



DER OENOLOGE

47. Jahrgang | 8/2019

EDITORIAL
125 Jahre VEG

58

BDO INTERN
Weinbaukongress in Tschechien

59

AUS DEN HOCHSCHULEN
Exkursion Champagne / Digi-Wein-Forum 61



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

125 Jahre Vereinigung ehemaliger Geisenheim (VEG) – mit Ehemaligen in die Zukunft

„Ich bin ein Geisenheimer“ – diese Aussage hört man sehr oft mit stolzem Unterton auf der ganzen Welt. Geisenheimer ist ein starker Begriff, steht für Qualität, engagierte Ausbildung und motivierte Studenten. Geisenheimer steht für das Zusammengehörigkeitsgefühl der Absolventen in den Bereichen Wein, Getränke, Garten und Landschaft. Geisenheimer ist kein Auslaufmodell – ganz im Gegenteil: Mittlerweile gibt es 17 verschiedene Studiengänge mit modernsten Vorlesungen, Seminaren und Praktika. Die baulichen Aktivitäten sowie die Studenten und Mitarbeiterzahlen sind auf einem Rekordniveau. Geisenheim wächst und damit auch die Bedeutung seiner Ehemaligen und die Wertschätzung gegenüber den Geisenheimern. Die Vernetzung unter den Ehemaligen ist – bedingt auch durch die vielfältigen Möglichkeiten der neuen sozialen Medien – enorm, und bildet ein wichtiges Gerüst für das gesamte Berufsleben.

Zwischen Hochschule und Studentenschaft stellt die VEG ein äußerst wichtiges Bindeglied dar. Beispielsweise bei der Akkreditierung neuer Studiengänge, bei der Weiterbildung oder als berufspolitische Vertretung z. B. im Deutschen Weinbauverband (DWW) oder im inter-

nationalen Oenologenverband (UIOe). Die VEG setzte bereits sehr frühzeitig die Forderung nach stärkerer Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und Wirtschaft um. Gemeinsame Messeauftritte mit der Industrie und frühzeitige Bereitstellungen von Internet-Terminals am Campus waren revolutionär. Absolventenauszeichnungen, Fund-Raising Projekte und, und, und ... waren beispielgebend und gegenseitig befruchtend.

Die Vereinigung Ehemaliger Geisenheimer (VEG) ist ein Alumni-Verband als Organisation für Ehemalige, Hochschulangehörige, Studenten und Förderer nach der angelsächsischen Philosophie. Die VEG ist ein moderner Verband, der Netzwerke entwickelt und den Dialog in den Branchen unterstützt. Die VEG ist nicht nur eine der ältesten und immer noch sehr aktiven Ehemaligen-Vereinigung, sondern mit fast 3.000 zahlenden (!) Mitgliedern mit Abstand einer der größten Alumni-Verbände im deutschsprachigen Raum.

In den letzten 10 Jahren wurden aus den Mitgliedsbeiträgen und Spenden mehr als 1 Mio. Euro von der VEG an die Hochschule zur zielgerichteten Förderung von Forschung, Lehre und Weiterbildung weitergegeben. Ein wahrlich



Foto: AD LUMINA Ralf Ziegler

stolzer Betrag. Glückwunsch für 125 Jahre engagierte sinnvolle und erfolgreiche Ehrenamtsarbeit!

*Rolf Stocké,
Vize-Präsident Bund Deutscher Oenologen*

Karriereplattform

Stellen ausschreiben in der Branche: Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Weinjobs.com und der BDO vermitteln Stellen in der Weinbranche. Der Bund Deutscher Oenologen möchte seinen Mitgliedern einen modernen und effektiven Career Service anbieten. Neben den Kooperationen mit den verbundenen Hochschulen wurde jetzt mit Dipl.-Ing. Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen.

Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

1. Kellermeister (m/w/d) in Vollzeit

Odenwälder Winzergenossenschaft e.G.
Vinum Autmundis, Groß-Umstadt / Hess.
Bergstrasse

Vorstand technische Produktion (m/w/d)

Ahr Winzer e.G. Dagernova Weinmanufaktur,
Bad Neuenahr / Ahr

(Junior) Direktmarketing-Manager (w/m/d)

Carl Tesdorpf GmbH, Hamburg

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



Was der Jugend schmeckt – Weinbaukongress in Valtice, Tschechien



Bund deutscher
Oenologen

Vom 21. - 22. Mai 2019 fand im südlichen Tschechien der Weinbaukongress „Was der Jugend schmeckt“ statt.

