



# DER OENOLOGE

43. Jahrgang • 9/2015

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

## EDITORIAL



**Energieeffizienz  
im Weinbau-  
betrieb**

Manuel Brixius 66

## FORSCHUNG & LEHRE



66. Betriebsleitertagung "Weinbau  
und Kellerwirtschaft 2015" 66

## WEINELF



Winzer-Euro  
2016 mit  
interessantem  
Sponsoren-  
programm

71

**Editorial****Energieeffizienz im Weinbaubetrieb**

In Weingütern und Weinkellereien existieren vielfältige energieintensive Verbrauchsstellen.

Zur Standardausrüstung der meisten Betriebe gehören eine Gärkühlung, Heißwasserbereitung und eine Dampferzeugung.

Individuell hinzu kommen weitere Verbraucher wie eine Raumkühlung für Weinkeller oder Vorratsraum, eine Klima-

tisierung für die Vinothek, eine Weinerwärmung, Druckluftherzeugung oder spezielle Großverbraucher wie eine Kühlung zur Weinsteinstabilisierung. Bei einer Neuinvestition oder Erweiterung dieser Bereiche lohnt es sich, auf eine effiziente Vernetzung zu achten. Dabei können oftmals die vorhandenen Aggregate z.B. durch die Nutzung der Abwärme oder das Vorschalten von Kühltürmen, integriert werden. Fallen Wärme und Kältebedarf im Betrieb zeitlich zusammen, kann eine direkte Kombination erfolgen.

In der Praxis steht aber selten ein Abnehmer von Energie zur Verfügung, wenn diese in Form von Abwärme, Strom aus der Photovoltaik oder ähnlichem entsteht. Hier bieten sich Speicher an, die in Form von Warmwasser, Strom oder als Eisspeicher die Energie im Betrieb halten.

Selten stehen Musterlösungen parat – die Anforderungen im Betrieb sind dafür schlicht zu individuell.

Das vorhandene Einsparpotential auszunutzen, kann sich bei einer Investition aber schnell bezahlt machen und sogar Anwendungen kostengünstig ermöglichen, die bisher nicht in Betracht gezogen wurden.

Manuel Brixius,  
Beiratsvorsitzender Oenologie

## Oenologen treffen sich in Geisenheim

Bei der Betriebsleitertagung "Weinbau & Kellerwirtschaft 2015" ging es um Schaderreger, Marketingstrategien und aktuelle Forschung



Zahlreiche Teilnehmer hörten bei der Betriebsleitertagung Vorträge zu den unterschiedlichsten Themen, die Hochschule zeigte den Stand ihrer aktuell laufenden Forschungsarbeiten

Zur 66. Betriebsleitertagung unter gemeinsamer Leitung der Institute Oenologie sowie allgemeiner und ökologischer Weinbau lud die Hochschule Geisenheim am 1. September 2015 Branchenspezialisten aus der Weinwirtschaft ein. Die Teilnehmer kamen überwiegend aus Deutschland, um sich über aktuelle Themen und Forschungsergebnisse, die an der Hochschule Geisenheim bearbeitet werden, zu informieren. Die Diskussion führten Prof. Dr. Monika Christmann und Dr. Manfred Stoll. Hochschulpräsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz berichtete zu Beginn der Betriebsleitertagung über die Entwicklungen, neue Studiengänge an der Hochschule Geisenheim und Perspektiven des Standortes. Programm der Betriebsleitertagung Weinbau & Kellerwirtschaft war die Präsentation einiger Forschungsergebnisse der Hochschule Geisenheim, die in 15 aktuellen Kurzvorträgen vorgestellt wurden.

So standen etwa drei Beiträge über derzeit akute Rebrokrankheiten und Schaderreger zur Diskussion. Hierbei wurden neue Methoden zur Untersuchung der Rebrokrankheit Esca, das Schadpotential der Kirschesigfliege (*Drosophila suzukii*) sowie reblausresistente Unterlagen vorgestellt. Die Nutzung der rebrengenethischen Vielfalt am Beispiel des Rieslings sowie derzeit aktuelle Forschungsfelder des Weinbaus im Klimawandel ergänzten das Themenfeld

Anbau. Vorträge aus dem Bereich der Technik boten praxisrelevante Tipps aus der Applikationstechnik und Informationen zu unterschiedlichen Fahrwerken für Weinbauschlepper. Die Vorstellung der Reifeentwicklung aus zahlreichen deutschen Weinbauregionen lieferte den Teilnehmern wie jedes Jahr einen umfassenden, aktuellen Überblick.

