sie heute?

Begonnen habe ich mein Berufsleben direkt nach dem Studium bei der Mövenpick Wein AG, bei der ich bereits während des Studiums mein Auslandspraktikum absolviert habe. Anschließend konnte ich mehrere Jahre im Raritätenweinhandel und Endverbrauchergeschäft der Firma WeinArt mit Sitz in Geisenheim Erfahrungen im Vertrieb sammeln. Ein Jahr bei der Weingutsverwaltung Schloss Vollrads hat mir viele Einblicke in die Arbeit auf dem Weingut gebracht, sowohl in der Produktion als auch in der Vermarktung. Vor meinem Wechsel zum Meininger Verlag war ich bei der Firma Grand Cru Select als Produkt-

manager für Marken wie Champagne Bollinger, Langlois-Chateau, Domaine Chanson, Domaine Méo-Camuzet verantwortlich. Seit Februar 2015 bin ich im Meininger Verlag als Director Degustation für alle Verkostungen wie MUNDUS VINI, den internationalen Spirituosenwettbewerb ISW, den Meiningers International Craft Beer Award, Best of Riesling und beinahe wöchentlich stattfindenden Redaktionsverkostungen verantwortlich.

Welche Trends entwickeln sich in der Weinbranche?

Interessante Entwicklungen sind aktuell mit Sicherheit der Trend zu mehr Marken-

bildung durch die Weingüter. Einzelne Weine und auch komplette Betriebe weisen mittlerweile Markenbilder auf, dies kommt immer mehr durch professionell ausgerichtete Betriebsorganisation. Weiterhin positiv zu beobachten ist eine Vielzahl junger Winzer, die den elterlichen Betrieb übernehmen und mit frischem Wind und neuen Impulsen in der Vermarktung eine junge Zielgruppe außerhalb der bekannten Märkte ansprechen.

Ihre Empfehlung an die Geisenheimer Studenten?

Was ich jedem an die Hand geben kann, ist a) über den Tellerrand zu schauen und sich auch oder vor allem außerhalb der Weinbranche Inspiration und Anregung zu holen. Wie sich aktuell beispielsweise die Craft Beer Szene in Deutschland entwickelt mit einem offenen und sehr kommunikativen Stil, kann für die Weinbranche eine Inspiration sein. Und b) gerade in einer immer noch größer und vielfältiger werdenden Weinwelt sich der Verkostung internationaler Weine zu widmen.

Das Interview führte Jasmin Grassmugg.



Bosch, Jonas

Ref.: M. Dreßler –
J. Oberhofer

Analyse weinwirtschaftlicher Kooperationsformen am Beispiel Birkweiler

Durch den derzeitigen Strukturwandel, den Rückgang des Pro-Kopf-Verbrauchs und die fortschreitende Globalisierung wird es für die Betriebe der Weinbranche immer schwieriger, wettbewerbsfähig zu bleiben. Investitionen zur Rentabilitätssteigerung, der internationale Preiswettbewerb und die Gewinnung neuer Marktanteile durch Verdrängung von Mitbewerbern stellen vor allem kleine und mittlere Betriebe vor große Probleme. Ein Mittel, diese Probleme zu bekämpfen, ist ein Werkzeug der Betriebswirtschaft: Die Kooperation. Durch Zusammenarbeit mit gezielt ausgewählten Partnern ist es möglich, die Existenz und das Einkommen zu sichern, das unternehmerische Risiko zu minimieren und die schrumpfende Preis-Kosten-Relation zu kompensieren. Hypothesen der Arbeit sind deshalb: Kooperationen verbessern die Marktposition der einzelnen Betriebe. Die Kooperationsform spielt für den Erfolg der Zusammenarbeit keine Rolle. Um diese Hypothesen zu untersuchen, wurden am Beispiel Birkweiler unterschiedliche Kooperationsmodelle begutachtet. Dafür wurden Interviews mit Beteiligten innerhalb solcher Kooperationen geführt, um deren Motivation und Erfolgseinschätzung zu erkennen und greifbar zu machen. Außerdem fanden Interviews mit externen Experten der Weinbranche statt, um objektive Aussagen über die untersuchten Kooperationen zu erhalten. Die Auswertung sämtlicher Interviews hat letztlich ergeben, dass die aufgestellten Hypothesen zumindest am Beispiel Birkweiler zutreffend sind. Somit ist als Fazit festzuhalten: Kooperation ist ein probates Mittel, um auch in Zukunft wettbewerbsfähig zu bleiben.