In der Weinbaugemeinde Valtice im südlichen Tschechien fand Ende Mai der Weinbaukongress „Co chutná mladým“ - „Was der Jugend schmeckt“ statt. Organisiert wurde er von der tschechischen Jungwinzervereinigung Mladi Vinari. Die Stadt Valtice im Anbaugebiet Mähren stellt das Zentrum des nationalen Weinbaus dar und beheimatet für das Land wichtige Institutionen wie das Nationale Weinzentrum oder den Salon der Weine im Schloss Valtice. Dort findet ebenfalls jährlich der größte Weinwettbewerb des Landes statt.

Eröffnet wurde der Kongress mit einem umfangreichen Wettbewerb tschechischer und slowakischer Weine. Mehrere Kommissionen mit Verkostern aus Tschechien, der Slowakei, Deutschland und Österreich prüften die angebotenen Weine jeweils unter dem Vorsitz eines Winzers oder einer Winzerin der Jungwinzervereinigung. Gesucht wurden die besten Weine in den Kategorien Rot-, Rosé- oder Weißwein und auch in der Sonderkategorie bester Naturwein. Zudem wurden Sonderpreise wie z.B. für den besten Jungwinzer oder die beste Kollektion ausgelobt. In der Verkostung spiegelte sich das volle Rebsortenspektrum des Weinbaus in Tschechien und der Slowakei. Neben international bekannten Rebsorten wie u.a. Riesling, Sauvignon Blanc, Weiß-, Grau- und Spätburgunder, Lemberger, Gewürztraminer oder Chardonnay waren auch regionale Rebsorten wie Neuburger, mährischer Muskat oder Palava im Wettbewerb vertreten. Ebenso umfangreich wie die Zahl der angestellten Rebsorten erwies sich bei der Verkostung die Ausprägung der Weine. Neben frisch und fruchtig ausgebauten jungen Weinen waren im Wettbewerb auch Weine der vorangegangenen Weinjahrgänge vertreten, die durch gezielten Ausbau im Holz und eine längere Reifephase vor der Vermarktung bestachen. Besonders vielfältig erwies sich die Kategorie der Naturweine, die ebenfalls mehrere Jahrgänge umfasste und das Spektrum der Naturweine mit geschwefelten und ungeschwefelten sowie unfiltrierten Weinen mit unterschiedlichen Gehalten an Resttheife voll ausreizte.

Der zweite Tag des Kongresses befasste sich am Nachmittag in einer Vortragsveranstaltung mit dem Thema „Appellationen - Vertrauen in



Der Kongress wurde von der tschechischen Jungwinzervereinigung „Mladi Vinari“ organisiert

die Herkunft“. Vier Vorträge aus Österreich, Deutschland, Ungarn und Tschechien zeigten Beispiele für Klassifizierungssysteme basierend auf der Herkunft der Weine auf. Bisher orientiert sich das tschechische Weinrecht am germanischen System der Qualitätsstufen und muss im Zuge der EU-Vorgaben zum romanischen Weinrecht transferiert werden. Die Konferenz sollte Einblicke in die Vorgehensweise anderer Staaten bzw. Organisationen gewähren und Anreize für die notwendigen nationalen Änderungen bieten.

Für Österreich stellte Heinz Frischengruber von der Domäne Wachau das dort angewandte Qualitätssystem dar. Organisiert von der Vereinigung Vinea Wachau wurde dort im Zusammenschluss mit rund 200 Winzern im Jahr 1984 das Qualitätssystem aus den Marken Steinfeder, Federspiel und Smaragd ins Leben gerufen, das ein kompromissloses Bekenntnis zu Qualität, Ursprung und Reinheit zum obersten Prinzip hat.