Die Traubensortierung könnte durch technische Neuerungen zukünftig deutlich in ihrem Anwendungsspektrum erweitert werden: Hierzu bieten Sensoren außerhalb des sichtbaren Wellenlängenbereichs vielversprechende Ansätze.

Wie und mit welchen Auflagen und Akzeptanz werden Produkte unter 8,5 vol.-% Alkohol hergestellt? Diesen Fragen geht die Hochschule genauso nach wie neuen Methoden zur Charakterisierung von Hefederivaten, dem Nachweis von Gummi Arabicum oder Sicherheitsfragen bei Betriebswasser in der Weinbereitung. Welchen Trends die Flaschenverschlüsse künftig folgen, welche Strategien hinter erfolgreichem Marketing stehen und was es bedarf, um zukünftig Produkte zu vermarkten, war für alle Anwesenden von großem Interesse.

Die im Rahmen der Betriebsleitertagung 2015 vorgestellten Schwerpunkte verdeutlichen wiederholt und anschaulich die Aktualität und Praxisrelevanz der in Geisenheim bearbeiteten Forschungsthemen.



Prof. Dr. Beate Berkelmann-Löhnertz berichtete über erste Resultate zur Stocksanie rung bei Esca. Neue reblausresistente Unterlagssorten für die Zukunft stellte Prof. Dr. Joachim Schmid vor

Für das Jahr 2016 kann die Betriebsleiter tagung Weinbau & Kellerwirtschaft bereits im Terminkalender vorgemerkt werden: Dienstag, den 6. September 2016. Weitere Information unter: [www.hs-gm.de](http://www.hs-gm.de) Wie in den vergangenen Jahren besteht für diejenigen, die nicht an der Tagung teilnehmen konnten, das Angebot, den Ta-

gungsband per Postversand zum Preis von 10 Euro inkl. Versandkosten anzufordern: Hochschule Geisenheim, Institut für allge meinen und ökologischen Weinbau, Tel: 06722 502 141, E-Mail: [weinbau@hs-gm.de](mailto:weinbau@hs-gm.de) oder Institut für Oenologie (Tel: 06722 502 171, E-Mail: [oenologie@hs-gm.de](mailto:oenologie@hs-gm.de)).

*Manfred Stoll und Rainer Jung*

## Seminar zum Minimalschnitt

BDO Sachsen und Saale Unstrut

Eine Möglichkeit für die Zukunft zur Arbeits erleichterung könnte die Umgestaltung der Weinberge auf Minimalschnitt sein.

Deshalb laden der BDO Sachsen und der BDO Saale-Unstrut zum Themenabend Minimalschnitt am 12. November 2015 um 18 Uhr in die Winzervereinigung Freyburg (Querfurter Str. 10, Freyburg) ein.

Dr. Manfred Stoll von der Hochschule Geisenheim wird einen allgemeinen Überblick über das System geben, den Stand der neuesten Forschungen darstellen und Ver suchsweine zur Verkostung mitbringen. Teilnehmer, die Weine aus Minimalschnitt systemen haben, können diese ebenfalls zur Verkostung für alle mitbringen. Bitte bei Anmeldung mitteilen, welche Weine mitgebracht werden. Es wird einen Imbiss geben. Gerne dürfen zu diesem Abend Gäs te mitgebracht werden. Anmeldung bis 30. Oktober unter [bdo-sachsensaaleunstrut@oenologie.de](mailto:bdo-sachsensaaleunstrut@oenologie.de).

*I. Fehrmann*

## Neue Professorin in Geisenheim

Prof. Dr. Simone Loose übernimmt die Leitung der Abteilung Betriebswirtschaft des Wein- und Getränkesektors

Das zur Hochschule Geisenheim gehörende Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung hat eine Nachfolgerin für Prof. Dr. Dieter Hoffmann gefunden. Prof.