Bernhardt,
Christian

Ref.: M. Petgen –
J. Bogs

Untersuchungen über eine Methoden-etablierung zur Beerenfestigkeitsmessung mittels Firmtech®

Die Intention hinter dieser Arbeit ist die Erstellung eines Protokolls für Beerenfestigkeit mit Firmtech®. Durch die Anwendung dieses Protokolls können in Zukunft Forschungsarbeiten in Bezug auf deren Reproduzierbarkeit und Nachvollziehbarkeit verbessert werden. Zwei Rebsorten wurden in zehntägigen Abständen auf deren Beerenfestigkeit hin analysiert. Zusätzlich wurde der Einfluss von Temperatur und Zeit während der Aufbereitung der Proben auf die Messgenauigkeit der Methode überprüft. Die Ergebnisse zeigen eine zunächst schnelle Abnahme der Beerenfestigkeit, die sich jedoch relativ früh, gemessen an der Mostgewichtsreife, verlangsamt. Zudem konnten Rebsortenunterschiede in diesem Bereich herausgearbeitet werden. Die Abnahme der Beerenfestigkeit nähert sich in einem frühen Reifestadium einem Bereich, in dem kaum noch eine signifikante Minderung messbar ist. Die aufbereiteten Proben sollten innerhalb von 1 bis 3 Stunden gemessen werden, da sonst die Festigkeit der Beeren abnimmt. Eine Aufbewahrung bei 15° C bis zur Messung ist sowohl nach dem aktuellen Wissenstand als auch von den Witterungsbedingungen im Weinberg zum Zeitpunkt der Probenentnahme empfehlenswert.



Warther, Aurelia

Ref.: M. Scharfenberger-Schmeer – B. Weik

Einfluss verschiedener Hefenährstoffpräparate auf den Herbst 2013

Anhand eines pasteurisierten 2013er Weißburgunder Mostes mit und ohne Anreicherung wurden neben einer Kontrolle fünf weitere Gäransätze mit Zugabe von unterschiedlichen Hefenährstoffen zu gleichen

Bedingungen im 3L-Maßstab vergoren. Während der Gärung wurden der Zuckerabbau und die Zunahme von Alkohol mittels FTIR überwacht. Zudem wurden die Gehalte an NOPA, Pyruvat und Acetaldehyd enzymatisch untersucht und die Lebendzellzahl während der Gärung bestimmt. Die Gärverläufe waren in allen Varianten sowohl mit als auch ohne Anreicherung sehr ähnlich, wobei die Gärungen der angereicherten Varianten wie erwartet deutlich langsamer verliefen. Die Pyruvat-Gehalte der Variante mit dem Nährstoffpräparat VitaDrive waren mit und ohne Anreicherung deutlich niedriger als in allen anderen Varianten. Die fehlenden Unterschiede in den Gärverläufen der Versuchsvarianten können evtl. auf die sehr gute Nährstoffversorgung des Mostes (NOPA 250 bis 300 mg N/L) zurückgeführt werden. Weitere Versuche mit unterschiedlichen Mosten und Hefen sind noch erforderlich.



Mankel, Tobias

Ref.: M. Dreßler –
A. Kost

Einführung einer Balanced Scorecard zur nachhaltigen Steuerung in einem selbst vermarktenden Weingut

Ein System, um die Entwicklung eines Unternehmens zu steuern, ist die Balanced Scorecard. Nach einer Analyse der Stärken und Schwächen sowie Möglichkeiten und Risiken für den Betrieb werden Ziele definiert. Diese werden, wenn möglich, als Zahlenwerte dargestellt. Anschließend werden Maßnahmen geplant, wie die Ziele erreicht werden können. Zusätzlich wurde in dieser Bachelorarbeit das Thema Nachhaltigkeit in die Scorecard integriert. Untersucht wurde hierzu, wie sich die Ziele und Maßnahmen auf das Umfeld, die Außendarstellung und die Zukunftsfähigkeit des Weingutes auswirken. Ebenfalls wurden die Folgen für die im Weingut beschäftigten Menschen und die Auswirkungen auf Natur und Umwelt beleuchtet. Die Bearbeitung zeigte, dass es in der geplanten Entwicklung eines Weingutes eine Vielzahl von Verbindungen zwischen einzelnen Zielen gibt. Die Erstellung einer Balanced Scorecard ist eine sinnvolle und einfache Maßnahme, um einen Betrieb zu analysieren und geeignete Maßnahmen zur Weiterentwicklung zu planen.