Als Vertreter des BDO referierte Manuel Brixius über das Klassifizierungssystem des VDP und stellte dessen Vorzüge dar. Besonders herausgestellt wurde die konsequente Ausrichtung des Verbandes auf die Verknüpfung von Herkunft und Qualität sowie der Schutz bzw. die Aufwertung traditioneller Begriffe durch klare Qualitätsvorgaben und -parameter. Als weitere Besonderheit wurde auf die lange Tradition des VDP und die Erfahrungen verwiesen, die der Verband mit der Implementierung seines Qualitätssystems gesammelt hat. Durch ständige

Weiterentwicklung und Anpassungen, an sich immer wieder ändernde gesetzliche Vorgaben, konnte das Klassifizierungssystem im Laufe der Zeit immer weiter verbessert werden. Zum Abschluss referierten Borbála Oláhne Horváth von der Szent István Universität in Gödöllő, Ungarn, über die gesetzlichen Möglichkeiten zur Verknüpfung von Herkunft und Qualität im ungarischen Weinrecht sowie Jan Stávek vom gleichnamigen Weingut in Némčičky, Tschechien, über die Möglichkeiten einer Anpassung des aktuellen tschechischen Weinrechts an die EU-Vorgaben.

Manuel Brixius

Termin: BDO-Pfalz

Der „vorherbstliche Erfahrungsaustausch“ des BDO-Pfalz wird am **Donnerstag, den 5. September**, ab 17.30 Uhr im Weingut der Lebenshilfe in Bad Dürkheim stattfinden. Nach einer Betriebsführung stellt BDO-Mitglied Yvonne Libelli einige Weine des sozial wie ökologisch wirtschaftenden Betriebs vor. Der Unkostenbeitrag beträgt 15 Euro pro Person. Anmeldungen bitte bis spätestens **20. August** per Mail an: klein@meininger.de

Open Campus: Staunen, genießen, lernen

Die Hochschule Geisenheim öffnet am 07. und 08. September 2019 unter dem Motto „Klima, Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Genuss: Wir gestalten Zukunft“ ihre Türen.



Staunen, genießen, lernen: Die Hochschule Geisenheim bietet den Gästen des Open Campus am 07. und 08. September 2019 jeweils von 10:00 bis 18:00 Uhr ein buntes Programm und spannende Einblicke in Studium und Forschung. Interessierte erfahren bei über 100 Verkostungen, Ausstellungen, Führungen und Mitmachaktionen mehr über die vielfältigen Geisenheimer Forschungsaktivitäten rund um Genuss, Klimawandel, Nachhaltigkeit und Digitalisierung in der grünen Branche. Studieninteressierte können beim Studieninfotag am Samstag Schnuppervorlesungen besuchen oder für den Sonntag vorab individuelle Beratungstermine mit den Fachdozentinnen und -dozenten vereinbaren.

Erleben Sie, wie wir Zukunft gestalten

Drohnen und Robotik für den Weinbau und digitale Bewässerungssteuerung für den Gemüsebau sind auf dem Open Campus 2019 genauso Themen wie Biodiversität und Landschaftsentwicklung. Besucherinnen und Besucher haben die einmalige Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen angewandter Forschung an der Hochschule Gei-

senheim zu werfen: in Laboren, Gewächshäusern und der weltweit einmaligen FACE-Anlage, in der Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler die Auswirkungen erhöhter Kohlendioxidkonzentrationen in der Luft auf Reben und Gemüse untersuchen. Natürlich kommt auch der Transfer in die Praxis nicht zu kurz. Gemeinsam mit dem Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH), Gartenbauzentrum Geisenheim, bieten die Geisenheimer Expertinnen und Experten ein vielfältiges Beratungsangebot: zur Bodenpflege und Gartengestaltung, der Bewässerung im Hausgarten und nachhaltigem Gartenbau. Auch der Pflanzendoktor gibt Ratschläge, die durch ein breites Informationsangebot zu Schädlingen und Nützlingen ergänzt werden.

Weinschmecker kommen besonders im Institut für Rebenzüchtung und dem Weingut der Hochschule auf ihre Kosten. In der Rebenzüchtung können sie unter anderem Weine aus Versuchen zu pilzwiderstandsfähigen Sorten oder dem Bereich Klimawandel verkosten, im Weinverkauf in Straußwirtschafts-Atmosphäre das gesamte Sortiment des Hochschul-Weinguts. Auf dem Ge-

nuss-Markt bieten die Institute der Hochschule und regionale Partner ihre Waren an.