Dr. Simone Loose hat zum 1. September ihre Stelle als Leiterin der ökonomischen Instanz angetreten.

Die Institutsleitung ist Teil der Forschungsprofessur "Betriebswirtschaft des Wein- und Getränkesektors", mit du aler Aufgabe, die auch Lehre und Betreuung von Studenten beinhaltet. Prof. Dr. Loose, die in ihrer Dissertation zum "Herkunftslandeffekt für Sektgrundweine" forschte, kommt nach diversen Stationen im Ausland (u.a. Adelaide, Bordeaux und Aarhus) von der TU Dresden, wo

sie zuletzt im Rahmen eines internationa len Projektes zu Konsumentenverhalten in nachhaltigen Lieferketten für Lebensmittel forschte.



Der Präsident der Hochschule Geisenheim, Dr. Hans Reiner Schultz, beruft Prof. Dr. Simone Loose als Leiterin der Betriebswirtschaft

## Bio-Symposium

BDO Baden diskutiert auf Schloss Staufenberg

Am 23. Juli 2015 folgten zahlreiche Winzer und Interessierte der Einladung zum 2. Internationalen Bio-Symposium auf Schloss Staufenberg in Durbach (Baden). Iniziiert von der BDO-Gruppe Baden und der Erbs löh Geisenheim AG wurde über aktuelle Themen der Bioweinbereitung referiert.

Die Ausbreitung von *Brettanomyces* auf grund von Klimaveränderungen, die Eigen schaften von Bodenstrukturen oder der Weg der Zertifizierung wurden besprochen. Besonders die Themen Terroir und Verbrau cherpräferenzen führten in weiteren Vorträ gen zu regen Diskussionen.

Die Referate von Fachleuten aus Öster reich und Deutschland boten viele Ansätze zum Austausch und zum Gedankenstoß über neueste Entwicklungen. Großen An klang fand die anschließende Präsentati on der internationalen Weinkonzepte aus Deutschland und Österreich.

Achim Kirchner vom Weingut Markgraf Kremstal stellte den "Klingelberger 1782" vor, Ilse Maier (Weingut Geyerhof) einen "wild wux" und Hannes Harkamp (Wein- und Sektmanufaktur Harkamp) einen Sauvignon blanc.

## BDO Pfalz besucht St. Martin

Austausch der Winzer mit Blick auf den Herbst 2015

Weingut Schreieck präsentiert sein weintouristisches Konzept

Zu unserem traditionellen vorherbstlichen Erfahrungsaustausch trafen wir uns dies Mal am 7. September 2015 in der Mitte der Pfalz, im schönen St. Martin.

Das Weingut Schreieck hatte eingeladen. Mit einem trockenen Scheurebe-Sekt begrüßte uns die Familie im Freien und Bernhard Schandelmaier informierte über den Stand der Weinberge und den Reifegrad der Trauben. Im Allgemeinen war die Stimmung vor der Lese gelassen, da keine

großen Schwierigkeiten bislang in Aussicht standen. Trockenheit und Säurerückgang, bedingt durch die warmen Nächte, könnten den Lesestart erfordern. Dennoch wollen die meisten Winzer eher auf die physiologische Reife der Trauben warten, um ein Optimum der Aromen auszuschöpfen. Die Plage der Kirschessigfliege hält sich laut Aussage des Fachmannes dank der diesjährigen Witterung in Grenzen. Anschließend folgte der Betriebsrundgang durch die Weinkeller



Foto: Schreieck

Wolfgang Schreieck empfing die BDO-Mitglieder in seinem luxuriösen VINOTEL

und die Produktionsräume. Das Weingut ist seit 1698 in Familienhand. Auf nahezu 20 ha Rebfläche werden mit einer Kombination aus Tradition und sinnvollen Innovationen Weine und Sekte höchster Qualität erzeugt.