Studieninformation: Dein Studium, Deine Zukunft

Im Rahmen des Studieninfotags am Samstag stellen Dozentinnen und Dozenten die Studiengänge an der Hochschule Geisenheim vor, Studierende erzählen aus ihrem Studienalltag, Ehemalige berichten aus ihren Jobs und dem Weg dorthin. In Schnuppervorlesungen wird das Studium erlebbar. Für den Sonntag können Interessierte schon vorab online individuelle Beratungstermine mit den Fachdozentinnen und -dozenten aus den Bachelor-Studiengängen Gartenbau, Getränketechnologie, Internationale Weinwirtschaft, Landschaftsarchitektur, Lebensmittelsicherheit, Lebensmittellogistik und -management sowie Weinbau und Oenologie vereinbaren.

Genuss, Unterhaltung für Groß und Klein

Neben der Information ist natürlich auch für Unterhaltung und das leibliche Wohl von Groß und Klein bestens gesorgt. Auf der Bühne des RPR1.-Mobils stellen Expertinnen und Experten der Hochschule Geisenheim im Gespräch mit RPR1.-Moderator Kunze an beiden Tagen aktuelle Projekte und Ergebnisse aus allen Forschungsbereichen vor.

Am Samstag überträgt der Moderator zwischen 11:00 und 12:00 Uhr seine Sendung „Hör mal Wein“ live vom Open Campus. Themen sind dabei unter anderem historische Rebsorten, Biodiversität im Weinbau und der Klimawandel. Untermalt wird das Ganze von einem ent-

spannten Musik-Mix, bei dem Besucherinnen und Besucher auf dem zentralen Campus Speisen und Getränke genießen können. Die Kleinen können derweil Pflanzen erforschen, klimaneutral ihr eigenes Stockbrot grillen, Kürbisse bemalen oder sich bei verschiedenen Denks- und Bewegungsspielen in der Kids-Area austoben.

Alumni-Meile am Samstag, Energietag am Sonntag

Im Begleitprogramm zum Open Campus stehen das Thema Energie und die Ehemaligen im Fokus. Der Ehemaligen-Verband der Hochschule Geisenheim, die VEG – Geisenheim Alumni Association e. V., feiert in diesem Jahr seinen 125. Geburtstag. Anlässlich dessen präsentieren Alumni aus allen Studienbereichen ihre vielfältigen Produkte und Dienstleistungen am Samstag auf der Alumni-Meile.

Der Energietag am Sonntag dreht sich um die Themen Energie sparen und erneuerbare Energie. Neben Vorträgen bietet das Energieteam der Hochschule Geisenheim eine geführte Pedelec-Tour an. Die Tour „Forschungsfelder, nicht nur in Geisenheim“ führt Sie zum wahrscheinlich bestuntersuchten Weinberg der Welt und alten Walnussplantagen mit dem „Wunder von Monrepos“.

Überblick

Das gesamte Programm für den Open Campus finden Interessierte unter www.hs-geisenheim.de/opencampus. Studieninteressierte können in Kürze online unter www.hs-geisenheim.de/studieninfotag individuelle Beratungstermine am Sonntag reservieren.



Auch für Bürgerinnen und Bürger sowie Kinder sind Programmpunkte geplant

Exkursion in die Champagne



HOCHSCHULE HEILBRONN

Vom 16. bis 19. Mai 2019 waren die Heilbronner Studierenden des Studiengangs Internationales Weinmanagement zur Exkursion in Frankreich.

Die Exkursion des Studiengangs Internationales Weinmanagement in die Champagne im Mai zeigte den Studierenden, wie unterschiedlich die Produzenten in dem Anbaugebiet operieren. Das wohl bekannteste Anbaugebiet für Schaumwein ist nur knapp fünf Stunden von Heilbronn entfernt. Ruth Fleuchaus und Lucas Nesselhauf besuchten das Anbaugebiet mit 20 Studierenden, die hellauf begeistert waren von Reims und der schönen Umgebung.

Neben den großen Marken wie Veuve Clicquot Ponsardin wurden auch kleine Weingüter wie zum Beispiel Louis Dousset oder die Champagner-Bar La Prise de Mousse besichtigt. In der Cave aux Coquillages werden neben Fossilien Champagner gelagert; und zwischen den Weinbergen gibt es auch eine Schneckenfarm für die berühmten Weinbergschnecken. Die

Unterschiede der Betriebe waren dabei besonders spannend. Die verschiedenen Herangehensweisen an Marketing, Tourismus und Pro-

duktion zeigten den Studierenden wie sich die unterschiedlichen Betriebe in der Champagne abgrenzen. *Prof. Dr. Ruth Fleuchaus*



Studierende des Internationalen Weinmanagements bei Louis Dousset Champagne

Foto: Lucas Nesselhauf

Terminankündigung: Digi-Wein-Forum



WEINCAMPUS NEUSTADT

Am 3. September findet das Digi-Wein-Forum und im Anschluss die Seminarveranstaltung „Aus der Forschung für die Praxis“ am Weincampus Neustadt statt.

Am Dienstag, den 3. September 2019, findet das zweite Digi-Wein-Forum und im Anschluss die Seminarveranstaltung „Aus der Forschung für die Praxis“ am Weincampus in Neustadt statt. Die Tagung wird gemeinsam vom DLR Rheinpfalz, dem Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e.V., der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, dem Weinbauamt Neustadt und dem Weincampus Neustadt ausgerichtet und fand 2018 bereits großen Anklang in der Branche. Das Thema Digitalisierung ist in aller Munde und bereits im letzten Jahr fand ein intensiver und konstruktiver Austausch der Teilnehmer statt. Diese nutzten das einzigartige Forum in Neustadt, zu dem Vertreter aus den Bereichen Software-Entwicklung, Cloud-Technologie, Drohnen-, Sonden-, Maschinen- und Sensorikhersteller, sowie Experten aus der Forschung und Marketingfachleute zusammenkamen. In diesem Jahr startet das Programm um 9:30 Uhr mit Einblicken in die Gegenwart und Zukunft von Weinbau 4.0. Firmen stellen ihre Digitalisierungsstrategien vor, die Initiative SmartWinery e.V. wird

präsentiert und es gibt Erläuterungen zum geplanten Experimentierfeld, konkret zu den Themen Energieeinsparung, Erntelogistik und digitale Formulare.

Das Modul „Vorbereitung auf den Herbst“ ab 13:00 Uhr ist die Verbandstagung des Bauern- und Winzerverbands Rheinland-Pfalz Süd e.V. Die Teilnehmer erwartet Aktuelles aus der Branche in den Bereichen Weinbaupolitik, Lagermengen, Kosten und Erlöse sowie ein Rückblick und oenologischer Ausblick des Jahrgangs 2019.

Am Nachmittag ab 16 Uhr schließt sich die Veranstaltung „Aus der For-

schung für die Praxis“ an, zu der es spannende Vorträge mit einer passenden Verkostung geben wird. Es werden u.a. die Themen Trockenstress, pilzwiderstandsfähige Rebsorten, Alkoholmanagement und Sortentypizität sowie die Bedeutung der phenolischen Reife und Kernextraktion in der Rotweinbereitung beleuchtet.

Am frühen Abend geht es dann in den Wirt und in den Keller. Die Teilnehmer können aus zwei unterschiedlichen Modulen wählen, zur Auswahl stehen Weinbau oder Oenologie. In den Außenanlagen bzw. im neuen oenologischen Technikum werden aktuelle Projekte praxisnah vorgestellt.

Auf <https://events.weincampus-neustadt.de> finden Sie unter der Veranstaltung „Aus der Forschung für die Praxis“ das detaillierte Tagesprogramm. Wir bitten Sie, sich online für die Veranstaltung anzumelden und die entsprechenden Module anzugeben. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist **kostenfrei** und richtet sich an alle Interessierten.



DIREKT ZUR ANMELDUNG

Korinna Thomsen

Aus der Alumni-Geschäftsstelle

Dipl.-Ing. Simone Böhm, Referentin für Alumni und Fundraising an der Hochschule Geisenheim, berichtet an dieser Stelle regelmäßig über Geisenheimer Oenologen im In- und Ausland

Oenologen im Profil

Martin Henrichs
Abschlussjahr 1986
Studiengang: Weinbau und Kellerwirtschaft

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

Ich habe meinen Abschluss im Februar 1986 gemacht. Das Thema der Diplomarbeit lautete: Veränderungen des Proteingehaltes in generativen Organen der Rebe im Verlauf einer Vegetationsperiode unter Berücksichtigung der Bodenbehandlung.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Abitur und zwei jeweils halbjährige Praktika

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

Nach dem Studium habe ich als Trainee in der Exportabteilung der Moselland eG angefangen, war danach bis 2004 Vertriebsleiter Export, anschließend Vorstand Vertrieb und Marketing. Im April 2010 habe ich die Geschäftsführung der Becksteiner Winzer eG übernommen und diese Position bis 2014 ausgeübt.