Zur Unterstützung der Weinvermarktung hat die Familie Schreieck in den Bereich Tourismus investiert. Ein Gästehaus mit zwölf Doppelzimmern im Landhausstil und ein Reisemobilstellplatz mit 17 Stellplätzen direkt beim Weingut laden die Gäste ein, in St. Martin zu verweilen.

Die letzte Erweiterung des weintouristischen Angebots war 2013 das Weinhotel VINOTEL Schreieck. Ein kleines, aber luxuriöses Hotel, welches zu der Kategorie "Boutique Hotels" zählt, und sich ganz dem Thema Wein verschrieben hat.

Der Abend wurde in der Vinothek des Hotels fortgesetzt. Hier wurde in lockerer Atmosphäre eine besondere Auswahl der ausgezeichneten Weine verkostet.

Wolfgang Schreieck, einer der beiden Junioren im Betrieb, stellte uns fachkundig und charmant seine interessanten Weine vor, u. a. einen Chenin blanc.

Sabine Wienk-Borgert

### Oenologen im Profil

**Gab es zu irgendeinem Zeitpunkt die Überlegung, das Weingut Ihres Vaters nicht zu übernehmen?**

Nach dem Studium in Geisenheim war ich zunächst in Kanada und in Neuseeland und habe dort in verschiedenen Weingütern gearbeitet. Dann ist der Wunsch, den Betrieb der Eltern zu übernehmen, immer stärker geworden. Zusammen mit meinem Bruder haben wir das dann 1990 gemacht.

**Nun führen Sie und Ihr Bruder das Weingut. Wie ist die Aufgabenverteilung?**

Meine Schwerpunkte sind Vertrieb, Fachmessen, Weinstand, Sekt und Brennerei. Mein Bruder kümmert sich um die Produktion. Die Maschinenarbeiten werden gemeinsam erledigt, genauso wie die Weinlese, denn letztendlich ist alles ein gemeinsames Arbeiten.

**Haben Sie noch Ziele, die Sie unbedingt erreichen möchten?**

Wir haben das Weingut von 3 ha in den letzten Jahren auf 22 ha vergrößert. Wir bewirtschaften nur Steillagen und haben



Gundolf Laquai,  
Winzerlehre am  
Institut für Weinbau  
in Geisenheim,  
Studium Weinbau  
und Oenologie in  
Geisenheim,  
Abschluss 1986

als erster Betrieb im Rheingau auf Querterrassen umgestellt. Mittlerweile sind 12 ha in dieser Anlageform vorhanden. Ich bin sehr mit der Region verbunden und will diese Kulturlandschaft erhalten. Der Weinbau ist ein ganz wichtiges Element davon. Auch deshalb legen wir alte Trockenmauern frei, entbuschen ehemalige Rebflächen und legen neue Weinberge an.

**Was macht der Rheingau für Sie ganz besonders?**

Der Rheingau ist eine der schönsten Kulturlandschaften, die ich kenne. Es ist wunderschön in dieser Region zu leben und zu arbeiten. Der Anblick der Weinberge im

breiten Rheintal hier in Lorch erfreut mich zu jeder Jahreszeit. Ich habe immer an das Potential der Lorcher Weinberge geglaubt. Nur hier haben wir im Rheingau die Schieferböden in den Steillagen und hier wachsen mineralische feifruchtige und sehr elegante Rieslinge. Das ist immer noch ein Geheimtipp.

**Ihre Erinnerungen an Geisenheim?**

Eine sehr schöne Zeit. Viele Freundschaften aus dieser Zeit bestehen noch heute. Auch die Praxisseminare, wie z. B. die Sektherstellung, waren eine tolle Erfahrung.

**Empfehlung an die Studierenden:**

Geisenheim hat einen sehr guten internationalen Ruf. Das ist eine Chance für Studierende, diese Möglichkeiten für Auslandspraktika zu nutzen.

Offen bleiben für Neues. Mal etwas wagen, neue Wege gehen und auf jeden Fall über den berühmten Tellerrand sehen und schauen wie die Kollegen in anderen Regionen machen.