Seit 2014 bin ich Geschäftsführer der Weinkellerei Carl Jung GmbH in Rüdesheim, die ausschließlich alkoholfreien Wein und Sekt herstellt.

Was sind die Herausforderungen in Ihrem Beruf?

Derzeit beschäftigen wir uns bei Carl Jung sehr intensiv mit der Umsetzung von drei umfangreichen Projekten (Investitionen in Keller, Abfüllung und Energie incl. Umbaumaßnahmen), die bereits seit einiger Zeit laufen und Anfang 2021 abgeschlossen sein werden.

Was sind Ihre Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim?

Ich empfand das Studium in Geisenheim als sehr schöne und ungezwungene Zeit. Das Studium war interessant und vielfältig, aber nicht zu fordernd, so dass genügend Zeit blieb für Aktivitäten außerhalb des Studiums.

Was hat Sie am Studium begeistert?

Die Vielfältigkeit der Themen und die Kombination von Naturwissenschaft, Technik und Betriebswirtschaft.



Dipl.-Ing. Martin Henrichs

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Das Thema Wein ist stets aktuell, es gibt immer Neues zu entdecken, derzeit eine sehr spannende Entwicklung bei vielen jungen Winzern, wie zuletzt bei Mythos Mosel wieder sehr umfangreich zu erleben und zu verkosten war.

Ihre Vision für die Weinbranche?

Natürlich ein steigender Anteil an alkoholfreien Weinen und Sekten!

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

Das Studium möglichst vielseitig anlegen, offen für alles sein und viele Kontakte knüpfen.

Studieren in Geisenheim bedeutet für mich, ...

... „Geisenheim“ war ein prägender Lebensabschnitt, in dem lange und tiefe Freundschaften entstanden sind!

*Kontakt: Martin Henrichs,
c/o Carl Jung GmbH, Rheinstraße 3,
65385 Rüdesheim*



Straube, Michael

Ref.: Marc Dreßler –
Jürgen Oberhofer

Analyse der Weinexportdestination Südkorea

In dieser Bachelorarbeit wurde die Weinexportdestination Südkorea unter dem Aspekt der Markterschließung für deutsche Weingüter und Exporteure untersucht. Dies umfasste insbesondere eine Weinmarktanalyse einschließlich Konsumentenverhalten und -struktur, Preisgestaltung, Sortiment, Distributionswege und Weinkultur sowie der Einfluss der Digitalisierung. Es wurde mittels Umfragen unter deutschen Exporteuren, eigenem Export nach Südkorea und umfassenden Recherchen ein Bild des derzeitigen und in Zukunft möglichen Exports erstellt und analysiert.

Alltagskonsum in der koreanischen Gesellschaft wird massentauglich. Die starke Entwicklung der Absätze im Einzelhandel, vor allem in Discountern, und der aufkommende Trend Wein zu Hause zu trinken, führt zu einem weiteren Wachstum des koreanischen Weinmarktes. Die aufkeimende Weinkultur und der steigende Weinkonsum werden vor allem von der jüngeren Generation getragen. Die starke Wirtschaft und die damit verbundene hohe Kaufkraft der Verbraucher, in Verbindung mit einem traditionell hohen Alkoholkonsum, birgt ein großes Potential für den Import von Wein. Durch den Trend zu niedrigeren Alkoholgehalten und leichten, frisch-fruchtigen Drinks kann deutscher Weißwein, der bereits einen Marktanteil von 10 Prozent aufweist, hervorstechen. Schaumwein wird zunehmend

beliebter und wartet seit Jahren mit zweistelligen Wachstumswerten auf. Der Bekanntheitsgrad deutschen Rieslings steigt weiter.