Das Interview führte Jasmin Grassmugg

## Ein Leben für die Getränketechnik

**Karl Wucherpfennig, der ehemalige Leiter des Institutes für Weinchemie und Getränkforschung, blickt auf zahlreiche Errungenschaften zurück**

Am 9. September 2015 feierte Prof. Dr. Karl Wucherpfennig seinen 90. Geburtstag. In Kalkar am Niederrhein geboren, absolvierte er einen großen Teil seiner Schulzeit in Düsseldorf. Nach dem Wehrdienst und kurzer Kriegsgefangenschaft begann er 1946 sein Studium der Chemie an der Universität Bonn. Sofort nach dem Examen trat er als Betriebsleiter in einen Betrieb im südwestdeutschen Raum ein, der sowohl im Sektor der Fruchterverwertung als auch der Herstellung von alkoholischen Getränken tätig war. Die Berührung mit Problemen dieser beiden Sektoren weckte Wucherpfennigs Interesse und bildete den Leitfaden seiner weiteren beruflichen Tätigkeiten.

An der Technischen Hochschule Karlsruhe nahm er neben seiner beruflichen Tätigkeit die Arbeiten zu seiner Promotion auf dem Gebiet der Obstverwertung auf. 1960 promovierte er bei Prof. Dr. Heimann zum Dr. rer. nat. 1977 habilitierte sich Prof. Dr. Wucherpfennig an der Universität Gießen im Fachbereich Lebensmitteltechnologie.

Nach dem Ausscheiden von Prof. Dr. Koch 1959 wurde das Institut für Obst- und Gemüseverwertung ab 1960 von Prof. Dr. Wucherpfennig geleitet. 1965 erfolgte die Fusion dieses Institutes mit dem Institut für Weinchemie und Biochemie; die Einrichtung hieß nun Institut für Weinchemie und Getränkforschung. Hieraus resultiert die auch heute noch gültige enge Verzahnung von Getränketechnik und -analytik.

Unter Leitung von Prof. Dr. Wucherpfennig wurde der Schwerpunkt auf die Entwicklung der Konzentrierung und Entaromatisierung durch Verdampferprozesse gelegt. Dieses Verfahren erlaubte die preisgünstige Herstellung und Lagerung von Fruchtsäften. In diesem Zusammenhang wurden auch die Aromaveränderungen in Apfelsäften und Aromakonzentraten während der Lagerung untersucht. Praxisnahe Methoden zur Klärung und Stabilisierung von Weinen und Fruchtsäften durch verschiedenste Schönungsmittel wurden erarbeitet und deren Auswirkungen auf die Qualität der Weine und Säfte analytisch bewertet. Mehrere Arbeiten aus den 60er Jahren befassten sich mit der Analytik und Bedeutung von Polyphenolen und Gerbstoffen für Weine und Fruchtsäfte. Wichtige Impulse für die Bran-

che wurden auch in der Pektinforschung und der Anwendung pektolytischer Enzympräparate für die Maische- und Saftenzymierung gegeben. Die Kolloidforschung im Bereich Wein und Fruchtsaft war viele Jahre ein Dauerbrenner des Instituts. Filtrationsprobleme durch  $\beta$ -Glucane von Botrytis sowie der Einsatz von  $\beta$ -Glucanasen zu ihrem gezielten Abbau wurden seit etwa 1981 bearbeitet. Schon sehr früh erkannte Prof. Wucherpfennig das Potential des Dekanters zur



*Von der Chemie zur Getränketechnik: Viele Herstellungsverfahren hat Professor Dr. Karl Wucherpfennig begründet*

Entsaffung von Fruchtmaischen, wie erste Publikationen aus 1956 zeigen. Bis zur Einführung in die Praxis vergingen allerdings noch fast drei Jahrzehnte.

Eine andere Forschungsaufgabe war schon Anfang der 70er Jahre die Einführung von Membranprozessen, wie Ultrafiltration, Umkehrosmose und Elektrodialyse. Seit Mitte der 80er Jahre zählen Ultra- und Crossflow-Mikrofiltration zum Stand der Technik.