Südkorea avanciert zu einem der attraktivsten Weinexportmärkte der Welt. Die Grundlagen für eine Markterweiterung sind gegeben. Wenn die Schlüsselbarrieren, wie das koreanische Steuersystem und andere hohen Distributionskosten unternehmerfreundlicher gestaltet werden, wird sich der Markt, der Langzeit-Wachstumsraten von 4 Prozent ausweist, kontinuierlich weiterentwickeln.



Feisthammel,
Fabienne

Ref.: Matthias Petgen –
Jochen Bogs

Untersuchungen zur Etablierung der sanften Schnittmethode nach „Simonit & Sirch preparatori d`uva“ im Vergleich zum konventionellen Rebschnitt in einer Junganlage im vierten Standjahr

Ziel der Bachelorarbeit war es, die Etablierung des sanften Rebschnitts in einer vierjährigen Ertragsanlage näher zu untersuchen. Der Rebschnitt nach Simonit und Sirch hat die Maxime, dass beim Rebschnitt nur in junges Holz geschnitten wird, um große Schnittwunden zu vermeiden und so die Austrocknung ins Gewebe sowie die Gefahr von Sporensiedlung durch Pilzen an der Wunde zu verringern. Für die Untersuchungen wurden Daten über die Schnittanzahl und die Größe sowie die Art der Schnittflächen generiert.

Bei der Betrachtung der ermittelten Schnittflächen pro Stock konnten bei allen Holzarten signifikante Unterschiede generiert werden. Beim Schnitt ins einjährige Holz betrug die Schnittfläche pro Stock in der Variante „Sanfter Rebschnitt“ 4,8 cm² und beim konventionellen Schnitt 1,5 cm². Der erhöhte Schnittanteil des einjährigen Holzes in der Variante „S&S“ liegt darin begründet, dass

bei Möglichkeit zwei Zapfen angeschnitten wurden. In der Kontrolle wurden dagegen kaum Zapfen angeschnitten. Auffällig ist die erhöhte Schnittfläche in der Kontrolle des zweijährigen Holzes. Bereits bei der Etablierung der Schnittmethode in der Junganlage wurde die Maxime „Verzicht auf das Schneiden von zwei- oder mehrjährigem Holz“ berücksichtigt. Gleiches gilt für die Unterschiede beim Totholz. Eingetrocknetes Holz wurde konsequent entfernt. Dies bedeutet zunächst eine signifikant erhöhte Schnittfläche in der S&S-Variante, die allerdings aufgrund der beschriebenen Verteilung der Holzarten keine Relevanz für große Schnittwunden und damit erhöhte Gefahr mit Schadpilzen darstellt.

Um eine Aussage über den Saftstrom zu erhalten, wurde der Blutungssaft an einjährigen Schnittstellen erfasst. Hierbei wurden in den sanft geschnittenen Reben deutlich größere Volumina an durchgeflossenem Xylemsaft generiert. Bei der Erfassung der Arbeitszeit für den Rebschnitt wurden beim konventionellen Schnitt 10,1 h/ha ermittelt, während die Arbeitszeit beim sanften Rebschnitt 21,5 h/ha betrug. Bei der Untersuchung konnte festgestellt werden, dass die Bedenkzeit zwischen beiden Schnittsystemen aufgrund des umfangreicheren Schnittbildes signifikant unterschiedlich ausfiel. Eine Etablierung der „sanft“ geschnittenen Methode erfordert zu Beginn einen höheren Zeitbedarf, der erst in den Folgejahren nach erfolgreicher Umsetzung zu einer Zeiterparnis sowohl beim Rebschnitt als auch bei den Ausbrecharbeiten führen soll.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die Etablierung bzw. Umstellung der neuen Schnittmethode nach „Simonit & Sirch“ in einer Jung- bzw. Ertragsanlage einen hohen zeitlichen Bedarf in Anspruch genommen hat. Sind beide Ausgänge etabliert, wodurch ein wiederkehrendes Schnittbild vorliegt, sollte eine Einsparung an Arbeitszeit möglich sein. Ob die Methode langfristig die Vitalität der Reben verbessern oder auch präventiv als Baustein in der Bekämpfung der Esca-Erkrankung eingesetzt werden kann, lässt sich zum aktuellen Zeitpunkt noch nicht endgültig belegen.

Die perfekte Farbe für modernen Rosé!

Erbslöh weiß, wie 's geht.

Trenolin® Rosé DF

Pressenzym für verringerte
Farbextraktion