Das Thema Weinsäure und Weinsteinstabilisierung zieht sich wie ein roter Faden durch sein wissenschaftliches Wirken. Hier wurden sowohl analytische als auch technische Verfahren zur Weinsteinstabilisierung entwickelt. Hier sind vor allem die bahnbrechenden Arbeiten aus den 1980er Jahren über den Zusatz von CMC zur Vermeidung der Weinsteinausfällung zu nennen. Erst

viele Jahre nach der Pensionierung von Prof. Wucherpfennig wurde dieses Verfahren in das Weinrecht der EU übernommen. Viele Publikationen befassten sich mit der Analytik, Bedeutung und Toxikologie der schwefeligen Säure. Auch mikrobiologische Arbeiten über den thermoresistenten Schimmelpilz *Byssoschlamis*, mikrobiologische Indikatoren, wie Ameisensäure, oder Konservierungsstoffe zählten zum Repertoire. Die Analytik von authentischen Fruchtsäften war eine wichtige Basis zur Erstellung von RSK-Werten (Richtwerte und Schwankungsbreiten bestimmter Kennzahlen) in Zusammenarbeit mit dem Verband der Deutschen Fruchtsaftindustrie (VdF) und den Wissenschaftlern Bielig, Koch und Rother. Zahlreiche Arbeiten auf den verschiedensten Sektoren machen deutlich, dass die Forschungstätigkeit von Prof. Wucherpfennig immer in direktem Zusammenhang mit den Problemen der interessierten Industrie stand.

Aufgrund seiner vielen Vorträge und mehr als 270 Veröffentlichungen wie auch seiner Tätigkeit in den Verbänden nationaler und internationaler Bedeutung haben ihn in der Branche zu einer bekannten Persönlichkeit gemacht. Es sei nur an seine jahrelange Tätigkeit als Leiter der DLG-Qualitätsprüfung für Fruchtsäfte und an seine Mitarbeit in der technisch-wissenschaftlichen Kommission der IFU sowie in den verschiedenen Ausschüssen des Verbandes der deutschen Fruchtsaftindustrie erinnert. Zahlreiche Auslandsreisen mit Vortragstätigkeit zeigen, welcher Wertschätzung sich Prof. Dr. Wucherpfennig auch im Ausland erfreute. Sein vielseitiges fachliches Wissen gab Prof. Dr. Wucherpfennig durch sein großes Lehrenengagement an der Fachhochschule Wiesbaden und an der Universität Gießen im Aufbaustudiengang Oenologie und im Fach Lebensmitteltechnologie an die Studierenden weiter. Gleichzeitig betreute er während seiner Tätigkeit in Geisenheim viele Promotionen.

1988 schied Prof. Dr. Wucherpfennig aus dem Dienst des Fachgebietes Weinanalytik und Getränkforschung aus und trat seinen wohlverdienten Ruhestand an.

Der 90. Geburtstag von Karl Wucherpfennig ist allen seinen Freunden und ehemaligen Mitarbeitern Anlass für Dank und Anerkennung, verbunden mit dem Wunsch, dass ihm noch viele Jahre bei bester Gesundheit vergönnt sein mögen.

*Prof. Dr. Helmut Dietrich*

## Fassreport – Teil 33

### Geisenheimer Geschichten – Großartige Zeitzeugen: Semester 1988 – 1991

Herr Dr. Dieter Blankenhorn von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg hat uns eine Namensliste mit 82 Studenten zur Verfügung gestellt, die im Jahre 1991 ihr Studium in Geisenheim abgeschlossen haben. 48 Absolventen belegten den Studiengang Weinbau und Oenologie, 38 Studenten den Studiengang Getränketechnologie. Auf dem Fassriegel ist eine Platte angebracht, in der 57 Namen eingraviert sind. Demgemäß haben sich evtl. 25 Absolventen nicht an den Kosten für das Fass beteiligt.

Dr. Dieter Blankenhorn hat uns noch einige Informationen über diesen Studienjahrgang mitgeteilt: Der Fassboden wurde von dem Bildhauer Mohl aus Bietigheim-Bissingen angefertigt. Unter dem Motto "Geeinte Vielfalt – Europa" sind hier die deutschen Weinanbauggebiete stilisiert und durch den Verlauf der Flüsse Rhein, Neckar, Kocher, Jagst, Main, Nahe, Mosel und Ahr dargestellt. Während des Studiums dieses Semesters – besonders in der letzten Phase – lag die Zeit der Wiedervereinigung im

Jahre 1990. Nach Auskunft von Dr. Dieter Blankenhorn war dieses historische Ereignis Anlass für den Fassboden. Somit wurden die ostdeutschen Anbauggebiete Sachsen und Saale-Unstrut integriert und mit berühmten Symbolen abgebildet.

Als Symbol für das Anbauggebiet Sachsen wurde die Ansicht des bekannten Parks mit dem achteckigen Turm von Schloss Wackerbarth ausgesucht. Matthäus Daniel Pöppelmann hat mit den Gartenanlagen im 18. Jahrhundert diesen Turm bauen lassen. Das neuzeitliche Weingut geht auf das 1928 gegründete Staatsweingut zurück. 1992 ging die gesamte Anlage in den Besitz des Freistaates Sachsen über und wurde dadurch zum Sächsischen Staatsweingut. Als Symbol für das Weinbaugebiet Saale-Unstrut wurde die Abbildung von Schloss Neuenburg gewählt. Bei diesem Schloss handelt es sich um die einstmals größte Burg der Landgrafen von Thüringen. Sie stammt aus der ersten Hälfte des 12. Jahrhunderts. Schloss Neuenburg liegt nahe der Winzerstadt Freyburg.

Die Semesterexkursionen dieses Studienjahrganges gingen mit Professor Dr. Ottmar Löhnertz nach Italien (Toskana, Cinque Terre). Mit Professor Dr. Klaus Schaller führte eine Exkursion ins Friaul und in das Trentino.

In den "Geisenheimer Forschungsberichten" ist noch nachzulesen, dass am 1.10.1991 Professor Dr. Ernst-Heinrich Rühl die Nachfolge von Professor Dr. Helmut Becker im Fachgebiet Rebenzüchtung und Rebenveredlung übernommen hat. Im gleichen Jahr haben acht Studenten den Aufbaustudiengang Oenologie abgeschlossen. Im Institut für Oenologie wurden in dieser Zeit umfangreiche Arbeiten über den oxidativen

und reduktiven Weinausbau durchgeführt. Das Thema "Mostoxidation" wurde damals stark diskutiert.

Neben Dr. Dieter Blankenhorn sollten aus diesem Studiengang noch einige weitere Absolventen genannt werden:

Norbert Breier (DLR Oppenheim), Thomas Haag (Weingut Schloss Lieser), Uwe Krapp (WG Edenkoben), Sascha Montigny (Weingut an der Nahe), Sonja Ostermayer (Rheinhausenwein e.V.), Markus Regnery (Weingut an der Mosel), Michael Schönleber (Weingut im Rheingau), Dr. Ralf Schäfer (WG Affenthal), Axel Schmitt (Weingut in Rheinhausen) und Dr. Thomas Wehl (LWK Bad Kreuznach).

1991 hat besonders die Wasserversorgung der Reben stark gelitten. Der Prädikatsweinanteil war verhältnismäßig gering, was auch bei der Erntemenge von 102 hl/ha verständlich ist.

*Dr. Dieter Blankenhorn  
und Wolfgang Heefß*

### Zur Erinnerung an Hans Josef Eisenbarth

Die Redaktionsleitung DER OENOLOGE, Rolf Stocké und Robert Lönarz, erinnern an "Jupp" Eisenbarth, der vor zehn Jahren am 29. September 2005 in Geisenheim verstarb.

Der Geisenheimer war eine Persönlichkeit, die nicht nur in der Weinwelt hohes Ansehen genoss. Im Bund Deutscher Oenologen war er seit 1971 geschäftsführendes Vorstandsmitglied, fast drei Jahrzehnte Chefredakteur der Fachzeitschrift DER OENOLOGE. Darüber hinaus engagierte er sich auch im Ruhestand in vielen Fachgremien für die Belange des Campus Geisenheim. 1999 verlieh ihm die Vereinigung Ehemaliger Geisenheimer den Müller-Thurgau-Preis für seine besonderen Leistungen für Geisenheim und den Berufsstand. Unvergessen bleibt sein Einsatz bei der weltweit ersten Medienweinprobe, dem Wine-Event 2001, und seine stetigen Bemühungen für die Studierenden.



Foto: Hartmut Tesch

## Fußball-Europameisterschaft der Winzer 2016

Mission Titelverteidigung – die deutsche Weinwirtschaft präsentiert sich als Gastgeber.  
Werden Sie jetzt Partner und unterstützen das Team!



Die Länderpräsidenten (v.l., mit Plakat): Heiko Meyer (in Vertretung von Christian Rainprecht, Österreich), Martin Wiederkehr (Schweiz), Luigi Brunetti, Palo Pacini (Italien), Robert Lönarz (Deutschland), István Huszár, Zoltan Mayer (Ungarn), Danilo Steyer (Slowenien) mit den Bürgermeistern Frank Kilian aus Geisenheim und Volker Mosler aus Rudesheim sowie Event-Managerin Erica Fischbach

Die Fußball-Nationalmannschaft des Deutschen Fußball-Bundes macht es vor. Sie hat sich 2014 den Titel "Die Mannschaft" verdient und begeistert seither weltweit tausende von Menschen. Sport verbindet über jede Grenze hinweg, fördert Integration und unterstützt Kommunikation. Die 2005 gegründete Fußballnationalmannschaft der Winzer, die WEINELF, möchte die Verbindung von Sport und Genuss im nächsten Jahr auch einer breiten Öffentlichkeit präsentieren.

Die internationalen Kulturgüter Fußball & Wein sind dabei die verbindenden Elemente der 5. Fußball-Europameisterschaft der Winzer "WINZER-EURO 2016" vom 25. bis 29. Mai 2016. Neben der Titelverteidigung in den Spielstätten Rheingau und Rheinhessen fällt der Deutschen Fußballnationalmannschaft der Winzer WEINELF Deutschland e.V. die ehrenvolle Rolle des Gastgebers zu. Sechs Winzernationen werden im Mai 2016 – Finale derzeit geplant in der Coface Arena in Mainz im Rahmen der 200 Jahre Rheinhessen Feierlichkeiten – um den Titel des Europameisters kämpfen. Neben zwei sportlichen Halbzeiten widmet sich die "3. Halbzeit" den Bereichen Genuss, Kultur und dem kollegialen Networking.

Ein hochkarätiges Rahmenprogramm u. a. auf Schloss Vollrads und Schloss Reinhartshausen, das den Gästen, Oenologen

und Partnern aus Italien, Ungarn, Österreich, Slowenien und der Schweiz geboten wird, ist ausgearbeitet und in aktueller Vorbereitung.

Der Bund Deutscher Oenologen und die Hochschule Geisenheim sowie die Bartenbach AG und die Stadt Mainz sind Premium-Partner dieser herausgehobenen Veranstaltung.

Derzeit werden weitere Partner der Winzer-Euro 2016 eingebunden. Unternehmen haben auf diese Weise die Möglichkeit, sich internationalen Oenologen und einem breiten Publikum direkt zu präsentieren. Der amtierende Mannschaftskapitän Philipp Wittmann führt eine Mannschaft an, die die deutsche Weinwirtschaft hervorragend und sympathisch repräsentiert: Joachim Heger, Fritz und Friedrich Keller, Armin Diel, Rowald Hepp, Karl-Josef Lauzi (Rottkäppchen-Mumm), BDO-Präsident Edmund Diesler (Binderer St. Ursula Weinkellerei, München) und viele mehr. Die internationalen Spieler verkörpern dies in gleicher Weise u. a. mit Persönlichkeiten von Ornellaia, Sassicaia, Diego Mathier, La Cave de Genève SA.

Reizvolle Formen des Sponsorings und eine Übersicht über die Veranstaltungstage erhält man auf Anfrage über die Geschäftsstelle bei Simone Böhm, Tel.: 06722 502741; E-Mail: em-partner-werden@weinfeld.de; www.winzer-euro2016.de.

Endspiel: 28. Mai 2016  
Great Wine Capital / Mainz

mehr Info unter: [www.winzer-euro2016.de](http://www.winzer-euro2016.de)